

## Gevulde Kalkoen

Er bestaan allerlei verschillende recepten voor gevulde kalkoen, doch vrijwel altijd betreft het voor de vulling enigszins milde en tegelijk vrij smaakrijke ingrediënten. Het vlees zelf smaakt niet heel uitgesproken, noch kruidig. De beste wijn bij dit weelderige wintergerecht dient dus ietwat zacht te zijn, tegelijk redelijk stevig, neigend naar mild en natuurlijk van eenzelfde klasse. Verheugend is dat die wijn bestaat, namelijk viognier. Genoemd naar zijn druif, ooit heel schaars, maar nu een stijgende ster in o.a. het Franse zuiden.



### MAISON LES ALEXANDRINS LE CABANON VIOGNIER

Een kleine tien jaar terug besloten drie jonge wijnmannen uit de noordelijke Rhône-streek om samen een nieuw wijnhuis te stichten, Maison les Alexandrins. Het waren Nicolas Jaboulet, Alexandre Caso en Guillaume Sorrel. De viognier-druif kennen ze heel goed, want deze heeft – ook letterlijk – zijn wortels in juist het noorden van de Rhône-vallei. Voor Le Cabanon werden de trossen viognier in de Ardèche geoogst van hoog gelegen percelen, wat deze Vin de France ook frisheid heeft verschaft. Tegelijk smaakt hij ferm, vrij vol en op heel plezierige wijze naar zacht, mild fruit, zoals van wilde perziken en andere milde citrusvruchten.

## Tarte Tatin of Omelet Siberienne

De wijn hierbij moet opgewassen zijn tegen de zoetheid van deze nagerechten, dus ook zelf behoorlijk zoet zijn. Echter zonder heel zwaar en dus vermoeiend te smaken, mede met in gedachten dat kaas en Port nog zullen volgen. Mijn voorstel is een Moscato d'Asti, want deze Noord-Italiaanse creatie van muskaatdruiven is behalve echt zoet ook vederlicht en parelend, wat hem als dessertwijn lekker verfrissend doet zijn.



### LUIGI EINAUDI MOSCATO D'ASTI

Er komt heel wat voor kijken om, niet ver van Turijn, een mooie Moscato d'Asti te maken. De druiven moeten heel gezond zijn met zowel voldoende suiker als voldoende zuren. Voorts dient de gisting via koeling op precies het juiste moment te worden geblokkeerd, en tevens plaatsvinden in afgesloten tanks, teneinde een pareling te verkrijgen. Hoe dan ook beheerst het familiebedrijf Luigi Einaudi, dat gesticht werd door Italië's eerste naoorlogse president, dit proces tot in de perfectie. De slechts 5 procent alcohol bezittende Moscato d'Asti parelt vrolijk, is friszoet en smaakt vooral naar vers geplukte witte druiven.

## Blauwschimmelkaas

Het lijkt heel onlogisch om Stilton, Gorgonzola, Roquefort, Bleu d'Auvergne of andere blauwschimmelkazen met Port te combineren. Immers, de kazen hebben vaak iets zilts, en de wijn is uitgesproken zoet. Dat ze toch heerlijk samengaan is te danken aan de factor smaakintensiteit – die in beide gevallen van ongeveer gelijke en dus harmoniërende hoogte is. In Engeland geldt de combinatie van Stilton en Port met oogstjaar al eeuwen lang als klassiek, terwijl men de kaas en de wijn per traditie na het zoete dessert serveert – zoals ook in dit menu gebeurt.



### CROFT LATE BOTTLED VINTAGE 2015

De familienaam Croft is vanaf de 18e eeuw verbonden geweest met de productie van Port. Heel succesvol bovendien. Zo groeide Croft & Co rond 1927 uit tot 's werelds belangrijkste Port shipper. Een ster binnen het huidige assortiment is de zogeheten Late Bottled Vintage Port die maar liefst zes jaar in fusten rijpt voordat hij op fles gaat. Men maakt de wijn van drie voor het Douro-dal kenmerkende druivenrassen. Gezamenlijk geven deze een markante, donkerrode, winterkou verdrijvende Port met een weelderig aroma van zondoorstooft zwarte bessen, pruimedanten, vijgen en rozijnen, alsmede met hints van drop, zoethout en koffie. Om bij de Stilton stilletje van te genieten.



### HUBRECHT DUIJKER

Anno 1974 stapte Hubrecht Duijker over van de reclame naar de wijn: hij werd 's lands eerste fulltime wijschrijver, met o.a. rubrieken in *Het Parool* en *Het Financieele Dagblad*. In datzelfde jaar bedacht hij de titel vinoloog, en schreef de gelijknamige cursus.

Sindsdien heeft Hubrecht meer wijnboeken geschreven dan wie ook ter wereld, 120 in totaal. Allerlei vertalingen volgden, en diverse werden bekroond. Drie regeringen ridderden hem, hij werd *Wine Communicator of the Year* en kreeg de *Litteraire Prijs van de Académie du Vin de Bordeaux*.

Sinds 2017 is Hubrecht bovendien actief in de wereld van de kunst. Zo zeer zelfs dat hij zich nu *vinpressionist* noemt. Als gedreven vrijetijdsschilder creëert hij voornamelijk landschappen en zeegezichten.

[www.vinpressionist.com](http://www.vinpressionist.com)

