

feestdagen
special

Aperitief anders

Deze feestmaand willen we wel eens iets anders dan een martini of glas champagne. Een hartverwarmende sherry bijvoorbeeld, of een glaasje Pimm's. Zes verrassende aperitieven op een rij. Door Hilary Akers

Niets mis met een glas witte wijn als aperitief, maar als de regen tegen de ramen klettert en je zonder sjaal en handschoenen aan op de fiets bevriest, heb je behoefte aan iets anders. Iets wat van binnenuit verwarmt. Een trendy non-alcoholisch drankje, of een wat in de vergetelheid geraakte versterkte wijn. Juist in die laatste categorie bevinden zich aperitieven die gasten aangenaam kunnen verrassen. Ook niet onbelangrijk: door hun relatieve onbekendheid bieden ze heel veel kwaliteit voor een redelijke prijs. Bovendien kunnen ze, eenmaal geopend, ook nog eens lang bewaard worden. Madera en oloroso-sherry zijn door hun vatrijping al geoxideerd en veranderen nauwelijks door dat beetje zuurstof in de fles. Tegenwoordig drinken we ze trouwens uit een gewoon wijnglas, waarin de aroma's beter tot hun recht komen. Die heel kleine glaasjes zijn echt passé.

De aperitieven in dit lijstje variëren van een pietsie zoet tot kurkdroog. Dat is niet voor niets. De trend om steeds zoetere drankjes te drinken verpest onze smaak. Hapjes die je erbij serveert, smaken al snel vlak, net als de maaltijd die erop volgt. Dan gaan we aan het eten weer meer zout en suiker toevoegen, waardoor ook de wijnen weer zoeter moeten zijn. Suiker beneemt ons trouwens tijdelijk de eetlust, terwijl aperitieven juist de eetlust horen op te wekken. Dat lukt met deze uitverkorenen uitstekend.

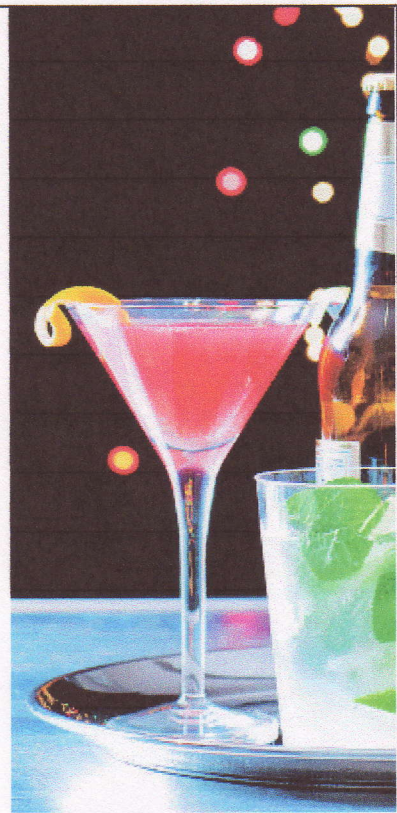


Niepoort Navazos 2009

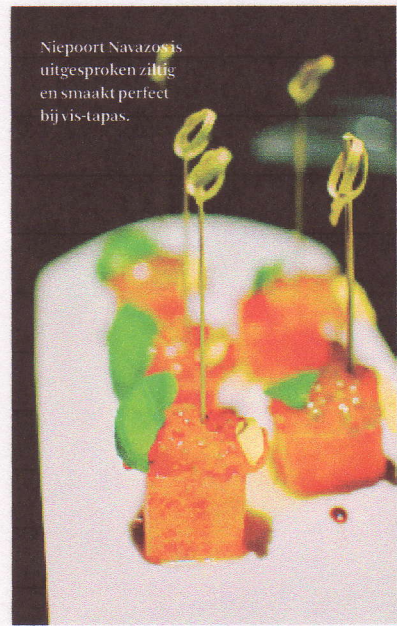
Navazos heeft de smaak van fino-sherry en het alcoholgehalte van gewone wijn. Hij is gemaakt van de witte druif palomino fino, zoals gebruikelijk in het sherrygebied. Ook typisch sherry is dat op de basiswijn in de vaten 'flor' groeit, een laag gist, die fino- en manzanilla-sherry de kenmerkende smaak geeft. Maar omdat Navazos niet met alcohol is versterkt — en dat is uniek — heet het wijn. Met een alcoholpercentage van 13%

is hij veel lichter dan sherry en heel aangenaam om te drinken. Het aroma is uitgesproken ziltig, heel fris. Je proeft rauwe amandelen, en de wijn is plezierig, een tikje vetzig in de mond. Heerlijk met chips die in olijfolie zijn gefrituurd. Geweldig met inktvisjes van de grill met peterselie, knoflook en wat chilipeper, en met allerlei andere kleine vis-tapas.

Info en verkoopadressen op horizonwines.com



Niepoort Navazos is uitgesproken ziltig en smaakt perfect bij vis-tapas.



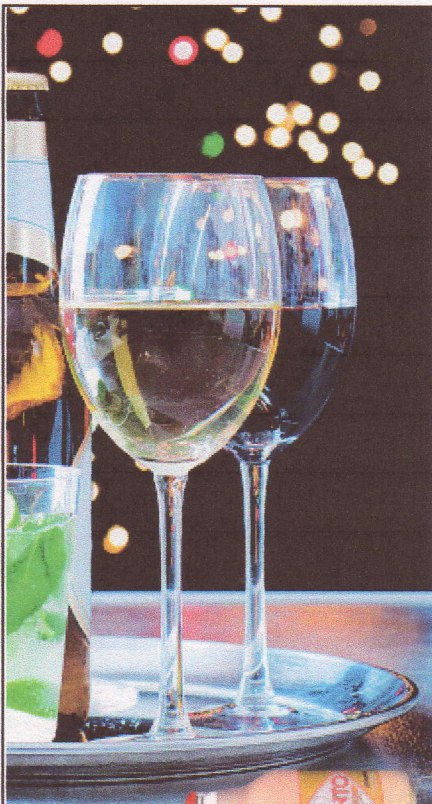


FOTO: DAVID CLEVELAND/HH



Pimm's No. 1

Aperol, vertelde de slijter, wordt het helemaal in Nederland. Maar het oranje Italiaanse aperitief blijkt zo zoet dat je vullingen spontaan gaan rammelen. De smaak is bovendien chemisch en het goedje plakt aan je mond.

Dan de oer-Britse **Pimm's No. 1**, die wint het iedere keer van andere kruidige aperitieven. Deze bruinige drank (die overigens ook suiker bevat) op basis van gin is hartig, heeft een aangenaam bittertje en je proeft kinine, limoen en sinaasappel. Hij wekt de eetlust op en laat je

mond schoon en fris achter. Engelsers mengen het 's zomers met tonic, limonade, fruit en munt. Voor een winters en feestelijk aperitief zijn (alcoholvrije) mousserende wijn of mineraalwater beter geschikt. Hier passen veel, maar niet al te subtiele hapjes bij. Paté, minihamburgertjes, shiitakes kort geroekt in een rookoven — dat werk.

Te koop bij diverse slijters en bij webstijters.

Pimento

De Nederlandse importeur (alcoholvrijshop.com) noemt het aperitief **Pimento**, op basis van tonic, terecht een alcoholvrije sterke drank. Eerst proef je suiker, dan lijkt het alsof je in een stuk verse gemberwortel bijt, en uiteindelijk slaan de vlammen je uit door de rode chilipeper. Het drankje geeft dus echt een kick, en ook de alcoholvrije drinker smacht daar wel eens naar. Mengen kan, bijvoorbeeld met alcoholvrij bier of dito mousserende wijn. Suiker blijft wel een stoorzender in deze

drank, al vermeldt de producent trots 'low sugar' op het etiket. Hapjes met verfijnde smaken zullen dan ook volkomen wegvallen tegen pimento. Beter zijn aardappelkroketjes, aardappelkoekjes, kleine loempiaatjes en bitterballen.

Alleen te koop bij alcoholvrijshop.com



Pimento bevat nogal wat suiker en doet het daarom goed bij stevige hapjes, zoals een loempia.



Gepekelde zwarte olijven, zoals deze uit Kreta, combineren uitstekend met El Maestro Sierra.



El Maestro Sierra, oloroso sherry 15 years old (dry)

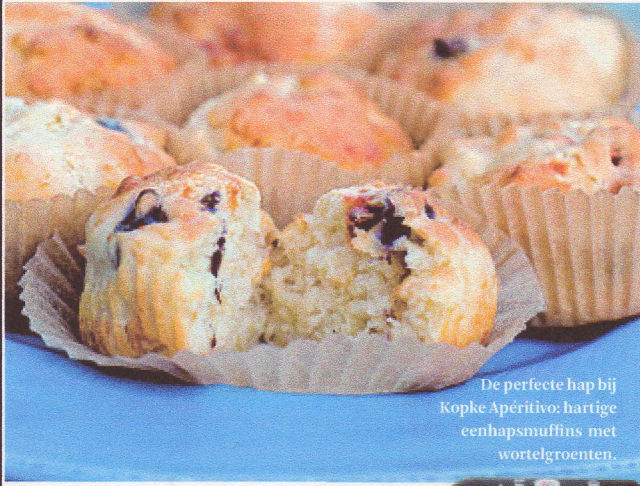
Meestal wordt als aperitief een fino- of manzanilla-sherry gedronken. Maar als het buiten koud en nat is, verwarmt niets zo fijn als deze weergalooze oloroso. Je zou niet denken dan hij van witte druiven gemaakt is, want door oxidatie is hij vol amberkleurig. Prachtig complexe geur van gedroogd eekhoorntjesbrood, geroosterde noten, gedroogde vijgen en kof-

fie. **El Maestro Sierra** maakt ook zoetere oloroso's voor na het eten, maar deze is dus echt helemaal droog. Serveer er daarom niet iets bij wat vet is — geen paté of iets dergelijks — want dan slaat de wijn compleet dood. Zwarte olijven op pekel doen het uitstekend, maar olijven op olie dus weer niet. Met macadamianoten is hij heerlijk, net als met zelfgemaakte 'chips' van pastinaak in een beslagje van kikkererwtenmeel en water met maanzaad, en dan gefrituurd.

Verkoopadressen op andrekerstens.nl

Suiker beneemt ons de eetlust, terwijl aperitieven juist de eetlust horen op te wekken





De perfecte hap bij Kopke Apéritivo: hartige eenhansmuffins met wortelgroenten.

FOTO: RUTH DE RUWE



Kopke dry white Apéritivo Port

In Nederland wordt bijna geen witte port verkocht. Jammer, want deze **Kopke Apéritivo** is lichter en frisser dan rode port en ook minder zoet. Dat neemt niet weg dat hij een klein zoetje heeft behouden, voor de liefhebber. Daardoor is het een soepel

aperitief geworden voor een luie dag. Hij geurt naar abrikozen, een tikje venkel, en de smaak doet denken aan verse hazelnoten en walnoten, zo uit de schil. Het zoet valt vooral op als je er iets bij probeert te eten. Zelfgemaakte bladerdeegstengels met

komijnzaad of Parmezaanse kaas met wat chilipeper doen het goed, net als hartige eenhansmuffins met wortelgroenten (eveneens een recept dat in het zojuist verschenen *Onvergetelijke groenten* staat).

Te koop bij de betere slijters en wijnwinkels.

Barbeito Madeira, Sercial old reserve 10 years old

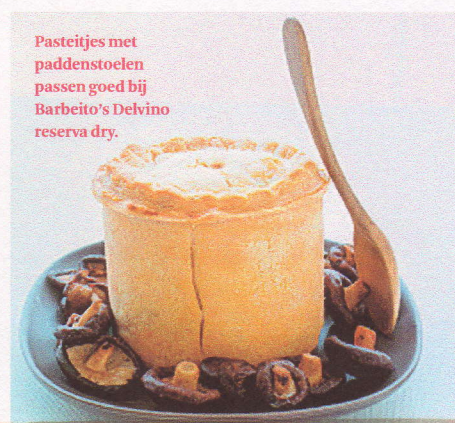


En fles maderawaarop de naam van het druivenras vermeld wordt — sercial in dit geval — is het echte werk. **Sercial** is de allerdroogste variant **madera**. Naar eigen zeggen is Barbeito de enige producent die geen karamel aan de wijn toevoegt (dit wordt doorgaans gedaan voor smaak

en kleur). Hij laat de wijn heel langzaam oxideren in een door de zon verwarmde opslagruimte. Dit geeft een resultaat waarvoor je bijna alle port zou laten staan. Aan de oxidatie dankt maderawijn zijn hoge zuurgraad, dat drinkt prettig. Aan dit glas sercial kun je uren ruiken: hazelnoten, amandelen, zure abri-

kozen, chocola, fudge. Deze wijn staat als een huis. Heerlijk met shiitake-tapenade (recept uit *Onvergetelijke groenten* van Fontaine Uitgevers), plakjes ge-rookt rundvlees, zoals de heerlijke Cecina de León of cashewnoten. De importeur adviseert sushi.

Verkoopadressen op horizonwines.com



Pasteitjes met paddenstoelen passen goed bij Barbeito's Delvino reserva dry.

FOTO: CORBIS

Barbeito Madeira, Delvino reserva dry

Doodzonde dat maderawijn (in het Nederlands zonder i) in de vergetelheid is geraakt, want het is een van de mooiste aperitieven. Dit is een **madera** voor mensen die zijn opgegroeid met het idee dat deze versterkte

wijn alleen in de soep thuis hoort. Het is het instapmodel van wijnmaker Ricardo Freitas, enfant terrible onder de wijnmakers op het Portugese eiland, 700 kilometer voor de kust van Marokko. Deze maderawijn is vijf jaar jong, gemaakt van 80% rode

druiven en 20% witte en heeft een hazelnootbruine kleur. Hij geurt naar perziken, champignons, chocola en smaakt heel fris. In de smaak blauwe bessen en volle, zoute karamel. Een heel toegankelijke wijn, super bij gebakken kippenlevers, pasties gevuld met paddenstoelen en een wildworstje.

Verkoopadressen op horizonwines.com



Sercialdruiven leveren een droge maderawijn op. Die van Barbeito is heerlijk met shiitake-tapenade.



Onvergetelijke groenten. Recht voor z'n raap, recepten voor de thuis kok. Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe en Han de Kroon, Fontaine Uitgevers, €24,95.

FOTO: RUTH DE RUWE

Doodzonde dat maderawijn in de vergetelheid is geraakt, want het is een mooi aperitief

