

Mousserende wijn
‘Méthode traditionnelle’

de praktijk

Koen Podevijn

Mousserende wijn

'méthode traditionnelle'

de praktijk

Inhoudstafel

1. <u>Inleiding</u>	
A. Aanleiding	6
B. Onderbouw tekst	6
C. Structuur en terminologie	7
2. <u>Mousserende wijn</u>	
A. Hoofdkenmerk mousserende wijn	8
B. Alternatief wijn maken	8
C. Vinificatieschema	9
3. <u>Vinificatie basiswijn</u>	
A. Karakteristieken most	10
B. Persing	12
C. Voorklaring	14
D. Alcoholische gisting	17
E. Biologische zuurafbouw	19
F. Wijnsteenstabilisatie	23
G. Klaring	23
H. Samenstellen cuvée	24
I. Filtratie	25
4. <u>Vinificatie mousserende wijn</u>	
A. Additieven en botteling	27
B. Keuze kroonkurk	30
C. Tweede gisting	31
D. Schudden	34
E. Mogelijke problemen	34
F. Kelen	36
G. Extreme mousse vorming	38
H. Definitief afsluiten	39
I. Besluit	40

5.	<u>Enquête Lage Landen</u>	
	A. Inleiding	42
	B. Diagrammen	43
6.	<u>Bijlagen</u>	
	A. Stroomschema	54
	B. Vinificatieschema	57
	C. Densiteitstabel	63
	D. Giststarter maken	64
	E. Dubbelzoutmethode	67
	F. Malostarter maken	66
	G. Malostarter flow chart	67
	H. Eiwitgehalte bepalen	69
	I. Werking sulfiet	72
	J. Mostanalyseresultaten Champagne	73
	<u>Index</u>	
	A. Trefwoorden	78
	B. Diagrammen enquête Lage Landen	79
	<u>Bronvermelding</u>	81
	<u>Dankwoord</u>	82
	<u>Biografie</u>	83



A. Aanleiding

Eind december 2015 werd ik door de heer Ad Leenaars, voorzitter van de Brabantse Wijnbouwers.nl, gevraagd om een stuk te schrijven over het maken van mousserende wijn. Mousserend is meer en meer 'in' en hun talrijke groep leden (hobbyisten en professionelen) gaven aan nood te hebben aan een leidraad. Ad wist dat ik rond dit thema in de lente van datzelfde jaar reeds een voordracht had gegeven voor mijn eigen wijngilde De Winghe Wezemaal en zo kwam hij bij mij terecht. Ik ben ingegaan op zijn vraag omdat het me enerzijds een boeiende uitdaging leek een verlengstuk te gaan breien aan een bestaand document en anderzijds omdat ik heel wat sympathie heb voor de Noord-Brabantse vereniging, die werkt vanuit een enorme gedrevenheid, waar ik zelf lid van ben.

B. Onderbouw tekst

Omdat ik me voorgenomen had de wetenschappelijke basis, waar de praktijkervaring (soms onbewust) op stoelt, eveneens te belichten, bleek het vorig werkstuk, gebaseerd op eigen ervaringen, al snel een fractie te gaan uitmaken van deze taak.

Kennis over het maken van mousserende wijn kan uit vakliteratuur worden gehaald, maar de oenologie evolueert zodanig snel dat gedrukte publicaties bij het lezen mogelijk zijn achterhaald en theorieën niet meer worden gepraktiseerd. Daarnaast valt op het internet een zee aan informatie te rapen, maar de brede waaier aan data is moeilijk op juistheid te controleren. Verder mogen de websites van het Duitse Erbslöh en het Franse Institut Oenologique de Champagne (IOC) dan actuele infor-

matie verspreiden, ze zijn vooral van commerciële inslag.

Ik heb er aldus voor gekozen de rode draad van het mousserende wijn maken in Frankrijk te gaan zoeken en daaraan de praktijk uit België en Nederland te gaan koppelen. Uit Franse literatuur, afgetoetst met doctor in de oeneologie Michel Veron (docent champagneren Avise), werd de basis gevormd en om een duidelijk beeld te krijgen over hoe de wijnbouwer der Lage Landen zijn mousserende wijn maakt, heb ik in februari 2016 een enquête laten lopen onder 56 professionele wijnbouwbedrijven verspreid over België en Nederland. Met deze poll ben ik erin geslaagd meer dan het tipje van de sluier op te lichten rond de gangbare praktijk van mousserende wijn maken binnen Vlaanderen, Wallonië en Nederland.

De poll liet ook verschillen optekenen binnen deze noordelijke regio, zoals keuze van druiventeelt en druivenrassen. Verschillen met de champagne kwamen ook boven water.

Met dit werk wordt de moderne wijnwetenschap en de praktijkervaring van professionele

Vlaamse, Waalse en Nederlandse mousserende wijnbouwers vertaald naar een werkbaar instrument om als gevorderde hobbyist – semiprofessioneel – professioneel tot een correct gemaakt mousserende wijn te komen volgens de “méthode traditionnelle”.



C. Structuur en terminologie

De rode lijn van het mousserende wijn maken vindt u in gewoon geschreven tekst. Koppelingen naar de praktijk in de Champagne en de Lage Landen zijn cursief en breed over de pagina weergegeven.

Het is soms moeilijk Franse terminologie, zoals liqueur de tirage te vertalen naar het Nederlands. Vandaar dat naast de Nederlandstalige poging af en toe tussen haakjes de Franse vertaling opduikt. Ik kies ook bewust voor de term mousserende wijn (fr. vin effervescent), enerzijds omdat deze veel eleganter klinkt dan schuimwijn en anderzijds omdat schuim bij bier hoort.

Ook zal u nergens de term amateurwijnmaker terugvinden omdat dit meestal een pejoratieve bijklank oproept. Hobbyistwijnmaker verkiest de voorkeur omdat deze al lang het stadium van amateur is ontgroeid en zeker bij dit soort van verwijnen heel wat kennis en praktijkervaring voorradig moet zijn.



A. Hoofdkenmerk

De essentiële karakteristiek van mousserende wijn is de aanwezigheid van koolzuurgas onder druk op fles. Andere aspecten zoals smaak en aroma spelen eveneens een belangrijke rol, maar de parelvorming en de persistentie van de mousse zijn de bijzondere kenmerken van een mousserende wijn. Ze zijn daarom van kapitaal belang bij zijn kwalitatieve beoordeling. De pareling brengt de aroma's letterlijk naar boven en zal zo meteen invloed uitoefenen op de organoleptische gewaarwording tijdens het proeven. Bij dit type van wijn zijn de belletjes de hoofdrolspelers. Het is dus de opdracht aan de wijnmaker om kennis te verwerven over de parelvorming en de persistentie van de mousse.

Reeds van bij het begin van de vinificatie moet dit kwaliteits-

kenmerk in het achterhoofd worden gehouden. Het zal blijken dat het eiwitgehalte van de mousserende wijn een hoofdrol zal spelen en dat het aanwenden van de natuurlijke kleisoort bentoniet bij het maken van de basiswijn en tijdens de tweede gisting heel doorzacht moet gebeuren om tot een hoog kwalitatief mousserend product te komen.

B. Alternatief wijn maken

Druivenoogsten van eenzelfde ras kunnen jaarlijks dermate verschillen dat vinificatieschema's dienen te worden aangepast. Bij de aanvang van het vinificatieproces bij witte wijn lopen we soms tegen de moeilijkheid aan dat de basismost een te hoge hoeveelheid zuur bevat. Er zijn mogelijkheden om dit hoog zuurgehalte naar beneden te halen, maar later kan blijken dat de handelingen nefast zijn geweest voor de

wijn, die eruit voort is gevloeid. Het vergisten met een zuur consumerende gist, het inzetten van een gecontroleerde biologische zuuraufbouw (BZA/FML), het mengen met een andere most of wijn met een lager zuurgehalte of een chemische behandeling met dubbelzout (kalk), behoren tot de mogelijkheden om een correctie door te voeren.

Indien je vreest dat het zuurgehalte te diep zou zakken bij het gebruik van een zuur verlagende gist (bv. Lalvin 71B tot min 30%), je geen voorstander bent van het aroma van een malolactaatgisting, je geen opties hebt omtrent eventueel mengen of assembleren en je een fel ingrijpende handeling met kalk probeert te vermijden, dan behoort een edele manier van verwijnen tot de mogelijkheden: het vinifiëren tot een mousserende wijn.

In België zijn momenteel tachtig professionele wijnbouwers actief. Gemiddeld bedraagt het mousserend volume ongeveer 40% van de totale productie. In het slecht wijnjaar 2012, toen veel te hoge zuurwaarden werden gemeten, werd zelfs 60% tot mousserend verwijnd. Ook hobbyistwijnmakers moeten de optie gaan exploreren

om oogst uit mindere jaren te gaan omtoveren tot een bruisend resultaat.

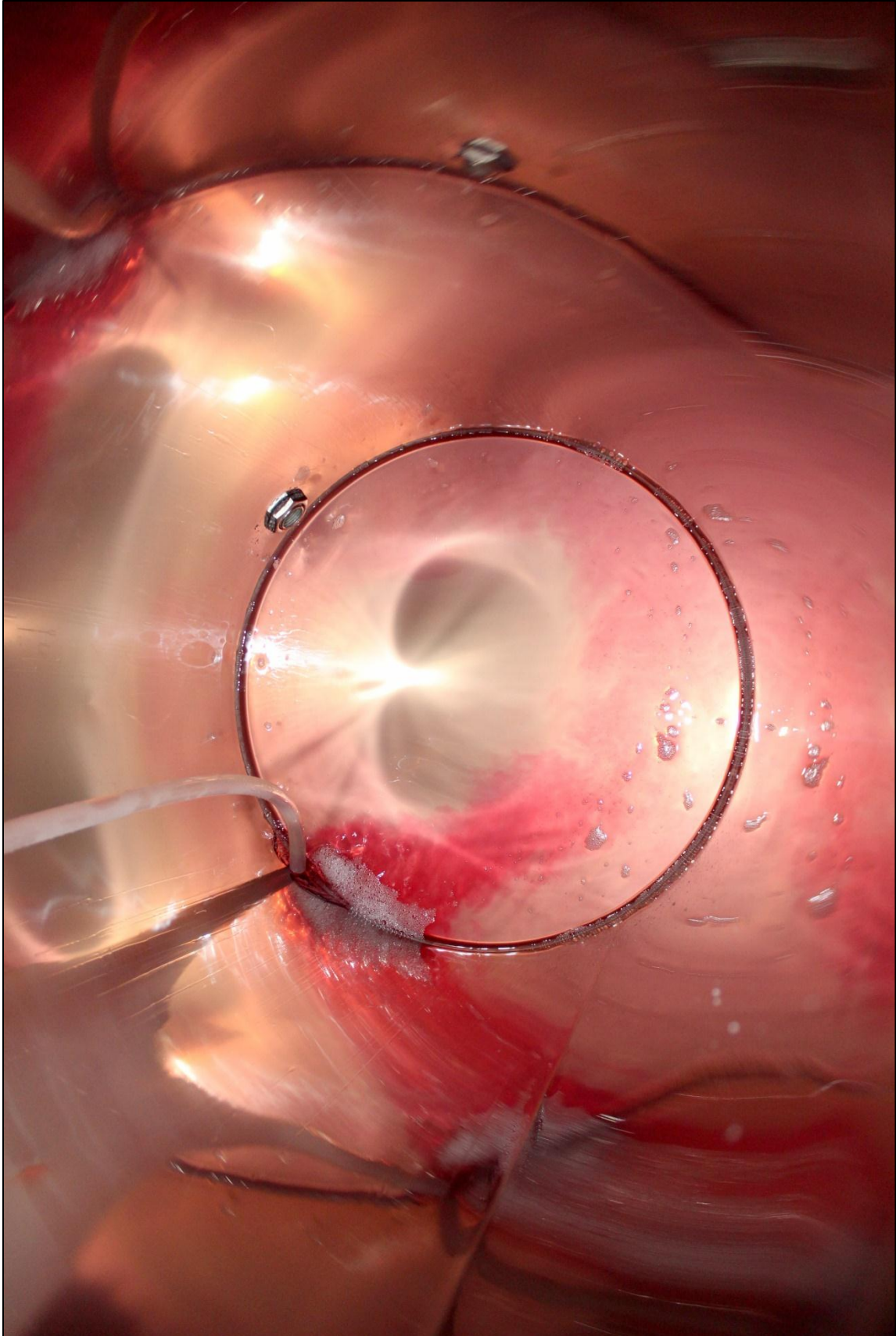
Mooie commerciële mousserende wijn wordt momenteel gemaakt van chardonnay, müller-thurgau, auxerrois blanc, johanniter, helios, bronner, cabertin, pinotin, kerner, riesling, pinot gris en pinot noir.

Rond de kwaliteit van rode regent is heel wat controverse. Waarom deze niet champagneren tot een Brut rosé? Liefhebber van cuberdons? Gewoon doen!

C. Vinificatieschema

Het stappenplan (stroomschema) en daaruit voortvloeiend het vinificatieschema voor het maken van mousserende wijn verschilt van dat voor het maken van stille witte wijn. Er zijn andere aandachtspunten. Elk facet uit dit stappenplan wordt in dit boek uitvoerig toegelicht. Een volledig ingevuld vinificatieschema van mijn chardonnay 2013 Domein Pot de Vin vindt u terug bij de bijlagen.





Index

A. Trefwoorden

- actief SO₂ 65, 66, 74
- alcoholpotentieel 10, 16, 63, 66, 76
- autolyse 25, 32, 35
- bentoniet 8, 15, 23, 24, 29, 35, 40
- bentotest 24, 69
- champagnegist 17, 18, 20, 21, 27, 28, 76
- crémant 33, 34
- di-ammoniumfosfaat DAP 17, 19, 28, 39, 74
- degorgeren 28, 37, 38, 76
- dubbelzoutmethode 8, 17, 21, 22, 65
- eiwitsluier 20, 24, 25, 28, 33, 35, 38, 40, 69
- eiwitten 8, 15, 16, 20, 24, 32, 35, 40, 47
- filteren 20
- geïnactiveerde gisten LSI 29
- giststarter 18, 27, 28, 64
- gistvoeding 17, 19, 27, 28
- gluconzuur 75
- klaring 15, 23, 25, 27, 35, 38, 39
- kneuzen 12
- laccase 12, 35
- lysozym 20
- malolactaatgisting 8, 14, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 35, 38, 65, 66, 67, 73, 76
- malostarter 20, 35, 66
- mannoproteïnen 32
- moleculair SO₂ zie actief SO₂
- monopropyleen glycol 36
- ontristen 12, 13, 15, 16
- oxidase 12, 13, 14, 16, 75
- oxidatie 12, 38, 51, 65, 66, 71, 72
- pectinase 14, 15
- pectine 14, 35
- pekelbad 36
- pH 10, 12, 14, 16, 17, 20, 21, 22, 24, 31, 32, 35, 64, 72, 76
- PiWi 22, 44, 45, 47, 49
- proteïnen zie eiwitten
- rijpheidsindex 10, 11, 12, 16, 73
- sulfiet 10, 12, 13, 14, 15, 16, 20, 25, 35, 38, 51, 66, 70, 71, 72
- tannine 14, 16, 29, 47
- tyrosinase 12, 15
- zuurgehalte 8, 10, 16, 19, 21, 23, 24, 27, 65, 74

- 'cuvée' 11, 13, 14, 24, 66
- 'débouillage' 14
- 'dégorgement à la glace' 36
- 'dégorgement à la volée' 36
- 'entreillage' 30
- 'gerbage' 35, 38
- 'liqueur d'expédition' zie 'liqueur de dosage'
- 'liqueur de dosage' 36, 37,
- 'liqueur de tirage' 7, 18, 27, 29, 31, 34, 40
- 'lutte raisonnée' 44
- 'mixtion' 29
- 'prise de mousse' 23, 27, 32, 76
- 'pupitres' 34
- 'remuage' 27, 29, 34, 35, 36, 51
- 'sur lattes' 20, 29, 31, 33, 35, 37
- 'taille' 13, 14, 20, 21, 66

B. Diagrammen enquête mousserend Lage Landen (chronologisch)

i.	Verstuurde enquêtes	43
ii.	Ligging bedrijven mousserend Lage Landen	42
iii.	Soort teelt	44
iv.	Soort teelt per regio	44
v.	Percentage PiWi per regio	45
vi.	Ziektebestrijding en middelen	46
vii.	Verschillen PiWi en klassiek	47
viii.	Cépages Vlaanderen, Wallonië en Nederland	48
ix.	Keuze ontristen oogst	13
x.	Ontristen en additieven	15
xi.	Additieven voorklaring	16
xii.	Alcoholische gisting en gekozen gistsoort	17
xiii.	Ontzuren door malo	21
xiv.	Druivenrassen mousserend	22
xv.	Champagne cépages	22
xvi.	Totaal zuurgehalte bij botteling	25
xvii.	Suikertoegift 'Liqueur de tirage'	28
xviii.	Additieven tirage	29
xix.	Vergistingstemperatuur	31
xx.	Periode 'sur lattes'	33
xxi.	Lageringstemperatuur 'sur lattes'	33
xxii.	Problemen 'remuage'	35
xxiii.	Gebruik nieuwe flessen	50
xxiv.	Desinfecteren en bottelen	51



Mousserende wijn 'méthode traditionnelle'

de praktijk uit de Lage Landen

Koen Podevijn

Leidraad hoe men tot een geslaagde mousserende wijn komt, steunend op de theorie uit Frankrijk en de praktijkervaring uit België en Nederland.

Ideaal boek, bruisend aan informatie, voor elkeen die de kneepjes van het vak wenst te kennen. Van gepassioneerd hobbywijnmaker tot professioneel wijnbouwer heeft er baat bij dit boek te lezen.

Een prachtig werk voor de genieter, Bourgondiër, wijnliefhebber en sommelier om inzage te krijgen in het maken van mousserende wijn en hoe het mousserend wijnlandschap eruit ziet in België en Nederland. Het boek geeft een beeld over hoe wordt geteeld en verwijnd 'méthode traditionnelle' in Wallonië, Vlaanderen en Nederland. Dit werd gerealiseerd aan de hand van een enquête onder de (semi)professionele wijnbouwers uit de Lage Landen.

Koen Podevijn heeft les gevolgd bij de vzw Belgische wijnbouwers, CVO Elishout in Anderlecht en de Brabantse Wijnbouwers Nederland. Als gepassioneerd wijnbouwer kent hij de complexiteit die noordelijk gelegen wijngaarden in zich dragen. Wijnen uit onze contreien genieten zijn voorkeur.

