

# Knallende champagneturken

De OCW is 2016 bruisend begonnen met een heerlijke champagneproeverij. Donderdag 14 januari kwamen de OCW leden naar restaurant d'Oude Waegh in Hoorn om verschillende mousserende wijnen & champagne te proeven. De flessen werden met een speciale champagnesabel geopend. De kurken vlogen je letterlijk om de oren!

Dit jaar is voor de OCW leden wel heel bruisend begonnen. De nieuwjaarsbijeenkomst werd gehouden op de eerste etage van restaurant d'Oude Waegh. Een prachtige historische locatie in hartje Hoorn. Een ideale plek voor een champagneproeverij, was de gedachte van het OCW bestuur. Na de ontvangst en het welkomstwoord van voorzitter Richard Bot, was het woord aan Caroline Cocheret de la Morinière van Wijneducatie Nederland. Caroline is Register Vinoloog en zij volgt de opleiding tot Magister Vini. Zij vertelde bevolgen over wijnen, de wijnbereiding en waaraan je een goede champagne kunt herkennen. Zo moet het muselet (het muilkorfje) pas na zes keer draaien van de fles afgaan. En alleen champagne uit de Franse Champagnestreek mag deze naam voeren.

## Verbinden West-Friese ondernemers

De deelnemers hebben vier heerlijke wijnen geproefd. Heel verschillende mousserende wijnen ook. Caroline: 'Ik heb bewust gekozen voor een viertal zeer diverse mousserende wijnen: een Spaanse cava, een Duitse sekt, een cremant uit de Loire en een champagne. Wijnen met allemaal een duidelijk andere smaak door de gebruikte druivenrassen en de verschillen in herkomstgebieden. Op deze manier kunnen de

mensen echt proeven wat zij zelf lekker vinden.' Caroline vond het een hele leuke bijeenkomst: 'Wat vooral opviel was dat er zo veel aandacht was voor wat ik vertelde. En dat met zo'n grote groep.'

Voordat het echte proeven kon beginnen, moesten uiteraard de flessen worden geopend. Dit ging op een wel hele speciale manier, namelijk door te sabreren. Onder de deskundige leiding van Caroline, mochten vrijwilligers met een champagnesabel de flessen openen. En met succes! Het lukte iedereen zonder al te veel wijn te verspillen met knallende en rondvliegende kurken tot gevolg. Ook tijdens de afsluitende netwerkbijeenkomst werd er volop 'doorgeproefd' en genetwerkt. Er werden nieuwe contacten gelegd en met bekenden bijgepraat. De OCW is het nieuwe jaar goed begonnen met doen waar ze voor staat: het verbinden van West-Friese ondernemers.

Tip van Caroline: 'Het is moeilijk om een goede champagne te herkennen. De prijs is namelijk lang niet altijd een indicatie. Ik zou zeggen: kies voor kleine wijnhuizen waar de wijnboeren zelf champagne maken. En kies wat vaker voor een cava, cremant of sekt, die hebben vaak een veel betere prijs/kwaliteitverhouding.'

