

# Communiefeesten, graag bubbels?!

## Bij feesten horen Champagnes en schuimwijnen!

Maar... Champagnes zijn erg duur. Dus liever eens bekijken wat ook lekker is en toch veel goedkoper en ja, dat bestaat ook in bio. Het prijsverschil ligt in de gebruikte methode.

Bij de echte Champagne wordt wijn van meerdere jaren gemengd en na de eerste gisting op flessen getrokken met een kroonkurk. Dan enige tijd 'sur lattes' (op rekken) gelegd en regelmatig gekeerd (manueel of mechanisch) tot ze helemaal met de kroonkurk onderaan liggen waar de most zich concentreert. De bovenkant van de fles gaat in een vriesbak en dan kan die kroonkurk er afgehaald worden. Daarna gaat er een 'liqueur d'expédition' (dosage) in de fles (bijgevoegde wijn en suiker) en krijgt de fles haar definitieve drukbestendige kurken stop. Dan start de tweede gisting en hierna is de wijn klaar voor consumptie.

Bij de andere schuimwijnen wordt heel deze omslachtige en dure werkmethode vermeden. Daarvoor gebruikt men de 'Cuve Close methode of Méthode Charmat'. Hierbij wordt een stille, droge witte wijn in een grote kuip gebracht (cuve close) en er wordt een liqueur de tirage toegevoegd (suiker en gist). Men sluit de kuip hermetisch af. De tweede gisting start en gezien het koolzuur niet kan ontsnappen komt de wijn onder druk en vormt de belletjes (bubbels). Men spreekt ook hier van 'prise de mousse'. Deze neemt minder tijd in beslag (één week tot enkele maanden) maar resulteert in een minder fijne mousse. Als in de tank de tweede fermentatie is afgelopen, wordt de schuimwijn overgepompt over een filter naar een andere tank onder dezelfde druk (isobarisch filteren) en eventueel

met een 'dosage d'expédition' onder tegendruk in flessen met speciale kurken stop gebotteld.

Op prijsgebied is de topper de 'Bubbles by Lobetia'. Deze wordt in Spanje (Tierra de Castilia) gemaakt met Chardonnay en volgens de methode van 'Cuve Close'. Dit is een fijne schuimwijn met een mooie balans tussen brut en toetsje fruit, ideaal als aperitief. De uitbundige bubbels zijn zeer fijn en lang aanhoudend. In de handel voor slechts 6,95 euro.



**Italië liefhebber?** Dan de Prosecco van Le Spinee uit Treviso Veneto. Gemaakt volgens de methode 'Cuve Close' uiteraard van de druif Prosecco die uitstekend gedijt in deze streek. Die kan perfect als aperitief, maar ook bij slaatjes en visgerechten. Te koop voor maar 7,60 euro

**Liever een echte Spaanse Cava?** Dan de 'Misolfa' die gemaakt is in de streek bij uitstek voor Cava, 'Penedes'. Hier wordt de traditionele methode (zoals hoger beschreven bij Champagne) toegepast. De typische druiven voor de betere Cava worden gebuikt, de Parrelada, Xarel Lo en Macabeo. Uiteraard een top aperitief en lekker bij schelp- en schaaldieren. Kost 9,95 euro. Proost!

**Bij Biotiek kan je een gamma van 15 verschillende soorten schuimwijnen en Champagnes vinden.**



**OPENDEUR**  
05.05.2013  
& 02.06.2013  
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

*cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming*

*locatie* Abdij van Tongerlo, Vesperzalen  
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

*Vraag gratis de volledige studiegids aan*

**WWW.LEVENSSCHOOL.BE**  
TEL +32 11 60 16 75  
INFO@LEVENSSCHOOL.BE

## Bio, ook in uw glas!

Het grootste aanbod van biologische wijnen uit : Frankrijk, Italië, Duitsland, Bulgarije, Oostenrijk, Spanje, Portugal, Australië, Argentinië, Chili en Zuid Afrika.

## BIOTIEK

Invoerder Groot- en kleinhandel  
270 wijnen van 79 biologische en biodynamische wijnbouwers

## Degustatiedagen

in Zoersel en Galmaarden-Vollezele  
Vraag vrijblijvend uitnodiging, prijslijst en wegbeschrijving  
OF kijk voor alle info op

**www.biotiek.be**

Adres ZOERSEL : BIOTIEK  
Ten Hoflaan 22 2980 Zoersel Tel. 03-312 24 38

Adres Huis Pelsenbroek  
Langestraat 6 1570 Vollezele Tel. 054-56 91 21