

Limburgse bubbels

Limburg bruist! Met een uitstekende druivenoogst, nieuwe mousserende wijnen en een Limburgse wijnvrouw van het jaar, was 2023 een uitstekend jaar voor de Limburgse 'champagne'. Een blanc des blancs, een blanc de noir of een rosé champagne; gemaakt van chardonnay druiven of riesling, voor elke gelegenheid is er inmiddels een passende Limburgse smaak. Waarom doen deze sprankelende wijnen het zo goed in onze provincie?

TEKST: HANNA HESEMANS / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Limburgse bubbels doen het goed. Een reden ligt voor de hand: het zachte klimaat in de regio en de jaarlijks oplopende temperaturen. Hoe meer zon druiven krijgen, hoe rijper en zoeter ze worden. En des te beter lenen zij zich voor het maken van deze wijnen. Maar, ook op professioneel vlak is er van alles aan het gebeuren op Limburgs bubbelgebied.

Limburg speelt steeds meer een hoofdrol in de bubbel-sector. En de ster van al die Limburgse bubbels is volgens ons toch wel Kirsten Abels. Ze produceerde in 2023 haar eerste eigen mousserende wijn en werd uitgeroepen tot Wijnvrouw van het Jaar. Als directeur van Domein Holset nam ze maar liefst twee andere wijndomeinen over: Wijngoed Raarberg in Meerssen en Wijndomein De Planck uit Slenaken. Met haar bekendheid groeide ook de bekendheid van Limburgse 'champagne' bij restauranteigenaren.

Veel restaurants in de regio weten inmiddels de Limburgse mousserende wijnen te waarderen en serveren deze in de decembermaand. Maar, wat maakt nou een succesvolle bubbel en met wat serveert u die het beste? Navenant vroeg een aantal chefs naar hun favoriete Limburgse bubbel, inclusief amuse. Op de volgende pagina's vertellen de chefs van restaurants Ambrozijn (Valkenburg), Waers (Roermond) en Bon Vivant (Maastricht), over hun keuze. Wat is hun favoriete combinatie voor de komende feestdagen?

De recepten zijn terug te vinden via navenant.nl

SVEN NIJENHUIS / RESTAURANT AMBROZIJN

De druif als uitgangspunt

Sven Nijenhuis van restaurant Ambrozijn in Valkenburg koos voor de RAAR Blanc de Blancs. Hij heeft een persoonlijke connectie met deze bubbel, die gemaakt wordt op wijngoed Raarberg in Meerssen. "Het is een brut met mooie brioche tonen, gemaakt van alleen maar Chardonnaydruiven", vertelt Sven. "Restaurant Ambrozijn werd uitgekozen als een van de weinige afnemers van deze bijzondere bubbel".

Sven bedacht dit gerecht omdat hij wel houdt van een uitdaging: zou hij iets kunnen maken van allemaal verschillende bereidingen van de druif? Het resultaat is een druivencake met een crème van boerenjongens (rozijnen in brandewijn) en een bavarois van champagne, merengue van rode port, een sapje van witte port en krokantjes. Lekker als chique nagerecht voor een kerstdiner met wild, natuurlijk met de Blanc de Blancs van RAAR.



BJÖRN DIJKSTRA / RESTAURANT LE BON VIVANT

Een Blend van Smaken

Björn Dijkstra van Le Bon Vivant kiest voor de Cuvee XII Brut van de Apostelhoeve, een mousserende wijn uit zijn thuisstad, Maastricht. "Door de blend van druiven die gebruikt zijn raakt deze wijn bovendien echt alle smaakpapillen. Het is een perfecte wijn om je diner mee te beginnen".

Net als de mousserende wijn, zorgt de bijpassende anti-boise oester voor een smaakexplosie op alle fronten: het frizure van de antiboise, het zilte van de oester, de bitters van de olijven en kappertjes en de romige umami van de gerookte paling beurre blanc harmoniseren op meerdere niveaus en bieden een uitgebalanceerde smaakbeleving.



DENNIS VERMEULEN / RESTAURANT WAERS

Een Waerse twist

Chef Dennis Vermeulen van restaurant Waers kiest als aperitief voor de Riesling Brut van Wijndomein Aldeneyck, gelegen in de Maasvallei. Dit is tegenwoordig één van de droogste gebieden in de Benelux en dus ideaal voor wijnbouw. De Riesling Brut is een heerlijke combinatie van het mooie fruit van de Rieslingdruif en de verleidelijke aroma's van een tweede gisting op fles, vertelt Dennis.

Over zijn keuze: "Tonen van appel, citroen en brioche passen perfect bij ons Waerse voorgerechtje: een salade van kreeft met foreleitjes, dille en een frisse jus van geroosterd venkelzaad. We werken graag met mooie, pure smaken en geven daar een Waerse twist aan". De combinatie met de Riesling Brut maakt dit een smaakvol voorgerechtje dat zeker niet mag ontbreken in een mooi kerstmenu!

