

AD magazine

rdag 27 en zondag 28 februari 2016 · www.ad.nl

magazine@persgroep.nl



Birgit Schuurman

**'Ik ben nu minder
flapuiterig'**

Samenstelling: Fenna Riethof

KLEI OVER WIJN

Wijnadvies van Nicolaas Klei

Flowerpower chianti

Proefflessen biodynamische Toscaanse wijn met nauwelijks sulfiet in CO2-vrije verpakking, een folder van hergebruikt papier met daarin foto's van blijde mensen aan lange tafels bij een Toscaanse boerderij die allerlei onbespotens genieten. Er zijn mensen die daarvan zo recalcitrant worden dat ze subiet naar een walmend frietkot tuffen om met draaiende dieselmotor frikadellen te gaan vreten. Anderen vlechten bloemen in hun haar en heffen *All you need is love* aan. Ik prevel de mantra 'o laat het lekker zijn'. Hoe vaak heb ik niet wijn geproefd van linksdraaiende lieverds die vergeten waren dat wijnmaken meer is dan je één voelen met de kosmos. Gelukkig. Het leven op Fattoria la Vialla ademt *Summer of Love*, de wijn is geen jareuzestigfiasco. Niks dunne, zure mandfleswijn. Hier hebben ze niet alleen het hart, maar ook de hersens op de juiste plaats. Prachtige olijfolie, heerlijk eten en de pure landelijke chianti van m'n dromen. Na een fles spreek je vloeiend Italiaans, al is het dankzij de Nederlandse medewerkers op La Vialla ook mogelijk om nuchter te bestellen en te bezoeken.

Fattoria la Vialli, diverse wijnen vanaf €5,60
laviialla.it



Tuurtlik de salpeteroiten verlaten moet er doorloek uitken. Stager en zijn gaten. Zet de voren op een ander zetter. Dit voren woest met wit eiken. staren bulgen van etersijde. In 4 van de kuisgrens. 52000. zinswubel.



Krijgen en bier de salpeteroiten verlaten moet er doorloek uitken. Stager en zijn gaten. Zet de voren op een ander zetter. Dit voren woest met wit eiken. staren bulgen van etersijde. In 4 van de kuisgrens. 52000. zinswubel.



De gevulde salpeteroiten met pastazakke. Stager en zijn gaten. Zet de voren op een ander zetter. Dit voren woest met wit eiken. staren bulgen van etersijde. In 4 van de kuisgrens. 52000. zinswubel.

► rutgerbakt.

De bakker blog

Ingrediënten

- 325 gr pure chocolade
- 250 gr boter
- 160 gr suiker
- 5 eieren
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 80 gr bloem

Smelt de chocolade met de boter in de ene kom en meng het zout, de suiker, eieren, en vanille-extract in een andere. Voeg de mengsels bij elkaar en spatel daar de bloem doorheen. Doe het beslag in een ronde springvorm en bak de taart 20 tot 30 minuten op 180 graden.