

Tour Culinaire Asia 2018

Een heerlijke zonovergoten middag met Aziatische eten en wijn.

Op zondag 22 april organiseerde vier gerenommeerde Rotterdamse Aziatische restaurants een culinaire wandeltocht. Deze voettocht was het initiatief van Kok Kuen Chan van stichting Business Opportunities China Foundation (BOC Foundation) en zijn vrienden Aman Chan (NMC Solutions) en Sum Tang (Sum Tang Consultancy). Zijn stichting heeft tot doel de handels en culturele betrekkingen te bevorderen en daarbij is hij ook wijnimporteur (Wijnhandel Chan).

De uitstap diende eigenlijk drie doelen: naamsbekendheid verwerven en laten zien dat hun gerechten, die ook een knipoog naar de Franse keuken hebben, uitstekend passen bij wijn. Daarbij was er eveneens voor een sociale maatschappelijk doel gekozen, namelijk een financiële bijdrage opbrengen voor de huisvesting van Chinese bejaarden in de stad.

Traditioneel wordt er vaak een pilsje of thee bij Aziatische gerechten gedronken en dat willen zij graag veranderen. Om dit te promoten hadden de restaurants alle één wijn spijs combinatie gemaakt. Aan niet-wijndrinkers was ook gedacht want zij kregen een combinatie met thee, want ook daarin bestaat veel variatie.

Startpunt van mijn wandeling was het strak gestileerde Restaurant Umami by Han. Hier werden alle lopers verrast met een zeer kleurrijk gerecht, een in bietensap gerookte zalmfilets met een crumble van sojaboon, zeewier en sojasaus. Als begeleidende wijn was gekozen voor de Loco Nature van Bodega Iniesta. Deze droge witte wijn, gemaakt van Chardonnay (66%) en Sauvignon-Blanc (34%) druiven, was afkomstig uit het grote Spaanse wijndistrict La Mancha. Het aandeel Sauvignon Blanc zorgde voor een levendige smaak terwijl de Chardonnay-druif voor volume en een getemperde zuurwaarneming zorgde. Het pure gerecht bood een rijke harmonie aan smaken en bijzonder was de huis-gemaakte sojasaus. Regelmatig geeft sojasaus een brandige zoutmaak maar deze was zeer subtiel en verfijnd. Hierdoor was het geheel verfrissend en prachtig in balans. De wijn paste maar samen met de White Peony thee was dit een veel mooiere combinatie. De thee gaf een bal van smaak en liet de puristische elementen fonkelen.

De volgende stop was restaurant-wijnbar The Fish Market. Dit prachtige etablissement, met schitterende tegelwanden, wijdsse toonbanken en kreeften-bakken, straalt de allure uit van een exclusieve visrestaurants aan de kust van Californië. Het gebodene bestond hier uit gestoomde Zeeuwse Creuses oesters met een dressing van gember, lente-ui en een lichte sojasaus. De wijnbegeleiding bestond uit de Easy Grüner Veltliner van wijnboer Leo Hillinger uit het Oostenrijkse Burgenland. Zoals de naam al suggereerde was dit een eenvoudige doch goede, licht peperige, droge Grüner Veltliner. De kakelverse Creuses waren perfect van smaak: precies goed gestoomd, zodat de pure vlezig zeesmaak behouden blijft en de ui en soja zorgde voor een extra, niet overheersende, smaaknuance.

Na een kleine wandeling bereikte we het bekende gourmettempel Asian Glories, de aloude Aziatische huiskamer van veel Rotterdamse horecamedewerkers. Hier werden we verrast op een zogenaamde MC-Jenny. Deze MC bestaat uit een gestoomde baopao met buikspek en gefermenteerde Chinese groenten, waarbij wat sla en een gefrituurd krokantje. Werkelijk een heerlijk klein, doch dominant, hapje waarbij de gloedvolle en complexe rode wijn: Tempranillo 9 Anos van top-wijngoed Camelo Rodero uit Ribera del Duero uitmuntend tot zijn recht kwam!

De finaleplaats kwam voor rekening van Restaurant Chung met zijn schitterende terras aan het water. In deze oase werd gegaarde kalfswang op tafel gezet met een puree van knolselderij, schuim van rode Thaise curry en gembersalsa. Dit vlezige smaakvolle gerecht deed denken aan een Aziatische variant van een Herman den Blijker creatie. Heel veel smaak, wat vettig, een puree-tje en bovenal heel lekker zonder intelligent of diepzinnig te zijn. De rode wijn Loco Corazon, wederom een exemplaar uit de wijnmakerij van stervoetballer Iniesta, met zijn pittige 15% alcohol, paste prima want hij werd zelfs ietwat lichter verteerbaar waardoor men gewoon trek kreeg in een tweede glas.

Na afloop was er in de Boompjes een kleine afterparty met loterij (de prijzen zijn o.a. goodiebags van Ajinomoto, Yama Products B.V., Sunlee en Royal Leerdam) waar we de vele bijzondere culinaire ervaringen van de dag met de andere wandelgroepen uitwisselden.

Tekst

Albert de Jong

Wijnpublicist & Riesling Fellow