



op de *bubbelproeverij*

Bij feest hoort champagne! Maar van welk huis? Uit welke regio? En wordt het brut, demi-sec of middelen we uit op rosé? Dat soort kwesties stellen we graag aan de orde in een bruisende proeverij voor vrienden. Met veel, heel veel studiemateriaal. Zo ontdekt iedereen gegarandeerd zijn eigen bubbel.



Er is champagne en champagne. Een champagne kan een Sans Cru (zonder keurmerk), een Premier Cru of een Grand Cru kwaliteitsstempel hebben. In Nederland is de import van een Premier Cru ongeveer 3 procent van de totale champagne-import en minder dan 1 procent is een Grand Cru. Kort gezegd, drinken wij dus voornamelijk champagne zonder keurmerk. Champagne wordt uitsluitend gemaakt van drie druifsoorten: de pinot noir, pinot meunier en chardonnay. Verreweg de meeste champagnes zijn een blend van deze drie. Als er alleen gebruik wordt gemaakt van chardonnay, vermeldt het etiket dat het om een blanc de blancs gaat. En als er enkel pinot noir in zit, spreken we van een blanc de noirs.

Niet te verwarren met

Dan nog dit: echte champagne komt uit de Champagnestreek. Alles wat van daarbuiten komt kan lekker zijn, maar mag op het etiket niet de naam champagne voeren. Mousseerende wijnen die weleens als alternatief voor een champagne worden gedronken zijn cava uit Spanje, spumante uit Italië, de fonkelwijnen uit Zuid-Afrika en de crémant uit Frankrijk. Ook prosecco wordt weleens verward met champagne, maar de twee verschillen als dag en nacht van elkaar. Een goede champagne ligt twee tot drie jaar voor hij gedronken kan worden, een prosecco wordt in slechts twee maanden geproduceerd.

Aan de slag

We gaan proeven. Nog één tip: voor proevers die nog een beetje overgehaald moeten worden is een demi-sec een goede start. Demi-sec wordt echter weinig geïmporteerd, u vindt deze bij een goede slijter of wijnhuis. ►

Naamhouders van champagnekurken (Brouwmarkt).
Kijk voor de zelfmaakbeschrijving verderop in deze productie.



De typische vorm van een champagnekurk ontstaat pas in de fles. Daarvoor is hij kaarsrecht



Verzameling van diverse stijlen oude en nieuwe champagneglazen, € 19,95 en € 6,95 (Sissy-Boy) en, links, € 5,- (Van Dijk & Ko).



Om mee te geven: zelfgemaakte sleutelhanger. Draai een schroef met oog in een champagnekurk en hang er een sleutelhanger aan. Schaaltje, 'Oyster Bowl', € 24,95 (Zwaan-zinnig).



Een welkomstkrans van champagnekurken is eenvoudig zelf te maken. Blikken lantaarn, € 25,- (Van Dijk & Ko).



Een mix van verschillende kleuren en dessins past goed bij de landelijke sfeer. De kurken dienen als bestekleggers. Gedessineerde bordjes 'Lace' van Mateus, € 17,50 (Zwaan-zinnig).



De Fransen dopen biscuit roses de Reims in hun champagne. Het koekje wordt al gebakken sinds 1756. Schaal, 'Oyster Bowl medium', € 37,25 (Zwaan-zinnig).



De champagnes worden koud gehouden in een oude schaal van Frans aardewerk, prijs op aanvraag (De Koektrommel).

Leve de diversiteit: oude, bewerkte champagneglazen

combineren prachtig met nieuw, hoog en rank



Gemarineerde mosselen met avocadosalsa en truffelaardappel met haring combineren subtiel met de smaak van champagne. Gedessineerd bord, € 2,- (Noordermarkt). Vork is privébezit.



Gestapelde borden met ertussen steeds een kommetje vormen samen een mooie etagère. Van onder naar boven: turkooizen kom, € 24,95, erop een groot bord, € 55,95, daarop lace kom, € 46,95 en daarop lace bord, € 31,95 (Zwaan-zinnig). Waxine-licht, € 1, (Hema).



Onontbeerlijk: watertafel om de smaakpapillen te neutraliseren. Tafel, € 150,- (Jan van IJken Oude Bouwmaterialen). Flessen, vanaf € 1,49 (Ikea). Blauwe sifonflessen, € 29,95 (De Koektrommel). Witte sifonfles, prijs op aanvraag (De Bosrand), glazen € 19,95 (Sissy-Boy).



Mini-kersencakejes. Bord, Basic Mateus, € 15,25, (Zwaan-zinnig).



Gewone servetten worden bijzonder als u ze met een mooi motief bestempelt.



Een uitstekende bubbelbegeleider: eendenpaté met een laagje portgelei. Bord, € 24,95 (Zwaan-zinnig).

Kijk voor de zelfmaakbeschrijvingen en recepten verderop in deze productie ►

Tips

Champagnes kiezen

Er zijn 3 hoofdsoorten: demi-sec is een wat zoete champagne, brut is droog, met weinig toegevoegde suikers en ten slotte is er rosé, een droge champagne, iets zoeter dan de brut. De roze kleur ontstaat door de schil van de donkerrode pinot noir-druif tijdens het proces mee te laten gisten.

Diverse regio's

Kies, om de diversiteit van de smaken goed te kunnen proeven, van elke soort één fles uit de twee regio's van de Champagnestreek. Dus een demi-sec uit het noordelijke deel naast een demi-sec uit het zuidelijke. Elke regio heeft namelijk zijn eigen specifieke samenstelling, waardoor de smaak en kwaliteit anders zijn. Laat u hiervoor goed informeren bij een slijter of wijnhuis. Op deze manier kunnen gasten niet alleen de verschillen tussen de soorten proeven, maar ook die tussen de verschillende regio's. De beste volgorde van proeven is van zoet naar droog. Eerst demi-sec, dan rosé en tot slot de brut.

Proeverij voorbereiden

- Hoeveel champagne hebt u nodig? Voor een proeverij schenkt

u uit 1 fles 14 halve glazen. Een half glas is ruim voldoende om een soort te kunnen proeven.

- Leg de champagnes een dag van tevoren in de koelkast, zo kunnen ze goed tot rust komen.
- De beste temperatuur is niet warmer dan 11 graden en niet kouder dan 9. Hoe hoger de kwaliteit, hoe meer naar de 11 graden toe.
- Was de glazen niet met sop, dan slaat de bubbel plat. Liefst alleen met heet water afspoelen.
- De verschillende soorten kunnen goed uit hetzelfde glas gedronken worden, zo doen de champagnehuizen het ook. Dus reken voor elke gast op 1 glas.

Openen en schenken

- Wanneer u de fles opent mag de kurk niet ploppen, dit is not done.
- Bij het inschenken houdt u uw duim in de ziel van de fles (dit is de holte in de bodem), draait u uw pols naar boven en houdt u het etiket bovenop.
- Tot slot: drink nooit koffie voor u aan de champagne gaat; dit komt de smaak niet ten goede.

Zelf eerst proeven?

Sandra Olij organiseert met haar bedrijf Champagne & Co culinaire evenementen en proeverijen op afspraak. Kosten: circa € 240,- voor 8-10 personen. Ook stelt zij bijzondere champagne-pakketten samen. Meer informatie op www.champagneenco.nl



Biscuit roses de Reims

Voor circa 24 koekjes

2 eieren, gesplitst
100 gram fijne tafelsuiker
1 zakje vanillesuiker
100 gram bloem, gezeefd
5 gram maïzena, gezeefd
5 gram bakpoeder
½ theelepel rode kleurstof
boter om in te vetten
poedersuiker om te bestrooien

Extra nodig: eventueel een koekjesvorm (bijvoorbeeld voor financiers)

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eidooiers, de suiker en de vanillesuiker circa 5 minuten met een elektrische mixer. Klop één voor één de eiwitten erdoorheen. • Meng de bloem, de maïzena en het bakpoeder en schep dit met de kleurstof door het eimengsel.
- Vet een koekjesvorm in en verdeel het deeg erover of vorm 24 rechte koekjes. Laat de koekjes 20 minuten onafgedekt op het aanrecht staan of tot er een korstje op komt. • Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar. Pas op dat ze niet te donker worden. Doe de oven uit en laat ze in een open oven nog circa 3 minuten staan.
- Neem de koekjes uit de vorm en laat ze op een rekje afkoelen. Doop ze in poedersuiker en serveer met champagne.

Gemarineerde mosselen met avocadosalsa

200 milliliter witte wijn
circa 24 mosselen
sap en rasp van ¼ citroen
½ rode ui, heel fijn gesnipperd
¼ rode peper, heel fijn gehakt
4 takjes koriander, fijn gehakt
½ avocado, in kleine blokjes (gebruik een stevige avocado, zodat de blokjes mooi blijven)
12 olijven, in stukjes (neem een paar kleuren mee, en kijk wat mooi is)
zout
versgemalen peper

- Breng de wijn aan de kook in een grote pan waar de mosselen in passen.
- Maak de mosselen schoon. Gooi kapotte mosselen en mosselen die ook na een flinke tik niet sluiten weg. Doe ze in de pan en stoom ze met het deksel op de pan in circa 5 minuten gaar. Schud de pan af en toe door.
- Giet de mosselen af en verwijder één helft van de schelpen. Gebruik de andere helft om de mosselen in te leggen.
- Schep het sap en de rasp van de citroen, de ui, rode peper, koriander, avocado en olijven door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Verdeel de salsa over de mosselen en laat 30 minuten tot 2 uur marinieren.

Zelf maken

Servetten

Materiaal: linnen, sjablonen, verf
Werkbeschrijving: Knip en scheur servetten uit het linnen. Bij het scheuren wordt de rand wat rafelig. Trek nog wat extra draadjes los voor een mooi effect. Bij winkels als Pipoo's en Histor zijn allerlei sjabloonvormen verkrijgbaar. Wij kozen een druivenrank die we met blauwe en groene verf aan één kant van het servet tamponneerden.

Naamhouder

Materiaal: champagnekurken (verkrijgbaar bij Brouwmarkt)
Werkbeschrijving: Neem een champagnekurk (en plaats die) in een champagnekooitje. Draai het sluitijzer tot een lusje en plak er het beschreven kaartje met dubbelzijdig plakband aan vast.

Kurkenkrans

(doorsnede 60 cm)
Materiaal: kippengaas, 150 cm lang en 25 cm breed (controleer of de kurk door het gat past), circa 75 champagnekurken
Werkbeschrijving: Vorm van het gaas een cirkel. Steek in willekeurige gaten de kurken en kneed de cirkel tot een ronding. Vooral aan de binnenkant van de cirkel is ruimte te veel dus knijp af en toe wat overtollig gaas bij elkaar.
Tip: Bij Brouwmarkt in Almere zijn kurken in grote hoeveelheden te koop. Ook de draadijzeren kooitjes zijn hier verkrijgbaar.

Besteklegger

Materiaal: 2 champagnekurken, koploze naald, tangetje
Werkbeschrijving: Neem twee champagnekurken en maak die met de platte kant vast aan elkaar. Omdat de kurk vaak wat vettig is, is lijmen wat moeilijk. Wij staken een koploze naald in het midden van de platte kant en drukten de andere kurk er met een tangetje tegenaan.



Mini-kersencakejes

Voor 24 cakejes

120 gram boter (+ extra om in te vetten)
125 gram bloem (+ extra om te bestrooien)
125 gram blanke amandelen, fijngemalen
225 gram suiker
snufje zout
3 eieren + 2 eiwitten
rasp van 1 citroen
30 mooie grote kersen met steeltjes

extra nodig: mini-muffinvorm

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet de vorm in en bestrooi met wat bloem. Smelt de rest van de boter in een pan en laat dit iets afkoelen.
- Meng de bloem, amandelen, suiker en het zout in een kom. Klop er één voor één de eieren door, plus de boter en de citroenrasp.
- Klop de eiwitten tot zachte pieken en schep ze voorzichtig door het beslag.
- Schep in elk vormpje circa 1 eetlepel en druk er een kers in. Het steeltje moet er mooi uitsteken.
- Bak de cakejes in circa 15 minuten in het midden van de oven gaar. Laat in de vorm iets afkoelen en laat ze dan helemaal afkoelen op een rekje.

Truffelaardappeltje met haring

Voor 24 hapjes

12 lange dunne truffelaardappeltjes
zout
6 zoute haringfilets
1 bakje crème fraîche (125 gram)
1 potje zwarte visietjes
1 gekookt bietje, in kleine blokjes
bieslook, fijngehakt

- Was de aardappels en kook ze in een laagje water met zout in circa 20 minuten gaar. Neem ze uit het water en laat ze afkoelen.
- Leg op elke aardappel een stukje haring en garneer met de crème fraîche, visietjes of bietjes en wat bieslook.

Eendenpaté met portgelei

225 gram boter
200 gram eendenborst, in blokjes
200 gram kippenlevers
175 gram champignons, in stukjes
1 sjalotje, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
2 theelepels grof zeezout
80 milliliter witte wijn
blaadjes van 1 takje dragon
versgemalen peper
4 gelatineblaadjes
150 milliliter port
50 milliliter crème de cassis

- Bekleed een bakblik van 12 x 24 cm met huishoudfolie.
- Smelt 50 gram boter in een koekenpan en bak er de eendenborst, kippenlevers, champignons, het sjalotje en de knoflook in circa 5 minuten in gaar. Doe er 1 theelepel zout, de witte wijn en dragon bij en laat op laag vuur circa 10 minuten sudderen tot het vocht is ingedikt.
- Doe het mengsel in een keukenmachine met de rest van de boter en draai tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Doe de massa in het bakblik en laat afkoelen en in de koelkast koud worden
- Week de gelatine in koud water. Breng in een pannetje de port en crème de cassis aan de kook. Neem van het vuur en los er al roerend de gelatine in op.
- Laat iets afkoelen en schenk voorzichtig op de paté. Laat helemaal afkoelen. Serveer met heel dun gesneden stukjes stokbrood. 🍷

Fotografie **Rob van der Vet** Styling **Jet Krings**
Assistent **Lissy Distel** Recepten **Dosia Brewer**
Bereiding **Yvonne Jimmink**
Voor verkoopinformatie zie inhoudsopgave