









### 3.2.2 Schuimwijn of bubbels maken






#### Verschil schuimwijn – champagne – cava ...



Wijnen met bubbels heten mousserende wijn  of schuimwijn. Zij verschillen in druivensoorten en herkomst.

-  Prosecco  is de naam van de Italiaanse druivensoort (waar we ook asti spumante en lambrusco vinden).
-  Spaanse cava  is fris en fruitig en minder zoet dan Prosecco.
-  Duitse Sekt,  al dan niet b.A. (bestimmte Anbauegebiete).
-  En alleen al omdat het woord zo mooi is: Zuid-Afrikaanse vonkelwijn.

Er zijn (met enkele nuances) 3 productiemethoden voor bellen:

-  door koolzuurgas  in stille wijn te injecteren tot een goedkope, eenvoudige wijn met grove belletjes,
-  door wijn in een hermetisch afgesloten tank te laten gisten, waardoor het koolzuurgas in de wijn wordt opgenomen (de zogenaamde cuve close of charmant);
-  door wijn een tweede gisting in de fles te laten ondergaan. Deze methode traditionelle  wordt in de champagnestreek de méthode champenoise genoemd.

Lang werd aangenomen dat Dom Pérignon in 1697 de champagne uitvond.

Het procédé werd echter al in 1662 in een paper aan de Londense Royal Society beschreven door de Britse wetenschapper, fysisch en arts Christopher Merett. Franse Benedictijnen exporteerden rode kwaliteitswijn en goedkopere witte wijn naar Engeland. Van die laatste bleef eens een lading op de kaaien van de Londense dokken staan. Door de temperaturomstandigheden in weer en wind zijn die wijnen spontaan een tweede keer gaan fermenteren. Daardoor ontstonden er bubbels, et voilà!


De **méthode champenoise** eist dat het koolzuur (de belletjes) uitsluitend afkomstig is van de tweede vergisting op de fles. Hiertoe voeg je champagnegist en (witte kandij)suiker toe. Dan wordt de fles gesloten. De gisting gebeurt traag in de kelder.

Er is ca. 4 gram suiker nodig per liter wijn (restsuiker inbegrepen) om 1 bar koolzuurdruk te vormen. Om 6 bar te verkrijgen en 5 bar te behouden is  $6 \times 4 \text{ g} = 24 \text{ g}$  suiker nodig. Het is wel veiliger om te beperken tot 16 g suiker per liter (voor een veilige en goede drukverhouding (3.5bar)).

Om de stoppen op hun plaats te houden kan je een muilbandje gebruiken. Er moet een gasbel blijven van 30-35 mm tussen de stop en de wijn om de druk op te vangen. De flessen worden gemerkt met een wit streepje op de bodem van de fles. De stip dient als oriëntatie bij het draaien van de fles. De flessen blijven enkele dagen rechtop staan bij 18-20 °C, dan gaan ze horizontaal met de witte punt naar onder in de kelder bij 15-16°C. Na 6 weken bij deze temperatuur is de gisting voorbij. Kouder is nu beter om te klaren. Er vormt zich in vier tot twaalf maanden een depot of neerslag.

Champagne kan 2-4 jaar rijpen op de fles zonder gevaar van gistsmaak.


De gevormde neerslag moet nu uit de fles. De flessen worden op pupiters gezet, waarvan de opening zodanig is dat de flessen van bijna horizontaal naar bijna verticaal kunnen gebracht worden.

De stop van de fles wordt steeds meer naar beneden gericht, het merkteken van alle flessen op dezelfde plaats, dit gedurende 10 dagen. Je moet nu iedere dag elke fles kort en snel een kwartslag draaien door een polsbeweging links en rechts heen en weer. De flessen blijven eerst bijna horizontaal, op het einde van de 'remuage'  worden ze zeer langzaam dag voor dag verticaal gebracht.

Voor het afschieten of 'le dégorgement' moet de wijn sterk gekoeld worden om het koolzuur beter in bedwang te houden. De stop moet altijd naar beneden gericht blijven. Het bevriezen van de hals met het bezinksel gebeurt met 2 delen diepvriesijs en 1 deel zout in een geïsoleerd vat. De temperatuur moet -18 °C tot -30°C zijn. (Of gebruik alcohol 45° die bevriest op -28 °C.)

Het bevriezen van de wijn met bezinksel in de flessenhals (3-5 cm) duurt van 7 min tot 1 uur. Gebruik handschoenen. De volgende bewerking moet zeer snel gebeuren. Alle nodige materiaal, waaronder een wegwerpspuit met de doseerlikeur die ook in de diepvriezer heeft gelegen, ligt klaar.

De fles mag nu recht gezet worden, de stop met aangevoren prop gaat er uit, dan snel met de doseerlikeur terug bijvullen en afsluiten met stop en muilband. Deze dosage bepaalt of de schuimwijn droog (brut) of zoet zal zijn. Het is een mengsel van wijn en suiker.

De definitieve kurk wordt geplaatst met een muilkorfje of  muselet. Het koolzuurgas verhoogt de druk in de fles tot 6 bar. Zonder muselet zou de kurk uit de fles schieten. Flessen van 750 à 900 gr. zijn goed tot 6 bar. Voor cider kan je lichtere flessen gebruiken.

*♪ Alcohol is je grootste vijand maar in de bijbel staat: heb uw vijand lief.*

*♪ De wijnmakers houden een persconferentie.*

*♪ 'Wijnboer: druivenmelker.' Gaston Durnez*

'On n'est pas des pigeons' (programma RTBF), kocht wijn van 2,5€ in Delhaize, herpakte die met een vals etiket en stuurde hem in naar een Franse wijnwedstrijd. Resultaat: een gouden medaille. (mei 2023)