

Budget bubbeltest

Bruisen voor bodemprijzen

Arts en Auto-wijnschrijver Han Sjakes testte samen met studenten Elisabeth en Ilse mousserende wijn onder de 10 euro. Bestaat er lekkere bubbelwijn in die prijsklasse? Ja, maar je moet goed zoeken. Van de 31 wijnen haalden er maar vier de finish.

**Elisabeth Jurrés,
master I tandheelkunde:
'Een echte slobberbubbel'**

Bubbels zijn in. We drinken meer mousserende wijn dan ooit. En niet alleen op feestdagen, zoals jarenlang de gewoonte was. Met uitzondering dan van champagne, wat de meeste mensen blijven reserveren voor écht gedenkwaardige gelegenheden – al was het maar vanwege de hoge prijs.

Niet alleen stijgt de verkoop van cava, prosecco en crémant; de laatste jaren is het aanbod uitgebreid met sparkling wine uit de nieuwe wereld (Australië, Chili, Argentinië, Zuid-Afrika en VS) en allerlei nieuwe, vaak licht-alcoholische varianten, zoals bruisende moscato, pink moscato (parelende rosé van de muscatdruif) en fantasiebubbels op

basis van wijn en fruitsappen of vruchtenaroma's.

De test

Van elke categorie stuurden supermarkten en wijnspeciaalzaken wijn in, zodat we een mooi gevarieerd pakket aan mousserende wijn onder de 10 euro konden beoordelen. In totaal 31 wijnen van 13 inzenders stonden op de proef-tafel. Dat daarvan slechts vier wijnen de finish haalden, toont aan dat lekkere mousserende wijn onder de 10 euro niet voor het oprapen ligt.

Medetesters Elisabeth en Ilse zijn streng maar rechtvaardig. Ik heb mijn best gedaan om sympathie los te praten

voor de Clairette de Die van Caves Carod (Hema, € 7,-), maar het beetje restsuiker in deze wijn bleef een afwijzende grimas oproepen. Ik wil hem toch noemen omdat de wijn de volgende dag, bevrijd van de droge wijnen eromheen, pas goed tot zijn recht kwam. Hou je van mild zoet en licht (7,5% alcohol), dan is deze Clairette de Die een aanrader. Off dry genoeg om zo te drinken en lekker bij vruchten-salade of niet te zoete desserts met fruit.

Al met al is het resultaat klein, maar waardevol. De winnaars vormen een gevarieerde selectie mooie, betaalbare bubbelwijnen uit Frankrijk, Italië, Spanje en Duitsland waarmee je kunt aankomen met de feestdagen.



1

Marsigny, Crémant de Bourgogne, Blanc de Noir Brut, Frankrijk

Fruiting en goed droog dankzij verfrissende fruitzuren, maar ook mild en romig. Onstuimig bruisend, met de klassieke geur en smaak (gist, toast) van Franse crémant. Spannend, onderhoudend, chic. Ilse: "Stijl!" (€ 9,99, C1000 en Jumbo).

2

Fritz Müller, Perlwein Müller-Thurgau Trocken, Duitsland

Heel licht bruisend, meer dan off dry en romig fris met een fleurige kruidigheid en een toefje walnoot. "Een buitenwijn", vindt Elisabeth, "een bubbel voor in de tuin." Apart, avontuurlijk, intrigerend, verrassend, boeiend (€ 9,95, Les Gèneux).

3

Raimat, Cava Brut Chardonnay, Spanje

Cava, maar dan niet van het gebruikelijke trio xarello, macabeo en parellada, maar van chardonnay. Fleurig met een snuffje honing in de geur – "grenadine", zegt Ilse. Droog en rond op de tong, met bite en een fijne mousse (€ 9,99, Jumbo).

4

Don Sibionne, Prosecco Frizzante, Italië

Zacht, toegankelijk en mild (10,5%), met de geur en smaak van peer en perzik. Simpel, maar aangenaam. Had best nummer 1 kunnen zijn, vanwege de bespottelijke prijs. Elisabeth: "Een echte slobberbubbel." (€ 3,79, Jumbo).



**Ilse Wissink, derdejaars
geneeskunde: 'Stijl!'**

Bubbel ABC

Perlwein - Perlant in het Frans. Betekent héél licht mousserend.

Frizzante - Veel prosecco is frizzante: licht mousserend, maar bruisender dan Perlwein. Spritzig zeggen de Duitsers. Semi-sparkling in het Engels. Frankrijk: pétillant, 1 à 2,5 bar koolzuurdruk.

Mousseux - Zeg maar volwaardig bruisend. Onder meer crémant, cava, champagne, de meeste sparkling wine en goede sekt hebben een koolzuurdruk van 5 à 6 bar. Dat is best veel; maak zo'n fles voorzichtig open.

Méthode Traditionnelle - Met tweede gisting (voor de bubbels) in de fles en niet in een tank (méthode charmat). Champagne, cava en crémant zijn de bekendste, maar elk wijnland heeft zijn metodo classico (Italië), traditionelle flaschengärung (Duitsland), cap classique (Zuid-Afrika) of fermented in this bottle (Nieuwe Wereld).