



WBW

**WEST BRABANTSE
WIJNVRIENDEN**

www.westbrabantsewijnvrienden.nl

**Proeverij 19 september
2024
BUBBELS !**

Voor we gaan proeven....

... Gaan we eerst ruiken

Laat de dop zoveel mogelijk op het flesje. Kort ruiken en doorgeven.

Flesje nummer 2 : Wat ruik je ?

Flesje nummer 48 : Wat ruik je ?

Voor we gaan proeven....

... Gaan we eerst ruiken

Flesje nummer 2 : Grapefruit

Flesje nummer 48 : Toast

Hoe wordt mousserende wijn gemaakt?

Mousserende wijn kun je op 6 verschillende manieren maken, elk met een ander resultaat. De grootte van de bubbels, de hoeveelheid bubbels, de smaak... Iedere manier geeft zo zijn eigen stijl bubbel.

1. Traditionele methode
2. Tankmethode (Charmat)
3. Transfermethode
4. Oer-methode
5. Fietspomp methode
6. Continue methode

Continue methode

Deze gaan we niet proeven !

Een Russische uitvinding... In +/- een maand wordt een bubbel gemaakt die moet lijken op Champagne. Het proces dankt zijn naam aan een voortdurende toevoeging van gist in tanks onder druk, waardoor het mogelijk wordt om de totale druk te verhogen tot 5 bar (zoals de meeste Champagne).

Welke wijnen: Parelwijnen zoals Lancers, (rosébubbels in een kruikje).

Een beetje nep: De wijnen 'rijpen' in tanks met toevoegingen als houtkrullen, waaraan de dode gistdeeltjes zich hechten en rondrijven in de wijn. Dit geeft de wijn iets van gistachtige aroma's. In weer een volgende tank bezinken de toevoegingen onder druk, waardoor de wijn weer helder wordt.

Fietspomp methode

Deze gaan we niet proeven !

Naast de 4 'echte' methodes, is er nog een manier: de Méthode Gazéifié. De Fransen noemen deze methode denigrerend 'pompe bicyclette', de fietspomp methode. Je kunt namelijk ook gewoon koolzuurgas in een stille wijn spuiten.

Nadeel: het koolzuur lost niet echt op in de wijn, waardoor de bubbels meteen vervliegen zodra ze in contact komen met zuurstof: bij het inschenken.

Welke wijnen: Die goedkoopste in de supermarkt, zonder naam.

Wat gaan we wel proeven?

Vandaag proeven we 8 mousserende wijnen uit verschillende wijngebieden en op verschillende wijzen gemaakt.

Soort

Prosecco

Sekt

Vonkelwijn

Cava

Cremant de Bourgogne

Cremant d'Alsace

Franciacorta

Champagne

Methode

Tank (Charmat)

Traditionelle

Cap Classique (Traditionelle)

Traditionelle

Traditionelle

Oermethode

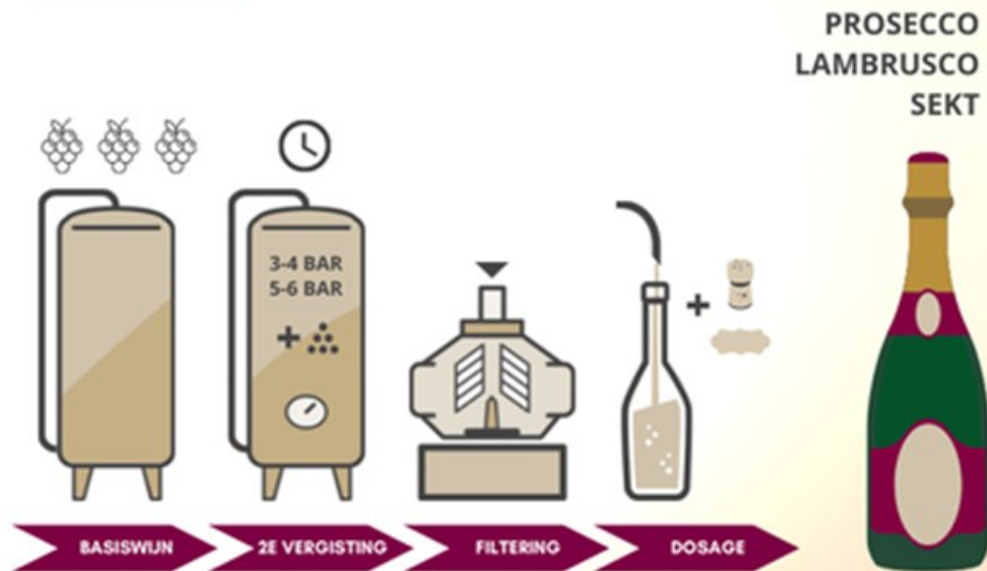
Traditionelle

Champenoise (Traditionelle)

Tankmethode (Charmat)

De Charmat methode werd uitgevonden door professor Federico Martinotti in 1895. De drukvaten werden ontworpen, gebouwd en gepatenteerd door de Fransman Eugène Charmat in 1910.

TANK METHODE



De meeste mousserende wijnen worden gemaakt door suiker en gist toe te voegen aan een stille wijn, die dan een 2e vergisting ondergaat op tank. Omdat er veel handwerk bespaard wordt (het draaien van de flessen, om het gistbezinksel naar de top van de fles te krijgen), is dit een stuk goedkoper.

Welke wijnen? Prosecco, Lambrusco & Sekt.
Bubbeldruk: 3-4 bar voor de simpelere varianten (Prosecco Frizzante), 5-6 bar voor de Prosecco Spumantes.

Het belangrijkste verschil tussen de tank- en de traditionele methode is de 2^e vergisting in de tank i.p.v in de individuele fles.

Deze bubbels zijn een stuk frisser en fruitiger, zonder gistaroma's.

Valdo Cuvée Del Fondatore Prosecco Superiore Brut Millesimato 2022.

Druiven : Glera 90%, Chardonnay 10%.

De Cuvée del Fondatore Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Single vintage wordt geproduceerd met druiven uit één enkele oogst. Dit is een kwaliteitsblend die tot stand is gekomen met behulp van een bijzonder mousserend proces, waaronder een gedeeltelijke perfectionering in Franse eikenhouten vaten voor het Chardonnay-gedeelte waaruit de mousserende wijn bestaat.

Opgedragen aan de oprichter van het bedrijf die sterk geloofde in de grote toekomstige groei en het potentieel van Prosecco: Sergio Bolla.

Aroma's van rijp fruit, banaan, hazelnoot, vanille en een lichte hint van honing. Vol, harmonieus, fluwelig, met een uitgesproken persoonlijkheid. De fruitige aroma's vermengen zich met de kruidige ondertonen van de barrique.



Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Cuvée Del Fondatore Superiore Brut	Wijnland :	Italië	Oogstjaar :	2022
Wijnhuis :	Valdo	Streek :	Veneto	Alcohol :	12,0
Kleur :	Wit	Gebied :	Valdobbiadene	Prijs :	€ 14,51
Soort :	Mousserend (Prosecco)	Leverancier :	Sligro		
Druif 1 :	Glera 90%	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :	Chardonnay 10%	Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Traditionele methode

De traditionele methode = Méthode Champenoise, Méthode traditionnelle, Methode Cap Classique, Metodo Classico en Klassische Flaschengärung.



7 stappen : Basiswijn, Tirage, 2^e Vergisting, Rijping, Klaren, Ontgisten, Dosage.

De meest arbeidsintensieve en kostbare manier levert bubbels van de hoogste kwaliteit. De 'beste' manier om mousserende wijn te maken, ontwikkelt in Champagne. Hierbij wordt gist en suiker toegevoegd aan een stille wijn in fles, waarbij koolzuur ontstaat en oplost in de wijn.

Welke wijnen?

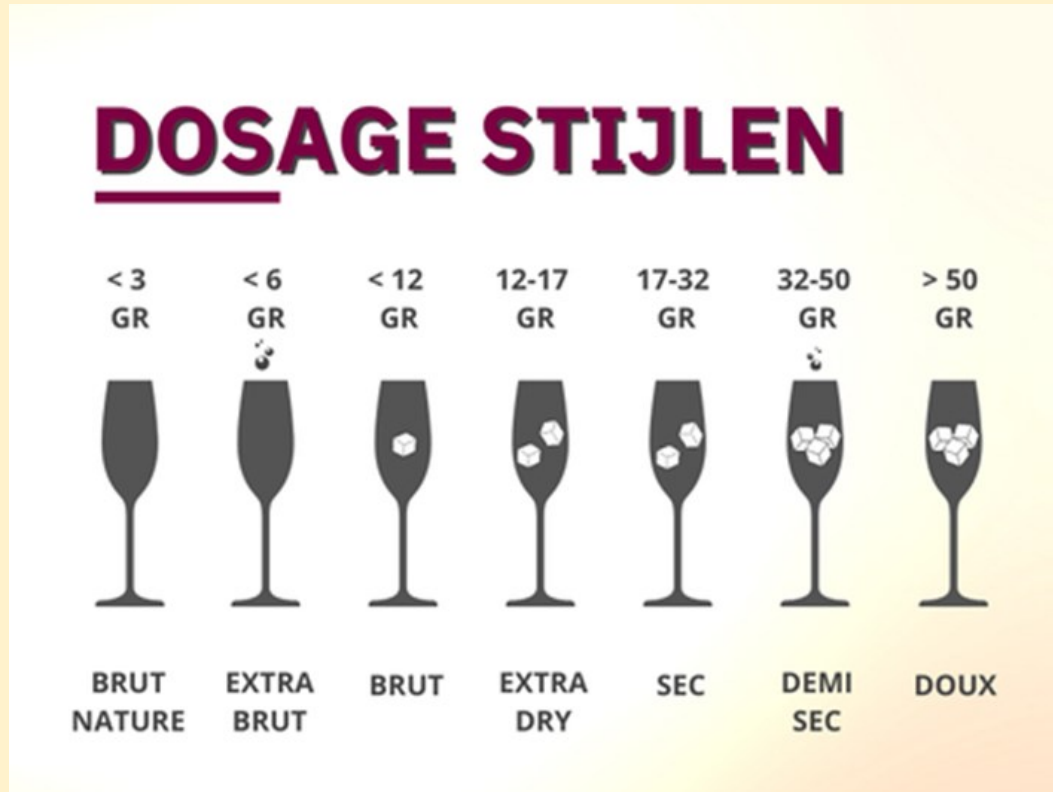
Champagne, Cava, Crémant, Sekt en Franciacorta.
Bubbeldruk: 5-7 bar.

Belangrijkste kenmerken

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

Dosage

De term 'dosage' verwijst naar de hoeveelheid suiker die aan champagne wordt toegevoegd, vlak voordat de fles definitief wordt afgesloten.



Bij 'brut' bijvoorbeeld gaat het om maximaal 12 gram suiker per liter, bij 'extra brut' is hooguit 6 gram toegevoegd.

Was champagne vroeger een zoete drank, liefhebbers van nu houden van droog.

Je ziet meer en meer champagnes zonder suiker: 'brut nature', of 'zero dosage'.

Schlumberger Grüner Veltliner Brut.



Druiven : Grüner Veltliner 100%.

Deze Schlumberger Grüner Veltliner word, zoals de naam al doet vermoeden, gemaakt van de Grüner Veltliner. Vrij bijzonder aangezien hier niet heel veel mousserende wijnen van worden gemaakt.

De Grüner Veltliner druiven voor deze Schlumberger groeien op in Niederösterreich. Dit gebied is perfect voor witte druiven aangezien de temperaturen overdag relatief warm zijn en de nachten behoorlijk koel. Hierdoor kunnen de druiven mooi rijpen maar blijft er ook een goede frisheid behouden.

In de geur frisse aroma's van appel, peer, citrus fruit en lichte peper! De smaak is prachtig zacht en mooie licht zuren, met tonen van appel, peer, bloemen en mineralen! De afdronk is smaakvol en verfrissend.

Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Schlumberger Sparkling Brut	Wijnland :	Oostenrijk	Oogstjaar :	
Wijnhuis :	Schlumberger	Streek :	Niederösterreich	Alcohol :	12,0
Kleur :	Wit	Gebied :	Wenen	Prijs :	€ 11,00
Soort :	Mousserend (Sekt)	Leverancier :	Plasir Du Vin		
Druif 1 :	Grüner Veltliner	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :		Druif 4 :		Kleur :	
				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Kleine Zalze Méthode Cap Classique (MCC) Brut.



Druiven : Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.

Deze Kleine Zalze Méthode Cap Classique (MCC) Brut komt uit de regio West-Kaap in Zuid-Afrika. Een mousserende wijn gemaakt van 60% Chardonnay en 40% Pinot Noir druiven.

De wijn kenmerkt zich vooral door zijn mooie fruit. Een subtiele licht gouden kleur en een elegant bouquet met aroma's van aardbeien en bramen domineren de eerste waarneming.

De Kleine Zalze Méthode Cap Classic Brut is ongebruikelijk vol in de mond en toont smaaknuances van gebakken brioche en biscotti. Een rijke gistachtige romigheid wordt in balans gebracht met een frisse zuurgraad. Mineraal en complex in de afdronk.

Serveer de Kleine Zalze Méthode Cap Classique Brut als aperitief of bij zeevruchtenhapjes.

Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Kleine Zalze MCC Brut	Wijnland :	Zuid-Afrika	Oogstjaar :	
Wijnhuis :	Kleine Zalze MCC Brut	Streek :	Westkaap	Alcohol :	11,5
Kleur :	Wit	Gebied :	Stellenbosch	Prijs :	€ 9,67
Soort :	Mousserend (Vonkelwijn)	Leverancier :	Sligro		
Druif 1 :	Chardonnay 60%	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :	Pinot Noir 40%	Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Codorniu Ars Collecta Reserva 2017 Blanc de Noirs.



Druiven : Pinot Noir, Xarel-lo en Trepat.

De Pinot Noir zorgt voor de nodige frisheid en de lokale Trepat voorziet de wijn juist van een fijne zuurgraad. Een complexe cava met een elegante en weelderige smaak.

Naast de selectie van de beste druiven, rijpt deze wijn maar liefst 30 maanden. Daardoor is deze wijn nog krachtiger en nog complexer.

De Pinot Noir is van levensbelang voor deze Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Cava. Vooral in de geur en in de smaak openbaart deze wijn zich mooi

Witte bloemen gaan hand in hand met klein rood bosfruit zoals frambozen en bessen. In de smaak is het een evenwichtige combinatie van romigheid en frisheid.

Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Ars Collecta Reserva Blanc De Noir	Wijnland :	Spanje	Oogstjaar :	2017
Wijnhuis :	Anna de Codorniu	Streek :	Catalonië	Alcohol :	11,5
Kleur :	Wit	Gebied :	Penedés	Prijs :	€ 10,00
Soort :	Mousserend (Cava)	Leverancier :	Plaisir Du Vin		
Druif 1 :	Pinot Noir	Druif 3 :	Trepat	Beoordeling :	
Druif 2 :	Xarello	Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Brut.



Druiven : Chardonnay.

Chardonnay Brut de Lapierre is een Blanc de Blancs die duidelijk wordt gekenmerkt door het Noorden, waarvan de finesse en mineraliteit zelfs te vergelijken zijn met de beste champagnes.

De Chardonnay Brut van Bailly Lapierre is ideaal als aperitief en is een mousserende wijn die goed past bij rijke hors d'oeuvres op basis van charcuterie.

Helder strogeel, met fijne en aanhoudende perlage. De neus onthult alle delicate en elegantie van de beste witte wijnen dankzij een reukprofiel dat bestaat uit een duidelijk bloemig en fruitig kenmerk: appel, peer en ananas zijn geuren die niet alleen worden versterkt door een zekere kalkachtige mineraliteit, maar ook door tonen van gist en brood korst.

In de mond is het droog, fijn, goed uitgebalanceerd tussen grote frisheid en een zekere zuurgraad. Het eindigt met een fruitige afdronk, met een goede persistentie.

Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	BL Crémant de Bourgogne Brut	Wijnland :	Frankrijk	Oogstjaar :	2022
Wijnhuis :	Bailly lapierre	Streek :	Bourgogne	Alcohol :	12,0
Kleur :	Wit	Gebied :	Bailly	Prijs :	€ 12,00
Soort :	Mousserend (Crémant)	Leverancier :	Plaisir Du Vin		
Druif 1 :	Chardonnay	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :		Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Oer-methode

Oermethode = Méthode Ancestrale, Méthode Rurale en Pétillant Naturel. Ook wel 'Pet-nat'.



De oermethode met zijn ijzige temperaturen, is waarschijnlijk een van de vroegste vormen van mousserende wijnbereiding.

Welke wijnen? Crémant.
Bubbeldruk: 2-4 bar.

Belangrijkste kenmerken

Hierbij wordt de fermentatie van de basiswijn halverwege gepauzeerd, door hem voor een periode van maanden te bevriezen. De wijnen worden gebotteld, waarbij de CO₂ wordt vastgehouden.

Wanneer het gewenste CO₂-gehalte is bereikt, worden de wijnen weer gekoeld, gezeefd en ontgist zoals op de traditionele manier, maar er wordt geen dosage (=suiker) aan toegevoegd.

Gruss Crémant d'Alsace Cuvée Confidentielle.

Druiven : Chardonnay.

De Crémant d'Alsace Brut cuvée Confidentielle van Gruss wordt verkregen uit druiven geoogst in wijngaarden die in leeftijd variëren van 28 tot 37 jaar. Het rust 24/30 maanden op de gisten.

Gemaakt van voornamelijk Chardonnay, een ambitieuze vintage, 36 maanden gerijpt op latten en bestaande uit 20% wijnen gerijpt in demi-muids (500 l vaten) volgens het solera-systeem.

De wijn ontleent aan zijn productie een complexe expressie (rijp wit fruit, honing gecombineerd met geroosterde hazelnoten en kruiden uit de veredeling) en een evenwichtige, ruime en ronde smaak, met een geroosterde afdronk.

Het familiebedrijf Gruss & Fils is gelegen aan de hoofdstraat van Eguisheim. Het wijndorp Eguisheim ligt in de buurt van Colmar nabij Munster en de Ballon d'Alsace.



Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Cuvée Confidentielle Extra-Brut	Wijnland :	Frankrijk	Oogstjaar :	
Wijnhuis :	Gruss	Streek :	Elzas	Alcohol :	12,0
Kleur :	Wit	Gebied :	Eguisheim	Prijs :	€ 17,50
Soort :	Mousserend (Crémant d'Alsace)	Leverancier :	Wijnboer		
Druif 1 :	Chardonnay 90%	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :	Pinot Noir 10%	Druif 4 :		Kleur :	
				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Ferghetina Franciacorta Brut Satèn Millesimato 2028.



Druiven : Chardonnay.

Satèn is de ultieme expressie van de Franciacorta filosofie: een combinatie van elegantie, finesse en sterke persoonlijkheid. De wijn wordt gemaakt van uitsluitend chardonnay en blijft drie jaar op de gisten. Dit geeft de Satèn de sterke structuur die de wijn zo passend maakt bij sterk smakende gerechten.

Specifiek aan Satèn is lage atmosferische druk tijdens de herfermentatie in de fles. De wijn krijgt hierdoor een zijdezachte textuur en vandaar ook de naam: Satèn is het lokale woord voor 'zijde'.

De kleur is strogeel met gouden reflecties. In de neus zeer herkenbaar amandelen en ook witte bloemen en vanille. In de mond harmonieus, crèmig en een lange, aromatische afdronk.

Ideaal als aperitief, bij delicate zeevruchten, antipasti van groenten en ook zeker met zoetzure combinaties, gerechten met delicate sauzen.

Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Brut Satèn Ferghettina	Wijnland :	Italië	Oogstjaar :	2018
Wijnhuis :	Ferghettina	Streek :	Lombardije	Alcohol :	11,5
Kleur :	Wit	Gebied :	Franciacorta	Prijs :	€ 30,24
Soort :	Mousserend	Leverancier :	Sligro		
Druif 1 :	Chardonnay	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :		Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Jean Jacques Lamoureux Brut Reserve.

Druiven : Pinot Noir.

De wijngaard van Les Riceys is de grootste van Champagne en behoort tot de Côte des Bar. Klei/kalksteen bodems die dateren uit het Kimmeridgien. Het klimaat in Les Riceys is een warm gematigd zee klimaat met neerslag gedurende het ganse jaar. Korte zomers en winters die vrij koud kunnen zijn.

Bleke goudgele kleur met schitterend fijne parel. Aroma's van geel steenfruit zoals mirabellen, abrikozen en noties van hazelnoten die na opening evolueren tot meer discrete tonen van peper en amandel.

Een vleugje brioche schenkt het geheel nog wat meer klasse. Verfrissende en genereuze stijl die uitmondt in een lange, fijne prikkelende afdronk.



Proefformulier

Kijken, ruiken, proeven

Wijnnaam :	Jean Jacques Brut Reserve	Wijnland :	Frankrijk	Oogstjaar :	
Wijnhuis :	Lamoureux	Streek :	Champagne	Alcohol :	12,0
Kleur :	Wit	Gebied :	Côte des Bar	Prijs :	€ 25,00
Soort :	Mousserend (Champagne)	Leverancier :	Plaisir Du Vin		
Druif 1 :	Pinot Noir	Druif 3 :		Beoordeling :	
Druif 2 :		Druif 4 :		Kleur :	
Notities :				Aroma :	
				Smaak :	
				Afdronk :	
				Score :	

Weetjes

1662 Christopher Merrit beschrijft hoe Engelsen suiker aan hun wijnen toevoegen om hem te laten sprankelen...

1693 - monnik Dom Perignon maakt eerste sparkling Champagne. Maar hij was niet de uitvinder!

1868 - Carpane Malvoti maakt eerste Sparkling Prosecco.

1895 De Charmat methode werd uitgevonden door professor Federico Martinotti. De drukvaten werden ontworpen, gebouwd en gepatenteerd door de Fransman Eugène Charmat in **1910**.

Het grootste Sektbedrijf van Duitsland, Rotkäppchen-Mumm produceert in z'n uppie al net zo veel als **90%** van de gehele Champagnestreek.

Staat er alleen Sekt op de fles? Grote kans dat de wijn gemaakt is op de fietspompmethode. Staat er VDP, Deutscher Sekt, Deutscher Sekt b.A of Winzer Sekt? Kassa! **Die moet je hebben.**

Volgende maand

10 oktober

Witte en rode Rioja