

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: **pasta primavera**



IRIS VAN LUNENBURG (32)
Tv-verslaggever



LOTTE WOLF (30)
Wine director The Grand en wijnmaker



HAROLD HAMERSMA (59)
Wijnjournalist

8

€9,95

Weingut Knab 2014, Weisser Burgunder 'Endinger Engelsberg', Baden, Duitsland (wit)



Hart's Wijnhandel, Vijzelgracht 27. Wijnkoperij Henri Bloem, Amsterdamseweg 160, Amstelveen.

Van mijn personal trainer mag ik eigenlijk niet zo veel drinken. Maar nu ga ik echt even zondigen. Wat een heerlijke wijn bij dit gerecht. Sluit helemaal overal bij aan.

Bloemig, kruidig, interessant en met goede bitters. Verfrist het gerecht en juist die bittertjes geven nog wat extra spanning mee. Een zweele, zachte wijn voor een zweele, zachte avond.

Een vloeibare versie van het gerecht. Zacht, sappig, geel, groen, kruidig. Links een frissigheid. Rechts een bittertje. En midden in de roos.

8-

€8,25

Ferrocinto 2014, Timpa del Principe, Calabria, Italië (wit)



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

Mag ik deze wijn ook zonder pasta primavera erg lekker vinden? Maar ik geef het toe: hij krijgt nog wat extra's door het groen erin. Komt ook in de wijn terug.

Fruiting, fris en erg opwekkend. Pikt het gerecht mooi op, vormt een krachtige combinatie. Matcht bovendien erg goed met de asperges.

Spannend en wat aards stoer wit. Past mooi bij de groenten en bij het groene van de olijfolie. Heeft geen moeite met de eidooier die nog wel eens partypooper wil zijn.

8-

€13,95

Domaine Philippe Tessier 2013, Cour-Cheverny, Frankrijk. (wit; biologisch)



Pieksman Wijnimport Hogeweg 19 www.pieksman.nl

Lentefris als het gerecht. Fruitig en vrolijk. En kijk nou ook eens naar dat bordje. Alles op schema. Kan ook als hoofdgerecht. Mag ik nog zo'n glas wijn inschenken?

Crispy, vrolijk, droog en met goede, hoge zuren. Verfijnt het gerecht nog verder. Wit met lekker veel inhoud en spanning. Maakt je weer even wakker, mocht dat nodig zijn.

Voegt wat toe: anijs en venkel. Ook een lichte gras-sensatie. Sprietje in de mond, op de rug wolken kijken. Zien of ik er een pasta primavera in kan ontdekken.

PERFECT VOOR DELENTE

In *Elle Eten* kwam mevrouw Hamersma een goede bekende tegen: Job Seuren. "Hé kijk, Job," zei ze. En ze hield het blad omhoog. Behalve dat hij sommelier is bij De Klepel heeft hij nog onlangs deel uitgemaakt van *Het Parool*-wijnproefpanel. In zijn *Elle*-bijdrage boog hij zich over het vraagstuk welke drie wijnen te drinken bij pasta primavera. Het is eveneens Jobs job om aan het gastronomische glansblad te vertellen wat te drinken bij het gerecht op de cover. Mevrouw Hamersma bladerde echter snel door – niks persoonlijks, Job – naar het recept. "Perfect voor de lente en het staat binnen een half uurtje op tafel." Met het uitzoeken van het bijpassende trio uit twintig wijnen was het panel daarentegen langer bezig. Opvallend genoeg: slechts vijf Italianen. Nu bleek uit het artikel dat

Seuren zelf ook niet al te fundamentalistisch was. Zo schroomde hij niet om zijn wijnadvis te laten beginnen met een witte Fransman, eentje van de onbekende gros mansengdruif. En kijk aan, ook het panel liet zich een onalledaagse witte welgevallen, eentje uit Cour-Cheverny in de Loire, en gemaakt van de romorantindruif. Voorts kwam er toch ook een bianco uit De Laars uit de hoge hoed. Weliswaar niet de Lugana of Verdicchio die Job op het oog had, maar eentje uit Calabrië. Onze nummer één bleek echter van Duitse komaf. En dat land kwam in de Seuren-selectie niet voor. Toch waren er ondanks de verschillen ook overeenkomsten. Stuk voor stuk waren het ook allemaal 'karakterwijnen'. Volgens Seuren mag er bij dit gerecht namelijk 'wel wat spannenders geschonken worden dan een makkelijke sauvignon blanc.' Waarvan akte.