

*Hubrecht Duijker*

**Welke  
wijn  
waarbij**

*Tips voor wijn-spijscombinaties*



Met dank aan leden van het Nederlands Gilde van Sommeliers,  
die zo vriendelijk waren om perfecte wijn- en spijscombinaties  
te verstrekken.

*Wat is de definitie van een  
goede wijn? Die zou moeten  
beginnen en eindigen met  
een glimlach.*

– William Sokolin



# Inhoud

---

Voorwoord .....	7
Spelen met smaken .....	11
Hoe deze gids te gebruiken .....	21
<b>De lekkerste wijnen bij</b>	
Groente .....	23
Schaal- en schelpdieren .....	37
Vis .....	49
Pasta's en andere deeggerechten .....	69
Gevogelte .....	79
Rundvlees .....	97
Kalfsvlees .....	111
Varkensvlees .....	121
Lams- en schapenvlees .....	137
Wild .....	147
Kaas .....	157
Zoete desserts .....	177
Overige gerechten en keukens .....	187
Veelzijdige begeleiders .....	193
Register van wijnen .....	194

# Voorwoord



*Hubrecht Duijker*

[www.hubrechtduijker.com](http://www.hubrechtduijker.com)

Het zorgvuldig op elkaar afstemmen van wijn en spijs is verplicht noch noodzakelijk. Lukraak gecreëerde combinaties van bijvoorbeeld een willekeurige rode wijn bij een willekeurig vleesgerecht, kunnen heel lekker zijn. De kans dat er op toevallige wijze een plezierig 'partnership' ontstaat, is ook beduidend groter dan winnen met roulette of de staatsloterij. Maar wie zo te werk gaat, gedraagt zich als iemand die bloemen uitsluitend per bos koopt op de markt, en niet per boeket bij de bloemist. Of als degene die alleen kijkt naar schilderijen van amateurs, maar nooit naar Rembrandt of Van Gogh. Als iemand, kortom, voor wie de hoogste kwaliteit niet zo nodig hoeft.

Want als wijnen en gerechten wél zorgvuldig worden gecombineerd, ontstaat een geheel dat meer is dan de som der delen. Je gaat dubbel genieten van zowel het drinken als het eten. De wijn gaat nog lekkerder smaken, de spijs eveneens. Het genieten krijgt een extra dimensie. Met als prettige bijkomstigheid dat het vinden van de juiste wijn bij het juiste gerecht helemaal niet moeilijk is, vooral niet wanneer deze gids wordt gebruikt.

Er zijn slechts enkele basisregels die moeten worden gehanteerd, en voor het overige geef ik honderden praktijkvoorbeelden. In de ruim 45 jaar dat ik fulltime over wijn schrijf, hebben mijn vrouw en ik thuis vrijwel dagelijks met wijn en spijs geëxperimenteerd, terwijl we hetzelfde deden in restaurants. Bovendien heb ik op talrijke wijnreizen heel wat kostelijke combinaties ontdekt. In aanvulling op mijn eigen suggesties tref je tips aan van deskundigen voor wie het vinden van de best mogelijke culinaire combines een dagelijkse bezigheid is, namelijk sommeliers.

Op mijn verzoek zijn leden van het Nederlands Gilde van Sommeliers namelijk zo vriendelijk geweest om perfecte combinaties uit hun praktijk te verstrekken. Voorts onthullen gerenommeerde restaurateurs speciaal voor deze gids enkele van hun favoriete wijn-spijscombinaties.

Dat niet alle wijnen van de wereld worden genoemd, en evenmin alle gerechten, is voor een uitgave van deze omvang nogal logisch. Sterker nog, een dergelijke compleetheid zou een onmogelijke opgave zijn, zelfs niet in een mensenleven te volbrengen. Bewust heb ik mij beperkt tot wijnen die mij bekend zijn en die ook worden geïmporteerd, terwijl de gerechten geselecteerd werden op de meest voorkomende ingrediënten en bereidingswijzen.

Het samenstellen van **Welke wijn waarbij** leverde bij mij de ene heerlijke herinnering na de andere op. Ik kreeg bovendien voortdurend trek, lékkere trek. Hopelijk ga jij ook veel smakelijke ervaringen beleven.

# Harmonie

---

**Harmonie**, dat is het sleutelwoord voor vrijwel alle goede wijn-spijscombinaties. Het karakter van de wijn moet niet botsen met dat van het gerecht, maar erbij aansluiten. In het ideale geval past de wijn bij de spijs als een maatkostuum. Zoals kleren de man maken, zo kan wijn het gerecht maken. Waarbij het essentieel is dat beide partners elkaar niet domineren, maar completeren. Die onderlinge harmonie, dat evenwicht vinden, is vaak een kwestie van gezond verstand én van smaak. Je kunt het kiezen van de juiste wijn bij het juiste gerecht vergelijken met het maken van een bloemstuk of boeket.

Meestal gebeurt dat door rond een hoofdkleur verschillende soorten bloemen bij elkaar te kiezen, bloemen ook met een niet te contrasterende vorm of textuur. Eivormige tulpen met hun gladde bladeren zullen niet vaak bijeen worden gebracht met de meer open rozen op hun stekelige stelen. Er bestaat ook een parallel met het maken van een schilderij.

Op een tere aquarel zullen felle, dikke strepen olieverf of zware houtskoollijnen vrijwel nooit worden gebruikt. En een tuba plaats je niet in een strijkkwartet.

Ook bij wijn-spijscombinaties is het streven naar harmonie grotendeels een kwestie van common sense plus smaakgevoel.

Maar omdat er zo ongelooflijk veel verschillende wijnen en spijzen bestaan, is het wel handig om enkele algemene richtlijnen te hanteren.

**Stem het niveau van de wijn af op dat van het gerecht.** Of anders gezegd: als een schotel werd samengesteld uit hoogwaardige ingrediënten, kies dan een wijn van vergelijkbare kwaliteit. Spoel de kreeft dus niet weg met een simpel, dertien-in-een-dozijn tafelwijnkje, en laat de reebiefstukjes niet vergezellen door een in alle opzichten goedkope rode slobberwijn. *Schenk kwaliteit bij kwaliteit.*

**Zorg dat wijn en spijs een vergelijkbaar smaakvolume hebben.** Het volume, of zo je wilt gewicht, van bijvoorbeeld een salade is meestal geringer dan dat van wild zwijn, net als de meeste visschotels en gerechten met kip of kalkoen lichter plegen te zijn dan schotels met rundvlees. Soortgelijke verschillen bestaan bij wijnen. Een Muscadet Sèvre et Maine *sur lie* is een vedergewicht vergeleken met een op vat gelagerde Australische Chardonnay, en een Saint-Julien uit Bordeaux biedt beduidend minder volume dan een Italiaanse Barolo. Als het lukt om wijn en spijs qua smaakvolume op elkaar af te stemmen, ben je al een heel eind in de goede richting. Natuurlijk is smaakvolume niet te meten; er bestaat geen weegschaal voor. Je moet het proefondervindelijk ontdekken. Wat het eten betreft beginnen wij daar eigenlijk ongemerkt al heel vroeg mee, van kinds af aan.

**Houd rekening met de smaakintensiteit.** Lichte gerechten kunnen toch heel veel smaak hebben, en lichte wijnen eveneens. Neem bijvoorbeeld groene olijven met hun uitgesproken smaak, en denk aan de lichtste, teerste sherrysoort, Manzanilla, die toch een zeer markant karakter heeft. Er bestaan ook kruidige salades en pittige visgerechten, net als kruidige, niet te zware witte wijnen, dan wel soorten die vrij hartig zijn. Oostenrijkse Grüner Veltliner is zo'n kruidige, niet te volumineuze witte wijn; in zijn afdrank zit vaak iets peperigs. En de nimmer zware witte wijnen uit het Duitse Franken hebben gewoonlijk een hartig aspect. De smaakintensiteit van gerechten wordt vaak niet door het hoofdingrediënt bepaald, maar door sauzen, dressings of bereidingswijzen. Een salade met een dressing van blauwe kaas verschilt sterk van een salade met alleen olie en azijn. Truffel, citroen, soja, kaas, chocolade en tal van andere neveningrediënten zijn dikwijls smaakbepalend voor het gehele gerecht, en hebben dus ook veel invloed op de smaakintensiteit. De ervaring leert dat intens smakende gerechten en intens smakende wijnen soms heel verrassend kunnen worden gecombineerd. Een der beste partners voor de blauwgeaderde, vrij zoute Roquefort is bijvoorbeeld een uitgesproken zoete witte Sauternes, terwijl bij de eveneens blauwe Stilton een rode Vintage Port als mooiste metgezel wordt beschouwd.

**Als je wijnen en gerechten zo op elkaar kunt afstemmen dat ze elkaars spiegelbeeld vormen qua kwaliteit, smaakvolume en smaakintensiteit, dan is succes verzekerd.** De kleur van de wijn doet er dan niet eens zo heel veel



*Mannen zijn als druiven:  
als je erop stampt en ze in het  
donker bewaart totdat ze rijp  
zijn, dan kun je iets krijgen  
om mee te tafelen.*

– Gezien op een T-shirt in Texas



# Hoe deze gids te gebruiken

Bijna altijd wordt de wijn bij het gerecht gekozen, en niet omgekeerd. Vandaar dat de hiernavolgende hoofdstukken de namen van honderden gerechten vermelden, met per gerecht een passend wijnadvis. Om het vinden van gerechten te vergemakkelijken, zijn ze op soort of hoofd-ingrediënt ingedeeld. Asperges vind je dus bij Groente, mosselen bij Schaal- en schelpdieren, rosbief bij Rundvlees en hert bij Wild. Voorts staan individuele gerechten per hoofdstuk in alfabetische volgorde genoemd.

Wil je toch eerst de wijn kiezen en dan het gerecht? Ook dat kan heel eenvoudig. Alle in deze gids voorkomende wijnen zijn namelijk bijeengebracht in het Register van wijnen, met per wijn de pagina('s) waarop hij wordt geadviseerd.

Ik wens je veel inspiratie toe: de juiste wijn bij het juiste gerecht kan een maaltijd tot een belevenis maken.

# Groente

In dit hoofdstuk zijn gerechten bijeengebracht die uitsluitend of voornamelijk uit groente bestaan. Ze dragen een uiteenlopend karakter: van erwtensoep tot risotto en van salade tot hutspot. Sommige groentesoorten zijn heel makkelijk met wijnen te combineren, asperges bijvoorbeeld (met o.a. wijnen van de sauvignon blanc), andere juist moeilijk (zoals artisjokken). Maar passende wijnen zijn toch altijd wel te vinden: wie vegetarisch eet, hoeft beslist niet van wijn verstoken te blijven.

### **Aardappelsalade**

Als de salade fris en vrij neutraal smaakt, dan kan volstaan worden met een witte Côtes de Gascogne of Gambellara. Maar als het gerecht een wat hoger smaakgehalte heeft, stap dan over op Sauvignon Blanc uit o.a. Argentinië, Chili, Uruguay, Zuid-Afrika of Zuid-Frankrijk, dan wel de Kaapse combi's Sauvignon-Chardonnay of Chenin Blanc-Chardonnay.

### **Aardappelschotel met ansjovis**

Witte Cheverny of Saumur, witte Saint-Mont, Rueda of Griekse Athiri.

### **Amandelen, gezouten**

Typisch aperitiefhapje, waarbij dus ook aperitiefwijnen horen: Fino of Manzanilla Sherry, lichte droge witte wijnen à la Côtes de Gascogne. 's Avonds laat kan een glas Amontillado Sherry een rustgevende, ontspannen begeleider van amandelen zijn.

### **Artisjokken met vinaigrette**

Kies voor knisperend fris en vrij licht. In aanmerking komen o.a. Muscadet (alle soorten), Orvieto, Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc (liefst met weinig alcohol), witte Vinho Verde en Grüner Veltliner, evenals droge Müller-Thurgau uit Duitsland of Luxemburgse Rivaner.

### **Asperges**

Veel wijnen van de sauvignon blanc bevatten in hun aroma iets van groente, meestal richting asperges. Vandaar dat ze fraai met groene of witte asperges harmoniëren. Om wat namen te noemen: Sauvignon Touraine, Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, witte Bordeaux en Entre-Deux-Mers met een hoog sauvignongehalte, en Nieuw-Zeelandse, Zuid-Afrikaanse of Oostenrijkse (Steiermark) Sauvignon Blanc. Andere prettige partners zijn Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Pinot Bianco, Apremont (en andere witte Savoie-wijnen, waaronder Aymes) en Duitse Riesling (uit bijvoorbeeld Nahe, Pfalz, Rheingau en Rheinhessen).

### **Asperges, witte met ham, gesmolten boter en ei**


De hierboven vermelde wijnen, met als aanvulling witte Navarra, witte Rioja, Rueda, witte Somontano, lichte frisse chardonnaywijnen uit Orléans en

# Perfekte partners

**Het gerecht:** asperges, traditioneel bereid met ham, gesmolten boter en ei.

**De wijn:** Chardonnay uit de Orléais.

**Het commentaar:** 'Ik beveel deze Loire-wijn al jaren bij asperges aan; hij werd gemaakt van de chardonnay en heeft in zijn neus iets van asperges.'  
(Fred Dijsselbloem van Frans grillrestaurant De Stad Rome, Warmond)



*Men zegt dat wijn zich  
verbetert met de jaren.*

*Dat is waar.*

*Hoe ouder ik word, hoe meer  
ik ervan houd.*

– Anoniem



# Schaal- en schelp- dieren

Alles wat men in Frankrijk zo poëtisch samenvat onder de noemer *fruits de mer* laat zich in het algemeen uitstekend begeleiden door droge witte wijnen – en daarvan maakt de wereld er talrijke.

Er zijn dus combinaties te over. Waarbij het natuurlijk wel zo is dat tussen schaal- en schelpdieren aanzienlijke smaak- en structuurverschillen bestaan. Een rauwe oester met enkele druppels citroensap geeft een heel andere beleving dan gekookte kreeft met wat mayonaise.

Bij het kiezen van de wijn moet je dus met dit soort verschillen rekening houden. En dan nog is er veel méér variatie mogelijk dan de hierna vermelde suggesties.



## **Bisque van kreeft en/of schaaldieren**

Pinot Gris of Australische Semillon, dan wel een Chardonnay-Semillon.

## **Clam chowder**

Bij dit zeer Amerikaanse gerecht passen bijvoorbeeld een jonge Chardonnay (zonder hout), Pinot Gris uit Oregon, Pinot Grigio, Elzasser Riesling of Rías Baixas uit Noordwest-Spanje. Bij de restaurantketen Legal Seafood in Boston kun je zelfs bij de clam chowder een flight van drie verschillende witte wijnen bestellen.

## **Coquilles Saint-Jacques**

Als ze puur bereid zijn, of eventueel gegratineerd, combineren ze goed met o.a. Chileense Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Mâcon-Villages of Viré-Clessé. Als er een roomsaus bij komt, stap dan over op een boterig type Chardonnay dat echter niet te zwaar mag zijn, coquilles vormen immers meestal een voorgerecht. Ook heel lekker bij Sint-Jakobsschelpen met een roomsaus smaken witte Pessac-Léognan of een mooie droge witte Graves.

## **Engeltjes te paard**

Bij deze gegrilde, in spek verpakte oesters doen een Fino, Manzanilla of frisse Sauvignon Blanc (uit bijvoorbeeld Nieuw-Zeeland of Zuid-Afrika) het heel goed.

## **Fruits de Mer, plateau**

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc, Sancerre, Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blanc, Elzasser Riesling, Orvieto, Apremont uit Savoie... mogelijkheden te over.

## **Gamba's**

Van de grill? Kies dan een sappige, niet te zware noch te lichte droge wijn als Frascati, witte Somontano (mag ook een pure Chardonnay zijn), witte Penedès (mag eveneens een Chardonnay zijn) of Colombard-Chardonnay dan wel Sauvignon-Chardonnay uit Zuid-Afrika. Als de gamba's kruidiger smaken, doordat ze bijvoorbeeld met kruiden en knoflook zijn gemarineerd, denk dan aan Spaanse wijnen als Rías Baixas of Rueda Verdejo, en aan Zuid-Franse Viognier.

# Perfekte partners

**Het gerecht:** gestoofde coquilles Saint-Jacques met een lichte verjus-saus ('verjus' is sap van onrijpe druiven).

**De wijn:** Riesling Spätlese Brauneberger Juffer, dertien à veertien jaar oud; een uiterst elegante wijn met honingachtige aroma's en een lieflijke kruidigheid.

(Peter Bruins, maître-sommelier, De Bokkedoorns in Overveen)

---

**Het gerecht:** gehakte oester met fleur de sel, crème fraîche, sinaasappelpoeder en crumble van passievrucht.

**De wijn:** Moscatel Dulce uit Málaga, liefst van de door Nederlands gedreven Bodegas Bentomiz.

**Het commentaar:** 'In restaurant Cordial proberen we bij wijn-spijscombinaties altijd grenzen op te zoeken. Bij oester wordt al snel gedacht aan Champagne of Chablis. Deze zoete wijn is gemaakt van honderd procent muscat d'Alexandrie en werd in tegenstelling tot veel muskaatwijnen volledig rijp tot overrijp geplukt. De citrusachtige zuren en ranke bouw vormen het skelet van deze wijn. In combinatie met de oester volgt een explosie van zoet, zilt en tropische invloeden, waarbij de smaak van de oester volledig tot zijn recht komt.'

(Roy Pelgrim, toen maître en eerste sommelier van Cordial te Oss, samen met sommelier Peter Paul Kleiss)

---

*De bloemen van de tafel  
zijn de flessen.*

– Degas



'Als wijnen en gerechten zorgvuldig worden gecombineerd, ontstaat een geheel dat meer is dan de som der delen. Je gaat dubbel genieten van zowel het drinken als het eten. Het genieten krijgt een extra dimensie.' Zo vat **Hubrecht Duijker** in zijn voorwoord de inhoud van deze gids kernachtig samen. Op basis van slechts enkele praktische regels en tips geeft hij voor honderden gerechten passende wijnsuggesties. Deze adviezen blijven niet beperkt tot een enkele wijn per gerecht, maar omvatten steeds diverse mogelijkheden – waaronder soms heel verrassende.

Een bijzondere extra bijdrage werd geleverd door bekende chef-koks en sommeliers. Zij gaven hun perfecte wijn-spijscombinaties prijs.

**Welke Wijn Waarbij** is een uitgave die inspireert, een gids voor smakelijke ontdekkingen. Kortom, een verrukkelijk boek.

Wijnschrijver **Hubrecht Duijker** werd uitgeroepen tot beste wijnschrijver van ons land en tot beste wijnpublicist ter wereld. Bovendien ontving hij voor zijn werk ridderorden in zowel Nederland als Spanje en Frankrijk.

**KOS  
M•S**

NUR 440, 447  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen

ISBN 978-906611618-4



9 789066 116184

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)