



Causette de Caviste Oftewel het praatje van de kelder knecht

Terrunyo!

Niemand minder dan Miquel Torres voorspelde 25 jaar geleden dat **Chili** een **wijn-paradijs** zou worden. In een land van meer dan 4300 km lang en gemiddeld 180 km breed is men snel geneigd de **diversiteit** aan terroirs (terrunyo) te zoeken van noord naar zuid.

Echter, juist in de breedte van dit smalle land, treft men een scala aan micro klimaten aan.



Met dank aan deze plaatselijke verschillen krijgt de eenheidsworst die de grote chileense wijnbedrijven aanbieden inmiddels grote concurrentie van de **wat kleinere bedrijven** die op de juiste manieren hun druiven aanplanten op de voor hen ideale plekken wat **uitgebalanceerde** en **hoge kwaliteits wijnen** oplevert.

Een van deze bedrijven is **William Cole Vineyards**, nieuw in het assortiment van de Wijnheeren.

William Cole is een Amerikaan die zijn geluk wou beproeven in de fruit business en op zoek naar het juiste stuk grond, al snel tot de conclusie kwam dat **Casablanca Valley** een prachtige natuur, maar vooral de ideale omstandigheden bood voor het produceren van **fantastische wijnen**. De volle zon overdag, het briesje vanuit de Pacific en de koele nachten maken de William Cole wijnen **een ware belevenis**.



Mirador Chardonnay
7,95



Mirador Pinot Noir
7,95



Columbine reserve Chardonnay
11,20



Mirador Sauvignon Blanc
7,95



Mirador Merlot
7,95



Columbine reserve Merlot
10,30



Mirador Cabernet sauvignon rose
7,95



Bill Pinot Noir
17,95

Cazuela de Cordero (Chileense stoofschotel)

2 eetlepels olie
2 theelepels paprikapoeder
6 lamskoteletten
1,5 L Water
6 geschilde aardappelen
100 gr sperzieboontjes in stukken

2 grote stukken wortelen (gekrabt, stukken van 4 cm)
1 ui in vieren gesneden
675 gr pompoen in stukken
grote teen knoflook
vers gemalen peper
Peterselie

snuf oregano
3 eetlepels rauwe rijst
3 maiskolven, zonder vliezen in stukken
250 gr doperwtten
zout



Verhit de olie in een stevige grote casserole, draai het vuur laag en roer de paprika poeder erdoor. Voeg de coteletten toe, en laat aan alle kanten bruin worden. Giet water in de pan en laat aan de kook komen. Voeg aardappelen, wortelen, pompoen, ui, knoflook, peper, oregano toe. Draai de vlam klein en laat 15 minuten sudderen. Doe er vervolgens de bonen en de rijst bij, en 30 minuten doorkoken. Als laatste de mais toevoegen, en nog 5 min doorkoken., Bestrooien met peterselie, en eten met een lekker stuk vers boerenbrood.