

**bij chocolade drinken**

Voor een frisse, luchtige noot Het dansende parfum van oranjebloesem van **Muscat de Beaumes de Venise** of **Muscat St Jean de Minervois**.

samen onder de chocoladedeken **Jonge vintage port**, **LBV port**, **ruby port**, **Maury**, **Australische Liqueur Muscat**, **malmsey madeira**.

**fijne combinaties**

noten (en rozijnen) en chocolade Zoete wijnen met een intrinsieke nootsmaak harmoniëren hier uitstekend mee. Dus: **gekoelde tawny port**, **malmsey of boal madeira**, **Australische Liqueur Muscat**, **zoete oloroso sherry**, **Moscato di Pantelleria**

een reep witte chocola met gevriesdroogde stukjes aardbei Nogal specifiek, ik weet het, daarvoor moet ik Sarah Jane Evans en haar extensieve wijn-en-chocoladeproeverij bedanken. ‘Een heerlijk meisjesachtige combi met deze chocola is **Californische witte grenache van Gallo** [een lichtzoete rosé],’ aldus Evans. ‘Een feestje.’

Zie ook cake.

**chorizo** Bij een gerecht met chorizo hoort voor mij rode wijn. De mild-zoete smaak met het kruidige aroma van gerookte paprika laat zich bij uitstek combineren met **Spaanse wijn**. In tegenstelling tot, zeg, een Italiaan, die een en al ellebogenwerk is, is een Spanjaard vervaardigd uit **tempranillo**, **cariñena** of **garnacha** in zijn jonge jaren soepel en sappig, en krijgt op rijpere leeftijd een dieper zoet, als aardbeienmoes, dat harmonieert met dat van chorizo. Bij een ovenschotel van pijlinktvis met chorizo zou ik dus een **milde Rioja** schenken. Bij lamskoteletjes met een salsa van boterbonen, tomaat en plakjes chorizo zou ik weer voor een Rioja kiezen, of anders een **garnacha van Campo de Borja** of een **Priorat** of een **Montsant**. Als je voor witte wijn opteert – misschien met chorizo als borrelhapje, of bij een salade van chorizo, spinazie en gepocheerd ei – ga dan voor een succulente, volle witte, eventueel op eikenhout gelagerd. **Op eikenhout gelagerde witte Rioja** is de voor de hand liggende keuze, net als **Godello**, met zijn sappige, volle ooft. Het knisperende van een **op eikenhout gelagerde chardonnay uit Australië**, **Zuid-Afrika** of **Chili** zou ook zeer goed passen bij gepocheerd ei met chorizo, niet in de laatste plaats omdat chardonnay prettig combineert met eieren.

### grüner veltliner

*hoe hij smaakt:* De bekendste witte druif van Oostenrijk levert een verfrissende wijn op met ferme zuren en een niet al te opdringerige fruitigheid. De smaak is een subtiele mix van witte peper, witte en roze grapefruit en radijs of sushigember. Vaak zit er een zweem van specerijen in die kan doen denken aan iriswortel. Veel grüner veltliner-wijnen hebben een bijna kristallijne textuur; ze geven een slank, exact afgepast mondgevoel, alsof ze met een diamantzaag op maat gezaagd zijn. Soms zijn ze toegankelijker en molliger, misschien met een accent van nectarine, maar de fijne zuren komen er toch altijd doorheen.

*wat eet je erbij:* Grüner veltliner is een van die heerlijke wijnen die behoorlijk goed passen bij alle gerechten waarbij je een witte wijn wilt drinken, en dan vooral bij gerechten die vaak lastig te combineren zijn met wijn. Hij past prima bij **verse asperge**, zowel witte als groene. De Australische sterrenkok Skye Gyngell maakt een fantastische groentestoofschotel op basis van gesmoorde artisjokken, saffraan, venkel, gekonfijte citroenen, tomaten en zwarte olijven; de meeste witte wijnen hebben het met al die kruiden en sterksmakende ingrediënten best lastig, maar grüner veltliner kan ze hebben. Hij gaat ook goed samen met **bittere groenten**, dus met **witlof**, de peperige beet van gewokte **spruiten** of een salade met **rucola**.

Net als gari (Japanse ingelegde gember) een spannende combinatie oplevert met rauwe vis en rijst, vormen de frisse citrustonen en de tintelende warmte van grüner veltliner een prachtige combinatie met **sushi** en ook met een aantal ingrediënten uit de keuken van **Zuidoost-Azië** en dan vooral Vietnam en Thailand. Grüner veltliner voelt zich thuis bij **citroengras**, **Thaise basilicum**, **munt**, **verse koriander**, **laos**, **limoensap**, **paksoi**, **groene mango** en **Chinese kool**. Scherpe gerechten zijn, net als bij veel andere droge wijnen, een minder goede combinatie. Probeer grüner veltliner eens met **dim sum met varkensvlees en garnalen** of een knapperige **Vietnamese salade**.

In Oostenrijk drinkt men grüner veltliner vaak bij een **wienerschnitzel**. Door zijn frisse, opgewekte karakter gaat hij goed samen met de krokante, ietwat vette malsheid van een gepaneerde kalfsschnitzel. Om dezelfde reden kan hij goed worden geschonken bij **varkensvlees**, **gerookte ham** en **kalfsvlees**, en dan vooral als er gebruik wordt gemaakt van Aziatische accenten, roomsauzen of vet.