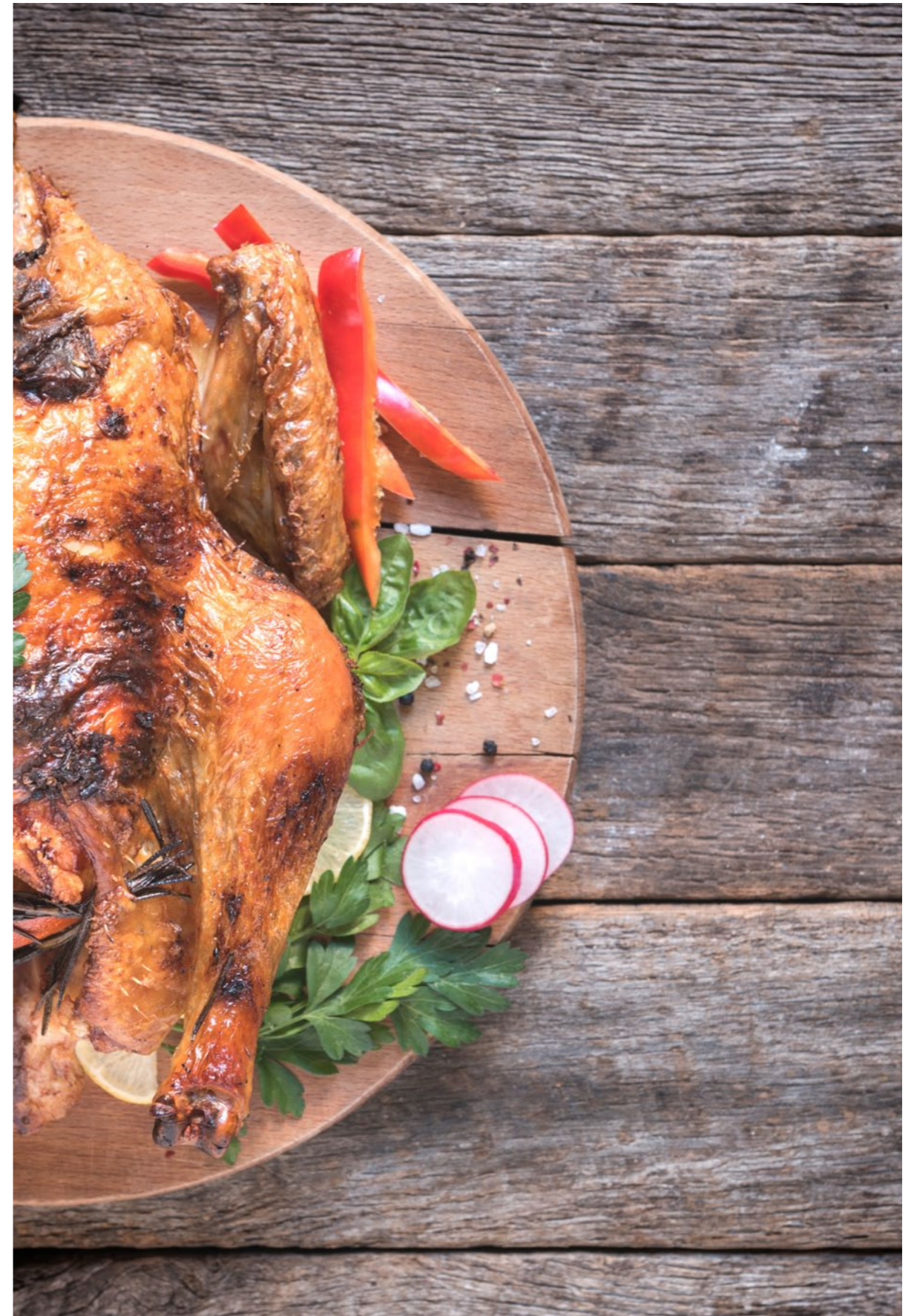


## BIJ DE KALKOEN

Het witte vlees van een kalkoen heeft van zichzelf geen al te krachtige smaak; het is pas wanneer kalkoen geroosterd wordt dat het typische gebakken aroma ontstaat. Omdat de garnituren bij een klassiek bereide kalkoen heel divers kunnen zijn, is de zoektocht naar een bijpassende drank niet altijd evident. Truffel bijvoorbeeld smaakt heel intens door en vraagt om andere dranken dan champignons. Een ander populair bijgerecht bij kalkoen zijn veenbessen; hun zure smaak gaat vaak het gevecht aan met rode wijn. En dan hebben we het nog niet over de kroketten of een stevige roomsaus... Maar geen paniek, er zijn mogelijkheden, zowel in witte als in rode wijn.



## WITTE WIJN

Kies voor een stevige, vol smakende witte wijn, bijvoorbeeld een rijke Bourgogne. Het is feest, dus dan mag het al eens iets meer zijn; een speciale appellatie bijvoorbeeld, zoals Meursault, Puligny-Montrachet of Chassagne-Montrachet. Dit soort wijnen mag iets ouder zijn; na een rijping van ongeveer vijf jaar ontstaat een licht oxidatieve, sherry-achtige smaak die prima samengaat met champignons. De brede, uitbundige structuur past goed bij zowel het witte, geroosterde kalkoenvlees als bij de romige saus die erbij geserveerd wordt. Deze rijke wijnen beschikken daarbij ook nog over een mooie zuurtegraad die enerzijds tegenwicht biedt aan de rijkere bereiding en anderzijds naadloos aansluit bij de zuurdere veenbessen. Grote chardonnay wijnen uit de rest van de wereld zijn ook een goede optie. Enkele aanraders:



WITTE WIJN  
**Bernard-Bonin**

Meursault – Bourgogne, Frankrijk – Domaine Bernard-Bonin

Grote naam en klassieker in Bourgogne, combinatie van kracht, mineraliteit en hoge zuren.

> verkrijgbaar bij xxx



WITTE WIJN  
**Domaine Leflaive**

Puligny-Montrachet – Bourgogne, Frankrijk – Domaine Leflaive

Rijke en elegante witte wijn uit Bourgogne. Heel mineraal en complex. Een ware grootheid.

> verkrijgbaar bij xxx

## WITTE WIJN

Ook een oudere witte Bordeaux uit Pessac-Léognan is lekker bij kalkoen. De wijnen uit deze streek zijn altijd heel mineraal, enerzijds door de bodem, anderzijds door de mengeling van de druiven sauvignon blanc, muscadelle en semillon. Nog een andere mogelijkheid zijn oude rieslings uit Duitsland of de Elzas – die laatste zijn soms iets rijker en breder. Over het algemeen hou ik daar niet zo van, maar bij een rijkere bereiding past dit soort wijnen prima. En dan is er nog een semillon uit Australië, als een laatste witte wijn die ik kan aanraden om een rijkelijk kalkoengerecht te begeleiden.



WITTE WIJN  
**Jacques Carillon**

Chassagne-Montrachet – Bourgogne, Frankrijk – Jacques Carillon

Chassagne Montrachet behoort tot één van de grote appellaties van Frankrijk. De wijn is rijk en breed met een complex aroma en wordt ondersteund door talrijke zuren die zorgen voor een enorm bewaarpotentieel.

> verkrijgbaar bij xxx



WITTE WIJN  
**Rupert & Rothschild Vignerons**

Chardonnay Baroness Nadine – Western Cape, Zuid-Afrika – Rupert & Rothschild Vignerons

Mondvullende nieuwe wereld chardonnay, met een rijke stijl, geblend uit verschillende regio's uit de West-Kaap. Zeer complexe witte wijn met duidelijke houtrijping.

> verkrijgbaar bij xxx

## RODE WIJN

Ook rode wijn en kalkoen kunnen mooi samengaan, op voorwaarde dat de wijn de zachte smaak van het witte vlees niet overtroeft en tegelijkertijd voldoende zuren heeft om de zure veenbessen aan te kunnen. Een goede keuze is hier een fruitige wijn met karakter en markante zuren, en dan beland je al snel in Italië, bij een Nebbiolo uit Piemonte of een Sangiovese uit Toscane. Enkele suggesties:



RODE WIJN  
**Giacomo  
Fenocchio**

**Nebbiolo – Langhe, Italië –  
Giacomo Fenocchio**

In tegenstelling tot de meest nebbiolo's die heel krachtig en in hun jeugd zelfs hard kunnen zijn, is deze wijn zijdezacht met een bom aan rood fruit, zachte tannines en hoge zuren. De zuren en zachte tannines passen perfect bij het delicate en sappige vlees van de kalkoen.

> verkrijgbaar bij Troca Vins



RODE WIJN  
**Riecine**

**Sangiovese – Chianti  
Classico, Toscane, Italië –  
Riecine**

Ook hier zien we de elegante kant van Sangiovese waarbij de wijnmaker ervoor kiest om het uitbundige en delicate fruit op het voorplan te plaatsen. Hierdoor krijgt de wijn zijn sappige karakter. De tannines zijn aanwezig maar zitten mooi tussen de rest verweven.

> verkrijgbaar bij Portovino

BIJ  
WILD

Zeg nooit zomaar 'wild' tegen wild wanneer je op zoek bent naar een passende wijn om erbij te serveren. De verschillende soorten hebben namelijk elk een sterke eigenheid: pluimwild zoals fazant of patrijs is wit vlees met een mildere wildsmaak; klein wild (haas) is rood vlees dat stevig doorsmaakt en groot wild (dan denken we aan ree, everzwijn of hert) heeft een heel sterke, doordringende wildsmaak en het vlees is in dit geval diep donkerrood, bijna zwart van kleur. En dan zijn er ook nog de garnituren waar je rekening mee moet houden. Meestal hebben die typische aardse smaken – denk aan champignons, truffel, rapen, knolselder of witlof. Sauzen die bij wild geserveerd worden zijn doorgaans stevig, bereid met room, rode wijn of cognac. Al die verschillende elementen hebben uiteraard een invloed op de wijnkeuze.



## PLUIMWILD

Pluimwild kan gecombineerd worden met witte wijn, bijvoorbeeld in dezelfde stijl als de witte wijnen die hierboven vermeld zijn als aanraders bij de kalkoen. Ook een rode wijn kan perfect, maar dan wel een niet al te krachtige met aardse aroma's – aroma's die naar de aarde en de herfst ruiken en prima passen bij de champignons, de truffels of de knolselder. Een pinot noir uit de Bourgogne bijvoorbeeld. Enkele suggesties:



RODE WIJN  
**Domaine de  
Chassorney**

Pinot noir – Volnay, Frankrijk – Domaine de Chassorney

Complex en bijzonder verfijnd, zeer elegant met hogere zuren.

> verkrijgbaar bij R&R

## PLUIMWILD



RODE WIJN  
**Claude  
Dugat**

Pinot noir bourgogne  
rouge – Bourgogne,  
Frankrijk – Claude Dugat

Lichte pinot noir uit het  
noorden van de Bourgogne  
regio.

> verkrijgbaar bij Bourgogne  
wijnen



RODE WIJN  
**Domaine de  
l'Arlot**

Pinot noir Clos des Forêts  
Saint Georges – Nuits  
Saint Georges, Frankrijk –  
Domaine de l'Arlot

Complex en krachtig.

> verkrijgbaar bij Clos  
d'Opleeuw