

Verlag van de Wijn Proeverij bij Lady R.T, 4 april 2016 te Driebergen.

Countesse of Serendip, Madame Seraphine en Lady Abigail waren verhinderd.

De avond was zonnig en het overgrote deel van ons gezelschap vertrok per bus naar Driebergen. De stemming was uitstekend, ondanks de file in Rhenen en de oplopende hitte in de bus. We kleurden vrolijk paars en rood. Bij de bushalte werden wij door de heer des huizes opgewacht zodat we zonder vergissingen de residence van Lady R.T konden vinden.

Feestelijk werden we door Lady R.T, haar Lord Willem en huisvriend Robert, de sommelier, ontvangen met een heerlijk glas sekt, een toepasselijk gekozen Rotkaeppchen. Vonden wij wel leuk, maar de naam sloeg op de rode kapje op de fles. Nou ja, ook goed. De huiskamer was versierd met een prachtig rood/paars boeket en de tafel was sfeervol gedekt. De Roses knikten goedkeurend, het stond ons wel aan, geheel onze koninklijke stijl.

Gastheer Willem en vriend Robert heetten ons hartelijk welkom bij de alweer derde en helaas laatste Proeverij en voorspelden ons 'een proeverij van de zintuigen'. We zouden gaan keuren met onze ogen, smaak en neus. Braaf schudden wij onze hoofden en de eerste Chardonnay (van 5) werd geschonken. Inmiddels waren de laatkomers ook gearriveerd. De Valies kreeg de schuld en de laatste Rose kon het einde van het gesprek niet vinden.

We proefden de wijn, een instappertje, beetje gewoontjes volgens vriend Robert, ook wat zurig maar loepzuiver. We keken elkaar aan, nergens geen wijnkoeler om uit te spugen, dus maar opdrinken. Verrukkelijk, keurden wij! Lady R.T verraste ons met

het eerste gerecht: pesto's, toast met tomaat en heerlijke Italiaanse antipasta. De tweede Chardonnay werd geproefd. Zou raszuiver zijn, meer voller. Een sjiek frans woord werd ervoor gezocht maar dat wisten de mannen niet meer. Toch een dagje ouder en heel wat wijntjes.... enfin, het maakte ons niet uit: ook lekker ofschoon de eerste beter beviel. Geen wijnkoeler dus hopla, de halve glaasjes gaan er goed in. Lady R.T roemde de ega van Robert die lekkere hapjes voor ons gemaakt had. De garnalen met een exclusief sausje kwamen rond. Mhmm, complimenten alom. De 3^e Chardonnay klokte in onze glazen. Er werd gevraagd wat wij eraan proefden. We keken moeilijk (we wisten weer hoe het moest), roken wat schimmelkaas. Robert raakte er opgewonden van, we hadden het goed, de wijn was robuuster, je hield ervan of niet. Een Cruiffiaanse wijsheid voor ons, ook goed, hopla, smaakte weer prima. Iets minder Chardonnay maar oke. Ondertussen het 4^e halve glaasje, inclusief Roodkapje. De Roses kwamen in stemming en de gastheren moesten hun stemmen verheffen. De 4^e Chardonnay kwam van Gall en Gall, werkelijk voortreffelijk. Deze wijn had niet op hout gelegen en we proefden een toontje honing. We raakten er verrukt van. De Lady vond het hoogtijd om de soep te serveren, het spul moest wel nuchter blijven want de avond duurde nog even. Een sjiek tomatensoepje met een pittig nasmaakje was heel geslaagd en het recept werd gevraagd. Er ontstond een geanimeerd gesprek over de smaakvol gedekte tafel, het servies, de glazen en het bestek. Daar houden de Roses wel van. Gastheer Willem vergat dat het een proeverij was en schonk de glazen nog eens bij. De quiche van Tally werd geproefd, zalm met mosterd-dille sausje werd geserveerd, passend bij de Gall en Gall wijn....?....was alweer op. Geen nood... gastheer Willem was al in de

buurt. Gelukkig dat de wijnkoelers laat arriveerden, zou toch doodzonde geweest zijn van de wijn. In de laatste Chardonnay zat een vleugje meloen en papaya. Niet te geloven, ook alweer lekker. We kregen praatjes, Robert en Willem flirten met onze Rothschild-Baronesse, oude liefde roest niet, en het werd knap druk aan de tafel. Een kaastaart werd geserveerd en van alle kleine hapjes begonnen onze jurkjes toch te knellen. Het was hard werken voor ons. We hadden veel plezier en samen met de paprika, pesto en buikspek maakten we de move naar de rode wijn.

De eerste was een Chileen, een Carmenere. Vooral lekker bij paprika volgens Robert, (na alle slokjes amicaal Ro!)

De Franse wijn, een kwartier eerder nog bejubeld, werd als Carmenere afgedaan. Was niet de echte, we kregen kapsones. Coquille met peper en zout, tomaat mozarella, kabeljauw uit Goedereede....het kon niet op. Grandiosa! Maar waar laat je het.., inderdaad, goed met wijn doorspoelen. De volgende Carmenere werd geaaid en gekoesterd door de heren. Het was een volle krachtige wijn met dikke tonen chocola...ja ja die snoepers! Maar het klopte en we waren weer blij dat niets uitgespuugd hoefde te worden. Kip en rosbief werden geserveerd en al etende herinnerden wij ons dat lady R.T ons gewaarschuwd had dat er heerlijk eten was. We proefden van de zelf gemaakte pasta, en gingen over op de Rioja van de Liddl. Het was een goede wijn, zuiver en hoekig met vanille tonen. Ro raakte bijna in trans over zijn wijn. Hij kreeg het over leeftijd van de wijn, de tijd van liggen, wat voor soort vat en dat de wijn wollig in het glas moest liggen. Nog mooie muziek erbij....Ro was zichtbaar gelukkig. Voor ons was dit het sein om ons in ons vroegere liefdeslevens te storten. We vertelden elkaar openhartig, de blossen hadden we al. De gast vrouw bekeek het

clubje en concludeerde dat het tijd voor de bus werd. Haar afsluitende port presentatie kwam in tijdnood. Ze vertelde nog over port soorten, verschil tussen duur en goedkope, de laatste dikwijls de lekkerste is, maar van de lijst de Fine Ruby Port van de slijter de beste is. Na deze port soorten toch nog snel even geproefd te hebben snoepten we als laatste van de tiramisu bombe van Tally en barsten wij uit in een luid applaus voor onze gastvrouw en heren. We dankten voor deze super geslaagde avond, voor het werkelijk voortreffelijk hapjes buffet en de heerlijke wijnen die we konden proeven. Nou ja proeven....was ietsje meer...

Luidruchtig vonden we onze jassen, zoenden we gedag en zochten wij de Valies of taxi en de bus weer op. Het was een super leuke, knoepie gezellige proeverij. Jammer dat het de laatste was.

Lady R.T, thanks!!!!!!

Lady Mechtild