

GRAPES

SPARKLING

TEKST MINTA NICOLAI

FOTOGRAFIE GINO VAN MEENEN

SPARKLING NEDERLANDERS DRINKEN GEMIDDELD ÉÉN GLAS MOUSSERENDE WIJN PER JAAR EN DAT IS MEESTAL TIJDENS OUD EN NIEUW. GELUKKIG STIJGT DIT PERCENTAGE MET HET JAAR, MAAR AANGEZIEN WE DE DECEMBERMAAND NADEREN, KUNNEN WE ER NIET OMHEEN. HET THEMA VAN DEZE GRAPES STAAT IN HET TEKEN VAN SPARKLING WIJNEN. DE SFEEBEBEELDEN DIE BIJ SPARKLING PASSEN ZIJN: DONKERE AVONDEN, KAARSEN, KERSVERLICHTING, DENNENNAALDEN, VERFRISSENDE BUBBELS ALS APERITIEF VOOR HET DINER, COCKTAILPARTY'S, CHAMPAGNEONTBIJT, SPOOMS, SCROPINNO'S, AARDBEIEN MET CHOCOLADE, BUBBELBAD EN EIGENLIJK ELK MOMENT MET EEN FEESTELIJK TINTJE. NATUURLIJK ZIJN BUBBELS OOK HEERLIJK NA EEN LANGE WERKDAG. MOUSSERENDE WIJNEN VERFRISSEN DE MOND EN PRIKKELEN DE ZINTUIGEN. VANDAAR DAT ZE VAAK VOORAFGAAND AAN HET DINER OF EEN AVOND WORDEN GESCHONKEN.

SPARKLING GRAPES

- Cava – witte Spaanse mousserende wijn
- Champagña – witte Zuid-Afrikaanse mousserende wijn, vaak gemaakt volgens de methode traditionelle
- Champanski – witte Russische mousserende wijn, vaak erg zoet!
- Crémant – Franse mousserende wijn, anders dan champagne, maar ook streekgebonden, zoals crémant de Bourgogne
- Espumante – Portugese mousserende wijn (meer dan 3,5 bar in de fles)
- Espumoso – Spaanse mousserende wijn (meer dan 3,5 bar in de fles)
- Frizzante – lichte Italiaanse mousserende wijn
- Methode Cap Classique – mousserende, witte wijn uit Zuid-Afrika, ook bekend als vonkelwijn
- Perlé – lichtmousserende, Franse wijn (minder dan 2,5 bar in de fles)
- Perlwein – lichtmousserende Duitse wijn (minder dan 2,5 bar in de fles)
- Prickle – zo noemen de Engelsen een lichtmousserende wijn met minder dan 2,5 bar in de fles
- Saumur – Franse (non-champagne) mousserende wijn uit Saumur in het Loiregebied
- Sekt – witte Duitse mousserende wijn (meer dan 3,5 bar in de fles)
- Semi-sparkling – Engelse benaming voor een lichtmousserende wijn met tussen de 2,5 en 3,5 bar in de fles
- Sparkling – Australische mousserende wijn (meer dan 3,5 bar in de fles)
- Sparkling Red – rode mousserende wijn, niet uit de Champagnestreek, meestal uit Australië
- Spritzig – Duitse lichtmousserende wijn (tussen de 2, 5 en 3,5 bar in de fles)
- Spumante – Italiaanse mousserende wijn (meer dan 3,5 bar in de fles)
- Vino de Aguja – Spaanse lichtmousserende wijn (minder dan 2,5 bar in de fles)
- Vouvray – Franse (non-champagne) mousserende wijn uit Vouvray in het Loiregebied.





GRAPES

CHAMPAGNE

Als eerste moet gezegd worden dat mousserende wijn zeker niet altijd champagne is. Integendeel. Champagne mag alleen zo genoemd worden als het uit het afgebakende Franse herkomstgebied Champagne komt. Naast een specifieke regio moet de wijn aan diverse eisen voldoen voordat de naam champagne op het etiket gezet mag worden. Zo mag het alleen gemaakt worden van drie druivenrassen, te weten: de witte chardonnay, en de rode pinot noir en pinot meunier. Daarnaast is er nog een aantal restricties waaraan de producenten in de Champagne zich moeten houden. Zo mag men slechts een maximaal aantal hectoliters per hectare produceren. En tevens moet champagne volgens de methode traditionelle zijn gemaakt.

Ondanks deze vastomlijnde kaders en 'verplichte' druivenrassen, verschilt de smaak van elke champagne per wijnhuis, maar niet per jaar. Champagne wordt namelijk gemaakt van wijnen uit verschillende oogstjaren. Dit is een bijna uniek gegeven. Elke champagnehuis heeft namelijk zijn eigen huisstijl waarbij het recept onveranderlijk is en elke fles hetzelfde smaakt. Door de basiswijnen van de drie druivenrassen chardonnay, pinot noir en pinot meunier te blenden, ontstaat er een specifieke smaak. De oogst mag dan wel per jaar verschillen, maar door de juiste verhoudingen toe te passen, zorgt men ervoor dat men elk jaar dezelfde champagne kan maken. De verhoudingen van de gebruikte druivenrassen verschillen echter wél per jaar.

HET ETIKET Blanc de Blanc: champagne gemaakt van 100% chardonnaydruiven
 Blanc de Noir: champagne die gemaakt is van alleen blauwe druiven
 Cuvée: een melange blend, wat alle champagne is
 Non-Vintage: champagne die wijnen uit meer dan één jaar bevat
 Vintage/Millesimé: wijn uit een enkel oogstjaar

HET TYPE

Brut: droog
 Sec: vrij droog
 Demi-Sec: halfdroog
 Doux: halfzoet

HET VINIFICATIEPROCES

Wat champagne speciaal maakt zijn de bubbeltjes, ook wel mousse genoemd. Er zijn diverse manieren om deze bubbels in de wijn te krijgen. In het Champagnegebied hebben ze deze techniek geperfectioneerd en werkt men met één methode; de methode traditionelle. Deze onderscheidt zich van de andere methoden doordat er een tweede gisting op fles ontstaat. Als eerste wordt van alle drie de druivenrassen een 'gewone' wijn gemaakt. Hierna volgt de marriage oftewel het mengen van de drie basiswijnen (bij niet-millésime ook van verschillende jaren). Men mengt de wijnen tot de smaak ontstaan is die het wijnhuis prefereert; de huisstijl, de cuvée. Aan de cuvée wordt een kleine hoeveelheid rietsuiker en gist toegevoegd, dit noemt men de liqueur de tirage. Dit mengsel zorgt ervoor dat er een tweede gisting op fles ontstaat. De flessen worden met een kroonkurk afgesloten en horizontaal in de kelders gelegd. De wet schrijft voor dat de wijn minimaal vijftien maanden moet rijpen. Maar hoe langer de wijn blijft liggen, hoe meer smaak deze krijgt.

Nadat de wijn optimaal is gerijpt, worden de flessen in een zogenaamde pupitre gezet. In deze schuin opgestelde houten rekken met ronde gaten worden de flessen steeds een slagje gedraaid. Dit wordt de remuage genoemd. Hierdoor komt het depot – afgestorven gistcellen die zijn ontstaan tijdens de tweede gisting – richting de hals van de fles. Tegenwoordig heeft men deze werkwijze gemoderniseerd en maakt men gebruik van gyroplattes, automatische kantelapparatuur, waarin zo'n vijfhonderd flessen passen. Dit systeem brengt de duur van de remuage terug van acht tot twaalf weken naar een week tot twee weken. Na de remuage volgt het dégorgement: het verwijderen van het bezinksel. Men zorgt ervoor dat de flessenhals bevriest. Bij het openen van de fles schiet het bevroren bezinksel uit de fles. De fles wordt hierna snel opgevuld met de dosage, ook wel de liqueur d'expédition genoemd, een mengsel met rietsuiker. De liqueur d'expédition bepaalt of de champagne brut, sec, demi-sec of doux wordt. Hierna wordt onder een behoorlijke kracht de champagnekurk in de fles gestopt, waarna de kurk met een musselet wordt afgesloten.

