

Eten & drinken

Vragen en suggesties:
etendrinken@nieuwsblad.be
of Plaza/Eten&drinken,
Gossetlaan 28,
1702 Groot-Bijgaarden

Alain Bloeykens



Wijnmarkt / Verkoop schuimwijn piekt in communieperiode

Bubbels komen tegenwoordig het hele jaar door op tafel. Toch zien verkopers een duidelijke meerverkoop in mei en juni, de maanden van de communiefeesten. Moet het tijdens de eindejaarsdagen stevast champagne zijn, dan kiest de Belg voor de communie van zoon- of dochterlief steeds meer voor schuimwijn. Keuze te over, en de prijzen zijn bijzonder aantrekkelijk. *Alain Bloeykens*

Meimaand, bubbelmaand

Lezersvraag

Oude wijn verkopen

Nogal wat lezers hebben oude wijnen in de kelder liggen. Twee vragen komen steeds terug: wat zijn die nog waard en hoe krijg je ze verkocht?

De meeste lezers moeten we ontgoochelen. Wie hoopt wat te verdienen, moet absolute topwijnen in de kelder hebben. Dan denken we aan Pétrus en Le Pin (Pomerol), Lafite, Mouton, Haut-Brion, Château Margaux en Latour (de vijf premiers grands crus classés uit de Médoc en Graves), Yquem (Sauternes), Ausone en Cheval Blanc (Saint-Émilion) of Domaine de la Romanée-Conti (Bourgogne).

Tal van lezers hebben alleen oog voor de appellatie (Margaux, Pauillac, Sauternes...) en niet voor de naam van het kasteel. Vergeet niet dat er in Margaux tientallen producenten zijn, en dat slechts enkele van hun honderden wijnen de beleving waard zijn. Soms verwarren lezers namen van gereputeerde kastelen met die van mindere. Een Mouton-Cadet (merkwijn) valt helemaal niet te vergelijken met een Mouton Rothschild! Zelfs al hebt u toppers liggen, dan nog bepalen andere parameters mee de waarde, zoals de jaargang, het resterende volume in de fles en de wijze van bewaring.

De veiligste manier om wijn te verkopen, is via erkende veilinghuizen. Christie's en Sotheby's hebben filialen in ons land - adressen vindt u op www.christies.com en www.sothebys.com. Hun grote sterkte is dat hun gereputeerde experts vrijblijvend de wijnen komen schatten bij u.

Eén nadeel: hun commissie kan oplopen tot 20, zelfs 30 procent. Andere wijnveilinghuizen in ons land zijn o.m. Bernaerts in Antwerpen (www.bernaerts.be), Sylvie's in Sint-Niklaas (www.sylvies.be) en Jordaens in Mortsel (www.jordaensnv.be).

Zelf wijn verkopen is minder evident. Nogal wat verkopers op eBay (www.ebay.be) zijn teleurgesteld omdat het bod niet aan de verwachtingen voldoet. Bovendien hebben de meeste lezers geen benul wat hun wijnen daadwerkelijk waard zijn. Ook voor ons is het onbegonnen werk om op alle flessen een correcte prijs te kleven.

Bent u zeker dat u over een topwijn beschikt? Surf dan even naar www.90pluswines.com - een schitterende site waarop alle toppers staan. Grafieken leren u hoe de prijs van een bepaalde fles geëvolueerd is. (abl)

Onze sterren

★★★★ UITSTEKEND
★★★☆☆ ZEER GOED
★★☆☆☆ GOED
★☆☆☆☆ ZWAK
☆☆☆☆ LECHT

Cuvée de l'Ecusson Brut

Bernard-Massard, Luxemburg.
Bij Makro, 10,45 euro.

★★★★☆

Het huis Bernard-Massard is zowat de pionier van de Luxemburgse schuimwijnen. Het is gevestigd in Grevenmacher, zeg maar het kloppende hart van de Luxemburgse wijnregio, en kan prat gaan op meer dan 90 jaar ervaring met belletjeswijnen. Die worden gemaakt op exact dezelfde wijze als in Champagne - *méthode traditionnelle* - maar uiteraard van andere druivenrassen.

De 'Cuvée de l'Ecusson' behoort tot de top van het gamma. Hij wordt gemaakt van pinot blanc en riesling, waar een beetje chardonnay en pinot noir (ons wel bekend uit champagne) aan toegevoegd wordt. De kleur is mooi goudgeel en briljant. De belletjes zijn bijzonder fijn en de moussevorming bij het inschenken blijft lang aanhouden. In de neus heel frisse toetsen van citrusvruchten, limoen en groene appel. Nerveuze en prikkelende aanzet, goed fruitig, veel fris zuur maar met een klein zoet toetsje helemaal op het einde. Strakke en goed droge wijn met een mooie lengte die onmiddellijk de honger aanscherpt.

- ▶ **Schenktemperatuur:** goed fris, 5 à 6°C
- ▶ **Lekker:** uitstekend als aperitief.
- ▶ **Bewaren:** vandaag op dronk.



© pvg

Cava Julià & Navinès Brut

Penedès, Catalonië, Spanje. Bij Octopus Sparkling Wines, 9900 Eeklo, tel. 09-378.26.12, www.octopusparklingwines.eu, 8,06 euro.

★★★★

We stelden het al eerder: de huidige populariteit van cava is meer dan terecht. De kwaliteit ging er verbazingwekkend op vooruit en de prijs blijft meer dan aantrekkelijk. Cava Julià & Navinès is een heuse ontdekking. Het huis is gevestigd in Penedès, vlakbij Barcelona, dé cavaregio bij uitstek. De samenstelling is uiterst klassiek: quasi gelijke delen van macabeu, parellada en xarel-lo.

De kleur schommelt tussen medium en goudgeel en getuigt van fijne, consistente parels. De neus is een ware verrukking: witte bloemen en lentebloesems worden versterkt met rijpe fruittonen van ananas en kweepeer. Vol en opnieuw bijzonder fruitig in de mond, gevarieerd en rijk, perfecte zoetzuurbalans, lange en volle finale. Een bijzonder charmante en soepele schuimwijn die een groot publiek zal weten te bekoren. Krijgt van ons, rekening houdend met de prijs, vier sterren!

- ▶ **Schenktemperatuur:** 6-8°C
- ▶ **Lekker:** uitstekend als aperitief, maar kan ook bij koude gerookte visgerechten.
- ▶ **Bewaren:** vandaag op dronk.



© pvg

Jacob's Creek Sparkling Rosé Brut

Australië. Bij Delhaize, 8,99 euro.

★★★★☆

Jacob's Creek voorstellen hoeft niet meer. Deze Australische mastodont weet ons al jaren te charmeren met zijn technisch bijzonder zuivere en aromatisch rijke wijnen. Relatief nieuw is de rosé en ook die kan ons best bekoren.

Het probleem bij nogal wat rosé schuimwijnen is de ietwat te sterke 'dosage', die de wijn vrij zoet maakt. Deze Sparkling is perfect droog en als u toch iets zoets zou bespeuren, is dat afkomstig van het bijzonder rijpe fruit. Een kleur om meteen verliefd op te worden: mooi zalmroze, briljant en bijzonder fijne en snel opstijgende bubbeltjes. De neus doet denken aan een mand vol vers geplukt rood en zwart fruit. Aardbei, veenbes, krieke, aalbes en kersen springen uit het glas en brengen je meteen in de stemming.

De smaak is van hetzelfde allooi. Massa's fruit, goed geïntegreerde CO₂, veel fris zuur en een goed droge finale. Voor sommigen misschien net iets té aromatisch, voor ons een toonbeeld van een raszuivere wijn.

- ▶ **Schenktemperatuur:** 6-8°C
- ▶ **Lekker als:** aperitief, maar ook aanbevelen bij een sneetje gerookte zalm of desserts met rood fruit.
- ▶ **Bewaren:** vandaag op dronk.



© pvg

Beringer Sparkling Rosé Brut

Californië, Verenigde Staten.
Bij GB/Carrefour, 7,74 euro.

★★★★☆

Beringer is een van de toonaangevende bedrijven uit Napa Valley, de meest prestigieuze wijnregio van Californië. Zijn witte en rode wijnen zijn al jaren een vaste waarde in ons land en daar komt nu een bijzonder originele rosé sparkling bij, gemaakt van een autochtoon druivenras: de white zinfandel.

Deze stevige klepper oogt alvast heel mooi. Variërend tussen zalmroze en rood, mooi briljant en een massa onstuimige pareltjes die aan het oppervlak verschijnen. Ook de neus is ronduit onstuimig met aroma's van snoepgoed, heel rijp rood fruit en toetsen van vlier. Het lijkt wat overweldigend maar met een beetje geduld ontwaart je ook frisse aroma's van citrusvruchten. Krachtig en rijk in de mond, het fruit is goed rijp en krokant, frisse zuurtoetsen en een bekoorlijke lengte. Wellicht de meest krachtige schuimwijn uit de reeks, en dus eerder aanbevolen voor aan tafel.

- ▶ **Schenktemperatuur:** 6-8°C
- ▶ **Lekker bij:** geroosterde gamba en inktvis, asperges met zalm, gebak met coulis van frambozen.
- ▶ **Bewaren:** vandaag op dronk.



© pvg