



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2024

Alle receptuur is voor 15 personen

CAESARSALADE

VISKOEKJE



HOMARD À LA NAGE



FAZANT MET KASTANJE EN TRUFFELCUSTARD



HERT WELLINGTON

BIETENROOS



CHOCOLA EN SAFFRAAN



Wijnen van De Logie

Receptuur voor 15 personen

CAESARSALADE

INGREDIËNTEN

CAESARSALADE

300 g kipfilet
20 g ongezouten kappertjes
4 ansjovisfilets
80 g boter
120 g mayonaise
30 g witte wijn
Witte peper en zout

KAASKOEKJE

200 g bloem
100 g Parmezaanse kaas
100 gr blue d'auvergne
170 g boter
1 ei
Zout

SALADEGLAZUUR

150 g Romeinse sla
250 g water
mespuntje Xantana
17 g Vegetal (Sosa)
Witte peper en zout

AFWERKING

adjicress

BEREIDINGSWIJZE

CAESARVULLING

1. Bak de kip in een grillpan en laat deze afkoelen.
2. Doe de kip, kappertjes, ansjovis, de wijn en de mayonaise in de Magimixmix en mix tot een fijne pasta. Voeg de boter toe en mix nogmaals.
3. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormpjes-mal. Zet in de vriezer.

KAASKOEKJE

4. Meng bloem, boter in kleine stukjes, geraspte Parmezaanse kaas en blauwe kaas tot een zanddeeg. Voeg het ei erbij.
5. Laat een half uur rusten in de koeling.
6. Rol het deeg uit tot 4 mm dikte en steek er rondjes uit van 5 cm.
7. Bak af in een oven van 180 gr C.

SALADEGLAZUUR

8. Haal de buitenste bladeren af van de sla en kook gaar.
9. Afgieten en op ijs koelen.
10. Blender alle ingrediënten en breng daarna de massa in een pan aan de kook.
11. Laat afkoelen tot ca 80 gr C.
12. Dompel de Caesarsaladebollen even onder in de massa.
13. Zet koel weg.

PRESENTEREN

14. Leg een half bolletje op een kaaskoekje.
15. Versier met adjicress.

Receptuur voor 15 personen

VISKOEKJE

INGREDIËNTEN

TUILE

75 g bloem
75 g eiwit
75 g boter
10 g suiker
5 g zout
20 g bonitovlokken
furikakepoeder

MAKREELMOUSSE

150 g gerookte makreel
25 g visfumet
1.5 g gelatine
1 dl room

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

TUILE

1. Verwarm de oven voor op 150° C.
2. Doe alles, behalve het furikakepoeder, in een blender en mix tot een glad beslag.
3. Verdeel het beslag over een visgraatmal en bestrooi het met het furikake poeder.
4. Bak de tuile 12 min in de voorverwarmde oven.

MAKREELMOUSSE

5. Verwarm de visfumet en los er de geweekte gelatine in op.
6. Cutter de gerookte makreel en visfumet in de magimix en duw door een fijne zeef.
7. Klop de room half op en spatel hem voorzichtig onder de vis.
8. Schep de mousse in een spuitzak met klein spuitmondje en laat helemaal afkoelen.

PRESENTATIE

9. Spuit dikke dotjes mousse op een van de tuiles.
10. Leg de andere tuile er op.
11. Als het lukt: presenteer rechtop.

Receptuur voor 15 personen

HOMARD À LA NAGE

INGREDIËNTEN

KREEFT

4 kreeften à 500 g
Olijfolie
Zout, peper

GEPEKELDE GROENTEN

100 g wortel
100 g gele wortel
50 g witte ui
150 g witte azijn
100 g suiker

WORTELCRÈME

400 g wortel
2 dl room
1 serehstengel
4 kardemomzaden
Stukje gemberwortel
1 sinaasappelschil
1 limoenschil
zout
7 g gelatine

SEREHSCHUIM

400 g houdbare magere melk
200 g witte azijn
2 serehstengels
10 g gemberwortel
10 g peperkorrels
6 g zout
7 g gelatine

GARNITUUR

Afillacress

BEREIDINGSWIJZE

KREEFT

1. Dood de kreeften met een mes.
2. Kook de kreeften ca 5 minuten in water met 3,7% zout.
3. Laat meteen in ijswater afkoelen.
4. Na het afkoelen, maak de kreeften schoon in mooie stukken en portioneer.
5. Zet koel weg, afgedekt met plastic folie.

GEPEKELDE GROENTEN

6. Kook de azijn met de suiker, totdat deze is opgelost.
7. Snij de wortelen in mooie vormen en de ui fijn.
8. Doe de groenten in de azijn en laat een uurtje trekken.

WORTELCRÈME

9. Week de gelatine in ijswater.
10. Kook de room op.
11. Laat de kruiden en schillen trekken in de room.
12. Zeef en kook de wortel beetgaar in de gearomatiseerde room.
13. Blender het geheel en los de gelatine op in de puree.
14. Maak op smaak met zout.

SEREHSCHUIM

15. Week de gelatine in ijswater.
16. Doe alles -behalve de gelatine- in de pan en laat 20 minuten infuseren.
17. Zeef en los de gelatine op.
18. Schuim de vloeistof vlak voor het uitgaan op met een staafmixer in twee batches.

PRESENTEREN

19. Doe in het midden van het bord de wortelcrème.
20. Leg stukjes kreeft ernaast.
21. Verdeel er wat van de ingelegde groenten tussen.
22. Doe bollen schuim op het gerecht en werk af met een takje affillacress.

FAZANT MET KASTANJE EN TRUFFELCUSTARD

INGREDIËNTEN

FAZANT

3 fazanten
0.5 l kippenbouillon

FAZANTBOUTEN

6 bouten
100 g geklaarde boter
1 wortel
2 uien
1 selderijstengel
1 l kippenbouillon

KASTANJECRÈME

200 g kastanjes
2 sjalotten
1 selderijstengel
1 knoflookteen
60 g boter
0.5 l kippenbouillon

CONSOMMÉ

30 g gedroogde cèpes
2 sjalotten
1 wortels
1 selderijstengel
1 knoflookteen
50 g boter
20 g gedroogde shi-itakes
1 wortel
3 eiwitten
zout

TRUFFELCUSTARD

BEREIDINGSWIJZE

FAZANT

1. Fileer de fazanten. Poten en filets apart.
2. Vacumeer de filets met een beetje kippenbouillon.
3. Gaar 20 minuten in 70 gr C.
4. Portioneer in 15 stukken.

FAZANTBOUTEN

5. Snij de groenten in stukken.
6. Bak de bouten aan in de geklaarde boter.
7. Voeg ui, wortel en selderij toe.
8. Voeg kippenfond en de karkassen toe en laat 2 uur stoven.
9. Zeef de saus en kook daarna in tot glacé.

KASTANJECRÈME

10. Kruis de kastanjes in en rooster ze 30 minuten op 180 gr C in de oven. Zie ook nr 36)
11. Snij de groenten fijn en bak glazig in 30 g boter.
12. Voeg de kippenfond toe en kook in tot de helft.
13. Blender met 30 g boter.
14. Houd warm onder een folie.

CONSOMMÉ

15. Snij de groenten klein en zweet de helft aan in de boter.
16. Voeg 1,5 l water toe en de gedroogde cèpes.
17. Laat 2 uur zachtjes koken.
18. Zeef en kook nog wat in.
19. Cutter de andere helft van de groenten met de shi-itakes fijn.
20. Sla de eiwitten op en vermeng met de groenten.
21. Meng dit goed in de bouillon en laat nog 20 minuten trekken, zodat er een koek op de bouillon ontstaat.
22. Schep deze af en haal de bouillon door een fijne zeef.

TRUFFELCUSTARD

23. Breng de melk tegen het kookpunt aan.

400 g volle melk
Ca 30 g truffel (3 kleine)
4 eigelen
1 ei

AFWERKING

40 g room
200 g geklaarde boter

GARNERING

15 kastanjes
30 walnoten

24. Rasp wat truffel tot er een goed snijvlak is en maak dan 5 dunne plakjes. Rasp vervolgens de rest van de truffel. In totaal dus 15 plakjes. Leg die in plastic folie weg.
25. Doe de hete melk over de geraspte truffel en laat 10 minuten trekken.
26. Klop alle ei/eidooiers en schenk dit in de truffelmelk.
27. Verdeel over 15 kleine bakjes en dek af met folie.
28. Stoom de custards tot lobbig in de stoomoven.
29. Houd warm.

AFWERKING

29. Sla de room op en vermeng met de kastanjepuree.
30. Breng op smaak met zout.
31. Warm de bouillon op.
32. Warm de fazantenfilets op in boter.

PRESENTEREN

33. Doe een quenelle kastanjepuree op het bord.
34. Leg de custard en half bovenop.
35. Lak de filets met de glacé en leg ze op de custard.
36. Tweemaal een halve kastanje en 2 walnoten ernaast.
37. Schenk een beetje consommé naast de fazant.
38. Leg een plakje truffel op de fazant.

HERT WELLINGTON EN BIETENROOS

INGREDIËNTEN

DUXELLES

800 g kastanjechampignons
1 grote sjalot
1 teentje1 knoflook
3 el paneermeel

HERTENBIEFSTUK

1,5 kg hertenbiefstuk
Coleman's mustard
Zout, peper

BLADERDEEG

300 g koude boter
300 g bloem
150 g ijswater
5 g zout

FLENSJES

100 g bloem
225 ml melk
3 eieren

WELLINGTON

BEREIDINGSWIJZE

DUXELLES

1. Snijd de champignons grof. Pel en snijd de sjalot en knoflook grof.
2. Maal de champignons, sjalot en knoflook in de keukenmachine tot een bruine pasta.
3. Bak de champignonpasta circa 30 minuten in de droge brede pan tot al het vocht is verdampt. Roer regelmatig door om aanbakken te voorkomen. De duxelles is klaar als hij korrelig is en niet meer plakt.
4. Breng de duxelles op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat afkoelen in de koelkast. Meng het paneermeel erdoor, dit absorbeert het laatste vocht.

HERTENBIEFSTUK

5. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Zorg dat de hertenbiefstuk goed koud is!
6. Bestrooi de biefstuk met grof zeezout en de peper.
7. Bak het vlees in circa 4 minuten rondom goudbruin.
8. Haal het vlees uit de pan, leg op een bord en zet direct terug in de koelkast.
9. Laat volledig afkoelen.
10. Smeer in met mosterd.

BLADERDEEG

11. Snijd de boter in blokjes.
12. Maak een kuiltje in de bloem, verdeel de boterblokjes in het kuiltje en kneed met water en grof zout door elkaar. Zorg ervoor dat de boterblokjes nog intact blijven.
13. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 40 x 15 centimeter. Vouw het deeg in drieën in elkaar. Draai het deegpakketje een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek, vouw wederom in drieën op. Dit is 1 toer.
14. Laat het deeg afgedekt met plasticfolie circa 20 minuten rusten en herhaal de toer nog twee keer.

FLENSJES

15. Klop alle ingrediënten.
16. Bak dunne flensjes in de boter.

WELLINGTON

17. Leg de flensjes dankpansgewijs op slagersfolie en smeer de duxelles erop.
18. Leg de hertenbief erop en rol strak op in het plasticfolie en knoop de uiteindes losjes dicht. Leg circa 5 minuten in de koelkast.

19. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het bladerdeeg uit tot een vierkante plak.
20. Haal de rol met het vlees uit het plastic en leg deze aan het begin van het deeg. Rol het deeg over de flensjes. Zorg dat er geen lucht onder zit. Vouw de uiteindes naar elkaar toe zodat het luchtdicht is afgesloten.
21. Snijd het overtollige deeg weg. (Gebruik dit deeg om de hert Wellington te versieren).
22. Rol de rauwe Wellington strak in plasticfolie. Laat rusten in de koelkast tot gebruik.
23. Verwarm de oven voor op 220 gr C. Leg het bakblik al in de oven.
24. Haal de Wellington uit het plasticfolie.
25. Splits het ei, smeer het deeg in met het eigeel en bestrooi met een beetje grof zeezout.
26. Maak een schoorsteentje in het deeg.
27. Leg de Wellington op het hete bakblik. **Bak** circa 20 minuten medium rare (kerntemperatuur 38 gr C).
28. Haal de Beef Wellington uit de oven en laat ca 15 min rusten tot kerntemperatuur 49 gr C.

BIETENROOS

12 grote ronde bieten
olijfolie
zout

BIETENROOS

29. Leg alufolie op de werkbank.
30. Leg een biet erop, doe er een beetje olie overheen en zout.
31. Maak goed dicht en gaar op 190 gr C in een uur. Check gaarte!
32. Pel de bieten en snij er plakken van van 2 mm dikte.
33. Maak stapeltjes bietenplakjes en steek er rondjes uit van 6 cm.
34. Leg slagersfolie op de werkbank en leg bietenplakken dakpansgewijs erop.
35. Begin met rollen en voeg weer plakjes toe. Maak zo 4 rollen strak in het folie.
36. Snij de rollen in het midden door. Leg ze plat en snij nog een keer door. Dus een halve roos per bord.

BIETENCRÈME

500 g afsnijsels biet
1 sjalot
40 g suiker
3 g zout
2 takjes tijm
200 g groentebouillon
20 g azijn
Tipje xantana

CUMBERLANDSAUS

1 citroen, sap en rasp
1 sinaasappel, sap en rasp
75 g sjalot
1 pot rode bessengelei
300 ml rode port
20 g mosterd
aardappelzetmeel
zout, peper

GARNERING

Atsinacress

BIETENCRÈME

37. Snij de sjalot in fijne stukjes.
38. Smelt de boter in een pan en voeg de suiker toe. Laat 2 minuten karamelliseren.
39. Voeg de fijngesneden sjalot toe en laat even doorkaramelliseren.
40. Voeg de bietafsnijdsels en de tijm toe en bak 5 minuten.
41. Deglaceer met de bouillon en azijn en reduceer geheel.
42. Verwijder de tijm en blender het geheel tot een crème.
43. Voeg een tipje Xantana toe en blender nog een minuut.
44. Doe in een spuitflesje

CUMBERLANDSAUS

45. Schil de citroen en sinaasappel met een dunschiller en verwijder het wit aan de binnenkant van de schil.
46. Snijd de plakjes in fijne julienne van 1 milliliter.
47. Blancheer de zestes twee keer.
48. Snipper de sjalot en zet op met citroensap, sinaasappel sap, rode bessen sap, rode port, mosterd en zestes.
49. Breng aan de kook en breng op smaak met peper en zout.
Bind de saus desgewenst licht af en laat afkoelen.

PRESENTEREN

50. Snijd de Wellington in plakken. Zet deze rechtop op het bord.
51. Leg een halve bietenroos er naast.
52. Garneer de bieten met puntjes bietencrème en cress.
53. Doe wat saus langs de Wellington.

CHOCOLA EN SAFFRAAN

INGREDIËNTEN

CHOCOLADEMOUSSE

- 100 g chocola 70%
- 100 g slagroom
- 300 g slagroom

CHOCOLADEMANTEL

- 200 g caramelchocola

CHOCOLADEBISQUIT

- 3 eiwitten
- 70 g suiker
- 3 dooiers
- 6 g maizena
- 60 g bloem
- 8 g cacaopoeder
- Maldon zout

BROS

- 300 g chocola
- 30 g olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

CHOCOLADEMOUSSE

1. Kook 100 g slagroom en giet over de chocola.
2. Glad roeren.
3. Klop de slagroom en spatel door de chocoladeroom.

CHOCOLADEMANTEL

4. Chocolade verwarmen.
5. Verwarm een gastronormplaat.
6. Draai de plaat met de onderkant naar boven en smeer de chocola dun uit.
7. Plaats in de vriezer.
8. Als het bevroren is uit de vriezer halen en laten ontdooien.

CHOCOLADEBISQUIT

9. Klop de eiwitten stijf.
10. Voeg de suiker toe.
11. Klop de eigelen op.
12. Voeg bloem, maizena en cacaopoeder toe.
13. Schep door elkaar.
14. Schep de eiwitten erdoor.
15. Doe in een spuitzak en maak een klein laagje in de muffinvormen.
16. Bak 6 minuten op 200 g C.
17. Laat afkoelen en spuit een dot mousse op de cake.
18. Doe er een paar flakes maldon op.
19. Plaats in de vriezer.

BROS

20. Smelt de chocola met de olijfolie.
21. Doe in de kisse en plaats er 2 patronen op.
22. Goed schudden en leeg spuiten in een de vacumeer beker.
23. Trek de vacumeer beker vacuüm met het pompje (2 à 3 keer) en plaats de bak in de vriezer.

CRUMBLE

100 g boter
100 g suiker
150 g bloem
25 g cacao

SAFFRAANIJS

250 ml melk
350 ml slagroom
140 g kristalsuiker
½ tl saffraandraadjes
½ tl vanille-extract
½ tl zout
3 eidooiers
2 tl rozenwater

CRUMBLE

24. Snij de boter in kleine stukjes.
25. Draai alle ingrediënten tot een kruimeldeeg.
26. Bak 15 minuten op 170 g C.

SAFFRAANIJS

27. Wrijf de saffraandraadjes met de vingers fijn. Vermeng met de suiker.
28. Verwarm de melk, slagroom, kristalsuiker met saffraan, het vanille-extract en zout in een pannetje op middelhoog vuur tot net tegen de kook aan.
29. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom. Giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen.
30. Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room dikker wordt (80-85 g C).
31. Laat even afkoelen en doe er het rozenwater bij.
32. Draai er ijs van in de machine.

AFWERKING

32. Snij stroken van de chocola 1 cm hoger dan het cakeje met de mousse en de lengte van de omtrek. 'Schraap' een plak chocola los met een plamuurmes.
33. Vouw de chocola om het cakeje en druk aan de bovenkant dicht.
34. Doe de bros in stukken op het bord.
35. Een beetje crumble en een quenelle ijs er op.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LOGIE

CAESARSALADE EN VISKOEKJE

CRÉMANT DE LOIRE DOMAINE DE LA HAUTE COUDRAIE, CLÉRÉ SUR LAYON, LOIRE, FRANKRIJK

Bij de twee kleine voorgerechten leek het ons een goed idee om daar een bruisend glas bij te zetten en niet alleen omdat het het kerstmenu is, maar zeker ook omdat het perfect samen gaat met de ingrediënten uit de Ceasar en het makreelviskoekje.

Geniet van de aroma's van geel fruit, citrus, witte bloesem en wat munt, de prachtige zuren en een zeer zachte mousse. Dat wordt allemaal geleverd door deze bubbel uit de Loirestreek. Al vanaf 1920 maakt de familie Denis wijn in Cléré sur Layon. Inmiddels is de vierde generatie van de familie aan het werk. Door de opbrengsten terug te schroeven en veel aandacht te besteden aan de biodiversiteit in de wijngaard proberen ze met minimale interventie wijn te maken.

De crémant wordt gemaakt van chenin blanc, chardonnay en pinot noir. De druiven komen van 1 hectare wijngaard, de stokken zijn hier gemiddeld 30 jaar oud en staan op een schist bodem.

Wanneer de druiven rijp zijn wordt alles handmatig geoogst en worden in kisten naar de wijnmakerij gebracht. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks voor minstens 24 maanden.

HOMARD À LA NAGE

PARCELA CÂNDIDO LUIS PATO, BAIRRADA, PORTO, PORTUGAL

Het zoeken naar een wijn voor dit schitterende gerecht met de subtiele bite van de kreeft, de zilte smaken van de gepekeld groenten, het zoet van de wortelcrème en het citrus van de serehschuim is niet zo moeilijk als dit het hoofdgerecht was en je over een dikke portemonnee kon beschikken.

Dit is een voorgerecht, waar nog twee heftige gerechten na komen, die ook om bijzondere wijnen vragen. Het mag dus niet een te overheersende wijn zijn en aangezien we een beleid op de CCA hebben de wijnen onder de 20 euro in te kopen kan het geen Meursault worden. Jammer, maar helaas. We hebben iets moois en betaalbaar gevonden dat uit Portugal komt, het wijnland dat een enorme kwaliteitsgroei maakt.

En het is bovendien leuk om eens een wijn te proeven van een tamelijk onbekende druif. (Op Madeira wordt deze gebruikt voor, u begrijpt het al: de Madeira)

Deze Vinha Formal Branco wordt gemaakt van 100% cercial. De druif komt van de wijngaard Parcela Cândido, deze ligt op de heuvels Óis do Barro. De wijngaard bestaat uit een klei-kalksteenrijke grond en het terroir komt prachtig naar voren in deze wijn. Deze Vinha Formal Branco van Luis Pato ligt voor botteling 8 maanden op grote kastanje houten vaten. Proef de aroma's van peer, perzik, citrus, amandelen en vanille. De smaak is levendig, zachte zuren, romig en bevat een ziltige mineraliteit.

Fazant met kastanje en truffelcustard

LANGHE NEBBIOLO AZIENDA AGRICOLA GIANFRANCO ALESSANDRIA, MONFORTE D'ALBA

Wat is er mooier in deze donkere tijden de troost te zoeken bij wijnen uit Piëmonte en dan ook nog geschenken uit een magnum, waardoor de wijn nog mooier rijpt dan in een gewone fles. (Dat betekent wel goed uitkijken voor de sommelier van dienst). De belangrijkste druif in deze schitterende streek is de Nebbiolo en laten de onmiskenbare en elegante tonen van deze herfstachtige wijn nou uitstekend passen bij de fazant en kastanje-crème.

Het wijnhuis is gevestigd in Monforte d'Alba, een klein dorpje in de Barolo streek. Gianfranco Alessandria produceerde in 1993 zijn eerste Barolo en deze werd meteen beloond met de hoogste kwaliteitsprijs in de Gambero Rosso "Tre Bicchieri". In 1996 bouwde hij een nieuwe wijnkelder naast het ouderlijk huis. Vandaag de dag runt Gianfranco het wijnhuis samen met zijn vrouw Bruna en dochters Vittoria en Marta.

De druiven ondergaan een schilnweking van 5 dagen en alcoholische fermentatie in verticale tanks. Daarna rijpt de wijn 18 maanden in Franse eikenhouten vaten waarvan 20% nieuw is.

Hert Wellington en bietenroos

GIGONDAS DOMAINE D'OURÉA, VAUCLUSE, COTES DU RHÔNE, FRANKRIJK

Een Wellington te laten lukken is verdomde moeilijk. Lukt het niet helemaal naar tevredenheid dan moet je wel een heel erg mooi glas wijn hebben om dat te compenseren. Lukt het wel dan moet je absoluut een schitterende wijn hebben om dubbel te genieten.

Dit is zo'n wijn: van Domaine d'Ouréa uit de Rhônestreek. Eigenaar en wijnmaker is Adrien Roustan. De wijngaard, die hij overnam van zijn grootvader, heeft hij langzaam maar heelmaal omgeturnd naar bio-dynamiek. De percelen worden op natuurlijke wijze bewerkt, altijd op zoek naar de balans tussen druiven en terroirs voor de productie van pure, elegante en lichte wijnen. De oogst gebeurt geheel handmatig in de wijngaard, om de druiven tot in het vat te respecteren. Deze Gigondas van Domaine d'Ouréa wordt gemaakt van 70% grenache, 20% syrah en 10% cinsault. De bijna 100 jaar oude stokken komen van de wijngaard 'Grand Montmirail' en ligt op 400-520 meter hoogte.

Hier bevat de grond rode mergel en kalksteen dat veel spanning en complexiteit geeft aan de wijn. De druiven worden handmatig geoogst en worden niet van hun steeltjes ontdaan. Nadat de druiven geperst zijn, vindt er een korte alcoholische fermentatie plaats en rijpt de wijn verder in betonnen vaten om de zuiverheid en delicate te behouden in de wijn.

Deze Gigondas heeft een granaatrode kleur met paarse reflecties. Verleidelijke aroma's van zwart fruit zoals cassis, bramen, peper en tijm. De wijn is sappig en mond vullend met zachte tannine. Een stevige en vlezig afdronk met veel lengte.

CHOCOLA EN SAFFRAAN

MARSALA SUPERIORE TRAPANI, SICILIA, ITALIË

Het kerstdessert mag er wezen. Mooie afsluiter waar ook een pittig drankje bij hoort dat toch subtiel is. Op de Marsala uit Sicilië is onze keus gevallen en dat beviel goed.

Tegenwoordig wordt Curatolo Arini gezien als dé topproducent van versterkte wijnen uit Marsala. Deze Marsala's staan bij menig sterrenrestaurant op de kaart. Afkomstig van geselecteerde wijngaarden in het kustgebied van Marsala. Hier zijn de druiven vatbaarder voor natuurlijke oxidatie en bereiken vaak een hoger suikergehalte. De druiven worden zachtjes geperst en vergist op een gecontroleerde temperatuur tussen 20 en 25 graden. Alcohol in de vorm van 'mistella' (druivenmost met alcohol) en 'mosto cotto' (geconcentreerde druivensap, dat door koken is ingedikt) wordt toegevoegd en haalt de wijn naar 18% alc.

Geniet van de perfecte balans tussen alcohol, suiker en de tonen van karamel, gedroogd fruit, kaneel, beetje nootmuskaat, geroosterde noten en vanille.