

CittA

ITALIA

Stadsmagazine bij
GAZET VAN ANTWERPEN

Zaterdag 20 oktober 2012 - N° 19

Het andere Rome
van kok Fabio 'I Famosi'

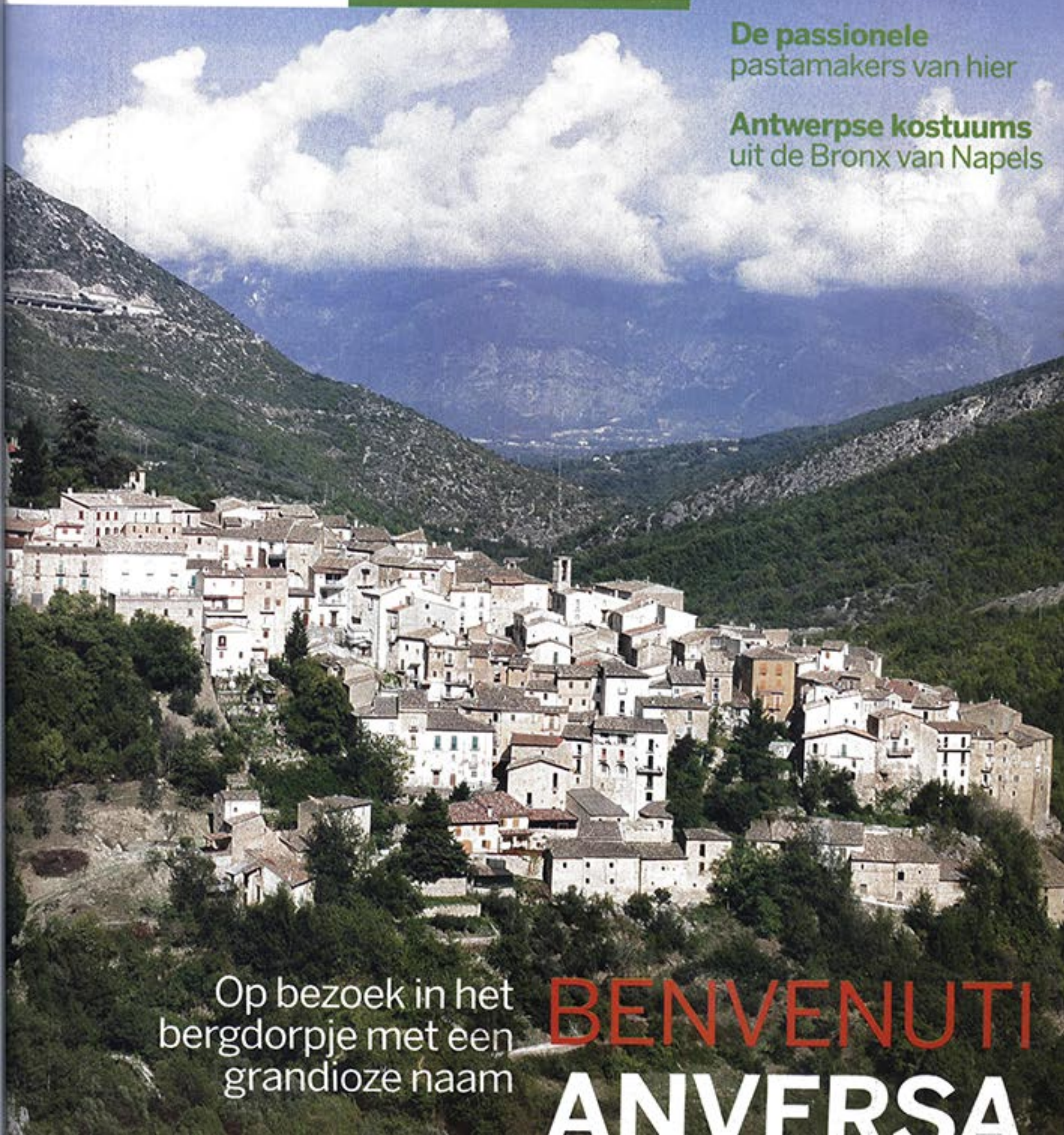
Genua, Antwerpen
aan de Ligurische Zee

De Toscaanse wijn
van Virginie Saverys

Le tre signore
van Buonsenso

De passionele
pastamakers van hier

Antwerpse kostuums
uit de Bronx van Napels



Op bezoek in het
bergdorpje met een
grandioze naam

BENVENUTI
ANVERSA

Thema
dit keer?

Rode cru's
uit Piemonte

A 52



Flessenduel

met Pierre Marcolini

Wat?

Wijnexpert en sijn-voor Frank Van der Auwera selecteert telkens drie flessen die hij eerst zelf proeft en tegelijk voorschotelt aan een met Antwerpen gelinkte BV, op zoek naar diens wijnliefde.

Wijn 1: Pico Maccario, Lavignone 2010 (Barbera d'Asti), 10 euro
Pierre Marcolini: Mooie kleur. Enorm fruitig aan de neus en fijn in de mond. Heel compleet, met rood fruit en een lichte toets van karamel. Een ronde, plezierige wijn.
Frank Van der Auwera: Onze proefpanels zaten dus goed, toen ze deze cru uit duizenden flessen selecteerden voor de nieuwe wijnkoopgids. Een *prince charming* met impressies van chocolade, gegrilde hazelnoot, rozen, maraskinokers, framboos en zoete toffee. Zijdezacht. Wel koeler serveren (15/16°C).



Wijn 2: Pico Maccario, Cantemerli 2010 (Monferrato Rosso), 10 euro

Pierre Marcolini: Aanvankelijk nogal agressief in de mond, maar tegelijk frank en zuiver, met veel frisheid. Lichtjes boisé, redelijk veel tannines en met impressies van kersen. Vooral schenken bij wit vlees en pasta.



Frank Van der Auwera: Wat een tegenstelling met de vorige fles, nochtans van hetzelfde huis. De aanwezigheid van cabernet sauvignon laat deze Barbera anders smaken: nog meer exotisch hout in geur en smaak, gedroogde specerijen, pruimenjam en rood pitfruit. Vlezig, maar toch meer uitgesproken zuren en strengere tannines. Een wijn die eten nodig heeft, van de drie voor mij de minste.



Wijn 3: Paolo Manzone, Serralunga 2007 (Barolo), 29 euro

Pierre Marcolini: Mijn voorkeurfles. Zeer fijne Barolo, met een amberrode kleur, veel fruitmaterie (frambozen), specerijen (kaneel) en aangenaam, zonder bitterheid. Er ontbreekt alleen nog een pasta met witte truffels om hem te vergezellen.

Frank Van der Auwera: Goedkope Barolo

De Tip Forza Italia

Ons land kent tienduizenden Italofielen, ook op wijngedebied. Samen met Frankrijk en Spanje behoort Italiaanse wijn tot de Drie Gratiën die het meest verkocht, gedronken én bejubeld worden. Maar vreemd genoeg zijn veel consumenten nog té honkvast in hun flessenkeuze en laten ze honderden fantastische appellaties en druivenrassen links liggen. Zo is Toscane momenteel hot, vooral in rood, met sangiovese-druiven en soms zeer modieus of experimenteel qua stijl. Bij deze Toscaanse fans komt zelden of nooit een wijn uit het noorden op tafel. Alhoewel er zoveel Piemontese cru's zijn die bijvoorbeeld door de hogere aciditeit van de nebbiolo-druif perfecte maaltijdpartners blijken. Anderen halen dan weer hun neus op voor de zonnige, vlezige wijnen uit de laars Puglia (primitivo, negroamaro) of de almaar sterker presterende eilandwijnen uit Sardinië en Sicilië. De tijd dat de Sicilianen alleen maar alcoholbommen bottelden, ligt al ver achter ons. En dan zwijgen we nog over de tientallen boeiende, moderne bianco's die tegenwoordig op Italiaanse bodem worden gemaakt, zoals in de bergen van Friuli, of de vele pittige, minerale schuimwijnen (Franciacorta, prosecco) die voortdurend aan kwaliteit winnen.

bestaat helaas niet, maar wel véél agressieve, norske, te houderige versies. Maar deze barst van de gekonfijte fruitcharme (bosaardbei, framboos, zwarte kers), zoete bloemen, zoethout en bessenlikeur, naast een elegante frisheid. Helemaal akkoord dus: een finessefles voor kerst en Nieuwjaar, maar met nog jaren bewaarpotentieel.



Wie?

Pierre Marcolini (1964) is niet alleen internationaal onze meest bekende chocolatier, hij is ook een van de zeldzame Europese producenten die zich als 'cacaobrander' profileert. Hij gaat ter plekke zijn eigen cacao's selecteren, de grondstof van kwaliteitschocolade, en roostert ze in eigen bedrijf. Als kind van immigranten uit de streek van Verona, Noord-Italië, ontdekte hij op zijn veertiende zijn roeping, eerst in de patisserie. Op zijn 31ste werd hij zelfs World Pastry Champion, maar de cacao-lokroep werd al snel te sterk. Hij runt nu een wereldwijd zoet netwerk van dertig chocoladewinkels annex degustatiesalons, onder meer in Japan, Taiwan, Groot-Brittannië, Koeweit en Parijs, maar ook in hartje Antwerpen achter onze Bourla-schouwburg.

www.marcolini.be

Foto's: Jan Van der Perre

“Wijn is de belangrijkste taal ter wereld”

Welk type drinker ben jij?

Ik drink geregeld en graag wijn, maar in deze fase van mijn leven ben ik een echte avonturier op wijng gebied. In mijn privé-kelder steken altijd zo'n 600 flessen, zowel de klassieke appellaties als verrassende dingen. Wijn is een kwestie van het moment, je stemming, het gezelschap, je persoonlijke maturiteit... Dus moet je ook zowel plezierige drinkwijnen, als karakterwijnen of bewaarflessen kopen en ontkurken.

Wie bracht je de wijnliefde bij?

Ik ben een laatbloeiër. Als kind van Italiaanse immigranten hadden we het financieel niet breed thuis, maar er kwam wel één tot twee keer per maand lekkere wijn op tafel. Daar is het dus toch allemaal begonnen.

Zijn er ook wijnen waaraan je een hekel hebt?

Ik heb een open geest, maar toch heb ik tot nu toe de Zuid-Afrikaanse wijn, zeker pinotage, niet echt kunnen 'pakken'.

Wat ergert je in de wijnbusiness of bij wijndrinkers?

Ik erger me aan weinig, maar wat me soms stoort: waarom blijven zoveel mensen etikettendrinkers en durven ze niet meer? Daar ligt trouwens een taak voor onze restaurateurs en sommeliers. Ze moeten hun klanten bij de hand nemen om nieuwe dingen te ontdekken, wat helaas nog te weinig gebeurt. Maar ik geef toe: veel consumenten willen/durven dat ook niet. Zelfs in mijn internationale kennissenkring zitten mensen die op restaurant zeggen: nee, die wijn van 25 of

40 euro moeten we niet nemen, want die kan niet goed zijn. En zo missen ze soms fantastische surprises.

Bestaan er overeenkomsten tussen chocolade en wijn?

Absoluut! Het zijn twee parallelle universums, waar de wijn momenteel wel voorligt op de revolutie die nu volop plaatsgrijpt in de chocoladebusiness, met meer focus op herkomst en terroir van de cacao's, de kwaliteit van het roosteren, de balans tussen het artisanale en de technologie. Want in authentieke chocoladeproducten én wijn zoeken we tenslotte hetzelfde: aroma's, evenwicht, fruit, frisheid, complexiteit... En vooral een open geest.

Een voorbeeldje. Onlangs was ik in Japan waar we chocoladecreaties combineerden met wijn. Terwijl iedereen cacao automatisch koppelt aan versterkte zoete wijn als begeleider, presenteerden we de chocola met een rode Côte Rôtie La Mouline. De zevende hemel! Zo zie je maar. Ook smaakassociaties moet je verkennen.

Van welke fles droom je nog en waarom?

Ik heb geen voorkeuren of dromen, want ik wil me elke dag laten verrassen. Ik ontkurk écht elke fles, goedkoop/duur of bekend/onbekend, met evenveel respect. Ongelooflijk dat een mens zoiets kan produceren als een fantastische wijn? Als je beseft dat er met zoveel rekening moet worden gehouden: natuur, technologie, economie, consument, eigen visie? Ik reis tegenwoordig de hele wereld rond, maar van één ding ben ik overtuigd: wijn is een van de belangrijkste talen ter wereld.

Wijnen te koop bij:

Artevino, Achterstraat 140, Sint-Antonius-Zoersel, www.artevino.be, 03-340.89.49

Le Grain Noble, Stationsstraat 70, Sint-Katelijne-Waver, www.legrainnoble.be, 015-31.69.09