

Tekst
SHARON VAN LOKHORST

Fotografie
RINZE VEGELIEN

GASTRO- NOMISCHE WIJNLUNCH

HET ROODE KOPER

Midden in de bossen van de Veluwe ligt Het Roode Koper, een prachtig landgoed met hotel en restaurant. Daar wordt onder leiding van topchef Dennis van den Beld al jaren op Michelinniveau gekookt. We schuiven aan voor een lunch, mét bijpassende wijn van Kwast Wijnkopers.

Relais & Châteaux

Het Roode Koper is lid van Relais & Châteaux, een vereniging van meer dan 560 unieke hotels en toprestaurants. Gerund door onafhankelijke hoteliers en chefs die hun passie voor authenticiteit, gastronomie en gastvrijheid graag delen met hun gasten.



TOPCHEF DENNIS VAN DEN BELD



MINI TACO GEVULD MET EEN KLASSIEKE WALDORFSALADE

Op een uurtje rijden van de hoofdstad bevinden we ons meteen in een andere wereld. Een wereld van serene rust en ontspanning. We parkeren de auto en worden hartelijk ontvangen door sommelier Björn Calkhoven. Of we een fijne reis hebben gehad en willen beginnen met een glas bubbels op het terras? Een onthaal naar ons hart.



VIN DE PLAISIR

Met een perfecte zwaai wordt de prachtige bolvormige fles Cuvée Rosé Brut met het goudomrande roze etiket van Laurent-Perrier van z'n hals ontdaan. Sabreren, het blijft een mooi gezicht. De glazen worden ingeschonken en dan die eerste slok in de voorjaarszon, zalig!

In tegenstelling tot veel andere rosé-champagnes, die ontstaan door rode en witte wijn te mengen, dankt deze z'n prachtige zalmroze kleur aan de zogenaamde saignée-methode, wat 'laten bloeden' betekent. De wijnmaker laat hierbij de versgeperste blauwe druiven (pinot noir in dit geval) kort weken, waardoor de druivenschillen een lichtroze kleur aan het sap geven. Het afgevoelde sap wordt daarna vergist tot een champagne die vervolgens vijf jaar rijping op fles ondergaat. Het resultaat is een loepzuivere en knisperfrisse mousserende wijn met een verleidelijke geur van vers zomerfruit als aardbeien en frambozen. Dennis serveert er een bijzondere amuse bij: een taco, formaat fingerfood, gevuld met een klassieke waldorfsalade. Heerlijk knapperig en fris.

100 PROCENT BEZETTING

Het was graaf van Limburg-Stirum die in 1912 landgoed Het Roode Koper stichtte, een statige villa met



Sharon van Lokhorst, alias winerebel, lanceerde ruim tien jaar geleden een wijntijdschrift en reisde in de hoedanigheid van hoofdredacteur de hele wereld over naar de mooiste wijnbestemmingen. Sinds drie jaar runt ze culinair platform FavorFlac dat maandelijks meer dan een miljoen eet- en drinkliefhebbers bereikt.

bijgebouwen en een Engelse landschapstuin. In de villa, waarin zich elf hotelkamers, het restaurant, lounges met open haard en meerdere stijlvolle vertrekken voor private dinners bevinden, nemen we plaats aan een tafel bij het raam, uitkijkend over het terras. We genieten van een tweede amuse, bestaande uit verschillende structuren van tomaat met gerookte eidooier bedekt met hollandaise en aardappelkrokantjes. Jon-Ivar Sörensen vertelt intussen hoe hij, de derde generatie van Het Roode Koper, samen met zijn vrouw Yolanda in 2000 het landgoed van zijn tante overnam. Het stel was in de twintig en van een zachte landing was niet bepaald sprake.

Ze kregen de sleutel en nou ja, dat was het zo ongeveer. De huidige maitre vroeg of ze die avond in het restaurant wilden eten, zoals hun voorgangers elke avond deden. Dat sloegen ze af, ze waren benieuwd hoe het personeel het deed in hun nieuwe zaak. Dat bleek goed uit te komen, want er was geen personeel aanwezig en het 'huis van viering' (zoals ze het zelf zo mooi noemen) was volgeboekt. Jon-Ivar vertelt er smakelijk over. 'We kochten een plek met 100 procent bezetting – elke avond. Dat klinkt geweldig, maar dan heb je dus geen tijd voor reflectie, geen tijd om dingen aan te passen. Het was knallen, 24/7.' →

‘Het is hier ook een huis van viering, en een feest is pas echt geslaagd als mensen ook echt gefeest hebben’

Lachend kijken ze elkaar aan en dan komen de herinneringen. Zoals de dame op het terras die een wijn bestelde bij haar voorgerecht. Jon-Ivar: ‘Ik de kelder in. Pik-donker, geen idee waar die wijn kon liggen. Toen het tijd was voor haar dessert had ik ’m eindelijk gevonden.’ Het adellijk uitserveren van de gerechten op loeihete zilveren schalen. De gasten – nee, ze noemen geen namen en rugnummers, want *what happens at De Rode Koper stays at De Rode Koper* – die in de lampen hingen. Yolanda: ‘Het is hier ook een huis van viering, en een feest is pas echt geslaagd als mensen ook echt gefeest hebben.’

ITALIAANSE WIJN VAN WIJNSTOKKEN UIT DE ELZAS

Nog altijd ontvangen ze 30.000 gasten per jaar. En met 65 man personeel zijn ze een van de grootste baanleveranciers van de regio. En dat iedereen op elkaar is ingespeeld en weet wat gastvrijheid écht inhoudt, blijkt wel bij het uitserveren van het eerste gerecht: zacht gegaarde forel met avocado, schuim van komkommer, galiameloen – beignet van codium (een zeewier, red.), dressing van galiameloen en komkommer.

We drinken er wederom een witte wijn bij, dit keer van Luigi Einaudi uit de Italiaanse Langhe, Bianco ‘Vigna Meira’ genaamd. Een biodynamisch gemaakte Pinot Gris van wijnstokken uit de Elzas, die midden in de Piemonte zijn aangeplant. Een prachtige combinatie met de forel: aroma’s van citrus, tropisch fruit en een bittertje in

de afdronk. Saillant detail: Luigi Einaudi, oprichter en naamdrager van het wijnhuis, was de eerste president van Italië na de Tweede Wereldoorlog.

MICHELINSTER

Het tweede gerecht is langoustine van twee bereidingen, gebakken en rauw (op een tartelette), met gepekeld bospeen, koolrabi en tartaar van bospeen met een beetje vadouvan en schuim van langoustine met hollandaise. Een gerecht dat er niet alleen voortreffelijke uit ziet, maar ook zo smaakt. En het is meteen duidelijk: Dennis draait zijn hand niet om voor 21 handelingen op het bord. Met zijn kooktechnieken won hij al vele kookwedstrijden, met als hoogtepunt de Michelinster die hij in 2015 ontving en die hij al die jaren heeft weten te behouden. Dagelijks bereidt hij met zijn team een wisselend vier-, vijf- of zesgangenmenu, zo veel mogelijk gebaseerd op regionale, bio-

logische producten. Zijn stijl laat zich het beste omschrijven als klassiek Frans met een Veluwe twist. Dennis: ‘Sinds enkele jaren koken we wat lichter, gebruiken we minder roomboter en minder zout. Alle crèmes zijn op natuurlijke basis en in vergelijking met tien jaar geleden staat er minder vlees op het menu.’

De geschonken wijn komt ook uit het zuiden van Frankrijk, en wel van Château Barbanau, een nieuw wijnhuis van Kwast uit Cassis. De wijn in het glas is afkomstig van Clos Val Bruyère, een kleine *single vineyard*, en is een blend van verschillende druiven, waaronder clairette en marsanne. Heerlijk mineralig, fris en met een zacht mondgevoel. Het is geen wijn die je op een beurs ontdekt; Martijn doet inspiratie voor nieuwe wijnen op bij lokale restaurants waar hij sommeliers vraagt naar hun trouvailles. Zo dook hij ook deze parel op. →



LANGOUSTINE VAN TWEE BEREIDINGEN, MET GEPEKELDE BOSPEEN, KOOLRABI EN TARTAAR VAN BOSPEEN MET SCHUIM VAN LANGOUSTINE MET HOLLANDAISE.



DE SELECTIE WIJNEN VAN KWAST WIJNKOPERS



ZACHT GEGAARDE FOREL MET AVOCADO, SCHUIM VAN KOMKOMMER, GALIAMELOEN – BEIGNET VAN CODIUM, DRESSING VAN GALIAMELOEN EN KOMKOMMER.

Kwast Wijnkopers

Familiebedrijf Kwast Wijnkopers bestaat sinds 1978 met Martijn Kwast als tweede generatie aan het roer. Geheel in de filosofie van zijn vader Jaap Kwast, nog altijd met hart en ziel verbonden aan het bedrijf, werkt Martijn bij voorkeur samen met wijnhuizen die al generaties lang door dezelfde familie worden geleid. Bedrijven waar typiciteit, authenticiteit en drinkplezier centraal staan en waar wijnen worden geproduceerd met de typische Kwast-signatuur.

SCHUIM VAN LAUWWARME ÉPOISSES OP BASIS VAN AARDAPPEL MET ZILVERUI, PASTINAAK, ACETO BALSAMICO, KROKANT VAN ZUURDESEM, OVERLADEN MET TRUFFEL.

Wild serveert Dennis het hele jaar door, niet gek met een keuken midden op de Veluwe

KWAST WIJNKOPERS B.V.
ROGGESTRAAT 30
2153 GC NIEUW VENNEP
WWW.KWASTWIJNKOPERS.NL
0252 68 67 41

HET ROODE KOPER
SANDBERGWEG 82
3852 PV ERMELO
WWW.ROODEKOPER.NL
0577 407 393



SOUFFLE MET SORBETIJS VAN MANDARIJN, MET MOUSSE VAN BANAAN, KROKANTE FILO, GEKARAMELISEERDE BANAAN EN CREMEUX VAN MANDARIJN.

ÉPOISSES MET TRUFFEL EN VIOGNIER
Het volgende gerecht is een van Dennis' favorieten. Een schuim van lauwwarme *époisses* op basis van aardappel (Dennis: 'Zodat het gerecht niet te heftig wordt') met silverui, pastinaak, aceto balsamico, krokant van zuurdesem en dat alles overladen met truffel. Daar schenk je geen subtiele wijn bij, maar eentje die tegenwicht kan bieden aan de heftige en aardse smaken van dit gerecht. Martijn heeft hierbij een krachtige witte wijn van Domaine de Grangeneuve geselecteerd: Viognier "V". Een wijn uit het gebied waar ook veel truffel vandaan komt: de Rhône, een klassieke combinatie.

Wild serveert Dennis het hele jaar door, niet gek met een keuken midden op de Veluwe. Hert van oktober tot februari, ree gedurende het jaar. Zoals een van zijn signatuurgerechten: rosé gebraden reerug met stoof van de nek, waarop een prachtige 'tuintje' is gepland van gepofte knolselderij, umeboshi (gedroogde vrucht van de Japanse pruimenboom, red.), braam en

champignon. Aan tafel wordt het gerecht afgemaakt met een jus van specerijen. Erbij een Barolo, de koning van de Italiaanse wijnen uit Piemonte van het beroemde wijnhuis Gaja. De Dagromis, met het prachtige etiket, is gemaakt van nebbiolo en van tevoren door sommelier Björn gedecanteerd. De wijn is licht van kleur, maar rijk aan tannine en zuren, en krachtig van smaak met aroma's van cassis en eiken. Hemels!

Terwijl we mijmeren over hoe goed we het hebben deze middag, verschijnt het dessert van patissier Bram Witteveen. Een soufflé met sorbetijs van mandarijn (een traktatie op zich), met daarbij een mousse van banaan, krokante filo, gekarameliseerde banaan en cremeux van mandarijn. Een prima excuus om een dessertwijn bij te drinken (waarom drinken we die toch zo weinig in Nederland?) van Château de la Peyrade. De Muscat Moelleux L'Entre Deux is heerlijk licht en friszoet, en een perfecte afsluiter van een voortreffelijke lunch. 