



Ellen Dekkers – al meer dan 20 jaar vinoloog – weet alles over wijn, maar ze schrijft ook over andere dranken als cider, bier en vermouth.



VIS WIL ZWEMMEN

WAT DRINK JE BIJ VIS? JE KENT DE KLASSIEKERS VAST WEL; MUSCADET EN PINOT BLANC BIJ MOSSELEN, CHABLIS EN CHAMPAGNE BIJ OESTERS... MAAR ER IS NATUURLIJK MEER! ELLEN GEEFT SUGGESTIES WAAR JE MISSCHIEN NIET METEEN AAN DENKT.



wijn bij **MAGERE VIS**

Hoe mager vis ook is, wit, rosé en zelfs sommige rode wijn kan erbij. Het is de bereiding die de smaak bepaalt. Bij kabeljauw in tomatensaus met ansjovis, knoflook en zwarte olijven past licht zacht rood of eetrosé beter dan veel wit. Gaart kabeljauw met witte wijn, citroen en verse groene kruiden, kies dan voor wit. Droge, witte visklassiekers zijn sauvignon blanc, riesling, chardonnay zonder hout en Italiaanse witte soave. Vermentino, grüner veltliner, chenin blanc of weissburgunder (pinot blanc) al eens geprobeerd?



8-10°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●
BODY	●●●●●
DROOG	●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●

Wit uit Oostenrijk, Wagram: grüner veltliner, classic, Urbanihof, € 10,45 vindict.nl

SMAAK De ene grüner veltliner is de andere niet. Zet de drie van Urbanihof op een rijtje en je begrijpt het. Alledrie perfect bij vis. De lichte (U4) kan bij pure gepocheerde vis. Deze 'classic' heeft iets meer body en past bij vis met een kruidenkorstje. Hun topper, grüner und roter veltliner, is een culinair beest bij stevige vis met romige saus, paddenstoelen en noten. Nu is het tijd voor de 'classic'. Sappig geel fruit en fijne frisheid, in perfecte harmonie. Ojee... wat nu? De fles was al leeg voordat de vis klaar was. **KLIK MET** Krabsalade met asperges, dille, radijs en geroosterd roggebrood (pag. 68), groene vissoep met in zoute knoflookboter gebakken wijting (pag. 30).

Rood uit Frankrijk, Loire: Chinon, cabernet franc, Domaine Angélique Léon, € 11 somm.nl, sauterwijnen.nl

SMAAK Dat pinot noir en gamay goede viswijnen kunnen zijn, wist ik, maar cabernet franc? Of zou het zijn omdat deze van een vrouw komt? Zo elegant, puur en levendig met zijdezachte fijne tannine en frisrijp puur rood (kersen)fruit kom je niet vaak tegen in Chinon. Angélique Léon geeft alle credits aan haar grond en de 35 jaar oude druivenstokken. Mijn lof voor haar manier van werken: natuurlijk met eigen gisten, geen houtrijping en minimale productie. Geeft magere vis maximaal smaak! **KLIK MET** Gebakken harder met aardpeerpuree en amandel (pag. 28).



12-14°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●
TANNINE	●●●●●
DROOG	●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●



PRODUCTIE EN TEKST ELLEN DEKKERS FOTOGRAFIE DANIQUE VAN KESTEREN (PORTRAIT)

wijn etc.

wijn bij **SCHELPDIEREN**



Schelpdieren als mosselen en kokkels zijn gestoomd zacht van textuur met een zilte jodiumachtige smaak. Kies mild wit met eenzelfde zachte textuur. Wel fris, maar niet te zuur, wat rondheid is welkom. Daarom is pinot blanc favoriet bij mosselen. Maar heb je wel eens gedacht aan Zuid-Frans of Spaans wit van druiven als grenache blanc? De zuiderlingen zijn allang niet meer zo log en alcoholrijk, maar juist vol-fris en zacht kruidig. Verse peper uit de molen en aromatische mediterrane kruiden als salie en peterselie zijn genoeg om het huwelijk tussen vis en wijn te beklinken!



8-10°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●
BODY	●●●●●
DROOG	●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●

Wit uit Frankrijk, Rhône: Costières de Nîmes, buti nages, Château de Nages, € 8,40 (biologisch) lesgenreux.nl

SMAAK Het vloeibare bewijs van een elegante zuiderling! Uit Nîmes in het Zuid-Franse Rhône-gebied. Van veel grenache blanc en iets minder roussanne. De ene geeft aroma, de ander fruit. Wijnmaker Michel Gassier zorgt dat zijn druifjes hun frisse fruitzuren houden door ze vroeger te plukken, daarna af te koelen en dan lekker lang te vertroetelen met hun eigen gisten. Het resultaat? Een geurende, ronde, sappige, frisse en kruidige witte wijn. Vis waar ben je? Aromatische oosterse kruiden welkom! **KLIK MET** Mosselen op z'n Thais met chili-limoen-mayo (pag. 53), gestoomde scheermessen met kruiden en tomaat (pag. 62), zeebaars in zoutkorst Asian style (pag. 106).



Cidre, cuvée Colette, Famille Dupont 2012, € 17,50 (75 cl) cider.amsterdam

SMAAK Cuvée Colette is de chique dame onder de ciders. Als champagne zo verfijnd. Uit Normandië en gemaakt volgens de champagnemethode. Heeft kristalheldere gouden belletjes, is gisting als champagne, geelfruit en zacht in de mond met fijne, aanhoudende grapefruitfrisheid. De delicate smaak van oesters samen met deze cider is dé sleutel naar het culiparadijs! 'Gewone' droge boerencider heeft een te overheersende appelsmaak bij rauwe oesters, maar Colette is een sensatie! **KLIK MET** Bottartaar met sjalot-limoendressing, hazelnootolie & Citroengraszout (pag. 28).



6-8°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●
BODY	●●●●●
DROOG	●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●
ALCOHOL	●●●●●





wijn/bier bij **VETTE VIS**

Frisheid in de wijn is een must als tegenhanger bij het visvetje. Ken je klassiekers: Portugese vinho verde bij gegrilde sardientjes, manzanilla-sherry bij haring en ansjovis, Duitse Moezel riesling bij makreel, champagne bij rauwe zalm. Gerookt: houtgerijpte chardonnay, pinot gris of cabernet sauvignon rosé. Maar de winnaar bij lichtgerookte zalm is voor mij witbier!



10-12°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●●
BODY	●●●●●●
DROOG	●●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●●
ALCOHOL	●●●●●●

Rosé uit Hongarije, Villányi: cabernet sauvignon, Domaine Mondivin
€ 8,95 sauterwijnen.nl

SMAAK Zodra je knoflook, olijfolie en mediterrane kruiden bij vis doet, kan de rosé open. Lees: goede rosé! Eentje als deze Hongaar, die meer verdient dan een terrasstatus. Met diepgang, in de stijl van bandolrosé uit de Provence. Type stille wateren, diepe gronden. Geen overdreven fruitexplosie, maar in harmonie in zoetheid, zuren, bitters en kruiden. Mijn type rosé. Bij lichtgerookte zalm, makreel en veel meer vis. Niet te koud drinken!

KLIK MET Linguine met ansjovis, amandelen en salie (pag. 107), belegde roggesneetjes met nieuwe aardappels, gerookte makreel, mayonaise en radijs (pag. 64), vis uit de oven met dukkah en geroosterde-knoflook-mayo (pag. 77).

Blond bier uit België: Witkap-Pater Stimulo, Brouwerij Slagmuylder
€ 2,05 (33 cl) bierenzo.nl of witkap.be

SMAAK Liever blond dan chardonnay. De romige textuur, frisheid van citrus en hoppige bitters van het Belgische blondje passen bij ook goed bij de zachte textuur van vette vis. Gerookt, bij zout en pittig gekruid is witbier heel verfrissend. Witkap gist op hogere temperatuur en wordt driemaal hergegist. De aroma's zijn rijker en het alcoholpercentage is hoger (6%) en daarom zo geschikt aan tafel. Niet schudden en voorzichtig in één keer uitschenken is het advies. Zo blijft het bezinksel op de bodem.

KLIK MET Pittige vismousse met gegrilde paprika, chili-citrusolie en koriander-komijnbroodjes (pag. 28), zeebaars in zoutkorst Asian style (pag. 106), gepekeld en gerookte garnalen met venkel-zeewiermayonaise (pag. 86).



10°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●●
BODY	●●●●●●
BITTER	●●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●●
ALCOHOL	●●●●●●



wijn/sherry/cava bij **GEFRITUURDE VIS**

Fino- en manzanilla-sherry zijn de bom met pescaditos fritos! Gefrituurde vis als spiering en ansjovis eet je met kop en staart.

Bij inktvis, garnalen en zeevis in olie gebakken, drinkt een Spanjaard bier of droge sherry. Frituren maakt vis krokant aan de buitenkant. Knisperfris wit is wat je wilt bij het vet van de frituur en de knapperige buitenkant. In beslag en met kruiden gepaneerde gefrituurde vis als tempura vraagt om kruidiger wit. Dat kan zelfs een aromatische gewürztraminer of muscat sec zijn.



8-10°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●●
BODY	●●●●●●
DROOG	●●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●●
ALCOHOL	●●●●●●



Wit uit Portugal: Peninsula de Setúbal, Meia Pipa, Bacalhôa
€ 5,49 Gall & Gall

SMAAK Ruig ruikende Portugees van de aromatische druiven moscatel graudo en fêrnão pires. Wilde oregano, tijm, wat harsig, iets bloemig, zachte perzik en een drupje citroen. 'Crisp dry' staat er op het etiket. Portugees wit, houd het in de gaten, want hier is veel lekkers onder de zon. Dit drinkt als water bij tapas van gefrituurde visjes. **KLIK MET** Tom yam kung met Thaise basilicum (pag. 106), pittige vismousse met gegrilde paprika, chili-citrusolie en koriander-komijnbroodjes (pag. 28).

Mousserend uit Spanje: cava reserva brut, Pere Ventura
€ 9,99 Gall & Gall

SMAAK Engelsen drinken bier (pale ale of ipa) bij fish & chips en ook hun eigen Engelse mousserende wijn. Mocht je bij de overburen zijn, ga ervoor! Hier is de Britse bubbel mondjesmaat te koop en dat zal door de Brexit wel zo blijven. Gelukkig barsten wij van buitengewoon goede bubbels. Daar komt nog bij dat de belachelijk hoge luxe bubbelbelasting eindelijk is afgeschaft, dus we kunnen nóg meer bruisen. Catch of the cava is brut van Pere Ventura! Fris, zuiver en opwekkend bij vette vis, rauw of gefrituurd. **KLIK MET** Gefrituurde Citroenspiering met saffraan-mayonaise (pag. 30).



4-6°

SMAAKPROFIEL

FRUIT	●●●●●●
BODY	●●●●●●
DROOG	●●●●●●
ZUURGRAAD	●●●●●●
ALCOHOL	●●●●●●

