



**Menu januari 2016**

**Scheermes met gebraseerde maïs**

*Wijn: Zenato Soave Classico*

aaa

abc

**Lauwwarme gekonfijte zalm**

*Wijn: Zenato Soave Classico*

aaa

abc

**Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik  
en cantharellen**

*Wijn: Jamison Light Horse Pinot Noir*

aaa

a

**Wildbouillon met zongedroogde tomatenvlecht**

aaa

ab

**Côte du Boeuf met Pont de Neuf,  
Zilveruitje en bearnaisesaus**

*Wijn: Pancheco Roble*

aaa

abc

**Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde  
Williams peer en heldere karamelsaus**

aaa

abc



## Scheermes met gebraseerde maïs

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>1 bos scheermessen 1,5 dl droge witte wijn 2 sjalotten fijngesnipperd 6 takjes verse tijm 2 el olijfolie 2 x 1,5 el zout Peper</p>	<p><i>Dit recept is voor 14 personen, enkele extra voor breuk en schelpen die mogelijk niet open gaan, indien alles open gaat het vlees verdelen over de porties</i></p> <p>De scheermessen in een platte bak leggen, water en 1,5 el zout toevoegen en een half uur laten afwateren. Hierna nogmaals dezelfde procedure. Door het zoute water zal er zoveel mogelijk zand uitgespuwd worden. Doe de scheermessen in een ruime pan met de wijn en de sjalot en de takjes tijm. Breng aan de kook, voorzichtig de pan schudden, max ca. 4 minuten tot het vlees stevig aanvoelt. Haal de schelpen uit het vocht, verwijder de dichte schelpen, zeef het vocht door een passeerdoek en bewaar dit voor de saus. Haal de scheermessen uit de schelp en snijd het darm weg. Houd de schelpen aan elkaar, spoel ze af en zet omgekeerd op een plateau in de warmhoud kast. Snijd het vlees schuin in stukjes, <i>let op er kan nog een zandzakje aanwezig zijn (gooi dit weg)</i> meng het vlees met de olijfolie en doe het licht peper en zouten. Zet afgedekt in de warmhoud kast.</p>
<p>100 maïs korrels (diepvries)</p>	<p><b>Bereiding 1</b> Ontdooi de maiskorrels en dep ze droog. Doe de maiskorrels in een hete droge pan met anti bak laag en bak deze tot er mooie donkere puntjes zichtbaar worden. Houd ze warm.</p>
<p>200 gr maïskorrels (diepvries) Peper 2 el koksroom 2 ½ dl kookvocht</p>	<p><b>Bereiding 2</b> Ontdooi de maiskorrels en doe ze in een blender op volle toeren met het schelpenvocht; pureren tot de dikte van een saus, <i>eventueel vocht toevoegen</i>. Maak op smaak af met peper. Druk dit door een fijne zeef. Voor het uitserveren de saus luchtig slaan met een nog beetje kookroom.</p>
<p>28 blaadjes platte peterselie 5 sprieten bieslook</p>	<p>De platte peterselie blaadjes op ijswater wegzetten en later droog deppen. Bieslook snipperen.</p>



### **Presentatie**

Leg op een warm bord een lege schelp, lepel wat luchtig geslagen mais saus hierin leg hierop enkele warme maiskorrels, leg hier bovenop de gesneden scheermessen. Spatel nog wat luchtig geslagen maissaus over de scheermes; werk af met enkele maiskorrels en aan weerszijde een blaadje platte peterselie. Strooi wat bieslook erover.

Het gerecht moet lauwwarm opgediend worden





## Lauwwarme gekonfijte zalm

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>45 gr eigeel 1 el azijn 2 dl zonnebloemolie Peper en zout 1 tl mosterd</p> <p>3 eieren 4 witlofstronken Citroensap Mayonaise 1/3 deel Zeste van 1 citroen dille Peper en zout</p> <p>3 dl visfond 0.5 kg spinazie 0.75 dl slagroom Peper en zout 2,5 gr lecithine</p> <p>900 gr zalm zonder huid 2 dl olijfolie 14 takjes dille 1 ½ el suiker Fleur del sel 1 ½ el citroensap</p> <p>20 gr suiker 1 limoen 1 citroenen ± 1 dl olijfolie (lichte) Peper en zout</p> <p>200 gr vastkokende aardappel</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b> <i>Zet de borden en de amuseglaasjes (ovaal) in de warmhoud kast.</i></p> <p><b>Mayonaise</b> Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng het eigeel, de azijn en de mosterd. Voeg vervolgens de olie in een dun straaltje al kloppend geleidelijk toe. Breng de mayonaise op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. Verdeel de mayonaise in 1/3 deel voor de witlofsalade en 2/3 deel voor garnering op het bord.</p> <p><b>Witlofsalade</b> Kook de eieren 12 minuten in water met zout en een scheutje azijn. Laat de eieren schrikken in ijskoud water. Was de witlof, haal de kern eruit en snijd de rest in zeer dunne reepjes fijn. Voeg enkele druppels citroensap toe tegen verkleuring. Pel de eieren en druk ze door een zeef, gebruik een deel voor de witlofsalade en een deel voor de spinazie. Meng nu de witlof met het 1/3 deel van de mayonaise, voeg naar smaak, dille, peper, zout en zeste van citroen toe. Zet afgedekt in de koeling. Zet het ei voor de spinazie afgedekt weg op kamertemperatuur.</p> <p><b>Cappuccino van spinazie á la minute gemaakt voor uitgifte</b> Was de spinazie en centrifugeer deze in de slacentrifuge. Houd 42 mooie kleine blaadjes achter voor garnering. Verwarm de visfond en blancheer de schoongemaakte spinazie hierin. Doe de fond met de spinazie en de room in een maatbeker en pureer deze met een staafmixer. Doe het geheel door een zeef en verwarm dit in een pan met de lecithine, koken tot binding. Bewaar de emulsie vlak voor uitgifte in warmhoud kast.</p> <p>Maak de zalm schoon, controleer op graatjes en vetrandjes, snijd 14 gelijke porties. Bestrooi met peper en zout. Doe vervolgens de zalm in een vacuümeerzak en voeg de olijfolie, suiker en de takjes dille toe. Vacuümeer het geheel. (Volg de instelling op de machine) Gaar de zalm een half uur voor uitgifte 20 minuten sous-vide op 50°C. Laat daarna op een warme plaats rusten tot gebruik.</p> <p><b>Citrusvinaigrette</b> Maak van het limoensap en suiker een stroopje door deze zachtjes te koken. Maak een vinaigrette van het citroensap met de olijfolie en klop dit tot een emulsie. Voeg het limoenstroopje naar smaak aan de vinaigrette toe. Breng verder op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Kaantjes van aardappel</b> Verwarm de frituur op 180°C. Schil de aardappel en snijd deze in brunoise van 3 mm en dep deze droog. Bak deze in 2 á 3 porties in de frituur goudbruin, gebruik een vergiet als mandje. Schep ze op keukenpapier en bestrooi met fleur del sel.</p>
---	---



**Presentatie**

Verwarm de spinaziecappuccino en schuim deze op met de staafmixer, door deze schuin te houden op het oppervlakte van de vloeistof. Schenk deze in voorverwarmde amuseglasjes en garneer met het achtergehouden ei.

Leg in het midden van het bord de zalm en aan één zijde de witlofsalade en aan de andere zijde drie toefjes mayonaise met daarop blaadjes spinazie.

Strooi de brunoise van aardappel over de zalm en druppel de vinaigrette met een theelepel naast de zalm op het bord.

Plaats de cappuccino naast he bord.





## Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>800 gr zwezerik Bloem 100 gr geklaarde boter ½ l volle melk ½ l water 1 el zout</p>	<p><b>Zwezerik</b> Spoel de zwezerik onder koud stromend water. Doe de zwezerik in een bak met half melk en half water gedurende een half uur. Kook vervolgens de zwezerik 10 minuten in gezouten water. Afkoelen in ijswater en pel ze en maak ze schoon. <b>(leg ze tussen twee snijplanken met gewicht en laat ze afkoelen).</b> Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de zwezerik in blokjes van 2 x 2 cm <b>(3 per persoon)</b> en kruid met peper en zout. Haal kort voor het serveren de blokjes door de bloem en bak ze in de geklaarde boter goudbruin. Gaar ze verder in de oven gedurende 4 minuten. 75°C of warmhoud kast.</p>
<p>14 plakjes pancetta</p>	<p><b>Pancetta</b> Zet de oven op 85°C en droog de plakjes pancetta in de oven op bakpapier doe regelmatig de ovendeur open om het vocht te laten ontsnappen.</p>
<p>14 grote zoete Spaanse uien <i>(spoel het voetje goed schoon)</i></p>	<p><b>Zoete Spaanse uien</b> Verwarm de oven voor op 175°C Was de uien en verwijder het eerste blaadje van de schil. Maak een snee in de voet van de uien en prik er 4 á 5 keer in met het puntje van een mesje. Kook de uien gedurende 15 minuten in gezouten water. Haal ze eruit met behulp van een schuimspaan en laat ze uitlekken. Leg de uien op een bakplaat en bak ze gedurende 1 uur en 15 minuten in de hete oven. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Snijd met een gekarteld mes het hoedje van de uien <b>(bewaar voor later)</b> portioneer de uien in gelijke vorm. Pel de buitenste schillen eraf tot gelijke grootte en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Hak het vruchtvlees grof en houd het apart. Snijd eventueel een stukje van de voet, zodat de ui recht staat.</p>
<p>14 grote witte champignons 7 tl gehakte sjalotjes 3,5 tl gehakte knoflook 3,5 tl gehakte tijm 3,5 tl gehakte peterselie 2,8 dl koksroom boter</p>	<p><b>Witte Champignons</b> Snijd de champignons in fijne brunoise van 3 x 3 mm. Smelt een klontje boter en fruit de fijngehakte sjalotjes en knoflook. Doe de champignons erbij, schep om. Voeg de uien-vruchtvlees, tijm en peterselie toe. Giet de room erbij en laat het mengsel zachtjes sudderen totdat het gebonden is. Breng het geheel op smaak met peper en zout, en vul de uien hiermee. Houd het geheel warm in de warmhoudkast.</p>



2 potten kalfsfond  
1,5 dl rode wijn  
1.5 dl rode port  
50 gr boter

70 cantharellen

### Saus

Zet boterblokjes in de vriezer  
Laat de bruine fond, samen met de wijn en de port inkoken tot 2,5 dl.  
Monteer de saus met de koude boter blokjes; laat de saus niet meer koken!  
Houd de saus warm in de warmhoud kast.

### Cantharellen

Borstel en was de cantharellen en verwijder het onderste stukje van de steel. Doe ze in de slacentrifuge en draai het overtollig vocht eruit.  
Bak ze kort in de boter en kruid ze met peper en zout.

### Presentatie:

Verwarm de uien kort voor het serveren in een oven van 90°C.  
Leg de uien in het midden van de voorverwarmde borden.  
Leg de zwezerik op de vulling en daarop een plakje gedroogde pancetta plus het hoedje van de ui.  
Verdeel de cantharellen rondom de ui en lepel wat saus op de borden.  
Garneer met een takje tijm.





## Wildfond met zongedroogde tomatenvlecht

### Ingrediënten:

2 kg reeschenkels  
200 gr ree ragoutvlees  
50 gr geklaarde boter  
50 gr olijfolie  
100 gr gesneden ui, prei  
100 gr knolselderij  
50 gr wortel  
2 el tomatenpuree  
1 dl Madeira  
3 l water  
4 laurierblaadjes  
4 jeneverbessen  
2 kruidnagels  
5 takjes tijm  
1 takje rozemarijn  
Afsnijdsels van  
bospaddenstoelen  
1 teentje knoflook,  
fijngenhakt  
Zout

6 plakjes bladerdeeg  
40 gr zongedroogde  
tomaten in olie  
Losgeklopt ei

### Bereidingswijze:

#### Wildfond

Kleur de reeschenkels en het ree ragoutvlees in geklaarde boter en olijfolie mooi bruin in een ruime pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren.

Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee.

Blus de pan af met madeira, giet het water erbij en voeg de kruiden, de paddenstoelen en knoflook toe.

Breng het geheel tegen de kook aan in de snelkookpan schuim het af, doe de deksel op de pan en laat het 1 ½ uur zachtjes trekken, of zo lang mogelijk.

Zeef de bouillon en kook deze in tot 2 liter, breng op smaak met peper en zout, zo nodig ontvetten

#### Zongedroogde tomatenvlecht

Snijd de zongedroogde tomaten in niet te kleine stukjes. Ontdooi de 6 plakjes bladerdeeg, snijd ze in reepjes van ± 1 cm breed. Pak drie reepjes tegelijk en druk het uiteinde vast. Maak een luchtige vlecht en voeg wat stukjes zongedroogde tomaat ertussen. Leg ze op bakpapier of bakmat. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak ze in een voorverwarmde oven van 200°C ca. 8 minuten goudbruin.

#### Presentatie:

Schenk de wildbouillon in een voorverwarmd pasta klein pasta bord.

Leg de tomatenvlecht over of naast de bouillon.







## Cote du Boeuf met Pont de Neuf, Zilveruitje en bearnaisesaus

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>0,5 winterwortel 0,5 prei 250 gr knolselderij 5 uien 1 tomaat Tijm 0.5 bol knoflook 50 gr gerookt ontbijtspek 0,5 handpeer 1 laurierblad 2 dl rode port 4 dl rode wijn 5 dl jus de veau 1,5 pot kalfsfond boter</p> <p>42 verse zilveruitjes 1 teen knoflook 1 laurierblad 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 2 dl rode port 2 dl rode wijn 2 dl rode wijnjus, <b>Zie recept boven.</b></p> <p>4,5 dl witte wijn 1,5 dl noilly prat 1 takje dragon 1 teen knoflook 1 laurierblad 0,5 venkelknol 1 takje tijm 2 sjalotten</p> <p>2 dl gastrique (<b>zie boven</b>) 3 eidooiers 5 el geklaarde boter 1 el fijngesneden dragon</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b><u>Haal het vlees uit de verpakking en laat op kamertemperatuur komen.</u></b></p> <p><b>Rode wijnjus</b> Snijd de groenten + onbjtlokjes (zonder de tomaat en de peer) in grove stukken en zet deze samen met de kruiden aan in wat olie. Voeg vervolgens de in stukken gesneden tomaat en de peer toe. Blus het geheel met port en wijn. Kook in tot circa de helft. Voeg de jus de veau toe en laat circa 3 kwartier in de snelkookpan trekken (of zo lang mogelijk). Passeer door een fijne zeef en kook in op dikte en smaak. Gebruik de snelkookpan!!!!</p> <p><b>Zilveruitjes</b> Maak de uitjes schoon. Bind de kruiden en de knoflook samen met een touwtje. Zet de uitjes aan in wat olie. Voeg de gebonden kruiden toe en blus met de port, wijn en rode wijnjus. Smoor de uitjes gaar in dit vocht en verwijder de kruiden. De uitjes worden geserveerd met aanhangend vocht bovenop het vlees. De jus kan eventueel apart worden geserveerd.</p> <p><b>Gastrique</b> Plet de knoflook en snijd de venkel en de sjalotten klein. Voeg alles bij elkaar en laat op laag vuur tegen de kook aan indampen tot 200 ml. Passeer door een zeef.</p> <p><b>Bearnaisesaus</b> Vermeng de dooiers met de gastrique, wat peper en zout naar smaak en de wijnazijn. Verwarm al kloppend in een bekken boven een pan warm water. Zodra de massa gaar is, niet verder verwarmen en de geklaarde boter druppelsgewijs door de saus roeren. Daarna afwerken met de dragon.</p>



<p>2 kg cote du boeuf zonnebloemolie</p>	<p><b>Cote du Boeuf</b> Kerf de vetkant van het vlees in. Verwarm wat neutrale(zonnebloem) olie in een pan. Bak het vlees eerst op de vetkant. Voeg wat boter toe. Bak het vlees aan beiden kanten bruin. Breng het vlees in een op 160°C voorverwarmde oven op cuisson (58°C) en laat het daarna op een lauw warme plaats of oven van 50°C 20 minuten rusten, alvorens het vlees te portioneren. Verwijder tijdens portioneren eventueel het overtollige vet weg.</p>
<p>7 grote friet- aardappelen</p>	<p><b>Pont neuf aardappelen</b> Schil de aardappelen. Snij vervolgens in blokken van 2x2x7cm. Spoel goed in koud water. Kook ze bijna gaar in gezouten water. Laat afkoelen en frituur goudbruin op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Maak van het afsnijdsel een puree.</p>
<p>1 spitskool 100 gr boter 1 mespunt kerrie</p>	<p><b>Koolrolletjes</b> Haal 7 grote bladeren van de kool. Snijd de nerf uit deze bladeren en blancheer deze. Koel terug in ijskoud water. Snijd de rest van de kool ragfijn. Verwarm de boter in een pan en zweet de kerrie hierin aan. Smoor de fijngesneden gaar (eventueel een beetje vocht toevoegen). Leg de geblancheerde bladeren op plasticfolie en leg hierop wat gegaarde fijngesneden kool. Maak er rolletjes van. Knoop de folie dicht en leg deze in de koeling. Omdat de boter nu hard wordt worden de rolletjes mooi stevig. Kort voor het uitserveren de koolrolletje opwarmen in de stoomoven met 100% stoom. De warme rolletjes portioneren en over de warme borden verdelen.</p>
	<p><b>Presentatie</b> Maak een mooi geheel naar eigen idee.</p> <div data-bbox="620 1547 1299 1980" data-label="Image"> </div>



## Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde Williams peer en heldere karamelsaus

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>12 Williams peren 1 l witte wijn 2 l water 2 vanillestokjes Sap van 2 citroenen Sap van 2 sinaasappelen 2 citroenschillen 2 sinaasappelschillen 600 gr suiker</p>	<p><i>Schil de peren als laatse, i.v.m verkleuren</i></p> <p><b>Peren:</b> Schraap van het vanillemerg uit de stokjes. Doe alle ingrediënten (witte wijn, water, sap van citroen, sap van sinaasappelen, citroenschillen, sinaasappelschillen en suiker) in een pan en laat de siroop een half uur zachtjes koken. Schil de peren en boor het klokhuis eruit. Pocheer de peren in de pocheersiroop en laat ze erin afkoelen.</p>
<p>450 gr suiker 3 dl water 3 vanillestokjes</p>	<p><b>Karamelsaus:</b> Kook de suiker met enkele eetlepels water tot de suiker begint te kleuren. <i>Let op niet roeren.</i> Neem de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe. Zet de pan terug op het vuur en kook de saus even door. Roer de vanillemerg uit het stokje erdoor en laat de saus afkoelen.</p>
<p>1 dl melk 1 dl water 100 gr boter 100 gr bloem 4 eieren Snuf zout poedersuiker</p>	<p><b>Rekje van soezenbeslag:</b> Breng water, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur, blijf roeren. Doe de massa in een ander pannetje er roer direct de eieren stuk voor stuk er door. Doe in een spuitzak en knip een klein puntje eraf. Spuit van het soezenbeslag met dunne lijnen op een siliconenmatje of op bakpapier. Bak ze af in een oven van 160°C. Laat de rekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.</p>
<p>300 gr condé rijst 1,5 l melk 24 zoethoutstokjes 240 gr suiker 6 dl room</p>	<p><b>Rijstpudding:</b> Kook de rijst in de melk met de gekneusde zoethout stokjes gaar. Verwijder de zoethoutstokjes. Roer de suiker door de rijst en laat de rijst afkoelen. Klop de room lobbig en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijstpudding. Herhaal dit nog 2x tot alle room is verwerkt.</p>



**Presentatie:**

Verdeel de pudding over de borden. Giet de karamelsaus rond de pudding. Snijd het bovenste stukje van de peren. Zet de onderste perenhelft midden op de rijstpudding. Leg het soezenrekje op de perenhelft en leg het bovenste deel van de peer op het soezenrekje.





## Wijnbeschrijving

Productnummer	3631/13	Producent	Jamieson
mer			
Naam	Jamieson Light Horse Pinot Noir	Land	USA
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Californië	Subgebied	Napa Valley
Alcohol %	14.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

### Jamieson Light Horse Pinot Noir

Leid de weg naar een betere toekomst. Vooruit! Jamieson Ranch Wijngaarden heeft de Light Horse Foundation opgericht, gewijd aan het helpen risicogroepen, met name met autisme, en ondersteunt andere belangrijke humanitaire doelen. Een deel van de winst van dit merk gaat naar de ondersteuning van deze foundation.

Deze Pinot Noir is granaatrood van kleur. In de neus komen helder rood fruit smaken, gemengd met rijke noten van pruimen en zwarte kersen naar voren, met subtiele hints van eikenhout en vanille die leiden tot een lange, gladde afwerking. Deze Pinot Noir is geweldig bij elke maaltijd.

Deze Pinot Noir gaat goed samen met een breed scala aan voedsel. Heerlijk samen met licht gevogelte, zoals eend of kwartel.





Productnummer	6511/13	Producent	Familia Pacheco
Naam	Pacheco Roble Syrah / Cabernet	Land	Spanje
Jaar	2013	Inhoud	0,75
Gebied	Jumilla	Subgebied	
Alcohol %	14,5%	Barcode	
Kleur	Rood		

### Pacheco Roble Syrah / Cabernet

Jumilla, een wijngebied in het heuvelachtige landschap van het noorden van Murcia in het zuidoosten van Spanje is beroemd geworden door de teelt van Monastrell druiven, die uitstekend gedijt in de voedselarme kalksteen bodems, welke goed geconcentreerde en gekleurde druiven leveren die op hun beurt wijnen met karakter en kwaliteit geven.

Wijntransport heeft Viña Elena ontdekt, een uitzonderlijke familie bedrijf beheerd door Elena Pacheco en haar drie zussen, kleindochters van de oorspronkelijke eigenaar, die traditie en innovatie geweldig weten te combineren. Zoals u zou verwachten is Monastrell koning, maar de familie wijngaarden hebben ook andere belangrijke internationale druivenvariëteiten zoals Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah en het is de vermenging van deze druiven met de inheemse Monastrell die echt deze wijnen onderscheidt van anderen in de regio.

Pilar Abellan - geboren en getogen in Jumilla, combineert haar kennis en ervaring in de regio met haar wijngaarden voor het moderne wijn maken. Pilar studeerde wijnbouw en vinificatie in Madrid en heeft nu haar beschikking over de meest moderne produktiemiddelen na een enorme investering in de wijnmakerij. Kracht en concentratie worden meesterlijk versmolten met fruit en finesse.

Pacheco Cabernet Syrah is moogekleurd en een intense wijn met rood fruit zoals kersen, fluwelig met een beetje vanille en rijk met een lange afdrank. De wijn rijpt 3 maanden op Frans eiken. Lekker met tapas, geroosterd vlees, stoofschotels en kaas.





Productnummer	5303/14	Producent	Zenato
Naam	Zenato Soave Classico	Land	Italië
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Veneto	Subgebied	Soave
Alcohol %	12.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

### Zenato Soave Classico

Het bedrijf van de familie Zenato is gelegen in San Benedetto aan het Gardameer, in de provincie Veneto. Dit gebied is naar volume het grootste productiegebied van DOC wijnen van Italië. Het bedrijf wordt geleid door Sergio Zenato in samenwerking met zijn zoon Alberto en zijn dochter Nadia, dus het betreft hier nog een echt familiebedrijf. Met name de laatste jaren worden de wijnen van Zenato overladen met medailles en fantastische recensies, wat er toe leidt dat ze hun wijnen zeer gemakkelijk afzetten.

Soave behoort al jaren tot een van de bekendste witte wijnen van Italië. Deze bekendheid geniet deze wijn vooral door een goede en meestal constante kwaliteit. De wijn wordt gemaakt uit 30% Trebbiano en 70% Garganega. Soave kent echter een klein nadeel. Door de grote bekendheid van de wijn komen er zeer goede wijnen op de markt, maar ook stukken mindere vooral aangeboden door de grote en massale ketens. Gelukkig kunnen we in deze bouwen op de kwaliteit en de reputatie van Zenato.

Soave is een niet te zware, elegante droge witte wijn, die zich zeer goed leent voor vele gelegenheden. Door zijn aantrekkelijke fruitaroma's ondersteund door een fris en levendig zuur komt de wijn het best tot zijn recht als men hem jong drinkt. Deze Soave smaakt heerlijk op een terrasje in de zon, maar ook zeker zo goed bij een lekkere salade of een lichte visschotel.

