	<p><u>Bespreking:</u></p> <p style="text-align: center;">Mousserende wijnen</p> <p><u>Spreker:</u></p> <p style="text-align: center;">Stefan Audenaert</p>	<p><u>Code:</u></p> <p style="text-align: center;">4</p> <p><u>Datum:</u></p> <p style="text-align: center;">03/05/2005</p>
---	---	--

1. Inleiding

2. De Methode Champenoise

3. De drie grote landen

3.1 Spanje --> Cava

3.2 Italië --> Spumante --> Prosecco

3.3 Frankrijk --> Champagne --> Crémant de Bourgogne

Les Futailles

1) Inleiding

Als we spreken van mousserende wijnen dan hebben we het niet enkele over de welbekende champagne maar ook over wijnen die na (en door) het gistingsproces parelende belletjes hebben gekregen. Er zijn over de hele wereld ontelbare soorten mousserende wijnen, zowel rood, rosé als wit, die de strijd met een champagne makkelijk aankunnen. Hoewel veel soorten op dezelfde wijze tot stand zijn gekomen, mogen zij nooit champagne heten.

Enkele van de gekendste namen voor mousserende wijnen:

- Frankrijk : Champagne
Crémant d'alsace a.o.c.
Crémant de Bourgogne
- Spanje : Cava
- Italië : Spumante
Prosecco
- Duitsland : Sekt
- Zuid-Afrika : Vonkelwijn

Omdat het aantal mousserende wijnen zo groot is, bespreken we vandaag enkel de wijnen gemaakt volgens de methode champenoise, van het type brut en afkomstig uit de ons meest gekende landen Frankrijk, Spanje en Italië.

Les Futailles

2) De Methode Champenoise

Hoe gaat de methode champenoise in zijn werk en hoe verkrijgen we het type brut?
(zie schema in bijlage)

A) De 1e grote fase is het maken van witte wijn

stap 1 Druivenpluk + vervoer in geperforeerde recipiënten --> gave druiven worden gescheiden , "épluchage"

stap 2 Persen: gebeurt in traditionele verticale persen gedurende 3 uur. Het principe voor de persing is dat 150kg druiven slechts 100L most mogen opbrengen, dit gebeurt in drie persingen, genaamd *SERRES*. Voor de champagne geldt sinds 1992 dat 160kg druiven 100L opbrengen en dit na 2 persingen.

stap 3 Het inkuipen en 1e gisting: Bij deze wordt de wijn aangezoet en wordt gist toegevoegd. De alcoholische gisting beslaat 10 à 15 dagen bij een temperatuur van 15 à 20 °C. We hebben nu onze basiswijn met een alcoholvolume van min. 8.5% tot 10%.

stap 4 De wijn oversteken en klaren: Bij dit procédé wordt 5g SO₂ (sulfaatdioxide) per 4L toegevoegd voor bescherming en wordt gekoeld tot -4.5° voor stabilisatie van het wijnsteenzuur (natuurlijk zuur).

B) De 2e grote fase is de tweede fermentatie in fles

stap 1 Assemblage of samenstellen van de cuvée: Na degustatie worden wijnen uit verschillende "crus" samengesteld, "het horizontaal mengen" of wijnen uit vorige jaren worden toegevoegd, "het vertikaal mengen".

stap 2 De toevoeging van de 'liqueur de tirage', dit is een mengsel van gist en suiker die de 2e gisting op gang zal brengen. 22 à 24g suiker /liter wordt toegevoegd. Bij minder suiker spreekt men van een crémant.

stap 3 Afvullen in flessen met de 2e gisting op fles, "la prise de mousse" (de schuimvorming), dit gebeurt bij een temperatuur van 10 à 12°C, gedurende 6 à 8 weken. De flessen worden horizontaal gelegd.

stap 4 De flesrijping "sur lattes", met een minimum van 1 jaar (voor champagnes 15 maand), 3 jaar voor "millesimes" en soms tot 5 jaar voor topchampagnes. De temperatuur bij deze rijping is belangrijk: 8-10°C.

Les Futailles

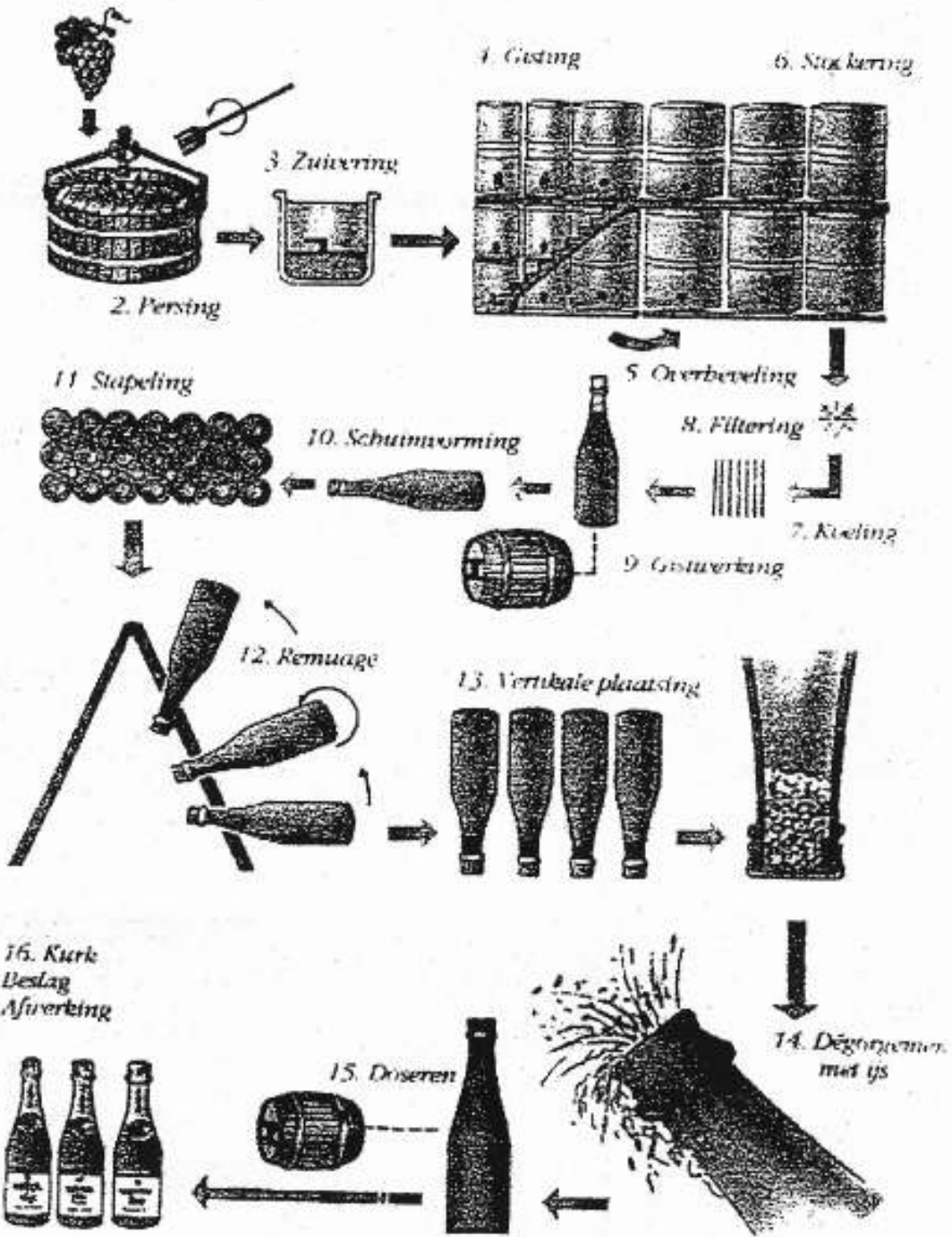
stap 5 Het verwijderen, "*degorgement*", van de gistdroesem door ijsvorming boven de kurk. Dit gebeurt door manuele of automatische remuage waarbij de flessenhalzen vertikaal in een koud bad gedompelt worden. Dit procédé van het horizontaal naar het vertikaal brengen van de flessen gebeurt in een cyclus van 28 dagen.

stap 6 Verwijderen van het ijspropje dat vervangen wordt door "*liqueur d'expédition*", mengsel van champagne + rietsuikersiroop. De hoeveelheid rietsuiker bepaald de "dosage" en het type wijn dat men krijgt.

- extra brut : tussen 0 en 6g --> 0.6%
- brut : max 15g restsuiker --> 1.5%
- extra dry : 12-20g --> 2.0%
- sec : tussen 17 en 35g --> 3.5%
- demi-sec : 33-50g --> 5%

stap 7 Stoppen en etiketeren van de flessen

1. Druivenpluk



Les Futailles

3) De 3 grote landen

3.1 Spanje

"Cava" is de officiële kwalificatie voor mousserende wijnen, geproduceerd in Spanje en gemaakt volgens dezelfde methode als de champagne, genoemd de "Metode Tradicional".

"Cava" is dus geen herkomstbenaming zoals de aoc's, maar staat voor het productieproces.

De beste cava's komen uit het noorden van de Penedès, vlakbij Barcelona. De rivier de Anoia zorgt vanuit de Pyreneën voor de noodzakelijke irrigatie. Het bergmassief Montserrat biedt bescherming tegen de koude noorderwind. De traditionele druivensoorten zijn de Xarel-lo, de Parellada en Macabeo. Voor de betere cava's gebruikt men steeds vaker de edele Chardonnay-druif.

De productie van cava's is omvangrijk en beslaat 65.000 ha waarvan 95% gelegen is in Catalonië, meer specifiek in de Penedès-streek rond het dorp San Sadurni d'Anoia op ongeveer 45 min. van Barcelona.

De productie hier beslaat 200 miljoen flessen waarvan Freixennet en Codorniu 150 miljoen flessen voor hun rekening nemen.

Nog enkele types:

--> de '*Reserva*' : minimaal 3 jaar gerijpt waarvan 1 jaar op eikenhouten fust

--> de '*Grand Reserva*' : minimaal 5 jaar rijping: 2 jaar op eikenhouten fust en minimaal 3 jaar op fles.

EL GRAN PENEDEÈS



Les Futailles

3.2 Italië

Hoewel in vrijwel alle delen van Italië mousserende wijnen te vinden zijn, is de productie het belangrijkste in de provincies Lombardije en Veneto.

De verschillen tussen deze gebieden en hun wijnen zijn groot, zowel qua druivensoorten als stijl.

Als we in Italië spreken over sprankelende wijnen gemaakt volgens de "methode classico" (methode champenoise), spreken we over *Spumante* en *Prosecco*.

Spumante is de algemene benaming voor deze wijnen die de vergelijking met champagnes kunnen doorstaan. Hij kan samengesteld zijn uit verschillende druivensoorten of uit één soort druif.

Naast de klassieke Chardonnay-, Pinot Nero- of Pinot Bianco- en Sauvignon-druif kan de Spumante ook op basis zijn van de Verdiso- of Proseccodruif.

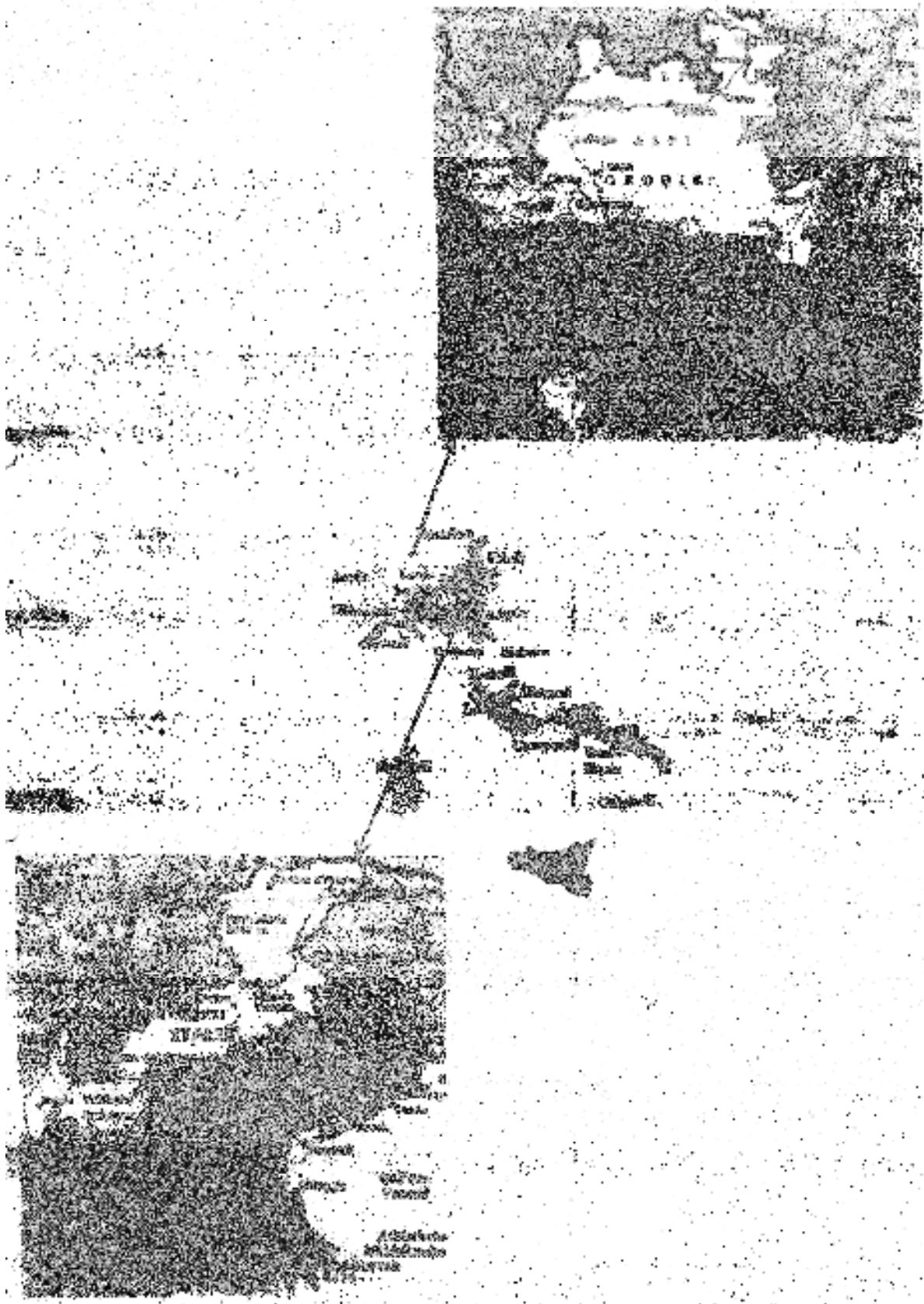
De '*Prosecco*', genaamd naar de druif is de 2e Italiaanse mousserende wijn van betekenis uit een gebied ten westen van Venetië.

Twee anders parelende wijnen, bekend en toch even het vermelden waard:

- De *Frizzante*-wijn : deze onderscheidt zich van de Spumante en Prosecco doordat de tweede gisting niet op fles maar in gesloten roestvrijstalen tanks, met toevoeging van koolzuur gebeurt = de "methode charmat". Minder mousserende wijn, minder arbeidsintensief, dus goedkoper.

- De *Moscato* is zoet maar blijft fris door zijn mousse en zuren, meestal gebruikt als dessert-wijn.

(kaart: Lombardije-Veneto)



Les Futailles

3.3 Frankrijk

Champagne

De *Champagne* mag uitsluitend worden gebezigd voor wijnen uit de Champagnestreek rondom Reims.

De druivenrassen die voor de Champagne in aanmerking komen zijn:

- de Pinot Noir	11.827,40 ha
- de Pinot Meunier	10.836,70 ha
- de Chardonnay	8.460,90 ha
- andere	5,20 ha

waarbij de Marnestreek met 20.965 ha de grootst bebouwde oppervlakte heeft.

De druivenrassen volgens de regio

1. Pinot Noir --> Vallée de Marne
2. Pinot Meunier --> Montagne de Reims
3. Chardonnay --> Côte des Blancs

Enkele weetjes:

* Indien een Champagne enkel van witte druiven gemaakt wordt, zijnde de Chardonnay, krijgt het de benaming "Blanc de Blanc".

* Een Champagne 'traditionnel' is samengesteld uit verschillende Cuvées van verschillende jaren.

* Een 'Vintage' wordt enkel gemaakt in goede jaren met de beste druiven.

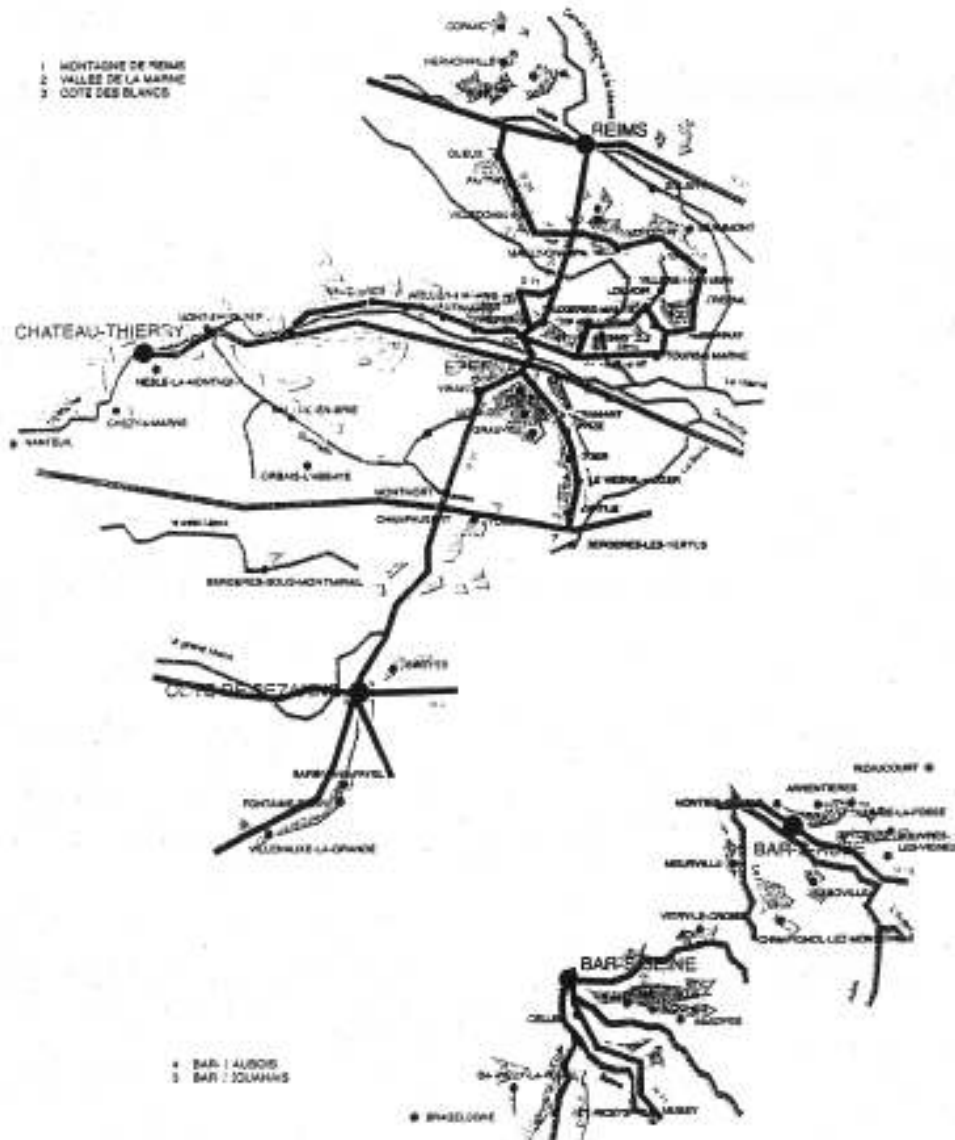
* Voor de Champagnes kopen wijnkastelen hun druiven in de dorpen voor een vaste prijs:

- Een 15-tal dorpen krijgt 100% van de prijs en maakt aanspraak op de titel 'grand-cru'.
- Een 40-tal dorpen produceren een 'premier-cru' en krijgen 90 tot 99% van de prijs.
- Alle andere dorpen krijgen 80 tot 89%

Deze specificatie wordt elk jaar vastgelegd op de échelle des crus (wijngaardladder)

Les Futailles

Champagne



Les Futailles

Crémant de Bourgogne

De bekendste Crémants zijn de Crémants uit Bourgogne.

De Crémant de Bourgogne maakt deel uit van een algemene appellation (voor de gehele Bourgogne) AC Crémant de Bourgogne (ook rosé).

De Crémant de Bourgogne wordt geproduceerd van dezelfde druiven als de Champagne, namelijk de Chardonnay en Pinot-Noir geteeld op een kalkrijke bodem als de Champagne.

600 ha vinobles komen in aanmerking.

De Crémants moeten minimum 30% Pinot-Noir of Chardonnay bevatten, max 20% van de Gamaydruif.

Andere Cremants : Crémant d'Alcase, Crémant du Yura