

**DANNY GONZALEZ (48)**  
SOMMELIER, VINOLOOG EN  
EIGENAAR FITZGERALD (\*)

**Avondje alles erop en eraan**

Tussen de 200 en 500 euro per persoon, 'afhankelijk van wat je met de wijn doet'

**Wijnarrangement** 'Een absolute must hier.' 12,50 euro per glas bij het reguliere menu en 30 euro bij This Side of Paradise. 'Een Pétrus Pomerol bij wagyu bijvoorbeeld'

**Flesje prik op de kaart** Domaine Dujac 2017 250 euro, Richebourg Domaine de la Romanée-Conti 1999 6500 euro

**Welke wijn wil winedirector Laurent Richet zijn** 'Domaine d'Auvenay, een van de allermooiste wijnen ter wereld. Heeft energie, textuur en charisma'

**Sommeliersmotto** 'We zijn er niet om gasten te beleren, maar gaan all in om ze met een gaaf advies en een mooie wijn blij te maken'

een Krug Grande Cuvée 164ème Édition à 350 euro. 'De man ontgooide helemaal, net een *blind date*.' Vaste gasten boven alles, ook nu ze spontaan langskomen. 'Ik had je eigenlijk aan de bar gedacht.'

We beginnen met champagne, 'uiteraard' van Patrick Regnault, waarna hij weer naar een volgende tafel snelt. Wij vermaken ons wel, zijn boeken zitten vol schatten. Deels beroemde producenten als Montrachet, maar ook

'absolute nichespelers die wat uitleg behoeven'. Uitleg bijvoorbeeld waarom Gonzalez die twee van de slechts twaalf flessen in Nederland kon kopen. 'Dat is de reden waarom je 'm nog nooit gezien hebt.' Bij flessen boven de 10k staat een bescheiden *price on demand*. Vindt-ie anders 'gewoon niet zo chic', bovendien is het niet alleen de prijs die aangeeft hoe bijzonder iets is. 'Kijk, we weten allemaal dat DRC (Domaine de la Romanée-Conti, red.) geld kost en geweldig goed kan zijn, maar er zijn ook veel producenten die fantastische wijnen maken in gebieden waar de prijs van de grond en productie lager liggen. In de Loire koop ik unieke wijnen voor een fractie van het bedrag in de Bourgogne. Een vierkante meter grachtengordel is ook een ander verhaal dan een vierkante meter Zuidoost. En de een woont liever in de Bijlmer, omdat je daar nog kunt parkeren.' Een Schäfer-Fröhlich Felsenberg Riesling 2017 opentekkend: 'Riesling is een van de lekkerste druiven, die blijft verrassen. Geef het geduld, liefde

en tijd. Kaviaar met Noordzeekrab oké voor je?'

Het personeel oogt jong, *hipster and happening*, met sommelier Wiet en joviale gastheer Hugo. 'Welkom vanuit de keuken!', waar chef Michael Verhagen tevreden in een pot roert. Hugo lacht keurig om ons flauwe 'een goed begin is het halve werk' bij de amuse, met zijn schuiertje veegt hij onze kruimels telkens op. 'Dan heeft het u gemaakt.' In 2018 kreeg Fitzgerald een ster. 'Als Michelin zegt dat het goed is heeft dat een impact die over de grenzen reikt. Je merkt dat mensen nu het beste willen en restaurants afhoppen in heel Nederland voor die bijzondere wijnen.' Waar ze zeker bij hem aan hun kurkentrekken komen. 'Daarom verkopen we jaarlijks ook zo'n ontzettende sloot aan mooie wijnen: omdat mensen zien dat we oprecht betrokken zijn bij het advies en er niet zijn om kelderdochters door de strot te duwen.' Weeswijnen waar je niet van afkomt. 'Hebben we niet eens. Ik ben zó terug.'

waar een amuse een *bite* heet.

Onlangs getransformeerd tot een veel strakkere tent dan voorheen, maar de elegant-bourgondische allure bleef, evenals de persoonlijke benadering. 'Clean', vindt **Michelle van de Bunt** (25) het. Dus geen flessen op tafel, wel een welkomstkaartje en -bubbeltje. 'Gewoon van Wijngoed Fromberg om de hoek.' *Living la vida lokaal* hier, tot aan de Nederlandse wasabi en natuurwijn van een wijngaard uit buurdorp Eys aan toe. 25 oogsten jong is deze sommelière, telg uit een horecafamilie. Moeder en maître Sandra begroet ons hartelijk, broer en sterrenchef Robin zwaait vanachter 'de kachel'. Vader en tweesterrenchef Paul overleed in 2016. Zijn herinnering blijft levend, alleen al door het smakelijke Like Father & Son-gerechtje op de kaart. 'De *classic* van m'n vader, de zee in een oesterschelp.' Tribute to my legend-supplementje à 25 euro erbij? Uiteraard, in Limburg zeggen we nooit nee. Ze beweegt zich als een amazone door de sterrenstal, lichtvoetig en met finesse. De lippen zorgvuldig rood gestift, een haute-couture-achtig jurkje, eronder hippe sneakers. Charmant accent. Bij iedereen een praatje, waarbij ze rond de tafel draaft. Stilstaan vindt ze lastig, ook figuurlijk.

### Venusbloem met rietje

Door naar het Zuid-Limburgse Ubachsberg, waar de buschauffeur ons vlak bij De Leuf afzet met de woorden: 'Ga je daar eten? Mazzelpik!' Want: één ster aan het firmament. Bij binnenkomst meteen een venusbloem met rietje tussen onze lippen, waarmee we de krachtige runderbouillonnectar opslurpen. Het is de eerste verrassing in deze 'boerenschuur' met Frans-Japanse keuken,

**'WE ZIJN OPRECHT  
BETROKKEN BIJ  
HET ADVIES EN  
DUWEN GEEN  
KELDERDOCHTERS  
DOOR DE STROT'**