

Champagnes

tekst **Gert Crum**

Een vermaard Nederlands historicus schreef: ‘Ook al zijn we inmiddels allen heidenen, we blijven calvinisten.’ Ligt het daaraan dat in Nederland champagne zo exclusief aan de jaarwisseling is gekoppeld?

Terwijl er het hele jaar momenten zijn om van deze sprankelende wijn te genieten.

Vraag echter nooit simpelweg naar champagne.

Er is een breed aanbod.

Minstens 90 procent van de champagnes wordt gedronken als aperitief en op party's.

Champagne is echter eveneens heerlijk aan tafel.

Niet alleen in clichécombinaties als met kaviaar, kreeft en oesters, maar ook met jakobsschelpen, kabeljauw, kip, kalfsvlees en dergelijke.

Vergeet dus met Kerst de champagne niet.

Champagne is er in tal van smaakstijlen.

Elke producent heeft een eigen huisstijl, gebaseerd op veel factoren.

De stijl wordt onder andere bepaald door de druivenvariëteiten in de compositie en de herkomst van de druiven – er zijn ongeveer

320 verschillende wijndorpen in Champagne.

Er zijn producenten die de ware aperitiefchampagne produceren: lichtvoetig, levendig en fruitig. Andere brengen een krachtiger, breder, rijker, rijper type, eerder geschikt als feestelijke tafelgenoot en bij een goed gesprek.

Natuurlijk is de mate van droogheid ook een belangrijk punt bij de keuze. *Brut nature*, *extra brut* zijn krijtdroog – daar moet je van houden. Een *brut* is ook tamelijk droog en een *demi-sec* is licht zoet.

Neem bij de oliebollen eerder een *demi-sec* dan een *brut*. En als kinderen voor de gelegenheid meedrinken, is champagne misschien niet eens de beste keuze. Ga dan bijvoorbeeld voor Moscato d'Asti – zoet fruit en slechts 5 à 6 procent alcohol.

Reserveer dan een fijne champagne brut voor Nieuwjaarsdag. En toost op een jaar met veel mooie champagnemomenten.

Voor meer info:
www.wijnplezier.nl

