

eten & drinken

High wine



Een high wine valt ook in de smaak bij mannen.



Gea van der Torn (rechts) overweegt voor haar verjaardag een high wine te bestellen.



Laura de Ruiter nipt van de Slurp-wijn.

Speciaal voor mensen die niet zo van de overwegend zoete high tea houden, is er een alternatief: de *high wine*. Vooraf wel afspreken wie er rijdt.

ELISABETH POST
FOTO'S NIELS WESTRA

Toegegeven, ze zijn vaste gast bij Brasserie Stania State in Oentsjerk en een tikkeltje bevooroordeeld. „Maar de wijn en hapjes zijn echt verrukkelijk”, vinden Piet en zijn vrouw Liesbeth van der Veen uit Goutum.

Speciaal voor vrienden, familie en vaste gasten serveren de eigenaren van Brasserie Stania State op een donderdag in april voor de eerste keer een *high wine*. De gasten zijn tevens testpanel. Anders dan de naam doet vermoeden is dit geen wijnproeverij, onderstreept eigenaar Anne ten Hof van Stania State. „Er worden goede wijnen geserveerd bij luxe hapjes.”

Op de tafels staan witte en rode wijn en rosé van de in Frankrijk woonachtige wijnboer Ilja Gort. Slurp, zo heet zijn wijn. De op zijn dertiende-eeuwse *château* gemaakte wijnen, zijn gemakkelijk en soepel om te drinken.

„De hapjes, die zijn echt heerlijk”, zegt Alida Folkerts uit Goutum. De gasten smullen van de lamskoteletjes, rolletjes zachte geitenkaas in runderrookvlees en de zalmbonbon met forelvulling.

Nieuw is de high wine niet. „In andere delen van het land wordt het al een tijdje geserveerd”, zegt Ten Hof. Hij hoopt dat het idee ook in Friesland zal aanslaan. De high tea is al enige jaren een hit. De zoete taartjes en thee worden vooral door vrouwen besteld.

„Mannen houden toch meer van hartig”, zegt Ten Hof. „We verwachten toch wel dat die nu samen met de vrouwen aan de high wine gaan.”

Er worden bij de wijnen onder meer lekkernijen als *bruschetta* met peer, gorgonzola en walnoot en in sesamolie krokant gebakken gamba's geserveerd.

„Eerlijk eten”, vinden Piet en Liesbeth. Ze komen samen al tien jaar iedere zaterdagmiddag op Stania State voor „een cappuccino en een wijntje en soms wat hartigs erbij. We zijn er mee begonnen toen de kinderen nog klein waren. We wilden een moment voor ons samen”, zegt Piet. „Nu zijn ze het huis uit, maar we houden de traditie in ere. 's Zomers zitten we op het terras en 's winters bij het haardvuur.”

De reacties zijn tijdens de proeverij positief, stelt Ten Hof tevreden vast. Zijn gasten zijn vol lof over de high wine. Vrienden, familie en vaste bezoekers zijn natuur-

lijk niet helemaal onafhankelijk in hun oordeel, realiseert hij zich. „Maar het gaat om een eerste indruk.”

Alida en haar man Douwe zien zo'n proeverij wel zitten. „We gaan dit zeker eens doen met de kinderen”, zegt ook het echtpaar Van der Veen. Gea van der Torn uit Gytsjerk overweegt de high wine haar veertig gasten te serveren voor haar 65-ste verjaardag.

Lastig is nog wel dat waarschijnlijk niet iedereen wijn lust of kan drinken. „En er zullen ook mensen zijn die nog met de auto moeten rijden”, zegt ze. „Je kunt ook fris bestellen”, zegt tafelgenoot Griet

de Jong uit Damwâld.

Wie voor een high wine kiest, zal vooraf een Bob moeten aanwijzen, adviseert de eigenaar. Van der Torn gaat op de fiets naar huis. Griet en haar man Frans laten zich rijden.

Piet van der Veen neemt nog een slok rode wijn. „Genieten moet je, altijd”, adviseert hij zijn disgenoten. Ze hebben afgesproken dat hij rijdt. „Maar ik heb niet veel op hoor. Een paar halve glaasjes.”

En met een glimlach: „We kunnen voor deze ene keer altijd nog via Gytsjerk binnendoor richting Leeuwarden.”

