

Dessert en wijn

Een blad wordt al dan niet omgedraaid. Een nieuw jaar dient zich alvast rekenkundig aan. Tijd om mensen te zien, die we misschien te weinig ontmoeten, maar alvast niet vergeten zijn? We verwelkomen burens, familie, pete- metekinderen en willen hen ook gastronomisch verwennen, maar weten niet altijd hoe?

Dessert en wijn liggen soms moeilijk, maar zijn helemaal niet onoverkomelijk. In desserts worden soms verschillende smaken gemengd. Om er de juiste wijn bij te kiezen, is de overheersende smaak belangrijk.

Uitdagingen blijven natuurlijk chocolade en wijn en ijs versus wijn. Fondant- en melkchocolade zijn dermate uiteenliggend in zoet en bitter en bemoeilijken daardoor de wijnpartnerkeuze.

Ijs verlamt de smaakpapillen, zodat wijn ook hier niet echt een makkelijke keuze is.

In deze overladen tijden is het misschien een zucht van verlichting om een digestieve wijn te kiezen?



Fruitvariëteiten, exotisch vlees, wild en andere delicatessen komen nu uit alle windstreken de eindejaarshype, al dan niet, opvrolijken en sommigen stellen zich misschien vragen? Hoe diep of helemaal niet diep is de ecologische voetafdruk van deze exotische vruchten? Is het zinvol tomaten 's winters in eigen land in serres te kweken of geven we de voorkeur aan exotischer kweekbestemmingen in openlucht? Kyotonomen en zorgen voor morgen?

Mogen we u alvast enkele gedurfde suggesties doen?

Wie voor een aangenaam digestief kiest, zonder in alcohol te willen baden, kan alvast de schuimwijntoer op. Na een overladen maaltijd is champagne, cava of een mooie crémant meestal welgekomen. Ook in combinatie met een sorbet is dit aangenaam.

Bij ijs kan een droge rosé uit Arbois of een droge witte (schuim)wijn. Wie het zoeter wil aanpakken, moet misschien gaan voor een witte Muscat de Rivesaltes?

Wie gaat voor een fruittaart met onder meer banaan, framboos en aardbei kan zijn tafelgenoten en zichzelf misschien verwennen met een Monbazillac of Sauternes, lekker gekoeld maar al enkele uren ontkurkt om het smaak- en geurpallet te ontboezemen?

Zet hem alvast tijdig op tafel, zodat hij kan openbloeien. Zoete witte wijnen mogen gerust stevig ouderen. Ze worden er meestal alleen beter van.

Banyuls en chocolade zijn tot nu toe een bijna gedwongen gastronomisch huwelijk en ze passen ook in een aantal facetten bij elkaar. Ook koffiedesserten zijn hierbij aangenaam wijngeselschap. Maar een halfzoete Madeira Bual is hier ook ware snoeperij. Recent kon ik deelnemen aan een blinddegustatie '*wijn en chocolade*' en ik was erg verrast door de inzendingen van grootwarenhuizen en wijnhandels, maar vooral door het erg heterogeen smaakpalet van chocolade. Zoet, geroosterd, getoast, truffel, koffie, licht bitter en de volle smaak van cacao, het was erg gediversifieerd in de chocolades.

Wie graag pannenkoeken of wafels bakt met eindejaar, kan alvast een halfzoete Clairette de Die serveren of een Muscat de Rivesaltes of een demi sec champagne. Brut is hier te droog. Ook bij een crème brûlée kan dit smaakvol gezelschap zijn.

Zoete witte wijnen vind je in veel windstreken. De demi sec versies zijn al een mogelijkheid, maar ook allerhande minder gekende zoete, maar betaalbare variaties scheppen mogelijkheden zoals een Coteaux de Layon (chenin blanc), Vouvray (chenin blanc), Ste Croix du Mont, Pacherenc du Vic Bilh (Frans Baskenland), Loupiac en Monbazillac kunnen een mooi alternatief zijn. Zoete wijnen bevatten meestal wel meer sulfiet.

Vergeet ook porto niet, maar nooit als aperitief.
Ook dat wilde ik u niet onthouden, om zorgeloos het nieuwe jaar te verwelkomen.

Een borrelbubbelend en smaakmakend, maar uitermate gezond jaar 2008 toegewenst!



Jean Marie De Baene – Sommelier Conseil – rossorosado@hotmail.com

*** copyright ***