



## Zomerwild en erbij passende wijnen

Zomerwild is op zich een breed begrip, maar er wordt vaker gedacht aan bijvoorbeeld reebok. In het kader van 'zomerwild' kreeg Chapeau vier zorgvuldig geselecteerde wijnen van hoge kwaliteit aangeleverd. Per wijn geven we hier, in een volgorde van verfijnd naar krachtig, een korte omschrijving per wijn en de aanbevolen combinaties.

TEKST Erik Sauter FOTOGRAFIE Hugo Thomassen

1) Vino Nobile di Montepulciano DOC 2010 13,5% Avignonesi, 100% Sangiovese (€ 23,50 Vinisol, Meerssen). Dit is meteen de meest elegante wijn uit de serie. Krachtig en kruidig in het boeket met fijne leertonen. Fraaie combinatie van een delicate structuur en een grote mate van smaakkracht met fijne vruchtenaroma's. Dit maakt de wijn bijzonder geschikt om gecombineerd te worden met de fijnste wildgerechten op basis van vleugelwild – helaas niet beschikbaar als zomerwild. Maar konijn, tamme eend, ree en jong wildzwijn (marcassin) zullen zich er wel bij voelen.

2) Salustri Montecucco Sangiovese DOCG 2011 14% Santa Marta – gecertificeerd biologisch – (€ 18,40, Vinisol Meerssen).

De wijn verschaft direct de impressie van een echte en zeer geschikte wildwijn te zijn – rijk, positief rustiek boeket met wilde bramen, bosbessen, zwarte pruimen en dadels. Bijzonder genereus en warm, maar voorzien van smaakrijke zuren die zorgen voor de juiste balans (frisheid). Heel goed te combineren met de fijnste en delicaatste, niet gekweekte wildsoorten.

3) Primitivo Primitivo 2012 Salento IGP 14,5% Michele Calo & Figli, 100% Primitivo (€ 14,75, Selezione Vini Italiani). Krachtig boeket van gekonfijte vruchten en een subtiel adem van nieuw leer. Mediterraan, subtiel zoete rijpheid, bescheiden zuurgehalte, formidabele smaakrijkdom en mondvolume. De wijn moet heel goed passen bij klassiek bereid haarwild, inclusief

de subtiel varianten van en met veenbessen. 100% succes verzekerd in de herfst bij een ragout van wildzwijn, een hazenpeper. Bij het krachtigste zomerwild (damhart en reebok). Belangrijk: de serveertemperatuur van 16-18 graden Celsius aanhouden.

Valle Cupa Salento Rosso IGP 2007 15% Appollonio Primitivo 50% en Negroamaro, 50% (€ 13,20, Selezione Vini Italiani). Opvallend vitaal boeket (de oudste wijn in de serie) met fijne en discrete houtpresentie. Een zoete weelde met een 100% fluwelen textuur en een krachtige maar door de tijd fraai gepolijste tannestructuur. De ideale wijn bij de rijkste en krachtigste gerechten op basis van klassiek haarwild. Ook hier geldt het advies om de wijn onder de 18 graden te houden. •