

ARC.

De super-chef schenkt Super Tuscons

TEKST
RON VERMEULEN

FOTOGRAFIE
DAVIEN HULSMAN

Ik heb een voorkeur voor Italiaanse rode wijnen uit Toscane en in het bijzonder voor de Super Tuscan-wijnen. Dus toen we voor *Pure Luxe* bij Restaurant Arc van Peter Lute gingen dineren en ze mij vertelden dat ze ook de Super Tuscan van Ornellaia zouden schenken, was de cirkel rond.

Chef Peter Lute heb ik hoog zitten, ik volg hem, zijn kookkunsten en zijn restaurants al vanaf het prille begin. Peter is een bescheiden, charismatische chef die zijn eigen koers vaart en dat kan ik erg waarderen.

Het Lute-imperium

Peter Lute was op 21-jarige leeftijd al sous-chef van een met een Michelinster bekroond restaurant, maar in plaats van de sterren te blijven volgen koos Peter voor een andere weg. Het resultaat is een Lute-imperium: Restaurant de Kruidfabriek in Ouderkerk aan de Amstel, evenementenlocatie Explore in Muiden en restaurant Soundbites boven de Ziggo Dome, Amsterdams grootste concertlocatie.

Onlangs openden Peter en Marieke, zijn vrouw, hun nieuwste toevoeging: restaurant Arc by Lute in het Amsterdamse vijfsterren-hotel Pestana. Er wordt al gefluisterd dat dit de plek is waar voor Peter en zijn team een Michelinster zou kunnen vallen.

Eigen koers

Ik vraag Peter over Arc en naar zijn sterambities. Peter: 'Met Arc zetten we de volgende stap. De

dynamiek van het hotel geeft ons heel veel energie en mogelijkheden. De buzz in het bargedeelte, het on-Nederlandse terras, de internationale mix van gasten, de mooie lichtval, het gebruik van de materialen – perfect uitgevoerd door Studio Linse. We koken hier op een hoog niveau, maar ik vaar mijn eigen koers. Ik ben wie ik ben en doe wat ik wil doen. Ik laat me niet leiden door Michelin, maar het zou wel een hele gave beloning en een kick zijn als met Arc we een ster zouden krijgen. Maar dat geldt ook voor de nieuwe koers van De Kruidfabriek: creatief en betaalbaar lekker. Die toegankelijkheid past in de nieuwe stijl van restaurants. Ik denk dat dat Michelin ook de ogen opent. We hebben in ieder geval de ambitie dat te doen.'

Aan tafel

Inmiddels is het gezelschap waarin ik me bevind van de bar naar een fijne ronde tafel in het restaurant verhuisd. De eerste amuses zijn gepasseerd en het eerste gerecht wordt ingezet: terrine van pulpo met tomaat, macademia en kruiden. Dit prachtige gerecht met veel spanning door de juiste dosering van kruiden en specerijen, wordt vergezeld door een droge riesling, Paradiesgarten van het Duitse wijnhuis Von Winning.

De riesling is krachtig met fijne zuren met de frisheid van citrus, appel en grapefruit die mooi aansluit bij de kruidigheid van het gerecht.

Geniaal gerecht

Het tweede gerecht is diepzeegamba met auberginesalade, bisque en kokosschuim. >



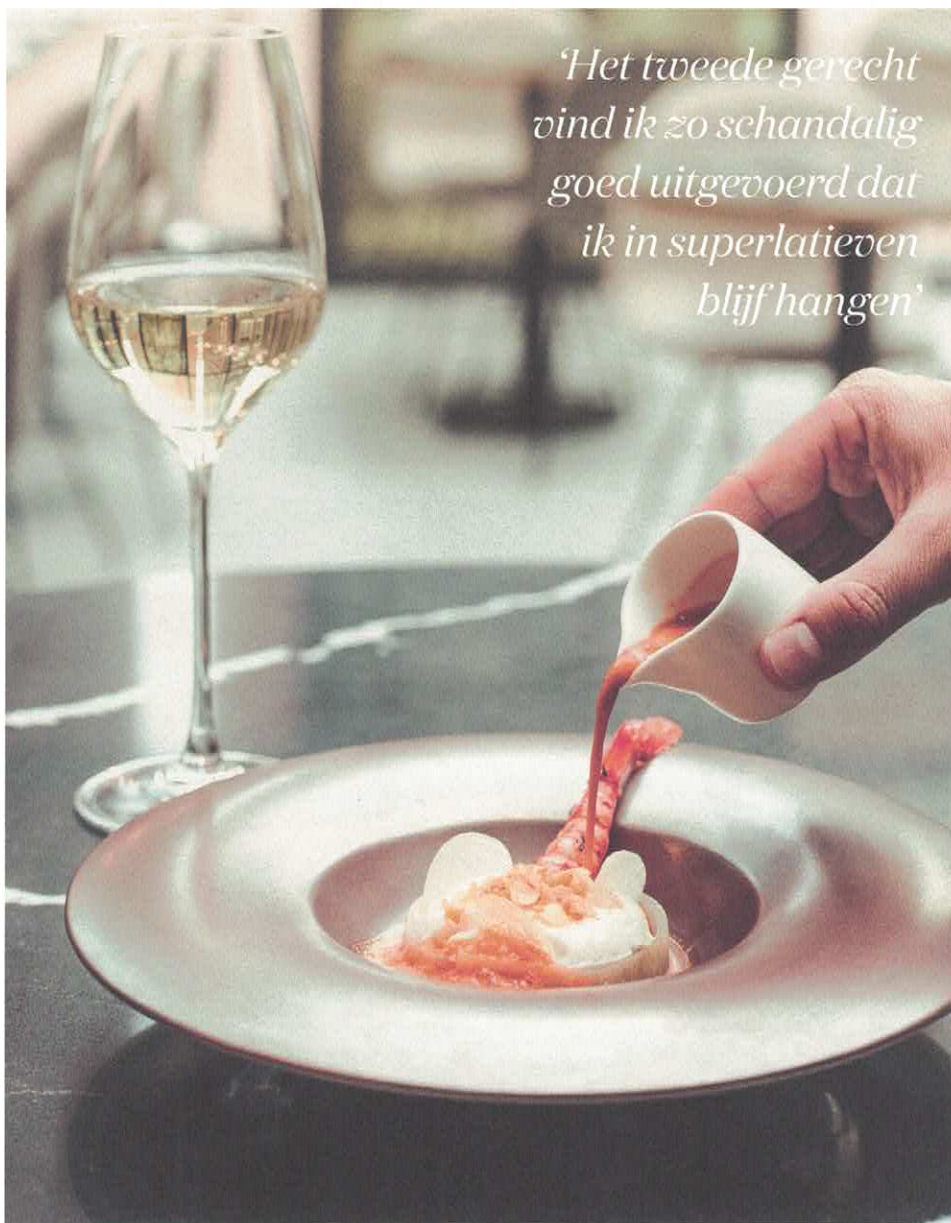
Ron Vermeulen (1964) draait al meer dan dertig jaar mee in de internationale wereld van fine dining. Hij is onder andere hospitality manager voor gerenommeerde restaurants, recruiter van Qnis en schrijft vanuit Food-Market voor diverse media over fine dining. Voor Pure Luxe schuift hij dit keer aan bij restaurant Arc by Lute in Amsterdam.

*'Ik laat me
niet leiden
door Michelin,
maar het
zou wel een
kick zijn als
we beloofd
zouden
worden met
een ster'*



Chefkok Peter Lute

*'Het tweede gerecht
vind ik zo schandalig
goed uitgevoerd dat
ik in superlatieven
blijf hangen'*



Dit vind ik zo'n schandalig goed uitgevoerd gerecht dat ik in superlatieven blijf hangen. Je moet het eigenlijk zelf maar eens gaan proeven. In het glas: een frisse Albariño Lías van het Spaanse wijnhuis Martín Códax. De Albariño heeft een lichte toets van karamel en honing, maar blijft fris en levendig. Een ideale partner bij dit geniale gerecht.

Gelukkige zeebaars

Daarna volgt een bordje met Spaanse zeebaars met aardpeer, daslooschuim en chorizobouillon. Dit gerecht valt of

staat bij de *cuisson* (de juiste mate van gaarheid) van de vis en die is perfect. Alles is prachtig in balans: de lichte knoflooksmak van de daslook met het pittige van de chorizo.

In het glas zit een hele knappe chenin blanc: 21 Gables van het mooie Zuid-Afrikaanse wijnhuis Spier in Stellenbosch. Wat een heerlijk glas wijn. Chenin blanc wordt ook wel de chardonnay van Zuid-Afrika genoemd: maar liefst twintig procent van alle wijnen die er in Zuid-Afrika wordt verbouwd is chenin blanc. Maar dat wil niet zeggen dat ze allemaal

BOVEN:
Diepzeegamba met
auberginesalade,
bisque en
kokoschuim

SUPERIEURE TOSCANEN

Super Tuscan verwijst naar een rode wijn uit Toscane die bij zijn productie door rebellerende wijnmakers niet paste binnen de regels van één van de plaatselijke herkomstgebieden, of DOC(G)s. Voor deze wijnen worden bijna altijd druivenrassen gebruikt die eigenlijk niet toegestaan zijn in het betreffende herkomstgebied, zoals bijvoorbeeld merlot, cabernet sauvignon, petit verdot of syrah. Daarnaast worden andere, modernere technieken ingezet dan gebruikelijk in Toscane. Zoals rijping van de wijnen in vaten van Frans eikenhout in plaats van Slavonisch eiken. Super Tuscan behoren tot de meest geliefde wijnen ter wereld.

even goed zijn. De 21 Gables is wel een topper, vol en krachtig, gedroogde abrikozen, vanille, rokerig, rijp fruit, breed en complex. Hier wordt de Spaanse zeebaars ook gelukkig van.

Signatuurgerecht

Truffelrisotto met parmezaan en lardo di Colonnata. Als ik een signatuurgerecht van Peter Lute op zou moeten noemen, dan komt dit als eerste naar boven. De risotto is perfect al dente en alles is in balans. Het is een feest van smaken, maar ook visueel, want de opmaak van dit gerecht heeft niets weg van de meestal saai uitzijnde risotto's.

We drinken daarbij een wijn van het Toscaanse wijnhuis Ornellaia, Le Volte dell'Ornellaia 2015. Deze wijn is gemaakt van sangiovese, cabernet sauvignon en merlot. We proeven kersen, pure chocolade, espresso, zoethout en vanille. Leuk om te weten is dat Le Volte dell'Ornellaia zes maanden houtlagering heeft gehad op de gebruikte vaten van hun iconwijn Ornellaia.

Eindelijk: de Super Tuscan

Het hoofdgerecht wordt ingezet: smoky kalfsentrecote met zwezerik, portobello en rozenbottel. De entrecote komt in een gietijzeren rookpannetje. Zodra de deksel van het pannetje wordt verwijderd, komt de rook en geur van dennennaalden je tegemoet. Het geheel wordt uitgeserveerd en overgoten met een mooie kalfsjus.

Dit gerecht vraagt om een krachtige wijn en die is er dan ook. Ik had maître Meine Hospes de wijn aan het begin van de avond al zien karafieren (beluchten) in een schitterende karaf. Naar deze wijn heb ik uitgekeken. We drinken de Super Tuscan (zie kader) Ornellaia 2014, Italië's toonaangevende bordeaux-style wijn. De wijn wordt namelijk gemaakt uit de druiven cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc en petit verdot, de typische druiven van top-bordeaux. Man, o man wat een mooie complexe wijn, wat een balans en harmonie. En door

de tijdige beluchting zijn de tannines ook mooi verzacht. Deze wijn met een bewaarpotentieel tot 2035 kan zich alleen nog maar verder ontwikkelen.

De finale

Het dessert is matcha-crèmeux met dragon, venkel en ijs van bosvruchten. Een gezond dessert: matcha is poeder van Japanse groene theebladeren en bevat vijf keer zoveel antioxidanten als andere groene thee. De crèmeux van matcha combineert prachtig met het bosvruchtenijs.

Uiteraard hoort hier een dessertwijn bij: Moscato d'Asti Moncucco 2106 Fontanafredda. Ik noem het spottend 'Jip-en-Jannekechampagne'. Deze Italiaanse, mousserende, lichtzoete wijn met frisse zuren in de afdronk heeft namelijk een alcoholpercentage van maar 5,5 procent. Toch zijn de feestelijke belletjes een mooie afsluiting van een geweldige diner met prachtige wijnen en een uitmuntende service. ①



ARC BY LUTE
Amsteldijk 67

1074 JA Amsterdam
T: + 31 (0)20 2206902

www.arc.amsterdam
Wijnen via: www.vinites.com

BOVEN: 21 Gables
Chenin Blanc

MIDDEN: Truffelrisotto met
parmezaan en lardo di Colonnata



ORNELLAIA

Ornellaia is een van 's werelds bekendste Toscaanse wijnen en wordt gemaakt op het 91 hectare grote landgoed Tenuta dell'Ornellaia en Bellaria. Het landgoed werd in 1981 opgericht door markies Ludovico Antinori, familie van de bekende Italiaanse wijnfamilie Antinori. De samenstelling van de grond bleek perfect en lijkt exact op die in Saint-Émilion en Pomerol. In 2002 werd het landgoed verkocht aan het bedrijf van de Amerikaanse Robert Mondavi, die nadien vijftig procent van de aandelen verder verkocht aan een andere beroemde Italiaanse wijnfamilie: Frescobaldi. Sinds 1 april 2005 is het landgoed volledig in handen van de Frescobaldi-familie. Lamberto Frescobaldi staat aan het hoofd van dit topdomein.