

Causette de Caviste Oftewel het praatje van de kelder knecht

Spanje

Wie kent ze niet, Rioja, Navarra, Valdepenas? Beroemde spaanse wijngebieden. Wie kent ze wel, Bierzo, Somontano, Montsant en Priorato? Slechts een greep uit de vijftig DO's die Spanje rijk is, en het land met voorsprong de meest interessante wijn-producent ter wereld maakt.

Wat een inhaalslag heeft dit land gemaakt! Na de dood van Franco, die de agrarische beroepsbevolking naar de grote steden had gejaagd, zijn veel wijnfamilies teruggekeerd naar hun oorspronkelijke stek.

Met name de tweede en derde generatie wijnmakers, vaak opgeleid in de Nieuwe Wereld, hebben een geweldige impuls aan de Spaanse wijnindustrie gegeven. En dat in een land waarvan men altijd zei dat het er klimatologisch onmogelijk was topwijnen te produceren. Zinderend hete zomers en ijskoude winters, en vaak een ernstig tekort aan water.

Was vroeger het gebruik van hout een manier om wijnen langer te kunnen bewaren, of nog belangrijker om fouten in de wijn te maskeren, is het tegenwoordig juist een trend om de

wijn juist niet of nauwelijks op hout te lageren. Met als gevolg sappige fruitige wijnen zowel rood als wit. Wijnen met een grote diversiteit aan aroma's ook door het gebruik van uitheemse druiven zoals Cabernet Sauvignon, Syrah of Chardonnay.



Bij Wijnheeren een typisch voorbeeld van modern Spanje:

Torre de Barreda **Vino de la tierra de Castilla**

Een Bodega in het hart van Spanje, waar de familie de la Barreda sinds 1939 wijnen produceert, maar waar Juan de la Barreda vanaf 1976 zich serieus heeft toegelegd op moderne vinificatie. Met als gevolg, spatzuivere frisse wijnen gemaakt van 100 % tempranillo.

Boordevol fruit en tonen van specerijen.

8.95



Isabena Rosado **D.O. Somontano**

Naast Navarra is Somontano een uitgelezen gebied voor schitterende Rosado's. De jonge moderne Bodega Bal d'Isabena had zijn eerste oogst in 2005. De 2008 Rosado is een 100% merlot, vol sappig fruit met een lange vette finale.

Dé zomerhit van dit jaar.

7.95



Ternera Guisada con puerros Gestoofd kalsvlees met prei

- 25 g boter of margarine
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kg kalfsstoofvlees zoals borst of buik, in blokjes
- 800 g prei, in dunne plakjes en goed afgespoeld
- 1 3/4 dl droge witte wijn
- Sap van 1/2 citroen
- 2 1/2 dl melk
- 50 g krenten
- 1 bouquet garni (1 takje verse peterselie, 1 laurierblad en 1 teen knoflook, samen in kaasdoek)
- Zout

Smelt de boter of margarine met de olie in een pan. Doe de blokjes vlees erbij en bak ze op niet te hoog vuur in 8 minuten egaal goud bruin; roer vaak. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm. Doe de plakjes prei in de pan en bak ze 10 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn; roer af en toe. Doe het vlees er weer bij en voeg de wijn, het citroensap, de melk, de krenten en het bouquet garni toe. Laat alles 40 minuten met de deksel op de pan zachtjes pruttelen; het vlees moet gaar zijn. Gooi het bouquet garni weg, voeg zout en peper naar smaak toe en zet het gerecht direct met gekookte rijst of tagiatelle op tafel.