

In het glas

Fenegriek en wittebrood



Wat zullen we eens eten op een koele nazomeravond? Een pie dit keer. Gebakken ui, stukjes kippendij, Indiase specerijen, wat chilipeper, beetje room en een flinke bos koriander. O, dat pittige aroma als hij uit de oven komt. En dat knapperige deegkorstje. Nu komt de plezierigste beslissing van de dag: wordt het rode wijn? Nee, met al die koriander toch maar wit. Och, dan ligt de keuze opeens voor de hand: een franciacorta van wijnhuis San Pietro.

Dat klinkt Italiaans en dat is het. Franciacorta gaat

door voor de champagnestreek van Italië, ten oosten van Milaan, maar niet zo ver als Brescia. Je vindt het gebied aan de zuidooststrand van het Iseomeer. Steek je je schep in de bodem van de champagnestreek, dan vind je grond vol kalk en mineralen. Zo is het ook in Franciacorte. Ze maken hier pas sinds 1961 mousserende wijn, wel volgens de prachtige champagnemanier, die hier 'metodo classico' heet.

Cascina San Pietro is een kleine producent, en van deze Terre dei Trici maakt Giuseppe Pecis maar 1500 flessen. Dit is een bokser op balletschoenen. Rook, het aardse specerij fenegriek, versgebakken wittebrood.

Deze wijn is een bokser op balletschoenen



Maar ook een tintelende frisheid die de wijn als een veertje optilt. En dan al die ragfijne belletjes, net tule. En toch wat vetzig in de mond. Pff, wat een complex karakter, hier hoeft je geen moment mee te vervelen. Hij is beslist droog, want het is een extra brut, gemaakt in 2007 (ja, een mousserende wijn van één jaar) van 100% chardonnay.

Hoe doet-ie het bij het eten? Geweldig. Drink 'm niet als aperitief, nee, deze wijn wil een beetje sparren. Dus: spicy eten, fles Terre dei Trici erbij.

**Cascina San Pietro
Terre dei Trici 2007, € 32,
franciacortaslijterij.nl**

