

Van Puglia tot Peru

SOMMELIER ANTONELLO NICASTRI WORDT EMOTIONEEL ALS HIJ HET OVER ZIJN LIEFDE VOOR WIJN EN ETEN HEEFT.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK

HOE BEGON JOUW PASSIE VOOR WIJN? 'Die vloeide voort uit mijn liefde voor eten en de gastronomie. In 2007 werkte ik bij een vijfsterrenhotel in mijn geboortestreek Puglia in Zuid-Italië, een betoverende plek, een soort oase. Daar stak mijn manager me aan met zijn passie en leerde ik de lokale wijnen kennen. Wijnen waarin je de warmte van het land en het karakter van de wijnboeren, hun leven dat vervlochten is met de wijnstokken en traditie, kunt proeven.'

WAAROM VERTROK JE NAAR NEDERLAND? 'Omdat mijn geliefde Puglia echt een wijngebied is, leer je er niet gauw andere, internationale wijnen kennen. Ik wilde me ontwikkelen, verbeteren en mijn wijnkennis vergroten en dat bracht me naar andere delen van de wereld. Maar Puglia volgt me altijd in mijn hart.'

JOUW GENIALE WIJN-SPIJSCOMBINATIES BIJ RESTAURANT NAZKA (AMSTERDAM), HOE BEDENK JE DIE? 'Hiervoor werkte ik in een klassiek restaurant met Michelinster. De Peruaanse keuken van Nazka is een compleet andere wereld, verrassend, fascinerend. Vrij lastig ook om te combineren met wijn, maar met passie kan alles. Ik heb een geweldige klik met de chef-kok, Christian Motte. De combinatie van wijn en eten vind ik een hoogtepunt van de maaltijd. Ik proef, analyseer, probeer en fantaseer oneindig veel om de perfecte match te vinden. Ook is het belangrijk dat de wijn frisheid toevoegt aan het gerecht en je klaarmaakt voor de volgende gang. Als ik een gast zie die begint te glimlachen en knikken omdat een onverwachte combinatie perfect werkt, dan is dat voor mij het ultieme compliment.'

JE WORDT EMOTIONEEL ALS JE HET OVER WIJN HEBT HÈ? 'Ja... Op het moment dat ik een fles openmaak gaat mijn hart sneller kloppen omdat ik benieuwd ben wat er gaat komen: is de wijn goed of geweldig, verrassend, anders of ontroerend? Wijn is als een wereld waarin je elke dag iets nieuws kunt ontdekken, een liefde die met de dag groeit. Vandaag kan-ie je teleurstellen, morgen emotioneren; net als het leven is het altijd een verrassing.'

VERTEL EENS OVER EEN WIJN DIE JOU EMOTIONEERT? 'Dan kies ik er natuurlijk een van de plek waar ik ben opgegroeid, de Primitivo Gioia del Colle 17 van Polvanera. Vol met rijp donker fruit, biologisch en gemaakt op staal waardoor de Primitivo, die van nature rijk en expressief is, niet door hout veranderd wordt. Hij is perfect in balans, zuiver, verbonden met zijn terroir, heeft karakter, mooie mineralige zuren en een eindeloze afdronk.'

TOEKOMSTDROMEN, TERUG NAAR PUGLIA? 'Ik werk graag hier omdat ik bij Nazka mijn fantasie en ideeën over wijn de vrije loop kan laten. Samen met onze chef-kok wil ik van Nazka een van de allerbeste restaurants van Amsterdam maken. Vanuit het niets iets groots creëren, iets waar onze gasten gelukkig van worden, dat is het gaafste wat er is.' ■

DE WIJNEN VAN POLVANERA WORDEN GEÏMPOORTEERD DOOR
ITALIAANSE WIJNSPECIALIST ECK EN MAURICK,
ECKENMAURICK.NL



Als ik een fles openmaak gaat mijn hart sneller kloppen.'

