



Appellation *vacances*

Elke week kiest een bekende Antwerpenaar zijn/haar geliefde vakantiebestemming en gaat onze drankman Frank Van der Auwera op zoek naar aangepaste wijnen, die ze samen beoordelen.

PUGLIA (ITALIË)

“Deze regio is nog niet platgelopen door toeristen”

Wat trekt je aan in deze bestemming?

Door mijn broer Danny en de familie van zijn Italiaanse vrouw hebben we dit deel in de hak van Italië ontdekt. Puglia is gelukkig nog niet platgelopen door toeristen. Minder spectaculair mooi dan Toscane of Umbrië, maar authentieker. Ik werd er verliefd op de rotskusten, baaien en het mooiste azuurblauwe water ooit. Je kan er ook culinaire ontdekkingen doen tegen een redelijke prijs.

Wat moet je daar absoluut bezoeken?

Lecce, het Firenze van het zuiden, Gallipoli, Ostuni, Oranto... Je moet met de auto rondtrekken. Er valt heel veel te zien.

Wat is jouw wijnondekking ter plaatse?

De wijn van lokale wijnboeren die ik in Tricase heb gedronken, in Bar Balboa waarvan actrice Helen Mirren mede-eigenaar is. Daar heb ik de straffe wijnen van Castel Di Salve ontdekt.

Waar kan je budgetvriendelijk logeren?

Wij hebben het geluk dat we vaak in het huis van mijn broer kunnen logeren. Een woning die hij trouwens sporadisch ook verhuurt. Een prachtige bed & breakfast in Gallipoli die ik kan aanraden, is Maison d'Enri.

Waar moet je logeren als je niet echt op een euro moet kijken?

Het allermooiste hotel waar ik ooit heb verbleven, is Borgo Egnazia in Savellettri. Je kan daar zelfs op Madonna of Justin Timberlake botsen. Je wordt er als een prinses verzorgd. Alles ruikt er lekker en elk detail klopt. Pure luxe zonder blingbling.

Welk restaurant of welke specialiteit moet je er zeker proberen?

De zee-egels die we aten in Porto Badisco of de tartaar van rauwe gamba's die je vaak in Puglia krijgt voorgeschoteld.

En in Gallipoli moet je zeker eens restaurant La Giudecca bezoeken waar men een soort Italiaanse tapas serveert: geen klassieke antipasti, maar kleine streekgerechtes.

Hoe reis je er zelf naartoe?

We vliegen op Bari of Brindisi, huren dan een auto en volgen onze neus.

Welke website kan nuttig zijn?

Ik heb het voordeel dat mijn broer Danny een persoonlijke gids voor ons heeft samengesteld, boordevol originele tips. Een goudmijn!”

Tekst:
Frank

Van der Auwera

Foto's:

Jan Van der Perre,
Belga



ITALIË

Puglia

KENNISMAKINGSCUVEE

Naam: Epicuro, Rosso Riserva 2013 (Salice Salento)
Prijs: 7,78 euro

Bieke Ilegems:

"Van alle rode wijnen die je me liet proeven, is deze mijn favoriet: stevig maar toch romig genoeg. Niet te hard, maar wel vol qua smaak en complex. Ik ruik er zelfs viooltjes in. Voor mij is dit écht Italië en bij het drinken voel ik me meteen 'op reis', want we zijn ook in Salice Salente geweest. En nu ik de prijs hoor, ben ik helemaal sprakeloos: zelfs de fles oogt mooi! Ik dacht dat hij dubbel zo duur zou zijn."

Score: 19/20

Frank Van der Auwera:

"Qua prijs-kwaliteitsverhouding is dit inderdaad een topper. Nog intens donkergranaat, met fijne cedarfumé, nootmuskaat, tabak, zwarte pruimenmarmelade en bloemen aan de neus. Qua smaak nog een exotische houttoets, naast impressies van cacao, zoete drop, bloedsinaasappel, pruimen en zwarte kers, heel romig qua textuur. Zonnig rijp maar met fraîcheur. Heerlijk bij lamsvlees, zuiderse stoofpotjes, rijke pasta's met vlees, gemarineerde ribbetjes of gegrilde tonijn."

Score: 17,5/20



SHOWBEEST

Naam: Masca del Tacco, L'Uetta Fiano 2016 (Puglia)
Prijs: 11,51 euro

Bieke Ilegems:

"Zachte eerste indruk met vooral rijpe perzik. Heel fruitig ook, maar toch met een stevige structuur en afdronk. Een heel lekkere wijn, helemaal in balans, die aanleunt tegen een mooie chardonnay en volgens mij heel goed past bij de rauwe gamba's die men in Puglia vaak serveert. En opnieuw een heel fraaie prijs."

Score: 17/20

Frank Van der Auwera:

"Fiano is een van de Zuid-Italiaanse witte sterdruiden, en terecht. Zoals in deze aromatisch sensuele versie vol witte weidebloemen, iris, Conferencepeer, violetjes en mandarijntjes. In de mond flirtend met zoetrijp, maar toch levendig fris en mineraal, met impressies van violetsnoepjes, lavendel, sappige nectarines en perziken, naast veel zeste van (bloed)sinaasappel. Vlierbloesemfinale. Rijke wijn voor bij risotto, kreeft, langoest, tartaar van gamba's, kalfsvlees, gebakken sint-jakobsnoot, pasta vongole of vis in beurre blanc."

Score: 17/20



Bieke Ilegems (1971) is de in Turnhout geboren actrice en presentatrice die jarenlang een hoofdrol vertolkte in de populaire VTM-soap *Familie*. Tegenwoordig is ze vooral bekend als nieuwsanker bij ATV en TV Oost en onlangs ook als auteur van het boek *De zoektocht van een ouder meisje naar eeuwige schoonheid & groot geluk*.

Te koop bij:
 Het Wijnhuis
 Antwerpen
 Scheldestraat 21
 2000 Antwerpen
 03-248.66.65
 antwerpen@
 hetwijnhuis.be
 www.hetwijn-
 huis.be