

# HAROLDS WIJNPANEL

Met een panel proeft Harold Hamersma wekelijks wijnen. Hij vraagt speciaalzaken en supermarkten de lekkerste wijn te leveren bij een gerecht dat mevrouw Hamersma kookt. De wijnen worden blind geproefd. Wat drinken we bij: **coquilles met salieboter**



**IRIS VAN LUNENBURG (GOED WIJNJAAR)**  
Tv-verslaggever



**LOTTE WOLF (30)**  
Winedirector The Grand en wijnmaker



**HAROLD HAMERSMA (59)**  
Wijnjournalist

## 9+

€16,75

**Pithon-Paille  
2014, 'Mozaïk',  
Anjou, Frankrijk  
(wit; biologisch)**



Pieksman Wijnimport  
Hogeweg 19  
www.pieksman.nl

Dit lijkt me echt zo'n Glou Glouwijn. Zo'n wijn uit die natuurwijnbar bij mij in de buurt. Past heel natuurlijk bij de puurnatuurcoquille. Heel spannend!

Pittig, stoutmoedig en spannend. Lemongrass, gezouten citroen, gekonfijte sinaasappel. Pakt zowel de frisse als de rijpe tonen. Maakt het gerecht helemaal af en schoont de mond. Zeer goed!

Moet een natuurwijn zijn. Volop eigen wil. En die wil toevallig nu coquilles met salieboter. Wat een spannende en onverwachte combinatie. De zuren, de zilten, de zoeten en het notige.

## 9

€14,99

**Colle Ozio  
2014, Grechetto,  
Umbria, Italië  
(wit)**



Grapedistrict  
www.grapedistrict.nl

Hier drink ik een fles van leeg. Erg opwindende, onalledaagse wijn. Ik geloof niet dat ik ooit zo iets heb geproefd. Extra lekker met de salieboter.

Voller, ronder en maakt het geheel wat 'vetter' in de goede zin van het woord. Mooi kruidig. Kumquat. Pakt de salie op door het lichte den-nappelaroma van de wijn.

Erg fijne wijn. Spannende combinatie. Heeft iets zachts, heeft fijne zuren, milde bitters en iets met walnoten. Heeft duidelijk ook iets met dit gerecht.

## 8+

€6,95

**Château Beaulieu  
2015, Côtes de  
Bourg, Frankrijk  
(wit)**



Wijnwinkel-Slijterij  
Ton Overmars  
Hoofddorpplein 11  
www.tonovermars.nl

Dat wordt wat vanmiddag! Van deze wijn kan ik blijven drinken. Is bijna als water met een anijsmaakje. Dat klinkt misschien onaardig, maar dat is echt een compliment.

Voorjaarsbloemetjes en kamille. Denk ook aan denentoppen, net ontkiemd. Lichte, verfrissende zuren. Erg goed bij het gerecht. Dat lijkt even te gaan overheersen, maar houdt precies op tijd in.

Zalig met het saliezweempje. De zuren verfrissen het zout van de ham. De rondingen volgen die van de coquilles. Fijn geurend en opfleurend.

### IK ZIE EEN STER

De kerst valt vroeg dit jaar. Dat heeft overigens niets te maken met de enigszins winterse omstandigheden van de afgelopen dagen. U kunt het helemaal op het conto schrijven van het surfgedrag van mevrouw Hamersma. En dan heb ik het niet over haar inspanningen in een wetsuit aan de Noordzeekust. Daar was het veel te koud voor. Struinend over het internet, gehuld in haar lievelingsvest, trof zij op foody.nl, de website met de lekkerste recepten van de beste foodbloggers, een recept uit Pauline's keuken. Het betrof hier coquilles met salieboter, een gerecht dat deel uitmaakte van het grote foodbloggerskerstmenu dat al in 2014 via het wereldwijde web wereldkundig werd gemaakt. Maar mevrouw Hamersma wist dat Schilder, haar favoriete visman op de Albert Cuyp, verse coquilles binnen

zou krijgen. En ze had simpelweg geen zin om tot kerst te wachten. "Toprecept," zo oordeelde zij. "En leuk om een keer zo'n luxe hapje voor het wijnproefpanel van *Het Parool* te maken." Dat had er de samenstelling ook naar. Zo was daar Iris van Lunenburg, die als oud-collega van de rubriek Schuim dagelijks alle hoofdstedelijke feesten en partijen aandeed. En ook Lotte Wolf schoof aan als proefpanellid. Eerder was zij al het wijngeweten van driesterrenchef Sergio Herman, thans laat zij de sterren stralen in de restaurants van hotel The Grand. En getuige een tweetal van haar proefnotities verkeerde ook zij al een beetje in kerststemming.