



# PARELS DIE JE BEDWELMEN

**Commanderij Hageland**

**17 november 2016**

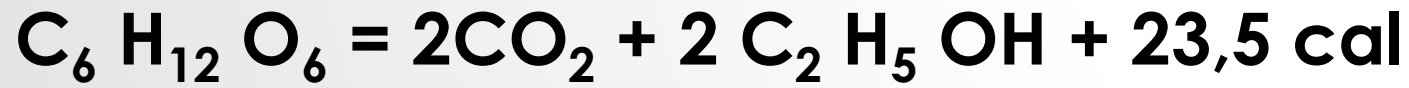
**Gastpreker : Hubert Briers**



# 1. WIJNGISTING

## Koolzuurgas

### 1) Omzetting van suiker tijdens alcoholgisting



- Volume koolzuurgas: ontzaglijk groot: most van 1 hl: 4532 liter CO<sub>2</sub>

### 2) Tweede gisting in fles of in gesloten vat

### 3) Omzetting appel ⇌ melkzuur

### 4) Fysiologische omzetting (respiratie van de fermenten)

**NB:** Hoe lager de concentratie CO<sub>2</sub> hoe kleiner de belletjes. De opstijgende belletjes in een glas "duvel" (~ 6 g/L) zijn bijvoorbeeld fijner dan in champagne (~ 12 g/L)!

# WIJ PROEVEN EEN” CUVE CLOSE”

- Chevalier Blanc de blancs brut
- Regio : Bourgogne/Maconnais
  - Druif:chardonnay
  - Lichtgele kleur
  - In de neus appel en peren
  - Brut,fijn en delicaat in de smaak



# CIDERS

- 1000 soorten cider-appelen  
± 50 aangeplant
- Appelen narijpen
- November verwerking
- Appelen geraspt en gemacereerd
- Geperst
- Vaten DEFECATION
- Klaring door coagulatie
- Botteling van de cider
- Bouché ⇒ geen filtering  
geen kunstmatige klaring
- LABEL :
  - Puur sap
  - Natuurlijke gisting
  - Regionaal label Normandië
- Praktijk anders! ⇒ België (Stassen!)

# WIJ GAAN GEEN CIDER PROEVEN!!



# SOORTEN SCHUIMWIJN

- Vins gazifiés
- Methode rurale
- Methode cuve close
- Methode traditionnelle
- Methode Champenoise

# PARELWIJNEN OF “VIN GAZIFIÉ”

- Meest eenvoudige vorm van schuimwijn
- Parelwijnen maken met rosé en met witte wijn.
- In een goed gesloten kuip: koolstofdioxide of  $\text{CO}_2$  gas toevoegen.

Overdruk: 6 bar

- Vergeleken met het aanmaken van spuitwater.
- Voor eenvoudige wijntjes



**WIJ PROEVEN OOK  
GEEN PARELWIJN!**

# WIJ PROEVEN WEL

Prosecco superiore DOCG

Prosecco Conegliano Valdobbiadene



# PROSECCO

---

- Regio: Veneto
- Wijnstok: Glera (prosecco)
- Cuve close
- Lichtgeel, helder
- Primaire aroma's
- Aromas van appel, peer, perzik, abrikoos
- Te drinken als aperitief
- Jong te genieten
- Tranquillo, frizzante en sparkling
- Jaarlijks ongeveer 150 miljoen flessen (Italia 350 miljoen flessen schuimwijn)
- Ook Lambrusco als schuimwijn.



# De “Methode rurale” of Dioise of de Limoux...

<i>Druiven oogsten</i>	Rijpe gave druiven.
<i>Persen</i>	Geen beperkingen
<i>Sulfiteren</i>	Max. 4 à 6g SO <sub>2</sub> per hl
<i>Bezinken en afkoelen</i>	Statisch “ <i>débourbage</i> ” 12 – 16u.
<i>Inkuipen</i> <i>Gist toevoegen</i>	Langzame alcoholische gisting bij lage temperatuur, die ong. 4 maanden duurt.
<i>Afvullen zonder toevoeging (min 35g restsuiker)</i>	Flessen in kelders opgeslagen, Resterende suiker vergist en CO <sub>2</sub> gevormd .
<i>Stockage in kelders</i>	“ <i>sur lattes</i> ” min. 12 tot max. 18 maanden. (AOC verplicht min. 9 maanden)
<i>“dégorgage”</i>	Van de droesem ontdaan zonder toevoeging van suiker gebotteld.  Constant onder druk .
<i>Stoppen en afwerken</i> <i>Min. druk = 3,5 bar</i>	Etiketeren en aankleden

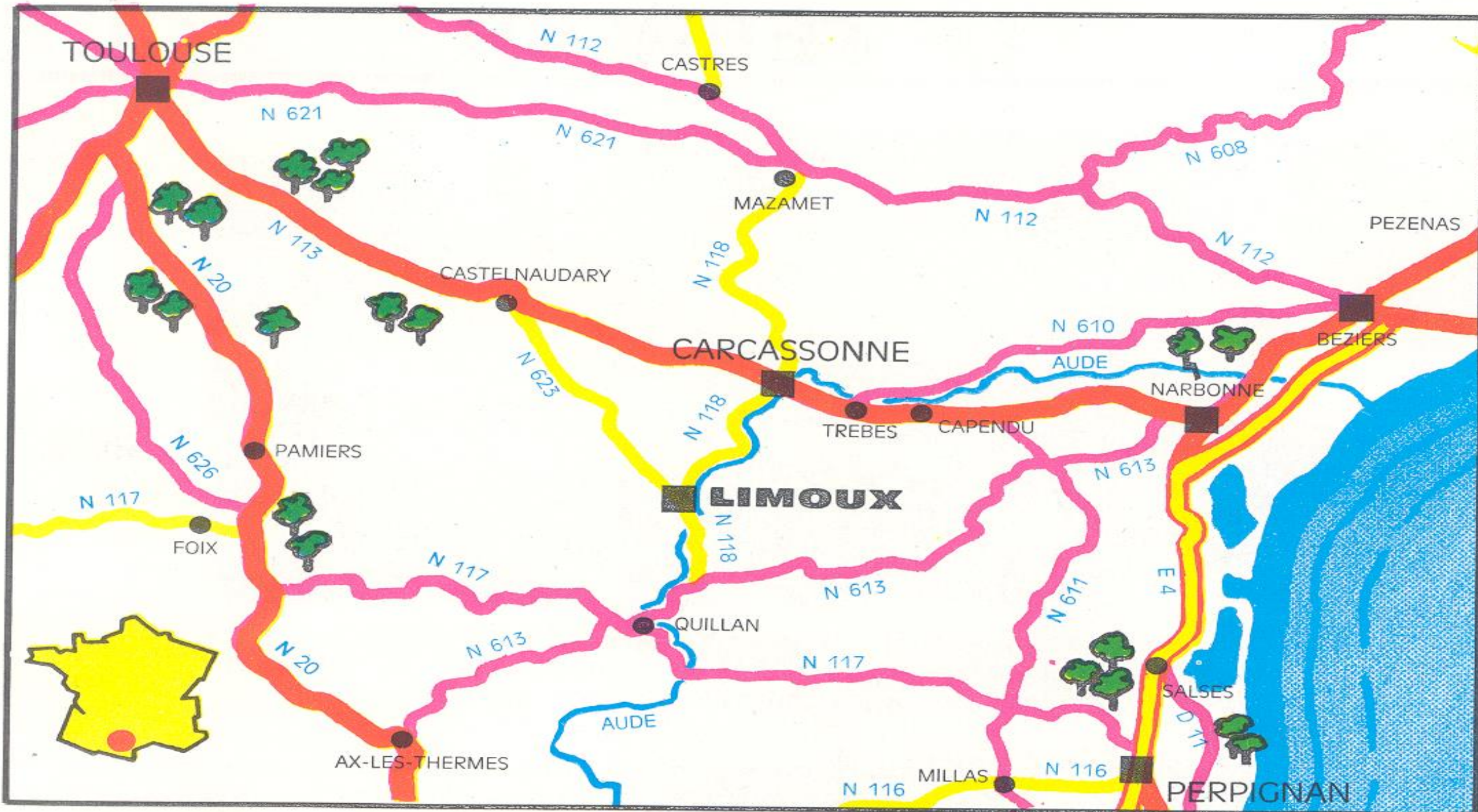
ONTDEKKING SCHUIMWIJN??

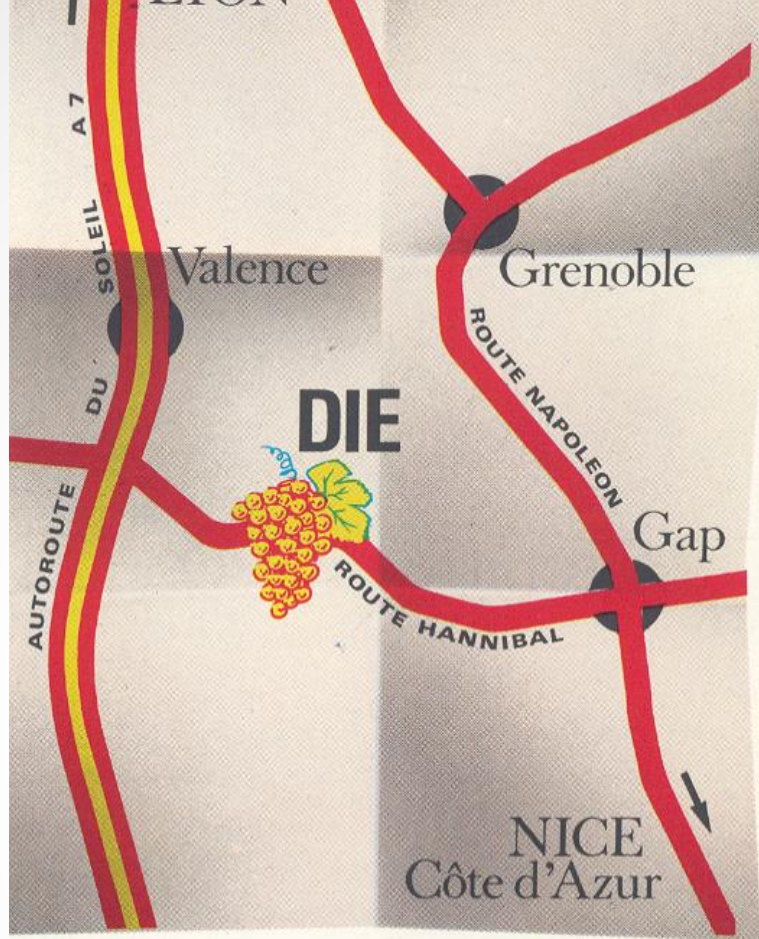
1531

LIMOUX

LA  
BLANQUETTE  
DE  
LIMOUX







**CAVE COOPÉRATIVE  
CLAIRETTE DE DIE**

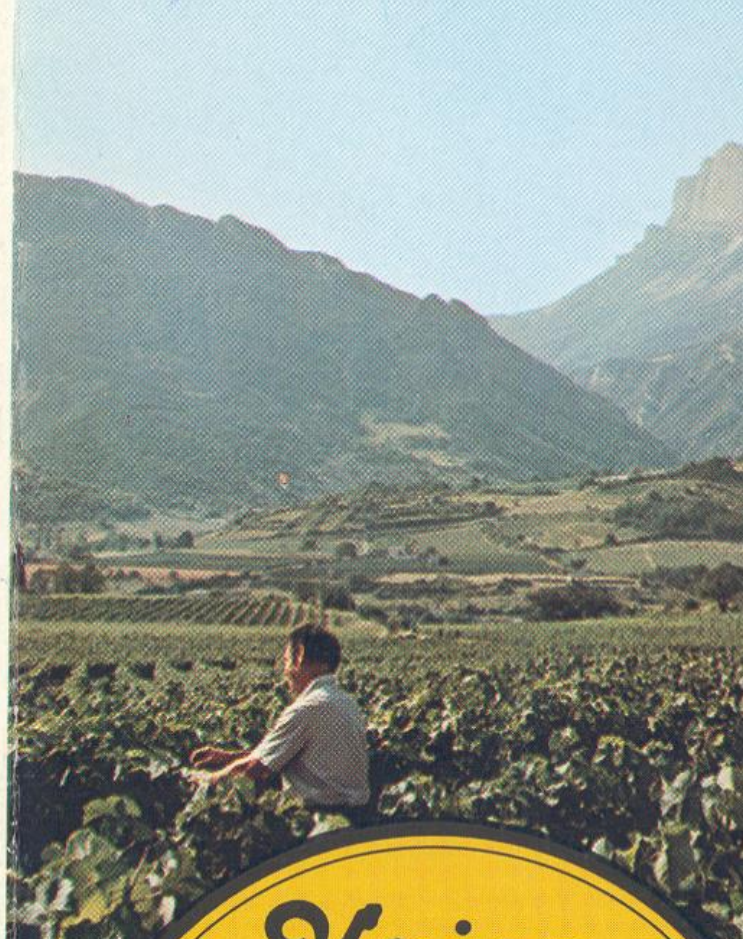
26150 DIE

☎ (75) 22.02.22

📠 Télex 345.235



DVE



*Union  
de  
producteurs  
Clairette  
de Die*





# ZOET

## CLAIRETTE DE DIE

Witte Clairette (70%) en Aligoté (30%).  
Botertoets met smaak van groene appel en zurig fruit  
Crémant de Die brut

Clairette de Die AOC is een witte schuimwijn afkomstig van de Rhône Vallei in Frankrijk. de druivenstokken zijn de Muscat Blanc à Petits Grains (75% minimum) en Clairette (25% maximum).

# BRUT CRÉMANT DE DIE



# DRÔME VALLEI



# CLAIRETTE



# WIJ PROEVEN



## • Jacob's Creek


- Wijnstokken: Chardonnay en Pinot noir
- Regio: Barossa valley Australia
- Traditionele methode
- Rijk aroma van nootjes, verfrissend en met citroentoets.
- Heerlijk sprankelend
- Als aperitief bij feestelijke gelegenheden

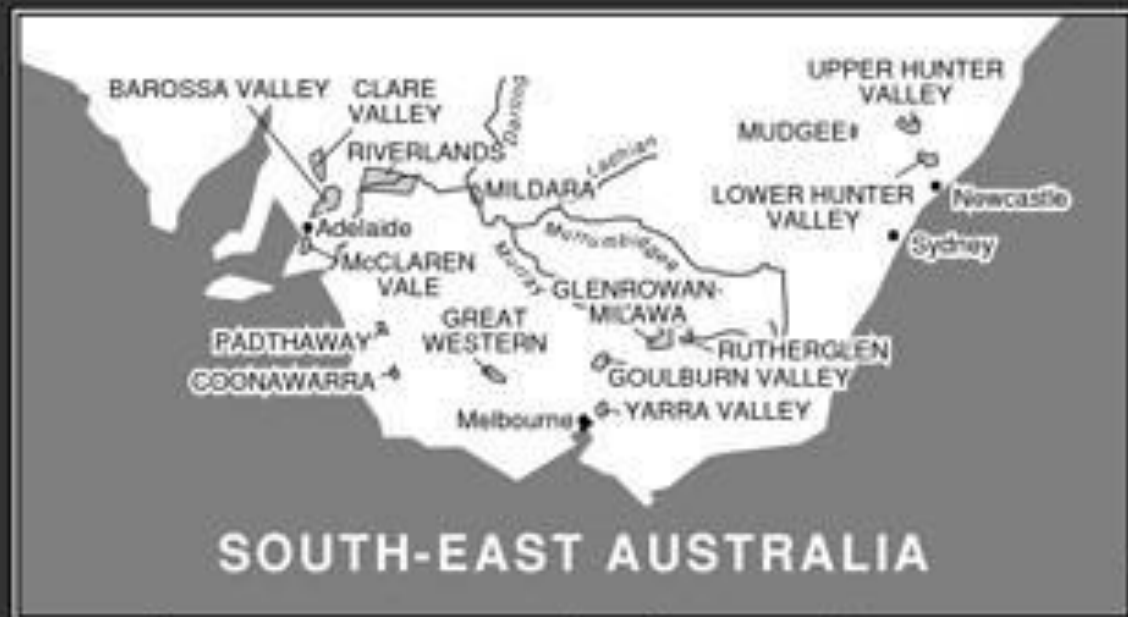
JACOB'S CREEK



ESTABLISHED 1847  
**JACOB'S CREEK**  
AUSTRALIA  
*Chardonnay Pinot Noir*  
NAVED AFTER JACOB'S CREEK LTD OR  
KELVIN GRAMP'S BEST WINE  
BRIT

JACOBS CREEK

A street sign for Jacobs Creek is mounted on a wooden post. The sign is white with a black border and features the text "JACOBS CREEK" in bold, black, sans-serif capital letters. The background shows a paved road curving to the right, lined with green trees and a clear blue sky.



# THE BAROSSA VALLEY, 80 KM NORTH OF ADELAIDE, SOUTH AUSTRALIA.

- **Smaakprofiel: zachte schuimende mousse met midfijne belletjes. Zachte zuren, zelfs een tikje zoet. In elk geval niet strakdroog. In de verte wat citrus, maar niet overheersend. Beetje honing. Redelijk korte afdronk. Clean zonder fouten. De zachtheid en de milde zuren zullen een breed publiek aanspreken. De wijn mist de typische gistaroma's van de méthode traditionnelle, maar heeft die kennelijk wel gehad. Enkele maanden rijping op de fles hebben 'm echter niet die typische aroma's opgeleverd.**





# De methode “cuve close”

## Eerste fase : witte wijn

*Druiven en oogsten*

**Rijpe gave druiven**

*Persen*

**Geen beperkingen, maar oxidatie vermeden**

*Bezinken en afkoelen*

**Statisch of centrifuge**

*Inkuipen en gist toevoegen*

**Klassieke fermentatie op lage temperatuur**

# DE METHODE “CUVE CLOSE” CHARMAT

Tweede fase : tweede fermentatie in cuve close

<i>“stille” wijn in dubbelwandige gistingstanks afgevuld</i>	<b>Voegt gist en suiker toe. De gisting: 12° C en duurt 3 à 5 maanden</b>
<i>Snelle “prise de mousse”</i>	<b>Enkele dagen</b>
<i>Gisting: overdruk van 5 bar</i>	<b>Gistende geheel afgekoeld tot -5° C</b>
<i>Nalagering</i>	<b>Minimum 6 maanden in contact met de gistdroesem</b>
<i>Oversteken, gefiltreerd</i>	<b>Onder druk om het CO<sub>2</sub> gas te behouden</b>
<i>Doseren en bijvullen</i>	<b>Type Extra brut, Brut, Extra dry, Droog, ½ droog</b>
<i>Kurken en fles afwerken</i>	<b>Finale druk :minimum 3,5</b>

**NA 31/08/1994:**

**“MÉTHODE CHAMPENOISE”**

**VERBODEN VOOR ALLE**

**SCHUIMWIJNEN BEHALVE DE**

**ECHE CHAMPAGNE**

**=Methode traditionnelle**



**WIJ PROEVEN :**

**CREMANT DE  
BOURGOGNE**

**CHATEAU DE CHAMILLY**

CRÉMANT DE BOURGOGNE « CLASSIQUE » – BRUT  
CHATEAU DE CHAMILLY

- Samenstelling

- Chardonnay : 40% en Aligoté : 20%, geven een evenwicht aan onze Crémant. De frisse zuren van de Aligoté, de fruitigheid en de rondheid van de Chardonnay en de structuur van de Pinot noir

- VERWERKING

- De traditionele methode bestaat erin dat de tweede gisting in de fles gebeurt door toevoeging van gisten en een suikerlikeur. Dit gebeurt « sur lattes ». Onze klassieke Crémant bleef 12 tot 22 maanden « sur lattes »

# **6 FRANSE CREMANTS    1 LUXEMBURGSE**

- **CREMANT D'ALSACE**
- **CREMANT DE BOURGOGNE**
- **CREMANT DE LOIRE**
- **CREMANT DE LIMOUX**
- **CREMANT DE BORDEAUX**
- **CREMANT DE JURA**
- **CREMANT DE LUXEMBOURG**

# CHAMPAGNE





Dom Pérignon, moine Bénédictin, trouve le secret de la fabrication du champagne.

(Dessin de DAMBLANS.)





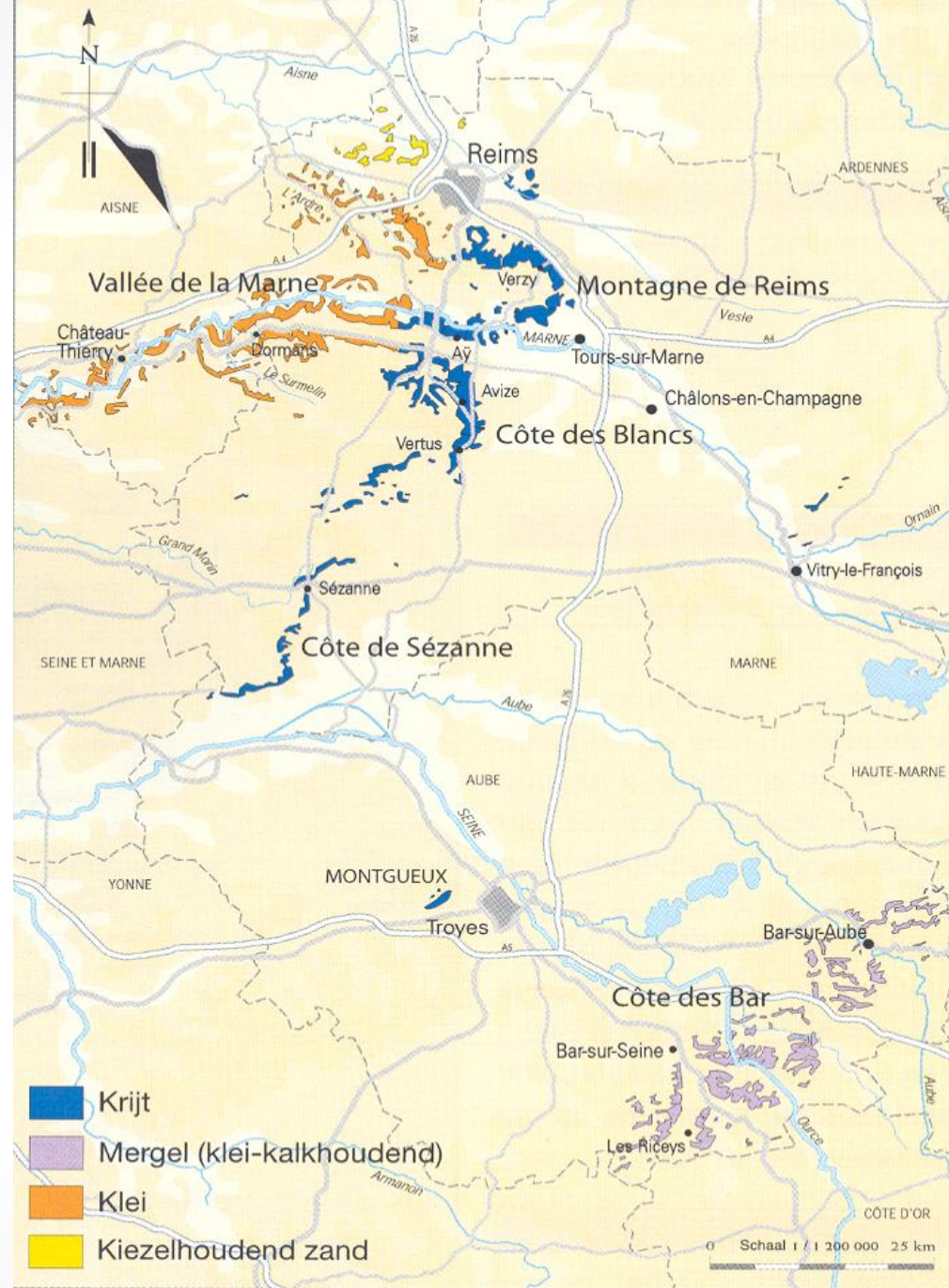
**35 000 ha**

**MONTAGNE DE REIMS**

**VALLÉE DE LA MARNE**

**COTES DES BLANCS**

**COTES DES BARS**



*ithologische formaties van het wijng gebied Champagne*



WIJNSTOKKEN

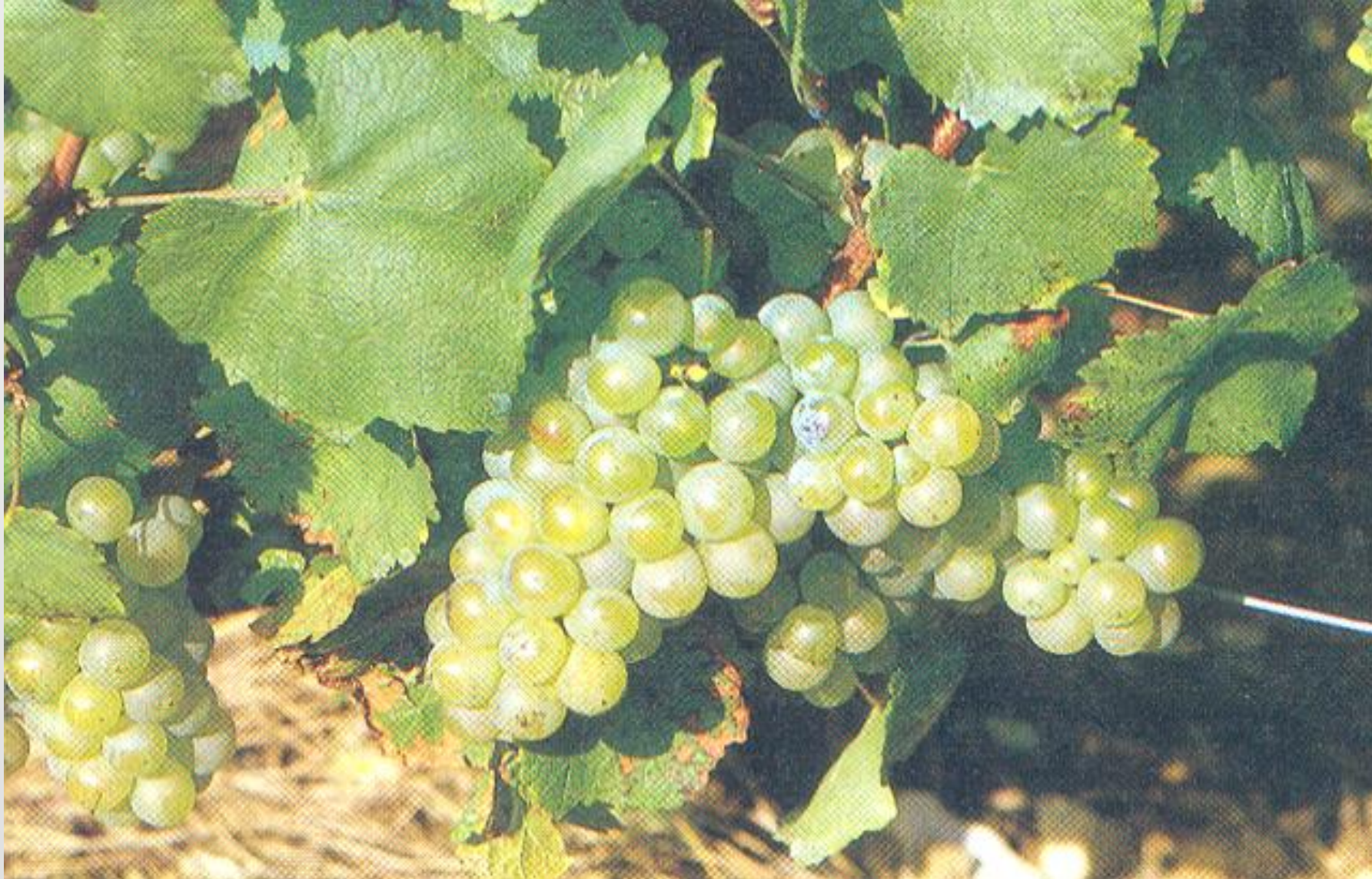
# PINOT NOIR



# PINOT MEUNIER



# CHARDONNAY



# WIJ PROEVEN

- Franciacorta 10 miljoen FLESSEN/jaar
- La Marchesine





# WIJNGAARD IN FRANCIACORTA    WAT CHAMPAGNE IS VOOR FRANKRIJK IS FRANCIACORTA VOOR ITALIA





## Le Marchesine Brut Franciacorta 750ml

De Franciacorta **D.O.C.G.** Brut is een assemblage van **Chardonnay** in clonale selectie, **Pinot bianco en Pinot nero**. De kleur is lichtgeel met een groene toets. Fijne belletjes die lang blijven. Peer, meloen en appel in compacte geuren. In een sublieme evenwichtige smaak vinden we nog perzik, abrikoos en amandelen, mooi geconcentreerd terug!

# BODEM CHAMPAGNESTREEK

- Krijt
- kimmeridgien



*Terreindoorsnede die laat zien hoe de krijtformatie waarin de wijnstokken wortelen wordt bedekt door een dunne*



**WINTERSNOEI IN HAUTVILLIERS**

- *Champagne's Grand Cru Villages (prijs druiven 100%)*
  - Ambonnay
  - Avize
  - Aÿ
  - Beaumont-sur-Vesle
  - Bouzy
  - Chouilly
  - Cramant
  - Louvois
  - Mailly Champagne
  - Le Mesnil-sur-Oger
  - Oger
  - Oiry
  - Puisieulx
  - Sillery
  - Tours-sur-Marne
  - Verzy
- 340 miljoen flessen/jaar

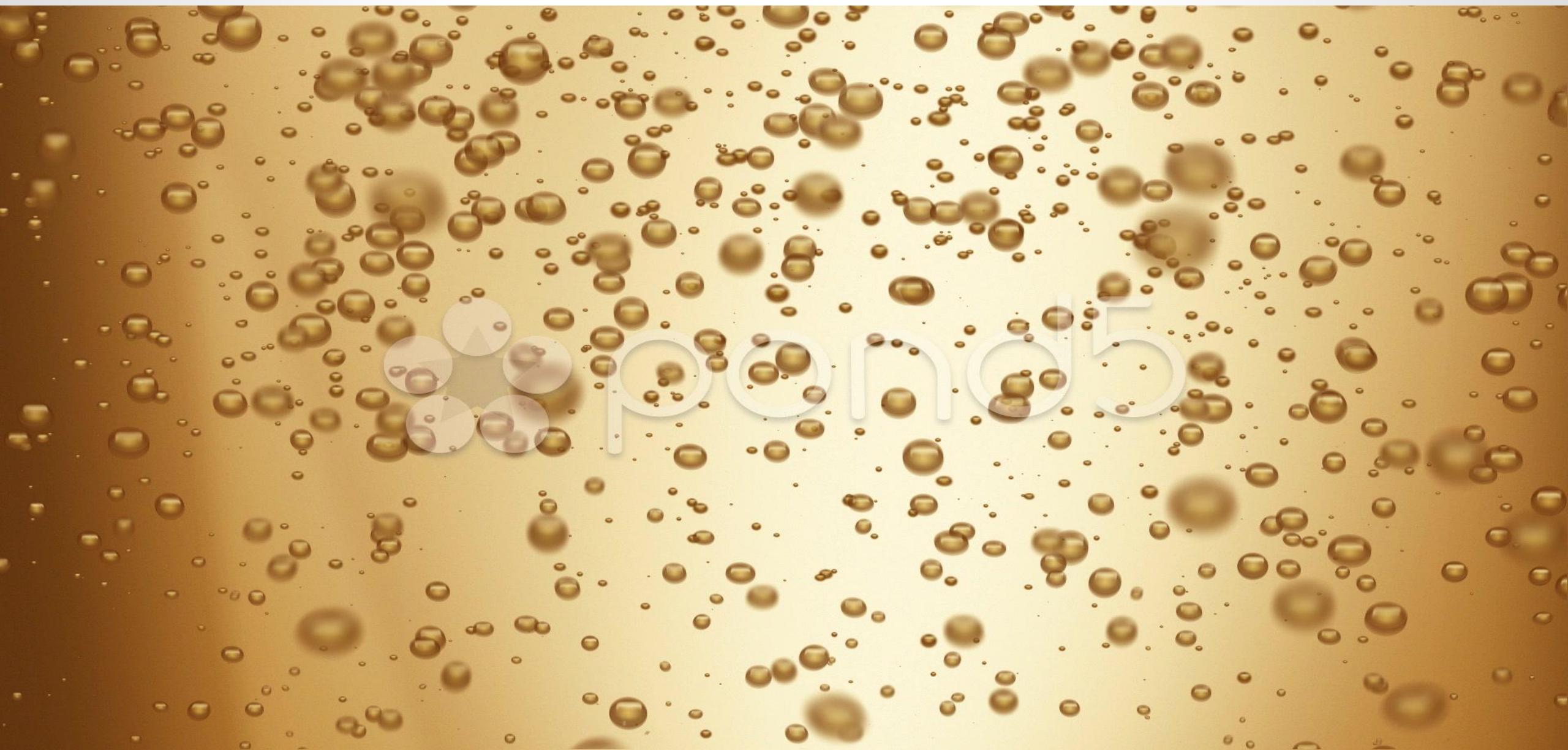
## De alcoholgisting

- **Persen: zo dicht mogelijk bij wijngaard**
- **Cultuurgisting**
- **Gisting in 2 periodes**
  - **Tumultueus**
  - **Rustig**
- **1ste assemblage**

## De nagisting

- **Cuvée: hoe meer grand cru's, hoe beter**
- **100 % crus allemaal in dept. Marne**

# Wij proeven blind





**CAVA CODORNIU RESERVA  
2013 REINA MA CRISTINA**





# **DRUIVENRASSEN: 'XARELLO', 'MACABEO' EN 'PARELLADA'.**

- **Denominación de origen  
1986**
- **Brut nature: zonder toevoeging van suiker**
- **Extra brut: niet meer dan 6 gram per liter**
- **Brut: 6 tot 15 gram per liter**
- **Extra seco: 12 tot 20 gram per liter**
- **Seco: 17 tot 35 gram per liter Semi-seco: 33 tot 50 gram per liter**
- **Dulce: meer dan 50 gram per liter**
- **Advies  
Laat een fles 'Cava' liefst nooit langer dan een jaar liggen.**



# Codorníu Reina Maria Cristina Blanc de Noirs 2013 Cava Spain

Wijnstokken: Pinot noir

- Kleur: lichtgeel helder, fijne bubbels, die lang blijven.
- Geur: geel fruit en bloemige toets.
- Smaak: brut, wederkerig fruit, rond en soepel, peer en brioche.

Is gelanceerd ter ere van koningin Marie Christina van Oostenrijk in 1897, sindsdien hofleverancier.

# **VERVOLG CHAMPAGNE**

# Het eigenlijke Champagneproces

## Persen

**150 kilo druiven: 100 liter sap in 3 persingen de  
SERRE:**

- **1ste SERRE = vin de cuvée – 10 pièces**
- **2de SERRE = première taille – 2 pièces**
- **3de SERRE = deuxième taille – 1,5 pièce**

**Som: 26,65hl per 4000kg druiven**

**Nadien “Rebèche” ⇒ vin ordinaire.**

**11/09/92:**

**⇒ 160 kilo druiven per 100 liter sap**

**⇒ Afschaffing van de 3de SERRE**

**⇒ Boven de 9000kg kunnen geblokkeerd  
worden**

## *Tweede fase: de tweede fermentatie in fles*

*Assemblage*

**Na degustatie:**

- wijnen uit verschillende “crus”  
*horizontaal mengen*
- wijnen uit vorige jaren *verticaal mengen*

*Suiker en gisting toevoegen*

**“liqueur de tirage” 22 à 24g suiker /liter**

*Afvullen*

**Tweede gisting op fles / “la prise de mousse”, bij 10 à 12° C, gedurende 6 à 8 weken**

*Verouderen*

**“Sur lattes” minimum een jaar voor BSA, minimum 3 jaar voor “millésimes”**

*Gistdroesem verwijderen “dégorgement”*

**Manuele remuage of “giro palette”.  
Nieuwe techniek / “les billes”**

*Doseren en bijvullen*

**type Extra brut, brut, Extra dry, droog, halfdroog, zacht**

*Stoppen en afwerken*

**druk van 3,5 bar**

- Brut, met een dosage van minder dan 15 gram per liter.
- Extra Sec, met een dosage van meer dan 12 en minder dan 20 gram per liter.
- Sec, met een dosage meer dan meer dan 17 en minder dan 35 gram per liter.
- Demi-Sec, met een dosage van meer dan 35 en minder dan 50 gram per liter.
- Doux, met een dosage van meer dan 50 gram per liter.
- Op flessen wordt ook de aanduiding Brut Nature of Extra-brut gebruikt. Dit type champagne wordt ook wel "ultra brut", "brut zéro" en "brut intégral" genoemd. Er is geen liqueur d'expédition aan toegevoegd en bevat van nature minder dan 2 gram per liter restsuiker
- Nb; een rosé Champagne: witte champagne + rode

# WIJ PROEVEN

- Comte de Cheurlin  
Blanc de Blancs  
extra brut





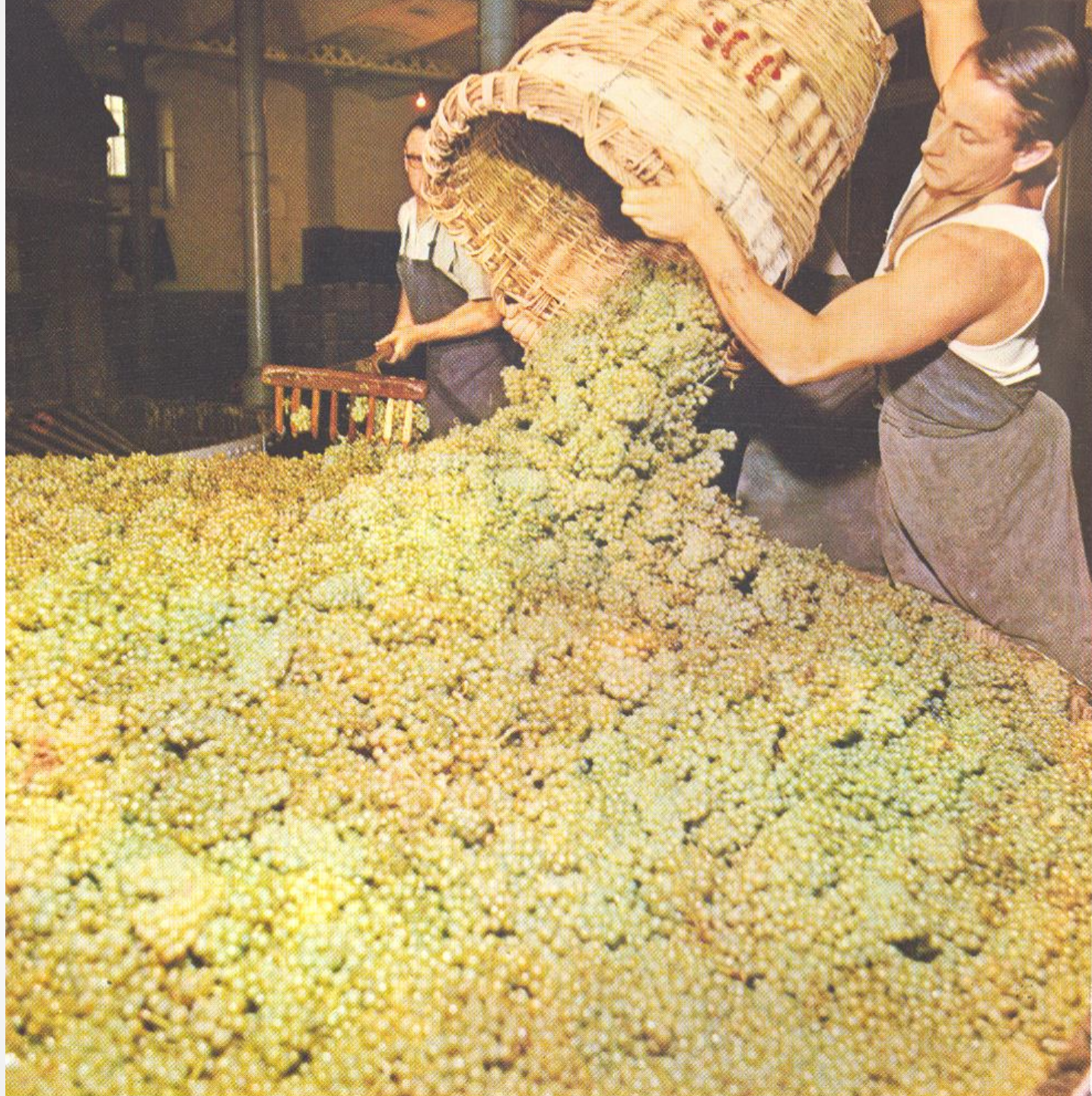
- **Wijnstokken:Chardonnay en Pinot blanc**
- **Kleur:heldere lichtgele kleur,kleine belletjes die lang blijven en intense geuren geven.**
- **De Chardonnay is synoniem van frisheid,mineraliteit en zuiverheid.De pinot blanc doet de fruitaroma's beter uitkomen en zorgt voor de intensiteit van de wijn.**
- **Het gebruik van eikenhouten vaten zorgt voor een diversiteit en een complexiteit van de aroma's..**
- **In de mond is de wijn zuiver,mineraal en mooi evenwichtig.**
- **In de afdronk zorgen de fijne houttoetsen ervoor dat de kwaliteiten van de witte wijnstokken nog beter uitkomen.**

•



Dom Pérignon, moine Bénédictin, trouve le secret de la fabrication du champagne.

(Dessin de DAMBLANS.)



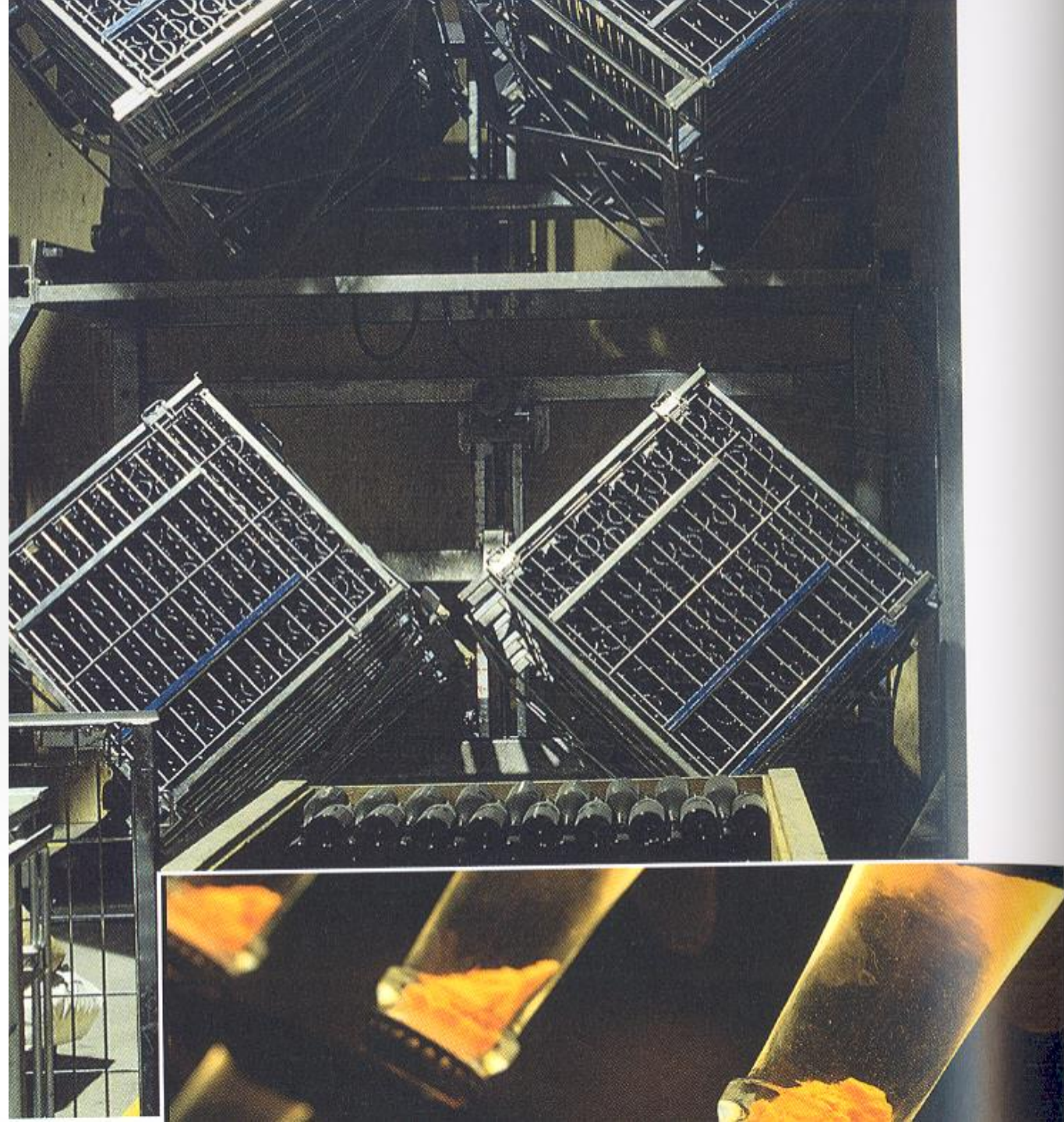




*Het samenstellen van de « cuvée ».*



# GYROPALETTEN





BEZINKSEL



ONTKELING



# WIJ PROEVEN

- Comte de  
Cheurlin brut

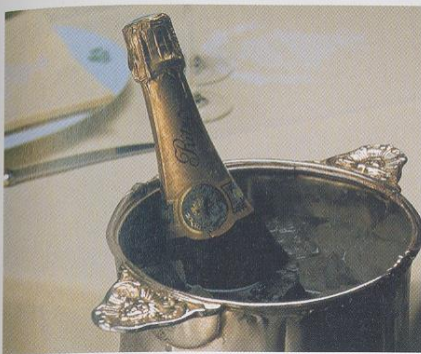
# COMTE DE CHEURLIN BRUT

- 48 maanden veroudering op latten.

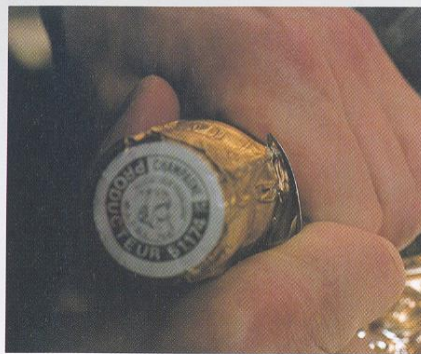
50% PINOT NOIR  
50% CHARDONNAY



- KLEUR: lichtgele kleur die de fijne en snelle parels goed naar voren brengt. les fruits à Geur: toetsen van witte vruchten zoals peren en broodkorst.
- Smaak: brut, frisse aanzet en evenwichtig
- Wijnen en gerechten: *carpacchio* van kreeft, een sneetje ganzelever of een stukje kalfsvlees met paddestoelen.



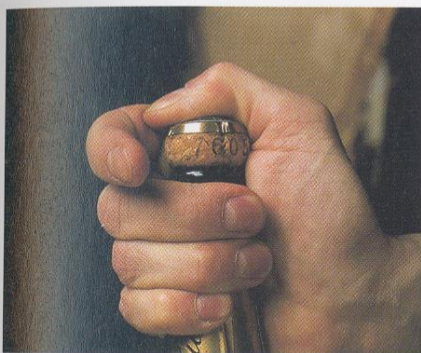
Le champagne est rafraîchi dans un seau contenant de l'eau et un peu de glace, puis servi entre 6 et 9 °C.



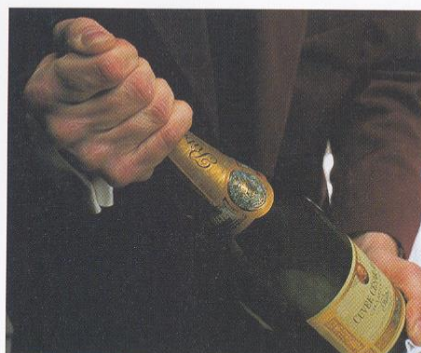
On commence par retirer proprement l'habillage en le coupant autour du col de la bouteille.



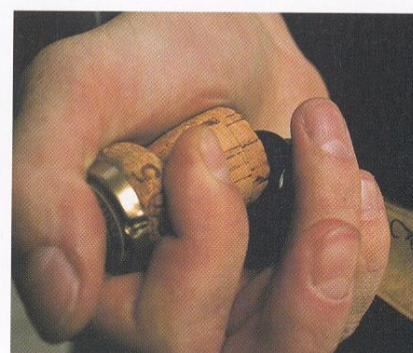
On ôte ensuite le muselet qui maintient le bouchon



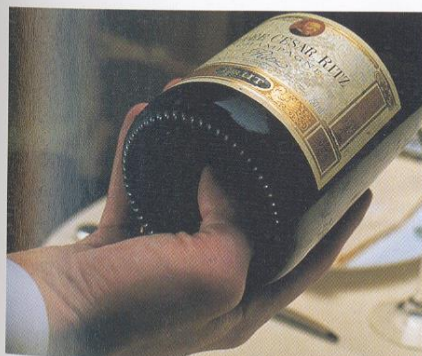
D'une main, on tient le col de la bouteille, le pouce empêchant le bouchon de s'échapper.



Cette main tient fermement le bouchon, pendant que l'autre fait tourner doucement l'ensemble de la bouteille.



Le véritable amateur de champagne ne laisse jamais le bouchon sauter pour ne pas laisser échapper trop de gaz carbonique et d'arômes.



On tend les doigts pour y coucher la bouteille, tandis que le pouce saisit le fond semi-piqué.



On sert lentement le champagne juste au-dessus du buvant. Ainsi, il ne mousse pas trop.



Un verre tulipe en cristal met merveilleusement en valeur arômes et bulles.

## De flessen en inhouden

• <b>Le quart</b>	<b>20cl</b>	<b>1/4 fles</b>
• <b>La demie</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>1/2 fles</b>
• <b>La bouteille</b>	<b>75cl</b>	<b>1 fles</b>
• <b>Le magnum</b>	<b>150cl</b>	<b>2 flessen</b>
• <b>Le Jéroboam</b>	<b>300cl</b>	<b>4 flessen</b>
• <b>Le Réhoboam</b>	<b>450cl</b>	<b>6 flessen</b>
• <b>Le Mathusalem</b>	<b>600cl</b>	<b>8 flessen</b>
• <b>Le Salmanazar</b>	<b>900cl</b>	<b>12 flessen</b>
• <b>Le Balthazar</b>	<b>1200cl</b>	<b>16 flessen</b>
• <b>Le Nabuchodonor</b>	<b>1500cl</b>	<b>20 flessen</b>
• <b>Le Salomon</b>	<b>1800cl</b>	<b>24 flessen</b>

# SAMENVATTING BUBBELS

FRANKRIJK :CHAMPAGNE,CREMANT,SCHUIMWIJN....

ITALIA:PROSECCO,ASTI SPUMANTE,MOSCATO D'ASTI,

FRANCIACORTA...

ESPANA:CAVA

DUITSLAND:SEKT

ZUID-AFRIKA:VONKELWIJN(cuve close),SPARKLING WINE

AUSTRALIA:SPARKLING WINE.

ZUID-AMERIKA:SPARKLING WINE

BELGIE :SCHUIMWIJN

NB:CALIFORNIA:CALIFORNISCHE CHAMPAGNE =verboden!

DANK U VOOR  
DE AANDACHT

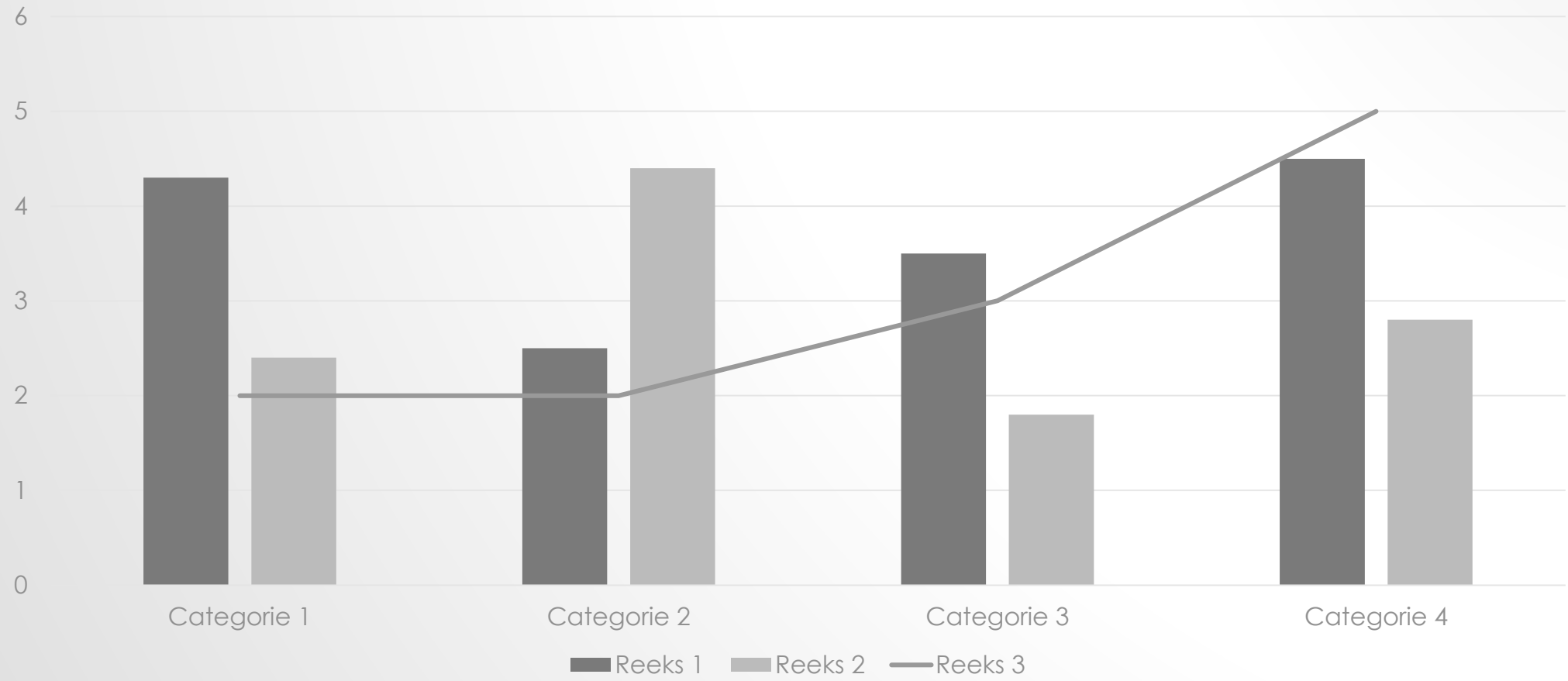


# HANDELAARS EN PRIJZEN

- Chevalier Blanc de blancs (cuve close) 6,99 E Delhaize
- Prosecco Carpene Malvolti (cuve close) 17 E Prik en Tik Leuven
- Jacobs Creek (traditionele methode) 8,9 E Delhaize
- Crémant de Bourgogne (traditionele met) 8,50 E Lid gilde
- Franciacorta La Marchesine (Traditionele) 20,95 E Prik en Tik Leuven
- Codorniu Ma Christina (traditionele methode) 16,56 E Delhaize
- Comte de Cheurlin (Champagne extra brut) 28 E Stock gilde
- Comte de Cheurlin (champagne brut) 19,90 E Stock gilde







# INHOUD VAN TWEE-OPMAAK MET TABEL

	Groep A	Groep B
Klas 1	82	95
Klas 2	76	88
Klas 3	84	90

- Eerste opsommingsteken hier
- Tweede opsommingsteken hier
- Derde opsommingsteken hier

# INHOUD VAN TWEE-OPMAAK MET SMARTART

- Eerste opsommingsteken hier
- Tweede opsommingsteken hier
- Derde opsommingsteken hier

