

ALICE EDDES WINE CONSULTANCY

**een mooie wijn
raakt me nog elke dag**



Alice Eddes: "Ik heb wijn altijd al een fantastisch product gevonden, maar ik wist niet waarom. Het ontwikkelen van mijn smaak in de opleiding tot vinoloog was een bijzonder proces. Mensen willen terug naar een authentieke smaakbeleving en staan daarom steeds meer open voor mooie wijnen. Als je je zintuigen op een goede manier gebruikt, vergroot je de kwaliteit van je leven.

Een uitgekristalliseerd bedrijfsplan had Alice in het begin nog niet. *Alice:* "Ik dacht: Waarom zou ik wijn gaan verkopen? De hele wereld verkoopt al wijn. Industrieel geproduceerde wijnen zijn gebaseerd op een gemiddeld smaakprofiel van de consument. Wijnen die geen spanning kennen en daarom snel vervelen. Daar zijn veel mensen zich niet van bewust. Daarom laat ik onder andere via maandelijkse wijnproeverijen mensen kennis maken met mijn wijnen. Ik adviseer mensen over karaktervolle wijnen die authentiek zijn voor hun herkomst. Deze zijn gemaakt van goed en interessant druivenmateriaal. Het merendeel van de druiven is biologisch of biodynamisch geteeld. Het zijn wijnen die spanning kennen, die blijven boeien. Wijnen die uitstekend een mooi gerecht begeleiden. Daarnaast help ik bij het samenstellen van een exclusieve wijnkelder op maat, inventariseer ik bestaande collecties en stel ik bijzondere relatiegeschenken samen. Ik hou bij wat mijn klanten lekker vinden en op verzoek stel ik speciale 'proefdozen' samen."

Smaken tot hun recht laten komen

Alice: "De begeleidende spijzen zijn minstens zo belangrijk. Bepaalde producten maken wijn lelijk. Niet-kenners valt dat vaak niet eens op. Wanneer je bij wijn het juiste product eet, komen beide smaken optimaal tot hun recht. Smaak is een beleving, maar is ook objectief te benaderen." Bij elke wijn gaat een wijnbeschrijving mee, mét advies voor bijpassende gerechten.

ALICE EDDES WINE CONSULTANCY

Wie gaat er koken, wat ga je eten, wat ga je drinken?

Een van de leukste vragen van klanten is het mogen adviseren van passende wijnen bij een huwelijksdiner. *Alice:* "In Nederland vragen mensen, wanneer je vertelt dat je gaat trouwen: Wat heb je aan? Waar is het feest? In Italië vragen ze: Wie gaat er koken, wat ga je eten, wat ga je drinken? Op een huwelijksdag gaat het er toch om dat je bij elkaar bent, dat je samen geniet? Goed eten en drinken vinden mensen in toenemende mate belangrijk. Kookworkshops zijn heel populair, de keukentafel is steeds meer de plek in huis waar mensen samenkomen en uitgebreid met elkaar praten. Mensen die van koken houden, raken ook nieuwsgierig naar mooie wijn-spijscombinaties."

Alice vond de plek voor Wine Consultancy in het voormalige gebouw van De Nederlandsche Bank aan de Kleine Poot 18 in Deventer. In de twee stijl-kamers waar de proeverijen worden gehouden, valt op dat alles met zorg is samengesteld. Van de doorzichtige stoelen aan een klassieke eikenhouten tafel tot de bloemen en de schilderijen. De twee kamers kunnen ook voor besloten feestelijke- en zakelijke bijeenkomsten gehuurd worden. Uiteraard kunt u dan ook rekenen op mooie wijn-spijscombinaties.

wijnhandel – wijnproeverijen – corporate events – wijnspijsevenementen –
besloten locatie voor uw feestelijke- en zakelijke bijeenkomsten

40



Alice Eddes
Wine Consultancy
Kleine Poot 18
7411 PE Deventer
T 0570 606964
M 06 12293974
E info@wineconsultancy.nl
I www.wineconsultancy.nl

Iedere eerste zaterdag van de maand open huis, wijnproeverij van 15.00 tot 18.00 uur. Verkoop wijnen via website en per telefoon.



SALADE MET GEBAKKEN SCAMPI

voor 10 personen
 500 gram gemengde salade
 1 Chinese kool om mee te garneren
 150 gram katenspek in reepjes
 gesneden en gebakken
 5 sneetjes witbrood in blokjes gesne-
 den en gebakken voor croutons
 40 scampi's (16/20) ongepeld
 2 dl olijfolie
 0,5 dl citroensap
 zeezout
 vers gemalen peper
 5 teentjes knoflook
 2 takjes tijm
 1 dl droge witte wijn
 1 takje tijm
 2 sjalotten fijngesnipperd
 2 el limoenazijn

Pluk en was de salades. Snijd van de kool de bladeren los en bewaar de mooiste om mee te garneren. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Spoel de karkassen onder koud water af. Fruit de gesnipperde sjalotten in olijfolie. Voeg de karkassen toe en fruit ze tot ze rood zien. Voeg de tijm toe. Blus het geheel met de witte wijn, de limoenazijn en het citroensap. Laat het geheel op klein vuur zachtjes trekken gedurende 10 minuten. Zeef de fond door een doek. Maak op smaak met peper en zeezout. Laat snel terug koelen in ijswater. Leg de scampi's in deze fond te marinieren voor ± 30 minuten. Doe de helft van de olijfolie in een wokpan en voeg de geplette teen-

tjes knoflook toe. Laat dit 15 minuten op klein vuur pruttelen, maar let op dat het niet te heet wordt. Zeef de knoflook er uit en voeg de resterende olie toe. Dresseer op koude borden de sla in de koolbladeren. Haal de scampi's uit de marinade. Voeg aan de marinade de helft van de knoflookolie toe en meng nu met de staafmixer. Gebruik dit als dressing. Verhit de rest van de olie in een wokpan en bak de scampi's hierin in klein porties snel aan tot ze verkleuren. Schep ze uit de olie en houd ze in een gesloten pan warm. Bedruip de sla met de dressing. Dresseer de scampi's op de borden een bestrooi ze voorzichtig met wat zeezout en peper uit de molen.

*Gaat prachtig samen met een chenin blanc uit de Loire:
 AOC Saumur 'Le Vent du Nord' Domaine des Guyons
 AOC Vouvray 'Les Argiles', Domaine Francois Chidaine*

