

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: **salade van zoete aardappel, avocado en walnoot**

8

€11,95

**Carl Loewen
2014, Riesling
'Alte Reben',
Mosel, Duitsland
(wit)**



Pasteuning,
Willemsparkweg 11
www.pasteuning.nl

8-

€9,99

**Mirabeau en
Provence 2015,
Côte de Pro-
vence, Frankrijk
(rosé)**



Gall & Gall
www.gall.nl

8-

€14,95

**Weingut Martin
2013, Graubur-
gunder-Weiss-
burgunder, Pfalz,
Duitsland
(wit, biologisch)**



Wine & Roses
Van Woustraat 163
www.wineandroses.nl



IRIS VAN LUNENBURG (32)
Tv-verslaggever

Deze wijn heeft bijna iets bruisends en prikkelt zelfs een beetje op de tong. Die gaat dan lekker openstaan voor de salade. Mag ik die het lekkerste vinden?

Ik heb een zwak voor roze. Kijk maar naar de kleur van mijn horloge. Wil je weten hoe laat het is? Tijd om deze lichtvoetige, frisse rosé te drinken.

Doet mij een beetje denken aan een van de andere finalisten. Ook dat fris-pittige, lichte en fruitige. Als een smaak kleuren kan hebben, zijn die hetzelfde als van de salade.



LOTTE WOLF (30)
Wine director The Grand en wijnmaker

Kruidig en bloemig. Goede bite. Fraîcheur en crispy. Passievrucht. Zuiver als een strakblauwe zee. Pikt in het gerecht de frisse tonen op en combineert fijn met walnoot en augurkjes.

Vrolijk, zacht en fruitig en met een klein kruidig bittertje. Niet de meest spannende rosé die ik ooit proefde, maar de combinatie is vrolijk en opgewekt.

Bijtje, bloemen en honing. Lekker wat lichte bitters. Houdt zich vooral bezig met de zoete aardappel. Maar in zijn geheel vormt dit toch een elegante combinatie.



HAROLD HAMERSMA (59)
Wijnjournalist

Dat lichte zoete. En dan die fijne dansschoenenzuurtjes. Heel fijnmazig, fijnzinnig, verfrissend en verteerbaar. Zo heerlijk passend bij dat elegante gerecht.

Een inkopper: rosé. En dan waarschijnlijk ook nog eens uit Zuid-Frankrijk. Zou het Provence zijn? Maar die vliegt er wel lekker in. Kaatst mee met alle kleuren en smaken.

Bloemig en opjuttend. Opgevekte gele vruchten. Niet te zoet. Niet te mollig. Maar wenst wel verkering met het vet-zoete van de avocado. Knipoogt nog wat na met een frisse blik.

OPVALLEND VEEL GROENTEN

Als het zo uitkomt, zal mevrouw Hamersma het gezelschap aan onze eettafel er graag op wijzen dat 'meneer Hamersma niet kan koken.' Omdat we vaak eters hebben – u begrijpt wel waarom – komt dat vaak voor. Ze verzacht het vonnis gewoonlijk door te vervolgen dat ik wel een erg lekkere uitsmijter onder de knie heb. Als onze kinderen ook deel uitmaken van het gezelschap voegen deze daar graag grimmig aan toe: "Papa maakt ook een heerlijke garnalensoep, hoor!" De laatste keer echter dat ik deze op tafel zette, is alweer een jaar of tien geleden. Enfin, à décharge pareer ik de zwartmakerij dat ik altijd wel een bijpassende wijn weet te vinden bij haar keukeninspanningen. Toch moet ik vrezen voor mijn positie. Er is namelijk een andere man in het leven van mevrouw Hamersma. Eentje

die goed kan koken bovendien. Het behelst hier ene Mr. Wilkinson. En die heeft iets met groenten. Het begon al een paar jaar geleden toen ik opvallend veel groentegerechten voorgeschoteld kreeg. Erg lekkere overigens. Als ik haar vroeg van wie zij het recept had, zei ze stralend: "Van Mr. Wilkinson." Hij had – ook dat nog – zelfs een kookboek geschreven: *Mr. Wilkinson's favoriete groenten*. Thans is ze zelfs helemaal in de ban van de man. Vanwege zijn nieuwste pennenvrucht *Mr. Wilkinson's simpele seizoensalades*. En daarin vond ze het recept van het gerecht van deze week. Omdat ik mevrouw Hamersma niet kwijt wil (om vele, vele redenen) heb ik vervolgens geen enkel risico genomen wat betreft het kiezen van de bijpassende wijn. Maar liefst twintig flessen heb ik laten aanrukken. Met als uitsmijter het driekoppige Het Parool-wijnproefpanel.