

Maand juni 2024
Thema:
Il cibo della Sicilia



Amuse Arancini

Epicuro Pinot Grigio 2022

Arancini zijn een smaken combinatie van Italiaanse kruiden, kippenbouillon, broodtonen en kaas. Daar wil je een ferme witte wijn bij met frisse zuren en tonen van fruit en ook een flinke mineraliteit ter contrast. Deze Siciliaanse Pinot Grigio biedt dat contrast. In de neus wat hooi, netel en wit en tropisch fruit. Daarna, bij de eerste slok proef je de fijne zuren, een iets filmende en flinke body met citrus en sinas fruit. daarna wordt dat gevolgd door wat kruidige tonen met een flinke portie mineraliteit. Samen met Arancini dus een complete compositie aan smaken. **€17,-: Cas van Gelderen**
wijkelder vak B2



Voorgerecht Caponata

Farina Pinot Grigio Blush 2023

Pinot Grigio is geen witte of blauwe druif, maar een roze of "gris/grigio" druif. Als je met de schillen vergist trekt de kleur van de schillen in het sap en krijg je dus een licht roze, oftewel "blush" wijn. Een rosé dus. Caponata is een gerecht van gesmoorde groentes en heeft wel wat gelijkenis met het Provençaalse ratatouille. Daar wordt traditioneel ook rosé bij gedronken. Een goede rosé kan het dus ook goed doen bij een Siciliaanse Caponata. Deze blush uit Veneto heeft in de neus wat stoffigs en frisse wilde aardbeitjes. In de mond heeft het niet teveel zuur, maar wel iets plakkerigs dat goed gaat met de romigheid van de gesmoorde groenten. Het aardbeien fruit vormt weer een mooi contrast met de umami van de Caponata. **€18,-: Cas van Gelderen**
wijkelder vak B3

Hoofdgerecht Siciliaanse pasta met kip

Corte Ibla Nero d'Avola 2021

Nero d'Avola is rode druif die je vrijwel alleen op Sicilië vindt. Rode wijn bij kip zult u denken? Jamet tomaten kan dit heel goed. Dit fijne gerecht met ferme smaken is heel filmend, en de frisse fruitige zuren van deze Nero d'Avola snijden daar prachtig door heen. De wijn heeft slechts een likje hout gehad en is dus heel fris gemaakt. In de rijke neus vind je rood bessig fruit. In de mond is de wijn slank, heeft weer dat bessige fruit, een behoorlijke portie aan oosterse kruiden, en fijne tannines. In de afdrank vind je een pittig pepertje. **€19,-: Sligo**
wijkelder vak A2

