

Bubbelicious

Gilde avond 29 Oktober 2021.

Na een lange periode van geen gilde avonden was het eindelijk weer zover. We mochten weer, en wat een avond.

Deze stond in het teken van bubbels. En wat voor bubbels!

Met een hele rondreis beginnend in Spanje, door Frankrijk naar Nederland en om af te sluiten terug naar Frankrijk hebben we mogen genieten van een fantastische avond onder de leiding van Peter Mesu.

Met begeleidende teksten, mooie verhalen en fantastische hapjes hebben Peter en Bert ons meegenomen door de wereld van Cava, Cremant en Champagne waarbij hij tussendoor ons heeft laten genieten van zijn eigen gemaakte bubbels.

We begonnen met het proeven van de Spaanse cava Freixenet Cordon Negro Brut. Een heerlijke cava wat waarbij een hele reeks aan smaak notities te noteren viel en waarbij vooral het frisse karakter van de wijn een typerende kenmerk is.

Het gemaakte hapje met de gerookte zalm was een goede begeleider en maakte dat de wijn volledig tot zijn recht kwam.

Als tweede mochten we proeven een Cremant de Loire Brut Chateau d'Arville.

Van alle streken waar men cremant produceert is de Loire de grootste.

Ook hier wederom vergezeld met een begeleidende tekst hebben we mogen genieten van de 2^e bubbel deze avond. Het is was een fruitige wijn die zeer goed combineerde bij het gemaakte hapje van de ham en geroosterde paprika.

Als derde kregen we een eigen gemaakte bubbel van Peter te proeven. Vooral de gebruikte producten bij het maken van de bubbel maakten dit een bijzondere wijn om te proeven. De gebruikte rabarber en vierbloesem gaven dit toch een heel speciaal karakter.

Het bijpassende hapje van de eendenlever paté was misschien wat zoet afgestemd, maar dit mocht de pret niet drukken van deze toch wel uitstekende zelf gemaakte bubbel.

Als laatste mochten we ons verheugen op de grande finale. De Champagne

De naam champagne alleen gedragen mag worden door wijnen gemaakt in de regio champagne in Frankrijk en wordt in beperkte oplage geproduceerd. Dit maakte het dan ook wel tot een bijzonder product wat vaak bij speciale gelegenheden wordt genuttigd.

Het was een fantastische afsluiter van de avond want deze champagne De Castellane Demi Sec was een topper. Een heerlijk mousserend effect met een mooie zoete smaak die niet overheerste en waarbij alles op zijn plaats viel.

Het hapje wat aangekondigd werd als "noordzee paling" smaakte verrukkelijk bij de wijn en maakte dit weer tot een avond om niet te vergeten.

Mede door de inzet van alle betrokken leden die dit organiseren hebben wij als gilde na lange periode van afwezigheid weer mogen genieten van een zeer fijne avond.

Ondanks de grote onzekerheid waarin we nog verkeren, hopen we dat we voorlopig zo door mogen gaan en dat we weer gezellig samen mogen blijven komen in de komende periode. Vooral de gezelligheid, vriendelijke en ongedwongen sfeer maken dit tot een geweldig samenzijn waar we onder het genot van bijzondere en speciale dranken fantastische avonden beleven.

Op naar de volgende gilde avond zou ik zeggen.

John van Wijhe