



Bubbels

RON MEIJER

ANNE WOUTERS



Bubbels

ONTKURK DE JUISTEFLES
MET DE SPARKLE METHODE



RON MEIJER & ANNE WOUTERS

voorwoord

- Plop! Met de kurk van de fles en dit boek op schoot weet je straks alles over wijnen met bubbels. Over waarom ze zo lekker zijn, en lang niet altijd duur. En bovenal, hoe ze een gewone dag van de week kunnen omtoveren tot een memorabele dag in het jaar.

Ons 'bruisende handboek' – althans het idee – ontstond ruim twee jaar geleden, gewoon in de achtertuin. Wij, burens Ron en Anne, ontdekten een grote gemene deler, de liefde voor mousserende wijnen. Ron als wijnkenner en liefhebber van excentrieke bubbels en grote klassiekers, Anne als vinoloog en enthousiaste speurder naar de lekkerste exemplaren. En vice versa. We deelden favorieten, de leukste bubbelgebieden, en hoe je de lekkerste fles herkent. We filosofeerden over belangrijke levensvragen als 'is champagne duur?' en 'cava en friet, waarom is dat lekker?' En bovenal besloten wij: dit wordt een boek!



© Peja Buitendijk

Een boek voor een ieder die genieten niet wil beperken tot oudejaarsavond, voor de champagnedrinker die wil weten wat er nog meer te koop is, en voor de wijnliefhebber die zich wil verdiepen in bubbels. We proefden, reisden, lazen en schreven ons een weg door alles wat bruist. En dat was echt niet altijd makkelijk. Zo trotseerden we onweer en bliksem in de heuvels van het Italiaanse Valdobbiadene op zoek naar de wereld van prosecco, struinden we door de koele keldergangen in de Champagne, lieten we ons de oren van het hoofd kletsen door bevlogene crémant-makers en begaven we ons vele uren in proeflokalen van Duitse sektkellereien en chique landgoederen in Franciacorta. We troffen frisse, fruitige, volle, romige en indrukwekkende exemplaren aan en realiseerden ons eens te meer, wat is het leven fijn als er bubbels zijn!



© Martin Stacho

Hoewel de lekkerste bubbel niet bestaat, is er een juiste fles voor élk moment. De SPARKLE-methode leidt je stapsgewijs langs de beslissingsfactoren:

- S** **Smaak:** over ruiken en proeven
- P** **Prijs:** hoe komt de prijs tot stand
- A** **Ambiance:** over schenken en bewaren
- R** **Regio:** waar komt het allemaal vandaan
- K** **Kwaliteit:** hoe worden mousserende wijnen gemaakt
- L** **Lifestyle:** de charme van de bubbel
- E** **Eten:** hoe ontstaan de beste smaakcombinatie

Anne Wouters

Hoe dat in z'n werk gaat?
Op de volgende pagina gaan wij je voor.
Geniet!

Ron Meijer

VIND DE JUISTE BUBBEL *met de SPARKLE-methode*

... Al woont **ANNE** midden in de leukste stad van Nederland, Rotterdam, het is de kust die lonkt. De kust van Zeeuws-Vlaanderen om precies te zijn, met brede stranden, zilte mondingen, en vis, schaal- en schelpdieren in overvloed. Deze vinoloog trekt dan ook geregeld de stoute (wandel)schoenen aan om zich, na een frisse wandeling, tussen de getijden door te buigen over 'die ene moeilijke vraag': oesters en bubbels, welke past het best?



*Sekt: Heymann-Löwenstein,
Fantasie der Schieferterrassen*



S

Smaak: wat zoek je?

“Een knisperend frisse bubbel, met een zilte mineraliteit”

P

Prijs: wat wil je besteden?

“Goede prijs-kwaliteit, want morgen is er weer een dag”

A

Ambiance: wat is het drinkmoment?

“Ongecompliceerd genieten aan zee”

R

Regio: wat spreekt je aan?

“Een elegante Duitse bubbel: sekt”

K

Kwaliteit: de productiemethode bepaalt de stijl én kwaliteit, welke zoek je?

“Gemaakt op klassieke wijze met een tweede gisting op fles, van riesling”

L

Lifestyle: wat vind je daarnaast belangrijk?

“Biologisch geproduceerd, met oog voor het ambacht, en respect voor natuur en milieu”

E

Eten: met een Zeeuwse platte of creuse?

“De Zeeuwse platte, zonder citroen, maar met een vleugje peper”

VIND DE JUISTE BUBBEL *met de SPARKLE-methode*

... *Porcini e Puccini (Un bel di, vedremo... op een mooie dag zullen we zien...)* Als je **RON** ziet is het niet moeilijk te raden wat naast mousserende wijnen zijn andere liefhebberij is. Koken en eten doet hij graag en dan het liefst met mooie producten. En wat is er mooier dan die zelf te zoeken in de 'wilde' natuur. Met boleten, het liefst eekhoortjesbrood, ui, knoflook, boter en eventueel wat Parmezaanse kaas maak je een heerlijke risotto. Bij deze rijpe smaken hoort ook een rijpe wijn. Wat als hij nu nog wat vrienden zo gek kan krijgen om witte truffel in te slaan. Dan ontstaat een van de favoriete gerechten van de beroemde operazangeres Maria Callas. Met Puccini op de achtergrond. Maar wat schenk je hierbij?



Champagne: Bollinger R.D. 2002

S

Smaak: wat zoek je?

“Een mooie rijpe en complexe vintage die goed past bij het gerecht”

P

Prijs: wat wil je besteden?

“Zelfs als die vrienden willen bijleggen zal het geen goedkope avond worden. Maar aangezien je niet elke dag vers geoogst eekhoortjesbrood eet mag er ook wel een mooie wijn bij”

A

Ambiance: wat is het drinkmoment?

“Een ultiem genietmoment samen met liefhebbers. Het jaargetijde (die paddenstoelen groeien nu eenmaal in de herfst) en het gerecht vragen om een rijpe wijn”

R

Regio: welke regio spreekt je aan?

“Hoewel een Gran Reserva Cava prima kan, kiezen we dit keer voor een Champagne”

K

Kwaliteit: de productiemethode bepaalt de stijl én kwaliteit, welke zoek je?

“Toppingrediënten vragen om een topwijn. Al snel komen we uit bij een mousserende wijn gemaakt via de ‘méthode traditionnelle’ met een lange flesrijping, van een gerenommeerd huis”

L

Lifestyle: wat vind je daarnaast belangrijk?

“Echt niet iedere dag, maar vanavond is alleen het allerbeste goed genoeg”

E

Eten: wat eet je erbij?

“Risotto met zelf geplukt eekhoortjesbrood en truffels”



INHOUD

HOOFDSTUK 01 Smaak	10		
Ruiken en proeven	14		
Smaakjargon	18		
Vijf bubbeltypes	23		
Het mousserende aromawiel	29		
HOOFDSTUK 02 Prijs	30		
Kosten voor druiven en vinificatie	34		
Prijsniveau	37		
Wijnconsumptie	37		
Is champagne duur?	40		
HOOFDSTUK 03 Ambiance	42		
Kies de juiste fles	45		
Nu het glas	47		
Openen van de fles	48		
Schenken	50		
Proeven	51		
Champagnetoren	52		
Koelen en bewaren	54		
Alcohol en gezondheid	55		
Flesformaten	56		
Afsluitsystemen	58		
HOOFDSTUK 04 Regio	60		
<i>1/ sekt</i>	64		
Basis	65		
Smaak	69		
Kiezen	70		
Bubbelroute	72		
Bluf je een weg	75		
<i>2/ crémant</i>	76		
Basis	76		
De crémantgebieden			
in Frankrijk	88		
Bluf je een weg	89		
		<i>3/ champagne</i>	90
		Basis	92
		Smaak	113
		Kiezen	114
		Bubbelroute	116
		Bluf je een weg	121
		<i>4/ cava</i>	122
		Basis	124
		Smaak	130
		Kiezen	131
		Bubbelroute	132
		Bluf je een weg	135
		<i>5/ prosecco</i>	138
		Basis	140
		Smaak	153
		Kiezen	153
		Bubbelroute	155
		Bluf je een weg	157
		<i>6/ Franciacorta</i>	158
		Basis	160
		Smaak	166
		Kiezen	166
		Bubbelroute	168
		Bluf je een weg	169
		<i>7/ lambrusco</i>	170
		Basis	172
		Smaak	175
		Kiezen	176
		Bubbelroute	178
		Bluf je een weg	179
		<i>8/ Benelux</i>	180
		Nederland	182
		België	187
		Luxemburg	192
		Bluf je een weg	195
		Bubbelroute	196

<i>9/ Overig Europa</i>	198	Jetting	260
Engeland	200	Maillardreactie	260
Bulgarije	203	Méthode transfert	261
Moldavië	206	Rosébubbels	262
Georgië	208	Terroir	263
Rusland	210	Klimaatverandering	265
Krim	212	Technologie	266
Tsjechië	214	Biologisch en biologisch-dynamisch	268
Portugal	216	De bubbel	268
Israël	218	Wat is er nodig voor bubbels?	270
Hongarije	220	Hoe ontstaan de bubbels?	270
<i>10/ Vonkelwijn</i>	224	De bubbels versnellen	274
Basis	226	De bubbel barst	276
Smaak	230	Hoe wordt mousserende wijn gemaakt?	280
Kiezen	230		
Bubbelroute	232	HOOFDSTUK 06 Lifestyle	282
Bluf je een weg	233	Geen hofbanket zonder bubbel	286
<i>11/ Overig Nieuwe Wereld</i>	234	Bubbelrends	290
Noord-Amerika	236	Rich and famous	291
Zuid-Amerika	237	Doe-het-zelfbubbel	292
Oceanië	240	Cocktails	294
Azië	244		
HOOFDSTUK 05 Kwaliteit	246	HOOFDSTUK 07 Eten	296
Vinificatie	250	Algemeen	302
Malolactische vergisting	251	Manieren van combineren	305
Zonder tweede vergisting	252	Welk wijntype past bij welk ingrediënt?	308
Méthode gazéifiée	252		
Méthode ancestrale en méthode dioise	252	BIBLIOGRAFIE	314
Met tweede vergisting	254	REGISTER	316
Méthode Charmat	254		
Méthode continue	256		
Méthode traditionnelle	256		
Remuage	258		
Dégorgement	259		

HOOFDSTUK 01

SPARKLE



SMAAK

smaak

Er zijn maar weinig woorden zo ingewikkeld als ‘smaak’. Smaak verschilt van persoon tot persoon, is afhankelijk van sfeer en ambiance en de herinnering die het bij je oproept. En dan zijn er in de wereld van wijn nog al die verschillende omschrijvingen, zoals ‘rijk’ en ‘strak’ en ‘tropisch’. Maar hoe proef je dat dan? En belangrijker nog, hoe vind je in het oerwoud van smaken simpelweg de bubbel die jij het *lekkerst* vindt?

Als je goed kunt proeven en weet hoe de smaak van een mousserende wijn tot stand komt, is de eerste stap gezet. Ken je vervolgens het karakter en smaaktype van de verschillende bubbels, dan ligt er een wereld vol bruisend lekkers aan je voeten. Een proeverij is voor jou gesneden koek. Dankzij je smaakgeheugen en -jargon kun je het karakter van een specifieke wijn zorgvuldig onder woorden brengen en in een winkel kun je gericht vragen waar je naar op zoek bent.

Omdat het woord ‘lekker’ alleen niet voldoende is, zijn er gelukkig handvatten te over om de bubbel te vinden die bij je past. En daar gaat deze ‘Spoedcursus smaak’ je bij helpen.

We beginnen bij het begin: smaakleer. De goeroe van de smaak is de beroemde Franse culinair schrijver Jean Anthelme Brillat-Savarin. Zijn *Psychologie du Goût* verscheen voor het eerst in 1826 en wordt ook vandaag nog gezien als de basis van de moderne smaakleer. Dichter bij huis is het Peter Klosse die zich smaakprofessor noemt, de enige in de Benelux. Klosse is oprichter van de Academie voor Gastronomie en eigenaar van restaurant De Echoput. Hij onderscheidt een tweetal vaardigheden: proeven met de smaakpapillen (kortweg: ruiken en proeven) en het onder woorden brengen van wat de papillen ontdekken (kortweg: smaakjargon).



RUIKEN EN PROEVEN

Om maar meteen met de deur in huis te vallen: hoe goed we geuren en smaken kunnen waarnemen, is genetisch bepaald. Er zijn mensen die heel gevoelig zijn voor geuren in het algemeen, of bepaalde geuren in het bijzonder. Maar er zijn ook mensen die bepaalde geuren en geurgroepen helemaal niet kunnen waarnemen.

Ongeveer een kwart van de menselijke bevolking mag zichzelf scharen onder de categorie 'superproevert'. Een superproevert heeft een tong met een bovengemiddeld aantal smaakreceptoren. Daarmee worden de kleinste nuances waargenomen. Dat is niet altijd een zegen. Een superproevert kan koffie of chocolade bijvoorbeeld als intens bitter waarnemen. Een ander kwart van de mensen behoort tot de zogeheten niet-proeverts, die minder smaakreceptoren op de tong hebben dan gemiddeld. Maar hier merken ze in het dagelijks leven weinig van, zodat op zijn tijd genieten van een bubbel geen enkel probleem vormt. De overige 50% van de mensen heeft een gemiddeld aantal smaakreceptoren. Het goede nieuws: voor alle groepen geldt 'oefening baart kunst'.

Aanleg is niet de enige factor die meetelt. Oefening baart kunst zoals blijkt uit onderzoeken van Thomas Hummel, professor aan de Universiteit van Dresden (Smell & Taste Clinic). Hij specialiseerde zich in het trainen en ontwikkelen van smaak- en geurreceptoren. Een werkveld waar ook vanuit de parfum- en voedingsindustrie veel interesse in is.

Smaak is een combinatie van proeven, ruiken en mondgevoel. De kern van smaak en het herkennen en onthouden van die smaak zit 'm in een juiste wijze van benoemen. Hoewel we de zintuigen horen en zien nooit met elkaar zouden verwarren, zorgen de zintuigen ruiken en



proeven nogal eens voor verwarring. We zeggen 'iets smaakt lekker' als we eigenlijk bedoelen 'het ruikt lekker'. Uit een onderzoek, uitgevoerd door de Universiteit van Pennsylvania, bleek zelfs dat mensen vaak geen besef hebben van het verschil tussen smaak en geur, en dat leidt gemakkelijk tot verwarring.

Het tongoppervlak bevat geclusterde smaakreceptoren, zo'n tweeduizend bij niet-proeverts tot tienduizend bij superproeverts. Als een vloeistof of vaste stof, hier dus de bubbel, de tong raakt, komt er speeksel vrij. Dat speeksel baant zich een weg naar het tongoppervlak. De smaakre-



ceptoren op de tong vangen het speeksel op en geven een boodschap door aan de hersenen, bijvoorbeeld of iets zoet of zuur smaakt.

Nog steeds vertellen veel leerboeken ons dat de tong is ingedeeld in vier smaakzones, die elk een van de basissmaken detecteren. Dat is onzin. Smaken worden overal op de tong waargenomen. Bovendien blijft het niet bij vier. Inmiddels staan er vijf officieel geregistreerd: zoet, zout, zuur, bitter, hartig (umami). En wordt er gesproken over de toevoeging van water, calcium, metaal, zeep en vet (oleogustus). Smaakreceptoren vind je niet alleen op het tongoppervlak,

maar ook in de keel en in de maag. Wil je iets goed proeven, dan is het dus zaak het slokje of hapje door te slikken, en zo de volle oppervlakte van smaakreceptoren die ons lichaam bevat te benutten.

De Australische wijnjournalist Matt Skinner (medeoprichter van restaurant Jamie Oliver's Fifteen) beschrijft de techniek kort maar krachtig: laat de slok rondgaan in je mond, zuig een beetje lucht erbij, spug maar houd ongeveer een kwart van de slok achter en slik door. Pas dan ontstaat een compleet beeld.

Geuren zijn kleine moleculen die vanaf hetgeen we besnuffelen ons neusgat in zweven, letterlijk. Alles wat je ruikt, slik je in. Als je een bubbel goed wilt proeven, ruik je eerst zorgvuldig (orthonasaal), neem je vervolgens een flinke teug, zuig je wat zuurstof mee en bewaar je het slokje even in de mond. Bij het uitademen via de neus bereiken nog meer geuren via receptoren de hersenen, het zogeheten retronasale effect.

Dat kleine beetje wijn dat je doorslikt, is meteen de reden dat onbeperkt doorproeven helaas geen optie is. Het maximale aantal wijnen dat we achter elkaar kunnen proeven, verschilt per persoon, maar ligt zo om en nabij de 25. Naast dat kleine slokje komt alcohol direct via de mond en de neus in het bloed. Bovendien gaan nuances bij meer te proeven wijn verloren en wordt het onderscheid tussen de verschillende bubbels steeds kleiner. Een proeverij van meer dan 25 wijnen raden we dan ook niet aan.

In vergelijking met het aantal smaken dat we kunnen proeven, sla je steil achterover van het aantal geuren dat we kunnen ruiken. Er zijn er meer dan een triljoen. Vele malen meer dan kleuren die we kunnen zien (enkele miljoenen) of tonen die we kunnen horen (rond de 500.000). Het is een gecombineerd waarnemen, maar wie beter wil leren proeven, moet simpelweg beter leren ruiken. Want in de neus liggen de fijne nuances. Espresso proeft bitter, maar ruikt naar koffie. Champagne en prosecco kunnen beide zuur proeven, maar zijn zeer verschillend als het aankomt op geur.

Hoe overleef je een proeverij?

- Zorg dat je goed bent uitgerust.
- Draag geen parfum of andere luchtjes.
- Proef bij voorkeur altijd rond hetzelfde tijdstip.
- Eet niet vanaf twee uur voorafgaand aan de proeverij.
- Neem de geur van de ruimte goed in je op.
- Zit of sta tijdens het proeven rechtop.
- Neem de te proeven bubbel eerst visueel goed in je op: de kleur, de mousse.
- Ruik dan zorgvuldig: de neus is minder snel proefmoe dan de mond.
- Neem een slokje, houd het eerst stil in de mond, anders baant de mousse zich via je neus een weg naar buiten.
- Spuug het uit, maar slik ook een klein beetje door.
- Drink water, heel veel water.



Leren proeven

Wie van het ene moment op het andere beter wil kunnen proeven en ruiken, kan een snufje cocaïne overwegen. In het boek *De man die zijn vrouw voor een hoed hield* van de Britse neuroloog Oliver Sacks neemt een medicijnenstudent zijn toevlucht tot een cocaïnecocktail. Hij neemt elke geur waar, herkent medestudenten van grote afstand, weet in welk humeur ze verkeren, herkent straten en winkels. Gaat drugs je te ver? Seks schijnt ook te werken.

Wie wat meer tijd heeft, kan een smaakgeheugen ontwikkelen door te associëren en benoemen. Door een woord te koppelen aan een specifieke geur of een bepaald smaaktype en de geur te visualiseren, help je het brein om de geur of smaak op te slaan. Je kunt jezelf of je kinderen hierin trainen (natuurlijk zonder wijn in dat tweede geval). Want hoe eerder je begint, hoe beter je wordt.

Je kunt leren proeven door de volgende stappen uit te voeren:

Stap 1: geur visualiseren

Stap 2: herhalen, kaderen en opslaan

Stap 3: duiden



04

zwoel zoet

In welke bubbels vind je dit:

Prosecco
Moscato d'Asti



Viterlijk

Kleur: bleekgeel / goudgeel

Mousse: grof 1 2 3 4 5 fijn



PANTONE®
600 C
Bleekgeel



PANTONE®
127C
Goudgeel



Geur

Intensiteit: gesloten 1 2 3 4 5 geurig

Aroma's:

FRUIT



Peer



Perzik



Gele meloen



Citroen



Nectarine



Druif

GROEN & BLOEM



Roos



Kamille



Jasmijn



Bloesem (acacia)

AARDS & HEMELS



Amandel



Honingraat



Smaak

Mondgevoel: Filmend, volzoet en fruitig rond

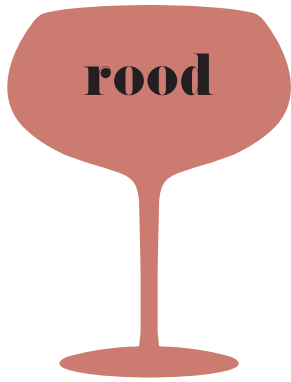
Intensiteit: laag 1 2 3 4 5 hoog

Zuren: laag 1 2 3 4 5 hoog

Smaaktype: fris 1 2 3 4 5 rijp

Afdronk: kort 1 2 3 4 5 lang

05/a



In welke bubbels vind je dit:

Lambrusco
Sparkling Shiraz



Viterlijk

Kleur: paarsrood/bruinrood

Mousse: grof 1 2 3 4 5 fijn



PANTONE®
228 C
Groengeel



PANTONE®
1805 C
Groengeel



Geur

Intensiteit: gesloten 1 2 3 4 5 geurig

Aroma's:

FRUIT

- Braam
- Bessen (bosbes, blauwe bes)
- Kers
- Pruim
- Banaan

GROEN & BLOEM

- Viool
- Tijm
- Rozemarijn

AARDS & HEMELS

- Humus
- Kreupelhout
- Herfstbladeren
- Peper



Smaak


Mondgevoel: Strak, intens fruitig en drogend

Intensiteit: laag 1 2 3 4 5 hoog

Zuren: laag 1 2 3 4 5 hoog

Smaaktype: fris 1 2 3 4 5 rijp

Afdronk: kort 1 2 3 4 5 lang



Dank aan de importeurs die proefflessen ter beschikking stelden voor dit boek, in het bijzonder Residence wijnen, Wijnkoperij De Halve Maan, Vino & Vetro, WineMatters, Benier Global wines, Les Généreux, Kwast wijnkopers en Hans Moolenaar Wijnkoperij.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

AUTEURS: Ron Meijer, Anne Wouters

VORMGEVING: Whitespray

ILLUSTRATIES: Whitespray & Alessia Pierdomenico, ambassador,

Arogant, Claudio Divizi, Constantin Losif, Daan Kloeg, Hans Engbers, Heracles Kritikos, Ivan Sabo, Massimo Santi, Unni Karin Henning van www.shutterstock.com, Beaumont, Liger-Belair, Polidori - Université de Reims (p. 271)

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op de illustraties te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen nog rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

copyright Uitgeverij Lannoo nv, Tielt 2018

D/2018/45/58

ISBN: 978 94 014 5040 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.