



## TRUFFELWIJNEN

De zwarte wintertruffel, kostbare eenvoud met een zeldzaam diepe smaakkracht, rijk aan volstrekt unieke, erotiserende, aardse tonen. Ook bij de bereiding komt die eenvoud magistraal tot uitdrukking. Wie wel eens aardappeltjes van topkwaliteit, glanzend van de beste olijfolie, vermengd met stukken truffel heeft mogen proeven, zal dit volop beamen. De witte truffel is nog veel kostbaarder en zorgt mogelijk voor nog fascinerendere culinaire sensaties. Ze zijn beduidend zeldzamer wat de extreem hoge prijzen verklaart.

TEKST Erik Sauter FOTOGRAFIE Hugo Thomassen

Het wordt meteen duidelijk dat de erbij te serveren wijnen vergelijkbare eigenschappen dienen te bezitten. Indien goed gekozen zitten we midden in een fascinerend en sensationeel culinair avontuur dat zeer lang in het geheugen gegrift zal blijven. En doet verlangen naar een volgende ervaring. Het nodige geduld, minimaal een jaar, wordt dan meer dan beloofd. Goede truffeljaren zijn meestal slechte wijnjaren en andersom.

**Wit. Il Mandorlo 2013 Gavi doc del Comune di Tassarolo San Pietro, 12,5%. € 17,40. Voorgesteld door Vinisol Meerssen (Jan Kamsma).**

Zeer aromatische wijn met tonen van groene amandelen en hazelnoten die kostbare Meursaults sieren. Krachtige, smaakrijke structuur met heerlijke frisheid, een uitstekende balans en de fractie nobele bitterheid waardoor een succesvolle confrontatie met de truffel is gegarandeerd. Voorbeeldige combinatie van smaakrijkdom en perfecte verteerbaarheid.

**Rood. Rosso di Montalcini doc 2010 Lisini, 14,5%. € 19,80. Voorgesteld door Vinisol Meerssen (Jan Kamsma).**

Iconische naam, Lisini, en inderdaad: deze wijn ademt authenticiteit en is voorzien van aroma's die de truffel als het ware uitdagen tot een duel. Leer, houtteer, kreupelhout, paddenstoelen. Qua smaakstructuur heeft deze karakterwijn helemaal niets te vrezen. Gigantische smaakkracht, klassieke, maar voldoende gepolijste tannines en heerlijk genereus, voldoende fris en absoluut verfijnd. Model begeleider van de krachtigste met truffel bereide (vlees-) gerechten.

**Rood. Barbera d'Alba doc 2010 'Du Gir' Montaribaldi, 14,5%. € 19,50. Voorgesteld door Selezione Vini Italiani Zonhoven (Toni Etneo).**

Deze wijn biedt in aromatische zin vergelijkbare contrasten van leer en fijne houttonen maar ook het licht animale van de grote, klassieke Chateaufeuf du Pape (legendarische truffelwijn). Krachtige,

smaak- en bijzonder contrastrijke karakterwijn met verkwikkende wijnzuren die de wijn een modelbalans verschaffen. Doet meteen intens verlangen naar een basale, klassieke truffelbereiding.

**Rood. Cosmino Rosso 2007 Marche IGT II Pollenza, Conte Brachetti-Peretti, 14,5%. € 21,50. Voorgesteld door Selezione Vini Italiani Zonhoven (Toni Etneo).**

Opaak van kleur (de zwarte spiegel). Heel anders qua bouquet – gekonfijte zwarte vruchten, dadels, houtteer en laurierdrop. De oudste wijn van de serie maar in optimale en nog zeer vitale conditie. Geconcentreerde, vlezige en verleidelijke, sexy materie met een fluwelen textuur en de zwoele, ontspannende frisheid van de zeer rijpe vrucht. De sappige vruchtenaroma's zijn na zeven jaar nog volop present. De minst 'aardse' van de serie, maar dat zal wellicht voor frappante contrasten zorgen. Een genereus getruffelde ossobuco of gekonfijte kalfswang zien wij wel zitten! •