

# Aan tafel

Een rubriek waarin *Perswijn* met wijnleveranciers aan tafel gaat om uitgebreid te proeven en te praten. Wat zijn de beste wijn-spijscombinaties?



## Loek Kampinga proeft **Portugal**

Sinds Portugal lid is van de EU, heeft het land zich kunnen ontwikkelen tot het Nieuwste Wijnland van de Oude Wereld. Hoe is de stand van zaken nu? *Perswijn* proeft twintig wijnen bij vier gerechten, samen met Loek Kampinga, pleitbezorger en importeur van Portugese wijnen.

Productie, tekst en foto's: Foodteam, Gerard Reijmer; receptuur en bereiding: Ron van der Kuil

Hoe raakt een marketingman aan de wijn? Voor Loek Kampinga was dat min of meer bij toeval. Afgestudeerd aan de heao werkte hij jarenlang bij Heineken als marketeer. Bier was zijn vak, wijn zijn hobby. Beroepshalve kreeg hij pas met wijn te maken toen hij na zijn vertrek bij Heineken een klus aannam bij Bacardi om het sherrymerk Osborne te promoten. Die interimklus werd uiteindelijk een vast contract. Loek was gevallen voor de charmes van wijn en sherry. Hij is zelfs een van de weinige *sherry educators* die Nederland telt. In 2006 verhuisde Osborne plotseling naar een andere importeur en zou Loek met sterke drank moeten gaan werken. Maar de liefde voor wijn had hem te pakken; hij ging weg en zocht naar mogelijkheden om voor zichzelf 'iets met wijn' te doen.

### Verrassing

In datzelfde jaar nog behaalde hij het diploma Vinoloog van de Wijnacademie en om zich te oriënteren op zijn toekomst, reisde hij door Spanje en Portugal om wijnbeurzen en wijnbedrijven te bezoeken. Op een beurs in Portugal werd hij verrast door de kwaliteit van de Portugese wijn. En toen Vinhos Borges, een middelgroot wijnbedrijf, hem vroeg te helpen met het zoeken van een nieuwe importeur in Nederland, duurde het niet lang of Loek stelde voor om zelf als importeur voor hen op te treden. En zo is hij sinds november 2006 wijnimporteur met als specialiteit Portugal. Zijn bedrijf Flor del Vino verkoopt niet rechtstreeks aan particulieren of horeca, maar via wijnhandel, supermarkt en cash-and-carrybedrijven.

### Goudmijn

Behalve Borges (Vinho Verde, Dão en Douro) heeft Loek een klein porthuis ingelijfd, Quinta de Marrocos, en is hij druk bezig zijn assortiment uit te breiden met wijnen uit Alentejo, Ribatejo en Estremadura. "In elke streek die ik bezoek, vind ik mooie wijnbedrijven. Waarom wijnen helemaal uit Chili of Australië halen als je hier bijna om de hoek fantastische wijnen kunt kopen?" In het antwoord op de vraag wat dat dan zijn, fantastische wijnen, verloochent Loek zijn marketingafkomst niet: "Er zijn kanjers van wijnen uit Portugal die in kleine oplages voor hoge prijzen te koop zijn. Prachtig, maar niet voor mij. Een wijn moet karakter hebben, maar ook een goede prijs. En die wijnen kun je in Portugal nog volop vinden. Sinds daar is geïnvesteerd in bijvoorbeeld gekoelde vergisting heeft zich een revolutie voltrokken op het terrein van de witte wijnen. En wat de rode wijnen betreft: de technische vaardigheden in wijngaard en wijnkelder zijn enorm gegroeid. En als je dan beseft hoe ongelofelijk veel eigen druivenrassen Portugal heeft, dan kun je zeggen dat Portugal een onontgonnen goudmijn is."

## Schelvis à la nage

De met citroenolie op smaak gebrachte superverse filet van schelvis is puur van smaak, heel verfijnd en subtiel. De stevige bouillon met veel groenten is de belangrijkste smaakmaker; de groenten geven een frisse en zoete smaak, de visbouillon kracht en biters. Bij het voorproeven vallen wat harde woorden over de eerste wijn: een wijn met een uitgesproken aardse, belegen gistsmaak. Ook mousseert hij een beetje. Loek Kampinga: "Een wijn zoals je die veel zag in Portugal, maar die nu gelukkig een uitzondering is. Geen reclame voor Portugese witte wijn." Voor de zekerheid maken we de tweede fles open; hetzelfde. De overige wijnen mogen op meer sympathie rekenen. De favoriet van het panel is nummer 3: de Vinho Verde van Quinta de Simaens. Een frisse, moderne en dus droge wijn, zonder de lichte tinteling die mensen vaak associëren met Vinho Verde. In eerste instantie wat neutraal met een lichte hint van tropisch fruit en een bittertje. Bij de schelvis komt de wijn goed tot zijn recht; hij laat de vis in zijn waarde en verfrist. De overige stemmen gaan naar de andere Vinho Verde in het rijtje: die van Quinta do Regueiro. Een wat zwaardere wijn, geparfumeerd, met groentetonen, gebrande noten en appel. Ook over de witte Dão is men niet ontevreden; een modern gemaakte, frisse wijn. De Antão Vaz uit Alentejo is vol van smaak, met rijp fruit, mineralen en een lange afdronk. Mooie wijn, maar iets te stevig bij het gerecht.

### Voorgerecht voor 4 personen

200 g jonge voorjaarsgroenten voor de vulling: groene asperges, worteltjes, babymais, courgette en tomaatjes; 600 ml visbouillon; 4 stukken schelvisfilet, à 80 g; 2 eetl citroenolie; zout

- 1 Maak alle groenten schoon en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
- 2 Verwarm de visbouillon en houd hem tegen de kook aan.
- 3 Laat hierin alle groenten zonder koken in 10 minuten beetbaar worden. Voeg eventueel zout naar smaak toe.
- 4 Smeer in de tussentijd de vis in met de citroenolie en bestrooi met zout. Bak de vis op de huid krokant in een droge pan met antiaanbaklaag.
- 5 Verdeel de bouillon over de borden en leg de vis erin.



De wijnen (v.l.n.r.): 1. BSE, Branco Seco, Vinho Regional Terras do Sado, 2007, € 6,70 (Neves Wijnimport); 2. Herdade da Malhadinha Nova, Antão Vaz Branco, Alentejo, € 17,50 (Horizon Wines); 3. ★★★★★ Quinta de Simaens, Vinhos Borges, Vinho Verde, 2007, € 8,50 (Flor del Vino); 4. ★★ Quinta do Regueiro, Vinho Verde, Reserva 2006, € 14,95 (Vinites); 5. Quinta do Cabriz Branco, Dão, 2008, prijscategorie 3 (Kwast Wijnkopers). ★ = aantal proevers dat deze wijn kiest.



## Makreel met gerookte paprika en roseval-aardappel

De makreelfilets zijn romig van smaak. Ook de aardappels zijn romig door de olijfolie waarin ze gebakken zijn. Het paprikapoeder geeft een lichte rooksmak. Een mooi gerecht dat vraagt om een rijke wijn, en die staan er. De Malhadinha Nova is een bijzondere wijn: hij heeft een brede, intense geur en smaak, en een dik mondgevoel met mango en zuivel. Hij sluit goed aan bij de romige kanten van het gerecht, maar de meeste proevers vinden hem te sterk. Alleen Gerard Reijmer kan de combi waarderen. Ook bijzonder is de witte Condessa de Santar uit 2005 (!); nog steeds goed, met de opvallende boenwas- en belegenkaasaroma's van een oude wijn. Hij overvleugelt echter het gerecht. Machiel Otten kiest voor de witte Douro, omdat die een fris accent geeft bij de vis. Loek vindt deze wijn – zijn wijn – nog wat gesloten en juist te fris bij het eten. Hij kiest net als de rest voor de Bucelas Reserva. Een krachtige en aromatische wijn met frisse zuren. Het brede, aromatische past uitstekend bij de vis. De laatste wijn van Dona Maria krijgt geen punten, wel lovende woorden: een frisse, sappige wijn gemaakt in een moderne stijl. Lekker, maar iets te licht voor bij het gerecht.

### Voorgerecht voor 4 personen

100 ml olijfolie + beetje olie voor makreel; 250 g roseval-aardappel, in plakken van 2 mm; 4 makreelfilets, zonder graat; 1 eetl citroensap; gerookte paprikapoeder; zeezoutvlokken; zout

- 1 Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de aardappelschijfjes bruin. Haal ze uit de pan, dep ze droog en houd ze even warm.
- 2 Bak de makreelfilets in weinig olie op hoog vuur op de huid tot ze net gaar zijn. Haal de pan van het vuur en sprenkel het citroensap eroverheen.
- 3 Leg op elk (liefst voorverwarmd) bord dakpansgewijs een rij aardappelschijfjes. Bestrooi ze met het paprikapoeder en de zeezoutvlokken.
- 4 Leg de visfilets op de aardappel en breng op smaak met zout.



De wijnen (v.l.n.r.): 1. ★ Herdade da Malhadinha Nova, Malhadinha Branco, Alentejo, 2006, € 25,00 (Horizon Wines); 2. ★ Vinhos Borges, Douro Reserva Branco, 2007, € 13,75 (Flor del Vino); 3. Casa de Santar, Condessa de Santar, 2005, prijscategorie 8 (Kwast); 4. ★★★★★ Companhia das Quintas, Morgado de Sta Catharina, Bucelas Reserva, 2006, € 13,25 (Wielinga); 5. Dona Maria, Vinho Regional Alentejano, 2007, € 11,95 (Vinites).

## Gekruid speenvarken met lichtzoete dragonsaus

Het speenvarken is lekker sappig vanbinnen. De kruidenkorst is stevig van smaak en de heel lichtzoete saus van demi-glace met dragon pakt die smaken mooi in. Het zoetje in de saus is niet sterk, maar wel bepalend voor de wijnkeus. De Dão Meia Encosta, de wijn van Loek, is een wat drogende lichte wijn met aardse smaak en tannine. Hij mist body en fruit voor bij het gerecht. Dat vindt ook Loek zelf. De Dão van Casa de Santar gaat beter: hij heeft meer fruit, is krachtiger, aards en iets drogend in de afdrank. Al beter. De derde wijn is weer een Dão, uit 2005, van Quinta de Cabriz; stevige wijn met veel kruiden, specerijen, dik in zijn fruit. De krachtigste, de meest complexe en volgens de meeste proevers ook de lekkerste. Geen slechte combinatie met het gerecht, maar toch gaan de meeste punten naar een onalledaagse wijn: de 100% Pinot Noir van Campolargo. Coen Pollaert noemt het direct al een goede wijn die niet zou misstaan tussen een paar goede Bourgognes. De kleur is licht, de geur fruitig en fris, de smaak vol, rond, fruitig (aardbei), met frisse zuren en lichte tannine. Uitstekende combinatie met het vlees met de lichtzoete saus. Het panel is enthousiast over deze wijn; hij wordt na afloop uitgeroepen tot de beste wijn van de proeverij. Loek vindt het jammer dat juist een niet-Portugese druif de show steelt, terwijl er zoveel interessante inheemse druiven zijn. Zelf kiest hij voor de Bairrada van Quinta de Bageiras, een wijn van de inheemse bagadruif; een wijn met gebrand fruit, redelijk veel zuur en drogende tannine. Bij het gerecht verdwijnt het stroeve van de wijn en dat spreekt Loek aan.



### Hoofdgerecht voor 4 personen

400 g speenvarkenfilet aan één stuk; 2 eetl olijfolie + beetje extra; 1 eetl verse tijm, gehakt; 1 eetl verse rozemarijn, gehakt; 2 eetl verse peterselie, gehakt; 1 eetl dragonblaadjes, gehakt; 200 ml demi-glace of fond; 1 eetl gembersiroop; peper en zout

- 1 Verwarm de oven voor op 125 °C. Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het bruin in de olijfolie.
- 2 Snijd het in 4 gelijke stukken en zet die rechtop in een ovenschaal. Meng tijm, rozemarijn en peterselie en leg op elk stuk 1 eetl van dit mengsel. Schud er een paar druppels olijfolie over.
- 3 Zet de schaal 15 minuten in de oven. Let op dat het vlees sappig blijft.
- 4 Kook in de tussentijd de demi-glace in tot ½. Breng op smaak met peper, zout, dragon en gembersiroop.
- 5 Verdeel het vlees over 4 borden en giet de saus erbij.



De wijnen (v.l.n.r.): 1. Meia Encosta, Dão, 2006, € 5,75 (Flor del Vino); 2. Casa de Santar, Dão, 2005, € 6,90 (Wielinga); 3. Quinta de Cabriz Reserva, Dão, 2005, prijscategorie 6 (Kwast); 4. ★ Quinta das Bageiras, Bairrada, 2007, € 5,95 (Neves Wijnimport); 5. ★★★★★ Campolargo, Pinot Noir, Bairrada, 2004, € 18,50 (Horizon Wines).



**De wijnen (v.l.n.r.):** 1. Quinta das Bageiras, Bairrada, Garrafeira, 2005, € 18,60 (Neves Wijnimport); 2. Paulo da Silva, Colares Chitas, Colares, 2000, € 20,75 (Wielinga); 3. ★★ Borges, Douro Reserva, 2004, € 13,75 (Flor del Vino); 4. ★★★ Niepoort, Vertente, Douro, 2006, € 22,50 (Horizon Wines); 5. ★ Quinta do Zambujeiro, Vinho Regional Alentejano, 2002, € 33,95 (Vinites).

## Biefstuk van ree met eigen jus

Bij het roségebraden ree krijgen we vijf krachtpatsers te proeven. Het vlees is heel elegant en subtiel van smaak. De gestoofde spitskool met komijn vormt niet alleen een lekkere combi met het vlees, maar zorgt ook voor mooi tegenspel bij de wijnen. De eerste wijn, de Garrafeira van Bageiras, is krachtig, kruidig en fruitig en sluit mooi aan bij de kruiden. Prima, typisch Portugese wijn. De tweede wijn is een zeldzame Colares, een wijnstreek aan de kust bij Lissabon. Hij heeft drogende tannine, een scherp zuur en weinig fruit. De volgende drie wijnen hebben juist heel veel fruit en zijn volgens Coen bijna Parkeriaans: dik in het fruit, bijna zoetig en stevig in alcohol. Loek kiest net als Ron van der Kuil de Douro Reserva van Borges. Krachtige wijn, veel kruiden, specerijen, zwart fruit en tannine. Bij het gerecht wordt hij zacht en elegant met een milde afdrank. Coen, Machiel en Gerard gaan voor de Vertente van Niepoort: ook Douro, maar wat elegantier en verfrissend in de afdrank. Mooie balans in zuur, zoet en bitter. Anda Schippers ten slotte kiest de kracht van de Zambujeiro; cassis, drop, gebrand hout en veel sap en structuur. Bij het gerecht wordt de wijn subtieler van smaak en karakter.

### Hoofdgerecht voor 4 personen

klontje boter; 1 eetl komijnzaad, fijngestampt; 250 g spitskool, in dunne reepjes; boter of olie om in te bakken; 4 x 125 g reeboutbiefstuk; 4 plakjes ontbijtkoek, 2 mm dik; 4 plakken spek; scheutje rode wijn; 150 ml demi-glace of wildfond; peper en zout

- 1 Smelt de boter, voeg het komijnzaad toe en dan de kool. Stof op laag vuur tot de kool beetgaar is. Verwarm de oven voor op 125 °C.
- 2 Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak het in wat boter of olie aan op halfhoog vuur. Zet het in de oven. Zet er op een apart schaalje de ontbijtkoek bij en op een ander schaalje het spek.
- 3 Blus de pan waar het ree in gebakken is met rode wijn en demi-glace en kook in tot sausdikte. Zeef door een fijne zeef. Houd warm.
- 4 Haal na 5 minuten de ontbijtkoek uit de oven. Hij is nog slap, maar droogt krokant op.
- 5 Haal het spek uit de oven als het uitgebakken en krokant is (ongeveer 20 minuten).
- 6 Controleer of het vlees op de gewenste gaarheid is en snijd het in plakken. Verdeel de kool over 4 voorverwarmde borden, leg het ree erbij en giet de saus eraan. Garneer met spek en koek.