

We zitten er weer mee opgezadeld: mistbanken, nachtvorst, natte sneeuw en ijzel. Maar ook sneeuw-, wandel- en ski-plezier, liefst in gezelschap van een lekker hart- en geestverwarmend drankje achteraf. Gedaan echter met de gesel van glühwein, per slot van rekening banale alcohol die verhit wordt en op smaak gebracht met allerlei specerijen, kaneel op kop. *CittA* biedt hier zes originele alternatieven van winterse dranken die niet misstaan bij de open haard. Soms hoog in alcohol, maar steeds hoog qua winterpret.

Tekst: Frank Van der Auwera

Foto: Getty Images

# Hartverwarmers voor de winter

## DE VERLEIDER

**Naam:** Schenatti, Bombardino L'Originale  
**Appellatie:** Valtellina (Lombardia)  
**Land:** Italië  
**Type:** eierlikeur  
**Alcohol:** 17%  
**Prijs/fles:** 21,90 euro  
**Te koop bij:** De Kroon, Turnhoutsebaan 448 in Wijnegem, 03-353.61.01, [www.bierhandeldekroon.be](http://www.bierhandeldekroon.be) of Buonsenso, Kontichsesteenweg 19 in Aartselaar, 03-238.67.53 (voor extra verdelers in Antwerpen), [www.buonsenso.be](http://www.buonsenso.be)



### Proefcommentaar:

Wie geregeld gaat skiën in Italië, zal ongetwijfeld deze eierdrank al gedronken hebben. Want in modieuze skioorden van La Bella Italia is hij heel populair. Het gaat om een luxe-advocaat, gemaakt van verse room en geparfumeerd met witte rum, zonder kleurstoffen en rijk aan vitamines. Mooi lichtgeel qua kleur, met aan de neus ook duidelijk vanille- en roomaroma's, maar vooral een heel goed gedoseerde, gebalanceerde en zelfs fijne alcoholtoets. Lichtvoetiger dan de traditionele advocaat die we hier kennen, vooral qua textuur ook 'lopende'. Zelfs als je geen fan bent van eierpunch, is de kans toch groot dat je een glaasje van deze drank met hoog dessertkarakter gretig uitlepelt. De fles voor gebruik telkens goed schudden, zodat de alcohol en de ei/roomvulling versmelten.

## DE KLASSIEKER

**Naam:** Niepoort, Morgadio Da Calçada Tawny Reserve  
**Appellatie:** porto  
**Land:** Portugal  
**Type:** tawny  
**Alcohol:** 20%  
**Prijs/fles:** 18,07 euro  
**Te koop bij:** The Portugal Collection, 0477-45.96.44, [info@theportugalcollection.be](mailto:info@theportugalcollection.be) (voor extra verdelers). Onlineshop: [www.theportugalcollection.be](http://www.theportugalcollection.be)



### Proefcommentaar:

Dirk Van Der Niepoort is een van de smaakmakers in de Douro, heimat van de portwijn. Jaarlijks produceert hij een uitgebreid gamma, waaronder deze tawny reserve onder het Morgadio-label, samengesteld uit druiven van diverse wijngaarden in de vallei. Druiven die zelfs traditioneel met de voeten worden getrappeld en dan zes tot zeven jaar rijpen op 600 liter grote vaten alvorens ze geblend worden. Verwacht daarom geen uitbundige fruit-rakker, maar veel meer een complexe, maar vooral elegant geëvolueerde port met nog duidelijk houtimpact. Baksteenrood, fel fonkelend. Boeket van maraskinokersen, granaatappel, noten en gedroogd fruit. In de mond halfzoet, opnieuw met gekonfijte toets (pruimen, vijgen) maar tevens sappig, met verder impressies van koffie, karamel, gedroogde specerijen en wal- en okkernoten. Een wijn die best lichtjes gekoeld wordt en ook desserts kan begeleiden.

## DE VEELZIJDIGE

**Naam:** Gonzalez Byass, Alfonso Oloroso Seco  
**Appellatie:** sherry  
**Land:** Spanje  
**Type:** oloroso  
**Alcohol:** 18%  
**Prijs/fles:** 12,50 euro  
**Te koop bij:** Drankencentrale Claessens (Sint-Job-in-'t-Goor, [www.drankenclaessens.be](http://www.drankenclaessens.be)), Huis Verloo (Antwerpen, [www.huisverloo.be](http://www.huisverloo.be)), Old Bacchus (Schoten, [www.oldbacchus.be](http://www.oldbacchus.be)) of Cinoco Group (Brussel, voor extra adressen in Antwerpen: 0473-28.2707)



### Proefcommentaar:

Een fantastische maar nog miskende/onbekende winterdrank is de oloroso uit de grote sherryfamilie. Zeker deze droge versie, gemaakt van palominodruiven die maar liefst acht jaar op Amerikaanse eiken vaten lo-geerden. Dat resulteert in een donkere koper- en mahoniekleurige cuvee met een boeket boordevol geroosterde wal- en pecan-noten, gedroogd fruit, truffel, rozemarijn en nootmuskaat. Rijk in de mond, met impressies van gezouten macademianoten, gekonfijt geel fruit, vanille, toffee en crème brûlée, plus een verbluffend frisse finale. Véél (versterkte) wijn én glasplezier voor weinig geld. Solo drinken of aan tafel combineren met o.a. rijpe korstkazen, stoofpotjes, wildpaté, Chinese varkensgerechten, dry aged rundvlees of risotto van paddenstoelen. Zeker niet té koud serveren!



## DE INNOVATOR

**Naam:** The Madeira Collection N°5 Reserve  
**Appellatie:** madera  
**Land:** Portugal  
**Type:** medium dry  
**Alcohol:** 19%  
**Prijs/fles:** 40 euro  
**Te koop bij:** The Portugal Collection, 0477-45.96.44, info@theportugalcollection.be (voor extra verdelers). Onlineshop: www.theportugalcollection.be.



### **Proefcommentaar:**

Deze N°5 is de voorlopig laatste creatie in de collectie van het broederduo Kris en Bert Jeuris, specialisten in Portugese wijn die ook madera internationaal weer op de kaart hebben gezet. Deze unieke reserve slaat qua smaak en structuur een brug tussen een oude madera en moderne jeugdige frisheid. Vergeet de keukenmadera, want dit is een complex topproduct waarvan een deel zelfs tot vijftig jaar op vat rijpte, perfect gemengd met jonge madera. Schitterende okerkleur. Neus van macademia- en walnoten, gedroogde abrikozen, lichte fumé houttoets, vanille en crème brûlée. Qua smaak mediumzoet, boordevol rijp geel fruit (perzik, abrikoos) en karamel, maar tevens een enorme fraîcheur in de onderbouw. Finale van nootmuskaat en kruidnagel. Niet drinken, maar nippen...

## DE FRUITBOM

**Naam:** Don Pepé  
**Appellatie:** Sicilia  
**Land:** Italië  
**Type:** likeur van bloedsinaasappelen  
**Alcohol:** 28%  
**Prijs/fles:** 17 tot 18 euro  
**Te koop bij:** Drankenhandels in heel de provincie (Wijnegem, Mechelen, Lint, Duffel, Lille, Zwijndrecht Turnhout, Geel, Mol...), zie www.bongiorno.eu/nl/locaties. Info: contact@bongiorno.eu



### **Proefcommentaar:**

Als een ode aan zijn vader creëerde de Siciliaanse Limburger Vincenzo Bongiorno deze likeur van de schillen van drie soorten rode bloedsinaasappelen, geplukt op een biologisch bewerkte plantage van het vulkaaneiland. Het recept blijft een goed bewaard familiegeheim, want om te natuurlijke zoetheid van de bloedsinaas te compenseren, wordt nog zeste van een citrusvrucht 'waarover niemand spreekt' toegevoegd. Het resultaat is een aantrekkelijke oranje-rode drank die royaal én puur geurt naar rijpe bloedsinaasappelen, lichtjes kruidig en met een zoet fruihart, maar opgefrist door de zesty fraîcheur à la roze pompelmoes. Om puur 'on the rocks', met prosecco of tonic te drinken, maar Vincenzo experimenteert ook volop met fruitbieren om er een aromatische cocktail van te maken. Ideeetje voor de kerst?

## DE GERAFFINEERDE

**Naam:** Bocchino, Grappa di Moscata d'Asti  
**Appellatie:** Asti (Piemonte)  
**Land:** Italië  
**Type:** grappa (affinata in barriques)  
**Alcohol:** 40%  
**Prijs/fles:** 49,50 euro  
**Te koop bij:** De Kroon, Turnhoutsebaan 448 in Wijnegem, 03-353.61.01, www.bierhandeldekroon.be of Buonsenso, Kontichsesteenweg 19 in Aartselaar, 03-238.67.53 (voor extra verdelers in Antwerpen), www.buonsenso.be



### **Proefcommentaar:**

Bocchino is de oudste distilleerderij van Piemonte, want al in 1898 opgericht. Carlo Bocchino was een vernieuwer en creëerde de allereerste 'Gran Moscato'-grappa. Daarom plukten we uit de collectie deze liefst achttien maanden op (Franse) eiken barriques gelagerde muskaatgrappa. Vatverblijf waarvan deze grappa profiteert: het uitbundige zoetrije fruit van de muskaatdruif werd wat getemperd, zonder dat houtimpact het eindproduct overwoekert. Integendeel: finesse is het ordewoord. Mediumkergeel qua kleur, met een complex parfum van eik, orangettes, sinaasazeste, blonde tabak en abrikozenmarmelade. Peperig-kruidig qua smaak met opnieuw wat (rozen)houtimpresies, maar al snel floraal (lavendel, rozen) en vooral veel exotisch fruit (abrikoos, vijg), zij het zonder dat de smaak verzoet.