

Belgobubbels Als je weet dat mousserende wijn historisch bekeken niets anders is dan opgesmukte zure witte wijn, dan beseft je dat de Belgische wijnbouwers hun kans schoon zien. Zure witte wijnen krijg je namelijk in een klimaat dat iets te fris is om de druiven tot volle wasdom of rijpheid ...

Belgobubbels

Als je weet dat mousserende wijn historisch bekeken niets anders is dan opgesmukte zure witte wijn, dan beseft je dat de Belgische wijnbouwers hun kans schoon zien. Zure witte wijnen krijg je namelijk in een klimaat dat iets te fris is om de druiven tot volle wasdom of rijpheid te brengen.

De Champagne ligt wat zuidelijker dan België en het is er in principe warmer. Je zou dus kunnen denken: als de wijn daar al te zuur is, dan moet hij véél te zuur zijn in België. Niet helemaal waar. De Champagne ontstond immers in de kleine ijstijd. In de 17de eeuw bracht de te zure wijn Dom Pérignon op het idee om suiker bij de wijn te voegen. Na verloop van tijd was er iets merkwaardigs gebeurd: de suiker had zich in de fles ten dele omgezet in extra alcohol en bubbels.

Door de klimaatwijziging is het bij ons nu zowat even warm als in Champagne in de kleine ijstijd. Dat de Belgische schuimwijnen medailles beginnen te oogsten op diverse wijnwedstrijden, hoeft dus niet echt te verwonderen.

Misschien schrikt u van het prijskaartje. De hoge prijs heeft niets met die medailles te maken. De kleine oogstvolumes in onze wijngaarden zijn het heikele punt. Regenval en late vorst zijn nefast voor de bloei. Oogst men in Champagne makkelijk 100 hectoliter per hectare, dan lag de gemiddelde opbrengst in onze contreien maar rond de 40 hectoliter. En een wijnbouwer moet nu eenmaal wel uit zijn kosten geraken.

Producent Schorpion

Cuvée Brut Zwart

Druivenrassen chardonnay en pinot noir

Regio Vliermaal, Limburg

De schuimwijnen van Schorpion komen van een wingerd van 2 ha en ondergaan een rijping op fles van 18 maanden. Samen met de kwaliteit van de druiven geeft hen dat een bijzondere finesse. Mooie ambassadeur voor de Belgische schuimwijn. (12%)

schorpion.com / belgianwines.com ? 21,90 à 22,75

Producent Domein

Aldeneck

Cuvée Pinot Brut

Druivenrassen pinot noir, pinot gris en pinot blanc

Regio Aldeneik, Maasvallei

Oogstjaar 2013

Merkwaardige blend die men elders enkel in de Elzas aantreft. De pinot gris kleurt het aroma met exotisch fruit en appeltjes. Op de tong is er een mooi evenwicht tussen fruitmaterie en fijne zuurtjes. Kan ook aan tafel bij wit vlees of gevogelte. (12,5%)

Mig's World Wines ? 19,90

Producent Chardonnay Meerdael

Cuvée Brut

Druivenras chardonnay 100%

Regio Oud-Heverlee, Vlaams Brabant

Oogstjaar geen vermelding

Deze cuvée had de wijnbouwer ook Blanc de Blancs kunnen noemen, vermits hij enkel van witte chardonnay wordt gemaakt. Dit is een prima introductie tot Belgische schuimwijn: vrij zacht met noties van perzik en wat appeltjes. Kan perfect bij fruitsorbets. (12%)

Delhaize ? 18,50 à 19,79

Oud recept

De brouwers van St. Bernardus,

historische leveranciers van Westvleteren, haalden een oud recept van de paters trappisten onder het stof vandaan: Extra 4. Het resultaat mag er zijn: een goudkleurig bier van 4,8% met een subtiel aroma van hop en gist en een verfrissend mondgevoel met een hint van mout.

sintbernardus.be

Hola!

Hola! is cava met een knipoog. Weliswaar een marketingknipoog, maar deze heeft zich vertaald in een handige blikken trommel. In het reuzenblik vindt u vier flessen cava en een tegel uit Barcelona. De Cava Brut Nature is bovendien niet te versmaden. Strak en zuiver, maar toch fruitig. De trommel zou tot eind november bij Delhaize beschikbaar blijven.

dww.be

DIRK RODRIGUEZ

Copyright © 2015 De Persgroep Publishing. Alle rechten voorbehouden