

De familie Moragues vestigde zich eind dertiende eeuw op Mallorca. Voorvader Moragues kreeg voor koning Jaime I als dank voor zijn steun bij het verdrijven van de Moren enkele aanzienlijke landgoederen. In het zuidoostelijk gelegen Arta vind je **Ca'n Moragues**, een in 1699 gebouwd stadspaleis, nu gerieflijk hotelletje met acht gastenkamers en eigendom van de charmante Concepción Morrell Moragues, die het samen met zoon Félix leidt. Concepción erfde dit paleis, dat in haar jeugd dienst deed als vakantiehuis, van haar ouders. In de gang de indrukwekkende familie-stamboom.



De inrichting van het hotel is stijlvol, de sfeer persoonlijk. In de met antiek ingerichte lounge

staat een tafel met gedistilleerd, waaronder whisky, cognac en gin. Je mag gewoon een drankje nemen als je het later maar in je kamer op een lijstje schrijft. De ruime kamers zijn eigentijds van inrichting dan de lounge. Vanuit de ontbijtkamer kijk je op de patio, waar ooit koetsen stonden. Nu ligt daar een bescheiden zwembad.

Op loopafstand bevinden zich enkele stranden (cala's) die gelukkig nog niet overvol zijn. Op Cala Torta kun je in een primitief ogend tentje uitstekende visgerechten eten. In de directe nabijheid van het hotel kan goed gedineerd worden.

Hotel Ca'n Moragues, Calle Pou Nou 12 E07570 Arta, Mallorca, Spanje, tel: 0034 971 829 509. hotel@canmoragues.com, www.canmoragues.com. Overnachten vanaf € 125 per persoon per nacht, inclusief ontbijt.

UIT ETEN Eigentijds Aziatisch

Wie bij de Chinese keuken nog steeds aan de standaard babi pangang of foeyonghai denkt, heeft niet opgelet de laatste jaren. Er is namelijk een groeiend aantal modern-Aziatische restaurants waar een nieuwe manier van Chinees koken is geïntroduceerd. Origineler en met betere ingrediënten, maar wel nog steeds Chinees. Een voorbeeld daarvan is **Chang-I** (Jan Willem Brouwersstraat 7, tel. 020-470 1700, zie foto), recentelijk geopend in Amsterdam.

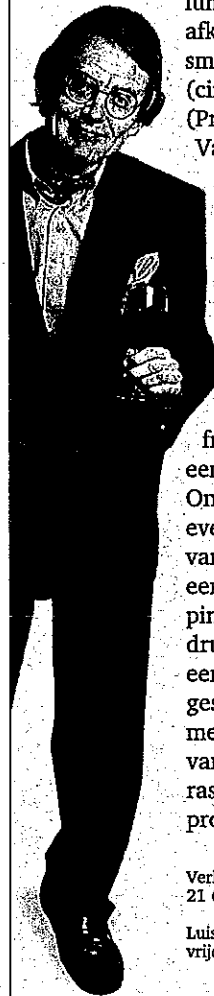
Als eerste valt de 'Europese' menu-indeling op: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert. Gebakken kwartelborst met gember en five spices, of de spannende salade met kwal, papaja en waterkastanje maken de keuze van een voorgerecht uiterst moeilijk. Als tussengerecht is de lenterol met prei, shiitake, basilicum, pijnboompitten en kumquatsaus

het proberen waard, als hoofdgerecht valt het oog op de gemarineerde tofu met zee-wiersalade en rode paprikacoulis.

Naar **Kung Fu!** (Rokin 84, Amsterdam, tel. 020-528 95 90) is het even zoeken: het restaurant bevindt zich in een souterrain half onder straatniveau. De ingang is in een van de klein steegjes van het Rokin. Gerechten als pekingeendpannenkoekjes of garnalen in peper en zout zijn lekker maar aan de kleine kant. Het is eigenlijk het decor waar je hiervoor komt. Trendy Aziatisch met zeeblauwe aquaria en veel zwart en goud, ultra zijn de projecties van Bruce Lee. Zie ook www.iens.nl



SOLUM 2004



den op de wat minder zonrijke zuidoever of op de hoogste, koelere delen van de noordoever.

Veel pinot noir wordt vermengd met gamay (blauwe druif nummer twee, oorsprong Beaujolais) tot de zeer Zwitserse rode wijn Dôle. De kwaliteit daarvan is sinds 1993 beduidend gestegen, aangezien toen het maximale aandeel gamay werd teruggebracht van 50 procent tot 15 procent. Hoe deliciaus Dôle kan zijn, toont de Solum 2004, een van milieuvriendelijk geteelde druiven afkomstige compositie met een verleidelijke, vrij vlezig smaak die vooral getypeerd wordt door rijp rood fruit (circa € 12). Buiten Dôle, en natuurlijk pure Pinot Noir (Provins levert er een aan de Zwitserse Garde van het Vaticaan), brengt Valais andere fraaie rode wijnen voort. Enkele van de indrukwekkendste hebben als basis syrah. Er zijn zelfs critici die Syrah uit dit deel van Zwitserland als een der allerbeste, zo niet de beste ter wereld beschouwen. Ook Provins voert een Syrah van niveau, die van Maitres de Chais, een lijn waarover Gérald Carrupt stelt: 'Dit zijn wijnen zonder concessie, van wijngaarden waarover wij totale controle hebben.' De jaargang 2004 biedt enerzijds een levendige smaak — 'un Syrah tout en fraîcheur' zegt de technisch directeur — en anderzijds een zachte fruitigheid plus roosteraroma's (circa € 23). Onbekende, volstrekt Zwitserse variëteiten worden eveneens tot aantrekkelijke wijnen verwerkt. Een daarvan is de tien jaar geleden officieel toegelaten dolinoir, een kruising van de alleen regionaal bekende diolly met pinot noir. De Domaine Echêvé 2003 heeft deze nieuwe druif als basis, en valt op door zijn kwaliteit. We zien een donkere kleur, ruiken rokerig hout en proeven een gespierde, volle smaak waarin wat frisheid samengaat met toasttonen, een vleugje kruidigheid en sappig fruit van zowel rode als zwarte vruchtjes: opnieuw een verrassing uit Valais (circa € 32,50, slechts 9500 flessen geproduceerd). ■

Verkoopinformatie via Wine World Holland, www.wineworld.nl, tel. (0224) 21 60 66.

Luister ook naar Hubrecht Duijker over wijn op BNR Nieuwsradio, elke vrijdag om 16.50 uur. www.hubrechtduijker.com