



Op het terras van Kien
in Amsterdam-West

48 UUR

Terrashoppen in de hoofdstad met Niek & Karin

OOST, WEST, WAAR SMAAKT DE WIJN HET BEST? KARIN & NIEK FIETSTEN AMSTERDAM DOOR, OP ZOEK NAAR HET MEEST RELAXTE OF JUIST SPANNENDSTE TERRAS EN HET FIJNSTE ZOMERSE GLAS.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK | BEELD NIEK BEUTE + KARIN LEEUWENHOEK

13 UUR

HET VERRE WESTEN

Oost, West, Noord, Zuid, Centrum... Waar te beginnen, met de meer dan 40 wijnbars die Amsterdam inmiddels telt? We gingen op onze eigen smaak af en op wat nieuwe tips! We trappen af in het Verre Westen. Althans, we fietsen een stuk A'dam-West in, naar de eclectische, booming buurt De Baarsjes. Schuin tegenover de moskee zit hier op het Witte de Withplein wijnrestaurant Kien. Met groot terras, pal op het zuiden. Eigenaren Bart Dignum en Joost Brouwer, bescheiden maar met veel kennis van zaken en horeca-ervaring, openden op 8 maart 2020. Om 8 dagen later weer dicht te moeten. Het noodlot. Extra zuur: ze kregen geen overheidssteun omdat ze net waren begonnen. Kien kreeg vorige zomer een mooie restaurantrecensie in *Het Parool* en vanaf dat moment liep het gelukkig storm – tot aan de volgende coronasluiting. Zomer 2021 gaat hopelijk weer een goeie worden. Er is keuze uit zo'n 100 gastronomische wijnen voor elk budget. Bart: 'We blazen bewust niet hoog van de toren, zodat mensen die hier komen echt verrast worden.' Net zo onprettentius, maar simpelweg subliem is het gevulde eitje op de eetkaart. Niek: 'Bestel er een glas (of fles) mousserende Vouvray van Vigneau-Chevreau bij en romig, fris en rijp vinden elkaar; genieten!' Blijf vooral lekker zitten tot je de zon in het westen ziet zakken.

15 UUR

GLOUGLOU'EN

Vlakbij vind je ook Bar Centraal en Fabus. De laatste, op de De Clercqstraat 105, heeft een klein terrasje met avondzon, maar vooral de waanzinnige Sloveense en Kroatische natuurwijnen zijn noemenswaardig. Evenals de hartverwarmende service van de knappe Kroatische Nada. Probeer hier bijvoorbeeld de unieke rosé van Batič of de orange wine Marany van Tomac, met daarbij een plankje mangalica-ham, Istrische truffelworst en rauwmelkse kazen. Puur, echt en uniek. Een *coup de coeur*-adresje! Ook heerlijk *glouglou*'en van *vin nature* is het bij Bar Centraal op de hoek van de Ten Katestraat, met natuurwijnen van overwegend Franse wijnboeren, passend bij de knusse inrichting met veel hout, kleurtjes en affiches. Natuurlijk is er altijd échte baguette en ook kun je hier goed creatief-Frans eten. Het was volgens

de biodynamische wijnkalender een fruitdag, dus dat zal onze glouglou-ervaring van de gekoelde rode Es d'Aqui M&M versterkt hebben: frivool rood fruit, bloemen, verse specerijen, puur vergist sap! Het terras is hier hot & happening, met een broeierig sfeertje. Op een zwoele zomeravond, en helemaal overdag met het schouwspel van de Ten Katemarkt aan je linkerhand, waan je je in een mediterrane stad zoals Barcelona of Lissabon. Als je niet bang bent voor *vin nature* – met vaak een vleugje boeren-erf en een hint van velponlijm – en houdt van reuring en bourgondische gezelligheid, dan is dit jouw hotspot!

17 UUR

CLOS IS OPEN!

Van West fietsen we in één ruk door naar Oost. Eerst langs wijnrestaurant 4850. Dit Scandinavisch getinte, coole tentje op de Camperstraat 48-50 (tegenover de Spoedeisende Hulp van het OLVG Ziekenhuis; altijd handig) is sinds de opening eind 2017 een topadres voor verwende wijn drinkers en sommeliers. Per 1 juli kun je er trouwens alleen nog van de 450 bucketlistwijnen genieten bij het eten, want 4850 is tegenwoordig restaurant-only. Op het Beukenplein vind je wijnbar & restaurant Clos. Amsterdamse gezelligheid gaat hier samen met goede smaak. Rutger de Witte zette in een vorig leven de horecatrak op van wijn-

AMSTERDAMSE
GEZELLIGHEID
GAAT HIER SAMEN
MET GOEDE SMAAK





handel Grape District en opende op 5 maart 2020 de deuren van zijn ruime zaak Clos, inclusief megasfeervol terras. Om op 15 maart alweer te moeten sluiten vanwege het C-woord en toen was Clos dus Closed. Afgelopen winter herhaalde dit drama zich. Hij kreeg geen NOW voor zijn vijf fulltimers, zelfs geen TVL via de nieuwe startersregeling omdat hij zich al eerder bij de KvK had ingeschreven. Maar daar wil hij het niet over hebben. 'Ik kijk altijd vooruit. Nu kan ik weer mensen blij maken en daar gaat het om.' Rutger leeft helemaal op als hij over wijn praat. Restaurantmanager Jochem Dekker, al 20 jaar horecaman: 'De dag na Koningsdag gingen we weer open en draaiden we meteen 160 gasten op het terras. De wijnkaart wisselt elke 2 weken; zo houden we het zowel voor de gast als voor het personeel spannend. Ons doel is een van de beste wijn- en eetplekken van de stad te worden.' Ze zijn goed bezig, met de Bruant-bubbel (de huiscava van El Celler de Can Roca*** toen dat restaurant nummer 1 van de wereld werd), geschonken in een champagneglas van Lehmann. En vergeet van de fijne eetkaart met topgerechtjes en -delicatessen niet de huisgemaakte paté de campagne te proberen!

19 UUR

OASE IN DE STAD

Even doorfietsen, want het terras van Merkelbach in Park Frankendaal aan de Middenweg is vanaf 09:00 uur open, maar sluit om 20:00 uur. Eenmaal aangekomen onthaast je à la minute: groen en bomen als ware je in een bos, een grindpad en het statige oude herenhuis Huize Frankendaal. En dan die paradijselijke tuin: hiervoor zou je naar Overijssel of Limburg rijden! Alleen de bel van de tram die af en toe ver weg klinkt, herinnert je eraan dat je in de stad bent. Niet alleen voor mensen is het hier een paradijs, ook voor bijen lijkt het een



lusthof; ze vliegen af en aan op de zeeën van veldbloemen. Eigenaren Bodo Groen en chef-patron Geert Burema openden Merkelbach in 2008. Bodo: 'Ik geniet nog elke dag van deze plek. Met sneeuw is het hier op z'n allermooist, vind ik.' Sprookjesachtig, dat is het. Een bijzondere trouwlocatie ook, in de zomermaanden is het elke week raak. En de heren hebben smaak: de wijnen zijn origineel en van bijzonder goede, ambachtelijke producenten. Niek drinkt er zijn favoriete witte huiswijn Sables Fauves, expressief, zuiver en energiek, gemaakt van druiven

uit de Armagnacstreek. Voor Karin een glas Touraine-rosé van François Chidaine; puur, vol en zonnig. Snel nog eens terug voor een lange liquid lunch in deze oase.

20 UUR

WIJNEN, SLAPEN, PARKEREN

Aan het begin van de Fizeastraat in Oost, vlak bij treinstation Amsterdam Amstel, staat het 90 kamers tellende Hotel V met daarin bar-restaurant The Lobby. Het is het tegenovergestelde van een onpersoonlijk hotel met een te dure en onoriginele wijnkaart. The Lobby heeft een jaren 70-zitkuilsfeertje, met veel bruin en oranje, vetplanten, zelfs macramé. En die wijnen: honderden prachtflessen met prijzen die net zo vriendelijk zijn als de service. Je slaapt hier voor € 100 per tweepersoonskamer, parkeren kost € 25 per etmaal, maar is gratis als je komt lunchen en € 5 voor dinergasten. Je kunt er tot laat eten (tot 21:30 uur bestellen) en in overleg kun je een groot deel van de wijnkaart

**DE GRAPPIGSTE
BLEND
KOMT JE
ER TEGEN, WANT
REGELS ZIJN ER
NIET**



ook per glas bestellen, en dan ook nog in Karins favoriete universele Gabriel-glas. Op het terras drink je bijvoorbeeld een glas Domaine Tempier Bandol Rosé 2020; volgens (bijna) iedereen de beste rosé ter wereld. Hij kan voor een rosé fantastisch ouderen, maar zo jong is deze iconische wijn (à € 12 per glas) expressief aromatisch – stuivend haast – zacht en harmonieus, vol en gestructureerd van smaak. Een fris feestje van sappige rode Fuji-appel, passievrucht, grapefruit, bloedsinaasappel en tomaat, waar de mistral een air van verse Provençaalse kruiden overheen blaast. Een rosé met de lengte en diepgang van de rotsachtige Rivierakust.

11UUR

PASSENDE START

Op de as van Zuid naar Noord beginnen we de volgende dag – nee, niet op de Zuidas – in De Pijp. Om 11:00 uur starten we in wijnbar Paskamer in de Lutmastraat met een begeleide proeverij van het Duitse wijnhuis Meyer-Näkel. De zon schijnt al op het terras, maar voor dit gedeelte zitten we even binnen. Een serie Grand Cru Spätburgunders uit de Ahr moet tenslotte met aandacht verkost worden. Voor zomerse wijnmomenten kun je elke dag behalve maandag van 's middags tot 's nachts op het terras van Paskamer terecht en heb je keuze uit 200 wijnen waarvan er meer dan 50 ook per glas te bestellen zijn. Het idee: 'De gast geeft aan waar die zin in heeft en wij stemmen de wijn

af bij de gerechtjes, of bedenken juist de passende hapjes bij de gekozen wijn. Zo kun je *shared dinen* en heb je steeds een paar bordjes op tafel met begeleidende wijnen,' aldus eigenaar Wouter Aalst. Met de wijneducatie van het personeel zit het hier wel goed: Wouter runt ook een WSET-wijnschool, de Amsterdam Wine Academy.

Hardlopers op het terras zijn de Siciliaanse witte blend van grillo, catarratto en moscato, en de Albariño van Pazo Señorans, ook omdat die goed passen bij veel van de hapjes. Qua rood doet de (gekoelde) Spätburgunder van Stefan Braunewell uit Rheinhessen het goed in de zomer. De wijnbar importeert die zelf en heeft zowel van de Spätburgunder als de Riesling een eigen Paskamer-botteling. Nog een leuke gimmick: altijd al een Tokaji Eszencia willen proeven, een Hongaarse rariteit en de zoetste, meest geconcentreerde wijn die er bestaat? Bij Paskamer kan het, voor € 29,50 per lepel – misschien wel het allermooiste dessert voor een wijngeluk.

13UUR

SELF-SERVICE OP STERRENNIVEAU

Rayleigh & Ramsay heeft inmiddels drie wijncafés verdeeld over de stad: aan het eind van de Overtoom, in de Spaarndammerbuurt/Westerpark en in de Van Woustraat, De Pijp. Elk filiaal heeft een lekker terras, bij ons op de Van Wou met picknicktafels en coole heaters die tevens dienstdoen als hanglamp. Binnen: hoge



Rayleigh & Ramsay

tafels met barkrukken en een bruin kroegsfeertje. En natuurlijk de 100+ wijnen in dispenserkasten waaruit je zelf kunt tappen, met je wijnkredietkaart, in slokken of glazen van 25, 75 of 150 ml. Voor € 16,50 boven op hun webshop-prijs krijg je zelfs een hele fles geserveerd. Ook hier weer uitstekend glaswerk. Een topconcept, dat het toegankelijk maakt om exclusievere

wijnen te proeven of gewoon een fles te laten aanrukken.

Ooit nog eens een dikke Penfolds Cabernet willen proeven? Bij Rayleigh & Ramsay kun je voor € 4,10 een proefslokje Bin 407 tappen en drink je een fles voor € 103. Bestel er een paar van de machtige, maar verfijnde gerechtjes van de eetkaart bij en je hebt als een vorst gegeten en gedronken. Een ideale crossover tussen service en selfservice. Op het terras is dé zomerhit de Spaanse Tarongino, een biologische sinaasappelwijn met maar 7% alcohol, voor 100 procent gemaakt van bio-sinaasappels uit Valencia. Ruikt als Cointreau, maar is vervolgens licht en fris, lichtzoet maar niet plakkerig, met fijne zuurtjes en een bittertje van de citrusschil toe. Verder kun je je hart ophalen aan wijnen van Meursault tot Barolo en Pinot Grigio tot Sauternes, en in de themakasten wel 16 *vins naturels*.

15 UUR

SLOEREN OP DE SLOEP

In het centrum is wijnbar Shiraz op de Lijnbaansgracht een bekend adresje, vlak bij het Leidseplein. Je kunt er genieten van circa 250 verschillende wijnen uit de oude en nieuwe wereld, inclusief Libanon, Moldavië en Azerbeidzjan. Voor erbij leuke internationale borrelhapjes variërend van pata negra tot tonijntataki en culinaire kroketjes. Wij dronken er een perfecte zomerse Château Saint Julien Provence Rosé op de Shiraz-sloep. Huh? Ja, een zegen van corona zijn de ruimere terrasmogelijkheden. Bij Shiraz zochten ze hun toevlucht tot het water. Hier kun je lekker bijkletsen en borrelen, knus genesteld in de kussens op de boeg of achtersteven, of juist aan de hoge proeftafel in het midden, in de zon, of desgewenst in de schaduw van de 100 jaar oude platanen. De ideale dateplek – Niek krijgt in elk geval extra zin in de zomer en ziet zichzelf hier al 'sloeren op de sloep'!

18 UUR

CHATEAU AMSTERDAM

Creatief, een tikje ruig en heel sympathiek; dat is het terras van Chateau Amsterdam op het Gedempt Hamerkanaal nr. 139 (de navigatie brengt je er wel naartoe) evenals Bar Piquette in Amsterdam-Noord. Die laatste is hun pop-up en zit direct op de hoek aan het water, voor de Kromhouthal. Het Chateau van creatievelingen Remy Harrewijn en Tom Veugen is bekend om zijn eigen wijn, gemaakt van veelal biologische druiven die in koelwagens naar Nederland worden gereden. Gelukkig worden de gebottelde flessen vervolgens lokaal verkocht en op bakfietsen bezorgd, dat scheelt weer. 'We zijn een consumentenmerk, en onze locatie hier moet als het dorpsplein van de stad zijn.' De grappigste blends kom je er tegen, want regels zijn er niet: denk aan Duitse Riesling & Spaanse Moscatel. Inmiddels 20 (!) verschillende cuvées.

Hun nieuwe zomerhit is de Piquette d'Amsterdam: circulair gemaakt van de uitgeperste druivenpulp die opnieuw gaat gisten door water en suiker toe te voegen. Het resultaat: een droog, mousserend, laag-alcoholisch,

Bar Piquette in Noord



verfrissend en superfruitig drankje met snoep-hartjessmaak. Je drinkt het aan de houten tafels van Bar Piquette met uitzicht over het IJ en op de stad. Ter plekke kun je er stokbrood met dips, sardientjes, kazen van Kef, worst van Brandt & Levie en fruit bij kopen voor een picknick deluxe. Alternatief op een manier waar ie-

dereen zich lekker bij voelt, een los en relaxed sfeertje. En dan maakt het restaurant van Chateau Amsterdam ook nog serieus lekker eten, met op de menukaart een mooie mix van Frans, mediterraan en exotisch.

21 UUR

OOST, WEST

Oost, West... na 2 dagen terrashoppen is het heerlijk thuis komen en onderuitzakken. We zijn het erover eens: zo'n wijnbarrentocht smaakt naar meer! Niek: 'Maar nu eerst rust pakken, om morgen weer net zo enthousiast gasten te gaan verwennen in Café De Klepel.' Karin: 'Nog even met een groot wijnglas verveinethee op het dakterras namijmeren over onze mooie tour en dan gaat het licht hier ook uit.' *Goodnight Amsterdam!* ■

**ZO'N WIJNBAREN-
TOCHT SMAAKT
NAAR MEER!**