

Wijnadvies: Peique Tinto Mencia, Wijnkoperij Henri Bloem

Bodegas Peique is gevestigd in het dorpje Valtuille de Abajo. Dit dorpje van 200 inwoners ligt aan de voet van Castro Ventosa waar je de beste druiven van het gebied vindt. Door de zand- en kleigronden, de wijngaarden op de hellingen en het Atlantische klimaat rijpen de druiven in perfecte staat. Drie generaties Peique's werken hier al meer dan 90 jaar met hart en ziel.

Jorge Peique is de jongste en de oenoloog van Bodegas Peique. Volgens Jorge Peique ligt de kwaliteit in het kleine familiebedrijf. Waarom duizenden flessen op de markt brengen die niet voldoen aan de verwachtingen van de consument als je met een kleiner volume écht kwaliteit kunt realiseren?

Vanwege de kleinschaligheid van het bedrijf is het hele proces gemakkelijk te controleren, van de wijngaard tot het moment van verkoop.

Bodegas Peique garandeert kwaliteitswijnen vanwege het unieke terroir: de wijn komt van zeer oude stokken Mencia, waaruit de wijnen voor 100% uit bestaan. Zelfs de jongste rode Mencia wijn komt van stokken van minstens 45 jaar oud. Ondanks de ligging op 450 tot 600 meter is vorst zeldzaam; de wijngaarden van Peique profiteren van een mild, warm continentaal microklimaat. Alle 40 hectare van Bodegas Peique worden compleet met de hand bewerkt.

Proefnotitie: Kersenrode wijn met paarse nuances in zijn jeugd. Intense geur van rijp fruit, complex. In de mond stevig, evenwichtig en fruitig, edele tannines, fijne zuren, breed en krachtig.

WILDZWIJN MEDAILLONS MET AARDAPPEL TRUFFELPUREE

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 500 gram wild zwijnmedaillons
- 50 gram roomboter
- 4 dl slagroom
- 2 dl witte wijn (fris & fruitig)
- 2 el truffelolie
- 4 stronken witlof
- 1 el tijmblaadjes
- 600 g kruimige aardappelen
- 1/2 bosje bieslook
- suiker
- Peper en zout
- Olijfolie

-
- Kruid de wildzwijn medaillons met peper en zout
 - Braad ze 4 minuten aan in een combinatie van olie en boter.
 - Haal ze uit de pan, pak ze in met folie en laat ze staan tot het moment van serveren.
 - Schil de aardappels, kook ze gaar en stamp goed fijn.
 - Doe de slagroom en truffelolie erbij.
 - Wrijf tot slot de puree door een zeef om deze goed glad te maken.
 - Breng op smaak met peper en zout.
 - Snijd de witlof een keer door midden en leg ze 3 minuten in een hete pan met antiaanbaklaag.
 - Voeg dan een beetje kristalsuiker en de tijm toe en laat karamelliseren.
 - Blus af met de witte wijn, voeg de roomboter toe en laat het mengsel inkoken tot er een stroperige saus ontstaat.
 - Verdeel de smeuge aardappelpuree over de borden. Leg de wild zwijn medaillons op de aardappelpuree.
 - Leg dan de witlof erbij en maak het gerecht af met wat fijngesneden bieslook.

