

Mick Kooistra proeft Portugal

Voor deze rubriek nodigen we altijd een wijnspecialist uit die bij het thema past. Vandaag proeven we Portugese wijnen en is onze gast Mick Kooistra. Een gedreven wijnliefhebber, die durft te experimenteren en graag zijn grenzen wil verleggen.



TEKST & FOTOGRAFIE: GERARD REIJMER RECEPTEN & BEREIDING: RON VAN DER KUIL

"De naam van mijn bedrijf is Horizon Wines", zegt Mick. "Die naam heb ik gekozen omdat ik over grenzen heen kijk naar de horizon. Ik sta overal voor open. In die zin ben ik geen specialist. Ik wil juist steeds nieuwe ontdekkingen doen, ongeacht waar ze vandaan komen. Maar het is waar: ik steek al jaren mijn nek uit voor wijn uit Portugal en momenteel loop ik het vuur uit mijn sloffen voor de mader's van Bairrão. Fantastische wijnen zijn het. Portugal is sowieso een nog grotendeels ongeopende schatkist, met al die authentieke druivenrassen en 1001 verschillende microklimaten."

VADER EN ZOON
Mick heeft het niet over wijnkennis, maar over zijn wijnhart.

Wanneer is dat gaan kloppen? "Toen mijn vader als bestuurslid van de Volksuniversiteit een wijncursus opzette, leek het hem een goed idee dat het hele gezin die cursus ging volgen. Ik was zestien en raakte in de ban van wijn. Net als mijn vader overigens. Ook toen ik bedrijfskunde studeerde, kwam ik op zondag altijd thuis voor een goed gesprek bij een mooie fles wijn. Toen mijn vader later stierf, werd dat vuur alleen maar aangewakkerd. Ik las alles over wijn, dronk alles wat ik tegenkwam en mijn afstudeeropdracht moest ook per se over wijn gaan, vond ik. Maar geen enkel groot wijnbedrijf had interesse in een onderzoek naar de marketing van wijn. Voemd heb? Uiteindelijk kwam ik bij Vinites/La Cascina terecht, een

– toen – kleine wijnimporteur van Spaanse en Italiaanse wijnen."

VLEUGELS

Mick deed niet alleen zijn afstudeeropdracht bij Vinites. Hij proefde mee bij inkoopessies en verving een zieke vertegenwoordiger. Uiteindelijk bleef hij er meer dan tien jaar. "Van eigenaar Eddy de Boer heb ik geleerd mijn hart te volgen. Mijn eerste opdracht was: ga Portugal maar eens verkennen. Ik vroeg proeflessen op bij bijna alle bedrijven in Portugal en één ervan vond ik geweldig. Ik zei tegen Eddy: van deze wijn wil ik de hele oogst opkopen. Hij keek me aan en zei: weet je het zeker? Dan moet je dat maar doen." Een beslissend moment in mijn carrière, het gaf mij de vleugels om left te tonen."

ONTDEKKINGSREIS

"Een ander beslissend moment was de ontmoeting met Dirk van der Niepoort. Van hem heb ik veel geleerd en via hem ben ik met veel nieuwe wijnmakers in contact gekomen. Dirk maakt port en rode wijn in de Douro, maar stort zich ook vol overtuiging op witte Vinho Verde en zelfs op Spaanse sherry. Hij heeft het zeldzame wijnhart als ik: experimenteren, durf tonen, over grenzen heen kijken. Zo zie ik wijn: als je je erin wilt verdiepen, is wijn een ontdekkingsreis. Met Horizon Wines wil ik die reis maken en spannende nieuwe paden ontdekken."



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Filipa Pato, bossa de Maria Gomes 2011, Beira Atlantico, € 9,95, André Kerstens.
2. ****Herdade do Esporão, Verdelho 2011, Alentejo, € 9,99, Grappynl.
3. *Herdade da Malhadinha Nova, Monte da Peceguina Branco 2011, Alentejo, € 13,95, Horizon Wines.
4. Borges, Reserva Branco 2009, Douro, € 13,90, Flor del Vino.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest

Caldeirada

Veel caldeirada's in Portugal zijn dikke, gepureerde soepen; dit is een enigszins afwijkende versie. De smaak van bouillon, vis, garnalen, mosselen en groenten samen is mild, maar niet laf. We proeven een fris zuur, een zoetig, hartige smaken; de bite komt van de structuur van vis en groenten. Hier past geen uitgesproken wijn.

Bij het voorproeven constateren de proevers veel verschillen tussen de wijnen. De bossa de Maria Gomes is een iets kruidige, aangename en lichte wijn met een kleine zoetheit en een lekker fris zuur. Bij het gerecht gaat hij redelijk; de wijn stoot niet, maar voegt ook niet veel toe. De Verdelho is wat uitgesproken. Het is een elegante wijn met een minerale geur, aromatisch in de mond en met een lange, verfrissende afdrank. Voor vier van de vijf proevers is dit de mooiste wijn bij het gerecht. Hij overheerst niet, is zoveel genoeg voor bij de zoetige garnalen, maar wordt vooral geprezen om zijn zuiverende, frisse afdrank. De wijn krijgt in combinatie met het gerecht bovendien wat meer body en smaak. Ron kiest voor de Monte da Peceguina bij het gerecht. De wijn is aromatisch, heeft een zwoele, volle smaak en licht fris-bittere afdrank. Voor Hans, Mick en Gerard een goede tweede, maar met iets te drogend in de afdrank. De Reserva Branco van Borges valt bij het voorproeven op door zijn volle, krachtige smaak en stevige houtlagering. Aromatisch en krachtig, dat wel, maar niet elegant. Hij overschaduwt het gerecht en bij de bouillon krijgt hij een stevig bitter.



VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

- 2 eetl. olijfolie
- kleine aardappels, geschild, in dunne plakken
- 2 uien, in halve ringen
- 2 lente-uien, in stukjes
- 400 g snoekbaarsfilet
- 16 mosselen
- 8 grote garnalen
- 100 g Hollandse garnalen
- 2 tomaten, zaad verwijderd, in blokjes
- 850 ml krachtige visbouillon, heet
- 1 eetl koriander, gehakt

- 1 Verhit de olijfolie in een pan. Bak aardappel, ui en lente-ui op laag vuur ongeveer 5 minuten, tot ze bijna gaar zijn.
- 2 Snijd de snoekbaarsfilet in de lengte door. Snijd de buiklap van het dikke rugdeel en snijd uit het rugdeel 4 gelijke stukjes. Verwijder van de buikflappen het vel en snijd het vlees in blokjes.
- 3 Voeg aan de pan met groenten de mosselen, alle garnalen, tomaat en blokjes vis toe en bak nog een paar minuten, tot de mosselen open zijn. Voeg 50 ml van de bouillon toe.
- 4 Bestrooi de stukjes snoekbaars met zout en wrijf ze in met een beetje olie. Rooster de vis in een droge anti-aanbakpan op de huid tot bijna gaar. Draai dan nog snel even om.
- 5 Verdeel de inhoud van de bakpan over de borden. Leg de gebakken baars erbovenop. Geef de bouillon er apart bij. Garneer met wat koriander.



Leitão

Leitão, speenvarken, is erg populair in Noord-Portugal en een specialiteit van Bairrão. Wat wij op ons bord krijgen is geen speenvarken meer, maar evengoed zeer smakelijk. Het erbij geseerveerde brood is verrassend lekker en voegt een zoetheit toe door de zoete aardappel die erin zit. Schenk je hierbij wit of rood? De meeste importeurs denken aan rode wijn. De witte Reserva van Esporão is krachtig, vol, met smaken van perzik, botes, vanille en wat dominant hout. Bij het gerecht houdt de wijn zeker stand. Hij gaat er beter van smaken, is fris in de afdrank, maar het hout blijft storen: het duwt de smaken van het gerecht weg. De rode wijnen kun je alledrie gerust bij het gerecht schenken. De Sino da Romaneira is de lichtste en elegantste, de Contra a Corrente de meest boerse. De Rufo heeft fris, rood fruit als bessen en kersen in geur en smaak. In de afdrank bessen, drop en een beetje bitter. Dat bitter valt voor een deel weg bij het vlees. Deze wijn krijgt een derde plaats, omdat de zuren en bitter opspelen in de afdrank. De kruidige Sino heeft goed geïntegreerd hout en veel fruit, bij het gerecht is hij lekker verfrissend. De favoriet van Gerard en uiteindelijk ook van Wendy, hoewel ze lang twijfelt over de Contra a Corrente. Die heeft een zondorstood karakter, met een zwoele, kruidige en warme smaak, vol impressies van pruimen, aarde en stal. Een wijn met een uitgesproken karakter dus en toch past hij prima bij het varkensvlees. Het fruit komt elegant naar voren, het kruidige en de zwoele specerijen sluiten goed aan bij het vlees en de afdrank is verrassend fris. Helemaal top volgens Hans, en Mick en Ron zijn het daarmee eens.

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg ham van jong varken, met zwoerd (eventueel te vervangen door mager bulkspek met zwoerd)
- 100 ml witte wijn
- 50 ml olijfolie
- 3 teentjes knoflook, gekneusd
- 3 blaadjes laurier
- 2 eetl grof zeezout

- Voor het aardappelbrood: 500 g bloem 500 g zoete aardappel, gekookt, fijngesiept 14 g droge gist 1 theel zout lauw water

- 1 Meng voor het brood in een keukenmachine met deeghaak de bloem met de zoete aardappel.
- 2 Voeg de gist toe, het zout en zoveel lauw water dat een soepel deeg ontstaat.
- 3 Laat het deeg 2 uur rijzen op een warme plek, in een kom met een doek erover.
- 4 Verdeel het deeg in 2 porties. Maak van elke portie een plat brood en bak dat 25 minuten op 200 °C.
- 5 Kerf voor de leitão het zwoerd in tot in de vetlaag. Leg het vlees in een passende ovenschaal.
- 6 Meng wijn, olie, knoflook, laurier en zeezout en giet over het vlees.
- 7 Bak het vlees 90 minuten in de oven op 160 °C. Begiet het regelmatig met bakvocht.
- 8 Haal het uit de oven en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd in plakken en serveer met het aardappelbrood. Besmeer het brood eventueel met boter, peterselie en knoflook.

De wijnen (v.l.n.r.):

1. Herdade do Esporão, Esporão Reserva Branco 2011, Alentejo, € 13,99, Grappynl.
2. Quinta do Vale D. Maria/Cristiano van Zeller, Rufo 2010, Douro, € 12,50, André Kerstens.
3. **Quinta da Romaneira, Sino 2008, Douro, € 16,95, Flor del Vino.
4. ***Campalongo, Contra a Corrente 2008, Bairrão, € 12,-, Horizon Wines.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest

Isca

Jammer dat veel eeters en koks een beetje bang zijn voor lever. Het is een heerlijk en gezond gerecht (als je koopt bij een betrouwbare slager). Deze kalfslever is even door de bloem gehaald en gebakken. Dat is standaard. Het vlees eerst marinieren in rode wijn is dat niet, maar het heeft wel effect: de lever is zachter en vol van smaak. Er staan drie stevige rode wijnen en een mader. De Meandro heeft fruit, aardse tonen, pruimen en kruiden in de smaak en is een tikje drogend. Bij het gerecht botten het vet van de lever en het fruit van de wijn: de wijn wordt hard. De Quatro Castas van Herdade do Esporão is krachtig, kruidig en heeft een stevige, maar goed geïntegreerde houtlagering. Mooie wijn, zo is de mening. Bij het gerecht blijft hij fruitig, maar wordt niet bitter. Hij sluit goed aan bij de saus en redelijk bij de lever, en verdient daarmee drie keer een tweede plaats. De Alicante Bouchet maakt een boerse indruk, met stal en aardse geuren. Hij heeft veel hout en een zoetheit. Dat zoetheit past prima bij het gerecht, maar de vanille van het hout is te dominant. Alle stemmen gaan dit keer naar het buitenbeentje in de gist toe: de mader. Een bijzondere wijn. Eerst valt het hoge alcoholpercentage op, dan volgt de volle, rijpe en complexe smaak: frisse zuren, zoetheit, karamel, sinaasappelschil, stroop en een hint van noten. Die smaken passen prachtig bij de saus en zoete ui. En de balans tussen het zoet en de frisse zuren in combinatie met de stevige body en alcohol geven de wijn meer dan voldoende kracht voor de gebakken lever. Je drinkt er geen twee volle glazen van, maar geseerveerd als klein tussengerecht is deze combinatie perfect.



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Quinta do Vale Meão, Meandro 2010, Douro, € 19,95, André Kerstens.
2. Herdade do Esporão, Quatro Castas 2010, Alentejo, € 14,99, Grappynl.
3. Terra d'Algar, Alicante Bouchet 2010, Alentejo, € 8,95, Flor del Vino.
4. ***Barbeito, Bocal Reserva, Madeira, € 13,95 (0,5 l), Horizon Wines.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest



HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

- 1 Leg de kalfslever in een schaal en voeg de wijn, knoflook en laurier toe. Laat 1,5 uur marinieren.
- 2 Giet de marinade af en bewaar deze voor de saus.
- 3 Bak de uitjes in een braadpan zachtjes in 2 eetl boter tot ze lichtbruin zijn.
- 4 Voeg de appeltroep en de marinade toe. Laat zachtjes koken tot de uitjes gaar zijn en de saus is ingekookt tot de juiste dikte. Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Dep de plakken kalfslever droog, bestrooi ze met zout en peper en haal ze door de bloem. Bak ze in de overgebleven boter tot ze net niet gaar zijn, ongeveer 2-3 minuten aan elke kant.
- 6 Giet laagje saus op de borden. Schep er vier of vijf uitjes bij en leg de lever in de saus.

- 600 g kalfslever, in plakken
- 200 ml rode wijn
- 2 teentjes knoflook
- 2 blaadjes laurier
- 500 g meloesuitjes, schoongemaakt, maar niet gesneden
- 4 eetl boter
- 2 eetl appeltroep bloem



Bolo Rei

De Bolo Rei, de 'cake van de koning', wordt vooral met kerst en pasen gegeten. De cake is gevuld met noten en gedroogd fruit en versierd met gesuikerde vruchtjes. We serveren hem met een portsiroop en wat geroosterde noten.

De smaken in de cake zijn ook de smaken van port: gedroogd fruit, noten, krenten en rozijnen. Drie importeurs hebben dan ook een port ingestuurd. De tawny van Quinta de Marrocos heeft een geur van krenten, abrikozen, vijgen en sinaasappel. Het is een goed glas, dat in eerste instantie prima lijkt te combineren, maar dan toch wat bitters in de afdronk geeft. De Colheita van Niepoort is zachter, eleganter en een tikje zoeter, met abrikoos, krenten en chocola in de smaak. Bij het gerecht valt hij mooi op zijn plek bij het gekonfijte fruit en de portsiroop. Een stevige, maar heerlijke combinatie, vinden vier van de vijf proevers. Alleen Ron kiest voor de Nucho de Pegôes, een vinho licoroso van muskaatdruiwen. De wijn heeft minder rozijnen en veel meer abrikozen in de smaak dan port. Hij is erg zoet, niet zo complex, een tikje grof zelfs, maar hij doet het redelijk bij het gerecht, vinden ook de anderen. De tawny van Van Zellers tot slot heeft naast rozijnen en kersen ook iets van balsamico en chocola. De een vindt het een goede combinatie, de ander juist niet, omdat deze wijn wat drogend en bitter is in de afdronk.

NAGERECHT/GEBAK VOOR 4-6 PERSONEN

25 g verse bakkersgist (of 14 g gedroogde gist)
60 ml port of maderia
150 g gedroogd fruit (cranberry's, rozijnen, abrikozen)
150 g basterdsuiker
3 eieren
150 g boter
1 theel zout
geraspte schil van 1 citroen en 1 sinaasappel
750 g bloem
1 ei, losgeklopt
150 g gemengde zaden/noten (pijnboompitten, amandelen en walnoten)
150 g sukade en gekonfijte sinaasappelschil

Voor de garnering:
geroosterde amandelen en pijnboompitten
portsiroop, gemaakt van 500 ml port, ingekookt tot ongeveer 65 ml

- 1 Doe de gist in een beetje lauwwarm water met een scheppje suiker. Zet warm weg tot de gist schuimt.
- 2 Doe de port in een kom en laat het gedroogde fruit erin wellen.
- 3 Meng de suiker en eieren. Roer de boter, het zout en de geraspte citrusschillen erdoorheen. Giet de gist erbij. Meng er geleidelijk de bloem bij (al dan niet in een keukenmachine). Meng tot een elastisch deeg.
- 4 Voeg met een spatel de noten en het uitgelekte gedroogde fruit toe.
- 5 Laat het deeg in een afgedekte kom minimaal 3 uur rijzen op een warme plaats.
- 6 Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe het deeg in een bakvorm. Bestrijk de bovenkant met het ei. Leg de stukjes sukade en gekonfijte sinaasappelschil erop. Bak in 25 minuten goudbruin. Serveer de plakken brood met de amandelen, pijnboompitten en portsiroop.

Importeurs sturen wijnen in op basis van het recept. Alle wijnen worden blind geproefd. Behalve Mick Kooistra proefden mee: Wendy Otting (WinkelvanWendy.nl), Hans Wolters (Le Chatelain), Ron van der Kuil (kok) en Gerard Reijmer (Perswijn).



De wijnen (v.l.n.r.):

1. Quinta de Marrocos, 10 Year Old Tawny, € 20,95, Flor del Vino.
2. **** Niepoort, Colheita 2001, € 39,95, Horizon Wines.
3. * Santo Isidro de Pegôes, Nucho de Pegôes, Setúbal, € 6,99, Grapy.nl.
4. Van Zellers, Porto Tawny, € 9,95, André Kerstens.

* = het aantal proevers dat deze wijn bij het gerecht kiest

