

CHAMPAGNE ALS DE HOND JARIG IS

1 EEN BRUISENDE
lente



Drink een glas champagne en je denkt aan de feestdagen.

Maar dat is de omgekeerde wereld?!

Want als je een fles bubbels opentrekt is het altijd feest.

Dus proost, op een bruisende lente!

tekst: Jurriaan Geldermans; foto's: Peter Schat

Je hebt bubbels en bubbels. Schuimende sake uit Japan, fresita uit Chili en vonkelwijn uit Zuid-Afrika. En dan hebben we het nog niet over Europa, waar de Italianen prosecco maken, de Spanjaarden cava, de Duitsers sekt en de Hollanders secco (zie kader). En

de Fransen? De Fransen maken crémants. In de Elzas, de Loire, de Bourgogne, enfin, waar eigenlijk niet.

En dan heb je nog een opperbubbel. Eentje die hoog uit schuimt boven alle andere. Met zijn verfijnde mousse (de belletjes), intense neus (vaak niet eens erg lekker, die neus)



en delicate smaak (wel altijd lekker). Als je dat allemaal ziet en ruikt en proeft, dan heb je dus een glas champagne te pakken.

Maar zelfs onder de volbloedchampagnes geldt dat je werkpaarden hebt en raspaardjes. Plus hier en daar zelfs een ezel. Dat maakt niks uit, want het is maar net waar je van houdt. Van een heel strakke bubbel, van een fluweelzachte of juist van een weelderige smaak? Of ga je voor hoekig en boertig of juist zoet en fruitig?

Avontuur

Je kunt ook gewoon op avontuur gaan. Je niet richten op de grote namen zoals Moët & Chandon, Mercier en Bollinger, die samen zo'n 70 procent van de markt in handen hebben, maar de boer opgaan. Letterlijk door de Champagne trekken, om zelf kleine domaines te ontdekken. Trotse wijnmakers te spreken. Hun verborgen schatten te proeven.

Geen tijd voor? Dan ga je naar Champagne&Co van Sandra Olij, in het Noord-Hollandse Oude Niedorp. Niet dat zij zelf bubbels maakt, maar ze schuimt wel de Champagne-streek af op zoek naar kleine wondertjes in de fles. Vondsten van bescheiden wijnboeren met misschien slechts een paar hectare grond. Maar met een schat aan

kennis, overgedragen van generatie op generatie. En met liefde voor hun product.

Dat 'van generatie op generatie' geldt trouwens niet voor Olij zelf. Ze groeide op met Ierse bubbels – Guinness – want leefde van haar dertiende tot haar zeventiende jaar in good old Ireland. 'Mijn kennismaking met champagne dateert uit de tijd dat ik voor een bank als handelaar op de beurs werkte. In die dagen kreeg je met Kerstmis nog de ene na de andere doos thuis, omdat de hoeklieden je graag te vriend hielden. En ik maar proeven van al die flessen en genieten. Net 22 jaar en vrijgezel, dronk ik bij het zondagse ontbijt al mijn eerste glas. Niet uit drankzucht, maar simpelweg omdat niets lekkerder is bij een warme croissant en een gekookt eitje.'

Oude freules

Toch zou het nog ruim twintig jaar duren voordat Sandra Olij van haar passie een beroep maakte. 'Je komt op een leeftijd dat je iets zoekt dat ertoe doet. En dat iets met jôu doet. Voor mij is dat de handel in champagne. Niet om er rijk van te worden, want dat gaat helemaal niet lukken. Wel om een prachtig product onder de aandacht te brengen van de vrienden om mij heen. Om kleine wijnmakers te promoten. En om mensen samen te brengen. Want eten en drinken verboedert.'

Zo zwalkt Sandra (figuurlijk hoor) dus door het Franse land. Kletst zij met jonge boeren en oude freules. Hangt ze met haar neus boven fusten en glazen. Nipt ze van verse brouwsels en drinkt ze van oude jaargangen. 'En als het dan klikt en de champagne is een mooie aanvulling op mijn bescheiden wijnkelder, dan neem ik een paar doosjes mee.' Niet dat ze ál haar trouvailles zelf in la douce France vindt. Toen Sandra, jaren geleden alweer, een champagnefeestje organiseerde in haar eigen achtertuin, kwam er een echtpaar met een vuilniszak aanzetten. 'Nee, geen doggy bag, want die man haalde er een fles champagne uit van Marguet, père et fils uit Ambonnay. Vonden ze zelf zo lekker en of ik hem ook niet eens wilde proeven. En misschien zelfs wel importeren. Dat laatste doe ik inmiddels vol overgave.'

En overgave heb je nodig om les Hollandais aan de champagne te krijgen. Gemiddeld anderhalf glas per jaar drinken we ervan en dat is dus met de feestdagen. 'Zo anders dan in Frankrijk zelf. Als je door de Champagne toert en neerstrijkt in een truckersrestaurant voor een eenvoudige lunch, staan er gewoon 14 verschillende champagnes op de kaart. En allemaal per glas te bestellen!'

Niet zo bruto

Maar er is nog hoop. Want als je die Hollanders nou maar eerst in de ogen kijkt, vinden ze wat je schenkt vast wel lekker. 'Iemand die normaal altijd Bacardi-cola drinkt, zet je natuurlijk geen droge bubbels voor. Net zo min als je een brut moet stoppen in 120 kerstpakketten voor een bouwbedrijf. Doe dan liever een demi-sec, zodat de overgang niet zo bruto is. Trouwens, met een zoetje is niks mis hoor. Voor de Tweede Wereldoorlog werd in Frankrijk alleen maar zoete champagne gemaakt. Pas toen ze tijdens en na de oorlog geen suiker hadden, zijn ze droge champagnes gaan produceren.'

Het is die drank die de zinnen zo prikkelt. Die je drinkt als aperitief, bij je oesters en naast je dessert. Of gewoon de hele dag, zoals The Queen Mum van Groot-Brittannië deed. Die had in elk vertrek van haar paleis een koeler met een fles champagne staan en ze werd 101 jaar oud.

Sandra, tot slot: 'Kijk, dat is helemaal mijn idee van een rijk leven. Want er is altijd wel een excuus om een fles champagne open te trekken. Zoals gezegd, bij die croissant en dat eitje, maar ook bij de eerste picknick van het voorjaar. Als je hond jarig is of je haar zit goed. Op het strand aan het einde van de middag (koelbox mee) of 's avonds bij de haard met z'n twee. Met bubbels is het altijd een feest.' En dan nog olijk een PS.: 'Vrouwen blijven er heel lang heel mooi bij.' 🍷



lezersaanbieding

CHAMPAGNE & CO. heeft speciaal voor Days magazine een aanbieding gemaakt van vijf mooie champagnes. De prijs van de vijf flessen is €165,- euro, inclusief verzendkosten (normaal €172,95). Kijk op de website www.champagneenco.nl voor het bestellen van deze heerlijke combinatie.



ANDERE BUBBELS

Het is niet alles champagne dat bruist. In Bourgondië, net even ten zuiden van de Champagne-streek, maken ze ook een heerlijke belletjeswijn. Op dezelfde manier (méthode champenoise). Met dezelfde druiven, op vrijwel dezelfde grond. Alleen mag het geen champagne heten, omdat die naam is beschermd. Dus maken ze daar crémant de Bourgogne. Een hele mooie komt van André Delorme uit Rully. Zijn Blanc des Noirs is gemaakt van het druivenras pinot noir, heeft een fijne mousse en een strakke toon. Verkrijgbaar voor de feestprijs van €12,95 per fles bij wijn- en whiskyhandel The Spirit of Wine in Heemskerk en bij Fromagerie l'Amuse in Santpoort-Noord.

Veel dichterbij huis maken Siem en Ada Loos van Wijngaard Saalhof in het West-Friese Wognum een mooie secco. 'Het mirakel van West-Friesland' heet-ie en daar is niks te veel mee gezegd. Want dat je op de Noord-Hollandse klei zo'n mooie bubbel kunt maken, die het bovendien zo prima doet bij oesters, is een bescheiden wonder. Deze secco, gemaakt van de johannieterdruif, is voor €9,- per fles te koop bij Wijngaard Saalhof zelf. www.thespiritofwine.nl en www.wijngaardsaalhof.nl



EEN ZONDAGSE LUNCH

Hoe fantastisch champagne het doet aan tafel, blijkt uit een bijzondere maaltijd bij de Beemster Hofstee in Noordbeemster. Samen met Sandra zocht patron Kees Bakker – die met zijn vrouw Lida al bijna dertig jaar gasten verwent in deze uitspanning uit 1725(!) – vier champagnes en een champagnelikeur uit, om een klinkende zondagslunch te vieren. Chef-kok Kees Kokkes en zijn 'twee rechterhanden' Laurent Stuijzand en René Berkhout toverden er gerechten bij die wonderwel aansluiten. Zoals de amuse van gehakte Zeeuwse oesters bij de Blanc des Blancs Grand Cru van Robert Moncuit, die iets ziltigs in de neus heeft. Of het taartje van gerookte zalm met koningskrab en vanillemayonaise, waarbij die laatste een brug slaat naar de champagne rosé Grand Cru van Marguet, met z'n kersige zoetje.

De coquilles in een beurre blanc met champagnesjalotjes (!) en gedroogde pomodori vormen wel de moeilijkste partner; maar de strakke champagne rosé Premier Cru van Ghislaine Tribaut doet het er prachtig bij. Net zoals de lieveling van Sandra zelf, de Grande Cuvée Spéciale van hetzelfde huis, goddelijk smaakt bij het kostelijke hoofdgerecht van moerkalfssukade en -wang met bloemkool, ui en morieljes.

En dan om het af te leren nog maar een derde creatie van Ghislaine Tribaut: de champagnelikeur die ratafia heet en die het chocoladetaartje met gekonfijte appel en een sorbet van peer terzijde staat. Zeg Kees en Lida, mag ik bij de koffie ook nog een glaasje?

days
lezersaanbieding

De Beemster Hofstee biedt lezers van Days magazine de hele maand april met plezier deze bijzondere zondagslunch aan voor slechts €35,-. Het bijpassende champagnearrangement kost €37,50 en mensen die een Bob-arrangement willen, betalen €18,75. De bruisende lunch wordt op 1, 8, 15, 22 en 29 april geserveerd vanaf 13.30 uur.

www.beemsterhofstee.nl

Sandra Olij, Kees Bakker en Lida Bakker