

Harolds wijnpanel

Met een panel proeft Harold Hamersma wekelijks wijnen uit de beste Amsterdamse zaken of gewoon uit de supermarkt. Het proeven geschiedt blind. De beste drie komen in *PS van de Week*. Na een maand wisselt het panel. Deze week:

Cava

8+

€ 7,50



**Copa Sabia
Brut Reserva
Emoción**

8+

€ 17,50



**Raventós
i Blanc Reserva
Brut 2008**

8

€ 9,99



**Extremarium
de Mont
Marçal Brut
Reserva**



**Julius
Jaspers
(49)**

tv-kok,
presentator,
schrijver

Zeer opgewekt en prettig. Lekere mousse, aangename afdrank. Een fris slokje. Schenk eigenlijk nog maar een keertje in.

Niet bepaald een onbenullige dorstlesser. Cava met ambitie. Was er een maximumprijs aan de inzendingen verbonden? Nee? Nou, dit moet een dure zijn. Romig, notig, complex.

Bijzonder aangename en beschafde cava. Niet dat harde, niet dat venijnige. Mooi zacht wit en geel fruit. Romigheid en fijn in de mond.



**Ferry van
Houten (51)**

patron-
cuisinier
restaurant
Het Bosch

Niet zeer gecompliceerd, maar kwiek en opwekkend. Aardig wat fruit, zoals perzik, peer en lychees. Goede zuurbalans.

Heeft behoorlijk wat te melden. Kruidige neus, diepgeurend. Mooie, rijke smaak ook. Echte wijn, met een zacht mondgevoel en veel vulling.

Aangenaam kalkachtig in de geur. Wat appeltjes ook. En in de mond rondeur, abrikoos, iets licht grassigs en citrus.



**Harold
Hamersma
(55)**

wijnjournalist
en auteur van
wijnboeken

Helemaal lekker en in orde. Niet veel diepgang of al te veel opwindende verhalen, maar verfrissend en dorstlessend. Lekker zacht-appelig en citrusrijk.

Zou mij verbazen als dit supermarkthandel is. Gesoigneerde, gecoeffeerde Spaanse adel. Luxe geur, luxe smaak, luxe afdrank. Prima de luxe.

Lijdt bepaald niet aan het vaak zo karakteristieke vloeibaar kartonsyndroom. Aangenaam licht en fris fruit. Appeltjes, wat aardsheid en mild-notig. Zacht-droog.

Waar?

Hema

Grapedistrict (verkoopadressen via www.grapedistrict.nl)

Wijnhuis Zuid, Maasstraat 134

Burenruzie om cava

We komen niet zonder cava te zitten. Dagelijks worden rond de één miljoen flessen met Spaanse belletjes geproduceerd. Daarvan komt 85 procent op het conto van Codorníu en Freixenet. Eerstgenoemde tekende in 1872 voor Spanjes eerste cava en Freixenet volgde in 1889. Zoals het hoort hebben die twee ruzie met elkaar. Leuk voor Frans Bromet, want ze zijn zo'n beetje buren. Codorníu predikt vooruitgang en gebruikt bijvoorbeeld chardonnay voor meer finesse. Maar het inmiddels veel grotere Freixenet houdt het liefst alles bij het oude: cava dient louter van 'eigen' druiven xarel-lo, parellada en macabéo te zijn. Beide stijlen waren vertegenwoordigd bij de twintig geproefde flessen cava brut, maar de winnaars waren van de oude stempel. Codorníu en Freixenet schitterden door afwezigheid.

ADVERTENTIE



Professionele Contactgrill

Ideaal voor het grillen van vlees, vis, gevogelte of groente en het bakken van tosti's of ciabatta's

- roestvrijstalen behuizing
- zware gietijzeren bakplaten
- 1500W, korte opwarmtijd
- regelbaar tot 300°C
- afmetingen: 30 x 39 x 20,5cm

179,-

DUIKELMAN

FERDINAND BOLSTR. 68 AMSTERDAM
WWW.DUIKELMAN.NL 020-6712230