

Een zalige Kerst!



Cees van Casteren
is Master of Wine,
Vinoloog van het Jaar
en auteur van diverse
wijnboeken

ULTIEME WIJNSUGGESTIES VOOR DE FEESTDAGEN

Ik weet niet hoe het u vergaat, maar als de Kerst in zicht komt, word ik altijd conservatief. De rest van het jaar probeer ik alle wijnen en wijnstijlen uit die ik te pakken kan krijgen maar als de dagen korter worden en de boom is opgetuigd, grijp ik terug op de vaste waarden. Heeft ook te maken met het gevoel dat het met Kerst niet zomaar een diner is maar hét moment van het jaar om te genieten, samen met familie en vrienden, en terug te kijken op 2022, te vieren en te gedenken. Dát gevoel maakt van de feestdagen dé tijd om Bordeaux te drinken, Bourgogne, Rioja, champagne en Barolo in plaats van fiona, Ribeiro of Mexicaanse merlot. Heel soms zet ik er wel eens een exoot tussen –Kaapse chenin blanc, Nieuw-Zeelandse of Australische chardonnay, Belgische of Engelse bubbels - maar door de bank genomen, beperk ik me tot wat ik noem de klassiekers.

Zolang als ik me herinner, begin ik de Kerst met een champagne. Onder mijn favoriete mousserende wijnen uit Reims bevinden zich **Gimonnet-Gonet Brut Tradition (Vojacek, €32,75)** en **Charles Heidsieck Brut Reserve (Van Berkum, €47,95)**. Maar ook zou ik de **Genoelselder Zwarte Parel** willen aanbevelen (**Mariowijn.nl, €18,70**).

Bij het voorgerecht of bij de vis adviseer ik minerale Chablis met veel fraîcheur zoals de **Domaine d'Henri 1er Cru Fourchaume 2019 (Colaris, €30,75)** en **Denis Race, Chablis 1er Cru Montmains (Vojacek, €22,50)** maar ook de **Kumeu River Village Chardonnay** is niet te versmaden (**Colaris, €13,50**).

En bij het hoofdgerecht, dat dit jaar reerug zal zijn, komen de volgende Bordeaux in aanmerking: **Chateau Haut Moulin Laroque, Fronsac, 2016 (Colaris, €23,75)**, **Chateau du Glana, Saint-Julien, 2016 (Colaris, €22,50)** en **Pavillon de Poyferré, Saint-Julien, 2016 (Colaris, €41,00)**. Die laatste is de tweede wijn van een zeer vooraanstaande Grand Cru Classé uit het grote jaar 2016!

Bij de Sachertorte uit Wenen tenslotte komt een mooi gerijpte port op tafel zoals de **Kopke 20 years old White tawny (Gall&Gall, €34,50)** of de **Fonseca Guimaraens Vintage 1998 (Jean Berger, €30,25)**. Beide zijn halfjes – maar subliem!

Wellicht denk je dat we dan niet meer rechtop over straat kunnen lopen, maar weet dat mijn bezoek na de kerststol en koffie voor een 'laatste' glas terugkomt: de delicioze **Condado PX van Valdespino (€10,95, halfje, Wijnhuis de Tros)**. Zodat de festiviteiten op het hoogtepunt van 'veel wijn voor je geld' mogen worden afgesloten.

Een zalige Kerst gewenst! (Maar dat wordt het vast..)