

Harolds wijnpanel

Met een panel proeft Harold Hamersma wekelijks wijnen uit de beste Amsterdamse zaken of gewoon uit de supermarkt. Het proeven geschiedt blind. De beste drie komen in *PS van de Week*. Na een maand wisselt het panel. Deze week:

Champagne brut

9

€ 34,95

**Bruno Michel
'Cuvée Blanche'
Brut
(biologisch)**



8 1/2

€ 32,95

**Jacquart
'Brut
Mosaïque'**



8 +

€ 30,00

**R.H. Gouttier
'Grand Cru'
Brut**



**Gijs
Scholten van
Aschat (52)**
acteur
Toneelgroep
Amsterdam

Ha, wat is dit bijzonder smakelijk. Hoe moet ik deze omschrijven? Fijn rond en zuiver. Met mooie belletjes. En ik vind dat krijtige erg lekker. Kun je dat zo zeggen?

Een soort met wat minder wit fruit. Ik proef meer gele soorten. Het is allemaal zachter. Wat perzik. Of is het rijpe appel? Maar ook een heerlijke zachte zuurheid.

Doet me denken aan een bakker, 's ochtends vroeg. Zo'n vleugje, wat is het: vers brood? Het lijkt ook wel of er nootjes in zitten. Heerlijk rijp, nergens zuur of streng.



**Frank
Jacobs (59)**
wijn-taxateur, docent
Wijnacademie
en wijnschrijver

Rond, sappig, romig. Mooie genuanceerde toets van *toasting*. Heerlijk, die zweem van lichtgeroosterde nootjes. Prachtige balans en elegantie. Ben benieuwd welke dit is.

Zeer serieus glas champagne. Een vrij krachtige stijl, maar wel met een verfijnde mousse. Ook hier die lichte *toasting*, niet te veel. Veel sap en structuur.

De maker heeft flink uitgepakt. Een wat meer gerijpte stijl, daarom wat minder zuren. Ook hier weer die lichte rooster-tonen. Veel inhoud, sap en kracht.



**Harold
Hamersma
(55)**
wijnjournalist
en auteur van
wijnboeken

Oh la la, we gaan luxe doen. Is dit wel een brut champagne zonder jaartal? Lijkt een vintage-uitvoering. Romigheid, notigheid, fruitigheid. Breedte, diepte, hoogte, lengte.

Opperste beschaving. Laten ze hier nooit een schip mee dopen. Heerlijk en zacht in de mond. Een vleugje notigheid, mooie vulling en een prachtige frisse afdronk.

Mooie mousse, heerlijke gistingheid. Er is kracht, rijpheid, maar ook frisheid zonder zuur te worden. Delicate bittertjes, fijn afdrinkend.

Waar?

Marqt
www.marqt.com

Schottenburch Wijnhandel
Krom Boomssloot 18hs

Wijnhandel De Ware Jacob
Herenstraat 41
www.warejacob.com

De enige echte

Het laatste proefpanel van 2011. Dus na 32 sessies tijd voor champagne. Echte, welteverstaan. Nu wordt er wel beweerd dat het in crisistijd ongepast is om zo uit te pakken, maar tegenovergestelde geluiden ken ik ook: champagne moet juist gedronken worden als je niet zo goed voelt. Welaan, als dat ook voor de economie geldt, hebben we hier een remedie waar geen Europees noodfonds tegenop kan. Voor dit laatste proefpanel proefden we 22 droge (brut) champagnes. En dat resulteerde in één unanieme winnaar, twee in zijn kielzog plus een vermeldenswaardig duo: Duval Leroy 'Premier Cru' (€ 28,95; Hart's Wijnhandel en Henri Bloem) en biologische Jacques Lassaigne 'Les Vignes de Montgueux' (€ 36,80; Vleck Wijnen). Voor de winnaars: champagne! (en voor u ook).

Volgende week:
Harolds jaaroverzicht
van de beste
wijnen van 2011.

ADVERTENTIE



Citruspersers

Cilio Profi handcitruspersers

- weinig kracht door hefboomwerking
- 25% hogere sap opbrengst
- eenvoudig te reinigen
- zware, stabiele uitvoering
- formaat 18x24x40cm
- uitvoering: grijs, zwart of chroom

van 139,- **109,-**
nu voor:

DUIKELMAN
FERDINAND BOLSTR. 68 AMSTERDAM
WWW.DUIKELMAN.NL 020-6712230