

Size does matter

- 'Schat, ik vind groter toch lekkerder.'
- 'Pardon?'
- 'Tuurlijk kan ik ook genieten van een standaard maatje, maar ik beleef toch echt méér plezier aan een groot formaat.'
- 'Je bedoelt: *size does matter*?'
- 'Schat, ik heb het nu even over magnums. Luister, zo'n anderhalveliterfles champagne heeft z'n voordelen. Het staat extra feestelijk, we kunnen onze vrienden en familie ermee imponeren, maar ook smaaktechnisch is er een kwaliteitsverschil. Simpel gezegd: precies dezelfde champagne is lekkerder uit een magnum- dan uit een gewone fles.'
- 'Hoe dát dan?!'
- 'Het heeft te maken met de ontwikkeling die een champagne doormaakt nadat hij gebotteld is.'
- 'Fascinerend.'
- 'Enorm! Champagne rijpt minimaal vijftien maanden op fles voordat hij verkocht wordt. In de tussentijd ligt hij in de koele donkere kelder van het champagnehuis een beetje na te gisten. Waar het om gaat: die fles is natuurlijk niet helemaal tot de nok toe gevuld; er zit altijd nog een beetje zuurstof in de hals.'
- 'Maar als je een fles neerlegt, zit die

zuurstof niet meer in de hals, toch?'
- 'Precies! Die zuurstof verdeelt zich dan over een groter oppervlak van de champagne. De grap is dat de hals van een magnum even groot is als de hals van een standaardfles. Waardoor in een magnumfles de verhouding zuurstof tot champagne dus relatief kleiner is. Net zo veel zuurstof op méér vloeistof. Omdat hij minder zuurstof heeft, verouderd hij niet zo snel. Je kunt hem langer bewaren en de wijn ontwikkelt zich langzamer. En langzamer is beter.'
- 'O ja? Meestal roep je wat anders.'
- 'Hè, je begrijpt toch wel wat ik bedoel?'
- 'Je wilt groot en langzaam. Kom eens even hier.'
- 'Ik was nog niet klaar! Het beste is natuurlijk dat er twee keer zo veel inzit als in een gewone fles champagne. Dat moet jou toch aanspreken? Eigenlijk is er maar één nadeel.'
- 'Mmm?'
- 'Hij is duurder. Iets meer dan de prijs van twee gewone flessen. Omdat hij ook beter is, snap je? Maar hij is ook minder zwaar dan twee flessen. Dus als je morgen naar de winkel gaat, hoef je minder kilo's te tillen. Goed hè, schat? Schat?'



Wijntip

Prijswinnende, karaktervolle champagne in magnumfles voor de prijs van één gewone fles doorsnee schuimwijn: een no-brainer. Brut Tradition van J.M. Goulard, € 54,25 via brouzje.nl



CRU

*Cru -
wijncolumnist
Esmee
Langereis -
schrijft over wijn
zonder blad voor
de mond en
immer met een
glas in de hand.
Uit de berg
flessen die in de
glasbak gaat,
selecteert ze de
lekkerste voor
ELLE Eten.*