17/10/2013
Schuimwijnen
van over de hele wereld

Vlaamse Wijngilde
Commanderij Molenberg
Lede
www.commanderijmolenberg.be

SCHUIMWIJN

Verschillende

PRODUKTIEMETHODEN

Soorten schuimwijn

1. Toevoeging CO^2
2. Méthode Rurale – Ancestrale
3. Charmat-methode – Cuve Close
4. Transfertmethode
5. Méthode Traditionelle
6. Champagne

1 Impregneren van vreemd CO2-gas

- Vooraf uitgegiste en geklaarde wijn
- Inspuiting van vreemd CO2-gas
- Vooral voor vruchtenschuimwijn gebruikt
- afhankelijk van de temperatuur en druk, wordt het CO2 ook gebonden en opgelost in de wijn
- Bubbels zijn grover en komen agressiever over
- Bij lange bewaring benadert de schuimvorming deze van de flesgisting.
- Op etiket dient verplicht vermeld:

  "Met toegevoegd CO2-gas"
  "Vin mousseux gazéifié"
  "Mit zugezetzter Kohlensäure"
- Chemisch geen verschil tussen gistings-CO2 en technisch CO2.

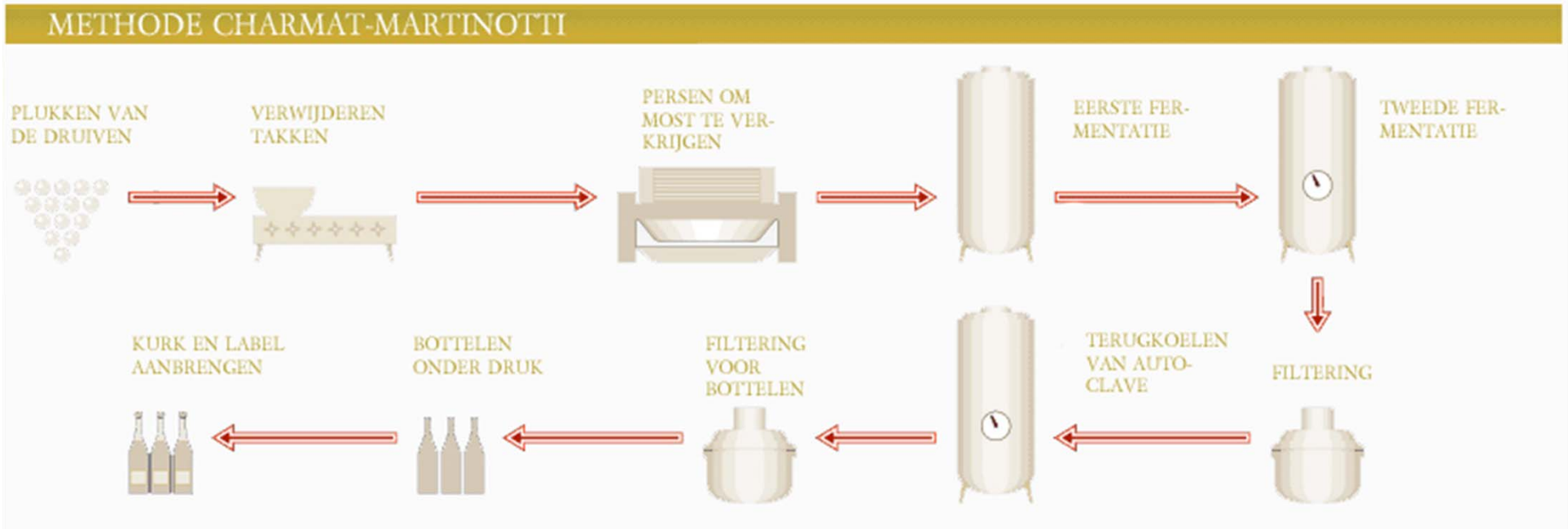
2 Méthode Rurale of Ancestrale

- Meestal druiven met veel suikergehalte
- één enkele gisting
- Gisting vertragen of stilleggen door afkoeling most (2° C)
- filteren, bijgisten en bottelen
- In lente heropstart gisting en opbouw druk in de gesloten flessen (min. 9 maand sur lattes).
- Meestal wordt gedégorgeerd
- Geen liqueur de tirage, geen liqueur de dosage
- AOC-AOP – methode verplicht vermeld op etiket
- Clairette de Die, Blanquette de Limoux

3 Cuve-close of Charmat methode

- Een stille, droge witte wijn + liqueur de tirage in hermetisch gesloten kuip
- De tweede gisting start – wijn neemt koolzuur op = "prise de mousse”
- Kortere productietijd
- minder fijne mousse
- Na afloop tweede fermentatie overpompen
- Isobarisch filteren
- Bottelen met dosage d'expédition onder tegendruk
- Spumante, Luxemburgse schuimwijnen, Prosecco.

Charmat methode



4 Transfertmethode

- Variant op Cuve close
- Tweede gisting gebeurt op fles
- Na schuimvorming wordt de inhoud van de flessen in tanks gebracht onder tegendruk
- Geen remuage, geen dégorgement
- Wel isobarisch filteren en opnieuw bottelen
- Toegepast voor sommige Duitse Sekt

5 Methode Traditonelle

- Zacht (kleur) persen niet-gekneusde druiven
- Persing, sulfitage, débourbage, (statische) klaring
- Sterk temperatuur gecontroleerde gisting in inox vaten
- Wijnen van verschillende klassen, gemeenten, wijngaarden en druivenrassen worden apart gemaakt en gestockeerd
- Ev. malolactische gisting voor zachtere (minder zuren) wijn
- Assemblage, dosage en botteling
- Remuage en degorgement

6 Methode Champenoise

- Mag enkel gebruikt worden voor champagnes
- Is eigenlijk zelfde als Méthode Traditionelle
- Voor Champagne geldt strikte wetgeving: 4.000kg druiven → max. 2.550L most: 2050L "cuvée" en 500L "taille”
- Wettelijke bescherming CIVC

METHODE CHAMPENOISE OF TRADITIONNELLE

PLUK GEZONDE DRUIVEN

↓

PERSEN

↓

ALCOHOLISCHE VERGISTING
Druivenrassen en druiven van verschillende wijngaarden apart laten vergisten

↓

ASSEMBLAGE

↓

TOEVOEGEN LIQUEUR DE TIRAGE

↓

BOTTELEN

↓

TWEEDE GISTING OP FLES

↓

KOOLZUURGAS MET DRUK VAN ± 6 ATMOSFEER OPGENOMEN IN WIJN

↓

GISTBEZINKSEL IN FLES

↓

REMUAGE

↓

DEGORGEMENT

↓

LIQUEUR D'EXPEDITION

↓

DEFINITIEVE KURK EN MUSELET

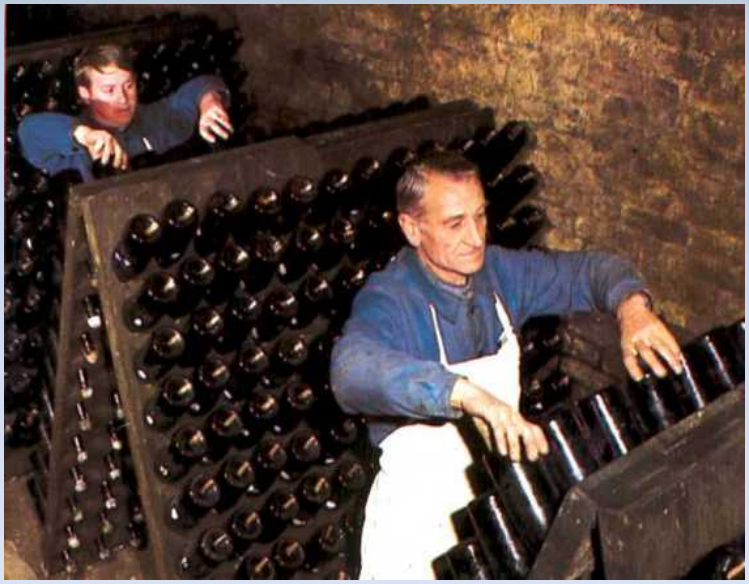
Manuele Remuage

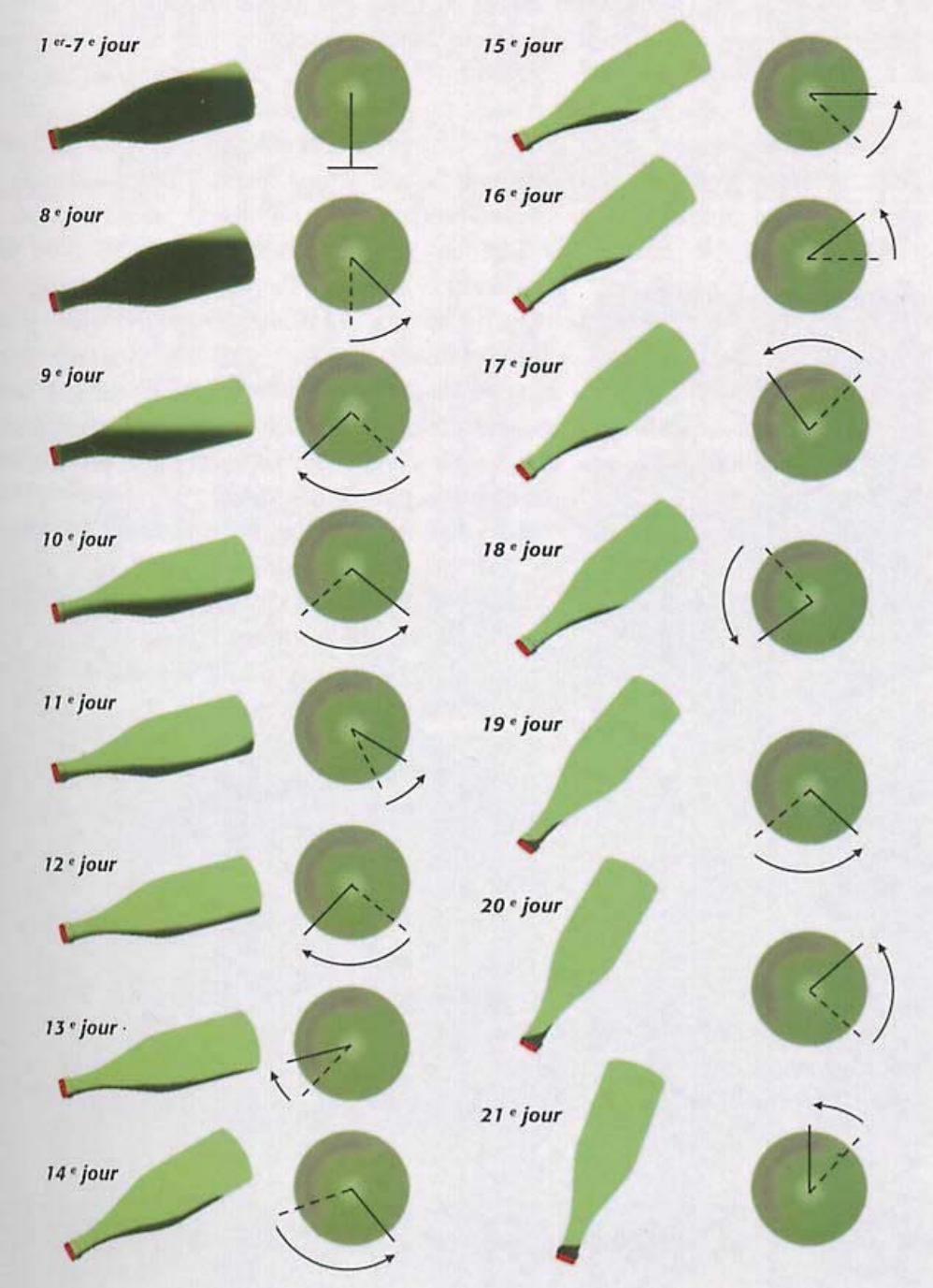
pupiters

fles geleidelijk draaien en in omgekeerde positie brengen

(ongeveer 30.000 bewerkingen/dag/remueur)

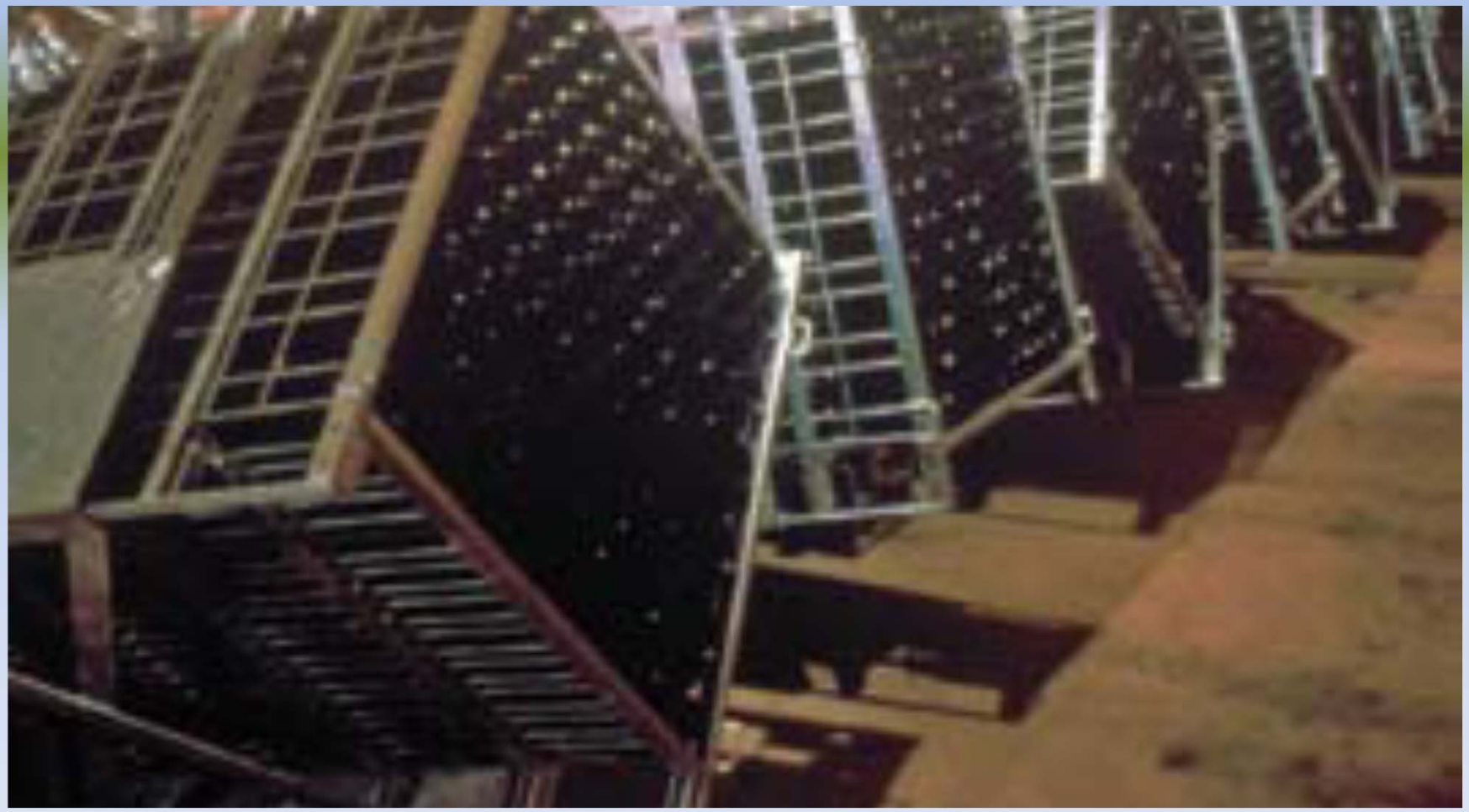
gedurende 3 weken




1er-7e jour
8e jour
9e jour
10e jour
11e jour
12e jour
13e jour
14e jour
15e jour
16e jour
17e jour
18e jour
19e jour
20e jour
21e jour

Mechanische Remuage

Gyropalettes



Mechanische remuage

- gyropalettes (girasols)
- fles geleidelijk draaien en in omgekeerde positie brengen
- 1-2 weken

Chemische remuage

- gisten en suikers in kleine bolletjes (algen)
- fles kan gewoon omgedraaid worden (dépot zal niet zweven)
- 20 seconden

DEGORGEMENT (=ontkurken)

- verwijderen van de gistprop
- hals van de fles wordt ondergedompeld in een pekelbad van -25°C
- bij openen van de fles wordt prop door druk naar buiten geperst

DOSAGE Champagne

- de hoeveelheid toegevoegde suiker (gram/liter)
- liqueur d'expédition = rietsuiker + wijn
- Hoe droger, hoe beter de kwaliteit van de wijn moet zijn

• Brut Zero – Pas dosé	geen toevoeging
• Extra Brut – Brut Nature	max 6 gr/l
• Brut	minder dan 12 gr/l
• Extra Dry	12 gr/l tot 17 gr/l
• Sec	17 gr/l tot 32 gr/l
• Demi-sec	32 gr/l tot 50 gr/l
• Doux	meer dan 50 gr/l

DOSAGE CAVA

liqueur d'expédition (=licor de expedicion)

= rietsuiker + wijn of gewoon dezelfde schuimwijn

Hoe droger, hoe beter de kwaliteit van de wijn moet zijn

- Brut Nature (geen toevoeging)
- Extra Brut (max 6 gr/l)
- Brut (max 15 gr/l)
- Extra Seco (min 12 gr/l en max 20 gr/l)
- Seco (min 17 gr/l en max 35 gr/l)
- Semi-seco (min 33 gr/l en max 50 gr/l)
- Dulce (meer dan 50 gr/l)

Toevoegen
van liqueur d’expédition

Bouchage (aanbrengen van kurk)

Museletage (het metalen draadkapje)

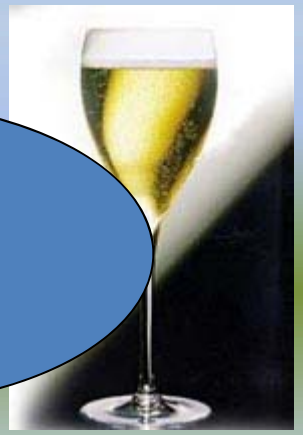
Habillage (de mantel)

Champagne en diversiteit

Diversiteit herkennen

Etiket lezen

Blanc de Blancs
(Blanc de Noirs)



BRUT

Cuvée Spéciale

millésimé

Rosé

Een verschil leren maken tussen smaken en karaktertrekken van de wijnen

Geografische aanduiding

IGP – AOP → een produkt waarvan kwaliteit en eigenschappen specifiek zijn voor die locatie (terroir)

- **een instrument om het product te valoriseren**
- **een kwaliteitswaarborg voor het product**
- **een middel om de consument te informeren**

Crémant-de-Limoux

Champagne

Wat is champagne?

- Een schuimwijn
- Geproduceerd in de Franse champagnestreek
- In een bij wet van 1927 vastgelegd productie-gebied (met recent kleine aanpassing)
- Onder strikt geregelementeerde productie-voorwaarden
- Met specifieke regels voor commercialisering
- Een Frans symbool bij uitstek

(Vnste) druiven voor champagne

De pinot noir vertegenwoordigt 39% van de wijnstokken. Deze druif gedijt uitstekend op koele kalkgrond en staat vooral in de Montagne de Reims en de Côte des Bar. Champagne met veel pinot noir, heeft een aroma van rood fruit, body en kracht.

33% van de totale teelt is meunier. Deze krachtige druif is minder gevoelig voor vorst doordat hij later uitloopt. Hij gedijt goed op een ondergrond met meer klei, zoals in de Vallée de la Marne, en kan zich goed handhaven onder moeilijke klimatologische omstandigheden. Pinot meunier geeft soepele en fruitige wijnen met een ronde smaak, die zich in de loop van de tijd iets sneller ontwikkelen.

De chardonnay beslaat 28% van het Champagnegebied. Deze druif staat vooral in de Côte des Blancs. Chardonnaywijnen kenmerken zich door verfijnde aroma's met een vleugje bloemen, citrusvruchten en soms ook mineralen. Omdat hij zich langzaam ontplooit, is chardonnay ideaal voor bewaarwijnen.

Wat is Cava?

- Een schuimwijn
- Geproduceerd
- in Spanje
- Volgens de Méthode
- Traditionelle

Cava - Geografie

- G**een beperking tot één enkel gebied**

- Men mag Cava maken in
  - Catalonië
  - Navarra
  - Baskenland
  - Valencia
  - Aragon
  - La Rioja
  - Extremadura
  - Castilla y Léon

159 gemeenten in totaal!

Geografie

- San Sadurni (d'Anoia) in het district Barcelona is het ***centrum van de cava productie***.
  - Druiven verbouwd op de hellingen tussen de kustvlakte en de meseta (=Spaanse hooggebergte)
  - diepe kleiachtige bodem dat het water goed vasthoudt
  - Hoogteligging 200 - 500 m
  - Z-O oriëntatie voor voldoende zonlicht en rijping

CAVA Druivenrassen

- De meeste cava wordt gemaakt van drie druivenrassen
  - Macabeo (=Viura)
  - Xarel.lo (=Pansa Blanca)
  - Parellada
- Chardonnay is sinds 1986 opgenomen in de D.O. alsook Subirat (Malvasia Riojana)
- Garnacha (Grenache), Monastrell(Mourvèdre) en recentelijk Trepat mogen gebruikt worden om de Rosada (Rosé) te maken
- Er zijn ook domeinen die Pinot Noir gebruiken,

Cava Druivenrassen

- **Macabeo** is een druif met een dunne schil, vorstvrij, fijne zuren en aroma's
- **Parellada** is een druif met uitgesproken florale aroma's, zachte romige wijnen en laag in alcohol
- **Xarel.lo** is een druif met dikke schil, alles bijeen genomen de druif met de grootste persoonlijkheid
- **Chardonnay** geeft volle en rijke wijnen met hoge zuren
- **Malvasia** kleurt lichtrood als druif bij rijping, wijnen met goede structuur en frisheid met een aromatische toets wat nog complexer wordt met het ouder worden,

Cava Druivenrassen

- Garnacha geeft fruitige wijnen, met gebalanceerde zuren, vol aroma en smaak
- Trépat is een vroegrijpe druif, geeft wijnen met matig alcohol gehalte en gebalanceerde zuren
- Monastrell is de druif waarmee de cavaproductie startte en geeft volle krachtige wijnen,
- Pinot noir is vooral aangeplant in de koelere regio’s en geeft wijnen met structuur en mooie zuren

Verschillen Cava en Champagne

- Champagne komt uit één grote beschermde appellatie terwijl cava kan gemaakt worden in 159 gemeenten in verschillende provincies van Spanje
- Champagne kent een rijping ‘sur lattes’ van minimaal 15 maanden terwijl dit bij Cava minimaal 9 maanden is.
- Champagne is gemaakt van pinot noir, pinot meunier en chardonnay en cava is gemaakt van xarel.lo, macabeo en parellada

Prosecco

- Italiaanse schuimwijn
- Druivenras waaruit hij gemaakt is (Glera is de officiële naam)
- Charmat Methode
- Prosecco Dry, Extra Dry en Brut
- Dry: minst droge - 17 à 32gr/l
- Extra Dry: meest geproduceerde – 12 à 17gr/l
- Brut: modernste versie - tot 12gr/l toegevoegde suiker

PROSECCO DOC

- Beschermd productiegebied
- Afkomstig uit een van de vijf DOC-provincies in Veneto of een van de vier uit Friuli
- Min 85% Glera
- Minder strenge regels voor druivenopbrengst
- Minder strenge regels voor mostopbrengst

PROSECCO DOCG

- Beschermd productiegebied Treviso (Veneto)
- Gebied tussen Conegliano en Valdobbiadene
- Strenge productieregels
- Maximale druivenopbrengst:ha
- Maximale mostopbrengst/kg druiven
- Slechts 6000ha
- Waarvan 106 Superiore

Prosecco Superiore DOCG

- Beschermd productiegebied 15 gemeentes
- Gebied tussen Conegliano en Valdobbiadene
- Strenge productieregels
- Maximale druivenopbrengst: 120-135hl/ha
- Maximale mostopbrengst 70l/100kg druiven
- Verplichte botteling in Treviso

Zuid-Afrika

Vonkelwijn – Cap Classique

Groot Geluk

- Druivenrassen:
  - Chardonay (50%)
  - Pinot Noir (35%)
  - Pinotage (15%)
- Cap Classique = méthode Traditionnelle
- Wijnhuis Villiera - Stellenbosch

Belgische schuimwijn

- 2000 jaar geleden reeds wijnbouw
- Bleef bestaan tot 18de eeuw
- Amateuristisch altijd aanwezig
- Heden professionele wijnbouw in
  - Vlaams-Brabant
  - Limburg
  - Henegouwen
  - West-Vlaanderen
  - Luxemburg

Aldendyck

- Locatie: Limburg – Maaseik – Aldeneik
- Oppervlakte wijngaard: 7ha
- Druivenrassen: Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris en recent ook Chardonnay
- Terroir: mineraalrijke grind en kiezel
- Traditionele wijnbouw met moderne uitrusting

Aldendyck Pinot Brut

- Méthode Traditionnelle
- Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris
- Persing van hele trossen
- Gisting en lagering in temperatuurgecontro-leerde inoxvaten
- Pinot Gris (deel) 5m en Pinot Noir 10m barriques
- 12 maanden sur lattes
- Mechanische remuage
- Dosage: 7g/l
- Dégorgement