Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2026 Tapas menu juni

1a Gambas kataifi | salsa de ostras y chile
Kataifi garnalen | oester-chilisaus

1b Hummus de pimiento | garbanzos tostados
Paprikahumus | geroosterde kikkererwten

1c Pincho chorizo | compota de cebolla | baguette de masa madre
Chorizo | uiencompote | desem stokbrood

2a Albondigas de cordero a la hierbuena
Gehaktballetjes met munt

2b Frittata de boniato | panceta | queso cheddar | salsa de whisky
Frittata van zoete aardappel | pancetta | cheddar kaas | whisky saus

---

3a Empanadas de cordero picado
Empanada's | lamsgehakt

3b Berenjenas con sirope
Aubergines met stroop

4a Entrecot | chimichurri
Entrecote | chimichurri

4b Croqueta de queso al estilo Holtkamp
Kaaskroket à la Holtkamp

5a Bizcocho Borracho
Dronken cake

5b Crema Catalana
Catalaanse crème

2026 Tapas MENU juni

1a Gambas kataifi | salsa de ostras y chile - *Kataifi garnalen | oester-chilisaus*	
Ingrediënten 12 personen:	**Bereidingswijze:**
Gambas kataifi 200 g kataifi -koelvers 25 grote garnalen olijfolie 75 ml oestersaus 75 ml chilisaus verse koriander	**Gambas kataifi** Maak de garnalen schoon door ze te pellen en eventueel de darm te verwijderen aan binnen- en rugzijde. Rol kleine strengen kataifi om elke garnaal. Zorg ervoor dat elke garnaal goed bedekt is. Verhit voldoende olie in een pan om de kataifi krokant te kunnen bakken. Bak de in kataifi gerolde garnalen in de hete olie tot ze goudbruin en krokant zijn, op 180 ˚C in 6 – 7 minuten. Laat de garnalen uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te verwijderen. Meng de oestersaus en chilisaus.
verse koriander	**Eindbewerking en presentatie** Leg de garnalen op een serveerschaal of borden. Lepel er enige saus overheen. Garneer met koriander.

2026 Tapas MENU juni

1b Hummus de pimiento | garbanzos tostados - *Paprikahumus | geroosterde kikkererwten*

Ingrediënten 12 personen:	**Bereidingswijze:**
Geroosterde kikkererwten 100 g kikkererwten uitgelekt 1 g gerookt paprikapoeder 1/2 g chilipoeder 10 g olijfolie peper en zout	**Geroosterde kikkererwten** Verwarm de oven voor op 200˚C. Droog de kikkererwten met papier. Meng ze met de kruiden en de olie in een schaaltje. Verdeel de kikkererwten over een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze 20 minuten in de oven, totdat ze lekker knapperig zijn. Schep ze halverwege om. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.
Paprikahumus 250 g kikkererwten uitgelekt 1 rode paprika 10 ml citroensap 2 g gemalen komijnzaad 1 g zout 1 g gerookte paprika pittig 2 t knoflook 30 g tahini cayennepeper naar smaak olijfolie	**Paprikahumus** Verwarm de oven voor op 200˚C. Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken. Bestrijk de paprika met olijfolie en rooster de paprika 45 minuten in de oven. Draai de paprika halverwege om. Doe de paprika uit de oven in een plastic zak en laat afkoelen. Ontvel en ontdoe de paprika van de zaadjes. Doe de paprika en alle andere ingrediënten in een blender en mix tot een egale massa. Proef en voeg eventueel nog wat zout, citroensap of cayennepeper toe. Doe in een spuitzak en zet weg tot gebruik.
Eindbewerking 1 desem stokbrood	**Eindbewerking en presentatie** Bak het stokbrood af en laat afkoelen. Snijd in 12 plakken. Spuit de humus in golfjes op het stokbrood en leg er wat geroosterde kikkererwten op.

2026 Tapas MENU juni

1c Pincho chorizo | compota de cebolla | baguette de masa madre
Chorizo | uiencompote | desem stokbrood

Ingrediënten 12 personen:	**Bereidingswijze:**
Uiencompote 4 middelgrote uien 40 g roomboter 2 el olijfolie 2 tl bruine suiker 2 tl balsamicoazijn peper en zout **Chorizo** 200 g pittige chorizo	**Uiencompote** Snijd de uien fijn. Smelt de boter met olijfolie in een pan. Voeg de uien toe en laat ze langzaam karamelliseren op laag vuur in 20–25 minuten. Voeg de suiker en de balsamicoazijn toe. Laat nog 5 minuten zachtjes inkoken tot een jamachtige structuur. Breng op smaak met zout peper en zout. **Chorizo** Snijd de chorizo in dunne plakjes. Bak ze in een droge koekenpan 2–3 minuten per kant tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat kort uitlekken op keukenpapier.
Eindbewerking 12 sneetjes desem stokbrood 6 zwarte olijven 12 cocktailprikkers	**Eindbewerking en presentatie** Serveer de sneetjes stokbrood op een klein bordje met de uiencompote en chorizo plakjes. Garneer met een halve olijf aan een prikkertje.

2026 Tapas MENU juni

2a Albondigas de cordero a la hierbuena - *Gehaktballetjes met munt*

Ingrediënten 12 personen:	**Bereidingswijze:**
Albondigas de cordero 500 g lamsgehakt 3 t knoflook – fijngehakt 35 g verse muntblaadjes – fijngehakt 1 ei losgeklopt 25 g paneermeel 50 ml droge sherry olijfolie peper en zout	**Albondigas de cordero** Doe alle ingrediënten in een kom en kneed goed door. Draai 36 balletjes van. Bak ze in de hete olijfolie aan alle kanten bruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Tomatensaus 2 uien – fijngehakt 1 t knoflook – fijngehakt 10 ml olijfolie 500 ml tomaten passata 75 ml droge sherry peper en zout	**Tomatensaus** Bak de ui en knoflook gaar in de pan die je hebt gebruikt voor de gehaktballetjes. Voeg de tomaten passata en de sherry toe en laat 10 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout. Pureer de saus glad in de blender.
Eindbewerking 12 sneetjes desem stokbrood muntblaadjes	**Eindbewerking en presentatie** Bak het stokbrood af in de oven. Doe de tomatensaus met de gehaktballetjes in een pan en laat 10 minuten pruttelen. Dien warm op met wat fijngesneden munt. Gebruik het stokbrood om in de tomatensaus te dippen.

2026 Tapas MENU juni

2b Frittata de boniato | panceta | queso cheddar | salsa de whisky
Frittata | zoete aardappel | pancetta | cheddar kaas | whisky saus

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Frittata 350 g zoete aardappel(s) 5 g gerookte paprikapoeder 30 ml olijfolie 100 g pancetta, 1 plak 75 g cheddar 6 eieren 125 ml room 35% zout peper	**Frittata** Verwarm de oven voor op 200 ˚C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de zoete aardappel(s) en snijd in kleine blokjes van ca. 1 cm. Leg de blokjes naast elkaar op de bakplaat. Bestrooi ze aan beide kanten met gerookte paprikapoeder, zout en peper en besprenkel met de olijfolie. Bak in 20 - 25 minuten gaar en bruin. Schep op een bord. Snijd de pancetta in blokjes van 1 cm. Bak op dezelfde bakplaat de stukjes spek in ca. 10 minuten bruin, maar niet krokant. Laat wat afkoelen. Schakel de oventemperatuur terug naar 180 ˚C. Rasp de cheddar grof. Roer in een kom de eieren los en voeg de room, de helft van de cheddar en wat zout en peper toe. Klop goed door. Bekleed de kleine metalen ovenschaal met bakpapier. Laat de rand iets overhangen. Verdeel de aardappelblokjes en spekjes in de ovenschaal en schenk het eimengsel erover. Bestrooi met de rest van de kaas, laat de aardappeltjes zo hier en daar zichtbaar. Bak de frittata 25 minuten tot hij langs de randen mooi uitgerezen en bruin is, en in het midden net gestold is.
Whiskysaus 1 sjalot 1 t knoflook 30 g olijfolie 50 ml whisky 200 ml room 35% 1 tl scherpe mosterd 20 g runderbouillon van concentraat	**Whiskysaus** Snijd de sjalot en knoflook fijn. Verwarm de olijfolie en fruit de sjalot en knoflook glazig. Voeg de whisky toe en laat even inkoken. Voeg de room en mosterd toe en roer goed door. Laat zachtjes pruttelen tot de saus de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper, zout en runderbouillon concentraat.
	Eindbewerking en presentatie Laat de frittata iets afkoelen en neem met het bakpapier uit de ovenschaal en snijd in 12 langwerpige repen. Serveer direct met de whiskysaus. **GEEN FOTO BESCHIKBAAR**

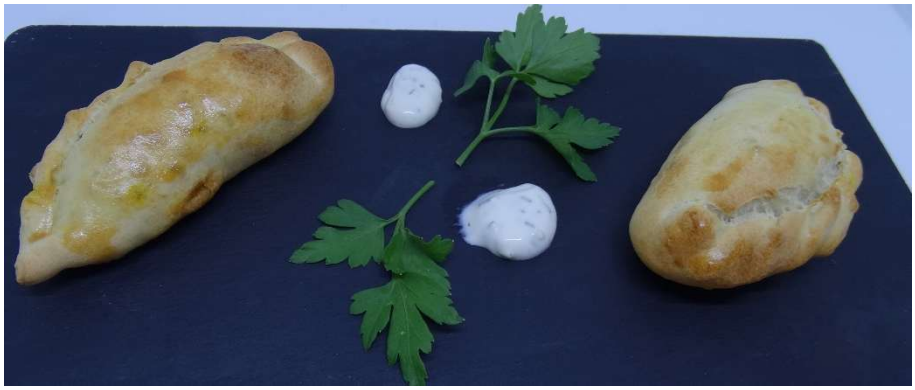
2026 Tapas MENU juni

3a Empanadas | cordero picado - *Empanada's | lamsgehakt*

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Empanada deeg 40 g roomboter 300 g bloem 1 tl zout 1 ei middel – kamertemperatuur 100 ml water – lauwwarm	**Empanada deeg** Smelt de boter. Doe de bloem, zout, ei, water en gesmolten roomboter in een kom. Mix en kneed met de hand of een keukenmachine met deeghaak tot een mooi soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten op kamertemperatuur.
Empanada vulling olijfolie 1 ui 2 t knoflook 200 g lamsgehakt 5 g gerookt paprikapoeder 10 g korianderpoeder 5 g oregano 3 g kurkuma 1 gele paprika 1 rode paprika ½ tl cayenne peper peper en zout	**Empanada vulling** Maak ondertussen de vulling. Snijd de ui en knoflook goed fijn. Verwarm een ruime koekenpan met wat olijfolie en fruit de ui en knoflook even aan. Voeg het gehakt toe, breng op smaak met de kruiden en bak rul. Snijd beide paprika's in fijne brunoise. Voeg ze toe en bak tot de paprika zacht is. Breng verder op smaak met peper en zout en laat het mengsel afkoelen. Verwarm de oven voor op 225˚ C.
Empanada's vullen 1 ei (geklutst)	**Empanada's vullen** Rol het deeg uit tot een mooie lap en steek hier met een uitsteekvorm van Ø 10 cm ronde plakken uit. Vul deze met ongeveer 1 volle eetlepel van het gehaktmengsel, vouw dicht, druk de zijkanten goed aan – gebruik hiervoor een vork. Herhaal dit tot het deeg en het gehakt op zijn. Leg de empanada's op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk met het geklutste ei en bak de empanada's in delen in 12-15 minuten goudbruin.
Knoflooksaus 6 el mayonaise 6 el dikke yoghurt 1–2 el citroensap 2 t knoflook - groot peper en zout 1 el bieslook 1 el koriander of platte peterselie	**Knoflooksaus** Roer in een kommetje de mayonaise, yoghurt en 1 eetlepel citroensap door elkaar. Proef even of je er nog een tweede eetlepel citroensap bij wilt. Pel de knoflook en hak in een paar grove stukken. Strooi hier 2 mespunten zout op en gebruik de zijkant van een breed mes om de knoflook met zout tot een pasta te pletten en wrijven. Dit kan ook eventueel met knoflookpers. Hak de bieslook en koriander of peterselie fijn en roer dit samen met de knoflookpasta door de saus. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Serveer de empanada's met de knoflooksaus op een grote schaal.



2026 Tapas MENU juni

3b Berenjenas con sirope - *Aubergines met stroop*

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Berenjenas con sirope 2 aubergines zout 100 g bloem (gezeefd) 5 eetlepels olijfolie 150 ml mineraalwater met koolzuur (ijskoud) 2 eiwitten zonnebloemolie (om te frituren)	**Berenjenas con sirope** Snijd de aubergine in de breedte in plakken. Leg ze op een snijplank en bestrooi ze royaal met zout. Zo gaat de aubergine 'zweten' en komt er vocht uit. Hierdoor verliest de aubergine minder vocht tijdens het bakken. Spoel het zout er na 20 à 30 minuten af en dep droog. Klop de bloem met de olijfolie en het mineraalwater tot een beslag. Klop de eiwitten in een andere kom stijf met een snuf zout en spatel in gedeeltes door het beslag. Verhit een laag zonnebloemolie in een hapjespan tot ca. 180 ˚C Haal de plakken aubergine door het beslag. Frituur de aubergine in porties aan beide kanten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
Presentatie keukenstroop 20 g amandelschaafsel	**Eindbewerking en presentatie** Besprenkel de aubergine met keukenstroop en bestrooi met de amandelen. Serveer warm.

2026 Tapas MENU juni

4a Croqueta de queso al estilo Holtkamp – Kaaskroket à la Holtkamp

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Salpicon 6 g gelatine 650 g water bouquet garni - tijm en laurier WUPS - wortel, ui, prei en selderij 80 g boter 100 g bloem 2 eieren 5 g mosterd 4 dr worcestershiresaus witte peper zout nootmuskaat 4 takjes bladpeterselie 250 g zeer oude kaas	**Salpicon** Week de gelatine in ruim koud water. Snijd de wortel, ui, prei en selderij in grove stukken. Breng het water met het bouquet garni en de WUPS aan de kook en laat dit enige tijd op laag vuur trekken. Zeef dan deze bouillon — er moet 400 ml over zijn — en laat afkoelen. Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen maar voorkom dat het bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe aan de roux, steeds wat meer als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Roer de eieren erdoor. Breng het geheel op smaak met mosterd, worcestershiresaus, peper, zout en nootmuskaat. Hak de peterselie fijn. Rasp de kaas fijn en roer vervolgens de kaas door de salpicon en tot slot de peterselie. Breng de salpicon over in een ondiepe schaal en dek af met plasticfolie en laat 2 uur opstijven in de koelkast.
Paneren gekoelde salpicon 100 g paneermeel fijn 200 g eiwit* 15 g bloem 150 g panko **gebruik de eiwitten die bij het dessert overblijven*	**Paneren** Neem ongeveer 50 gram van de salpicon en rol ze door het fijne paneermeel tot een kroketje. Klop de eiwitten los en roer de bloem er doorheen. Rol door het eiwit, en daarna nogmaals door de fijne paneermeel. Haal de kroketten daarna nogmaals door het eiwit, en rol ze door de panko. Laat ca. 30 minuten opstijven in de vriezer.
Mosterdsaus 50 g mayonaise 25 g grove mosterd peper zout	**Mosterdsaus** Meng de mayonaise en mosterd goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
Eindbewerking frituurolie	**Eindbewerking en presentatie** Verhit de frituurolie tot 180 ˚C. Frituur de kroketten 3 minuten tot goudbruin. Let op! Kaaskroketten springen snel open bij te lang frituren. Trek een streep met de mosterdsaus op het bord en plaats de kroket er tegenaan.

2026 Tapas MENU juni

2026 Tapas MENU juni

4b Entrecot | chimichurri - *Entrecote | chimichurri*

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Entrecote 4 laurier blaadjes 1 sjalot 2 t knoflook 2 verse laurierblaadjes 2 t tijm ½ rode peper 4 zwarte peperkorrels 2 entrecotes van ca. 200 g 2 el olijfolie zout en versgemalen peper	**Entrecote** Haal de entrecote op tijd uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur komt. Snijd de sjalot en knoflook fijn. Zet een ovenschaal klaar met verse laurierblaadjes, sjalot, knoflook, tijm, rode peper en zwarte peperkorrels. Kook 1 liter water in de waterkoker. Giet dit in de ovenschaal. Laat het vlees aan beide zijden 30 seconden in het water liggen. Haal het eruit en dep droog. Verhit een grillpan goed heet. Wrijf de entrecote in met olijfolie, zout en peper. Bak ca. 2–3 minuten per kant – afhankelijk van dikte voor rosé. Laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
Chimichurri 2 bosjes platte peterselie 4 t knoflook 2 rode chilipepers 3 g oregano 4 el rode wijnazijn 8 el olijfolie (extra vergine) 1 tl gedroogde oregano peper en zout	**Chimichurri** Hak de peterselie en knoflook fijn. Verwijder de zaadjes van de chilipepers en hak fijn. Meng peterselie, knoflook, chilipeper en oregano in een kom. Voeg rode wijnazijn en olijfolie toe, roer tot een frisse saus. Breng op smaak met zout en peper. Laat minstens 30 minuten staan zodat de smaken goed intrekken.
	Eindbewerking en presentatie Snijd de entrecote in dunne plakjes. Leg op een serveerplank of kleine bordjes. Lepel wat chimichurri over de entrecote en serveer de rest apart in een schaaltje.

2026 Tapas MENU juni

5a Bizcocho Borracho – *Dronken cake*

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Cake 6 eieren gesplitst boter voor invetten 200 g basterdsuiker 1 citroen – alleen zeste 200 g bloem kaneel voor bestuiven slagroom naar keuze	**Cake** Verwarm de oven voor op 200˚C. Vet een bakvorm van 30 x 20 cm in. Bedek de bodem met bakpapier en laat de randen uitsteken. Vet de vorm opnieuw in. Klop de eiwitten stijf in een grote kom. Klop met dezelfde garde of mixer de eidooiers los met de basterdsuiker en de citroenzeste tot ze licht van kleur zijn. Vouw er wat eiwit door en schep het mengsel dan voorzichtig door de eiwitten. Voeg tussendoor steeds wat bloem toe. Schep het mengsel in de vorm, in de hoeken iets meer dan in de rest van de vorm, en bak de cake in 15 minuten goudbruin. Laat de cake 15 minuten rusten, leg hem op een schaal en verwijder het papier. Laat de cake helemaal afkoelen.
Siroop 125 g basterdsuiker 150 ml kokend water	**Siroop** Maak intussen de siroop. Doe 50 gram van de suiker in een pan met 2 el water. Laat het koken tot de suiker karamelliseert. Schud de pan om de inhoud te vermengen als één kant te snel bruin wordt. Doop zodra de karamel lekker ruikt de onderkant van de pan in een gootsteen vol koud water om te voorkomen dat de karamel te donker wordt. Roer het kokende water erdoor en voeg de resterende 75 gram van de suiker toe. Laat dit al roerend zachtjes koken tot de suiker is opgelost.
Eindbewerking 75 ml Madeira cake siroop kaneel 150 ml slagroom 15 g witte basterd suiker	**Eindbewerking en presentatie** Snijd de cake in 12 vierkanten en leg ze met de onderkant omhoog op een schaal. Roer driekwart de karamelsiroop door de wijn en doordrenk de cake met dit mengsel. Draai de cakejes om en prik met een spiesje gaatjes in de korst. Giet er nog wat siroop op. Bestuif de cakejes met wat kaneel en zet ze tenminste 2 uur in de koelkast. Sla de slagroom stijf met de suiker. Maak af met een toef slagroom.

2026 Tapas MENU juni

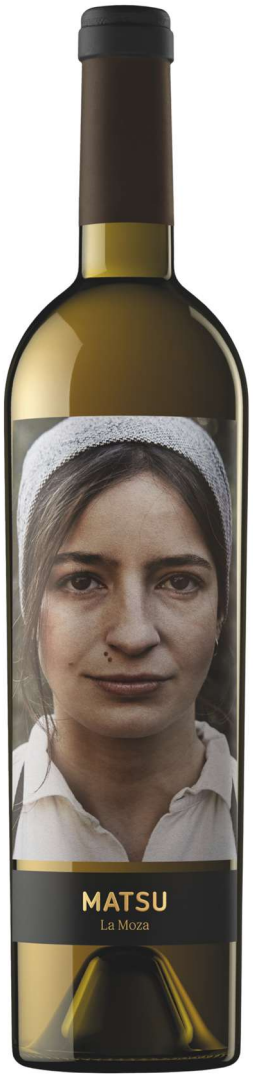
5b Crema Catalana – *Catalaanse crème*

Ingrediënten 12 personen:	**Bereidingswijze:**
<u>Crema</u> ½ citroen 3 el maïzena 750 ml volle melk ½ kaneelstokje 6 eidooiers* 125 g fijne kristalsuiker **de eiwitten gebruiken we voor het paneren van de kaaskroket*	**<u>Crema</u>** Rasp de schil van de citroen in lange repen. Maak een papje van de maïzena en 3 el koude melk. Breng de rest van de melk, met de citroenschil en het kaneelstokje in een grote pan net aan de kook. Klop van de eidooiers en de suiker een bleke crème in een kom. Roer het maïzenapapje erdoor. Roer er vervolgens een soeplepel hete melk door. Haal de citroenschil en het kaneelstokje uit de hete melk en roer flink kloppend het dooiermengsel erdoor. Breng alles langzaam tegen de kook aan en blijf roeren tot het mengsel bindt. Giet het dan in 12 ramequins of aardewerkschaaltjes. Laat afkoelen en zet in de koeling tot gebruik.
<u>Eindbewerking</u> bruine basterdsuiker crème brûlée brer	**<u>Eindbewerking en presentatie</u>** Haal de crème uit de koeling en bestrooi vlak voor het opdienen met 2-3 tl suiker per schaaltje en schud voorzichtig om de suiker gelijkmatig te verspreiden. Karamelliseer de suiker met een brander donkerbruin.

2026 Tapas MENU juni

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Matsu La Moza Blanco

Algemene informatie
De wijn komt uit de Spaanse regio Toro, ten noordwesten van Madrid en wordt gemaakt door Vintae. De wijn heeft sinds 1987 een D.O. erkenning.
Raúl Acha, de wijnmaker van Vintae ontwikkelde de Matzu wijnen. Hij ging op zoek naar oude wijngaarden voor natuurlijke wijnbouw. Hij vond zelfs een wijngaard met wijnstokken van bijna 100 jaar oud. Het project draait om biologische wijnbouw met minimale interventie, gecombineerd met de Japanse traditie van geduld, eenvoud, puurheid en respect voor de natuur.
Matsu betekent in het Japans "geduldig wachten" of "geduldige balans".

Druivenras & Vinificatie
De wijn is een blend van Verdejo (85%), Malvasía Castellana (13%) en kleine hoeveelheden Godello, Albillo, Palomino en Viura.
De Verdejo stokken zijn 10 - 20 jaar oud. De andere druiven komen van zeer oude wijngaarden (50 -150 jaar oud) op arme zandgronden met veel graniet.
Vinificatie: na een schilinwerking van 4 uur en een spontane vergisting met inheemse gisten, fermenteert de Verdejo 3 maanden in beton. De overige druiven rijpen 14 maanden in Franse eikenhouten vaten van 600 liter. Dit resulteert in een wijn met zowel jeugdige frisheid als een aromatisch, volwassen karakter.

Proefnotitie
De wijn heeft een heldere, strogele kleur. In de neus tonen van peer, verweven met romige, honingachtige nuances en subtiele kruidige hints. In de mond is de La Moza breed, gestructureerd en harmonieus. De wijn heeft een opvallend volume en een goede aciditeit, die uitmondt in een aanhoudende afdronk met een licht bittertje en frisse citrus-invloeden.

Wijn / spijs
De wijn komt uitstekend tot zijn recht bij de verfijnde Aziatische smaken zoals sushi, sashimi, pad thai, gyoza's of een knapperige groentewok. Ook bij frisse visgerechten zoals Peruaanse ceviche of klassieke witte vis is deze Matsu een schot in de roos. Daarnaast combineert de wijn voortreffelijk met lichtere gerechten, waaronder lauwwarme salades en zachte kazen.

Matsu El Picaro

Algemene informatie
Matsu is het unieke duurzame wijnproject van Vintae in het Spaanse De wijn komt uit de Spaanse regio Toro, ten noordwesten van Madrid en wordt gemaakt door Vintae. De wijn heeft sinds 1987 een D.O. erkenning.
Raúl Acha, de wijnmaker van Vintae ontwikkelde de Matzu wijnen. Hij ging op zoek naar oude wijngaarden voor natuurlijke wijnbouw. Hij vond zelfs een wijngaard met wijnstokken van bijna 100 jaar oud. Het project draait om biologische wijnbouw met minimale interventie, gecombineerd met de Japanse traditie van geduld, eenvoud, puurheid en respect voor de natuur.
Matsu betekent in het Japans "geduldig wachten" of "geduldige balans".

Druivenras/Vinificatie
Matsu El Picaro is gemaakt van Tinto de Toro, een variant van de Tempranillo druif uit het Toro gebied. afkomstig van > 50 jaar oude wijnstokken. De volledig handmatige oogst vindt plaats in de eerste 15 dagen van oktober als de druiven goed rijp zijn.
Vinificatie: Men perst de druiven zacht in een pneumatische pers en laten het sap natuurlijk vergisten in betonnen tanks bij een temperatuur van minder dan 24˚C. Een vijfde van de wijn rijpt 3 maanden op Frans eikenhout. Om de natuurlijke eigenschappen te behouden, wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Proefnotitie
Matsu El Picaro heeft een heldere robijnrode kleur. In de neus vind je aroma's van bosbessen, bramen met minerale nuances. De smaak is fris, complex, vol zwart fruit, lichte houtrijping en kruiden. De afdronk is soepel rijk en lang.

Wijn / spijs
Matsu El Picaro is heerlijk bij rood vlees gerechten, kalfsvlees, begeleider bij de BBQ, gevogelte en lichte stoofschotels en tapas.