

Score

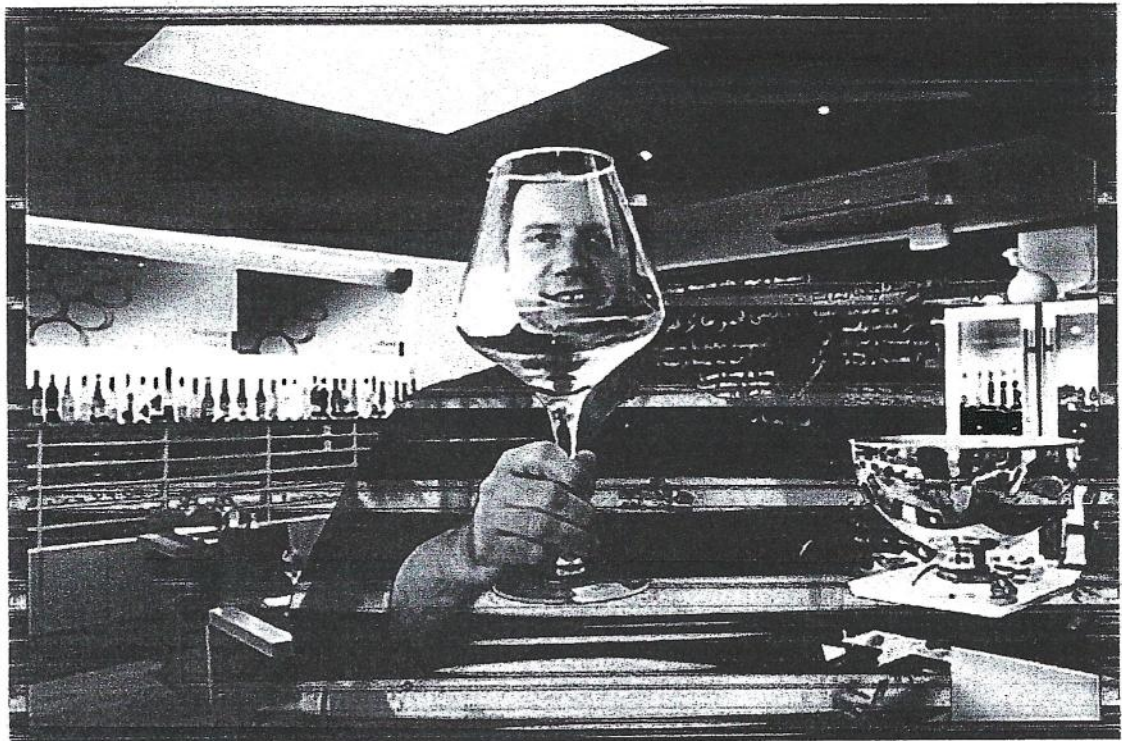
## Resto: Wine in the City

door Michel Verlinden © Agenda

14:00 - 26/10/2013

Jette

Sinds enige tijd merken we dat de natuurlijke band tussen wijn en eten strakker wordt aangehaald en beklemtoond. Dat valt onder meer op in het toenemende aantal zogenaamde 'caves à manger'. Het Jetse Wine in the City is een adres dat er in slaagt om de flessen die het verkoopt vleugels te doen krijgen door er een reeks tapas en bereide gerechten bij aan te bieden.



Wine in the City (© Saskia Vanderstichele)

Het principe? Een wijnhandelaar maakt in het midden van zijn winkel ruimte voor een tafel of twee om genietters toe te staan hun favoriete fles te laten vergezellen van wat lekkers.

Dat aangename idee loopt helaas al te vaak uit op een uniforme bedoening, met heel wat kelderbeheerders die zich tevredenstellen met enkele schijfjes salami of een pot olijven. Alsof een autoverkoper je een model laat testen door je voor te stellen een manoeuvre te maken in de showroom.

### Praktisch



[\(/nl/eten-drinken/restaurants/64](/nl/eten-drinken/restaurants/64)

[Toon op kaart \(/nl/eten-drinken/restaurants/64522\)](Toon op kaart (/nl/eten-drinken/restaurants/64522))

Het Jetse Wine in the City is een adres dat er wel in slaagt om de flessen die het verkoopt vleugels te doen krijgen door er een reeks tapas en bereide gerechten bij aan te bieden. Clot de l'Oum, Chiroubles van bij Damien Coquelet, Priorat Giné Giné van Xavi Buil, de *cuvée* Sagesse van Domaine Gramenon... het zijn heel wat flessen die de bezoeker verleiden vanaf de rekken die het decor van de plek uitmaken.

Tijdens ons bezoek waren we getuige van het harmonische huwelijk tussen een uitmuntende *vitello tonnato* (€13), opgewerkt met fijne toetsen - paprikacoulis, wasabimayonaise, kappertjes, raketsla -, en het gejodeerde minerale karakter van een Arbois Naturé van bij Frédéric Lornet (€26,50, inclusief €10 kurkengeld, als je de wijn ter plaatse consumeert), die perfect paste bij de saus met tonijn.

Als hoofdgerecht kregen we vijf perfect gebakken sint-jakobsvruchten (€18) die de cantharellen, de ravioli met een compacte textuur en de botersaus mooi afronden. Als wijn werd ons een Acústic Celler 2011 (€28) voorgezet, een geprononceerde witte Montsant-wijn uit Spanje waarvan de frisse toetsen een wonderlijke dialoog aangingen met de algemene rondheid van de bereiding.

**Adres**

Wine in the City  
Koningin Astridplein 34  
Jette  
België

**Tel.**

02 420 09 20

**adres:** Koningin

Astridplein 34, Jette, 02-420.09.20,

[www.wineinthecity.be](http://www.wineinthecity.be)

(<http://www.wineinthecity.be>)

**open:** di > za van 10.30 > 18.30 uur

**Externe links**

[Wine in the City](http://www.wineinthecity.be)

(<http://www.wineinthecity.be>)