

Van oud naar nieuw met champagne en cava

In de streek van Reims en Epernay komen er een aantal gebieden bij waar champagne mag gemaakt worden. Sommige gemeenten worden opnieuw opgenomen in de AOC, terwijl anderen uit de boot vallen. Wellicht zal door speculanten en grote huizen gebikkeld worden om waar en wie de lotto wint. Daar komt het voor een deel op aan. Wie van vandaag op morgen in deze wijnstreek een brok landbouwgrond heeft, ziet de talloze euro's nu al op de bankrekening staan. We moeten er evenwel rekening mee houden dat de eerste champagne uit deze streken nog ongeveer vijftien jaar op zich zal laten wachten. De start is immers pas voor 2017! Er komen veertig gemeenten bij, waarvan delen opgenomen worden in AOC Champagne. Nu zijn het er in totaal 634.



Ondertussen worden er op jaarbasis ongeveer tien miljoen flessen ons land ingevoerd. De afgelopen maanden viel de import met 2 % terug. Dit zijn geen volledige cijfers omdat veel landgenoten in het weekend een korte trip naar Reims of omstreken maken om er een eigen voorraad in te slaan. De prijzen bij de wijnbouwer zelf schommelen voor de basis tussen 12 en 15 euro. Belgen blijven grote verbruikers. Het is nu even afwachten of de economische dip, terugval of recessie geen roet in het eten gooit? Worden de uitbreidingsplannen gedwarsboomd? De investeringen worden immers niet van vandaag op morgen terugverdiend. De jongste millésime (champagne van één jaar) op de markt is nu 2003. Het is bijna zes jaar wachten vooraleer de kassa rinkelt en in deze

nieuwe gebieden moet de aanplant nog beginnen. Het zijn dan ook eerder grote investeerders die hun slag zullen thuishalen.

Crémants maar vooral cava zijn kapers op de kust

Voor wie nu even afwacht en het wat prijsbewuster aanpakt, zijn er zeker mooie alternatieven. Veel crémants zijn kwalitatief erg in orde.. Zo wordt een crémant de Bourgogne van dezelfde druiven en op dezelfde manier gemaakt als champagne en de prijs zakt hier naar ongeveer tien euro. De laatste jaren groeit cava enorm. In de prijsklasse van 7 tot 10 euro vind je al lekkere exemplaren. Er komen ook steeds goedkopere cava op de markt met een prijskaartje van 5 euro en zelfs nog minder. Schuimwijnen vergen veel tijd naar vinificatie en rijping toe en hier moet men zich toch vragen beginnen stellen.

De fles die je in je handen hebt is niet alleen wijn, maar ook glas, kurk, etiket, capsule, verpakking met papier en karton, transport, BTW, taksen, invoerheffingen, winst voor distributie en een heel klein beetje voor de wijnmaker. Glas alleen kost hier veel meer omdat de flessen zwaarder moeten zijn om aan de druk van de schuimwijn te kunnen weerstaan. Deze meerkost en het meer gewicht hebben ook repercussies op de transportkost. Hoeveel lekkers kan er dan nog in deze flessen zitten?

Cava (kelder) kan uit gans Spanje komen maar het overgrote deel komt uit de Catalaanse regio, Penedès. Voordien ging cava als 'champana' door het leven, maar u begrijpt dat ze dat in Frankrijk niet langer zagen zitten. De eerste cava zag het wijnlicht omstreeks 1870. De vinificatie verloopt zoals in champagne met een tweede gisting op fles. In 2007 werden 225 miljoen flessen gebotteld en 127 miljoen hiervan werd uitgevoerd. Wij, Belgen, voerden zes miljoen flessen in. Cava moet minstens negen maanden op fles doorbrengen. De meeste blijven één tot drie jaar in de kelder. Voor de Gran Réserve is 36 maand flesrijping zelfs een vereiste.

Verbooden te kopiëren

Je vindt de grootste producenten in San Sadurni de Noya (d'Anoia) in de regio van Barcelona. Codorniu en Freixenet zijn de grootste producenten. Het zijn natuurlijk andere druivensoorten dan in champagne. Xarel-lo, Macabeo (Viura) en Parellada zwaaien hier de plak. Oxfam heeft een chardonnay schuimwijn uit Chili. Veel regio's maken trouwens ook schuimwijn. De crémants van Bordeaux, Alsace, Loire, Die, Limoux en nog andere streken in Frankrijk hebben zeker hun kwaliteiten. De prijs ervan valt meestal erg mee. Dan rest ons enkel nog jullie allemaal een sprankelend, optimistisch en uitermate gezond 2009 te wensen!! (JMDB)