

CEVICHE EN WITTE WIJN

opgetekend door **Marc Vanel**

In restaurant *Alexandre* te Brussel is de *ceviche* een van de favoriete voorgerechten van sommelière en zaakvoerster *Anca Petrescu*. Maar het is niet eenvoudig om daar de ideale witte wijn bij te vinden. Witte wijn bij gemarineerde rauwe vis is delicaat. Anca legt even uit en demonstreert tegelijkertijd.

Op enkele hectometers van het Roupplein vinden we achter een discrete vitrine een restaurant dat in 2010 de deuren opende en snel doorgroeide naar een ster, maar nadien zijn chef zag vertrekken (naar Villa in the Sky). Maar sommelière Anca Petrescu verloor er het hoofd niet bij en trok recent de jonge Noor Robin Alexander Leypoldt (ex-Humphrey) aan, die in juni nog deelnam als finalist aan de Copa Jerez.

Ze studeerde handelswetenschappen en werkte een tijdlang als fiscaliste voor ze besloot om van wijn haar leven te maken. "Mijn grootmoeder was Roemeense," bekent Anca die geen ander land kende dan België, "Zij maakte wijn in Roemenië, voor zichzelf en haar bureu. Ik merkte dat ik geïnteresseerd was in wijn. Toen ik 19 jaar was kreeg ik Strategie van prof. Gilles Samyn die toen al assistent was van Albert Frère in zijn holding (en nu voorzitter van de Groep Frère-Bourgeois – nvdr). De prof beloofde een fles Cheval Blanc aan de student die de beste vragen zou stellen. Ik heb die fles natuurlijk met brio gewonnen. En die heb ik snel gedegusteerd, nee dat is niet het juiste woord, zeg maar leeggedronken tot de laatste druppel (lacht). Later, toen ik met Alexandre het restaurant opende, hadden we geen sommelier. Ik ben hals over kop cursussen gaan volgen om mijn wijnkennis aan te scherpen. Ik neem tegenwoordig deel aan meerdere degustaties per week. Als je geïnteresseerd raakt in wijn, merk je dat alles wat je geleerd hebt plots van pas komt:

aardrijkskunde, geschiedenis, biologie, chemie en zelfs economie. Je moet kunnen begrijpen waarom sommige wijnen 5 euro kosten en andere 500."

Vandaag is Anca helemaal alleen zaakvoerster. "Uit pure passie, want in het restaurant heb ik niet het gevoel dat ik werk, ook al heb ik drie kinderen." Op de kaart van restaurant Alexandre vinden we 250 wijnen waarvan 150 regelmatig open gaan om de diverse schotels te begeleiden. Anca maakt er een punt van om haar klanten te verwennen met uitgelezen gerecht-wijn combinaties. En laat dat nu net de reden van ons bezoek zijn...

Ceviche met gemarineerde vis

Zelf ontdekte zij dit gerecht tijdens een Erasmus-uitwisseling in Peru, waar de ceviche een nationaal gerecht is. Nu ze ook een chef heeft die met dit gerecht perfect overweg kan, staat het lievelingsgerecht van Anca regelmatig op de kaart bij Alexandre. "Het is een schotel die op zich niet zo complex is, een marinade met drie ingrediënten die men een gastronomische dimensie kan geven. Doorgaans kies ik dorade als vis, omdat het vlees een stevige textuur heeft. De vis marineert twee uur lang in een basis van rode ui, koriander en limoen. Daar kan je nog extra toetsen van munt, mango en sinaas aan toevoegen. Op het bord ondersteunen we het visuele met een geleidelijke munt accentueert en kleine stukje zoete aardappel, een krokantje van munt en kleurrijke kruiden en bloemen."

De vraag is natuurlijk: wat schenken we daar nu bij? Het gros van wat we kennen aan rode wijn mag je meteen uitsluiten: de combinatie van tannine met limoensap zou bitterheid doen overheersen in de mond. We kiezen dus van meet af aan voor een witte wijn. Maar welke? Anca laat ons een reeks wijnen proeven en begint met de twee die elke sommelier altijd koel heeft staan: een Sauvignon blanc en een Chardonnay. Als Sauvignon kiest ze een Loirewijn: Quiney

2013 van Domaine des Poëtes van Guillaume Sorbe, maar ondanks de kwaliteiten van de wijn, maakt hij het gerecht zuur en hard van smaak en lijkt hij de coherentie van de ingrediënten te ondergraven. Als Chardonnay kiest onze sommelière een Macon-Vinzelles 2014 La Soufrandière van de Bret Brothers. De wijn is magnifiek op zichzelf, maar de kruiden in het gerecht doen de wijn 'warm' smaken en ze geven hem een onaangename bitterheid mee.

Wat we nodig hebben is een wijn die levendiger is dan een Chardonnay maar zachter dan een Sauvignon, maar het wordt niet evident vooral omdat de zoete toets die aangebracht wordt door de mango



moelijk te pareren is met een droge witte wijn. "Waarom geen Noord-Portugese of Spaanse Albari(h)o?" Werpen we op. Anca bedient ons op onze wenken, maar ook dat blijkt niet te werken, evenmin als een Pinot bianco 2015 van Elena Walsh uit de Alto-Adige. "Om het in muziektermen uit te drukken: het is alsof je de Beatles in je glas hebt en Michael Jackson op je bord. De twee zijn absolute top, maar passen niet bij elkaar."

We gaan op zoek naar een wijn met een ietwat vette structuur maar met een goede spankracht, niet noodzakelijk superdroog en met een exotische sucositeit. U denkt aan een Riesling wanneer u deze beschrijving hoort? Wel, Anca dacht aan een andere wijn, een wijn van de Canarische Eilanden (Tenerife), genaamd Viñatigo, op basis van Vtejariego blanco, een lokale druif, die in dit geval afkomstig is van preflloxera wijnstokken die ingeplant zijn op een vulkanische bodem. De wijn rijpt in vaten. Dat laatste geeft hem de ietwat vette textuur, maar hij blijft fris van karakter. Wanneer we gerecht en wijn combineren zien we dat de wijn zijn karakter behoudt en fris overkomt. De lichte kruidentoets in de wijn (ook afkomstig van het hout) lijkt dan weer het gerecht op te tillen. Perfecte combinatie. Bon, wat is het hoofdgerecht, Anca?



Alexandre [restaurant],
Zuidstraat 164, 1000 Brussel
www.restaurant-alexandre.be

Het restaurant verwerf dit jaar een plaats in onze Wijnrestaurant top-100. De kaart is een van de mooiste van de hoofdstad en de prijzen beantwoorden aan onze criteria. Een prestatie, gelet op de huurprijzen in het centrum van Brussel.



**Ontdek.
Proef.
Beleef.**



Het gewone buitengewoon goed!

Weet je nog hoe groenten smaken die in volle grond en in open lucht geteeld werden? Of hoe het vlees smaakt van een dier dat buiten heeft gelopen en op zijn gemak heeft kunnen groeien? Hoe wijn smaakt waar de natuur zo veel mogelijk haar werk heeft kunnen doen? Bij CRU geloven we in de **kracht van de natuur** en we geven haar dan ook alle tijd zodat de producten tot hun **volle smaak** kunnen komen.

We gaan op zoek naar **de essentie**: de pure smaak van het **eenvoudige product**, zonder toevoegingen.

Kom het ontdekken in onze beleavingsmarkt:

10 ambachten [metiers] geven er het beste van zichzelf.

Alle dagen markt!

CRU vind je in Gent, Overijse en Wijnegem

Volg ons op Facebook **cru.be**



Ons vakmanschap drink je met verstand