

Column: Italiaanse wijn-spijservaring



Deze column is geschreven door Hans Schers. Beëdigd Informaticadeskundige en Registervinoloog/wijnmaker met ruim 35 jaar ervaring (in informatica én wijnen).

Dat Italianen weg zijn van eten en daar veel van weten is een bekend gegeven, voor excuise gerechten kun je de doorsnee Italiaan 's nachts wakker maken. Maar voor wijn-spijscombinaties ligt dit toch enigszins genuanceerder, hetgeen ik mocht ervaren bij het laatste bezoek met mijn vrouw aan Zuid-Toscane. Bij het diner in het restaurant van hotel waar wij verbleven was er na het hoofdgerecht nog een derde over van een fles Vino Nobile de Montepulciano. De vierde gang bestond uit een heel stuk Pecorinokaas, dat door de ober op een bord werd geserveerd. Mijn vraag aan de ober naar aanleiding de bijna hagelwitte kaas: "Past deze wijn wel goed bij de kaas?". Hierop antwoordde hij: "Pecorino en Vino Nobile is een perfecte combinatie!", hetgeen door mij met enige twijfel werd begroet. Vervolgens nam ik de proef op de som. Ik sneed een klein blokje van de Pecorino en nam dit tot me. Subiet daar achteraan werd een kleine slok Vino Nobile naar binnen gegoten. Exact hetgeen ik al verwachtte gebeurde. De smaak van de kaas werd helemaal weggevaagd door de veel te zware wijn, dus niets mooie wijn-spijscombinatie. Na deze ervaring verzocht ik de ober een glas witte huiswijn (Chardonnay uit Cortona) te schenken. Deze wijn paste wonderwel heel goed bij de jonge Pecorino kaas, echter de ober bleef bij zijn standpunt: dat Vino Nobile en Pecorino een perfect combinatie is. De ober benadrukte dit nogmaals bij het verlaten van de dinerzaal en wenste ons een plezierige avond. Echter 's morgens bij benedenkomst in de hal werd ik aangesproken door een collega van de ober die op de hoogte was gesteld omtrent onze wijn-spijservaring. Hij beaamde mijn stellingen: dat een oude Pecorino heel goed past bij een Vino Nobile en dat bij een jonge Pecorino een witte wijn perfect kan passen. Echter wat schetste mijn verbazing, toen wij in het vroege middaguur werden uitgenodigd door de hotelmanager om een heel mooi dessert met dito rode dessertwijn tot ons te nemen op hun kosten. Kortom hieruit blijkt dat ook in Italië niet alle wijn-spijscombinaties van een hoog niveau zijn en de vermeende expert(ober) het ook wel eens mis kan hebben.

info@karakterwijn.nl
www.karakterwijn.nl
077-3069508