

'Het is een toverdrank. Je wordt er mooier, opwindender, gelukkiger en dronkener van. Maar dan moet je wel een goeie hebben'

truck want daar zijn er al zoveel van, maar een bartruck. We kwamen al snel uit op champagne. We zijn enorme liefhebbers. Jammer dat het bij veel mensen een oubollig en elitair imago heeft. Wij willen dat een beetje opfrissen, net wat toegankelijker, hipper maken."

Wat De Groot betreft wordt ook afgestapt van het idee dat champagne vooral bij de jaarwisseling hoort. „Weg met dat oud en nieuw-concept! Wat dat betreft loopt Nederland achter bij bijvoorbeeld België en Frankrijk. Daar hebben ze meer kennis van wijn en vinden het ook normaler om op elk moment in het jaar champagne te drinken."

En zo ontstond ruim een jaar geleden Buitengewoon Bubbels. De heren zochten contact met organisatoren van festivals 'waar een bubbeltje op zijn plaats zou zijn'. „We hebben op Concert at Sea gestaan, en bij het Ensemble-festival."

De zilverkleurige champagnebus is ook te huur voor bedrijfsfeesten en bruiloften. Wie zo'n 'vrachtwagen' op zijn partijtje wat veel van het goede vindt, kan voor een slagje kleiner kiezen: de mannen schenken ook bubbels vanuit een bakfiets.

En die bubbels hebben de heren niet alleen in de vorm van champagne, maar ook als prosecco en cava. En als bier, limonade en

cocktails. Die bruisen immers ook. De Groot is zelf zeer gecharmeerd van het in Nederland gebottelde champagnemerkt Bruut.

Hij heeft nog een tip: „Drink champagne of andere mousserende wijn aan het begin van de avond, en niet aan het eind. Aan het begin van de avond zijn de smaakpapillen nog fris, dan proef je tenminste wat je drinkt. Bruiswijn is dan ook perfect geschikt als aperitief. Aan het eind van de avond zijn al veel smaken voorbijgekomen, en bovendien hebben de meeste mensen dan al behoorlijk wat drank op. Je proeft niks meer." Ironisch genoeg is dat precies het geval op oudejaarsavond.

Wijnschrijver en columnist Nicolaas Klei is het daarmee eens. „Champagne is een toverdrank. Je wordt er mooier, opwindender, gelukkiger en dronkener van." Maar dan moet je wel een goeie hebben. „Goede champagne is meer dan wijn met schuim. Koop dus van een goede producent. Goede champagne is een witte bourgogne met belletjes."

Helaas weten ze in Champagne ook wat hun naam waard is. Zelfs voor slechte betaal je de hoofdprijs, louter omdat-ie champagne mag heten. „Maakt u niet om dat imago en vindt u net als ik 30, 40 euro voor een fles wel erg veel, koop dan cava," prijst Klei een favoriete schuimwijn aan. De schrijver van de *Omfietswijngids* weet als geen ander welke mousserende wijnen in de supermarktschappen een omweg waard zijn. „Wil je het

zo goedkoop mogelijk en toch lekker houden? HEMA verkoopt voor 7 euro 50 de Copa Sabia, in wit en rosé. Mag het iets meer kosten, probeer dan de verfijnder Pere Ventura, ook in wit en rosé, voor een tientje bij Gall & Gall. Is de prijs nog minder een bezwaar, dan staat met 35 euro de champagne brut van Leclerc Briant bij mij op nummer 1."

Proost! ■

Wat is wat?

Er zijn bubbels en bubbels. Wit en rosé.

Champagne

De enige die zich zo mag noemen is afkomstig uit de gelijknamige streek in Frankrijk. Er zijn diverse varianten van zoetheid. Brut – droog – komt het vaakst voor. Demi-sec (half-droog) is de zoetste, doordat daaraan veel suiker wordt toegevoegd. Bij champagne ontstaan de bellen pas in de fles en niet al in het vat.

Crémant

Afkomstig uit andere gebieden in Frankrijk en Franssprekende landen. Op witte wijn (zoals crémant de Loire, crémant de Bourgogne) die op dezelfde manier wordt behandeld als champagne staat 'méthode traditionnelle' (vroeger heette dat 'méthode champenoise').

Prosecco

Afkomstig uit Italië. Komt in twee versies: frizzante – met 'zachte' bubbels – en spumante, harde prik wijn. De belletjes ontstaan in een gesloten hogedruktank.

Cava

Afkomstig uit Spanje. Wordt op dezelfde manier gemaakt als champagne (méthode traditionnelle).

Sekt

Uit Duitsland. Mag alleen van druiven uit Duitse wijngaarden worden gemaakt (vaak riesling). Niet te verwarren met Perlwein, waarbij de mousse (belletjes) ontstaat in het vat en niet in de fles, en Schaumwein, wijn waaraan koolzuur is toegevoegd.

'Jammer dat champagne een oubollig en elitair imago heeft. Wij willen het wat opfrissen'