

## Proeverij

### Italiaanse wijnen en delicatessen



La Gialla Brut (mousserende wijn)  
Zoncolan di Capra (geitenkaas)  
Wolfino di Sauris (kleine gerookte salami)

Friulano DOC (droge witte wijn)  
Montasio 4 mesi DOP (jonge kaas)  
Prosciutto San Daniele DOP (gedroogde ham)  
Hazelnoot Grissini (krokante stick)

Malvasia DOC (droge witte wijn)  
Latteria di Grotta (belegen kaas)  
Salame di Sauris (gerookte salami)

Refosco DOC (rode wijn)  
Montasio Stravecchio DOP (oude kaas)  
Frico con patate (verschillende kazen met aardappel - warm)  
Blu al Ramandolo (blauwe schimmelkaas)

*kijk op [www.festa-di-friuli.nl](http://www.festa-di-friuli.nl) voor alle informatie omtrent Allergenen*

Breekbrood

Bietensalade met rucola-walnoot pesto

Salade van baby spinazie, borlotti bonen, zongedroogde tomaat, rode ui & vinaigrette

## Toelichting op de Italiaanse wijnen



De wijnen zijn van **Ermacora**. Dit wijnhuis ligt in Noord-Oost Italië in het DOC wijngebied **Colli Orientali del Friuli**. Dit wijngebied staat bekend om zijn mooie witte wijnen, maar tegenwoordig behalen ook de rode wijnen goede resultaten. De **Picolit DOCG** is een bekende Italiaanse dessertwijn uit dit gebied.



### Ermacora La Gialla Brut

Deze **mousserende** wijn is gemaakt van de druif Ribolla Gialla. De wijn heeft een strogele kleur met groenachtige tinten en een fijne en aanhoudende perlage (bruis). Het boeket is subtiel en doordringend en biedt sensaties van witte bloemen, groene appel en knapperig brood. De smaak van verse minerale tonen en citrus sensaties komen boven. Een heerlijk **feestelijk aperitief** om de smaakpapillen te openen.

### Ermacora Friulano DOC

Deze **droge witte wijn** is gemaakt van de 100% inheemse Friulano druif. Voorheen Tocai Friulano, totdat de Hongaren "Tocai" claimde. De wijn heeft een strogele kleur met groenachtige hints en vertoont het typische aroma van amandel en bloemen. Het biedt een **frisse** droge en ronde smaak van gouden appel, peer en witte perzik. De vintage 2017 van deze wijn heeft een **Bronzen Medaille** gewonnen op het Decanter World Wine Awards en behaalde daarnaast 92 punten op een schaal van 100 in de rating van James Suckling een gerenommeerde internationale wijnkenner. Favoriet op onze proeverijen en best verkocht in onze webshop.

### Ermacora Malvasia DOC

Deze **witte wijn** is uniek. De Malvasia Istriana wordt beschouwd als een echte **Friulische druif**. De eerste oogst was in 2016 en sindsdien verrijkt de Malvasia de selectie witte wijn van Ermacora. Sterk qua elegantie en kwaliteit. Deze variëteit is verschillend van andere Malvasia's die je wellicht kent. De Malvasia **Istriana** onderscheidt zich door zijn mooie heldere kleur van strogeel, die een intense geur verwacht en waarmaakt, met hints van geel fruit en gedroogde aromatische kruiden. Een **aromatische wijn** met een **hartig tintje**. Heerlijk met salami en medium gerijpte kazen.

### Ermacora Refosco DOC

**Elegante krachtige rode** wijn met geuren van chinchona (kruid), koffie en blackberry en de smaak tonen van kers en pruim. Gemaakt van 100% Refosco druif kenmerkend voor de regio en nog redelijk onbekend in Nederland. Perfecte match voor geroosterd vlees en wild. Ook lekker met oudere kazen zoals de Montasio Stravecchio.

#### \*Wijnkwalificaties Italië

1. De hoogste eisen qua kwaliteit worden gesteld aan wijnen met de aanduiding **DOCG**, wat een acroniem is voor *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*. **DOCG** is sinds 1992 wettelijk ingevoerd als wijnkwalificatie en wordt alleen toegekend aan individuele wijnbouwers of producenten. Voor **DOCG** is er een speciale verzegeling van de flessen.
2. De markering **DOC** staat sinds 1963 wettelijk voor *Denominazione di origine controllata*, en garandeert een bepaalde kwaliteit. De wijnen komen uit een begrensde gebied en voldoen aan vastgestelde productie-eisen.
3. *Indicazione Geografica Tipica (IGT)* de wijn komt uit een bepaald geografisch gebied en verder zijn er geen kwalificaties die een kwaliteitseis impliceren.

## Toelichting op de Italiaanse kazen



*De kazen komen van onze leverancier **Pezzetta**. Hun kleine ambachtelijke, maar zeer professionele, zuivelfabriek staat in de bergen van Friuli Venezia Giulia in het **dorpje Ovaro** vlakbij de Oostenrijkse grens. Pezzetta heeft al meer dan 90 jaar vakmanschap en passie en dat vind je terug in de bijzondere kazen.*



### Zoncolan di Capra

Deze kaas is geproduceerd met alleen **geitenmelk**. De **rijping van > 60 dgn** zorgt voor een karaktervolle smaak. Daarom is de kaas vernoemd naar de Monte Zoncolon, die in de buurt ligt. Deze berg is beroemd en berucht van de Giro d' Italia en wordt één van de zwaarste collen van Europa genoemd.

### Montasio 4 mesi DOP

Montasio is een half harde, gekookte wrongel kaas die uitsluitend is gemaakt met koemelk van koeien uit delen van Friuli Venezia Giulia en Veneto. Het is een product met kwalificatie DOP (**Denominazione d'Origine Protetta**). Dit is het keurmerk dat aangeeft dat de grondstoffen volledig uit een bepaald gebied komen en ook in dat gebied wordt geproduceerd en verwerkt volgens voorgeschreven procedures. Het wordt gecontroleerd door het Consortium Montasio. De 4 mesi is de jonge variant met **4 maanden rijping**. Voor een jonge kaas is het een volle en **romige** kaas en daarbij een karakteristieke smaak die je er mooi na proeft.

### Montasio Stravecchio DOP

De Stravecchio wordt op dezelfde manier geproduceerd, alleen heeft deze **18 maanden gerijpt**. Hierdoor heeft de kaas een mooie **pittige** smaak gekregen en een **brokkelige** structuur. Heerlijk om zo bij een glas wijn te eten, maar ook een ideale kaas om te **raspen** over pasta, risotto, polenta, rustieke soepen of (gestoofde) vleesgerechten.

### Latteria di Grotta

De basis is een Friulaanse kaas geproduceerd met rauwe melk die 4 tot 6 mnd rijpt in cellen met gecontroleerde temperatuur en vochtigheid. Vervolgens wordt de smaak en aroma verfijnd, doordat de kaas omwikkeld met stro in een oude grot in een heuvelachtig gebied van Toscane nog 3 tot 4 maanden rijpt. Het resultaat is een kaas gekenmerkt door een compacte, licht brosse kaas met hints van kreupelhout door de specifieke rijping. **Zilveren Medaille** op het WORLD CHEESE AWARD Dec 2015 in Birmingham (UK).

### Blu al Ramandolo

Een blauwe schimmelkaas met de echte scherpte maar met een zoet tintje. De kaas wordt in kelders op 15 graden gerijpt en daarna wordt ze in kuipen onder gedompeld en met druivenschillen van Ramandolo wijn bedekt, waaronder ze voor 20-30 dagen blijft. Hierdoor ontstaat een zoet tintje wat deze blauwe schimmelkaas voor de liefhebber uniek maakt. **Gouden Medaille** op het WORLD CHEESE AWARD Dec 2015 in Birmingham (UK).

### Frico

FRICO (met aardappels) is een typisch product van de Friuliaanse keuken. Het wordt bereid met verse en oude kazen, in blokjes gesneden, gemengd met aardappelen en voorgegaard in de oven. Deze hoeft je alleen als een pannenkoekje om en om te bakken zodat het een mooi krokante korst krijgt met gesmolten kaas van binnen. Een ideaal borrelhapje of als gerecht bij een maaltijdsalade.

# Toelichting op de Italiaanse vleeswaren en overige delicatessen



*De ham San Daniele importeren wij van **Prolongo**. Er zijn slechts een 30-tal producenten die deze DOP ham mogen maken en zij zijn een van de meest ambachtelijke. De ham moet volgens DOP voorschriften minimaal 13 maanden drogen en zij laten de ham **17 maanden** drogen onder natuurlijke omstandigheden. Resultaat de ham is nog milder en smelt op de tong.*

*De salami's zijn van het familiebedrijf **Wolf** in het plaatsje Sauris. Via een kronkelige bergweg bereik je dit mooie dorp met het gelijknamige meer Lago di Sauris. De salami's worden **ambachtelijk gerookt** boven haardvuur waar men alleen hout uit de omgeving voor gebruikt.*

## Wolfino di Sauris

Dit is de kleinere wat hardere salami. Heerlijk bij de mousserende wijn La Gialla Brut maar kan ook prima bij een mooie rode wijn. Het varkensvlees wordt streng geselecteerd en voorbereid. Daarna roken ze de salami's op ambachtelijke wijze door open haarden op de begane grond te stoken met **(beuken)hout** uit de omgeving en de salami's hangen een verdieping hoger in de rook voor 1 a 2 dagen. Vervolgens komen ze tussen de 20 en 40 dagen verder op smaak. Het resultaat is een salami met een **unieke geur** en een **echte smaak**.

## Salame di Sauris

Dit is de wat grotere salami. Wanneer deze net gemaakt is, is deze **heerlijk zacht** qua structuur. Laat je de salami langer liggen, dan wordt deze wat **harder van structuur**. Het is maar net wat je **voorkeur** heeft. De grote salami wordt op dezelfde manier geproduceerd als de kleine.

De salami's zijn **glutenvrij**.

## Prosciutto San Daniele DOP

Deze Italiaanse rauwe (crudo) ham komt uit het pittoreske plaatsje San Daniele in Friuli Venezia Giulia. Een DOP product wil zeggen: **Denominazione d'Origine Protetta**. Dit is het keurmerk dat aangeeft dat de grondstoffen volledig uit een bepaald gebied komen en ook in dat gebied wordt geproduceerd en verwerkt volgens voorgeschreven procedures. De kwaliteit wordt gewaarborgd door het Consortium Prosciutto San Daniele. Er zijn **geen toevoegingen**, het is puur **100% ham** en past prima in een **calorie-arm** dieet. Deze ham wordt gedroogd in kamers waar de wind afwisselend uit het Noorden (bergen) en Zuiden (zee) de ham een unieke zachte smaak geven. Lekker op een vleeswarenplank of gewikkeld rondom een grissini. **Glutenvrij**.

**Alle producten zijn te koop in onze webshop [www.festa-di-friuli.nl](http://www.festa-di-friuli.nl) en bezorgen wij (gekoeld) thuis.**

# De 5 belangrijkste voorbereidingen voor een geslaagde proeverij



## 1. Breng de wijnen op temperatuur

Mousserende wijn op 14°C

Witte wijn op 10-12°C

Rode wijn op 18-20°C

Er wordt altijd gezegd rode wijn op kamertemperatuur. Dit komt uit de tijd dat het nog echt wat kouder was in huizen (en kastelen), dus de rode wijn zeker niet warmer dan 18-20°C ! De regel is wel hoe beter de kwaliteit van de wijn, hoe warmer je deze kunt serveren, voor een betere smaakbeleving. Daarom worden kwalitatief mindere wijnen altijd wat meer gekoeld, zodat ze frisser ogen en de smaken wat wegvalt. Dus zet de wijnen van te voren in de koelkast (gemiddeld 7°C) en haal ze er op tijd uit. Een wijnkast biedt natuurlijk helemaal uitkomst.

## 2. Haal de kazen, ham en salami's op tijd uit de koeling

De smaken van de kazen, ham en salami komen het best tot hun recht wanneer ze niet te koud zijn. Haal de kazen ca. 1 uur van te voren uit de koeling en de ham en salami's ca. 30 minuten. Uiteraard afhankelijk van de omgevingstemperatuur van de kamer of het weer buiten.

Heb je bij de ham San Daniele ook grissini (krokante sticks), wikkel de ham dan om de grissini. De ham is zeer dun gesneden het lekkerst. Laat de ham goed op kamertemperatuur komen, dan gaan de plakken beter los.

## 3. Snijd de salami in dunne plakken

De salami is het lekkerst als deze zo dun mogelijk gesneden is. Wij verwijderen altijd eerst de schil, zodat de gasten dit zelf niet meer hoeven te doen. Is je salami heel vers dan is het soms makkelijk om met de schil te snijden.

## 4. Snijd de kazen

De jonge kazen worden over het algemeen in lange rechthoekige stukken gesneden of in driehoeken. Verwijder eerst de korsten. De wat ouder kazen brokkelen vaak wat meer.

## 5. Maak een gezellige lange tafel

Maak een gezellige lange tafel waarop je de wijnen met de hapjes **per gang** gesorteerd kunt neerzetten, zodat dit een mooie **opbouw van smaken** wordt van mild / zacht naar pittiger / krachtiger en je gasten de juiste combinaties proeven. Met een mousserende wijn open je de smaak papillen. Tussen de gangen door kun je met (bruis) water en toast / brood je smaak weer **neutraliseren**.



**Buon appetito e Salute !**