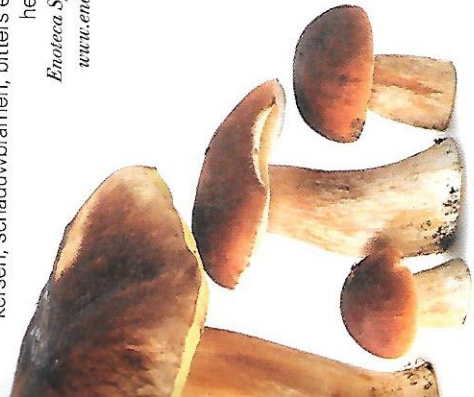


Is dat niet het lekkerste wat een lekkerbek kan overkomen? En is er dan geen betere plek denkbaar dan ExtraLekker om daar invulling aan te geven? Laat me u even voorgaan in de zoektocht. En de waseling van het seizoen vormt een mooie aanleiding. Zomersalades en lichtere gerechten maken binnenkort plaats voor substantieler zaken. Het licht springt weer op groen voor rood vlees. Paddenstoelen, het bosgoud, gaan de borden verrijken. Zoals de stoofpot thuis ruikt, ruikt hij nergens. En de kaasplank vormt een prachtig alibi om lekker na te tafelen.

EEKHOORNTJESBROOD

Voor ons eekhoortjesbrood. Voor de Fransen cèpes. En de Italianen noemen ze porcini. Omdat die laatste wat wijn betreft nu nog op een droogte staan en vooral omdat het een uitstekende combinatie is: Piemonte rose van de nebbioldruif. Wel met een mooi stuk vlees ernaast graag. Ontkurk Cantina del Pino uit 2013 uit Langhe. Donkere pruimen, zwarte kersen, schaduwbramen, bitters en zuren. Van een heerlijke aardigheid.

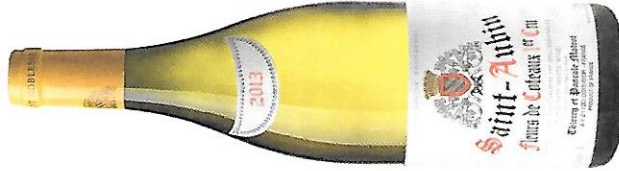
Enoteca Sprezzatura. € 18,30
www.enoteca-sprezzatura.nl



Loopt u even met mij mee? Uw wandelschoenen hoeft u overigens niet aan te trekken. Een kurkentrekker voldoet. Want we gaan eerst de wijnkelder in. Omdat – het zal met mijn werk te maken hebben – ik altijd eerst bepaal wat ik wil drinken. Om daarna eens rustig te gaan onderzoeken wat er naast die fles op tafel komt. Mevrouw Hamorsma heeft een hoeveelheid kookboeken die zijn gelijke niet kent. Om over het aantal ingeplakte recepten in schriften en multomappen maar te zwijgen.

Ter geruststelling: tijdens zo'n queeste kan er best al wat gedronken worden. En u begrijpt, in de nabije omgeving van een wijschrijver is altijd studiemateriaal voorhanden. Daarmee wordt zo'n zoektocht ieder keer weer een heerlijk avontuur.

DRIE AANBEVOLEN PADDESTOELEN WIJNEN



een kernterug. Vooral de afgelopen paar jaar krijg ik steeds betere wijnen van eigen bodem in het glas. In een aantal Nederlandse sterrestauranten maakt de vaderlandse drankleer rood-wit-rosé inmiddels deel uit van het wijnarangement. Niet alleen omdat buzzwords als 'authenticiteit', 'ambachtelijk' en vooral 'lokaal' tegenwoordig nu eenmaal dienen door te klinken in het gastronomische aanbod. Maar simpelweg omdat ook de kwaliteit flink vooruit is gegaan. En dat zeg ik niet uit chauvinisme. Ondanks proefde ook de Engelse wijschrijver en -autoriteit James Robinson de wijnen van een aantal Nederlandse domeinen. "So surprised by how well made they were," luidde haar oordeel in artikel onder de kop "My most surprising taste-evil". En niet alleen de kwaliteit neemt toe. Ook het aantal wijnbedrijven groeit. Tegenwoordig wordt er in alle provincies wijn gemaakt. Jaarlijks ruim een miljoen flessen, afkomstig van meer dan honderdvijftig producenten, waarvan het gros werkt op piepkleine perceeltjes, vaak niet groter dan een hectare. Een keer kijken en proeven? Op 19 en 20 september is er Open Dag Nederlandse Wijngaarden. Kunt u niet? Of hebt u 'm al gemist? Niets aan de hand. Volgend jaar weer. En tussendoor blijven onze Nederlandse wijnmakers wijf maken. En die wordt steeds beter.

PADDESTOLENROOMSAUS

Is er sprake van paddestoelen in een roomsaus? Blijf dan rustig in Bourgogne maar neem wit. Fleurs de Coteaux, Saint-Aubin 1er Cru 2012 van Thierry en Pascale Matrot. Wat rijpe peer, perzik speelt zijn partje mee, citrus zweeft, amandel bittert wat zonder morren. En kijk aan, een zweempje truffel. En is dat ook geen paddestoel..?

ZekVinos. € 26,95
www.zekvinos.nl

BIJNA ALLE SOORTEN

Dé paddestoelendruif bij uitstek: Pinot Noir. Uit Bourgogne in het bijzonder. Keuze te over. Maar laten we Domaine Bertrand Ambroise Côte de Nuits-Villages 2013 nemen. Rood met een fijnzinnige touch. Het framboos en het kerst. En heeft – past dat mooi of past dat mooi? – de viezige bite van een in het wild geplukte paddestoel.

Vinoblesse. € 21,50
www.vinoblesse.nl