

## Misverstanden over aperitieven

*Het woord aperitief komt van het Latijnse 'aperire', wat 'openen' betekent. Dat een aperitief eetlust wekkend is, mogen we als een legende beschouwen. Vermijd zeker zoete smaken, omdat ze de eetlust volledig afremmen en de smaak verzwakken.*

Het gebruik van aperitieven verwijst veeleer naar aspecten van vriendschap, gezelligheid, genegenheid, het samen genieten. Een aperitief dient als beginpunt, om de 'affectie' tussen de gasten te openen en soms louter als tijdsvulling tussen het aankomen en het aan tafel gaan. Het aperitief moet echter wel je smaakpapillen wakker schudden en de gastronomische aandacht trekken. Tot de klassieke aperitieven behoren de Champagne en andere schuimwijnen bv. Cava, bij voorkeur brut. Een zeer goed aperitief is de witte wijn, die ook verder aan tafel zal gedronken worden. Cocktaildranken, die vaak ook als aperitief worden aangeboden mogen niet te zoet zijn, want dan remmen ze de eetlust. Andere aanbevelenswaardige aperitieven zijn droge sherry (Xères-Jerez) en Pineau de Charentes. Port daarentegen raden wij aan als een dessertwijn. Denk er ook aan, dat je het aperitief altijd goed koel opdient. Als laatste in de rij komen de kant en klare in de handel verkochte kruidenwijnen, zoals Martini en Campari (die overigens niet Bio zijn). Hoewel ze traditioneel bij ons zijn ingeburgerd, zijn ze als aperitief toch minder aan te raden. Ook sommige biersoorten komen in aanmerking om als aperitief te



worden gedronken. De gouden regel blijft: vermijd gealcoholiseerde dranken van meer dan 24 graden. Zij verzwakken sterk de 'gastronomische' papil.

Enkele voorbeelden van geschikte aperitieven:

- Champagne Yves Ruffin Premier Crû Brut
- Blanquette en Crémant de Limoux van Bernard Delmas
- Crémant de Loire van Clos Château Gaillard
- Cave Misolfá van Pares Balta en Cava Castel d'Age uit Penedes
- Prosecco Le Spinee uit Veneto
- Pineau de Charentes in wit en rosé uit Bordeaux
- Fino dry, Sherry uit Montella Moriles
- En eerder als afsluiter Porto Tawny uit de Douro

U vindt al deze aperitieven en nog veel meer op:

**www.biodyvino.be**

*Op uw gezondheid!*

### DE LEVENSSCHOOL WVW ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG



**OPENDEUR**

25.05.2014  
& 15.06.2014  
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

*cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming*

*locatie* Abdij van Tongerlo, Vesperzalen  
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

*Vraag gratis de volledige studiegids aan*

**WWW.LEVENSSCHOOL.BE**  
TEL +32 11 60 16 75  
INFO@LEVENSSCHOOL.BE

Biotiek en Vino Mundo bundelen hun krachten en worden BIODYVINO



*Het grootste assortiment biologische, biodynamische en Fairtrade wijnen in België!*

**Nieuwe website!**

**www.biodyvino.be**

**SPECIALE PROMOTIES**

**Zetel: ZOERSEL** Ten Hoflaan 22 - T 03-312 24 38  
**Magazijn: AARTSELAAR** Schelselei 15 C