

After dinner drinks



Natafelen is minstens zo aangenaam als het dineren zelf. Het dessert en de koffie vragen evenwel om een glas met pit. Met iets meer alcohol, iets meer kracht, vaak wat zoeter en altijd vol smaak. Drankjes kortom om van te nippen. Tien tips voor after dinner-drinks van Arts en Auto-wijnjournalist Han Sjakes.

Brachetto d'Acqui

Van deze aromatische, mildzoete, rode mousserende wijn uit Italië, met niet meer dan 6% alcohol, is niet bijster veel in omloop. Maar wat zet u er een verrassende vrolijkheid mee op tafel. Het is goed voor te stellen dat Julius

Cesar, zoals het verhaal tenminste wil, Cleopatra ermee verleidde. Deze wijn smaakt naar aardbeien, bessen, tafeldruiven, rozen en vanille. Een feest bij vanille-ijs, panna cotta met rode vruchtensaus, aardbeientaart, vruchtensalades en desserts met chocolade.

Rivesaltes

Rivesaltes is een langgerijpte wijn uit de Frans-Catalaanse Roussillon, vaak van zowel witte als blauwe druiven en vergelijkbaar met tawny port, maar dan vaak wat wilder, ongeregelder, exotischer, onvoorspelbaarder en brutaler. Een vermaard adres is Domaine Cazes. Rivesaltes Cuvée Aimé Cazes 1978 is prachtig, verfijnd en nog lang niet oud, maar niet goedkoop. Probeer anders de Rivesaltes Ambré 2000 van Cazes, waarvan halve flesjes te koop zijn. Lekker bij crème brûlée, gerijpte kazen, ijs met chocola of taart met pruimen of dadels. Verkoopadressen via wijnkring.nl.

Coteaux du Layon

Botrytiswijn uit de Loirevallei (zie 'Edele rotting'). Hier zorgen de krachtige zuren van de chenin blanc-druif voor een zinderende zoetzure spanning. De wijn van Château Pierre-Bise is fenomenaal. Ik proefde ooit vijf jaargangen (2005-2009) van de 'Les Rouannières' naast elkaar. Ze waren alle vijf totaal anders, maar stuk voor stuk verbijsterend spannend en complex. Importeur is Le Vin en Direct, met een winkel in Delden die alleen op zaterdag is geopend. Ga anders op zoek naar Domaine des Baumard, te koop in de vestigingen van wijnhandel De Gouden Ton, degoudenton.nl.

Madera

Anders dan de meeste wijn rijpt madera (of madeira) niet in een koele kelder, maar krijgt hij zijn bijzondere smaak op een warme zolder in de tropische zon op het eiland Madeira. Hoe langer dat duurt, hoe beter; madera kan honderd worden. De droge soorten (sercial en verdelho) tonen het unieke eilandkarakter het beste, maar zoete (bual en malmsey) zijn niet minder mooi. Kijk voor verkoopadressen op madeirawijn.nl (tevens voor goede wijn-spijstips).

PX

Afkorting van Pedro Ximénez, de naam van de druif. Het is sherry, maar anders. PX, gemaakt van in de zon gedroogde druiven, is mierzoet, stroperig dik, fluweelzacht en zwart als motorolie. Maar wát een wijn, bijna een dessert op zichzelf. Lekker bij oude harde kazen, pittige kaas op vijgen- of mueslibrood en bij desserts met chocola en rozijnen of noten. Of gewoon zo bij de espresso. Een mooi en betaalbaar voorbeeld is Pedro Domecq Viña 25.

Limoncello

Limoncello is waarschijnlijk de zuiverste likeur die er is. In het beste geval komen er uitsluitend pure alcohol, citroenschillen en suiker aan te pas. Limoncello di Sorrento en Limone Costa d'Amalfi komen uit de buurt van Napels, terwijl twee Italiaanse broers in de Schiedamse stokerij Herman Jansen (Notaris jenever) voortreffelijke Limoncello di Fiorito maken van biologische citroenen uit Sicilië. Te koop bij Gall & Gall. Perfect bij desserts waarin citroen is verwerkt, zoals mascarponetaartjes met lemoncurd.

Edele rotting

Klinkt onsmakelijk maar is het zeker niet. Edelfäule, noble rot, muffa, pourriture noble; elk wijnland heeft zijn varianten. Denk aan Sauternes, Monbazzillac, Trockenbeerenauslese, Quarts de Chaume, Tokaji Aszú en Sélection de Grains Nobles. De schimmel botrytis cinerea brengt een ingewikkeld proces op gang dat de druiven verrijkt met smaakstoffen die een intens rijke,

honingachtige wijn opleveren. Móet u een keer gedronken hebben. Mooi bij fruitdesserts, vers fruit met honing-dressing, kokosijs, kwarktaart en blauwschimmelkaas.

Amontillado

Amontillado is een bijzonder sherry-type. Hij begint als een bleekwitte en beendroge fino of manzanilla met zijn kenmerkende sherrytoontje dat doet denken aan kamillebloemen. Vervolgens rijpt hij nog jarenlang onder invloed van zuurstof in houten vaten. Dit maakt de wijn amberkleurig en voegt aroma's toe van amandelen, gedroogd fruit en karamel. Die combinatie is onweerstaanbaar spannend. Met amontillado – liefst een droge, er zijn ook lichtzoete versies – is het heerlijk natafelen met wat lichtgezouten noten, harde oude kazen of blauwschimmelkaas.

Van Wees

Fenny van Wees nam in 2002 het familiebedrijf in de Amsterdamse Jordaan van haar vader over. Sindsdien distilleert ze in haar eentje jenever en likeur. Alles puur natuur, er komen geen kunstmatige aroma's aan te pas. De beste likeur ter wereld, als u het mij vraagt. Hemel Op Aarde, van kersen, amandel en chocola, is een vloeibare kersenbonbon. Vergeet Me Niet is vrouwelijk en fragiel met lavendel, rozenblaadjes en viooltjes. Enzovoort, er zijn er nog vijftig! Kies er een passend dessert bij of drink ze bij de koffie.

Ruby en tawny

Port, de klassieke kaasplankjeswijn. Er zijn twee soorten: ruby en tawny. De roestbruine tawny wordt op houten vaten bewaard om hem zachter te maken. Daar ruilt hij fruitigheid, suiker en de vurige donkerrode kleur van zijn jongere zusje ruby in voor het aroma van noten, gedroogd fruit en karamel. Drink tawny bij oude kaas, roodflorakaas of taart met gedroogd fruit en noten; ruby bij pittige blauwschimmel, harde kazen of toetjes met vers rood fruit. De beste varianten zijn late bottled vintage, colheita, vintage port en twintig of dertig jaar oude tawny.