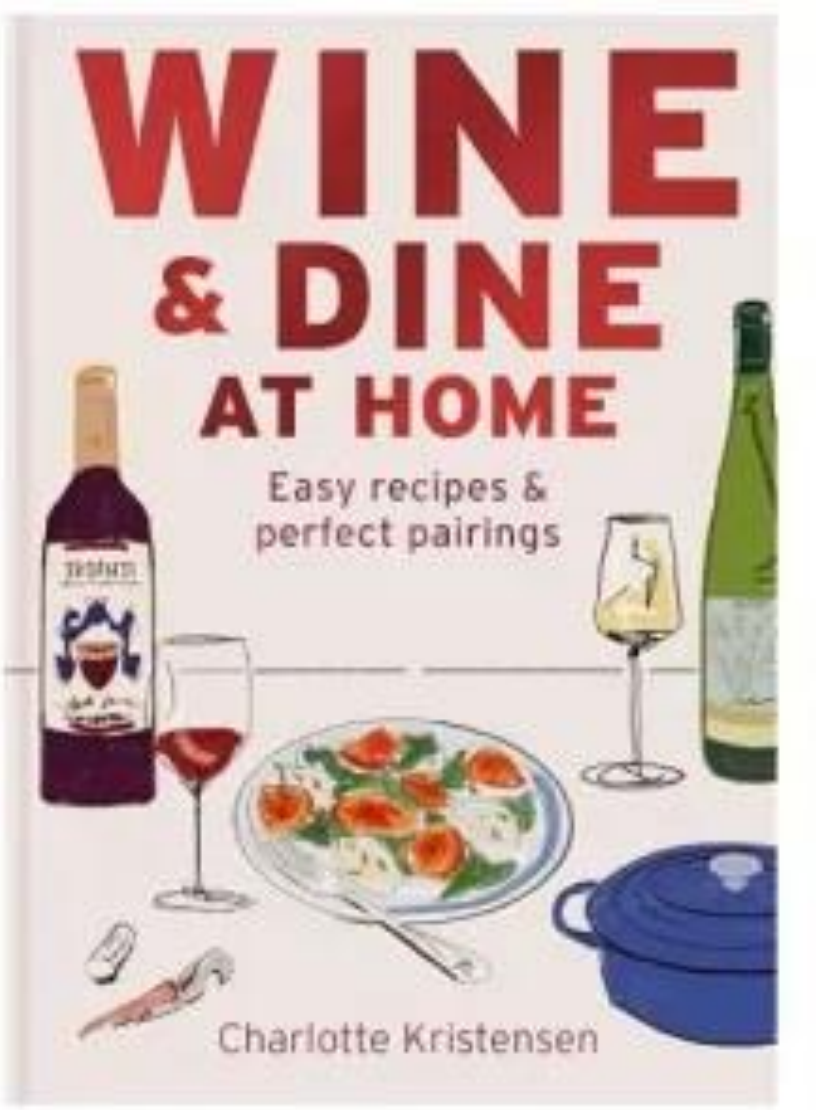
Boek

Wine & Dine at Home

Bron: The Wine Economist – Mike Veseth (link)

Wine & Dine at Home van Charlotte Kristensen



Eric Asimov, wijncriticus van de *New York Times*, stelde onlangs de vraag: "Zijn we de plek van wijn aan tafel vergeten?" – een vraag die precies op het juiste moment komt. Hoewel we gewend zijn wijn en eten als natuurlijke partners te zien – een typisch Europese gedachte –, begint die band te verwateren. Dit is een probleem voor wijn in het algemeen, omdat het de verkoop beïnvloedt, maar vooral voor wat je 'culinaire wijnen' zou kunnen noemen: wijnen die echt eten nodig hebben om hun potentieel te tonen.

Het nieuwe boek van Charlotte Kristensen, *Wine & Dine at Home*, wil lezers de middelen in handen geven om de magie van de combinatie tussen eten en wijn te ontdekken of opnieuw te ervaren. Het boek is opgedeeld in drie delen: 'Discover' (Ontdekken), 'Pair' (Combineren) en 'Curate' (Samenstellen). Zelf zou ik ze liever 'Theorie', 'Praktijk' en 'Feest' noemen.

In het deel 'Theorie' worden enkele basisprincipes voor wijn-spijscombinaties behandeld. Korte hoofdstukken gaan in op thema's als wijn en zout, wijn en zuur, wijn en vet, enzovoort; er wordt besproken welke wijnen wel (of juist niet) passen bij bepaalde smaakeigenschappen. Soms wordt het wat ingewikkeld – de meeste gerechten hebben immers niet slechts één smaakeigenschap –, maar ik waardeer de manier waarop de lezer wordt aangemoedigd om goed na te denken over de kenmerken van het eten en hoe deze wel of niet bij bepaalde wijnen passen.

Het tweede deel – dat meteen in het oog springt zodra je het boek oppakt – brengt de theorie in de praktijk met vijftig recepten en bijpassende wijnen. Hier komen de woorden uit de ondertitel, 'easy recipes & perfect pairings' (makkelijke recepten & perfecte combinaties), echt tot hun recht.

Sue en ik merkten dat onze aandacht vanzelf werd getrokken door het kleurrijke receptengedeelte, dat bijna de helft van het boek beslaat. Het was fijn om concrete suggesties voor combinaties te zien, al waren onze reacties wisselend. Sommige combinaties waren zeer vernieuwend en prikkelend (al vereisten enkele daarvan wijnen of ingrediënten die wellicht lastig te verkrijgen zijn). Andere combinaties waren bijna clichés: Napa Cabernet bij een biefstuk, of Malbec bij een 'smash burger'. Toch deden we veel ideeën op voor experimenten in de eigen keuken; waarschijnlijk beginnen we met een stoofpotje van tomaat, bonen en inktvis, geserveerd met een Barbera.

Het laatste deel bevat suggesties voor menu's met een bepaald thema. Vooral het idee voor een soort tapasfeestje spreekt me erg aan. Hier worden tal van ideeën aangedragen.

Dit boek zal de groeiende kloof tussen wijn als voedingsmiddel en wijn als drank uiteraard niet dichten, maar het kan wel een steentje bijdragen. En de wijnsector kan alle hulp goed gebruiken!

Te koop:

Bigshopper: 25.67 € link