

VOOR DRIE TIENTJES BELS

GEILE WIJN, EEN BISEKSUELE ALLEMANSVRIEND, EEN VROUW DIE ZICH AANKLEEDT. KWALIFICATIES VAN KENNERS BIJ HET PROEVEN VAN TIEN MOUSSERENDE WIJNEN.

tekst ronald de groot fotografie ellen mandemaker

De proeverij

> Het panel proefde zo'n veertig mousserende wijnen uit talloze streken: Frankrijk, Duitsland, Luxemburg, Italië, Spanje, Zuid-Afrika en Australië. De prijslimiet lag op f30,- (13,64 euro), waardoor de 'echte' Champagnes automatisch afvielen. Dit keer bestond het panel uit de professionals Frank Jacobs (fj), wijnschrijver en docent vinologie aan de Hogere Hotelschool Den Haag en Noël Vanwittenbergh (nvw), sommelier van hotel The Grand in Amsterdam, en twee liefhebbers: acteur en schrijver Sjoerd Pleijsier (sp) en schrijver en tv-persoonlijkheid Gregor Frenkel Frank (gff). De wijnen werden blind geproefd, waarna de beste wijnen werden geselecteerd en van commentaar voorzien.

Mousserende wijnen laten zich niet zo eenvoudig proeven, onder andere door het vele koolzuur. Toch bleken de wijnliefhebbers en de professionals het meestal eens te zijn. De belangrijkste verschillen deden zich voor bij de drogere wijnen, zoals de Cava Brut Nature van Perelada, die door de professionele proevers lekkerder werden gevonden.



Frank Jacobs, Noël Vanwittenbergh, Gregor Frenkel Frank en Sjoerd Pleijsier.

Sieur d'Arques 1998, Crémant de Limoux

De coöperatie van Limoux, Sieur d'Arques, is een club van boeren die uitstekende wijnen maakt. De mousserende wijnen van de streek mogen Blanquette de Limoux heten of Crémant de Limoux, afhankelijk van de gebruikte druiven. Ooit wilde men dat de boeren zouden overstappen van blanquette naar crémant, maar daarvan is het nooit gekomen. De crémant werd door het panel meer gewaardeerd dan de blanquette, die onder de naam Toques et Clochers op de markt is. Deze Sieur d'Arques is een wijn met kracht en sap, een aangename rokerigheid, een goede lengte, met een fraaie mousse, een heel toegankelijke en gemakkelijke mousseux, zonder harde kantjes.



fj: boterig, vet, sappig, mooi rond, een eetwijn

sp: geile wijn, een belletjeswijn voor in een bad

gff: een allemansvriend, en wel biseksueel

nvw: geel rijp fruit, dikke wijn, veel kracht, zachtroge afdronk

Bacchantes, f30,- (€13,64)

Perelada, Brut Nature, Cava

Cava-wijnen uit Catalonië worden meestal gemaakt op basis van de eigen druiven van de streek. Deze geven de wijnen een eigen karakter, met wit fruit, appel, vaak ook een vleugje citrus en wat tonen van hooi en kruiden.



den. Er zijn verschillende stijlen, van droog tot zoet. Brut Nature is de droogste variant. In dit geval wordt bij de botteling geen suiker toegevoegd (zie kader). Dat levert een beendroge wijn op, niet bedoeld voor degenen die het liever wat milder en zachter houden. Maar de smaak is puur en zuiver, rinsheid, goed sap, wat limoen en citrus, frisheid en karakter, wat bitter na.

fj: fris en strakdroog, niet zo breed

sp: lente-achtig, heel droog, fris

gff: heel prettig, lengte, mooi

nvw: groen exotisch fruit, genuanceerd, mooi droog

Perelada Nederland, f24,75 (€11,25); te koop bij de wijnhandel