

Het Gildeglas



Nr. 5
2018/19

WIJN & SPIJS



**MAANDAG 9
December 2018**



Afdeling Utrecht.

Wijnen

Vouvray Brut Mousseux, Brisebarre

Pinot Gris Tradition, Kientz-Bas, Elzas, 2017

Pouilly-Fuissé Clos Varambon, Château des Rontets, 2014

Jurançon Sec Quest, Domaine Cauhapé, 2015

Gruner Veltliner Ried Weinzierlberg, Stadt Krems, 2017

Grant Burge Miamba Barossa Shiraz, 2015

Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano, Speri, 2013

Maury 10 ans d'âge, Mas Amiel

Cream Sherry Santa Maria, Osborne

Kerstmenu 2018

NWG, Afdeling Utrecht

Aperitif

Tartaar van rauwe zalm met wasabicreme
zoetzuur tomaat en soja

Bisque van Langoustines

Hertenbiefstuk met tutti frutti saus en
garnituur

Chocoladedessert

Met de neus in het glas



Maandag 9 december, Sint -Nicolaas heeft net zijn hielen gelicht, of wij als Wijngilde hebben alweer ons feestje als voorloper op de Kerst, de z.g. Wijn en Spijs avond. Bijna de laatste paar weken die ons in dit jaar nog resten, al eer we het nieuwe jaar 2019 instappen.

Nu kan niemand ontkennen dat die laatste maand boordevol “feesten” zit, het is maar net hoe je het bekijkt, eerst de lieve Sint, dan de Kerstvakantie met daarin de Kerstdagen, en tot slot nog knallend het jaar uit met de oliebollen. Dit alles weerhoudt ons echter niet om als Afdeling Utrecht onze Wijn-Spijs avond te vieren. Het zijn van die punten in onze agenda die we maar in ere moeten houden, evenals het dan nog te vieren “Koffie-Wijnconcert” op 6 januari 2019!

Waren we vorig jaar afwezig in Bartimeus, omdat we toen te gast waren in de “Witte Os”, dat jaar moesten we door bergen sneeuw waden om bij de proeflokatie te komen, nu was het prima weer en waren we weer terug op ons vertrouwde stekkie, Bartimeus.

Wat ook weer hartverwarmend was, was het feit dat we toch steeds weer een aantal vrijwilligers hebben die bereid zijn om de mouwen op te stropen en te zorgen dat een in eerste instantie kale zaal, wordt omgetoverd tot een ruimte die een bepaalde kerstsfeer en warmte uitstraalt met mooi gedekte tafels en een sfeervolle verlichting, hulde!

Toen dan ook om half zeven de leden met hun gasten binnenkwamen stonden de bestuursleden in vol ornaat iedereen op te wachten, en hoe kan het ook anders voor een wijnclub, met een glas bubbeltjes in de hand.

Zo tegen zevenen was de ruimte aardig gevuld, de tafels bezet, en kon onze voorzitter de avond openen met een welkom voor iedereen, en wenste alle aanwezigen een bijzonder fijne avond toe.

De vraag om vrijwilligers die komen helpen de zalen op te bouwen in het Jordan Lyceum op zaterdag 5 januari, die hadden zich al aangemeld, klasse. Een ander nieuwtje, want zo mogen we dat toch wel noemen, is dat er op de komende jaarvergadering een voorstel ter tafel komt om de bestuursfuncties weer gevuld te krijgen. Helaas moet na twee termijnen onze penningmeester Ron zijn taken neerleggen (snik), en om die leemte op te vullen wil onze huidige voorzitter van functie ruilen en als penningmeester verder te gaan. In zijn huidige functie voelt hij zich toch wat ongemakkelijk, en financiën is in het dagelijks leven zijn stiel, vandaar. De huidige interim-secretaris Marcel Heut wil dat wel blijven, hij vervangt Janine Vos, en die wil het bestuur voordragen als voorzitter. Om het even duidelijk te stellen : er is niets beslist, het zal een officieel voorstel worden waar de leden in volle vrijheid over kunnen gaan beslissen op het daarvoor bestemde tijdstip.

Gezien het applaus van de aanwezigen werd dit voorstel met enthousiasme begroet. Wat ons een beetje droef stemde was de mededeling dat één van onze trouwste leden, Anja Kroon, een ongelukkige smak heeft gemaakt en daarbij toch wel vervelende zaken aan heeft overgehouden.

Als klein zoenoffer overhandigde Jan aan het einde van de avond, Leo een mooie fles wijn om de pijn een beetje te verzachten naar wij hopen, met de wens op een spoedig herstel.

Maar... we waren gekomen om te proeven, van zowel de komende gerechten als de te schenken wijnen, bij elk gerecht twee ter vergelijking, wat past wel of niet beter of best.

We starten met een tartaar van rauwe zalm met wasabicreme, zoetzuur tomaat en soja. Daarbij werden een Pinot-Gris Tradition, Kuentz-Bas, Elzas 2017 geschonken, (overigens was ons welkomstdrankje een Vouvray Brut Moessex, Brisebare), en een Pouilly-Fuissé Clos Varambon, Château des Rontets, 2014.

In een zo groot gezelschap waar veel wordt gepraat, valt het niet mee om om tot een goede beoordeling te komen van de wijnen en spijzen. Toch heb ik getracht om de meningen uit de zaal, en die van onze tafel een beetje te combineren. Ik besef dat zich niet iedereen zich hierin kan vinden, proefnotities zijn nu eenmaal subjectief.

De Pinot-Gris, deed vrij zoet aan, wel wat zuren en kruidigheid en tonen van hout, lekkere wijn, al

is dat "lekkere" misschien een kleine doodzonde bij een serieuze proeverij. Wat niet was te voorkomen is het feit dat de wijnen gauw te warm waren en dat heeft ook invloed op de mond. Prima wijn bij het gerechtje, iets te warme wijn, en daardoor werd het geheel te zalvend. Het gerecht op zich zag er prima uit op het bord en smaakte bovendien uitstekend. De Pouilly was kruidig in de neus met een klein stinkje, pittig in de mond met mooie zuren, goede balans en gaf een pittig mondgevoel. Prima combinatie waarin de zuren een beetje botsten. Mooie afdronk. Totaal: goede combinatie met een plusje voor de laatste wijn.

Hoewel de volgende combinatie misschien niet direct een logische was, uit het oogpunt van de keuken en capaciteit, was er toch voor gekozen het volgende gerecht een Bisque van langoustines te laten zijn, al roept dat misschien wat wijn-discussies op. Er is toen gekozen voor een Jurancon Sec Quest, Domaine Couhapé, 2015, en een Grüner Veltliner Ried Weinzierlberg Stadt Krems 2013. We kunnen denk ik gerust stellen dat de Grüner Veltliner voldoende is ingeburgerd zodat, zeker de wijnliefhebber, hem kan begroeten als een oude bekende. Dat is denk ik veel minder het geval met een wijn uit de Jurancon., een relatief onbekend gebied, en dat is jammer. Hier komen niet alleen mooie droge witte wijnen vandaan, rood is hier een zeldzaamheid, maar vooral prachtige zoete wijnen in alle gradaties. Eén van de wijnmakers met een grote naam en faam is hier zeker Monsieur Henri Ramonteu, die werkelijk fabelachtig mooie wijnen maakt. Helaas was het gerecht niet geschikt voor één van die mooie zoete pareltjes, en kregen wij een niet minder mooie droge witte wijn. De druiven zijn hier, dus in de Jurancon, de Gros Manseng en de Petit Manseng, de laatste in hoofdzaak voor de zoete liquoreuze wijnen. Even terug naar het opgediende gerechtje, een bisque met een heerlijke visneus, hoog aromatisch en kruidig. In zijn smaken duidelijk garnalen, kruidigheid, licht zoetje en vrij pittig van smaak., heerlijk. Maar hoe verhielden zich de wijnen hierbij? De Grüner Veltliner, een wijn met mooie zuren, kruidigheid en fris fruit. De andere wijn droog in de mond, fraaie zuren, aromatisch, venkel in de neus en mond, vrij rijke wijn. Heel mooi. Helaas viel de eerste wijn (de Jurancon) weg bij het zeer aromatische van het gerecht. De tweede wijn was daar beter tegen opgewassen met zijn kruidigheid en combineerde beter bij de zuren. Allebei de wijnen waren van een prima kwaliteit en zeer aan te bevelen, maar minder bij een bisque. Toch een prima probeersel.

Toen werd het tijd voor het steviger werk, het hoofdgerecht bestond uit een hertenbiefstuk met tutti frutti saus en garnituur. Nu was mij het een beetje ontgaan, en ik hoorde dat eigenlijk pas bij het gevraagde commentaar bij gerecht(en) en wijnen, dat er ook vegetarische gerechten werden geserveerd. Ik heb dus slechts een vaag idee wat er voor deze leden werd opgediend en geef ik daarbij dus ook maar geen commentaar, excuses hiervoor naar de vegetariërs en (veganisten) ? Het hoofdgerecht zag er op ons bord fraai uit, en het smaakte bovendien uitstekend. Het vlees was precies op de goede gaarte en ging vergezeld van rode kool (zoetje), en wat saus en een aardappelpuree. Prima. Men had voor de wijnen gekozen voor aan de ene kant een stevig glas met daarin een Barossa Shiraz Grant Burge Miamba 2015 en in het andere glas een Amarone Vigneto Monte Sant Urbano 2013.

Men had voor dit gerecht gekozen voor een stevige wijn uit de Barossa-valley, met als tegenhanger de wat verfijnder Amarone, al zitten er bij die laatste wijn ook best stevige jongens met een alcoholgehalte van soms 16 procent.

Het zoet van het gerecht botste wel een beetje met de zuren van de Amarone, maar ging uitstekend met saus en puree. De Barossa ging wat minder goed met de saus maar was verder een uitstekende keus. De Amarone is wat verfijnder, en had een mooie afdronk. De Barossa Shiraz bezat meer body, houtrijping en was een single vineyard, Amerikaans eiken. Twee hele mooie wijnen met een dito gerecht. In het kort: De Amarone zoetneus, diep donkerrood, droog in de mond met tonen van kersen en bitters, lange afdronk. De Barossa Shiraz donkerrood, krachtig, kruidige neus met klein zoetje. Vol in de mond, rood fruit, houttonen. Mooi in de afdronk.

Ja, en dan is onvermijdelijk het slot in zicht van deze mooie gerechten en mooie wijnen, maar we hadden nog een dessert tegoed. Nu is dit voor mij persoonlijk, voor anderen waarschijnlijk niet, een hele moeilijke zaak. Het toetje was een chocolade-dessert, en dat vind ik altijd moeilijk te combineren met wijn. Men zegt vaak dat chocolade en een Banyul-wijn de meest ideale combinatie

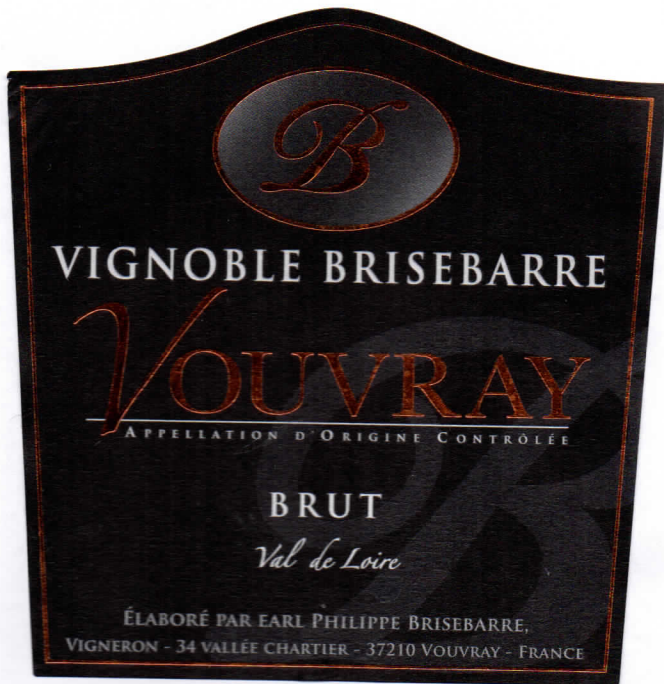
moet zijn, maar mijns inziens botst dat vaak behoorlijk. Maar laten we eens kijken hoe het uitpakte met niet alleen de Maury-wijn, maar ook met een mooie Cream Sherry Santa Maria van Osborne. Nu is het een bekend feit dat die laatste wijn nu niet direct de belangstelling wekt van de doorsnee wijnliefhebber, maar de kenners kunnen dit soort wijnen hogelijk waarderen om hun subtiliteit en fijnheid. De Banyuls, Maury 10 ans d'age zijn wijnen die geoxideerd zijn en daardoor ook een flinke body bezitten. Het gerecht oogde visueel heel mooi en bevatte een heerlijke chocolademousse, lichte koffietoets en gematigd zoet. De Maury diep donkerrood/bruin met zachte zuren, maar wel aanwezig, beschaafd zoet en een smaak van dieprode kersen, amarene en een lichte bitter. Mooie wijn.

De Sherry fraai goudgeel, bleek een brede wijn te zijn met fraaie tonen van noten, hele mooie zoet-toon, zachte zuren en met een mooie balans. Deze laatste wijn kwam het beste tot zijn recht bij dit chocoladedessert, al blijft het een wankel evenwicht tussen smaken, zoeten en zuren.

Zoals al eerder gezegd, het valt niet mee om in een gezellige ambiance met veel mensen en een spaarzaam verlichte zaal, wijnen te beoordelen. Ik heb dat dan ook een beetje met een Kerstblik in de ogen gedaan, vrede op aarde nietwaar? Ook de etiketten zal ik op een iets andere manier afdrukken, bij elkaar, zodat u ze in ieder geval visueel kunt bewonderen, maar zonder uitgebreid commentaar.

Het was een bijzondere avond bij de afdeling Utrecht, met heerlijke wijnen, dito gerechten en een fijne sfeer. Natuurlijk werd de kok en zijn assistent in het zonnetje gezet en gingen zij niet met lege handen huiswaarts. Ook de helpers, de leden die ons de hele avond van eten en drinken voorzagen werden even voor het voetlicht gehaald. Zonder al die assistentie zijn dit soort happenings nu eenmaal niet mogelijk. Wij konden met een opgeruimd gemoed huiswaarts keren en met de komende feestdagen in het vooruitzicht ons gaan voorbereiden op het komende Koffie-Wijnconcert op 6 januari 2019. Ik wens u fijne feestdagen, een goede jaarwisseling en alvast een Gelukkig Nieuwjaar.





Weingut Stadt Krems

Mit mehr als tausend Jahren Geschichte (seit 996) ist Krems eine der ältesten Städte Österreichs. In sanften Bogen schlingt sich die Donau hier durch Urgestein-, Schiefer- und Schotterformationen.



An den steilen Hängen wird Wein kultiviert. Seit 1452 besitzt die Stadtgemeinde Krems eigene Weinberge, deren Trauben nach alter Tradition im „Weingut Stadt Krems“ vinifiziert werden.

2017

RIED WEINZIERLBERG
Kremstal
Grüner Veltliner



POUILLY-FUISSÉ

Appellation Pouilly-Fuissé Contrôlée

CHÂTEAU DES RONTETS

Clos Varambon 2014

Claire et Fabio Gazeau-Montrasi, Cultivateurs, 71960 Fuissé France

Mise en bouteilles au Château

alc.13%/vol.

Produit de France

750ml

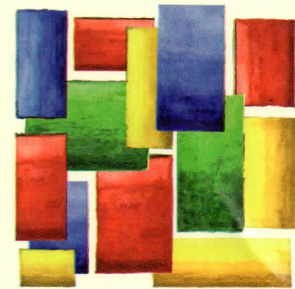
CONTIENS SÉRIÉS
L 14.1



QUEST

BY
CAUHAPE

H. Ramonteu



2015

JURANÇON SEC



VIN D'ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

PINOT GRIS

PRODUIT
DE
FRANCE

MIS EN BOUTEILLE PAR JBA A 168770

AMMERSCHWIHR HAUT-RHIN-FRANCE

**ANDRÉ
STUBER**

GRANT BURGE



BAROSSA

MIAMBA
SHIRAZ

2015

{CUSTODIANSHIP}

The MIAMBA Vineyard has a long viticultural history, however when I bought it in 1983 it was COMPLETELY BARE. Careful planting and sustainable practices have returned this block to its former GLORY.

Grant Burge