

In het glas Opkikker- wijn



FOTO: STUDIO ADJ

Vis. Daar had ik trek in. Maar de viswinkel om de hoek bleek dicht. Bij de supermarkt keek ik mijn ogen uit: 'zalmhaas' verkochten ze, en 'ambachtelijke makreel'. Ik moest hardop grinniken om die krankzinnige fantasienamen voor gewone vis. De schelvis heette schelvis en van de weeromstuit kocht ik die.

Ik stoomde de vis een paar minuten en legde hem op een schaal. Zout en een pietsje suiker erover, ragfijne sliertjes verse gemerwortel, dunne ringetjes groen van lente-ui en bovenop het wit van de uitjes. Daar lepelde ik dampende

maisolie over en de uitjes knisperden uitbundig. Beetje sojasaus nog en de vis was klaar. Hij smaakte, tsja, neutraal. Maar door de bereiding was het toch geslaagd. Wat erbij te drinken? De Sloveense pinela natuurlijk, van wijnhuis Guerila.

Dat klinkt exotisch, Sloveense wijn. Toch groeien de druiven maar net over de grens van het Italiaanse wijngebied Friuli en dat klinkt toch alweer dichter bij huis. Pinela is de naam van een druivenras en Guerila's druivenstokken staan op de glooiende heuvels van de Vipava-vallei. Dit is een fijne en verfrissende wijn.

Sloveense wijn, dat klinkt exotisch. Toch groeien de druiven net over de Italiaanse grens



FOTO: THINKSTOCK

Een lichte en toch eigenzinnige geur van voorjaarsbloesem, bleekselderij en sinaasappel. Lekker sappig en als bonus een licht bittertje. En met zijn 12,5 procent alcohol is hij niet vermoeiend maar juist opwekkend. Dit is een wijn met een eigen karakter, maar toch volstrekt niet eenkennig.

Mijn vis kikkerde er helemaal van op. Je kunt hem met een gerust hart inschenken voor iedereen die bij je aanschuift. Bij of voor het eten: deze pinela is een lustopwekkend.

*Guerila pinela 2012,
imperiahwijnkoperij.nl*