

Proefverslag vind de champette in de belletjesomelette

De wijnlijst

	<i>Naam</i>	<i>Prijs</i>	<i>Leverancier</i>
1	Reine de Tour (sec) Zell	€ 2,55	Spar - Lier
2	Mas Macia (brut) Cava, vendimia 2002	€ 6,55	Spar - Lier
3	Bouvet Saphir (brut) Saumur, 2003	€ 7,95	Spar - Lier
4	L'Oncle Harry Cremant d'Alsace	€ 8,55	Spar - Lier
5	Grauer Burgunder Sekt Hex vom Dasenstein, 2004	€ 8,90	Winzergenossenschaft
6	Vergnon – Blanc de blancs - Grand Cru (extra brut) Champagne	€ 23,00	De Kok - Lier

Vijf van deze zes werden blind geproefd. De proevers kregen deze tabel en moesten trachten de vijf belletjeswijnen te determineren.

Schuimwijnen proeven

Uitzicht

Helderheid Zeer helder – helder – middelmatig – licht troebel – troebel

Mousse Grootte van de belletjes: zeer fijn – fijn – matig – grof – zeer grof
Hoeveelheid belletjes: zeer veel – veel – matig – weinig – erg weinig
Regelmaat van opstijgen: regelmatig – matig – onregelmatig

Kleur Grijsgeel – bleekgeel – geelgroen – strogeel – goudgeel – geelbruin

Geur

Zuiverheid Zeer zuiver – zuiver – matig – eerder onzuiver – onzuiver

Intensiteit Zeer intens – intens – matig – weinig uitgesproken – nietszeggend

Verfijning Zeer fijn – fijn – matig – eerder grof – grof

Aroma's Fruitig: bessen – boomfruit – citrus – tropisch – gedroogde vrucht
Vegetaal: verfrissend – grassig – groente – gekookte groente – droog (thee)
Andere: bloemig - kruidig – aards – hout – branderig – balsem (honing) – dierlijk – chemisch – mineralig (steen, kalk, zout)



Smaak

Koolzuur Explosief – stevig – matig – licht tintelend – gebrek aan koolzuur

Zuurtegraad Overmatig zuur – rins – matig – weinig uitgesproken – vlak

Zoetheid Beendroog – droog – halfdroog – zoetig - zoet

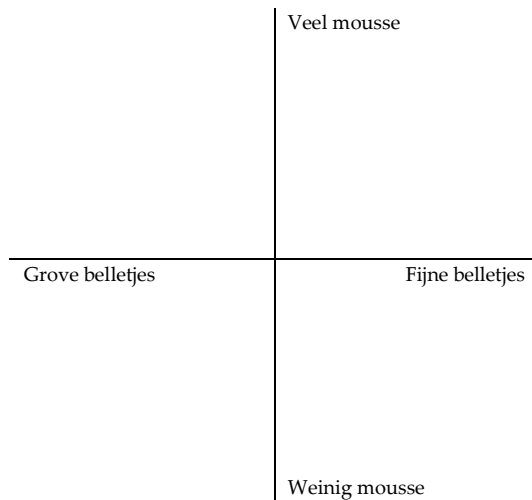
Alcohol Zeer alcoholrijk – alcoholrijk – matig – weinig alcoholrijk – gebrek aan alcohol

Body Vet – stevig – matig – zwak – schraal

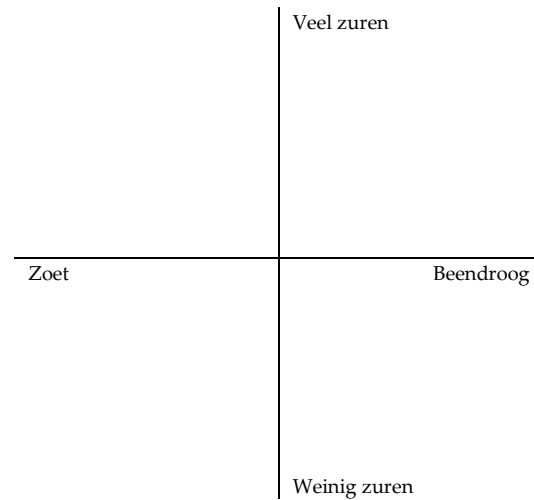
Balans Uitstekend – goed – matig – verstoord – uit balans

Afdronk Zeer lang – lang – matig – kort – zeer kort

Een schuimwijn snel karakteriseren



Indeling 1: de mousse



Indeling 2: de zuur/zoetbalans

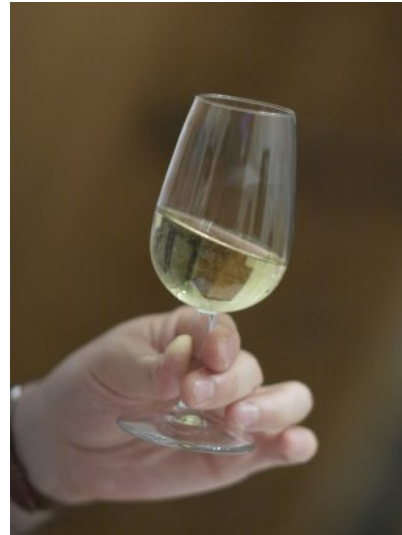
De proeverij

In deze proeverij stonden zes types schuimwijn naast elkaar:

- Een zeer eenvoudige schuimwijn
- Een cava
- Een Loire-schuimwijn
- Een crémant d'Alsace
- Een Sekt (niet geproefd)
- Een referentie-champagne grand cru blanc de blancs

De vraag die we ons stelde is tweeledig:

- Hoe herken je deze verschillende types?
- Scoort de duurste ook het beste? Met andere woorden: haal je de dure champagne er zo uit?



Wijn 1: de Loire-schuimwijn

Viel er voor de meesten wat tussenuit. Citrusgeur, ook iets van bessen. Niet aangenaam voor velen: enerzijds flets, anderzijds heel prominente zuren. Weinig persoonlijkheid.

Wijn 2: de champagne

Een duidelijke gist-geur kenmerkt deze wijn. Iets van geroosterde amandel. Fijne, persistente belletjes.

Wijn 3: de eenvoudige schuimwijn

Wit fruit, citrus, exotisch. Ronde smaak, zoeter. *“Deze zal niet de goedkoopste zijn, maar ook niet de champagne”* vertelde één proever met veel aplomb. Achteraf bekeken (maar voor de onthulling) zei Karl: *“Ik heb ‘m toch een punt te veel gegeven. Hij is nogal braaf en klassiek”*.

Wijn 4: de cava

Goudgele kleur. Breder in de neus. Ook weer die gist-geur, wat wijst op gist-autolyse die tot stand komt bij de echte méthode traditionnelle (hergisting op fles). Bittertje in de mond. Secundair ook wat buxus en een appelgeur.

Wijn 5: de crémant d'Alsace

Veel schuim, wellicht de meest schuimende van allemaal. Expressieve neus waarin vooral citrus domineert. Erg droog, veel zuren maar nogal rechtlijnig.



Overzicht geproefde wijnen

	Veel mousse	
⑤	④	②
		①
Grove belletjes	Fijne belletjes	
③		
	Weinig mousse	

Indeling 1: de mousse

	Veel zuren	
	⑤	②
	①	
Zoet		Beendroog
	③	
	④	
	Weinig zuren	

Indeling 2: de zuur/zoetbalans

“Als je het weet, is 't gemakkelijk”. Maar haal hier maar eens de champagne uit! Op basis van de bovenstaande tabel komen in feite maar twee wijnen in aanmerking om de referentiechampagne te zijn. We moeten die immers volgens beide indelingen in de rechterbovenhoek zoeken. Enkel wijnen 1 en 2 combineren volgende eigenschappen:

- **Veel en fijne mousse:** hoewel dit soms moeilijk waar te nemen valt (vooral de properheid van het glas is belangrijk!) horen wijnen die gemaakt zijn volgens de traditionele methode veel fijnere en vooral veel meer belletjes te hebben dan de wijnen die het charmat-procedé doormaakten, of waarin men eenvoudigweg koolzuur heeft ingebracht.
- **Beendroog met veel zuren:** een champagne “extra brut” heeft geen of amper suiker meegekregen als liqueur de tirage. Bovendien komt hij uit een koel klimaat waarin de druiven traag dienen te rijpen. Dat geeft doortimmerde zuren die hem net zo speciaal maken.

Los daarvan zijn er nog enkele andere kenmerken die je op de goede weg kunnen zetten bij het determineren van deze schuimwijnen:

- **Glas 1:** een fijne neus met kalk kan wijzen op terroir. Moeilijk te determineren, maar vermoedelijk van een warmer klimaat dan champagne.
- **Glas 2:** zoals boven reeds aangehaald: de gistneus, samen met het uitzicht van de mousse en de persistente zuren wijzen op een champagne.
- **Glas 3:** wat grovere bellen en een zoetje in de smaak wijzen op een commercieel product. De eenvoudige, fruitige neus zonder complexiteit ondersteunen dat.
- **Glas 4:** alleen al de kleur wijst op een warm klimaat. Dit wordt bevestigd door het relatief zuur-arme karakter.
- **Glas 5:** Fruitig en schuimend, maar veel meer valt hier niet te vertellen. Bleek, dus wellicht uit een noordelijk klimaat.

De determinaties

Naam	Glas 1	Glas 2	Glas 3	Glas 4	Glas 5	Score
Werkelijk	3	6	1	2	4	6/6
Sigrid	1	3	2	6	5	0/6
Karl	1	2	4	5	6	0/6
Walter	1	3	4	2	6	1/6
Bart	1	2	4	6	5	0/6
Meest voorkomend	1	2/3	4	6	5/6	
Aantal correct	0/4	0/4	0/4	1/4	0/4	1/24



Glas 1 werd herkend als de goedkope schuimwijn, terwijl het in feite de Loirewijn was. Dit kan te wijten zijn aan het volgorde-effect. We hadden ook geen ijkwijn, dus de eerste wijn is altijd een beetje het haasje. Het was ook een niet zo uitgesproken wijn, weliswaar met een fijne mousse, maar zacht in de mond en rechtlijnig in de neus.

Glas 2 werd herkend als de Saumur of de Cava, terwijl het de champagne betrof. De hoge aciditeit en de typische gistgeur hadden de proevers op een betere weg moeten zetten, maar cava kan inderdaad wel heel erg champagneachtig overkomen en saumur deelt het klimaat van Noord-Frankrijk.

Glas 3 betrof de simpele schuimwijn, maar werd door de meesten aangezien voor een crémant d'Alsace. De zoete fruitneus kan inderdaad herinneren aan vele eenvoudige Elzaswijnen.



Den Bloeyenden Wijngaerd

Glas 4 bevatte de cava en werd door de meeste proevers versleten voor nummer zes, de champagne. Zoals gezegd kunnen deze dicht bij elkaar liggen, maar de kleur van deze wijn was toch wel veel te diepgeel om uit zulke noordelijke streek te kunnen komen. Enkel Walter scoorde hier een punt (het enige van de avond): hij had de cava herkend, wat wellicht met zijn favoriete vakantieland te maken had.

Glas 5 tenslotte werd door sommigen als de Sekt gezien en door anderen als de champagne, maar het was in werkelijkheid de crémant d'Alsace. Lieten de meesten zich leiden door de duidelijke citrusgeur en de overvloed aan pareling?

De scores

<i>Naam</i>	<i>Glas 1</i>	<i>Glas 2</i>	<i>Glas 3</i>	<i>Glas 4</i>	<i>Glas 5</i>
<i>Prijs</i>	€7,95	€23,00	€2,55	€6,55	€8,55
<i>Sigrid</i>	13	13	16	15	15
<i>Karl</i>	12	14	16	14	15
<i>Walter</i>	12	13	14	14	16
<i>Bart</i>	11	12	15	14	14
<i>Gemiddelde</i>	12,0	13,0	15,3	14,3	15,0
<i>Kwaliteitrang</i>	5	4	1	3	2
<i>Prijs/kwaliteitrang</i>	4	5	1	3	2

De conclusie

- We drinken allemaal wel eens champagne, maar herkennen? Da's heel andere koek. Niemand herkende in wijn 2 de champagne, en de meesten vonden de cava de "typische" champagne.
- Goedkoop kan ook goed zijn. De eerste indruk telt vaak, en dan is een wijn met een klein zoetje gemakkelijker dan de champagnes met hun opmerkelijke aciditeit.
- Echte kwaliteit drijft pas boven na een tijdje. Waar de eenvoudige schuimwijn begint te vervele, ontwikkelen de duurdere wijnen na een tijdje meer aroma's.
- Schuimwijnen proeven is iets heel anders dan rode wijnen determineren. Zelfs met alle info (droogheidsaanduiding, prijs, producent, herkomst) is het nog buitengewoon moeilijk om correct te determineren.

Peter, mei 2006