

NEGRONI COCKTAIL

Door / By: Bram Van Haelter en David Vos





OMSCHRIJVING

- 1/3 Gin
- 1/3 Vermout
- 1/3 Campari
- Zeste van sinaasappel
- Voldoende ijsblokjes

Negroni is een bitterzoete, uit Firenze afkomstige cocktail. Hij is uiterst geschikt als aperitief, maar wij lusten hem de hele dag door. Onze voorkeur gaat uit naar de 'klassieke' bereiding, maar je kan de gin ook vervangen door jenever ('Dutch negroni'), wodka ('Negroski') of schuimwijn ('Negroni Sbagliato'). Opgelet: er zit veel alcohol in, dus niet aan te raden op de avond voor je doctoraatsbegeleidingscommissie!

Santé



DESCRIPTION

- 1/3 Gin
- 1/3 Vermouth
- 1/3 Campari
- Zest of orange
- Enough ice cubes

Negroni is a bittersweet cocktail from Florence. He is extremely suitable as aperitif, but we enjoy it all day long. Our preference is for the 'classic' preparation, but you can also replace the gin with gin ('Dutch negroni'), vodka ('Negroski') or sparkling wine ('Negroni Sbagliato'). Please note: it contains a lot of alcohol, so not recommended on the evening before your doctoral advisory committee!

Cheers!



OMSCHRIJVING

Hou je het bij de **typische kalkoen**, dan stel ik een fruitige eerder dan een droge Chardonnay voor. Hiervoor zou ik toch even Delhaize binnenspringen.

Bij **rood** gaan we voor het steviger werk. Deze instap Vino nobile di Montepulciano DOCG aan 7,99 euro is niet onaardig. Paarse, volle krachtige, kruidige wijn ideaal bij rood vlees, kaas en kruidige pastagerechten. Of in bio: Bio Montepulciano San Francesco aan 8,50 euro. Mijn voorkeur gaat echter uit naar de Barolo di Barolo San Silvestro (18,99 euro per fles), maar die is helaas slechts per 3 te verkrijgen bij Colruyt. Wel per fles te verkrijgen bij Albert Heijn Barolo Patres (deze laatste heb ik nog niet geproefd). Past zeer goed bij **wild en kruidige pasta**.

Ga je voor **gegrilde steak, cote a l'os**, e.d. dan zou ik zeker eens kijken naar een wijn uit de Bordeaux regio (Pomerol, Lalande de Pomerol, Margaux, St-Julien, ...). Zeer klassieke wijnen maar wel fluweelzacht.

PS. Koop je liever niet in de supermarkt: Eén van mijn favoriete adresjes is Vitis Vin in Drongen, waar je heel goed advies krijgt.

Onthou natuurlijk één ding: smaken zijn persoonlijk. Drink enkel wat je zelf lekker vindt. Een fijn eindejaar toegewenst in onze helaas kleine bubbel.

Santé!



DESCRIPTION

Since we all have to stay in our bubble, I suggest starting with... bubbles.

In order to make the wines easily accessible, I stick to a number of suggestions that are easily available at Colruyt and that are not the cheapest in terms of price range, but certainly not the most expensive.

Start with **bubbles**. As champagne (it's only Christmas and New Year's Eve) I propose Montaudon brut (19.99 euros). In 2018, wine connoisseur Alain Bloeykens was already tipped as "coup de coeur". He writes: "New at Colruyt and immediately in our" top five ". An entrance with style is called something like that, for this charming fruit bomb based mainly on pinot noir and originating from the Côte des Bar, the southernmost champagne region. Flattering bubbles, mix of white flowers, peach and apricot, round and tasty on the palate, discrete acidity and yet good freshness all along the line. Aperitif and party champagne." A typical aperitif champagne. Powerful, fresh and yet fruity (southern champagne region).

For **shellfish and / or cold fish dishes** I always swear by a good dry Sancerre, for example this Sancerre Beau Chêne (14.99 euros). This Loire wine is very fresh on the palate. Or as Testaankoop rightly writes: "Nose (aroma): developed, fruity, floral, vegetable and mineral; hay, stones, lime and citrus fruit. Taste: medium intensity, tight mouthfeel, lively acidity, dry; minerals, citrus, lime and white fruits; long finish; drunk "

For those who want it a little more fruity (also for **hot fish dishes and white meat dishes**): this Montagny Premier cru (10.49 euros). Only Cardonnay grapes. Ideal with fish dishes. Dry white Burgundy from the region around Chalon-sur-Saône. Firm, juicy flavor and a slightly nutty aroma, mineral tones.



DESCRIPTION

If you stick to the **typical turkey**, then I suggest a fruity rather than a dry Chardonnay. I would pop into Delhaize for this.

With **red** we go for the tougher work. This entry-level Vino nobile di Montepulciano DOCG at 7.99 euros is not bad. Purple, full-bodied, spicy wine ideal with red meat, cheese and spicy pasta dishes. Or in organic: Bio Montepulciano San Francesco at 8.50 euros. My preference, however, is for the Barolo di Barolo San Silvestro (18.99 euros per bottle), but unfortunately it is only available per 3 at Colruyt. Available per bottle at Albert Heijn Barolo Patres (I haven't tasted the latter yet). Goes very well with **game and spicy pasta**.

If you are going for **grilled steak, cote a l'os**, etc. then I would definitely look at a wine from the Bordeaux region (Pomerol, Lalande de Pomerol, Margaux, St-Julien,...). Very classic wines, but velvety soft.

PS. Prefer not to buy in the supermarket: One of my favorite addresses is Vitis Vin in Drongen, where you get very good advice.

Of course, remember one thing: flavors are personal. Only drink what you like. Have a nice end of the year in our unfortunately small bubble.

Cheers!