



# Bubbels in opmars

*Door Xavier Kat | Champagne, cava, pet-nat, prosecco, crémant, lambrusco.*

## **Een poging tot een handleiding.**

Wellicht is het moeilijk voor te stellen, maar lange tijd waren belletjes in de wijn eerder een probleem dan een kwaliteit. Deze ongewenste bubbels ontstonden wanneer tijdens het wijnmaken de vergisting stopte door intredende kou en de wijn wel gebotteld werd. Zodra de temperaturen weer gingen stijgen, kwam de vergisting weer op gang, met als ongewenst bijproduct het koolzuur dat de fles niet uit kon en oploste in de wijn. Vanaf de 16e eeuw waren er wijnmakers die dit proces juist bewust nastreefden en verder verfijnden. Ze ontwikkelden meerdere methoden voor het produceren van mousserende wijn. Tot de dag van vandaag worden die verschillende methoden nog gebruikt, en elk geven ze hun eigen karakter aan de wijn. Van champagne tot prosecco en van moscato d'Asti tot lambrusco, stuk voor stuk interessante mousserende wijnen met hun eigen verhaal.

Tot twintig jaar geleden werd iedere mousserende wijn in de volksmond gemakshalve champagne genoemd, tot ergernis van liefhebbers en professionals. Met Okhuysen deden we er zelfs een keer flink ons voordeel mee toen een groot internationaal bedrijf een tender uitschreef voor een zeer grote partij champagne tegen een zeer lage prijs. Zo laag dat het voor ons niet in te vullen was. Tot het moment dat we de vertaalslag maakten en tegen elkaar zeiden dat champagne gewoon mousserende wijn betekende. We waren de enige importeur die dit deed en met een heerlijke cava, met dito marge, haalden we de tender binnen...

De reden om iedere mousserende wijn in die tijd champagne te noemen had wellicht te maken met de naam van het wijnmaak-procedé, méthode champenoise. Een aanduiding die door de champagnestreek succesvol werd aangevochten bij de Europese Unie en sinds 1994 niet meer gebruikt mag worden, en sindsdien als méthode traditionnelle door het leven gaat. Feit is dat de gemiddelde consument weinig kennis heeft van mousserende wijn. Sowieso is het een wijntype dat in Nederland lange tijd weinig populariteit kende, behalve tijdens oud en nieuw en speciale feestelijke gelegenheden. Het is natuurlijk heerlijk om een bijzondere gebeurtenis met een fles bubbels te vieren en de kurk feestelijk te laten ploppen,

maar waarom zou mousserende wijn niet een grotere rol in ons leven kunnen spelen? Veel heeft te maken met de prijs van mousserende wijnen, die altijd al fors hoger was dan die van gewone wijnen, zeker in het lagere segment. Dit kwam door – zoals Hubrecht Duijker het ooit noemde – de bubbeltax, een luxebelasting die de overheid hief op mousserende wijnen. Die luxebelasting hielp uiteindelijk de Italiaanse prosecco in het zadel, omdat hij gekoppeld was aan enerzijds een minimum hoeveelheid druk (3 bar) en anderzijds het gebruik van een muselet – het metalen korfje dat de champagnekurk op de fles houdt. Prosecco frizzante zit onder dat drukniveau en heeft een afsluiting met een touwtje of schroefdop in plaats van een muselet. De accijns op dit type wijn was daarom lager en het productieproces (zie méthode charmat, hierna uitgelegd) bovendien goedkoper, waardoor prosecco een betaalbare mousserende wijn was. Zo'n vijftien jaar geleden won deze bubbel dan ook enorm aan populariteit in de Nederlandse markt. Wijnen gemaakt volgens de méthode traditionnelle konden hier niet mee concurreren en bleven in algemene zin achter. Dit veranderde allemaal in januari 2017, toen na een lange lobby van de KVNW (de Nederlandse branchevereniging voor wijnimporteurs) deze idiote luxebelasting eindelijk gelijk werd getrokken met de reguliere wijnaccijns, van €1,91 naar €0,66 per 0,75 liter, exclusief btw. Per direct gingen de prijzen van bijna alle mousserende wijnen op de Nederlandse markt omlaag en nam ook de interesse en de vraag toe. Alle aandacht in de media creëerde momentum, waar de wijnbranche handig op inspeelde.

#### Grower champagne

Een beweging die kort daarvoor al was ingezet, is de opkomst van de kleine zelfstandige champagnehuizen. Generatieslang hadden ze (een aanzienlijk deel van) hun druiven verkocht aan de grote, bekende merken en de champagne die ze eventueel zelf produceerden, werd lokaal – en goedkoop verkocht. Maar een paar van dit soort producenten was ambitieuzer dan dat. Ze onderscheidden zich met terroir-gedreven champagne, tegenover de assemblagewijnen van de grote merken, die van veel verschillende plekken hun druiven moeten halen. Deze kleine nieuwe huizen kregen steeds meer succes en hun aantal nam toe. Een nieuwe stroming die internationaal werd opgepikt door sommeliërs en vervolgens ook door de wijnpers, op hun beurt gevolgd door de consument. Had een zichzelf respecterend restaurant voorheen genoeg aan één of twee van de grote merken op de wijnkaart, met een basiscuvée en wellicht nog een millésimé, vandaag de dag beslaat het aanbod champagne minstens twee volle pagina's, met een keur aan verschillende producenten. Enkele jaren geleden begrepen onze klanten niet waarom wij geen Moët of Veuve Clicquot verkochten en moesten we ons verantwoorden voor de keuze voor één kleiner, specialistischer huis. Tegenwoordig zijn we succesvol met vier verschillende kleine, terroir-gedreven producenten. Het landschap is dus aan het veranderen; de keuze is vele malen groter en de kwaliteit is verder verbeterd. Maar niet alleen de interesse in champagne is sterk toegenomen. Ook andere mousserende wijnen winnen flink aan populariteit. En deze kunnen bovendien overal vandaan komen en kennen ook nog eens verschillende productiemethoden en verschillende kwaliteiten – en prijzen. Sommige van deze bubbels komen uit een herkomstgebied met een lange traditie als het gaat om de productie van mousserend, andere weer helemaal niet. Zo proefden we in Chianti een blanc de noirs gemaakt van sangiovese en kregen we van Casa Marín uit Chili zowel een méthode traditionnelle als een pétillant naturel te proeven. Om maar wat te noemen...

De bubbels in mousserende wijn ontstaan door de aanwezigheid van kooldioxide (CO<sub>2</sub>), die tijdens de vergisting op natuurlijke wijze ontstaat. Dit koolzuurgas ontsnapt normaal gesproken uit de wijn, maar lost er onder druk, in een afgesloten ruimte, in op. De meeste mousserende wijnen worden gemaakt door aan een stille basiswijn gist en suiker toe te voegen, waardoor een tweede gisting op gang komt. Oorspronkelijk was het produceren van mousserende wijn met name voorbehouden aan de koelere wijnstreken, waar rijpheid vaak een probleem was en waar de tweede gisting het alcoholgehalte deed toenemen. Vandaag de dag is dit minder aan de orde en worden er wereldwijd bubbelwijnen gemaakt. Wat niet wegneemt dat het proces voor het maken van dit type wijn een van de meest technische is van alle wijnsoorten. Dit komt omdat er in veel gevallen twee alcoholische vergistingen voor nodig zijn; een voor het maken van de basiswijn en een voor het creëren van de mousse. Er zijn verschillende manieren om dit te doen, de ene ingewikkelder en arbeidsintensiever dan de ander. Maar daarnaast levert iedere manier ook een andere stijl wijn op. Laten we de verschillende methoden daarom onder de loep nemen.

#### Traditionele methode

Voorheen aangeduid als *méthode champenoise*, ook bekend als methode Cap Classique, Klassische Flaschengärung, *método tradicional* en *metodo classico*. Deze productiewijze wordt gezien als de meest kwalitatieve en is ook de kostbaarste. Het meest onderscheidende onderdeel is de tweede vergisting op fles. Het proces begint met de productie van de basiswijn, meestal gemaakt van druiven die net geen volledige suikerrijpheid hebben. Zodoende is de wijn uitvergist met 10 tot 11 % alcohol. Het moment van persen is ook heel belangrijk, waarbij het eerste deel van de persing (met een hogere zuurgraad) gescheiden van het tweede deel. Hierna volgt de vergisting van het geklaarde sap, waarbij de gisten de natuurlijke druivensuikers consumeren en omzetten in alcohol en daarbij ook bloemige en fruitige aroma's worden ontwikkeld. Na een korte opvoeding komt nu het moment van de tirage, waarbij aan de basiswijn een mengsel van suiker en gist wordt toegevoegd (*liqueur de tirage*) en gebotteld wordt op zijn definitieve fles, afgesloten met een kroonkurk. Het toegevoegde gist consumeert de toegevoegde suiker, waarbij opnieuw alcohol vrijkomt (1,3%) en tevens gas, de bubbels in de wijn. Doordat het gas nergens heen kan, lost het onder druk op in de wijn (*prise de mousse*). De flessen worden vervolgens horizontaal opgestapeld – liefst in een koele kelder, zonder veel licht – voor de rijping. Aan het eind van de tweede gisting ontbinden de gistcellen, die naar de bodem zakken, waarbij verschillende, typische aromastoffen vrijkomen (*autolyse*). De wijn rijpt nu een periode *sur lie*. Voor champagne is dit minimaal vijftien maanden, voor cava en *crémant* is dit negen maanden. Dit is echter een minimum en in veel gevallen duurt de flesrijping langer, soms wel tot tien jaar. Na de flesrijping start het proces van de *remuage*, waarbij een *remueur* (flesdraaijer) de wijnen die met hun hals in een houten rek staan steeds een slagje draait en langzaam van een horizontale in een verticale positie zet. Dit proces neemt als het handmatig wordt gedaan ongeveer zes weken in beslag. Tegenwoordig gebeurt dit echter vooral geautomatiseerd met zogenaamde *gyropallets*, wat het proces versnelt tot één week. Wanneer de flessen verticaal staan, met de punt naar beneden, is al het sediment in de fles net onder de kroonkurk verzameld. Nu komt het moment van de *dégorgement*. De flessen worden daartoe ondergedompeld in een bad met een vloeistof op min 27°C. De kou bevriest het sediment tot een vaste prop. Nu wordt de kroonkurk van de fles gehaald en de opgebouwde druk van het koolzuur duwt de prop uit de fles. Doordat hier ook wat

wijn bij verloren gaat, wordt de fles opgevuld met de liqueur d'expédition, een mix van wijn en eventueel wat rietsuiker, ook wel de dosage. De hoeveelheid suiker die in dit stadium wordt toegevoegd, bepaalt mede de stijl van de champagne en wordt onderverdeeld in de categorieën brut nature (0-3 gr/l), extra brut (0-6 gr/l), brut (0-12 gr/l), extra dry (12-17 gr/l), dry (17-32 gr/l), demi sec (32-50 gr/l) en doux (> 50 gr/l). Nu volgt de botteling van de wijn met een speciale champagnekurk, die vervolgens goed op zijn plaats wordt gehouden met een muselet. De druk in de gebottelde fles zit ongeveer op 4 tot 6 bar. Voorbeelden zijn naast champagne, cava, sekt, crémant en franciacorta.

#### Tankmethode

Ook bekend onder de naam charmat methode, metodo Italiano, cuve close of granvás. De druk in de fles ligt bij deze methode lager: 2 tot 4 bar. Het verschil met de traditionele methode is dat de tweede gisting niet op fles plaatsvindt, maar op een grote tank, een drukvat. Het principe is verder hetzelfde: door toevoeging van gisten en suiker aan de basiswijn start een tweede gisting. Doordat het koolzuurgas dat hierbij vrijkomt niet weg kan uit het afgesloten vat, lost het op in de wijn. Een ander belangrijk verschil met de traditionele methode is de duur van de opvoeding van de wijn. Die is er bij de ancestrale methode sprake van maar één alcoholische vergisting is. Eigenlijk is dit de oudste manier van mousserende wijn maken, de oerme-thode. In eerste instantie gebeurde dit niet met opzet, maar was het een toevalstreffer, zoals in de intro beschreven staat. Gaillac, een wijndorp in het zuidwesten van Frankrijk claimt dat reeds in 1531 een lokale wijnboer bewust dit type mousserende wijn begon te maken. Maar Limoux heeft hier ook al een oude traditie in, die nog altijd voortduurt.

Wat is de méthode ancestrale nu precies? Nadat de druiven geperst zijn, vergist het sap op tank. Deze vergisting wordt vroegtijdig afgebroken door de temperatuur van de most terug te koelen tot rond de 0°C, waardoor de gistcellen hun werk niet meer kunnen doen. De wijn wordt nu gebotteld en de temperatuur van de flessen weer verhoogd. De gistcellen worden weer actief en beginnen de suiker om te zetten in alcohol, waarbij ook weer koolzuur vrijkomt die in de afgesloten fles oplost in de wijn. Het moment waarop de vergisting wordt onderbroken en de hoeveelheid suiker die er op dat moment nog aanwezig is, bepaalt de mate van bubbels in de fles. Bovendien neutraliseert het koolzuur op een bepaald moment de gisten, waardoor de vergisting opnieuw stopt en er onvergist suiker overblijft en het alcoholpercentage bovendien lager uitkomt. Wijnen gemaakt volgens de ancestrale methode kunnen dan ook uiteenlopen van zoeter (zonder toevoeging van suiker) met een lager alcoholpercentage (zo'n 6-8%) tot volledig droog met zo'n 11-12% alcohol en alles er tussenin. Na afloop van de prise de mousse, worden de flessen geleegd en schoongemaakt en de wijn gefilterd. Hierna wordt de wijn opnieuw gebotteld. Vooral bij pet-nats zie je steeds meer dat de wijn ongefilterd in de oorspronkelijke fles blijft. Omdat de 'dode' gisten dan ook in de fles achterblijven, zijn deze wijnen wat troebel.

#### Inspuiten van koolzuurgas

De meest eenvoudige manier van mousserende wijn maken is door in de geproduceerde basiswijn koolzuur te spuiten, eigenlijk hoe frisdranken ook aan hun bubbels komen. Voordeel van deze methode is dat je heel precies de hoeveelheid mousse kunt doseren. Sommige producenten proberen op deze manier een frisser of meer zomers karakter aan hun wijnen te geven. Traditioneel wordt deze methode toegepast bij wijnen in het lagere segment, maar steeds vaker zie je de toepassing ook bij wijnen in een hoger segment. In algemene zin kunnen we stellen dat bij het

maken van alle mousserende wijnen er een paar belangrijke 'smaakfactoren' zijn. Naast de invloed van de hierboven beschreven productiemethoden spelen de gebruikte druiven, het terroir waarin ze rijpen, het moment van oogsten, de manier van persen en het selecteren van de perswijn, het vinificatieproces, de duur van de flesrijping, de eventuele dosage en het suikergehalte bij de definitieve botteling allemaal een belangrijke rol. Als we het hebben over champagne, dan is een champagne gemaakt van enkel chardonnay totaal anders dan een champagne van pinot noir, pinot meunier of van een assemblage van twee of drie druivenrassen. Mousserende wijn komt dan ook in vele verschillende stijlen en smaken en de vraag: "Heeft u zin in een bubbel?" is dan ook eigenlijk veel te onvolledig. En juist daarom reserveren steeds meer sommeliers meerdere pagina's in hun wijnkaart voor mousserende wijnen en neemt de populariteit van deze wijncategorie alleen maar verder toe. Een mooie frisse bubbel is wellicht het best mogelijke aperitief omdat hij het palet schoont en de eetlust opwekt, maar een wat meer complexe variant is bovendien een heerlijke begeleider van een volledige maaltijd. Ook dat ontdekken steeds meer mensen.

Uit: Vinee Vineuse, september 2023