

Rieslingsoep



SONJA VAN DE RHOER

Bij rieslingwijnen denken veel mensen aan een zoete of juist een enigszins zurige wijn. De moderne Duitse rieslingwijnen zijn echter fris en elegant (en zeker niet zuur), droog (trokken) of met een aangenaam zoetje (spätlese of auslese). De rieslingdruif voelt zich op z'n best in noordelijke gebieden. De bekende Duitse wijnregio's leveren dan ook de ideale omstandigheden qua bodem en klimaat voor de groei van dit druivenras.

Bekend zijn misschien de rieslingwijnen uit de Moezel en Rheinhessen, maar met 5500 hectare beschikt de Pfalz over de grootste rieslingaanplant ter wereld. De Pfalz wordt begrensd door Rheinhessen aan de noordkant en Frankrijk aan de zuid- en westkant. Het klimaat is bijna mediterraan en de bodem varieert van leem, löss, kalk, klei, zandsteen en zand. Deze diversiteit biedt de mogelijkheden tot het telen van verschillende druivenrassen, al blijft riesling de voornaamste. Het grootste deel (ruim 60 procent) van de wijnboeren is al overgaan op het maken van biodynamische wijnen. Mocht u de Pfalz willen bezoeken dan is het een aanrader om de 85 kilometer lange Deutsche Weinstrasse te rijden. Deze weg loopt langs 144 wijnbouwgemeenten en is geopend in 1935. Hij begint in Bockenheim in het noorden en loopt naar Schweigen aan de Franse grens. Daar eindigt ze bij de Duitse

Wijnpoort.

Pel de ui en de knoflook en hak beide fijn. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen. Schrap de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Verhit de boter en bak de groente in de genoemde volgorde aan. Schenk de bouillon erbij, breng alles aan de kook en laat circa 15 minuten zachtjes doorkoken. Pureer de groenten met de staafmixer. Wrijf de soep eventueel door een zeef voor een meer verfijnde soep.

Voeg de riesling toe en laat de wijn even doorkoken. Voeg de slagroom toe, warm mee en breng de soep op smaak met zout, peper en fijngeknipte koriander. Serveer de soep met (zelf gebakken) croutons. Drink hierbij natuurlijk een glas riesling trocken uit de Pfalz en dan bij voorkeur een biodynamische wijn, met het Demeter keurmerk.

Ingrediënten

voor 4 personen:

- 1 ui,
- 1 teentje knoflook,
- 1 dunne prei,
- 6 worteltjes,
- 1 stengel bleekselderij,
- 2 aardappels,
- 25 gram boter,
- 750 ml groentebouillon, 125 ml riesling (droge witte wijn), 125 ml slagroom, zout,
- peper,
- korianderblaadjes