

De wijnkeuze van Simonne Wellekens

Oesters met wijn combineren lijkt op het eerste zicht heel eenvoudig. Niets is minder waar. Door hun hoog zuurgehalte en het ziltige karakter die ze meekrijgen van de zee hebben oesters een reputatie de smaak van wijn te domineren. Pure oesters smaken erg verschillend. Afhankelijk van het formaat, de herkomst en de kweekmethode hebben ze een verschillende textuur. Een goed gemaakte en voldoende krachtige sancerre, een rijke muscadet of een riesling met een mineraalrijke smaak staan goed hun mannetje. Champagnes zijn strak en fris - voornamelijk door het koolzuurgehalte - en vormen een uitstekende combinatie, maar niets houdt je tegen om deze regels te doorbreken.

Pinot Bejeli 2008

100% pinot blanc

Kroatische wijnen zijn helemaal nieuw in het wereldwijde wijnpanorama. Jaren van investeren, de zoektocht naar de juiste technieken en een economische survival voor de leidinggevende bedrijven heeft Kroatië uit het zicht gehouden. Stilaan komt daar verandering in. In 2004 maakte Kroatië zijn eerste comeback met ernstige wijnen die meer en meer competitief worden. Pinot Bejeli of pinot blanc is een wijn uit Istrië - één van de belangrijke wijngebieden - en wordt geproduceerd door de familie Pilato. De wijngaard, zo'n vijftien kilometer van de Adriatische kust, is amper zes hectare groot en bestaat voornamelijk uit witte druivenrassen.

Pinot Bejeli schittert in het glas met een strogele kleur en geurt naar rijpe pitvruchten, met onderliggend een frisse toets van citrusfruit. In het verlengde komen toetsen van rijpe peer en witte pruimen opzetten. Hoewel de smaak vrij mollig is, toont de wijn een mooie structuur met een fijne zuurheid die het geheel fris en in balans houdt. Een sappige afdronk is behoorlijk lang met een mineraalrijke finish, wat de wijn toepasselijk maakt bij warme oesters met champignons.

Alcoholgehalte: 12,5 % • Richtprijs € 14,49 bij Wijnwinkel Châteaux, Ternat, www.wijnen-chateaux.be

Künstler Herrberg 2008

100% riesling trocken

Het Duitse Rheingau kan bogen op een reputatie als puur wijngebied met een traditionele cultuur. De wijnproducenten staan er bekend om hun uitstekende rieslingwijnen. Optimale klimatologische omstandigheden maken dat riesling er met 79 % van de aanplant heer en meester is.

Het wijngoed van Künstler ligt bij Main. De wijnen zijn afkomstig van diverse percelen rond het stadje Hochem am Main en zijn echte pareltjes met een uitgesproken fruitigheid, pure finesse en elegantie. Herrberg is een briljante lichtgele wijn. De lichte pareling verwijst naar een recente botteling. In de neus volgen rijpe fruitelementen met tonen van citrusvruchten, perziken, florale elementen en mineraalaccenten die het aroma fris houden. De smaak is vol en krachtig. Fijn structureel zuur geeft de wijn een ruime spankracht. Sappig, elegant en finessevol met een aanhoudende lengte waarin fruit domineert. Een eindeloze tinteling bokst perfect op tegen de ziltigheid van het gerecht.

Alcoholgehalte: 12 % • Richtprijs: € 13,50 bij Matthys Wijnimport, Brugge

Champagne Drappier Rosé

100% pinot noir

Champagne en oesters lijken wel het ultieme genot. In de Aube rijpen de champagnes van de familie Drappier in de door cisterciënzermonniken gebouwde twaalfde-eeuwse kelders. Ronkende namen als toprestaurant El Bulli in Catalonië staan op de klantenlijst. De wijngaarden van de Aube liggen ten zuidoosten van Troyes. De naam, Côte des Bar, verwijst naar de plekjes Bar-sur-Aube en Bar-sur-Seine. Hoewel producenten in de Aube nog steeds niet diezelfde reputatie genieten als de kerndistricten Côte des Blancs en Vallée de la Marne, zijn er ook hier schitterende champagnes te vinden. In tegenstelling tot het merendeel roséchampagnes, gemaakt door het mengen van witte wijn met een kleine hoeveelheid rode wijn, maakt Drappier een volwaardige rosé met pinot noir-druiven. Een zalmroze, krachtig mousserende wijn vloeit met een fijn parelsnoer in het glas. Een boeket van rode besjes, kersen, tonen van violet en minerale elementen zorgt voor een frisse fruitige aanzet. Start met een viriele smaak met nuances van fruit, hints van peper en pompelmoesschil. Een ragfijne structuur vormt een stevig middenstuk, eindigend in een lengte die getuigt van een wijn met tegelijk fluwelig en krachtig sap. Een bijzonder mooie champagne voor een feestelijk moment.

Alcoholgehalte: 12 % • Richtprijs: € 23,73 bij Octopus Sparkling Wines, info@octopusparklingwines.eu

