

Wijnadvies: Maior de Mendoza Albarino on lees

In een steeds groener wordende Europese consumentenmarkt is alleen het etiket "biologisch" niet meer voldoende. Als productie en natuur hand in hand gaan dan wil de wijnliefhebber dat ook proeven. Smaakbeleving geeft dus de doorslag. Marco Barros, een wijnmaker uit het Noord-Spaanse Rias Baixas, net boven Portugal, heeft dat als een van de eersten goed begrepen. Zijn wijnen worden door recensenten geroemd om hun loepzuivere karakter. Bovendien is deze bodegas onnavolgbaar als het om de Albariño gaat. De "on lees" van Maior de Mendoza, is een grote verfijnde wijn, strogeel van kleur met het stuivende bouquet van veldbloemen en citrusfruit. Dit elegante wit behoort tot het beste dat Galicië te bieden heeft.

Om optimale frisheid te bewaren worden de druiven handgeplukt en in gekoelde kratten vervoerd. In de wijnkelder vindt koele vergisting plaats, waarna de wijn minimaal 3 maanden op z'n lies ligt. Door deze extra extractie van de schillen krijgt de wijn meer ruggengraat en karakter. Deze prachtige Bodega vindt u aan de voet van de Xiabre, in Villagarcia de Arosa. De winery en de wijngaarden zijn onberispelijk schoon. Eigenaar Marcos Barros legt uit dat zij geen bestrijdingsmiddelen gebruiken. Om de wijn op zijn lies te laten liggen mogen de druiven geen residuen bevatten, want deze trekken in de wijn. Andere wijnboeren gebruiken houtrijping om de wijn meer volume te geven, maar volgens Barros is dit om het gebruik van bestrijdingsmiddelen te maskeren. Deze wijn ontving een bronzen medaille bij de Decanter World Wine Awards 2014. Lichte strogele kleur. Stuivend bouquet van weidebloemen en citrusfruit, beetje toast. Elegante en breed smaakpallet van jong fruit en fijne kruiden.

CALAMARES A LA PLANCHA MET PAN CON TOMATE

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 1/2 kg kleine inktvissen
- 2 el olijfolie
- 2 el fijngehakte verse peterselie
- 1 knoflookteen, geperst
- zout / peper
- 1 stokbrood
- 2 hele knoflooktenen
- 3 stevige tomaten

- Maak de inktvis schoon :
- Trek de tentakels uit de mantelholte (de ingewanden komen meteen mee).
- Snij de tentakels met onder de ogen los, de kop met de ingewanden kan weg.
- Haal het plasticachtige bot uit de mantelholte.
- Was de mantelholte, dep goed droog en met met een 1/2 tl zout.
- Snij het stokbrood in schuine plakken en rooster ze licht.
- Wrijf in met een doormidden gesneden knoflookteen en met een halve tomaat, laat het tomatensap in het brood trekken.
- Breng op smaak met zout en besprenkel met wat olijfolie.
- Verhit de licht ingevette bakplaat of de grill op de hoogste stand.
- Meng, kort voor het serveren, de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
- gril de inktvis in kleine porties 2 a 3 minuten en de tentakels 1 minuut
- Serveer heet, besprenkeld met de dressing.