



Causette de Caviste Oftewel het praatje van de kelderknecht

Italie en Passie

Oenotria, land van wijn, werd Italië ooit door de Grieken genoemd. Een vooruitziende blik en zoals zo vaak bij de oude Grieken een juiste constatering. Inmiddels is Italië, na hun Franse burens, het grootste wijnland ter wereld.

Geen land heeft zoveel inheemse druivenrassen. Zo is bijvoorbeeld de bekende Amerikaanse Zinfandel een 'dochter' van de oer Italiaanse Primitivo.

In geen land is de regionale keuken zo divers. Regionalita is het woord: iedere streek zijn eigen gerechten waarvan de receptuur generatie op generatie wordt doorgegeven. Uiteraard met de nodige Italiaanse trots.

Dat lokale wijnspecialiteiten hier een grote rol bij spelen hoeft verder geen betoog. Het gegeven dat Italië de internationale druivenrassen (merlot, chardonnay etc) daarbij niet uit het oog verliest maakt dit land zo ongelooflijk interessant.

Passie, trots en een uitgesproken drang naar **kwaliteit** maakt van Italië een eldorado voor elke wijnliefhebber.

La Morandina

Sinds 1580 speelt de familie Morando een belangrijke rol in het dorpje Castiglione Tinella. In dat jaar werd een verre voorvader van Paolo en Giulio Morando verkozen tot burgemeester en, zoals een waar belangrijk man destijds deed, vestigde hij zich op de hoogste heuvel van de omgeving. Tot op de dag van vandaag is dit nog steeds het hart van het wijngoed La Morandina in de **Langhe, Piemonte**.

In de loop der jaren is het wijndomein gegroeid tot de huidige 21 hectare en inmiddels staat de zoveelste generatie aan het roer, Giulio bestiert de wijngaarden en Paolo is verantwoordelijk voor de kelder. Beiden begrijpen dat wijn maken iets is van traditie, maar staan ook open voor de moderne trends. Met, zoals zij zichzelf aan ons voorstelt, **"I am die mama"** op de achtergrond staat dit 100% familiebedrijf garant voor wijnen van hoge kwaliteit.

Passie en amore voor de familia, het land en zijn wijnen, dat is wat La Morandina beweegt. Voor u de gelegenheid om deze passie eens te delen met uw **Valentijn**.



RECEPT—Bagna Caoda

Het klassieke Piemontese gerecht Bagna Caoda is een soort groentefondue. Knapperige groente als bv. Bleekselderij, paprika, artisjokhartjes, uien of Lente-ui worden rauw of kort geblancheerd gedipt in een warme saus met knoflook en gestampte ansjovis, en met ovenvers brood gegeten.

50 gram boter
5 tenen knoflook in dunne plakjes
2,5 dl olijfolie extra vergine
100 gr ansjovisfilet fijngesneden

Smelt de boter in een pan en fruit daarin de knoflook. Giet er telkens een beetje van de olijfolie bij, en roer de ansjovis erdoor zodat er een romige saus ontstaat. Laat de saus 30 minuten sudderen, en doe hem dan in een (aarde) pot op een rechaud. Om de saus lichter verteerbaar te maken, kunt u de knoflook een paar uur voor gebruik in melk laten weken.



La Morandina Barbera d'asti DOC 5 vignes

De voor Barbera zo kenmerkende zuren worden hier subliem verweven met intens rood fruit. Framboos, gekonfijte pruim en tikje groene kruidigheid. Een wijn met een zwoel aroma, ideaal als aperitief of als begeleider van pasta's of harde Italiaanse kazen bv. Parmezaan.

€ 12,95

La Morandina Moscato d'asti DOCG

Honing – zoet met een heerlijke fraîcheur. Zoete appels, abrikoos en een heerlijk vette mousse. Perfect als aperitief of als dessertwijn.

€ 9,95

Italie en Passie zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Proef de passie in ons uitgebreide assortiment Italiaanse wijnen.