

Wijnadvies: Adega de Pegoes Colheita Seleccionada, Wijnkoperij Henri Bloem

Coöperatie Pegoes bestaat niet eens zo lang maar heeft al een roerige geschiedenis achter de rug. De wijnvelden in de buurt van Lissabon zijn afkomstig uit de nalatenschap van biermagnaat José Rovisco Pais. De boeren die er in 1958 aan de slag gingen, kregen steun van de staat tot de Anjerrevolutie in 1974. Daarna volgde een instabiele periode tot vijftien jaar geleden toen de coöperatie eindelijk een vaste koers had gevonden. Het werd een indrukwekkend succes, want Pegoes is inmiddels, mede dankzij de talentvolle wijnmaker Jaim Quendera, opgeklommen tot de absolute top van Portugal. Het verhaal over de combinatie tussen Chardonnay en eikenhout is inmiddels bekend. Je moet er zorgvuldig en vooral beheerst mee omgaan wil hij souplesse behouden. Dat heeft, nog steeds niet iedere producent onder de knie. Het is daarom heel interessant om te proeven hoe goed een geheel andere wijncultuur met die twee basiselementen uit de voeten kan. De Colheita Seleccionada van de Portugese producent Adega de Pegões bij Setúbal is door wijnschrijvers omarmd vanwege zijn weelderige stijl.

Het is een melange van inheemse druivensoorten (Verdelho, Arinto & Antao Vaz) en Chardonnay, die rijpt in vaten van Amerikaans eiken. Denk bij het resultaat aan een kruidige, karaktervolle wijn die uitstekend tot zijn recht komt bij gerechten die hoog op smaak zijn.

Proefnotitie: Brede en geurige witte wijn, weelderig. Volle en sappige smaak met voldoende frisheid.

WILDE ZALMTARTAAR MET ASPERGE SPAGHETTI

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 12 groene asperges
- Truffelolie
- 360 gr gerookte wilde zalm
- Rucola
- Olijfolie
- Zout / peper
- 6 kwarteleitjes

Voor de dressing:

- 2 eidooiers
- 1 el poedersuiker
- 1 dl witte wijnzijn
- 1 dl olijfolie
- 1 el groene mosterd (met tuinkruiden)

BEREIDING:

- Schil de asperges en snijd deze in dunne plakjes over de lengte.
- Roerbak deze heel kort in wat olijfolie, zodat ze nog knapperig zijn en breng op smaak met druppels truffelolie, zeezout en gemalen zwarte peper.
- Meng alle ingrediënten voor de mosterdmayonaise door elkaar.
- Snijd de wilde zalm ragfijn en meng er een beetje olijfolie door.
- Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan en was de rucola.
- Gebruik een ring om het gerecht op te maken, begin met de roergebakken asperge, daarop de tartaar van wilde zalm.
- Garneer vervolgens met de sla, het kwarteleitje en de mosterdmayonaise.

