



**2023**

### **MENU DECEMBER**

**Trio van Spaanse tapas  
Finca Montote Rioja Crianza**

**Quiche van honingtomaten met erwtenpesto en  
ingelegde aubergine  
Finca Montote Rioja Crianza**

**Sous vide gegaarde zalm met peterseliewortel  
Finca Montote Rioja Crianza**

**Entrecote en varkenswang, lavaskrokant met een  
bramenportsaus  
Matsu El Picaro**

**Karamel, gegratineerde banaan, roomijs met  
boeren jongens en Oostenrijkse Buchteln**


## Tapas 1.

### Paella op de vierkante centimeter

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Paellarijst</u></b>                      100 g Risottorijst                      60 g geraspte jong belegen kaas                      5 draadjes Safran                      Extract van Kippen of gevogeltebouillon                      2 g Paella seasoning                      zout naar smaak</p>	<p><b><u>Paellarijst</u></b>                      Kook een halve liter water en maak daar kippenbouillon van. Gebruik extract van vogel/kipbouillon (kijk bij gebruik van het extract goed op de fles voor de juiste dosering)                      Breng de bouillon op smaak en kleur met de saffraandraadjes (kleurt geel)                      Zet de rijst aan in een beetje olie met paellakruiden naar smaak en blus met bouillon.                      Herhaal dit net zolang tot de rijst (over)gaar is en al het vocht in de rijst zit (let op: de rijst moet overgaar zijn). Gebruik eventueel wat meer kippenbouillon.                      Als de rijst gaar is, doe je deze warm in een keukenmachine met de kaas en eventueel zout. De rijst moet nog goed warm zijn anders smelt de kaas niet.                      Draai tot een spuitbaar beslag.                      Laat het beslag afkoelen.</p>
<p><b><u>Spongecake</u></b>                      10 kartonnen bekertjes                      150 g paellabeslag (zie boven)                      160 g eiwit                      80 g amandelpoeder                      30 g Bloem                      60 g eierdooier</p>	<p><b><u>Spongecake</u></b>                      Draai het paellabeslag, eiwit, amandelpoeder, bloem, eierdooier en eventueel snufje zout in een keukenmachine tot een gladde massa. Zeef en giet dit in een halve liter sifon.                      Belucht de sifon met 2 gaspatronen.                      Maak een gat in de bodem (niet te groot/niet te klein) van de kartonnen koffiebekers.                      Schudt de sifon goed zodat de vloeistof goed mengt met het gas. Spuit voorzichtig met de sifon een hoeveelheid in 1 kartonnen bekertje tot ongeveer de helft van het bekertje.                      Plaats maximaal 2 bekertjes per keer in de magnetron. Magnetron op hoog vermogen voor ongeveer 50-60 seconden. Herhaal dit met de andere koffiebekertjes.                      Laat op zijn kop de bekertjes afkoelen. Na goed afkoelen kan je het bekertje open knippen en de spongecake vierkant snijden.</p>
<p><b><u>Crème van chorizo</u></b>                      200 ml Zonnebloemolie                        50 g volle Yoghurt                      50 g eiwit                      65 g Chorizo worst pikant</p>	<p><b><u>Crème van chorizo</u></b>                      Snijd de worst in stukjes.                      Bak dit uit in een bakpan.                      Doe de uitgebakken worst met het vrijgekomen vet over in een blender.                      Draai dit samen met de zonnebloemolie fijn en zeef tot er een olie overblijft.                      Meng de yoghurt met het eiwit in een maatbeker.                      oeg met behulp van een staafmixer de chorizo olie toevoegen tot je een 'mayonaisestructuur' hebt (kan zijn dat je niet alle chorizo olie nodig hebt). Breng op smaak met de paprikapoeder en zout.</p>

# MENU DECEMBER



<p><b>Minivisje</b> 25 g maisgries 0.25 el pimenton 75 g gezeefde bloem 200 ml karnemelk 3 g poedersuiker 10 spiering visjes zout</p>	<p><b>Minivisje</b> Snijdt het kopje van de spiering. Kan bevroren gedaan worden. Meng alle ingrediënten tot een frituurbeslag. Haal de kleine spiering visjes (mag bevroren) door het beslag en frituur in olie van 180°C.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> boter bouillon (zie boven) Velderwten diepvries</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Spuit wat chorizocrème op de spongecake Plaats hierin een gebakken visje. Garneer met een in bouillon en boter gestoofd velderwtje.</p> 

# MENU DECEMBER



## Tapas 2. Gevulde champignons

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Vulling champignons</u></b> 2 sneetjes Witbrood 1 lente uitjes 1/2 rode paprika 50 gr. Geitenkaas 10 gr. Koriander 30 gr. Manchegokaas of parmazaan Zout en peper naar smaak 10 niet te grote champignons</p>	<p><b>Gevulde champignons.</b></p> <p>Verwarm de oven op 180 graden.</p> <p>Maal het brood fijn in de keukenmachine op de pulsstand. Doe dit daarna in een kom.</p> <p>Maal de paprika, lenteuitjes en geitenkaas wederom pulserend in de keukenmachine.</p> <p>Schep het witbrood en mengsel van geitenkaas door elkaar met de fijngesneden koriander en peper/zout naar smaak.</p> <p>Haal het steeltje uit de champignons en vul de holte van de champignons met het mengsel van brood, kaas enz.</p> <p>Bestrooi het mengsel met de manchego/parmazaankaas.</p> <p>Bak de champignons in de oven in 15-20 minuten tot ze gaar zijn en de vulling borrelt.</p> <p>Serveer ze warm.</p>

## Tapas 3. Auberginebeignets

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Ongeveer 500 gr. Aubergine 1,5 el. Fijngehakte peterselie 15 blaadjes Basilicum 1 knoflookteen 6 el geraspte Parmazaan 1 ei losgeklopt Italiaanse gedroogde kruiden naar smaak Peper en zout 200 gr. Fijn droog broodkruim</p>	<p>Verwarm de oven op 200 graden.</p> <p>Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met de snijkant naar boven. Bestrijk ze licht met olijfolie. Bak ze in de oven in 15-20 minuten gaar en goudgeel. Schep het vruchtvlees er daarna uit en prak dit goed fijn met een vork.</p> <p>Scheur de basilicumblaadjes in reepjes. Meng het vruchtvlees van de aubergines, de peterselie en de basilicumreepjes met de knoflook, Italiaanse gedroogde kruiden, kaas en ei goed door elkaar en breng met peper en zout hoog op smaak. Eventueel kan je met de staafmixer KORT PULSEREND het mengsel wat fijner maken. Maak er met het een deel van broodkruim een stevig mengsel van. Vorm er balletjes van ter grootte van een bitterbal en rol die door de rest van het broodkruim.</p> <p>Verhit de friteuse tot 180 graden en bak de balletjes in niet te grote hoeveelheden tegelijk in de frituur tot deze goudgeel/bruin zijn. (Ongeveer 3 minuten) Laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Serveer ze warm.</p>

**Serveer de drie amuses (Tapas) op een bord.**



## Quiche van cherrytomaten met erwtenpesto en ingelegde aubergine

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Quiche</b></p> <p>70 g ongezouten pinda's                  250 g bloem                  125 g boter                  40 g eigeel                  gepasteuriseerd                  35 g water                  500 g rode ui, gesnipperd                  30 ml. olijfolie                  40 g boter                  2 g tijm                  100 g ongezouten pinda's                  geroosterd                  20 g basilicum                  100 g zachte geitenkaas                  100 g slagroom 35%                  3 eieren                  700 g cherrytomaten                  zout en peper                  10 tartelettes</p>	<p><b>Quiche</b></p> <p>Draai de 70 gram pinda's fijn in de blender.                  Meng de bloem en boter in de keukenmixer met de platte menghaak tot los kruim.                  Voeg de zojuist fijngemalen pinda's, eigeel en water toe en breng bij elkaar tot een egaal deeg.                  Laat dit deeg 30 minuten rusten.                  Zet de gesnipperde rode ui op met de olijfolie, boter, tijm en een scheut water op laag vuur op en dek het oppervlak af met een deksel.                  Gaar de rode uien tot deze volledig gekaramelliseerd zijn, dit duurt 25 tot 30 minuten.                  Verwarm de oven voor op 160°C.                  Smeer de siliconen tartelette vormen in met boter en bestuif deze met bloem.                  Bekleed de tartelette met het deeg en laat in de vormen nogmaals rusten.                  Bak de tartelettes blind af met bakbonen in bakpapier dit duurt ongeveer 25 minuten.                  Laat de bodem afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C.                  Meng de gekaramelliseerde rode ui met de gebruikte pinda's.                  Gebruik een blender om de basilicum, zachte geitenkaas, slagroom en eieren tot een egaal mengsel te draaien.                  Breng dit op smaak met zout en peper.                  Snijd 5 cherrytomaten door de helft en de rest in kwarten. .                  Plaats nu de gekaramelliseerde rode ui in een egale laag op de bodem van tartelette vormen. Vervolgens het eimengsel er over doen. Leg op het eimengsel in een cirkel strak tegen elkaar aangelegd de kwart tomaatjes met een halve in het midden.                  Bak de tartelettes af in 25-30 minute. Serveer direct of laat afkoelen.                  Om te regenereren zet je de oven bij voorkeur op 150°C en verwarm je 6-8 minuten voor de tartelette.</p>
<p><b>Pesto van doperwten</b></p> <p>150 g doperwten, gekookt                  40 g pijnboompitten                  40 g Parmezaan                  100 ml olijfolie                  0,5 teen knoflook                  4 g zout</p>	<p><b>Pesto van doperwten</b></p> <p>Maal alle ingrediënten samen fijn in de keukenmachine. Doe dit in een spuitzak met spuitmond met kartel en leg koel weg.</p>

# MENU DECEMBER

## Aubergine ingelegd in basilicumzoetzuur

30 g rijstazijn  
 30 g water  
 10 g suiker  
 10 g zout  
 10 g Thaise basilicum  
 10 g Basilikum  
 1 Aubergine  
 Enkel losse blaadjes  
 Basilikum

## Aubergine ingelegd in basilicumzoetzuur

Breng de rijstazijn, water, suiker en zout aan de kook.  
 Haal de pan van het vuur, voeg de basilicumsoorten toe en dek af om 15 minuten te laten trekken.  
 Zeef het vocht en koel direct terug.  
 Snijd de 2 Nasu aubergines in de lengte op de snijmachine op een dikte van 3 milliliter.  
 Vacumeer de aubergineplakken netjes met het inlegvocht.  
 Stoom voor 7 minuten in de combisteamer op 90°C en 100% vocht.  
 Koel direct terug in ijswater. Dep daarna droog. Halveer de blaadjes basilicum. Halveer de aubergine plakken in de lengte en rol dit op samen met een half basilicumblaadje tot een roosje. Let op: het basilicumblaadje moet er uit steken.  
 En leg klaar voor eindbewerking

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Spuit een toefje pesto op het bord. Zet het roosje in het toefje pesto. Zet het taartje ernaast.



# MENU DECEMBER




## Sous vide gegaarde zalm met peterseliewortel

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Geroosterde prei-olie</u></b> 150 g prei 250 g druivenpitolie 3 g zout	<b><u>Geroosterde prei-olie</u></b> Snijd de prei in 4 grote stukken en rooster de stukken 25 minuten in de oven op 220°C tot het mooi donkergekleurd is. Verwarm de druivenpitolie tot 82°C. Draai de prei met de hete olie en zout in een blender fijn voor circa 3 minuten. Bewaar de resterende preimousse in een spuitzak en geef een toefje op het bord. Decanteer de olie en haal door een fijne zeef.
<b><u>Zalmfilet</u></b> 600 g zalmfilet zonder vel en graten 100 g geroosterde prei-olie zout en peper	<b><u>Zalmfilet</u></b> Snijd de zalmfilet in 10 gelijke porties en verdeel ze over 2 vacuümzakken. Voeg een snuf zout toe en verdeel de geroosterde prei-olie over de vacuümzakken. Trek vacuüm en dompel de vacuümzakken 10 seconden onder in kokend water om kort te pasteuriseren, omdat je gaat garen onder de 60°C. Leg de vacuümzakken nu 20 minuten in een warmwaterbad van 45°C, waardoor de zalm mi-cuit blijft. Bring de zalmfilets op smaak met zout en peper en serveer ze direct.
<b><u>Gearoseerde peterseliewortel met tijm</u></b> 700 g peterseliewortel (=pastinaak) 300 g boter 40 g tijm zout en peper	<b><u>Gearoseerde peterseliewortel met tijm</u></b> Schil de peterseliewortel en snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukken van ca. 15 cm. Blancheer de peterseliewortels 12 minuten in ruim kokend, gezouten water. Smelt de boter in een brede pan en voeg de peterseliewortels en tijm toe. Laat op laag vuur langzaam garen totdat de peterseliewortels mooi goudbruin en de boter nootachtig van kleur is. Deze beurre noisette geeft een rijke smaak aan de wortel. Portioneer en breng op smaak met zout en peper.
<b><u>Hollandaise met saffraan uit de kidde</u></b> 500 ml water 250 ml natuurazijn 500 ml witte wijn 50 ml witte wijnazijn 1 g zwarte peperkorrels 1 blaadje laurier 20 g tijm 10 g dragon 0,25 g saffraan (ca 5 draadjes) 30 g gepasteuriseerde eigeel 150 g boter, gesmolten poedersuiker zout	<b><u>Hollandaise met saffraan uit de kidde</u></b> Verwarm voor de gastrique het water, natuurazijn, witte wijn, witte wijnazijn, zwarte peperkorrels, laurier, tijm en dragon in een pan. Kook in tot 1/3 van het volume. Weeg 90 gram van de gastrique af en laat met de saffraan trekken op laag vuur, zodat de saffraan al zijn smaak afgeeft. Zeef door een fijne puntzeef en druk alle saffraankleur en smaak er zo veel mogelijk uit. Laat de gastrique licht afkoelen tot 50°C. Dit is belangrijk anders worden de eieren te snel gaar. Voeg het gepasteuriseerde eigeel toe en vermeng met elkaar. Verhit en klop met een garde tot een gebonden luchtige massa. Dit kan in een pannetje op het vuur of au bain-marie in een bekken of pan. Verwarm het water in de au bain-marie tot 65°C en plaats de pan met de eidooiers hierin.



# MENU DECEMBER



	<p>Zo kunnen de eidooiers nooit te heet worden. Voeg de warme, gesmolten boter onder voortdurend roeren toe. Breng op smaak met zout en poedersuiker. Giet de saus nu in een grote kidde en belucht met twee patronen. Wil je de saus warm houden? Doe dat dan op maximaal 55°C. Hollandaise met saffraan uit de kidde.</p>
<p><b><u>Zoetzure prei</u></b> 175 g suiker 175ml water 2 blaadjes laurier 1 g witte peperkorrels 1 teen knoflook 10 stukjes wit deel prei (ca 4 cm) 10 ml citroensap</p>	<p><b><u>Zoetzure prei</u></b> Kook voor het zoetzuur alle ingrediënten, behalve de prei, samen op in een passende pan. Laat naast het vuur afkoelen. Was de prei en doe in zijn geheel in een grote vacuümzak. Voeg een halve liter van het zoetzuur toe en vacumeer. Stoom de prei in 18 minuten gaar op 100°C. Laat de prei vervolgens afkoelen in ijswater. Snijd in de lengte doormidden.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Plaats de halve Peterseliewortel met de platte kant naar beneden midden op het bord. Plaats daarnaast de zalm met 2 zoetzure stukjes van prei. Garneer met enkele toefjes hollandaise saus en toefjes preimousse.</p> 

# MENU DECEMBER




## Entrecote en varkenswang, lavaskrokant met bramenportsaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Varkenswang</u></b> 500 g varkenswang peper en zout Boter 50 g sjalot 2 tenen knoflook 1 flesje Leffe donker 1 takje tijm 1 el appelstroop 2 blaadje laurier	<b><u>Varkenswang</u></b> Snipper de sjalot en hak de knoflook. Kruid de wangetjes licht met peper en zout en bak ze om en om mooi donderbruin aan in boter en voeg vervolgens de sjalotten en de knoflook toe. Blus af met het bier, voeg de tijm, stroop en laurier toe, Doe het geheel in een snelkookpan en laat het geheel ca 1 uur garen.
<b><u>Lavas</u></b> 150 g aardappel kruimig 35 g eiwit 5 g gedroogde lavas zout	<b><u>Lavas</u></b> Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze in water met zout gaar. Druk de aardappels door een zeef, meng de aardappelpuree met de losgeklopte eiwitten en de gedroogde lavas. Breng op smaak met zout Strijk het geheel dun uit op een siliconenmat en bak het krokant in een oven van 110°C.
<b><u>Bramen portsaus</u></b> 1 sjalot, fijngesneden 50 ml witte wijn 50 ml witte port 100 ml kalfsfond 200 ml wildfond 20 bramen 2 takjes tijm boter zout	<b><u>Bramen portsaus</u></b> Fruit de fijngesneden sjalot in een beetje roomboter. Blus af met de witte wijn en de port en laat een beetje inkoken. Voeg de twee soorten fond, bramen en tijm toe en laat zachtjes indampen. Pureer de saus en zeef de harde delen van de bramen en de tijm eruit. Breng op smaak met zout en monteer met de roomboter.
<b><u>Entrecote</u></b> 750g kalfsentrecote zonnebloemolie boter	<b><u>Entrecote</u></b> Bak de entrecote goed aan in zonnebloemolie en boter en bak deze in de oven van 125°C tot een kern van 56°C.
<b><u>Groenten</u></b> 200 g aardappel kruimig 250 g aardappel roseval peper en zout 30 st kleine worteltjes	<b><u>Groenten</u></b> Schil en kook de kruimige aardappels. Maak er een puree van, kruid met peper en zout en bewaar deze in een spuitzak in de warmkast. Kook de ongeschilde roseval aardappels even in water en snijd er 30 schijven van.

# MENU DECEMBER



	<p>Schil de worteltjes en snijd ze zodanig dat ze allemaal even groot en dik zijn. Snijd ze aan de onderzijde vlak zodat ze rechtop kunnen staan. Kook ze beetgaar in water.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b> peper en zout zonnebloemolie</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Verwarm de saus en klop op met de staafmixer. Bak de voorgekookte rozeval aardappels in weinig olie. Breek de lavas krokant in stukken. Breng de entrecote op smaak met peper en zout. Snijd het vlees in langwerpige stukken in langwerpige stukken.</p> <p><b><u>Presentatie</u></b> Spuit 3 toefjes puree langs het vlees om daar vervolgens het krokant in te steken. Leg het vlees in het midden en schenk er wat saus over. Leg de kalfswang ernaast en leg het worteltje er overheen.</p> 

# MENU DECEMBER



## Karamel, gegratineerde banaan, roomijs met boeren jongens en Oostenrijkse Buchteln

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Buchteln</b> 100 ml melk 5 g droge gist 250 g bloem 35 g zachte boter 4 g zout 25 g suiker 1 ei 1 st rasp van 1 grote sinaasappel 1st rasp van 1 citroen ½ tl vanille poeder olijfolie afdekgelei (abrikoos)</p>	<p><b>Buchteln</b> Doe de bloem, boter en suiker in een kom, zorg dat de bloem in het midden ligt met een kuiltje. Los de gist op in de melk op 37°C en giet het mengsel in het kuiltje. Meng het melkmengsel met wat bloem tot een papje. Haal een klein gedeelte van het suiker van de rand en meng dit door het papje. Afdekken met overige bloem in de schaal. Laat dit gedurende 10 minuten rijzen op een warme plek. Voeg het eitje, zout, merg van vanillestokje en citrusschillen erbij en kneed dit tot een egaal deeg. Druk het deeg op een met bloem bestrooide plank plat tot 1 cm en steek er met een stekertje rondjes uit. Haal deze rondjes door de olijfolie en leg ze dicht tegen elkaar in een braadsleetje zodat er in ieder geval verbinding tussen de rondjes ontstaat. Laat deze op een warme plek rijzen tot 4 cm hoogte. Afbakken in de oven op 160°C gedurende 10 minuten. Afdekken met de vruchtengelei en laten afkoelen.</p>
<p><b>Karamel</b> 1 blikjegecondenseerde melk 1/2 banaan p/p 40 g rietsuiker</p>	<p><b>Karamel</b> Doe het blikje 3 uur in een pan water tegen de kook aan. Na drie uur blikje open maken en karamel glad roeren. Snij de banaan in stukjes van 2,5 cm. Doop de bovenkanten even in de rietsuiker en brand ze bruin met de brulee brander.</p>
<p><b>Roomijs boerenjongens</b> 500 g melk 500 g room 175 g suiker 175 g eidooier 100 ml Brandewijn 40 g Boerenjongens</p>	<p><b>Roomijs boerenjongens</b> Sla de eidooier met de suiker lichtgeel met een mixer. Voeg melk en room toe en verwarm de compositie tot 80 graden (ei gaat binden). Laat afkoelen in een bak koud water. Hak de boerenjongens fijn. Na het afkoelen de boerenjongens zonder vocht toevoegen. Hierna ijs draaien in de ijsmachine. De brandewijn pas toevoegen als het ijs zo goed als klaar is.</p>

# MENU DECEMBER



## Eindbewerking

Koude borden  
40 g Gebruineerd  
amandelschaafsel  
30 frambozen

## Eindbewerking en presentatie

Maak in het midden van een koud bord een baan van 2 stukjes  
banaan en 2 buchteln.  
Zet er aan weerskanten op verschillende hoogten een bolletje van  
ijs bij.  
Geef er karamelsaus bij en bestrooi met amandelschaafsel en  
decoreer met 3 frambozen per bord.



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Finca Montote Rioja Crianza Sauvignon Blanc

#### **Algemene informatie**

Druivenras: Deze 100% hout gelagerde Sauvignon Blanc is afkomstig uit een enkele wijngaard in Rioja Oriental, gelegen op 400 meter boven zeeniveau. De wijngaard heeft een oost-west oriëntatie en de bodem bestaat uit kleigrond.

Vinificatie: De fermentatie vindt plaats bij gecontroleerde temperaturen tussen 14 en 18 °C. De wijn rijpt gedurende 6 maanden in gebruikt Frans eiken.

#### **Proefnotitie**

Een schone en heldere bleekgele kleur met groene hints. Zeer expressieve wijn in de neus, met tonen van tropisch fruit (ananas en mango) en bloemige aroma's van witte rozenblaadjes vermengd met een elegante vanilletoets van het vat. Gemakkelijk toegankelijk in de mond, de wijn heeft een opmerkelijke volheid, romigheid en een zeer gebalanceerde zuurgraad. Goede structuur met smaken van tropisch fruit en een zeer lange en aangename afdronk.

#### **Wijn / spijs**

Deze hout gelagerde Sauvignon Blanc met tropische tonen is perfect te combineren met gerechten zoals gegrilde garnalen, exotische fruitsalades of geroosterde kip met mango salsa.

## Matsu El Picaro



### **Algemene informatie**

Matsu is het unieke duurzame wijnproject van Vintae in het Spaanse wijngebied Toro. Het wijngebied Toro ligt ten noordwesten van Madrid aan de rivier de Duero en heeft sinds 1987 een D.O. erkenning. Raúl Acha, de wijnmaker van Vintae is op zoek gegaan naar oude wijngaarden voor natuurlijke wijnbouw. In zijn zoektocht vond hij zelfs een wijngaard met wijnstokken van bijna 100 jaar oud. Deze zoektocht en het proces om de wijnen te maken komt terug in de naam van dit wijnproject. Matsu betekent "geduldige balans" in het Japans. Matsu is geïnspireerd door de Japanse traditie van verzorging van de natuur in puurheid en eenvoud. Het is een hommage aan de Spaanse wijntraditie. Alle wijnen worden gemaakt van druiven die groeien in een volledig natuurlijke omgeving, volgens de meest geavanceerde biodynamische technieken. De Matsu trilogie van wijnen verbeeldt de drie generaties van wijnmakers.

**Druivenras:** Matsu El Picaro is gemaakt van Tinto de Toro, de lokale variant van Tempranillo in het wijngebied Toro, afkomstig van wijnstokken met een leeftijd van meer dan 50 jaar oud. De oogst is volledig met de hand in de eerste 15 dagen van oktober als de druiven volledig rijp zijn.

**Vinificatie:** De druiven worden zacht geperst in een pneumatische pers, waarna een natuurlijke vergisting plaatst vindt in betonnen tanks bij een temperatuur onder 24°C. Eén vijfde deel van de wijn ondergaat een houtlagering van 3 maanden op Frans eiken. Daarna wordt de wijn gebotteld zonder filtratie om zijn natuurlijke eigenschappen te behouden.

### **Proefnotitie**

Matsu El Picaro heeft een heldere robijnrode kleur, in de neus aroma's van bosbessen, bramen met licht minerale tonen. De smaak is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door een soepele rijke lange afdronk.

### **Wijn / spijs**

El Picaro is heerlijk bij rood vlees gerechten, kalfsvlees, begeleider bij de BBQ, gevogelte en lichte stoofschotels.