

29 Eten & Genieten

Ontgroening van vinho verde

W e gaan nog even terug naar Portugal. Twee weken geleden hadden we het over de fantastische wijnen van Herdade do Esporão uit de opkomende wijnstreek Alentejo. Nu gaan we omhoog naar de provincie Entre-Douro-e-Minho. Grenzend aan het Spaanse Gallicië komt hier de beroemde vinho verde vandaan.

Naast de rosé van Mateus en Lancer (weet u nog, die bruine stenen kruik) was vinho verde hét Portugese succesnummer in de jaren 70. Waarom? Nou, het was vooral een makkelijke wijn,

niet te veel alcohol, klein prikje en vooral érg goedkoop. Met name dat laatste spreekt ons Nederlanders aan, want gemiddeld willen we niet meer dan drie euro voor een flesje wijn uittrekken. In de jaren 70 was dat overigens nog geen drie gulden. Voor dat geld mag je ook niet meer verwachten dan een simpele slobber, waarbij we het vroegrijpe zuur voor lief namen.

Hoe anders is de vinho verde van de 21e eeuw. Dankzij moderne technieken, aanplant van edeler druiven en een gunstige klimaatontwikkeling is de kwali-

teit de laatste jaren met sprongen vooruit gegaan.

Maar eerst nog iets over de naam. De wijn is namelijk helemaal niet groen van kleur, maar bleekgeel. Vinho verde dankt zijn naam eerder aan de oorspronkelijke vroege botteling, waarbij een spontane tweede

gisting in de fles voor wat koolzuur zorgt. De wijn proefde gewoon wat groen.

De betere producenten laten die traditionele aanpak tegenwoordig achterwege en gaan meer te werk als de Spanjaarden aan de andere kant van de grens. Uit Rías Baixas komen tegenwoordig de meest fantastische witte wijnen op basis van vooral albariño. De Portugese wijnmakers gebruiken voor hun vinho verde steeds vaker dezelfde druif, die bij hen alvarinho heet. Al dan



niet gemengd met lokale druiven als loureiro, trjadura of arinto is dit de nieuwe stijl. Noem het de ontgroening van vinho verde, want groen proeft hij allang niet meer. De Quinta de Gomariz Alvarinho Colheita Seleccionada 2012 bijvoorbeeld (€11,95, www.casa-arminho.nl). Acaciabloesem, citrus, witte perzik, fris-sappig en tegelijkertijd mooi zacht. Ideaal bij een stukje heilbot, waaraan het Katwijkse strandrestaurant KW106 deze wijn koppelde.



Proeven met Pieter

CUCINA ITALIANA

'Piano' aan de IJssel

OP DE KOP AF EEN JAAR GELEDEN WAREN we hier. Toen voor 's lands beste vegetarische gerecht, nu op zoek naar de nummer één onder de Italiaanse restaurants. Nee, geen pizzeria of trattoria, maar Italiaans op gastronomisch niveau.

Daarvoor moeten we dus naar Deventer, dat mooie Hanze-stadje aan de IJssel. Cucina Italiana is al drie jaar op rij door Italië Magazine genomineerd voor de titel 'Italiaans restaurant van het jaar'.

Patron-chef Raffaele Natale geldt als een veteraan in het vak. Geboren in Puglia kwam hij in de jaren 70 naar Nederland. Samen met zijn grote liefde Geke opende hij elf jaar geleden op de hoek van de Grote Poot en de Lange Bisschopstraat Cucina Italiana. In pizzeria's zag hij weinig brood. Natale wilde koken zoals hij dat in de hak van Italië van 'la mamma' had geleerd.

Pure gerechten met verse kruiden en de beste olijfolie. Dat alles volgens de regels van Slow Food, een beweging die, als tegenhanger van fast-food, eind jaren 80 in Italië werd opgericht.

We parkeren de auto in de schaduw van de reusachtige Lebuïnuskerk. Op deze woensdagavond is Cucina al gezellig vol. Overigens geen chiantiflessen aan het plafond, maar een luchtige moderne



Geweldig! De octopus even geblancheerd. Zo mals krijg je inktvis normaal alleen aan de Middellandse Zee.

We drinken er Castel del Monte La Pietraia 2011 van Cefalicchio (€31,90) bij. Een biodynamische chardonnay uit Natales geboortestreek. De wijn is ook krachtig genoeg voor onze 'primi', de tweede gang die altijd pasta of risotto is. Op advies van de gastvrouw (anders wordt het te veel) delen het pastamonster en ik de tagliatelle al ragu di vitello (€13,75). Wat smaakt huisgemaakte pasta toch zoveel beter dan uit het pak. De kalfsragout is prima op smaak gebracht met gedroogde tomaat en pecorino, maar is een tikje aan de droge kant. De jongen maakt er niet om.

Vervolgens moeten we even wachten op het hoofdgerecht. Slow Food geldt niet alleen voor de bereiding. 'Piano', zeggen ze dan in het diepe zuiden van Italië. Wij hebben er geen enkel probleem mee, mede dankzij het mooie glas

Barbera d'Alba La Rosina 2010 (€8,95). Weliswaar veel te warm (25°C) opgediend, maar ijsblokjes bieden uitkomst.

Zoonlief heeft nog ruimte voor de specialiteit van de chef: agnello della Murgia (€27,50). Lamsvlees dat minimaal acht uur in een terracottapot in de oven is gegaard. Het vlees heerlijk mals en lekker kruidig. Minder enthousiast is hij over de zompige gebakken aardappeltjes en de simpele groenten als garnituur. Mijn kwartel met pancetta en gefrituurde salie (€19,75) is oké, maar maakt verder geen indruk. Een tikje te gaar.

Tot slot delen we een citroentaartje met hazelnootmousse en malaga-ijs (€8,75) en kunnen we geen pap meer zeggen.

Prima gegeten, maar of dit de beste Italiaan van Nederland is, laten we graag aan de jury van Italië Magazine over.

PIETER NIJDAM

Raffaele en Geke Natale werken alleen met authentieke Italiaanse producten.

FOTO: REINIER VAN WILLIGEN

☺ = KAN BETER
☺☺ = VEELBELOVEND
☺☺☺ = GOED tot ZEER GOED
☺☺☺☺ = UITZONDERLIJK

Cucina Italiana, Grote Poot 1
7411 KE Deventer, 0570-615900,
www.cucinadeventer.nl. Ma. en di. gesloten, alleen diner, terras, menu €32,75 (3 gangen).

2 x min-water met ijs	15,50
Pietraia	31,90
2 x antipasti	30,00
tagliatelle	13,75
houderijvlees agnello	19,75
agnello della murgia	27,50
ei barbero	8,95
globe salmen	8,75
2 x espresso	5,00
Totaal	159,10

Koken van 'la mamma' geleerd