



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

CROQUE COMTÉ IBERICO MET GREMOLATA

HAZELNOOTBOTER EN UIENSANDWICH



UIENVELOUTÉ MET CIDERSCHUIM



ZEEDUIVEL MET WORTEL



HAZENRUG MET BLOEMKOOL



SPECULAASCHEESECAKE MET POMPOEN EN KARDEMOMIJS



Receptuur voor 15 personen

CROQUE COMTÉ IBERICO MET GREMOLATA

INGREDIËNTEN

CROQUE

8 sneden Casino brood
200 g gemalen Comté
8 sneden jonge Comté
250 g Ibericoham, in plakjes

GREMOLATA

1 bos peterselie
1 citroen
2 tenen knoflook
100 g parmezaan
100 ml olijfolie
1 el chardonnayazijn
150 g zachte boter

PETERSELIEMAYONAISE

1/2 bosje verse peterselie
dezelfde hoeveelheid spinazie
1/2 citroen
1 ei
300 ml zonnebloemolie
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

CROQUE

1. Verwijder de korsten van het brood.
2. Smeer de sneden brood in met boter langs beide zijden.
3. Beleg met gemalen en sneetjes Comté en rijk vullen met Iberico ham.

GREMOLATA

4. Mix alle ingrediënten voor de gremolata in de blender tot een gladde en mooi groene massa.
5. Smeer tussen de broodjes nog wat gremolata.
6. Druk de randen van het brood aan met een vork.

PETERSELIEMAYONAISE

7. Blancheer de peterselie en spinazie kort (ca. 1 min) in kokend water.
8. Dompel de peterselie en spinazie onmiddellijk in ijswater om het kookproces te stoppen en de heldergroene kleur te behouden.
9. Knijp goed uit en droog met keukenpapier.
10. Doe de geblancheerde peterselie en spinazie in een blender.
11. Voeg het citroensap toe aan de blender.
12. Mix de peterselie, spinazie en citroensap tot een gladde massa.
13. Zeef het mengsel om eventuele grove stukjes te verwijderen en een fijne consistentie te krijgen.
14. Meng het ei en de zonnebloemolie in een aparte kom.
15. Voeg het gezeefde peterselie-spinaziemengsel toe aan het ei- en oliemengsel.
16. Mix alles goed tot een romige en egale mayonaise ontstaat.
17. Breng op smaak met zout en peper.

KNOFLOOKMAYONAISE

3 grote eidooiers
100 ml zonnebloemolie
1/2 citroen
5 teentjes knoflook
1 g currypoeder
1 g tandoori masala
peper en zout

KRUIDENSALADE

waterkers
veldsla
peterselie
bieslook
koriander
olie
citroen
zout

GARNITUUR

KNOFLOOKMAYONAISE

18. Klop de eidooiers in een kom tot ze licht en schuimig zijn.
19. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe terwijl je blijft kloppen, totdat een dikke mayonaise-achtige consistentie ontstaat.
20. Pers het sap van een halve citroen in de kom en meng goed.
21. Voeg de geraspte knoflook toe aan de mayonaise en roer goed door.
22. Strooi het currypoeder en de tandoori masala in de kom en meng grondig totdat alle kruiden gelijkmatig zijn verdeeld.
23. Proef de aioli en voeg naar smaak peper en zout toe.

KRUIDENSALADE

24. Pluk de kruiden in mooie blaadjes. Snij de bieslook niet te fijn.
25. Werk vlak voor het uitgaan af met olijfolie, citroen en zout.
26. Hussel voorzichtig om.

PRESENTEREN

27. Bak de croques tussen de contactgrill of in een koekenpan tot de kaas gesmolten is en de buitenkanten mooi bruin.
28. Snij de croques diagonaal door en zet ze op de snijkant op het bord.
29. Werk af met de mayonaises.
30. Garneer met een toef kruidensalade.

UIENSANDWICH MET HAZELNOOTBOTER

INGREDIËNTEN

UIENWAFEL

300 g uien, schoongemaakt
75 g tapiocameel
5 g zout
olijfolie

HAZELNOOTBOTER

150 g boter
6,6 g gelatine
150 g melk
50 g room
10 g suiker
50 g eidooier
5 g zout

LIMOENGEL

75 g limoensap
30 g suiker
7 g gembersiroop
30 g water
2 g agar
1,5 g gellan

GARNITUUR

Kleine bloemetjes

BEREIDINGSWIJZE

UIENWAFEL

1. Snijd de uien fijn.
2. Glaceer ze langzaam in olijfolie ongeveer 40 minuten op laag vuur met het zout tot licht goudbruin.
3. Blender ze tot een gladde massa en doe over in een kom.
4. Voeg het tapiocameel en zout toe en spatel tot een gladde massa.
5. Verdeel het vervolgens over een siliconenvorm in een dun laagje en bak het op 150 gr C in ca. 30 min goudbruin.

HAZELNOOTBOTER

6. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid ijswater.
7. Karamelliseer de boter op laag vuur. Roer de gesmolten boter om de paar minuten even door om aanbranden te voorkomen. Stop als de boter goudkleurig is en de geur heeft van hazelnoten.
8. Haal hazelnootboter door een fijne zeef met keukenpapier om die te klaren.
9. Meet 100 g af in een steelpan en voeg de melk, de room, de suiker, het eigeel en het zout toe.
10. Meng goed door elkaar en verwarm dan al roerend tot 85° C om de dooiers te laten garen en in te dikken.
11. Los direct de uitgeknepen gelatine in op en roer nogmaals.
12. Zet de blastchiller aan.
13. Vul een vorm en laat de crèmeux 30 min opstijven in de koelkast.
14. Doe ze dan over in de blastchiller en vries ze in tot ze helemaal hard geworden zijn.
15. Los ze uit de vorm en laat in de koeling staan.
16. Zet de blastchiller uit!

LIMOENGEL

17. Giet het limoensap in een steelpan en voeg de suiker, de gembersiroop, het water, de agar en gellan toe. Meng goed en kook 1 minuut.
18. Giet het in een kom en laat het afkoelen in de koeling.
19. Doe de gel daarna over in een blender en mix tot een gladde gel.

PRESENTEREN

20. Leg de crèmeux tussen twee wafeltjes.
21. Spuit kleine stipjes limoengel op de crèmeux en plak daar bloemetjes op.

INGREDIËNTEN

UIENVELOUTÉ

8 grote witte uien
70 g boter
3 el olijfolie
4 tenen knoflook
2 liter groente- of
kippenbouillon
375 ml room
Zout en witte peper

CIDERSCHUIM

375 ml appelscider
(middelzoet)
20 ml Calvados
2 g lecithine
1 g Naturfoam

KASTANJECRUMBLE

1 pakje kastanjes (200 g)
3 el boter
3 el bruine suiker
6 el panko

GARNITUUR

tijmblaadjes
hazelnootolie

BEREIDINGSWIJZE

UIENVELOUTÉ

1. Smelt de boter met de olijfolie in een ruime pan.
2. Snij de uien fijn en kneus de knoflook.
3. Laat 20 minuten zachtjes garen op laag vuur, tot de uien zacht en goudkleurig zijn. Niet bruin laten worden.
4. Voeg de bouillon toe en laat 15 minuten zacht koken.
5. Pureer de soep helemaal glad.
6. Roer de room erdoor.
7. Breng op smaak met zout en witte peper.
8. Zeef de soep voor een extra gladde, zijdezachte structuur.

CIDERSCHUIM

9. 9. Verwarm de cider met de calvados op zacht vuur en los de lecithine er in op. Laat het mengsel iets afkoelen/opstijven en roer met een staafmixer de Naturfoam erdoor. Verdeel over 2 bekkens.

KASTANJECRUMBLE

10. Hak de kastanjes fijn.
11. Doe de kastanjes, boter, bruine suiker en panko in een droge pan.
12. Rooster tot het mengsel knapperig en goudbruin is.
13. Bewaar de crumble in de warmhoudkast.

PRESENTEREN

14. Schuim de cider op met de staafmixer in het bekken en geef dit door om schuim te verdelen. Schuim vervolgens het andere bekken op en wissel.
15. Schenk de hete ui-velouté in een kombord.
16. Strooi de kastanjecrumble erover.
17. Schep er als laatste een lepel appelschuim op.
18. Werk af met tijmblaadjes en eventueel een paar druppels hazelnootolie.

ZEEDUIVEL EN WORTEL

INGREDIËNTEN

GEL VAN GEMBER

100 g gember
100 g witte balsamicoazijn
1,5 g xanthaangom per 100 g
vloeistof/gewicht

SAUS

1 kg graten van zeeduivel
15 g olijfolie
1 fles witte wijn
100 g ui
100 g wortel
10 g knoflook
4 takjes tijm
25 g honing
citroensap

ZEEDUIVEL

900 g zeeduielfilet
olijfolie
boter
4 tenen knoflook
4 takjes tijm

GEKONFIJTE SJALOTTEN

200 g sjalotten
200 g olijfolie

MINIWORTELTJES

45 miniworteltjes
40 g olijfolie
4 tenen knoflook
4 takjes tijm

WORTELPUREE MET KOMIJN

800 g wortel
40 g verse gember
4 takjes tijm
10 g komijn
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

GEL VAN GEMBER

1. Meng de gember met de balsamicoazijn.
2. Laat het mengsel op kamertemperatuur marineren.
3. Mix vervolgens met de xanthaangom tot een gel.
4. Bewaar/gebruik als gel bij de opmaak.

SAUS

5. Snijd de graten in stukken.
6. Verwijder zorgvuldig het bloed.
7. Bak de graten aan in de olijfolie.
8. Voeg de gesneden ui, wortel, knoflook en tijm toe.
9. Blus af met de witte wijn.
10. Laat reduceren.
11. Voeg de honing toe.
12. Laat verder reduceren tot een geconcentreerde saus.
13. Breng op smaak met citroensap.

ZEEDUIVEL

14. Maak de zeeduivel schoon en verwijder huid, vlies en eventuele vezels.
15. Bind de vis op als een rollade.
16. Bak de zeeduivel kort aan in de olijfolie.
17. Laat vervolgens zachtjes verder garen met boter, fijngehakte knoflook en tijm.

GEKONFIJTE SJALOTTEN

18. Pel de sjalotten.
19. Laat ze zachtjes garen in de olijfolie op laag vuur.

MINIWORTELTJES

20. Was de worteltjes zonder ze te schillen.
21. Verwarm de olijfolie tot ongeveer 60 °C.
22. Voeg knoflook en tijm toe en laat 30 minuten infuseren.
23. Voeg de worteltjes toe en gaar op 130 °C gedurende 3 minuten.

WORTELPUREE MET KOMIJN

24. Was en schil de wortels, halveer de wortels in de lengte.
25. Snijd de gember in plakjes.
26. Leg de wortels op een bakplaat.
27. Verdeel gember, tijm, komijn en olijfolie erover.
28. Gaar de wortels in de stoomoven.
29. Pureer vervolgens alles tot een gladde puree.

WORTELCILINDERS

8 kleine winterwortels
olijfolie
1 teen knoflook
4 takjes tijm
zout

EMULSIE VAN BIESLOOK

50 g water
50 g vloeibare room
100 g bieslook
50 g spinazie
30 g boter
Naturfoam

DOPERWTEN

150 g doperwten
bieslooksaus

GARNITUUR

wortelblaadjes
kervel
tijm

WORTELCILINDERS

30. Schil de wortels.
31. Snijd ze in cilinders van ongeveer 1,5 cm diameter en 2 cm hoog.
32. Verwarm in een pan de olijfolie met de knoflook en tijm.
33. Voeg de wortelcilinders toe.
34. Zet ze net onder met water.
35. Gaar tot net beetgaar.
36. Breng op smaak met zout.

EMULSIE VAN BIESLOOK

37. Breng het water en de room aan de kook.
38. Voeg de bieslook, spinazie en boter toe.
39. Mix het geheel glad.
40. Passeer door een fijne zeef en zeef vervolgens door een kaasdoek. Voeg aan de vloeistof het equivalent van 1 gram naturfoam per liter toe en schuim dit op met de staafmixer
41. Breng op smaak

DOPERWTEN

42. Blancheer de doperwten kort.
43. Verwarm ze vervolgens met de bieslooksaus.
44. Bind indien nodig met een tipje Xantana.
45. Breng op smaak.

PRESENTEREN

46. Leg de zeeduivel in het midden van het bord.
47. Voeg de wortelpuree, sjalot, wortelcilinders, miniworteltjes en doperwten toe.
48. Werk af met de gembersaus/-gel en de saus.
49. Garneer met wortelblaadjes, kervel en tijm.
50. Schuim de emulsie op met de staafmixer en plaats deze als laatste op het bord.

HAZENRUG MET BLOEMKOOL

INGREDIËNTEN

HAZENFOND

6 hazenruggen
1 grote winterwortel
500 gram tomaten
250 gram knolselderij
1 dikke prei
1 eetlepel zwarte
peperkorrels
1 takje tijm
4 laurierblaadjes
12 jeneverbessen

RODE WIJNEMULSIE

3 uien
2 wortels
1/2 bleekselderij
druivenpitolie
4 Granny Smith-appels
4 sinaasappels
2 flessen stevige rode wijn
1 fles rode port
boter

GROENTEN

500 g verse
kiemgroenten/kiemende
peulvruchten
150 g boter
3 takjes vers bonenkruid
zout, zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

HAZENFOND

1. Haal de filets van de ruggen.
2. Verwarm de oven voor op 250 °C. Leg de botten op een bakplaat of een braadslee en laat deze gedurende ongeveer 15 minuten bruin worden in de oven.
3. Was de winterwortel, tomaat, knolselderij en prei en snijd deze in grote stukken.
4. Doe de botten in een pan en breng dit aan de kook in 2 liter water. Schep het schuim eraf en gooi dit weg.
5. Voeg de groenten, tijm, laurierblaadjes en geplette peperkorrels toe en kook dit een uur in de snelkookpan.
6. Zeef de bouillon, kook in tot 1 liter.
7. Voeg de jeneverbessen toe.
8. Laat 3 minuten zacht koken.
9. Haal van het vuur.
10. Verwijder de jeneverbessen met een schuimspaan.

RODE WIJNEMULSIE

11. Verhit de druivenpitolie in een pan.
12. Voeg gehakte ui, wortel, bleekselderij toe.
13. Bak op hoog vuur ongeveer 10 minuten, totdat de groenten diep goudbruin en gekaramelliseerd zijn.
14. Voeg de stukjes geschilder Granny Smith-appel en geschilder sinaasappel toe.
15. Voeg de wijn en port toe.
16. Laat ongeveer 1 uur op middelhoog vuur koken.
17. Reduceren.
18. Giet alles door een fijne zeef.
19. Laat nog 30–45 minuten inkoken, totdat er ongeveer 1 liter over is.

GROENTEN

20. Doe de kiemgroenten in een pan.
21. Voeg de boter en het bonenkruid toe.
22. Smoor kort op zacht vuur in de boter.

PALMKOOL

500 g buikspekreepjes
1 kg palmkool
50 g balsamicoazijn
50 g bruine suiker
water

BLOEMKOOL

2 bloemkolen
druivenpitolie
zout, peper

HAZENRUG**GARNITUUR**

Bonenkruid of tijm

PALMKOOL

23. Bak de spekreepjes op middelhoog vuur gedurende 7–8 minuten, totdat het vet grotendeels is uitgebakken.
24. Voeg de gesneden palmkool (zonder nerven) toe en schep ze goed door het spekvat.
25. Voeg balsamico, bruine suiker en water toe.
26. Dek af.
27. Laat op laag vuur 30–40 minuten stoven, tot de groenten zeer zacht zijn.
28. Breng op smaak met zout en peper.

BLOEMKOOL

29. Snijd van de bloemkool plakken van ongeveer 6 mm dik.
30. Verwijder het harde binnenste en snijd de plakken bij tot 45 mooie, gelijkmatige stukken.
31. Bestrooi met zout en peper.
32. Verhit wat van de druivenpitolie in een hete sauteerpan.
33. Bak de bloemkool goed bruin op middelhoog tot hoog vuur 2–3 minuten per kant. Houd warm.

HAZENRUG

34. Bestrooi de hazenfilets rondom met zout en peper.
35. Verhit de druivenpitolie in een hete sauteerpan.
36. Bak de haas ongeveer 2 minuten per kant.
37. Laat het vlees 5 minuten rusten.
38. Snijd iedere filet in 4 gelijke medaillons/porties.
39. Breng eventueel nogmaals op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

40. Schep wat palmkool in het midden van het bord.
41. Leg daarop 3 stukken gebakken bloemkool.
42. Verdeel de gestoofde kiemgroenten over 4 punten rondom het bord.
43. Leg een portie hazenfilet op ieder stuk bloemkool.
44. Lepel de jeneverbessensaus/hazenjus over of rondom de haas.
45. Lepel vervolgens de rode wijnemulsie rondom het gerecht.
46. Garneer met verse blaadjes bonenkruid.
47. Werk af met versgemalen zwarte peper.

SPECULAASCHEESECAKE EN POMPOEN

INGREDIËNTEN

SPECULAASCHEESECAKE

500 g roomkaas
120 g suiker
150 g speculaas
2 eieren
80 g slagroom
20 g maizena
120 g zure room

SPECULAASKRUIDEN

1 kaneelstokje
4 kruidnagels
4 g versgeraspte nootmuskaat
1 steranijs
3 kardemompeulen
6 g gemberpoeder
4 pimentkorrels

GEPOCHEERDE POMPOEN

200 g suiker
150 g water
25 ml pumpkin spice siroop
(Monin)
25 g witte wijnazijn
1 vanillepeul
1 kaneelstokje
10 zwarte peperkorrels
1 kleine flespompoen (0,5 kg)

BEREIDINGSWIJZE

SPECULAASCHEESECAKE

1. Verwarm de oven voor op 150 gr C.
2. Gebruik vormpjes.
3. Maal de speculaasjes tot gruis.
4. Klop de roomkaas en de suiker glad.
5. Klop op lage snelheid. Voeg de eieren geleidelijk toe.
6. Doe een beetje slagroom in een kom en vermeng met de maizena.
7. Voeg dan de rest van de maizena toe tot een gladde massa.
8. Voeg die bij het roomkaasmengsel en roer het speculaasgruis erdoor.
9. Proef het mengsel en breng het op smaak met speculaaskruiden en eventueel wat van de dessertwijn.
10. Voeg ook de zure room toe en klop op lage snelheid tot er een homogene massa is.
11. Giet deze in de vormpjes en vul die voor 3/4.
12. Bak de cheesecakes au bain-marie 20 minuten.
13. Doe de ovensdeur op een kier en laat nog 20 minuten afkoelen.
14. Doe de taartjes in de koeling.

SPECULAASKRUIDEN

15. Maal alle ingrediënten fijn in de koffiemolen en zeef de kruiden door een fijne zeef.
16. De overgebleven speculaaskruiden overbrengen in de kruidenpot.

GEPOCHEERDE POMPOEN

17. Doe alle ingrediënten, behalve de flespompoen, in een pan en breng aan de kook, zodat de suiker kan oplossen.
18. Snijd ondertussen de flespompoen in strakke blokjes (ongeveer 1,5x1,5x1,5 cm).
19. Doe het pocheervocht en de gesneden flespompoen in een vacuümzak en trek vacuüm.
20. Gaar de pompoen 25 minuten in een stoomoven op 100°C.
21. Koel terug op ijswater.
22. Zeef de blokjes eruit
23. Serveer op kamertemperatuur.

SINAASAPPELTUILE

50 g roomboter
50 g poedersuiker
30 g fijne bloem
20 g amandelpoeder
55 g eiwit
rasp van 1 sinaasappel

KARDEMOMIJS

125 ml slagroom
4 tl kardemomzaad
375 ml melk
100 g suiker
120 g eidooier
10 g melkpoeder
20 ml dessertwijn

GARNITUUR

rietsuiker
poedersuiker
speculaaskruiden

SINAASAPPELTUILE

24. Vermeng alle droge ingrediënten met elkaar.
25. Smelt de boter en voeg hieraan de sinaasappelrasp aan toe.
26. Meng het botermengsel met de droge ingrediënten.
27. Roer krachtig het eiwit erdoor.
28. Laat het beslag minimaal 1 uur in de koeling rusten.
29. Maak een malletje van dun karton.
30. Smeer het beslag zo dun mogelijk uit in de mal en bak af in een oven van 160 °C gedurende 6 minuten tot goudbruin.

KARDEMOMIJS

31. Rooster de kardemomzaadjes in een droge pan.
32. Kneus in een vijzel.
33. Verwarm de room met suiker en de helft van de melk met kardemom tot ongeveer 50°C en laat 1 uur infuseren.
34. Zeef de kardemom uit het mengsel en meng met de rest van de ingrediënten.
35. Gaar de compositie al roerend in een pan tot 82°C.
36. Laat geforceerd afkoelen.
37. Draai in de ijsmachine tot ijs.
38. Bewaar in een vriezer van -14°C.

PRESENTEREN

39. Bepoeder het bord met een beetje van het mengsel van poedersuiker en speculaaskruiden.
40. Los de cheesecakes en snijd deze bij.
41. Doe een laagje rietsuiker over de cheesecakes.
42. Karamelliseer de suiker met een brander. Plaats ze daarna op het bord.
43. Leg wat pompoenblokjes op het bord.
44. Doe er een bolletje ijs bij.
45. Maak af met een tuile in het ijs.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LARENSE WIJNHANDEL

CROQUE COMTÉ IBERICO MET GREMOLATA HAZELNOOTBOTER EN UIENSANDWICH

Extremarium Brut Reserva – Mont Marçal, Cava

Wat een schitterend begin van de avond, voor wat de wijn betreft in ieder geval. Een Cava die ver boven een gemiddelde champagne uitsteekt.

En hoe komt? Deze Cava van Mont Marçal wordt gemaakt van de klassieke Catalaanse druiven Xarel-lo, Macabeo en Parellada, aangevuld met Chardonnay. De druivenrassen worden afzonderlijk geoogst en gevinifieerd. Het bijzondere is dat de Chardonnay gedurende ongeveer vier maanden vergist en rijpt in Franse eikenhouten vaten van 300 liter. De andere druiven worden hoofdzakelijk in roestvrijstalen tanks verwerkt. Het houtgebruik bij de Chardonnay geeft de uiteindelijke assemblage net wat meer rondeur en tonen van vanille en toast.

Na de assemblage volgt de tweede vergisting op fles volgens de traditionele methode. Vervolgens blijft de Cava minimaal 24 maanden op de fijne gistcellen – de lie – rijpen. Dit langere contact met de gist zorgt voor de fijne mousse en voor de typische aroma's van brioche, vers brood en geroosterde noten.

UIENVELOUTÉ MET GEROOSTERD APPELSCHUIM

Roeno Repanda Solaris 2024 – Veneto

Bij de uien en het appelschuim hebben we een wijn die zowel het appelzuur als het zoetfrisse van de uien soepel met elkaar verbindt. En een wel heel bijzondere wijn.

Dit is de eerste keer in 30 jaar bij de CCA dat we een wijn hebben van de solarisdruif. Een druif die we goed kennen van de Nederlandse wijngaarden en totnutoe zelden vinden in de echte wijnlanden, maar in Veneto (Italië) zijn ze er wel toe overgegaan en waarom?

Solaris is een zogeheten PIWI-druif. Dit zijn druivenrassen die door kruising van verschillende druivenrassen van nature een grote weerstand hebben tegen onder andere meeldauw en andere schimmelziekten. Daar in het noordoosten van Italië is het vaak op ongelegen momenten in de wijngaard erg vochtig en door deze sterk resistente druif kan de wijnmaker in deze wijngaard afzien van fungiciden, insecticiden en herbiciden.

De druiven komen van wijngaarden bij Caprino Veronese aan de Monte Baldo, op ongeveer 500 meter hoogte. De bodem bestaat uit grind en klei. Door die hoogte zijn de nachten relatief koel, waardoor de druiven ondanks hun aromatische rijpheid hun zuren goed kunnen behouden.

Na de handmatige oogst worden de druiven voorzichtig ontsleed en geperst. De alcoholische vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, waarbij ook schilcontact wordt toegepast. Tijdens de vergisting wordt de most regelmatig met de schillen in contact gebracht om extra aroma's en smaakstoffen uit de schil te halen. Daarna rijpt de wijn zes maanden in RVS op de fijne gistcellen. Er komt dus geen hout aan te pas; de nadruk blijft volledig liggen op de druif, frisheid en aromatische expressie. De rijping sur lie geeft de wijn meer textuur en volume, zonder dat de frisse en uitgesproken fruitige stijl verloren gaat.

ZEEDUIVEL MET WORTEL

Domaine Astruc Chardonnay Réserve 2024 – Limoux

Weer zo'n kanjer van een wijn. (jaja, eindelijk weer eens met hout!!!), maar dat mag ook wel bij deze stevige zeeduivel. Een Chardonnay uit Limoux van het Domaine Astruc, in het westelijke deel van de Languedoc. Limoux ligt relatief hoog en staat onder invloed van zowel de Middellandse Zee als de Atlantische Oceaan. Daardoor is het er koeler dan in veel andere delen van Zuid-Frankrijk, iets waar Chardonnay bijzonder goed van profiteert.

De wijn wordt gemaakt van 100% Chardonnay van wijnstokken van ongeveer 12 tot 18 jaar oud, aangeplant op bodems met klei, leisteen en grind.

Hier speelt hout een duidelijke rol. De wijn rijpt gedurende ongeveer vier maanden volledig op eikenhouten vaten. Daarbij gebruikt Domaine Astruc een combinatie van ongeveer 60% Amerikaans en 40% Frans eiken. De vaten zijn niet nieuw: ongeveer een derde is twee jaar oud en twee derde drie jaar oud. Hierdoor krijgt de wijn wel de ronde, kruidige en geroosterde eigenschappen van hout, zonder dat nieuw eiken de Chardonnay volledig overheerst.

In de geur komen rijp geel en tropisch fruit naar voren, met onder andere ananas en rijpe citrus, naast vanille en licht geroosterde tonen. In de mond is hij vol en romig, met de kenmerkende boterige rondheid van Chardonnay. De frisse zuren van Limoux houden de wijn echter in balans. Het resultaat is een volle, duidelijk houtgerijpte Chardonnay waarin rijp fruit, vanille en een lichte toasttoon mooi samengaan.

HAZENRUG MET BLOEMKOOL

Fattoria di Basciano Chianti Rufina Riserva 2020

Bij de haas een wijn voor gevorderden. De wilde oersmaken van de haas vragen om een wijn met complexiteit.

Deze Riserva komt uit Chianti Rufina, de kleinste van de historische Chianti-zones ten noordoosten van Florence. De wijngaarden van Basciano liggen op ongeveer 300 tot 350 meter hoogte. Door de hoogte en de relatief koele omstandigheden rijpt Sangiovese hier langzaam, wat wijnen oplevert met zowel rijpheid als opvallend frisse zuren.

De Riserva bestaat voornamelijk uit Sangiovese met een kleine hoeveelheid Colorino. Voor deze wijn worden de druiven ongeveer zeven tot tien dagen later geplukt dan voor de gewone Chianti Rufina, zodat ze extra rijpheid en concentratie ontwikkelen.

De vergisting vindt plaats bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks. Daarna volgt een behoorlijk serieuze opvoeding: 18 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan ongeveer de helft nieuw is en de andere helft één of twee jaar oud. Na de houtrijping krijgt de wijn nog ongeveer zes maanden flesrijping voordat hij wordt vrijgegeven.

In de geur domineren rijpe kersen, pruimen en donkere bessen, gevolgd door bloemen, specerijen en tonen die door de houtrijping ontstaan: vanille, koffie, leer en een lichte rokerigheid. De smaak is krachtig maar niet log. De natuurlijke frisheid van Sangiovese houdt het rijpe fruit levendig, terwijl de Franse eik de wijn structuur, kruidigheid en zachtere tannines geeft. De lange rijping maakt dit een duidelijk vollere en complexere uitdrukking van Chianti dan een jonge basis-Chianti.

SPECULAASCHEESECAKE MET POMPOEN EN KARDAMOMIJS

Bacalhôa Moscatel de Setúbal D.O.

Als er bij de bereiding van dit gerecht (tip van Gaston) 2 of 3 glaasjes van deze wijn bij de bereiding worden meegenomen wacht u allen een schitterende afsluiting van de avond.

Moscatel de Setúbal is een heel ander type wijn dan de voorgaande wijnen. Het is een versterkte wijn, gemaakt van 100% Moscatel de Setúbal, internationaal ook bekend als Muscat of Alexandria. De druiven komen voornamelijk van wijngaarden rond de Serra da Arrábida. Dankzij de kalk- en kleibodems en de verkoelende invloed van de Atlantische Oceaan ontwikkelen de druiven zowel veel aroma als voldoende frisse zuren.

De vinificatie is bijzonder. Eerst begint een korte alcoholische vergisting terwijl de most in contact staat met de druivenschillen. Vervolgens wordt wijnalcohol toegevoegd voordat alle druivensuiker vergist is. De alcohol stopt de gisting, waardoor een belangrijk deel van de natuurlijke zoetheid van de druif behouden blijft.

Daarmee is het proces nog niet klaar. De versterkte wijn blijft gedurende de winter in contact met de schillen. Juist in de schil van de Moscatel zitten veel van de aromatische stoffen die verantwoordelijk zijn voor het uitgesproken parfum van deze wijn.

Voor de reguliere Bacalhôa Moscatel de Setúbal volgt vervolgens ongeveer één jaar rijping in gebruikte eikenhouten vaten. Omdat het gebruikte vaten zijn, is het doel niet om een sterke smaak van nieuw hout toe te voegen. De rijping zorgt vooral voor ontwikkeling en een lichte oxidatieve complexiteit.

De wijn heeft daardoor uitgesproken aroma's van oranjebloesem, mandarijn, sinaasappelschil en gekonfijt citrusfruit, gecombineerd met rozijnen, thee en wat kruidige en notige tonen. Ondanks de duidelijke zoetheid blijft hij verrassend fris. De combinatie van zoet, zuur en een klein bittertje van de sinaasappelschil is eigenlijk de kern van de klassieke Moscatel de Setúbal-stijl.

CROQUE COMTÉ IBERICO MET GREMOLATA

HAZELNOOTBOTER EN UIENSANDWICH

Extremarium Brut Reserva – Mont Marçal, Cava

Wat een schitterend begin van de avond, voor wat de wijn betreft in ieder geval. Een Cava die ver boven een gemiddelde champagne uitsteekt.

En hoe komt? Deze Cava van Mont Marçal wordt gemaakt van de klassieke Catalaanse druiven Xarel-lo, Macabeo en Parellada, aangevuld met Chardonnay. De druivenrassen worden afzonderlijk geoogst en gevinifieerd. Het bijzondere is dat de Chardonnay gedurende ongeveer vier maanden vergist en rijpt in Franse eikenhouten vaten van 300 liter. De andere druiven worden hoofdzakelijk in roestvrijstalen tanks verwerkt. Het houtgebruik bij de Chardonnay geeft de uiteindelijke assemblage net wat meer rondeur en tonen van vanille en toast.

Na de assemblage volgt de tweede vergisting op fles volgens de traditionele methode. Vervolgens blijft de Cava minimaal 24 maanden op de fijne gistcellen – de lie – rijpen. Dit langere contact met de gist zorgt voor de fijne mousse en voor de typische aroma's van brioche, vers brood en geroosterde noten.

UIENVELOUTÉ MET GEROOSTERD APPELSCHUIM

Roeno Repanda Solaris 2024 – Veneto

Bij de uien en het appelschuim hebben we een wijn die zowel het appelzuur als het zoetfrisse van de uien soepel met elkaar verbindt. En een wel heel bijzondere wijn.

Dit is de eerste keer in 30 jaar bij de CCA dat we een wijn hebben van de solarisdruif. Een druif die we goed kennen van de Nederlandse wijngaarden en tot nu toe zelden vinden in de echte wijnlanden, maar in Veneto (Italië zijn ze er wel toe overgegaan en waarom?

Solaris is een zogeheten PIWI-druif. Dit zijn druivenrassen die door kruising van verschillende druivenrassen van nature een grote weerstand hebben tegen onder andere meeldauw en andere schimmelziekten. Daar in het noordoosten van Italië is het vaak op ongelegen momenten in de wijngaard erg vochtig en door deze sterk resistente druif kan de wijnmaker in deze wijngaard afzien van fungiciden, insecticiden en herbiciden.

De druiven komen van wijngaarden bij Caprino Veronese aan de Monte Baldo, op ongeveer 500 meter hoogte. De bodem bestaat uit grind en klei. Door die hoogte zijn de nachten relatief koel, waardoor de druiven ondanks hun aromatische rijpheid hun zuren goed kunnen behouden.

Na de handmatige oogst worden de druiven voorzichtig ontscheid en geperst. De alcoholische vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, waarbij ook schilcontact wordt toegepast. Tijdens de vergisting wordt de most regelmatig met de schillen in contact gebracht om extra aroma's en smaakstoffen uit de schil te halen. Daarna rijpt de wijn zes maanden in RVS op de fijne gistcellen. Er komt dus geen hout aan te pas; de nadruk blijft volledig liggen op de druif, frisheid en aromatische expressie. De rijping sur lie geeft de wijn meer textuur en volume, zonder dat de frisse en uitgesproken fruitige stijl verloren gaat.

ZEEDUIVEL MET WORTEL

Domaine Astruc Chardonnay Réserve 2024 – Limoux

Weer zo'n kanjer van een wijn. (jaja, eindelijk weer eens met hout!!!), maar dat, ag ook wel bij deze stevige zeeduiwel. Een Chardonnay uit Limoux van het Domaine Astruc, in het westelijke deel van de Languedoc. Limoux ligt relatief hoog