



De Ware Jacob  
Herenstraat 41  
020 623 98 77

Kijk ook eens op  
[www.kingsriver-estate.com](http://www.kingsriver-estate.com)  
[www.vindict.nl](http://www.vindict.nl)

# Wijn Even geen Elzasser

Harold Hamersma selecteert de beste wijnen voor de beste prijzen in de beste Amsterdamse zaken, of gewoon in de supermarkt.

**A**sperges. Er is geen ontkomen aan. En dientengevolge is ook het geven van een gepassend wijnadvis onvermijdelijk.

In Nederland actieve promo-ebureau voor Elzaswijnen heeft lang geleden besloten om meteen als deze bleke groenteslungel de opsteekt, het alleenrecht als felgenoot op te eisen. Veel experts betwisten die claim. En soms komt de bijval uit onverachte hoek.

Op een wijnproeverij ontmoette de Nederlander Ruud de Hercq, een fitte eind-zestiger, die in carrière een drastische wijzing heeft gegeven. Na jarenlang genaar/directeur te zijn geweest van het Dolfinarium in Arderwijk, verruilde hij een aantal jaren geleden zijn dolfinarium voor druiven. In Zuid-Afrika richt hij Kingsriver Estate in de buurt van Robertson. En behalve dat hij wijn maakt, is hij op het honderd hectare grote do-

mein ook guest houses en een ambiteus restaurant gaan exploiteren.

Ik proef zijn drie rode wijnen – die overigens nog niet in Nederland te koop zijn – en krijg bij het afscheid nog een boekje van hem mee, *The food and wine pairing guide*. Het is een rode Zuid-Afrikaanse wijn-spijsgids van Katinka van Niekerk en Brian Burke, waarin ik, be-



De Riesling van Eymann neemt dit jaar volledig revanche

halve wijnadvisen voor wereldvermaarde gerechten, ook aanbevelingen vind in combinatie met biltong, boerewors en Kalahari Kreef.

Wat dient er nu, menen deze schrijvers, bij witte of groene asperges gedronken te worden? Zij zijn daar heel duidelijk in: sauvignon blanc als er sprake is van een puurnatuur-bereiding, met gesmolten boter of met de klassieke hollandaísesaus. Duikt er een eitje bij op met wat ham of al dan niet gerookte zalm, dan mag de houtvrije chardonnay aanschuiven. Over wijn van de pinot blanc, de belangrijke druif uit de Elzas, wordt met geen woord gerept.

Op het moment van schrijven kondigt mevrouw Hamersma aan dat 'wij morgen ook maar eens asperges gaan eten'. Hier komen die dan met ham, gekookte eieren, botersaus en aardappelen op tafel. Ook voor

mij is pinot blanc dan geen eerste keuze. Ik heb dit gerecht al eens tot volledige tevredenheid laten optrekken met Oostenrijkse Grüner Veltliner en Spaanse Rueda. Maar morgen wordt het Eymann 2009 Riesling uit de Pfalz (€ 7,50).

Het vorige oogstjaar vond ik deze bio-Duitsers niet zo goed. Nu is er echter sprake van een volledige, allesomvattende revanche. Denk aan volrijpe goudrenet in een ultiem verfrissende, vloeibare vorm. Honingraatje, perzik en viriele, fijne, discrete, afgewogen, ingetogen, smaakpapilmasserende zuren. Onze asperges rechten de rug en kijken reikhalzend naar 'm uit.

Filmpjes van Harold Hamersma zijn te zien op [www.parool.tv](http://www.parool.tv)

## Rosé in de aanval

We staan weer aan de vooravond van een nieuw roséseizoen. En de belangstelling daarvoor lijkt overigens niet tanende te zijn. Want de vileine aanval die prosecco de afgelopen twee jaar heeft ingezet, wordt vaardig gepareerd. Het marktaandeel is onveranderd op 13,5 procent gebleven.

Royaltywatcher Peter van der Vorst, die vorig jaar prosecco 'zeg maar de nieuwe rosé' noemde, krijgt vooralsnog geen gelijk. Integendeel zelfs. Andere bronnen melden namelijk dat prosecco over zijn hoogtepunt is. We gaan het zien. Uit de klassieke wijnproducerende landen is inmiddels in elk geval al ruimschoots de 2009-oogst van rosé aan het instromen. En daarvan heb ik inmiddels een flink aantal geproefd.

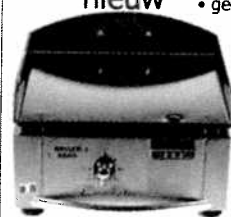
Van Plus kan ik bijvoorbeeld de Rosé de l'Horte aanbevelen. Deze is afkomstig van het Zuid-Franse Château de l'Horte, waar – evenals op het Zuid-Afrikaanse estate dat hiernaast wordt genoemd – Nederlanders de scepter zwaaien.

Voor 4,99 euro hebt u een rosé te pakken met over elkaar struikelend rood zomerfruit dat elkaar nauwelijks de ruimte gunt. De eveneens aanwezige kruidenij moet dus even wat inschikken. Volle, sappige wijn van een domein, waarop behalve de Franse tricolore ook de vaderlandse driekleur wappert. Altijd leuk.

[www.plus.nl](http://www.plus.nl)

ADVERTENTIE

## Roller Grill plancha nieuw



- geëmailleerde plancha-grill
- thermostaat tot 300°C
- gelijkmatige verhitting
- bakplaat 40x40cm
- opwarmtijd 15 min.
- 3000W vermogen
- voor binnen en buiten

van 349,- voor  
**299,-**

**DUIKELMAN** FERDINAND BOLSTRAAT 68  
AMSTERDAM 020-6712230

