

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: **coq au vin**.



IRIS VAN LUNENBURG (32)
Tv-verslaggever



LOTTE WOLF (30)
Winedirector The Grand en wijnmaker



HAROLD HAMERSMA (59)
Wijnjournalist

9+

€22,50



Jean-Marc Vincent 2014, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrijk

Bâtard
Rozengracht 141
www.batard.nl

8 1/2

€16,99



Mommessin 2014, Côte du Py, Morgon, Frankrijk

Gall & Gall

8+

€14,00



Château de Lancyre 2008, Coteaux du Languedoc, Frankrijk

Wijnhuis Zuid,
Maasstraat 134
www.wijnhuiszuid.nl

Ik vind veel van de wijnen die we hebben geproefd goed bij dit gerecht passen. Maar deze steekt er bovenuit. Heeft iets luxueus, iets bijzonders. Helemaal in stijl

Helemaal mijn wijn. Zou ik schenken als ik iets te vieren heb. Deze trek je niet door de week zomaar even uit de kast. Spannend, soepel, bijna opwindend.

Niet te zwaar en niet te licht. Kiest dan weer partij voor het gerecht. En gaat dan weer helemaal voor zichzelf. Een heerlijk wedstrijdje. En wie aan tafel zit, wint.

Ik word prozaïsch: het is alweer zomer, geen regen, maar dan vallen de eerste druppels. Zo ruikt deze wijn, aards, natte varens, spicy, kurkuma en heerlijk verkwikkend.

Viooltjes en smaakt ook echt naar de paddenstoelen. Dat bossige, vlezige, dat soepele. Heeft een fijn fris zuurtje. Een aanwezige, intelligente wijn.

Spannende wijn. Veel geuren en smaken. Jeneverbes, varens, kruidigheid. En ook warmte. Tikje zwoel ook. Maakt het gerecht spannender.

In de roos. Fijn, frivool en aanvullend. Scharrelt net zoals het kippetje opgewekt over de smaakpapillen. Eetlust- en drinklustopwekkend. Ik schenk nog eens in en spuug nu eens niet uit.

Heerlijk bij het zachtvlezige van de kip. En doet het goed bij de paddenstoelen. Op een grote paddenstoel stond een mooi glas wijn. Maar ook: kip, ik heb je.

Rijpe wijn. Doet het fijn bij de weldadige smaken van het gerecht. Wat gedroogde pruimen, rijpe kersen, bessen-zuren en een flintertje kruidenrek. Ouderwets lekker.

ONVERMOEDE KWALITEITEN

Met vier van onze voormalige burens hebben we nog steeds goed contact. Er is zelfs een thuisclub ontstaan, met de bijbehorende groepsapp 'Lieve (ex-) burens'. Om de paar maanden plopt daarin een berichtje op. Met een datum, de locatie en met de vraag wie voor, hoofd en na doet. Wie de wijn verzorgt, is nooit een issue. En eigenlijk staat het ook al jaren vast wie 'na' voor hun rekening nemen: Simone en Bart. Koken is niet hun sterkste kant, maar zij weten wel goed waar de lekkerste kaas of taartjes van de stad te koop zijn. Onlangs echter stond de hele groepsapp op zijn kop: Bart kondigde aan dat hij het hoofdgerecht voor zijn rekening nam. Er gingen wat digitale grapjes op en neer. 'Gut, we kunnen plots toch niet', 'Kan er een traumahelikopter bij jullie op de brug landen?' en

'Zullen we voor die tijd dan maar eerst wat eten?' Maar Bart bleek toch onvermoede kwaliteiten te hebben. Zijn coq au vin ontlokte mevrouw Hamersma zelfs het compliment: "Dit is de lekkerste die ik ooit gegeten heb." En zij is een liefhebber. Maar dan moet er wel een passende wijn bij geschonken worden. Over welke dat was mocht de groepsapp 'Het Parool-wijnproefpanel' zich buigen. Voor hen had mevrouw Hamersma, bij wijze van hommage aan Bart, zijn recept nogmaals gemaakt. Om tussen de bedrijven door ook nog even twintig ingezonden rode wijnen te ontkurken. Dat waren, en dat zal niemand verbazen, met name Franse. Evenmin keken wij er vanop dat twee gedoodverfde favorieten (coq au vin smeekt om pinot noir of gamay) ook de hoogste podiumplekken opeisten.