

Ik werd aangesproken door een wildvreemde. Komt door dat sjaaltje om mijn nek

Telstar-supporter Max Oldenburger uit Beverwijk

→ REGIO 2



VOOR HET LAATSTE NIEUWS: IJMUIDERCOURANT.NL

TIPS EN REACTIES: REDACTIE@IJMUIDERCOURANT.NL

DINSDAG 21 OKTOBER 2025

CULINAIR Kop van de Haven en Braun Wine slaan handen ineen tijdens wijnmakersweekeinde

'In de wijnkelder wordt Vivaldi gespeeld'

Restaurant Kop van de Haven en Braun Wine slaan voor de tweede keer de handen ineen. Zij organiseren eind van de maand een weekeinde met wijnmakerslunch en -diner. Tijdens dit culinaire evenement komen er een Italiaanse en een Franse wijnboer vertellen over hun bijzondere wijnen. „In de wijnkelder wordt Vivaldi gespeeld.”



Hedske Vochteloo
 hedske.vochteloo@mediahuis.nl

IJmuiden ■ Het uitzicht is al even spectaculair als de gerechten en wijnen die op de ronde houten tafel staan. Een driemaster vaart de havenmond uit en een visser gooit zijn hengel uit. IJmuidenser kan je het haast niet krijgen.

Bijzonder is dus dat de wijnen op tafel uit verre streken komen. Matthijs Braun (35) pakt een fles van tafel van de Franse wijnboer- en maker Jean-Christophe Pérraud. „Dit kleinschalige wijnhuis bestaat al meer dan honderd jaar. De vierde generatie is inmiddels aan zet. Ze hebben 18 jaar geleden pas besloten om zelf ook wijn van hun bijzondere druiven te maken”, vertelt Braun. Voor die tijd verkocht de wijnboer zijn druiven aan wijnmakers. „Ze verkopen sinds drie jaar hun wijnen op de internationale markt.”

Bourgogne

De witte wijnen van het wijnhuis, Domaine Pérraud, is natuurlijk een chardonnay en een Pinot Noir. De rode een pinot noir. „Het wijnhuis staat in La Roche-Vineuse, dat ligt in de wijnstreek Mâconnais, in het hart van de Bourgogne. Ze hebben acht jaar geleden hun hele productie omgevormd naar een biologisch proces. Dat vind ik erg belangrijk, mooie wijnen verkopen die met respect voor de natuur geproduceerd zijn”, zegt Braun.

Op welke manier het Franse wijnhuis zijn wijngaard bestiert, is ook te zien zegt Braun. „Toen we er onlangs op bezoek waren lag de wijngaard van de buurman erbij als een soort marslandschap. Bij Pérraud groeiden er allerlei bloemen in de wijngaard.”



Matthijs Braun (links) organiseert samen met Djedi Wezel (rechts) een wijnmakersweekeinde waarin twee wijnboeren komen vertellen over hun bijzondere wijnen.
 FOTO UNITED PHOTOS/ROB VAN WIERINGEN

„Wijn moet je met gevoel behandelen. Wij laten wijn die geïmporteerd en flink heen en weer geschud is ook altijd even rusten

Matthijs Braun
 Braun Wine

Aan de eerste editie van het wijnmakersdiner ging een wijnproeverij vooraf. Dit keer hebben de twee ondernemers besloten om dat niet te doen. „We hebben ervoor gekozen niet vijf, maar twee wijnmakers in

het zonnetje te zetten. Zo hebben we op vrijdag 31 oktober een Franse lunch en diner met de wijnen van Pérraud en zaterdag 1 november een Italiaanse lunch en diner met de wijnen van Wijnhuis Brunelli.”

Heel zacht

Hij pakt een rode wijn van tafel met een wel heel bijzonder verhaal. Op het label staat een paard. „Dit is de Amarone Della Valpolicella classico Riserva 'Campo del Titari'. Normaal een hele krachtige wijn. Maar wijnmaker Luigi Brunelli heeft hem heel zacht weten te maken. Dat doen ze door de helft van de druiven te laten drogen op een rek. Door het indrogen, worden het krentjes en dus zoet. Ze worden later samengevoegd met de basiswijn. Zo krijg je een hele complexe smaak”, legt Braun uit.

Bij het Italiaanse wijnhuis is niets aan het toeval overgelaten, weet de IJmuidenaar. „Zo worden de druiven gedroogd op zolder boven de wijnkelder. Er is hier een nauwkeurige klimaatbeheersing. Komt de wind buiten uit een andere hoek? Dan gaat er een ventilator aan bij de druiven.”

Vivaldi

Maar dat is nog niet alles. Braun lacht. „In de wijnkelders klinkt Vivaldi en Mozart. De trilling van de muziek doet iets met de wijn. Wijn

moet met gevoel behandeld worden. Wij laten wijn die net geïmporteerd en flink heen en weer geschud is ook altijd even rusten.”

Achter het paard op het etiket op de fles zit ook een bijzonder verhaal. „Dat is Titari. De vader van wijnmaker Luigi heeft nog met hem voor de ploeg de wijngaard omgeploegd. Hij was het sterkste paard dat ze ooit hebben gehad.”

Volvette vis

En dan het eten. Djedi Wezel (21) en zijn team hebben een maand lang geproefd en geschaafd aan het menu. Zelfs de kazen die tijdens het Franse menu op de kaart staan, komen uit de streek waar de Pouilly Fuissé van wijnhuis Pérraud vandaan komt. „Op beide dagen worden er vier gangen geserveerd. Bij elke gang komt een passende wijn. Ook bij de amuse”, zegt Wezel. Hij vertelt trots over het creatieve proces dat in de keuken van Kop van de Haven heeft plaatsgevonden. „Ik heb in die maand heen en weer gebeld met de wijnmakers om de smaken van de gerechten nauwkeurig te laten aansluiten op de wijnen.”

Zo wordt er voor het Franse menu vis met kaas gecombineerd. „En bestaat het Italiaanse menu weer wat meer uit vlees en vis.” Wat er precies gegeten gaat worden, houdt de Haarlemmer liever nog geheim. Een

i

Wijnmakersweekeinde

Het wijnmakersweekeinde van Braun Wine en restaurant Kop van de Haven vindt het laatste weekeinde van oktober plaats. Op vrijdag 31 oktober is er een wijnmakerslunch en -diner in Franse sferen. De wijnmaker van Domaine Pérraud vertelt bij elke wijn een verhaal. Op zaterdag 1 november is er een Italiaanse wijnmakerslunch en -diner. Dan vertelt wijnboer Alberto Brunelli bij elke gang iets over zijn bijzondere wijnen. De lunch is van 12.00 tot 16.00 uur en het diner is van 18.00 tot 23.00 uur. Zowel het lunch als het diner kosten 145 euro. Er worden vier gangen en een amuse met passende wijnen geserveerd. Reserveren kan door naar het restaurant te bellen of via de website www.kopvandehaven.nl

klein tipje van de sluier wil hij wel oplichten. „De Franse Pinot Noir kan de kracht van deze volvette kabeljauw omwikkeld met Italiaanse rauwe ham goed aan bijvoorbeeld.”

Bij het hoofdgerecht wordt op de Italiaanse dag en avond een wijn geserveerd, Amarone Della Valpolicella genaamd, waar maar 3000 exemplaren van worden gemaakt. De Amarone Della Valpolicella. „We willen mensen laten genieten van wijnen van kleine wijnhuizen die je normaal nergens anders kan drinken”, zegt Braun.

Van heinde en verre

Bij het vorige wijnmakersdiner kwamen er volgens het tweetal gasten van ver buiten IJmuiden. „Het zijn twee unieke dagen met live entertainment zoals een zanger die Franse chansons zingt”, zegt Wezel. Ook is er voor gekozen om zowel een lunch aan te bieden als een diner. „Zo kunnen we meer mensen laten genieten van deze bijzondere wijnen en het geweldige menu wat de koks van Kop van de Haven hebben samengesteld”, zegt Braun.

Maar hoe komen al die gasten na al die glazen wijn weer naar huis? „Als mensen uit Haarlem het vervoer een te hoge drempel vinden, breng ik ze desnoods zelf naar huis!”, zegt Braun enthousiast. „Dat moeten ze dan wel even vermelden bij hun reservering.”