

Champagne en
kruiden

AROMABRUGGEN TUSSEN WIJN EN GERECHT

Door Kristel Balcaen*

Toen ik vijftieng jaar geleden in een stoffig winkeltje in Gent mijn eerste boek over kruiden kocht, had ik geen idee dat dit zou leiden tot een passie voor champagne. Maar toch, toen is het gebeurd: een glimp door het sleutelgat, mijn eerste stappen in de geheime tuin van smaken en geuren – een avontuur dat enkel kon stranden in de wonderde wereld van spijs en wijn.

Er is al veel geschreven over wijn en gerecht, maar champagne serveren we in België nog steeds hoofdzakelijk als aperitief. Begrijpelijk, want de frisse, levendige zuren stimuleren je hongergevoel, en bovendien: wat is er feestelijker om de avond te starten dan een trein van lichtgouden belletjes die heerlijke aroma's naar de neusvleugels voert?

Toch is champagne zoveel meer dan een stijlvol voorafje. Er bestaan rijke en complexe exemplaren die makkelijk vis of vlees en stevige sauzen aankunnen. Krachtige blanc de noirs en rosé champagnes, sommige zelfs met een zekere tanninestructuur, passen perfect bij pluimwild, carpaccio of *magret de canard*. Kazen en lichte desserts matchen vaak met sec of demi-sec champagnes, en ook voor vegetarische en veganistische gerechten, waar de tannine van forse rode wijn niet verzacht wordt door interactie met dierlijke eiwitten, is champagne de perfecte keuze.

Maar hoe kies je de juiste champagne bij je maaltijd? Enkele basisinzichten over



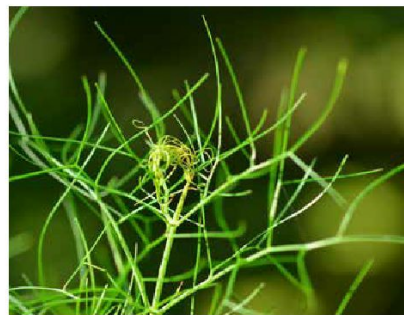
wijnaroma's kunnen daarbij helpen, vooral omdat je met kruiden, specerijen en andere aromaten je gerecht nog beter kan afstemmen op een specifieke wijn.

“Champagne is zoveel meer dan een stijlvol voorafje. Er bestaan exemplaren die makkelijk vis, vlees en sauzen aankunnen.

KRISTEL BALCAEN

Zo vind je in jonge, frisse, fruitige champagnes aroma's van vruchten, bloemen of verse kruiden. Die passen bij zeevruchten en fijne visgerechten, waarbij je met citruszeste, citroensap, munt, dille of eetbare bloemen, aromabruggen kan aanleggen tussen wijn en gerecht. Of aan een knapperig slaatje voeg je appel, peer of citruspartjes toe.

Rijpere champagnes daarentegen, die meerdere jaren 'sur lies' verouderden, tonen een romiger mondgevoel en extra complexiteit. Door het lange contact met de *lies*, de dode gistecellen die langzaam afbreken onder invloed van enzymen in de wijn, ontstaan nieuwe aroma's zoals noten, gebak, brooddeeg en toast. Deze champagnes combineren uitstekend met rijkere gerechten, ingrediënten die licht gerookt werden op hooi of thee, en met noten,



sesamolie, lavas (maggikruid), fenegriek en curry. Zoek naar millésimé-champagnes (die moeten minstens drie jaar verouderen) of naar 'Grande réserves', kijk naar de degorgeerdatum op het etiket (indien vermeld), of vraag de producent hoelang de wijn 'sur lattes' heeft gelegen.

Champagnes van houtgelagerde basis- of reservewijnen zijn dan weer kruidiger, met toetsen van kruidnagel, nootmuskaat, vanille, rook, koffie of kaneel. Deze doen het goed bij gegrilde groenten, vis of vlees en bij de kruidige keukens uit Zuid-Azië en het Midden-Oosten, met specerijen zoals koriander, komijn, kruidnagel en kaneel, en een scheutje sesam- of hazelnootolie als kers op de taart.

Prettige feesten!



*Kristel Balcaen is Champagne Ambassadeur, België 2018 en Vice-lauréat du concours des Ambassadeurs du Champagne 2018