

Roland Barenbrug

proeft Elzas

TEKST & FOTOGRAFIE: Gerard Reijmer
RECEPTEN & BEREIDING: Ron van der Kuil

Roland Barenbrug is onlangs begonnen met zijn bedrijf Wijnen uit de Elzas. En een man die uitsluitend Elzaswijnen importeert, die willen we graag aan tafel als we Elzas als thema hebben.

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



Wat vindt Roland van de slechte reputatie die de Elzas heeft bij wijnschrijvers en sommeliers? Roland: "Ik weet dat er veel vooroordelen over de wijnen zijn. 'Elzas is zwaar en zoet.' Met mijn wijnessortiment probeer ik die vooroordelen weg te nemen. Ik heb op dit moment vijf producenten en daarmee bestrijk ik het gebied niet alleen geografisch, maar ook qua druivenrassen en smaakstijlen. Het zijn producenten die mooie droge wijnen maken en constant streven naar kwaliteitsverbetering."

Eigen advies

Roland werkte lange tijd als manager bij een grote telecomaandbieder. Hij speelde wel af en toe met de gedachte 'iets met wijn te doen'. In 2006 begon hij een bedrijf in con-

sultancy en coaching. Roland: "In veel gesprekken leg ik mijn cliënten de vraag voor: wat wil je zelf eigenlijk? Op een dag besloot ik dat advies ook eens ter harte te nemen en ben ik me gaan bezinnen op de wijnhandel."

Elk jaar iets goeds

Eén ding was alvast zeker: "Ik zocht naar focus, specialisatie. Nieuw-Zeeland leek me wel wat, maar niet heel praktisch. Toen kwam ik al snel op de Elzas. Het gebied heeft iets heel speciaals; het is Frans, maar in sfeer en uitstraling Duitser dan Duitsland zelf. Ik heb er met tientallen wijnboeren gesproken en heel veel geproefd. Ik heb de producenten gekozen bij wie ik de meeste *drive* voelde, de meeste ambitie om elk jaar opnieuw iets goeds te maken. Bruno Schloegel van wijnhuis Clément Lissner

bijvoorbeeld, die pas op latere leeftijd wijn is gaan maken. Hij nam het bedrijf over toen zijn oom plotseling overleed. Hij blijkt zeer ambitieus en is bezig over te stappen naar biologische teelt. Daar verwacht ik in de toekomst nog heel veel van."

Ambities

Roland Barenbrug barst zelf ook van de ambitie, al blijft hij voorlopig nog deeltijd-wijnimporteur. "Ik kan mijn boterham nu nog niet met wijn beleggen. Ik blijf actief als consultant en wil daarnaast mijn kennis van wijn verdiepen. Daarom begin ik dit jaar met het wijnbrevet en daarna ga ik door voor vinoloog." Wat zijn zijn eigen favorieten? Daar hoeft hij niet zo lang over na te denken: "De Pinot Noir van Schoenheit, de Crémant van Zusslin en de Riesling van Lissner."

Makreel met citrusvruchten

Een mooi gerecht van kortgebakken vette, maar superverse makreeltjes, geserveerd met de frisse zuren van grapefruit en sinaasappel. De notenolie zorgt voor het smaakbruggetje tussen de ingrediënten. Maar het vet en het hoge zuur zijn moeilijk voor de wijn; alle proevers zijn het daarover eens. Geen enkele combinatie is top. Maar dat is ongeveer het enige waar de proevers het over eens zijn. Er doet zich een scheiding der geesten voor bij de Riesling Grand Cru van Lissner. Drie van de zes proevers – Cor, René en Roland – wijzen deze als beste (lees: minst slechte) combinatie aan. De andere drie vinden dit juist de slechtste combinatie. 'De zuren van de wijn zijn in balans met de zuren van de citrus', noteert Cor, maar: 'De scherpe zuren van de Riesling versterken de bitters in het gerecht', schrijft Machiel. Machiel en Hans kiezen voor de Pinot Blanc van Zind Humbrecht. Die heeft een rijpe geur met geroosterde noten en bijenwas, en sluit aan bij de notenolie in het gerecht. Ook heeft hij voldoende frisse zuren om de citrus aan te kunnen. Gerard kiest voor de Muscat van Hugel; een fris-fruitige wijn die goed aansluit bij het fruit in het gerecht, ook al heeft hij een tikje moeite met het vet van de vis. De laatste wijn, Grasberg van Marcel Deiss, heeft een behoorlijk zoet en een boterachtige rijpheid. Hij mist zuren, zeker in combinatie met het gerecht.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. *Hugel & Fils, Muscat Tradition 2009, prijscategorie 6, Oud Reuchlin & Boelen.
 2. **Zind Humbrecht, Pinot Blanc 2009, € 11,35, Wijnhandel Dielen.
 3. ***Clément Lissner, Riesling Grand Cru Altenberg de Wolxheim 2008, € 13,50, Wijnen uit de Elzas.
 4. Marcel Deiss, Grasberg 2007, € 38,-, Verbunt Wijnkopers.
- * = het aantal proevers dat deze wijn kiest.



HET RECEPT

Voorgerecht voor 4 personen

- 1 theel roze peperkorrels
- 4 filets van kleine makreel
- 1 rode grapefruit, in partjes (bewaar sap)
- 1 sinaasappel, in partjes (bewaar sap)
- 1 eetl olie
- 2 eetl hazelnootolie
- 1 eetl geplukte kervel
- 1 eetl dillepunten
- peper en zout

- 1 Verwarm 4 borden. Hak de roze pepertjes en wrijf ze door een zeef, zodat alleen de schilfertjes overblijven.
- 2 Bak de makreelfilets kort aan beide kanten. De vis mag van binnen nog rauw zijn.
- 3 Verdeel de makreel over de lauwwarme borden en bestrooi met peper en zout.
- 4 Leg de partjes citrusfruit erbij en besprenkel met de notenolie, het sap van de citrusvruchten en de roze peperkorrels. Garneer met de dille en kervel.



HET RECEPT

Voorgerecht voor 4 personen

- 1 rijpe mango, in reepjes
- 1 lente-ui, gesneden
- ½ rode peper, zonder zaad, gesneden
- ½ rode paprika, in reepjes
- 2 eetl gembersiroop
- 1 eetl limoensap
- 1 eetl koriander
- 12 grote garnalen
- 2 eetl zonnebloemolie
- zout

- 1 Meng 30 minuten voor het serveren de mango met de lente-ui, peper, paprika, gembersiroop, het limoensap en de koriander, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Breng op smaak met zout.
- 2 Bak de garnalen in de olie. Verdeel de mango-salade over de borden en leg de garnalen erbij.

Gamba met mango

Een zeer smakelijk gerecht, maar opnieuw niet eenvoudig. De rode peper is te pareren met wat restzoet in de wijn. Lastiger is de combinatie van het zoet van de mango en het frisse zuur van de limoen. Een passende wijn moet ongeveer dezelfde zoet-zuurverhouding hebben. De optimale combinatie zat er niet bij. De tamelijk eenvoudige Andante van de Cave de Ribeauvillé is de winnaar; hij wordt door Roland op de eerste en door alle andere proevers op de tweede plaats gezet. Hij smaakt fruitig, wat kruidig en heeft een zuivere, frisse afdronk. Bij het gerecht wordt hij niet lekkerder, maar ook niet minder. De houtgelagerde Pinot Gris van Lissner wordt wisselend gewaardeerd, omdat het hout een nieuwe smaakdimensie toevoegt (specerijen, aardse tonen, vanille). Hij heeft een redelijk hoog restzoet (suikerwater, roept iemand), maar volgens Machiel, Hans en Gerard heeft hij ook voldoende frisse zuren. René en Cor kiezen voor de Pinot Gris van Zind Humbrecht. Die is heel rijp, heeft een lage zuurgraad en een smaak met noten, gedroogd fruit en kruiden. Die lage zuurgraad zorgt er wel voor dat beide heren gematigd enthousiast zijn. De Pinot Blanc Kritt van Kreydenweiss laten we buiten beschouwing. Deze bio-dynamische producent gebruikt geen of weinig sulfiet, waardoor de wijn sneller vluchtige zuren kan ontwikkelen en dat is bij deze fles het geval.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. *Cave de Ribeauvillé, Andante 2009, Gewurztraminer-Muscat, € 10,70, Verbunt Wijnkopers.
2. Marc Kreydenweiss, Pinot Blanc Kritt 2008, € 14,46, Heisterkamp Wijnkopers.
3. ***Clément Lissner, Pinot Gris Barriques 2008, € 11,50, Wijnen uit de Elzas.
4. **Zind Humbrecht, Pinot Gris Vieilles Vignes 2009, € 22,50, Wijnhandel Dielen.

* = het aantal proevers dat deze wijn kiest.

Eisbein met zwezerik

Dit gerecht is een knipoog naar de klassieke Elzaskeuken. Het Eisbein (varkensschenkel) is langzaam gestoofd en daarna opgewarmd in een stevige glacesaus met gember. De zwezerik is met bloem bestrooid en gebakken: zacht van binnen, krokant van buiten. Wat de wijnen betreft is er weer geen echt goede combinatie te vinden. En dat ligt niet alleen aan het gerecht. De witte wijnen lijken kleine en grotere gebreken te vertonen, variërend van 'lichte azijnsteek' tot 'niet helemaal schoon'. Roland kiest voor de wijn van Stoffel; een frisse wijn met een heel licht zoetje die verrassend goed overeind blijft bij de glace. Hans gaat voor de Pinot Gris van Hugel. Een heel rijpe wijn met nootachtige smaken, wat animaal en aromatisch. Machiel prefereert de Riesling van Zind Humbrecht; niet fruitig, maar meer secundaire smaken van rijping op de gist. De wijn heeft een redelijk zuur, dat op kan tegen de kracht van het gerecht. Cor, René en Gerard kiezen voor de enige rode wijn in het rijtje: de Pinot Noir van Schoenheit. Hij is misschien wat licht voor bij dit gerecht, maar blijft goed overeind en smaakt in ieder geval schoon en zuiver. Cor benadrukt dat dit nog steeds niet de ideale combinatie is; hij zou graag een rijpe Pinot Noir geprobeerd hebben.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. *Stoffel, Pinot Blanc-Auxerrois 2009, € 8,45, Heisterkamp Wijnkopers.
2. *Zind Humbrecht, Riesling Herrenweg de Turckheim 2009, € 25,40, Wijnhandel Dielen.
3. *Hugel & Fils, Pinot Gris Jubilee 2005, prijscategorie 9, Oud Reuchlin & Boelen.
4. ***Schoenheit, Pinot Noir Val St. Grégoire 2009, € 13,45, Wijnen uit de Elzas.

* = het aantal proevers dat deze wijn kiest.



HET RECEPT

Hoofdgerecht voor 4 personen

- 1 gepekelde varkensschenkel van ongeveer 800 g
- 100 ml glacesaus
- 1 eetl verse gember, ragfijn gesneden
- sap van ½ citroen
- 400 g zwezerik, in 4 plakken
- 2 eetl bloem
- peper en zout
- 1 eetl boter

- 1 Leg de varkensschenkel in een pan en zet hem net onder water. Breng aan de kook en houd 3 tot 3,5 uur tegen de kook aan, tot het vlees helemaal zacht is.
- 2 Laat afkoelen en pluk het vlees van de schenkel. Verwijder daarbij alle zenen en stukjes vet.
- 3 Verwarm de stukjes vlees in de glacesaus met de gember.
- 4 Bestrooi de zwezerik met bloem, peper en zout. Bak de plakken goudbruin en krokant in de boter. Serveer direct, samen met enkele eetlepels van de schenkel.

HET RECEPT

Hoofdgerecht voor 4 personen

- 1 stuk runderlende van 400 g
- 1 eetl boter
- 1 hele paksoi, gewassen en gesneden
- ½ courgette, gesneden
- ½ paprika, in blokjes
- 1 lente-ui, in ringetjes
- 2 eetl olie
- 1 eetl zwartebonensaus
- zout



- 1 Verwarm de oven voor op 130 °C. Bak de biefstuk in de boter aan beide kanten bruin. Leg hem 15 minuten op een bord in de oven.
- 2 Meng de groenten en bak ze kort in hete olie in een pan of wok. Blus af met de zwartebonensaus.
- 3 Verdeel de groenten over warme borden. Snijd de biefstuk in plakken, bestrooi met zout en leg bovenop de groenten.

Biefstuk met groente

De kort gewokte groenten zijn knapperig en de zwartebonensaus geeft ze een lekker kruidige smaak. De biefstuk wordt apart gebakken, gesneden en dan bij de groenten gelegd: daardoor blijft de smaak van het vlees goed separaat te proeven. Bij het voorproeven van de vier wijnen horen we oprecht enthousiaste reacties. Bij de rosé crémant (fijne geur, lekker sappig, zuivere afdronk), maar vooral bij de Bollenberg Gewurztraminer. Hans verzucht: "Dit vind ik pas echt wat Elzas zou moeten zijn: fruitig, zuiver, complex en met een mooie zoet-zuur-balans." De laatste wijn, van Marcel Deiss, wekt verwarring: is hij wel goed? Een vreemde putlucht stijgt op uit het glas. Volgens Cor is het reductie en hij gaat in de weer met twee glazen en giet de wijn wel twintig keer over en zie: de geur is sterk verbeterd; nu ruiken we ook krachtig fruit. De wijn heeft veel body en concentratie (de term 'Parke-riaans' valt). Bij het gerecht blijkt hij dan ook de favoriet van alle proe- vers (hoewel zowel Cor als René toch even wil laten weten dat het nog steeds niet optimaal is.) De complexe smaak van de wijn kan de groen- ten, bonensaus en vlees met gemak aan, zonder het gerecht weg te spoelen. De tweede rode wijn is van Hugel en valt een beetje tegen: iets gebrand in geur en smaak, wat vlak en droppig in zijn afdronk. En de Bollenberg waar iedereen zo enthousiast over was? Daar is ieder- een nog steeds enthousiast over, maar niet bij dit gerecht: te zoet. De crémant is voor sommige proevers een fris en fruitig alternatief voor de wijn van Deiss, voor anderen is hij te licht bij de biefstuk.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Stoeffel, Crémant d'Alsace rosé, € 15,50, Heisterkamp Wijnkopers.
2. Valentin Zusslin, Gewurztraminer Bollenberg 2006, € 13,50, Wijnen uit de Elzas.
3. Hugel & Fils, Pinot Noir 2007, prijs categorie 5, Oud Reuchlin & Boelen.
4. *****Marcel Deiss, Bollenberg Premier Cru 2003, € 36,10 (decanteren aanbevolen!), Verbunt Wijnkopers.

* = het aantal proevers dat deze wijn kiest.

Behalve Roland Barenbrug proefden mee Cor Balfoort (winewinewine), René van Heusden (Perswijn), Machiel Otten (In de Blauwe Druif), Hans Wolters (Kwast Wijnkopers) en Gerard Reijmer (Perswijn).