

NIUW
OP DE
FEESTAFEL

Koffiegroeten van Emi & Lou

Or wie duurzaam wil feesten tot
nde koffie toe, lijken de nieuwe
psules van het Brusselse bedrijfje
niet Lou' een aanrader. Niet
ten gevuld met fairtrade-koffie,
arvan de bonen met de hand
pogst werden, maar ook de capsu-
zelf zijn 100% biologisch afbreek-
ar. Dat laatste is bij koffiecapsules
andere merken al vaak synoniem
bleken van 'capsules die gekneld
en in het toestel' of 'die amper
fielaten doorruppelen', maar
ze Emi et Lou -capsules van plant-
dige vezels blijken perfect te wer-
h. Bovendien zitten ze ook in een
asje van tien teikens per vijf ver-
t, waardoor de aroma's nog beter
maakt blijven.



€3,95

Bevulde kerstballen

rom nog kerstballen kopen?
de prijs die je voor een gewo-
al betaalt. Kan je deze tenminste
legeten. Een ster van **Raffaello**,
lid met vier kokosbonbons kost
arrefour 2,09 euro, terwijl een
net 45 gram **M&M's** dan
11,99 euro kost.

en je helemaal ver-
p, dan kan je onder-
poom nog een ge-
rki in M&M-vorm
leggen. Binnenin
grote blikken pas-
macht zelfs 330
aan lekkernij-
oor 6,49
ook bij
efour. (Stv)



€6,49

€2,09

der van rode bessen

wie het aan de feesttafel bij één alcohol-
tende drank wil houden, zoals de BOB van
st is **Strongbow** een degelijke optie.
onder meer 'rode bessen' en 'vletriboessen'
nog altijd maar 4,5% alcohol,
je er zelfs de cliché-appel-
k niet bij te nemen. Van de
niet hoeft te riden, kan de
ngbow-cider dienen als
ingrediënt voor een
talgenre. Strongbow
perries bloody berry',
rde rode bessencider
3 cl woodka, gemengd
fuit, een takjement en
moen in het longdrink-
(Stv)



€4,89

ips van risotto

enkele Italiaan zal het oegeven, maar
lijk is de risotto uitgevonden door een
ng. Of toch een van de populairste varian-
risotto alla Milanese, die met saffraan erin-
ns de legende was de Vlaamse leerling-
aker Valerius di Landria in 1574 in de
eroemde Dom van Milaan aan het werk,
hij nog maar eens door zijn Italiaanse mak-
vend uitgelachen omdat hij graag saffraan
in boodlas toevoegde om dat mooier geel
us saffraan in hun risotto en een waanzin-
kere smaakbom was geboren.

zo heeft u meteen een
atmend verhaaltje als u
feestpervert deze
chips serveert.
gbaar in drie smaken:
peper, tomaat-basilicum
rezaan. (Stv)

zak van 84 gram:
Verkrijgbaar in speciaal-
vols de Brusselse Rob
Mark



BELGISCHE PRIMEUR PAST PERFECT BIJ CHOCOLADE EN FOIE GRAS

Met 'Mr. Apple' en 'Mr. Pear' leggen
Carrefour en wijnbouwer Ghislain Houben
de allereerste Belgische jyswijnen in de
winkelrekken. Gemaakt van bevroren
appelen en peren: «Perfect bij foie gras en
chocoladessertjes», weet Houben, die niet
toevallig in Canada het idee kreeg.

STEFANVANDERSTRAETEN

Wijn van bevroren appel en peeren



De diepgevroren vruchten gaan in een manuele drukpers
om het pure sappeconcentraat te bekomen.

Foto's: PM

Wie ooit in Canada was, heeft daar wellicht
al eens jyswijn geproefd. «Het land is de ba-
kernat van dit product en telt tientallen pro-
ducenten», vertelt Ghislain Houben, econo-
mieprofessor aan de Hasseltse universiteit
en wijnbouwer in zijn vrije tijd. «Bijzonder
aan jyswijn is dat hij gemaakt wordt door de
vruchten eerst te bevriezen. Dat kan met
druiven, maar omdat ik mijn schaarste druiv-
ven al gebruik om 'gewone' chardonnay mee
te maken, moest ik op zoek naar andere
vruchten. En aangezien ik in Borgloon mid-
den in de Limburgse Fruitstreek woon, leken
appels en peren mij de enige logische keuze.»
De wijnprofessor experimenteerde erop los
met alle mogelijke soorten, om uiteindelijk
te kiezen voor Renettes, Boskoop en Cox bij
de appelen, en de Durondeau als peer.

Mierzoet sap

Bij de productie van jyswijn wordt zogeheten
'cryoconcentratie' toe-
gepast. «Eerst wor-
den de vruchten
diepgevroren bij
een temperatuur
van exact 8 gra-



«De gisting duurt
makkelijk vier à
vijf maanden, een
aanzienlijk verschil met
gewone wijnen, waarbij
dat maar 15 dagen duurt.»

Appel of peer?

Hoeft het eigenlijk nog gezegd dat deze jyswijnen enkel ge-
smaakt zullen worden door zoeterebjes? Dat zijn wij niet, en al
zeker niet bij wijnen. Maar als we dan toch moeten kiezen, gaan
we voor 'Mr. Pear'. Hier wordt de zoetheid van de peer aange-
naam ondersteund door een duidelijk proefbaar streepje
aciditeit, terwijl ons smakenpalet bij 'Mr. Apple' alleen maar
zoet, zoeter, zoetst uitstraalt. Wat volgens maker Ghislain
Houben niet hoeft te verbazen: «Terwijl in de perenjyswijn
130 gram restsuiker en 1,1 gram aciditeit per liter zitten, bevat
de appelversie naast 16 gram aciditeit 200 gram restsuiker.
Nu: sowieso laten zowel de appel- als perenjyswijn zich perfect
combineren bij voorgerechtes met foie gras en naderichten

maanden, een aan-
zienlijk verschil met
gewone wijnen, waar-
bij het gistingsproces
amper vijftien dagen
duurt.»
Ander verschil met de klas-
sieke wijnen: «Net door de
hoge densiteit van suiker zal de
alcoholvorming automatisch stop-
pen bij 10% volume bij de appel- en 12%
volume bij de perenwijn. Alles bijeen neemt
het hele productieproces toch makkelijk een
jaar in beslag.»

Geen cider

Zeker bij de appeljyswijn ligt de vergelijking
met cider voor de hand. «Al blijven de ver-
schillen groot», commentert Benoit Couderé,
de Carrefour-sommelier die ook aan de
ontwikkeling meewerkte: «Niet alleen is
een cider sprankelend en een jyswijn stil,
daarnaast wordt cider al tijdens het gistings-
proces atgetapt en zal het alcoholgehalte
nooit hoger dan 5 à 6% uitvallen. Terwijl je
de jyswijn als een volwaardige dessertwijn
kan beschouwen. Ik maak me zelfs sterk dat
zowel de appel- als de peerwijn blind ge-
proefd op druivenwijn lijkt.»
Intussen vielen de allereerste Belgische jys-
wijnen in de buitenlandse prijszen. «Op de
Finger Lakes International Wine Competiti-
on in New York kaapte 'Mr. Pear' een zilveren
en 'Mr. Apple' zelfs een gouden medaille
weg», glundert maker Houben. «Met in deze
competitie een 60-tal concurrenten uit de
Verenigde Staten en vooral het jyswijnland
Canada zaten we daar écht in het hof van de
leeuw. Het mooiste bewijs dat de eerste
Belgische jyswijnen écht wel geslaagd zijn.»

Normlter kosten zowel 'Mr. Apple' als 'Mr.
Pear' 25 euro per fles van 37,5 cl, maar tot
31 december wordt bij in alle AS Belische