

WIJNBAR BUBBLES & WINES

De vereniging *Vrienden van Theo* wil de volgende verklaring afleggen: *De gebeurtenissen van de afgelopen dagen hebben ons geschokt en vervuld van diep afgrijzen. Alhoewel de vereniging hoegenaamd een slapend bestaan leidde dat de laatste jaren menigmaal het predikaat zieltogend kreeg opgeplakt laat onverlet dat Theo hetgeen hem nu is aangedaan niet verdient. We betreuren het ten zeerste dat onze favoriete hoofdredacteur gedwongen door deze omstandigheden niet in staat is BlaBlaBlog op een fatsoenlijke wijze met een van hem bekende frequentie te actualiseren en hopen dat hij spoedig zijn onderduikadres in alle veiligheid zal kunnen verlaten. De vereniging zal alles doen dat in haar macht ligt om een ongestoorde nieuwsvoorziening te garanderen. Zo zal vandaag op BlaBlaBlog het verslag verschijnen van de ledenvergadering in wijn- en champagnebar [Bubbles & Wines](#) in de Nes in hartje Amsterdam. Zo zou Theo het gewild hebben!*

Namens de vereniging Vrienden van Theo,

*Jan Winters (voorzitter), Anonymouse (penningmeester), Ronald (secretaris),
Hoe Lang (aspirant-lid)*



Sfeer: Je zult begrijpen dat de sfeer niet al te best was vanavond. Het was een sfeer van ongeloof en angst. Aan Bubbles & Wines lag dat niet. De lange, smalle, sfeervol verlichte ruimte zorgt ervoor dat je je snel op je gemak voelt. Het personeel is vriendelijk en heeft verstand van wijn. Ze begrijpen er heel goed dat niet iedereen een wijnkenner is die op zoek is naar nieuwe smaaksensaties en dus worden ook de allemansvrienden gekoesterd. Naast de dranken worden er hapjes geserveerd. We wijken daarom vandaag van het strenge format van Theo af... Maar dat zou Theo ook zo gewild hebben hoor!

Bubbles & Wines: We starten met de Drussian Prosecco di Valdobbiadene 'Extra Dry' Biogolino (5,20 à,-). Een frisse Italiaanse bubbel die precies dat is en niet meer. Vervolgens maken we achtereenvolgens kennis met de Laffite Schoffit Chasselas 'Vielles Vignès' uit de Elzas (5,20 à,-), De Beringer FumÃ© Blanc uit de VS (6,20 à,-), De Lagerder Pinot Grigio Benefizium Porter Alto Ridge uit Italië (6,80 à,-) en de Cape Mentelle Sauvignon Semillon uit Australië (6,80 à,-). De Amerikaan bekoort ons het meest (verrassend genoeg). We schakelen daarna over op rood: Chateau Haut Chaigneau 'Prestige' Lalande de Pomerol (8,50 à,-), Schistes Les Terrasses Cotes du Rousillon Villages Tautavel (6,80 à,-), Ca Marcanda Angelo Gaja Promis Toscana (9,00 à,-) en de Schug Careros uit de VS (9,00 à,-). De Schug onderscheidt zich met een heerlijk lange afdronk, de Gaja biedt pit en smaak. We sluiten de avond af met de Quinta de la Rosa Single Quinta Vintage, Pinhao, een lekkere rode port uit Portugal (8,50 à,-).

Bites: Gedurende de avond laten we zo'n beetje de hele kaart aanrukken. Gourmet olijven 'La Bella Cerignola' (4,50 à,-). Heerlijk vlezige, Drecht-groene olijven. Bruschetta's met tonijnrÃ©me gearneerd met een appelkappertje (5,00 à,-) erg lekker en Bruschetta's met gorgonzola-halzenootrÃ©me gearneerd met stukjes gedroogde vijg en hazelnoot (5,00 à,-) smullen. We vervolgen met Blini's die geserveerd worden met een huisgemaakte mousse van gerookte zalm gearneerd met kraaltjes zalmkaviaar (6,50 à,-) en de Rilette de Canard uit de oven geserveerd met brood (7,50 à,-). Meer, meer, meer! Ter afsluiting bestellen we een plateau met verschillende kazen waaronder Stilton, heerlijke (zeg maar overheerlijke) Gorgonzola, Parmagiano en vier jaar oude boerenstolwijker die wreed lekker is (12,50 à,-).

Oordeel: Een leuke adres dat zich echt onderscheidt van de massa. De wijnen staan centraal en het eten is goed. Je kunt er terecht om even lekker een glaasje te drinken of zoals wij een hele avond te tafelen. We komen hier zeker nog eens terug: **8,0**