

**Les Hauts de Janeil Syrah Rosé 2009**



## Gebloos

**Waarom** Allereerst omdat het rosétijd is. Maar ja, dan moet zo'n wijn wel bij de vis met zijn anijssmaak passen. Een beetje pit hebben, naast al dat zonnige roze gebloos. En dan weer niet zo'n hupsakee-zuurtjesaroma en verstopte zoetjes, want dat hoort allerminst bij het Zuid-Franse zomergevoel, bij stoppelig geschroeiende heuvels en wilde venkel.

**Smaak** Het werd een rosé uit de Languedoc, van de syrahdruij. Die levert kracht en intense fruitgeuren aan vooral rode wijnen. In combinatie met bepaalde gistsoorten kan er in rosés precies dat hupsakee-aroma ontstaan waaraan ik een hekel heb, maar het is bij deze Hauts de Janeil keurig vermeden. Hij is afkomstig van een bedrijf in Maury, op de zuidelijke flanken van het Corbièresmassief. Vanwaar je de zeebaarzen bijna in de Middellandse Zee kunt zien spartelen.

**Verkrijgbaar bij** Wijnwinkels van Gastrovino (zie [www.gastrovino.nl](http://www.gastrovino.nl)), 6,95 euro.

## Anijsolie in alcohol

**Rond bijna de hele Middellandse Zee**

drinkt men alcohol met anijssmaak, of hij nu arak heet (Libanon), raki (Turkije), ouzo (Griekenland), anisado (Spanje), sambuca (Italië) of pastis. Alleen doet men er in sommige landen water bij, in andere niet. De anijsolie in de drank is oplosbaar in alcohol, niet in water. De 40 procent alcohol van de pure drank is voldoende om hem helder te houden, maar schenk er water bij en het gehalte wordt zo veel minder dat de olie minuscule druppeltjes vormt, zodat alles melkachtig troebel wordt.

Eigenlijk is Franse pastis een brave vervanger van de in 1915 in Frankrijk verboden (en tegenwoordig weer toegestaan!) absint. Hij bevat behalve steranijs en wilde venkel doorgaans nog meer smaakgevers, zoals zoethout. En er zijn subtiele verschillen tussen de merken, vandaar dat Fransen vaak geen pastis bestellen, maar 'un Ricard', 51, Pernod of Boyer.



Magazinelezers proeven en keuren.

Deze week **Pasta**

## Italiaanse merkjes

**O**nze oproep pasta te proeven was u uit het hart gegrepen. Eindelijk weer eens iets gewoons om de tanden in te zetten. We waren op zoek naar de beste pasta en we kregen een lavine aan Italiaanse merken en vooral merkjes over ons heen, en zo waar zelfs een Nederlands fabriekaat.

Pasta wordt idealiter gemaakt van harde durumtarwe. Aziatische pastaproducten als mie of noedels worden van andere tarwesoorten gemaakt. In Frankrijk en Italië schrijft de wet het gebruik van harde tarwe voor. In Nederland niet, en dat verklaart waarom de Nederlandse macaroni van bijvoorbeeld Honig zich zo anders gedraagt én anders van smaak is dan de echte Italiaanse pastasoorten.

Het meest genoemde merk onder de inzenders is Barilla. Niet zo vreemd: het is het grootste pastamerk van Italië en de blauwe pakken staan in heel Europa in de supermarkt. **Ingrid Metz** uit Akkrum schrijft dat ze alle typen heeft geprobeerd. Dat lijkt ons sterk; we tellden op de website 34 soorten, maar we geloven het graag. Metz' favorieten zijn de lasagne en de 'spaghettini numero 3'. 'Wat spaghettini zo lekker maakt zijn de mooie dunne en stevige sliertjes zodat je niet zo'n dikke pastabuik oploopt. Het kost maar 1,95 euro en ik eet niet meer anders.' Ook **Erwin Bouwmans** roemt het merk. 'Een pasta die stevig blijft. Zelfs als mijn zoon van 12 hem eens een minuutje of wat te lang kookt.'

Andere merken: **Dori van Gisteren** uit Boxtel haalt iedere vakantie een auto vol Pâtes d'Alsace bij Les Mousquetaires (Intermarché), maar de voorraad haalt de volgende vakantie nooit. 'Een stevige pasta, niet te hard of taai, vol van smaak, ik zou haast zeggen romig.'

**Sterre Attema en Sjetjie Bruins** hebben een omrijpasta: die van de Nudelladen Pasta, de Duitse pastawagen op de markt in Groningen. 'Een mooie balans tussen stevige structuur en een heerlijk zachte smaak.'

**Mayke Breukers** uit Breda prees op gezag van haar vaste pizzeria de pasta's van F.lli Cellino aan als lekkerste.

Ten slotte nog wat andere merkjes. **Mark Franssen** is verzot op Keuper Pasta, een pastaproductent uit Twente, sinds kort ook bij C1000. 'Bijna lekkerder dan zelfgemaakt, en een lekker ruwe structuur.'

**Annie Niessen** uit Arnhem prijst de spaghetti van Da Nonna Pippina, pasta die wordt geïmporteerd door een Italiaans restaurant in Almen en gemaakt naar het recept van de oma (*nonna*) van de vrouw die het restaurant drijft. Het ziet er ambachtelijk uit, alsof het over een stokje te drogen heeft gehangen. Hij was zo lekker dat je 'm ook gewoon kunt eten met alleen boter (en een blaadje salie) bijvoorbeeld.'

U merkt het: met zo veel suggesties – en we sloegen al wat over – komen we niet toe aan een conclusie. Zie het als voorbereiding op een Proef-loos bestaan. U bent voorlopig weer op uzelf aangewezen.

**Volgende week als afsluiting van deze rubriek: de hoogste- en dieptepunten uit anderhalf jaar Proef. U kunt dit weekend nog mailen: [proef@volkskrant.nl](mailto:proef@volkskrant.nl)**