

Biologische wijn van de maand

FEESTEN: TIJD VOOR BUBBELS

Bij feesten horen Champagnes en schuimwijnen! De keuze is zeer uitgebreid en alles heeft zijn prijs. Het woord "Champagne" mag sinds meerdere jaren nog uitsluitend gebruikt worden voor de schuimwijn die uit de Franse Champagne-streek komt. Dat woord is beschermd.

Toch heeft zowat elk land zijn eigen schuimwijn die in feite op dezelfde manier als de echte Champagne gemaakt wordt. Men noemt dit de "methode traditionelle" Dit betekent met gisting op fles waardoor de bubbels gecreëerd worden. Goedkopere schuimwijnen en Champagnes worden op "cuve close" gemaakt (hermetisch afgesloten kuip waarin door de gasophoping de bubbels ontstaan). Elke schuimwijn wordt gemaakt met aanvankelijk stille wijn, soms in mengeling van meerdere jaren. Die heeft dan gerijpt op chroomstalen tanks of - voor de betere kwaliteit- op eiken of acacia vat. Eens op fles wordt gist toegevoegd en de flessen gaan op "lattes" die regelmatig gedraaid worden om de gist systematisch over te brengen in de flessenhals. Dan wordt de flessenhals op vriestemperatuur gebracht en wordt "gedegorgeerd" dwz. de capsule wordt verwijderd en de gist spat eruit. Na toevoegen van de "dosage" (suiker) wordt tenslotte op de fles een speciale kurk aangebracht die bestand is tegen de hoge druk in de fles.

Van streek tot streek of land tot land is er een andere druiven samenstelling. Een klein overzicht van de meest gekende:

- De echte Champagne is altijd gemaakt met de druiven **Chardonnay en/of Pinot Noir en/of Pinot Meunier** naargelang de keuze van de wijnboer.
- De Cava van Spanje wordt hoofdzakelijk gemaakt met de druiven, **Parellada, Xarel-Lo, Macabeo, Chardonnay en Pinot Noir** waarbij alweer de verhoudingen verschillend kunnen zijn.
- De Prosecco van Italië wordt samengesteld met de druif ... **Prosecco**
- Verder zijn er nog heel wat schuimwijnen uit diverse regio's in Frankrijk zoals o.a. de **Blanquette** en de **Crémant de Limoux** (gemaakt met **Mauzac, Chardonnay en Chenin**), de **Crémants uit Bourgogne** (Chardonnay) uit de Loire (**Chenin, Chardonnay**) Alsace enz. de Vonkelwijn uit Zuid Afrika enz. enz. Over de kwaliteit van al deze bubbelwijnen kan men eindeloos discussiëren, het is vooral een kwestie van eigen smaak. Alleen al in de Champagnes is er een enorm verschil in echte kwaliteit. Er zijn heel veel schuimwijnen die beter zijn dan sommige Champagnes en ... met een billijker prijskaartje! Het suikergehalte bepaalt of men spreekt van **Brut zero of Nature, een Brut, Extra Brut, sec, demi sec of doux**. Vooral de "Brut" en "Nature" wordt vnl. geschonken als aperitief, is bijzonder aangewezen bij **schaal-en schelpdieren**, maar kan in feite een hele maaltijd begeleiden. Proost!!



Biotiek biedt een gamma van 15 verschillende soorten schuimwijnen en Champagnes in de prijsklasse van €6,95 tot €45.25 (www.biotiek.be)

Auteur Antoon DE PAEPE



DE LEVENSSCHOOL
ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG






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