



'Bubbels hebben we standaard in huis'

SCHAAMTELOOS GENIETEN

HOE ZORGEN WE STRAKS VOOR EEN APPELTJE VOOR DE DORST? TOEN STEWARD **BRAM AGOSTON** EN BELEIDSADVISEUR **BART KRIEGER** EEN PAAR JAAR GELEDEN DOOR DE CHAMPAGNE REDEN, KREGEN ZE EEN LUMINEUS IDEE: BIODYNAMISCHE CHAMPAGNE IMPORTEREN.

TEKST SHARON VAN MINDEN | BEELD WILLEM DE ROON

BART (39): 'Ik moest alles uitspugen, want ik moest rijden.'

BRAM (27): 'En ik dronk alles op en werd steeds vrolijker.'

Zo vatten de jongens de start van hun Agoston & Krieger Organic Champagne samen. Hoe kwamen ze juist op biodynamisch?

BART: 'Champagne wordt al volop geïmporteerd, en ook door grote jongens. Daar kom je niet tussen. Biodynamische champagne leek ons bovendien interessanter. Slechts 40 van de 5000 champagneboeren en -huizen in Frankrijk werken biodynamisch. Die markt is nog klein en relatief onontgonnen.'

BRAM: 'Wel hadden we al gauw door dat 'biodynamisch' niet aantrekkelijk klinkt. 'Organic' klinkt veel beter.'

Echt verstand ervan, nee, maar ze wisten wél wat lekker is.

BART: 'We zijn dol op luxe en champagne hadden we altijd al standaard in huis. Maar het was van essentieel belang nu kennis in huis te halen. We hebben enorm veel gelezen en research gedaan, en omdat we echt van de internetgeneratie zijn: gegoogled. Vooral De Nederlandse Champagne Pagina's slurpten we op: hoe het

werkt met importeren, waaraan een goede champagne moet voldoen, wie de grote spelers zijn... We hebben toen de stoute schoenen aangetrokken en een afspraak gemaakt met de maker van deze site, zelf ex-importeur Jeroen van Craaikamp, en hem ons idee voorgelegd. Hij heeft ons overal in bijgestaan.'

En toen op weg met een lijstje met potentiële kandidaten.

BRAM: 'Kwamen we in Frankrijk aan, bleken ze allemaal op vakantie. Ie-de-reen was weg! Ja, we hadden enorm goede research gedaan, haha.'

BART: 'In Epernay gingen we een wijnwinkel in en daar hebben we alle biodynamische champagnes gekocht.'

BRAM: 'Dat waren er drie...'

BART: 'Ik wilde per se meer proefflessen mee naar huis nemen. Dus reden we door naar Reims.'

BRAM: 'Daar kregen we ruzie. Ik zag de McDonalds, wilde een ijsje en naar huis.'

Dan ben je bezig met 'pure' champagne en wil je naar McDonalds?

BART: 'Dat klinkt tegenstrijdig, maar we zijn ook niet heel Spartaans. Geen geitenwollensokken types, we willen genieten, maar wel zonder de wereld te versjteren. We hebben ook 'echt Gooisch meisje' Pauline gevraagd onze lancering te doen, omdat het toch om luxe gaat. Schaamteloos genieten, dat is het.'

BRAM: 'Ruziënd in Reims vonden we de vierde fles. Een biodynamische champagne van Franck Pascal.'

BART: 'Ik vond het verschrikkelijk. Helemaal niet lekker!'

BRAM: 'Op een proeverij in Amsterdam raakten we later met Franck in gesprek.'

'Je proeft dat biodynamisch boeren verschil maakt'

DRINKEN MET AGOSTON & KRIEGER

Wat drinken jullie zelf graag?

Dat is, *hands down*, de biologische appel-cranberrysap van Albert Heijn, kost € 2,90.

Een etentje bij vrienden, en we nemen mee... ?

We betrappen onszelf erop gemakkelijk een van onze eigen champagnes (*non-dosage*, dus zonder suiker!) uit het rek te grissen, want bijna al onze vrienden doen constant aan de lijn. Maar vaak ook rent een van ons naar de Grapedistrict om de hoek voor een fles La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé. Mooi droog met een bleekroze kleur en bovenal; biologisch!

€ 14,95 | GRAPEDISTRICT.NL

Wat verrijkt een *lazy zondagmiddag*?

Dat is een inkoppertje, dan trekken we een van onze eigen champagnes open. De fruitig droge Rosé 'Tolérance' van Franck Pascal zorgt dat we spontaan weer in de plus schieten.

€ 32,95 | WWW.ORGANICCHAMPAGNE.NL

Hebben jullie een 'altijd goed'-tip?

Wij geloven niet in het feit dat het één lekkerder is dan het ander. Alles heeft z'n plaats en tijd. De ene keer is het een te dure fles champagne die je helemaal gelukkig maakt en de andere keer krijg je net zo'n glimlach op je gezicht van Caneil uit een plastic beker.

Wat is het lekkerste de laatste tijd gedronken?

Als we dan toch moeten kiezen: de Légli 333 van wijnhuis Ottó Légli uit de Balaton-streek in Hongarije. Deze geweldige witte wijn ligt elk jaar op de 333e dag van het jaar in de winkels en schreeuwt 'zomer!'. Eén slok van deze jongen en je vergeet dat het ooit winter is geweest. Er worden elk jaar maar 2000 kistjes gemaakt, dus het is rennen om een aantal flessen te bemachtigen. Gelukkig stuurt m'n nichtje daar telkens braaf een paar flessen naar Nederland.

€ 4,50 | WWW.BORTARSASAG.HU

En de favoriete supermarktwijn?

We trappen nu waarschijnlijk een heleboel wijnpuristen op hun ziel maar de Chileense Oveja Negra Chardonnay is echt helemaal prima.

€ 5,49 | GALL&GALL



BART: "Ik vond je champagne helemaal niks," zei ik tegen hem. Toen trok hij dezelfde champagne open en bleek het een knaller! Inmiddels hadden we veel geproefd dus in relatief korte tijd was onze smaak sterk ontwikkeld.'

Aan zijn keukentafel in Frankrijk dronken de jongens verschillende flessen, de wijngaard werd bezocht en de deal beklonken.

BRAM: 'De druiven op Francks akkers waren geweldig van smaak! We vinden het belangrijk verantwoord bezig te zijn, maar als je daadwerkelijk ziet en proeft dat biodynamisch boeren verschil maakt: dat was voor ons echt doorslaggevend. Met tweehonderd flessen reden we terug naar Amsterdam.'

BART: 'Onderweg keken we elkaar verschrikt aan. Hoe raken we die flessen kwijt?'

BRAM: 'Binnen een week was alles weg. Alleen via ons eigen netwerk van vrienden en collega's. Een week later gingen we terug om weer een lading te halen.'

Hierna volgde het exclusieve importeurschap van Leclerc Briant en van Larmandier-Bernier.

BRAM: 'En we zijn verliefd op al onze champagnes. Ze zijn puur, oprecht en net als de makers zelf een tikkeltje eigenwijs.'

Verliefdheid met welk doel?

BRAM: 'We willen dit jaar duizend flessen verkopen. Meer is mooi meegenomen.'

BART: 'We gaan eerst kruipen, dan lopen en dan rennen. Maar bij vijfduizend flessen per jaar zit het met ons appeltje voor de dorst wel goed!' ■

WWW.ORGANICCHAMPAGNE.NL

BRAM EN BART ZIJN EIND MAART TE ZIEN IN HET TV-PROGRAMMA *IK BEGIN VOOR MEZELF* OP RTL4.