

Wijnadvies: Bodegas Bleda, Amatus Dulce

Bodegas Bleda is een familiebedrijf waarvan de oorsprong teruggaat tot 1915, het jaar waarin het werd opgericht door Don Antonio Bleda. Aan het begin van de 20e eeuw waren het pioniers in het bottelen van wijn. De Oro Viejo pakte de gouden medaille op de Barcelona Universal Exposition in 1929. Het hoofdkantoor is gevestigd in de vallei van Omblancas op een hoogte van 650 meter. Het Kasteel van Jumilla, "Castillo de Jumilla", geeft de naam aan de gerenommeerde wijnen van dit bodega. De grootste schat van de wijnmakerij is het eigendom van 250 hectare aan wijngaarden, verbouwd volgens de criteria voor ecologische wijnbouw. De belangrijkste variëteit is Monastrell, van Spaanse afkomst, dat aangeplant staat in heel het Middellandse Zee gebied.

Druiven Rassen: 85% Monastrell , 15% Syrah

Proefnotities: Donkerrode kersen kleur met paarse randen. Krachtig aroma, rood en rijp fruit. Lekker, romige, zoete, rijpe tannines, veel zoet en intense fruit concentratie. Serveertemperatuur: 8 -10 graden.

AARDBEIEN GEMARINEERD IN BALSAMICO-AZIJN

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 2-3 doosjes aardbeien
- 5 flinke eetlepels suiker
- 10 flinke eetlepels balsamico-azijn
- 1 vanillestokje, in de lengte gehalveerd en de zaadjes eruit
- 400 gram mascarpone
- 4-5 muntblaadjes of basilicumblaadjes

- Maak de aardbeien schoon (verwijder de kroontjes) en doe ze in een schaal.
- Strooi de suiker erover, giet de balsamico erbij en roer voorzichtig om.
- Laat dit zeker 2 uur staan.

Bereidingswijze

- Meng de vanillezaadjes met de mascarpone en voeg eventueel wat suiker toe als je het niet zoet genoeg vindt.
- Leg op 4 bordjes een flinke dot mascarpone, daarop een kwart van de (gehalveerde) aardbeien en de 'marinade'.
- Garneer met wat gescheurde stukjes van de kruiden.