Mousserende wijnen

Nederlands Wijngilde

- Nederlands Wijngilde
- Afdeling Utrecht

Mousserende wijnen

- Frankrijk : Vin Mousseux:
- Champagne,
- Crémant (de Loire, d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, du Jura, de Savoie, de Die, de Limoux),
- Blanquette de Limoux, Clairette de Die
- Luxemburg: Crémant
- Italië Prosecco, spumante en frizzante
- Spanje : Cava
- Duitsland en Oostenrijk : Sekt
- Engeland, Verenigde Staten, Australië, Nieuw Zeeland ,

  Chili en Argentinië Sparkling Wine
- Zuid Afrika: Vonkelwijn

Vinificatie Mousserende wijn

Er zijn 6 manieren om een mousserende wijn te maken

1. De méthode ancestrale (van de voorouders)

Bij deze traditionele methode bottelt men een most die zijn gisting niet volledig heeft voltooid. Als de temperatuur in het voorjaar stijgt, zorgen de over gebleven suikers en gistcellen ervoor dat de tweede gisting begint. Door deze gisting ontstaat koolzuurgas in de fles. Het kwam hierbij wel regelmatig voor dat een fles explodeerde doordat de koolzuurdruk te hoog werd, maar inmiddels gebruikt men zwaardere flessen en wordt de wijn tijdens de gisting op de fles gekoeld, zodat de koolzuurdruk niet te hoog op kan lopen.

Deze methode wordt niet veel meer gebruikt; komt nog wel voor in traditionele gebieden : Blanquette de Limoux, Clairette de Die en Gaillac Mousseux

Vinificatie Mousserende wijn

2. De méthode traditionelle (vroeger méthode champenoise)

Deze methode verloopt via 5 stappen:

1. Het maken van basiswijn. Op rvs tanks, meestal wijn van meerdere druivensoorten en verschillende jaren
2. Assemblage: op basis van de voorraden maakt de wijnmaker een assemblage
3. Botteling: De assemblage wordt op de fles gedaan met een “liqueur de tirage”, een mengsel van wijn, suiker en gistcellen. De fles wordt gesloten met een kroonkurk
4. Verplaatsing gistbezinksel (lie) via remuage of in een gyropalette
5. De hals van de fles gaat in een bad van – 20 ˚. De capsule wordt verwijderd en de gistprop schiet er uit. De fles wordt aangevuld met “liqueur d ‘expédition”. Door dit mengsel bepaalt de wijnmaker de stijl van de wijn .

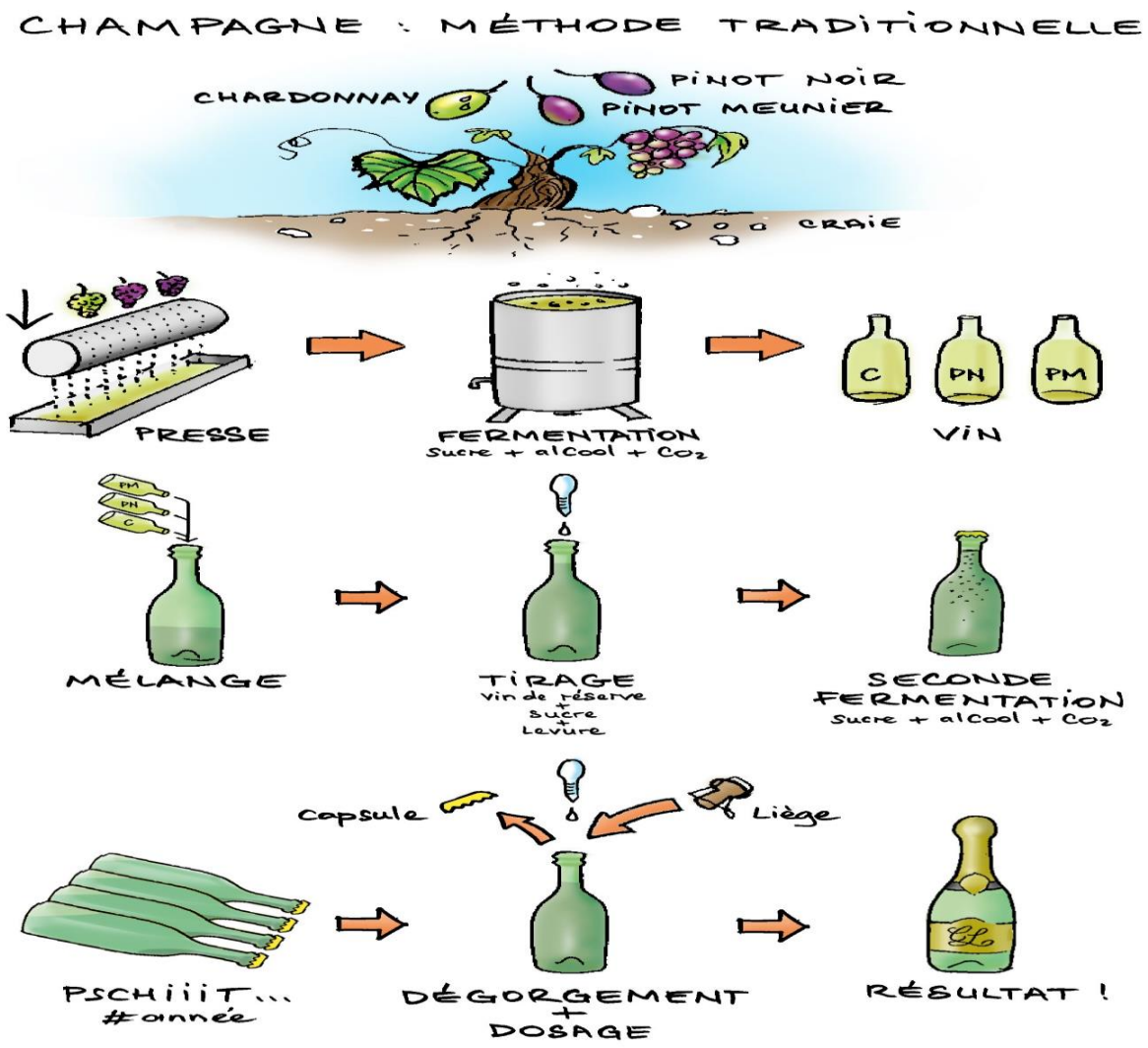
Koolzuurdruk: 5 – 7 bar

De transformatie van een stille naar een mousserende wijn vindt volledig plaats in de fles en de wijn blijft na de 2e. vergisting veel langer in aanraking met het gist.

Hoe veel langer ? Nou dat kan zo maar eens 10 jaar zijn ! Wat is er dan gebeurd? De dode gistcellen breken langzaam af, waarbij mooie smaken als toast, honing en vers brood in de wijn komen.

Méthode tradtionelle

Nederlands Wijngilde



Remuage manuelle en gyropalette

Vinificatie Mousserende wijn

- **3. Méthode Cuve Close (méthode Charmat)**

Net als bij de methode traditionelle bestaat het eerste gedeelte uit het maken van basiswijn . De tweede gisting vindt echter niet plaats in de fles, maar in een gesloten tank.

Het gistbezinksel zakt naar de bodem van de tank en de wijn met koolzuur wordt afgepompt. De botteling geschiedt onder druk, zodat het koolzuur niet ontsnapt.

Koolzuurdruk: 3-4 voor de simpele Prosecco Frizzante,
5-6 bar voor de Prosecco Spumante

Bij deze methode is de mousse grover en verdwijnt ook sneller uit het glas. De smaak is en stuk frisser en fruitiger zonder gistaroma's

Vinificatie mousserende wijn

4. De Transfermethode

Typisch Duits. Hierbij krijgt de wijn, net als bij de méthode traditionelle, een 2e. vergisting op de fles. Daarna wordt de wijn verzameld in een tank en worden de gistresten verwijderd door filtratie onder druk.

Koolzuurdruk: 3 – 4 bar

Spaart tijd en mankracht: de dure remuage en het degorgeren worden overgeslagen.

5. Méthode gazéfication

De koolzuur wordt, net als bij een frisdrank ingespoten.

Koolzuurdruk 3 bar

Het koolzuur lost niet op in de wijn, waardoor de bubbels vervliegen zodra ze in contact komen met zuurstof bij het inschenken

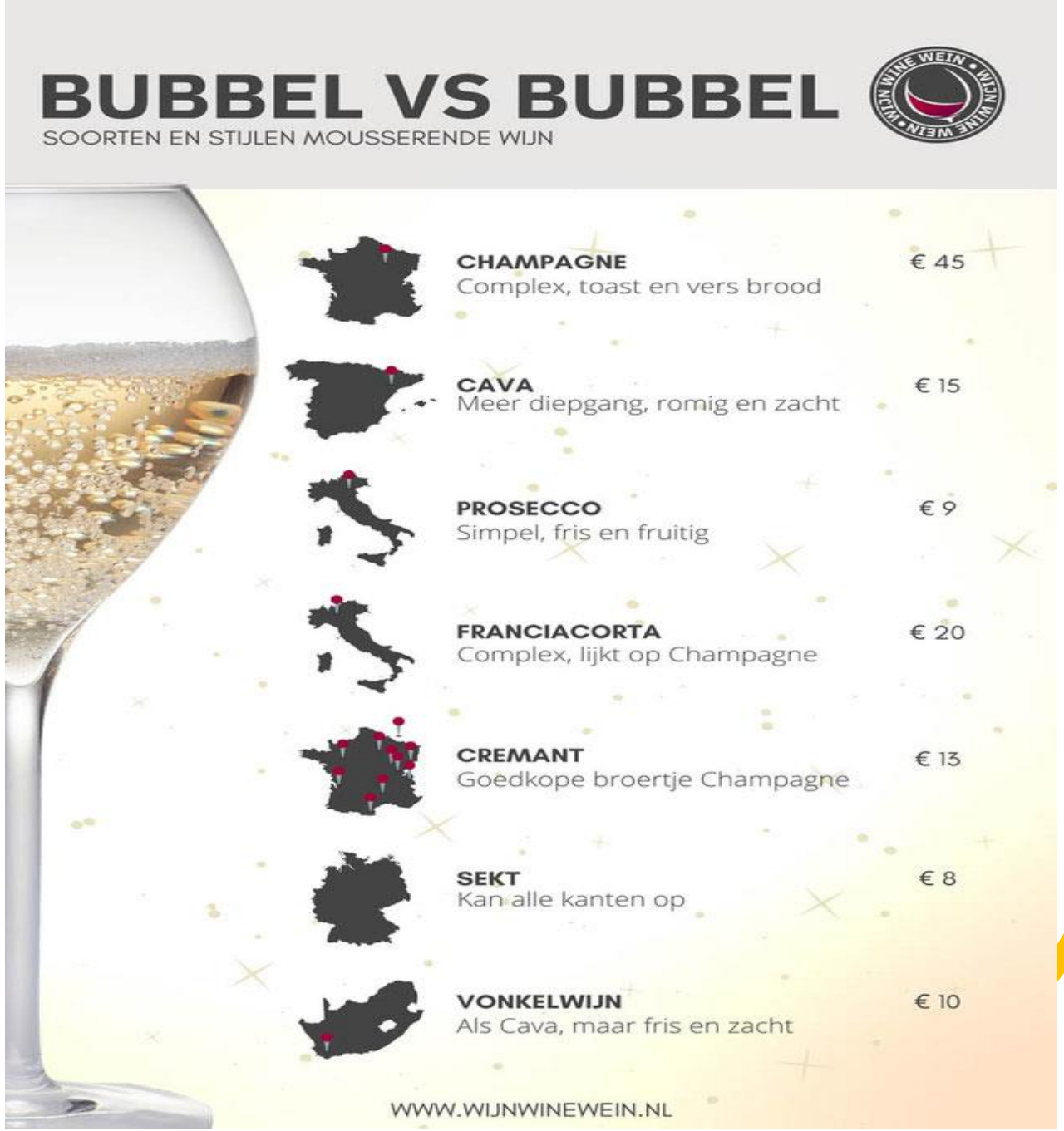
6. De Continue methode

Een Russische vinding. In ca. een maand wordt een bruisende wijn gemaakt die moet lijken op champagne. Er wordt voortdurend gist toegevoegd in tanks onder druk, waardoor het mogelijk wordt om de totale druk te verhogen tot 5 bar.

Koolzuurdruk 3-5 bar

Weinig gebruikt. Alleen in een paar heel grote bedrijven in Duitsland, Rusland en Portugal

Vergelijking Mousserende wijnen



Champagne
Cava
en
Prosecco

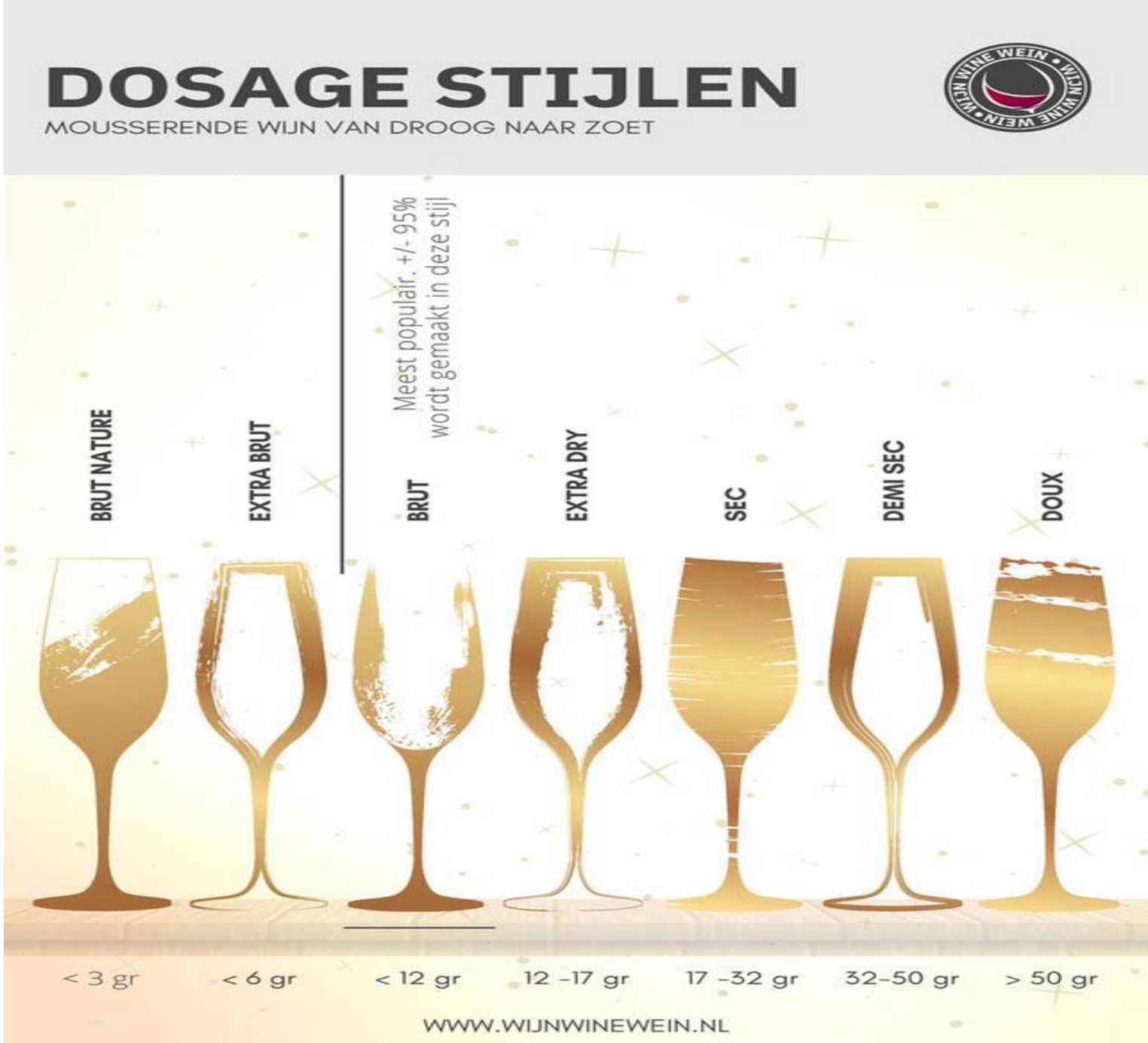
	PROSECCO	CAVA	CHAMPAGNE
LAND/ STREEK	Italië, boven Venetië	Spanje, met name Catalonië	Frankrijk, boven Parijs
DRUIF	Glera, ook wel Prosecco genoemd	Parellada, Xarel-lo en Macabeo	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
METHODE	Tank. Rijping: enkele maanden	Método tradicional. Rijping: min. 9 maanden	Méthode traditionnelle Rijping: min. 15 maanden
STIJL	1, soms 2. Plezierige, frisse en fruitige doordrink bubbel.	2, soms 3. Bij Vintage Cava's. Herkenbaar aan jaartal op fles.	3. Complex. Herken toast en vers brood.
+	627 miljoen flessen per jaar	252 miljoen flessen per jaar	322 miljoen flessen per jaar

Van

“brut nature”

naar

“doux”



Albet i Noya
Gran reserve 2018
D.O Cava

Druivensoorten:

- 25%Chardonnay, 25 % Macabeo,25 % Xarel-Lo, 25 % Parrellada
- Dosage: 3,5 gr/l.
- Restsuiker 9,0 gr/l.
- Productiegebied: Penedès,Spanje
- Ecologisch en veganistisch gemaakt
- Alcohol: 12,5 %
- Wijnkoperij Jos Peters € 16,95
- www.albetinoya.cat

Proefnotities

Deze biologisch gemaakte Efecte Brut heeft een heldere, lichtgele kleur en een fijne mousse, die heel lang aanhoudt

In de neus geuren van fris steenfruit naast wat rijpere fruittonen

In de smaak vallen vooral de fruittonen op. Smaken van Galiameloen, perzik en papaya.

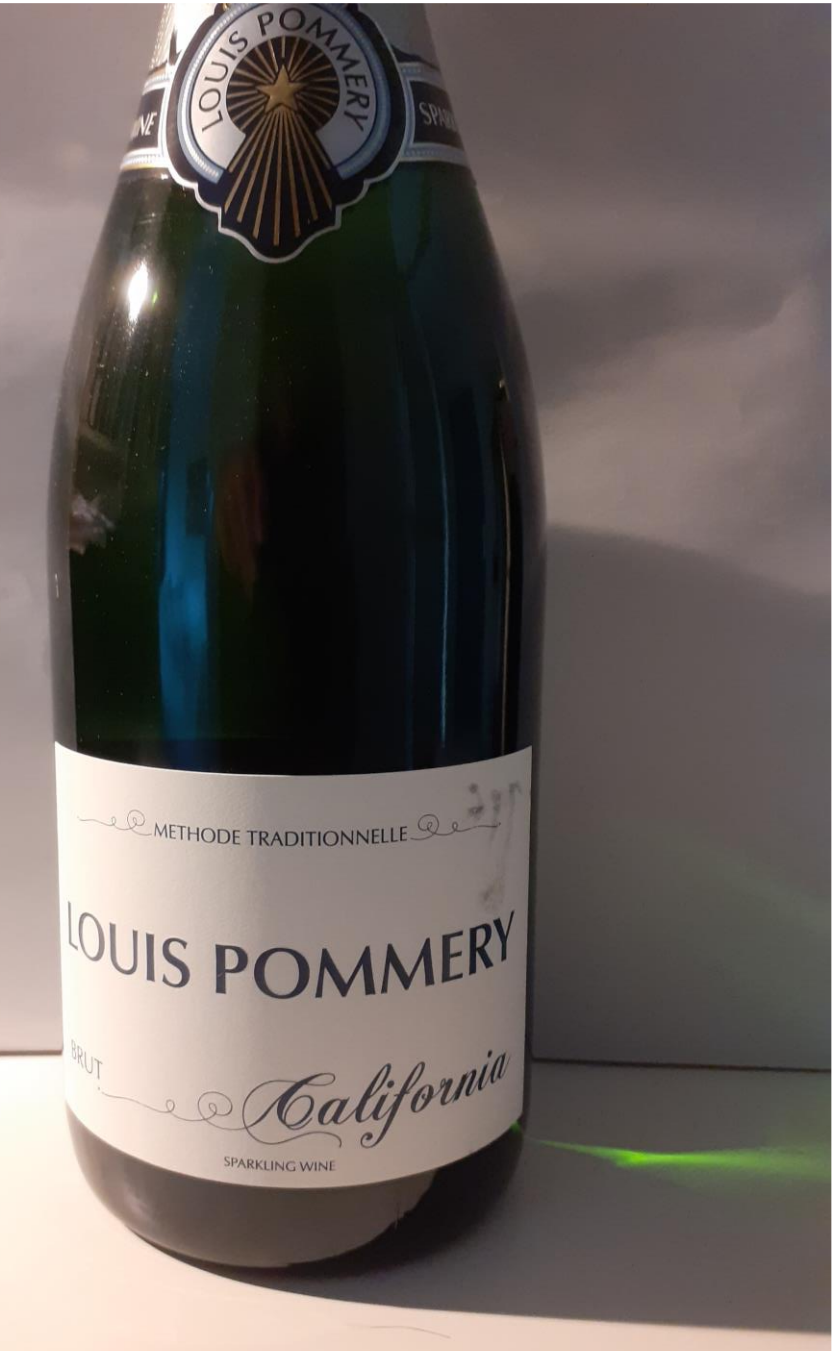
De wijn parelt op de tong, maar is daarnaast soepel en zijdezacht.

Sparkling Angel brut Montes winery, Chili, Zappalar Vineyard

- Druivensoorten: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
- Na koude inweking en eerste vergisting gaat de wijn op de fles, waarna hij 36 maanden rijpt op de lie.
- Terroir: De Zappalar wijngaard ligt op slechts 7 km. van de Grote Oceaan. Een “cool-climate” regio.
- De bodem is leemachtig op een granieten ondergrond
- Alcohol: 12,1 %
- Hanos: € 14.85 ex. Btw
- www.monteswines.com

Proefnotities

- Elegante mousserende wijn van de Chileense topproducent Montes. Een engel! Helder strogeel van kleur.
- De smaak is fris en doet denken aan witte bloemen, gedroogd fruit, walnoten, hazelnoten en geroosterd broodkruim.
- De mousse is intens, krachtig, maar toch ook verfijnd en zijdezacht.



Louis Pommery Brut
Napa Valley
California

- Druiven: 96 % Chardonnay en 4 % Pinot Noir
- Terroir: De belangrijkste factor is het samengaan van de verkoelende invloed van de nabije Grote Oceaan en de relatieve warmte van het achterland.
- De bodem kent veel variatie: goed water doorlatende kiezel, leisteen en arme rotsbodems met vulkanische as en kwarts.
- Alc. Percentage: 12,5 %
- Hanos: € 21,95 ex. Btw
- www.louis-pommery.com

Proefnotities

- De wijn heeft een mooie strogele kleur en een fijne mousse
- In de neus aroma’s van steenfruit en toast
- Smaken van appel en perzik, zachte mousse en romige vanilletonen. De wijn heeft een goede zoet/zuurbalans
- Een medium + lange afdronk eindigend met fruit en bisquit. Goede prijs/kwaliteitverhouding

Dame van Holset brut Domein Holset, Holset en Voerendaal, BOB Limburg

Druiven: 100% Chardonnay

Jaargangen: 2019 en 2020

Basiswijn is deels gelagerd op Frans eiken

24 maanden rijping op de fles

Dosage: 6 gram/liter

Alcohol: 13 %

Wijnkoperij Jos Peters: € 25.-

www.domeinholset.nl

Proefnotities

Licht goudgeel van kleur. In de neus voornamelijk aroma's van witte bloesem, citroen, limoen en mango. De smaak zit vol met fruit aroma's en wordt gecomplementeerd met tonen van vanille en toast met een frisse mousse en een verfijnde afdronk.

In het heuvellandschap Mergelland in Zuid-Limburg verbouwt Domein Holset onder andere de Chardonnay druif die, net als in de Champagne streek, zicht uitermate goed leent voor mousserende wijnen uit koelere klimaten. Deze Dame weet goed haar mannetje te staan en heeft ondanks de enorme power in mousse en fruitaroma's toch een verfijnd zacht randje door de malolactische fermentatie en de gedeeltelijke opvoeding op houten vaten.

Zilveren Parel 2015
Wijnkasteel Genoels-Elderen
A.O.C. Haspengouw, België

- Druivensoorten: Chardonnay en Pinot Noir
- De basiswijn rijpt op houten vaten
- Daarna 36 maanden rijping op fles
- Handmatige remuage
- Bodem: Kalkrijke mergelgrond
- Alcohol: 12 %
- Hanos: € 24,95 ex. Btw

- www.wijnkasteel.com

Proefnotities

- Joyce van Rennes heeft de kunst van het wijn maken in de Bourgogne geleerd en dit is overduidelijk te proeven. Haar wijnen zijn pure passie, verfijnd en perfect in balans. Het is met 22 hectare het grootste wijndomein van België
- **Klimaat/Terroir**
- Ondergrond van mergel en leem aan het oppervlak
- **Vinificatie**
- Op traditionele wijze gevinificeerde mousserende wijn. Coeur de Cuvée (enkel het beste deel van de persing), gisting en 1 jaar rijping op de lie met bâtonnage op gebruikte eiken fusten, een uitzonderlijk lange en kostbare flesrijping van 5 tot 6 jaar sur lattes.
- **Druiven**
- Chardonnay
- **Alcoholpercentage**
- 12%
- **Geur & Smaak**
- Vol, elegant, zacht, zuiver en delicaat met veel finesse en complexiteit, lichte houttoets, mooi in evenwicht, met een lange afdronk en zeer fijne ‘parel’.

Chapel Down Brut
Chapel Down Wineries
Kent, Engeland

- Druivensoorten:
- Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc
- Vinificatie:
- Koude inweking in RVS vaten, een gedeelte malolactische fermentatie, daarna 6 maanden fermentatie in de tank en nog 18 maanden op de gist in de fles

Alcohol: 12 %

Sligro: € 22,95 ex. Btw (€ 6,- introductie korting)

www.chapeldown.com

Proefnotities

Is het champagne, nee het is Britse bruis. Blitse bruis. Toast, amandel en beetje stal in de neus. Hoog in de zuren. Citroen vooral. Zachte bubbel en fijne mousse. Droog, kurk droog. Appelig (granny’s) en ver weg wat vlierbloesem. Mooi bittertje in de afdronk, die overigens lang blijft doorglijden.

Grande Cuvée Alma Brut Bellavista , Franciacorte Lombardia, Italië

- Druivensoorten: Chardonnay, Pinot Nero en Pinot Bianco
- Ongeveer 15 % van de wijn wordt gelagerd op kleine eikenhouten vaten
- De wijn rijpt nog 4 jaar alvorens hij op de markt komt
- Alcohol: 12,5 %
- Hanos. € 29,75 ex. Btw
- www.bellavistawine.it

Proefnotities

- In de geur aroma's van grapefruit en wit fruit zoals appel, peer en perzik. Maar voorop staat de zuiverheid en frisheid. Ook de smaak van deze Bellavista Alma Franciacorta is een plaatje, perfecte zachte mousse, en fris droog met een mooie lengte. De complexiteit van de smaak maakt alles af, want niet voor niets krijgt deze Franciacorta prijs na prijs op internationale wedstrijden! De afdronk is lang en zuiver met een mooie frisse toon van citrus en groene appel.

Champagne Blanc de blancs brut Château de Bligny , Côte des Bar

- Druivensoorten: 100% Chardonnay
- Het Château staat op de fundamenten van een middeleeuws kasteel, dat wijngaarden had verworven van de voormalige Priorij van Sainte-Eulalie.
- In 1999 werd het eigendom van de familie Rapenau, ook eigenaren van G.H.Martel-huizen en van de Charles- de Cazenove-champagnes
- De wijngaard is opnieuw ontworpen en er is fors geïnvesteerd in de meest geavanceerde vinificatie apparatuur
- De familie Rapenau is een van de laatste Champagne familiehuizen van deze omvang
- Alcohol: 12 %
- Sligro: € 22,95 ex btw (€ 6 introductiekorting)
- www.champagnechateaudebligny.com

Proefnotitities

- Lichte strogele kleur. Fijne perlage. Aan de neus wit fruit, gistingsaroma’s, geroosterde noten, cacao en brioche of briochedeeg. Best wel expressieve aroma’s. Een explosie aan sappig wit fruit en citrus in de mond met veel mousse, romigheid, kracht, fijne zuren. Een hele spannende kern met veel grip van waaruit de lagen uitwaaieren. Enorm veel frisheid en mousse in de mond. Lekker lange en filmende afdronk. Paste perfect bij de zelfgemaakte dimsum met pittige zoutzure sojasaus. Uitstekende PQR. Score: 16,5/20

Champagne wijngebieden

Champagne, Côte des Bar

- De Côte des Bar heeft een iets warmer klimaat door de zuidelijke ligging en de grotere afstand tot de Atlantische Oceaan
- Er is minder neerslag dan in de Montagne de Reims en de Côte des Blancs, waardoor minder kans op ziekten en schimmels
- Bodem: Voornamelijk klei en kalksteen, met een aanzienlijke hoeveelheid fossiele Kimmeridgiaanse mergel. Hierdoor betere waterretentie, wat helpt om de wijn stokken te voorzien van voedingsstoffen en mineralen
- De Côte des Bar ligt op een lagere hoogte en heeft meer glooiende heuvels. Dit zorgt voor een gevarieerde rijping en een breder scala aan smaak-profielen.
- De champagnes uit de Côte des Bar zijn vaak fruitiger, ronder en toegankelijker, met een duidelijke expressie van het terroir en de druiven.

Tot slot:

Een proost op het nieuwe jaar !

- NWG afdeling Utrecht

Nederlands Wijngilde

- Petja Klaarhamer