

Onder de kurk

“Sprankelwijn”



Belletjes zijn in! Ieder land heeft zo zijn bubbelwijn. Frankrijk kent naast champagne nog vele andere mousserende wijnen zoals de Cremants uit de Bourgogne, de Elzas of de Loire, maar ook de Blanquette de Limoux en de Clairette zijn heerlijke witte wijnen met een fraaie mousse. Spanje heeft zijn Cava, Italië onder andere Moscato d’Asti en Prosecco, die helemaal hot is de laatste jaren. Maar ook Nederland heeft voortaan een eigen benaming voor mousserende wijnen: Sprankel. Onlangs had ik het genoeg er een paar naast elkaar te kunnen proeven. Stuk voor stuk waren het serieuze wijnen, verrassend fris met een goede zuurgraad en een levendig karakter.

Vaak worden mousserende wijnen gedronken bij feestelijke gelegenheden, maar ze zijn ook heel goed te combineren met talloze gerechten. Wat dacht u van een frisse tonijn carpaccio met een glas Prosecco, of een duo van verse oesters en sint jakobsschelpen vergezeld met een mooi glas champagne? Veel van deze wijnen worden gemaakt van witte druiven en vaak van één druivenras. Men noemt ze dan blancs de blancs. Er bestaan ook wijnen die geassembleerd worden uit verschillende druivenrassen en dat kunnen zowel rode als witte druiven zijn. In champagne worden regelmatig de rassen Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay gebruikt in de blend. De wijn blijft wit, omdat enkel het sap en niet de druivenschil van de rode rassen wordt vergist.

De meest interessante manier van bereiding is de méthode traditionnelle, voorheen méthode champenoise genoemd. Deze methode wordt gebruikt om champagne of andere mousserende wijnen te maken. Ze heeft tot doel een tweede gisting van wijn in de fles te laten plaatsvinden, waardoor deze mousserend wordt. Daartoe worden verschillende wijnen tot een blend geassembleerd. Vervolgens wordt deze gebotteld en wordt er een mengsel van in wijn opgeloste rietsuiker, eventueel citroenzuur en wat extra gist toegevoegd, de zogenaamde ‘liqueur de tirage’. Dit resulteert in een tweede gisting op de fles.

Onlangs was ik met relaties op wijnreis in de Champagnestreek. We bezochten daar een aantal kleinere huizen, waaronder Abel Lepitre die in Nederland exclusief verkrijgbaar is via Vin Unique. Tevens hebben we een rondleiding gehad in de kelders van Pommery. Dit huist in een prachtig kasteeldomein en is verantwoordelijk voor de uitvinding van de Brut Champagne in 1874, voorheen was de champagne veel zoeter. Een gangenstelsel van bijna 20 kilometer verbindt 112 ‘crayères’ (krijtkokers) en biedt plaats aan zo’n 25 miljoen flessen champagne (jaarlijkse verkoop circa 4,5 miljoen flessen). Mocht u in de buurt zijn, dan kan ik u aanraden dit huis eens te bezoeken.

Michael Gemmeke, vinoloog | directeur Vin Unique
www.vinunique.nl