



**COMMANDERIJ
HAGELAND**

PARELS DIE JE BEDWELMEN

Commanderij Hageland

17 november 2016

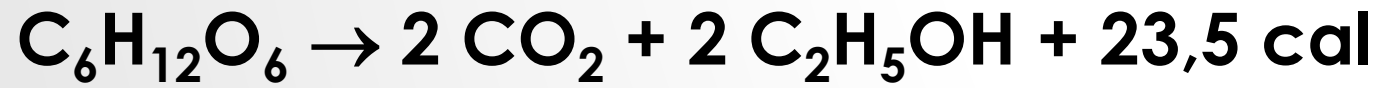
Gastpreker : Hubert Briers



WIJNGISTING

Koolzuurgas (CO₂) ontstaat door

1) omzetting van suiker tijdens alcoholgisting



Volume koolzuurgas is ontzaglijk groot: 1L most → 45,32 L CO₂

2) tweede gisting in fles of in gesloten vat

3) omzetting appelzuur ⇌ melkzuur + CO₂

4) fysiologische omzetting (respiratie van de fermenten)

NB: Hoe lager de concentratie CO₂ hoe kleiner de belletjes.

De opstijgende belletjes in een glas Duvel (~6 g/L) zijn bijvoorbeeld fijner dan in een champagne (~12 g/L)!

WIJ PROEVEN EEN” CUVE CLOSE”

Chevalier Blanc de blancs brut

- Regio: Maconnais, Bourgogne
- Druif: Chardonnay
- Lichtgele kleur
- In de neus: appel en peren
- Brut, fijn en delicaat van smaak



CIDERS

- 1000 soorten cider-appelen, waarvan ± 50 aangeplant
- Appelen laten narijpen
- Verwerking in november
- Appelen geraspt en gemacereerd
- Geperst
- Vaten DEFECATION
- Klaring door coagulatie
- Botteling van de cider
- Bouché cider: geen filtering
 geen kunstmatige klaring
- Etiket:
 - Puur sap
 - Natuurlijke gisting
 - Regionaal label Normandië
- Praktijk is anders! \Rightarrow België (Stassen!)

WIJ GAAN GEEN CIDER PROEVEN!!



SOORTEN SCHUIMWIJN

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

PARELWIJN OF “VIN GAZIFIÉ”

- Meest eenvoudige vorm van schuimwijn
- Parelwijnen maken met rosé en met witte wijn.
- In een goed gesloten kuip: koolstofdioxide of CO₂-gas toevoegen.

Overdruk: 6 bar

- Te vergelijken 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 (Italië: 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 ₂ 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 ₂ 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>	Etiketteren en aankleden

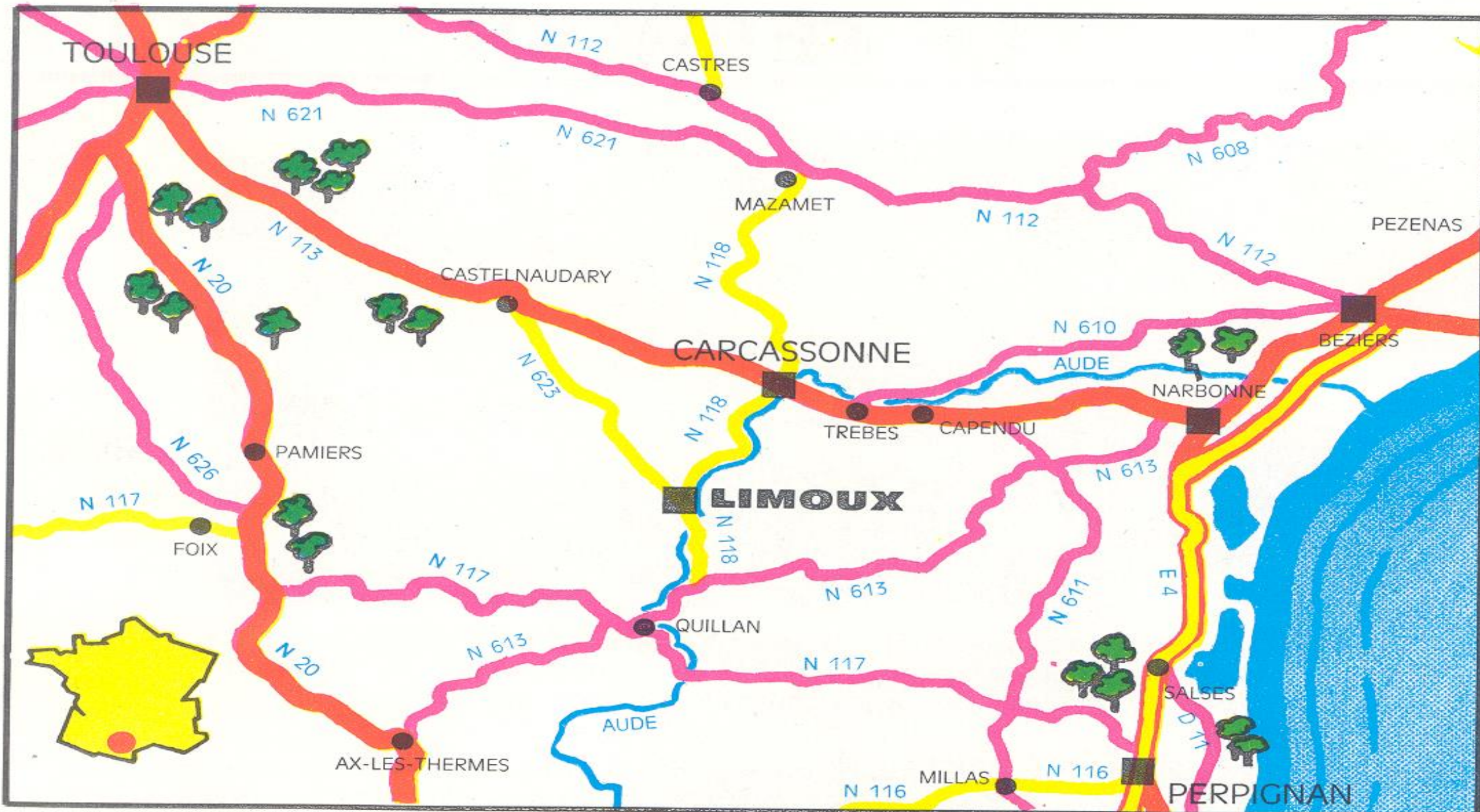
ONTDEKKING SCHUIMWIJN??

1531

LIMOUX

LA
BLANQUETTE
DE
LIMOUX





TOULOUSE

CASTRES

N 621

N 621

MAZAMET

N 112

N 608

N 20

N 113

CASTELNAUDARY

N 118

N 112

PEZENAS

CARCASSONNE

N 610

AUDE

BEZIERS

NARBONNE

N 625

TREBES

CAPENDU

LIMOUX

N 118

N 613

N 117

N 626

PAMIERS

FOIX

N 117

N 613

QUILLAN

N 617

N 20

N 613

N 117

SALSES

AX-LES-THERMES

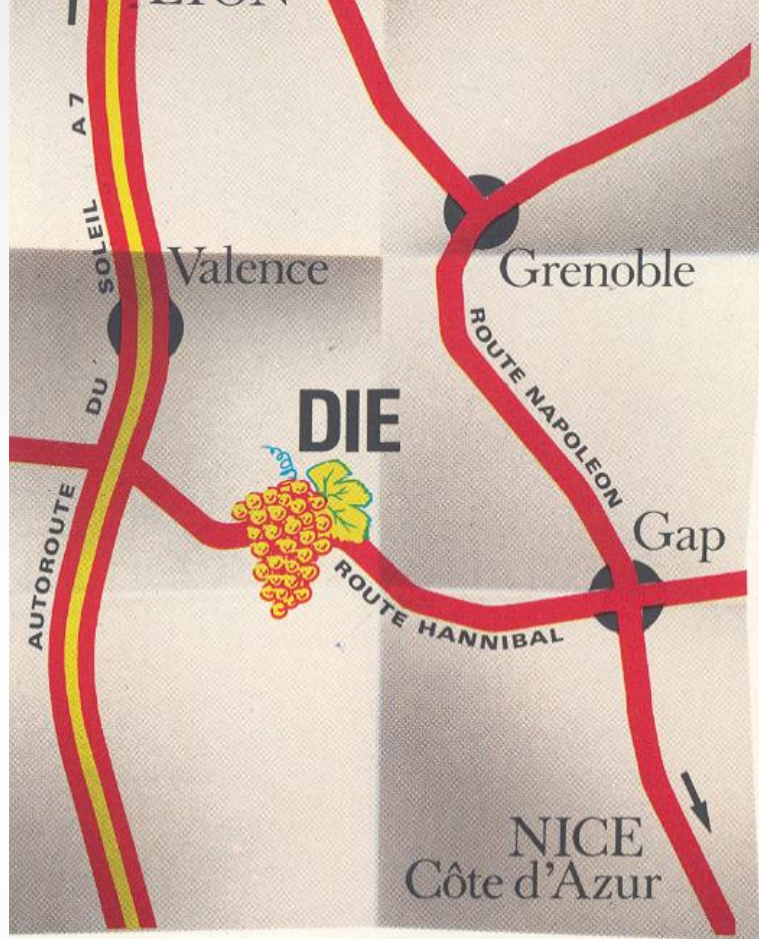
N 116

MILLAS

N 116

PERPIGNAN





**CAVE COOPÉRATIVE
CLAIRETTE DE DIE**

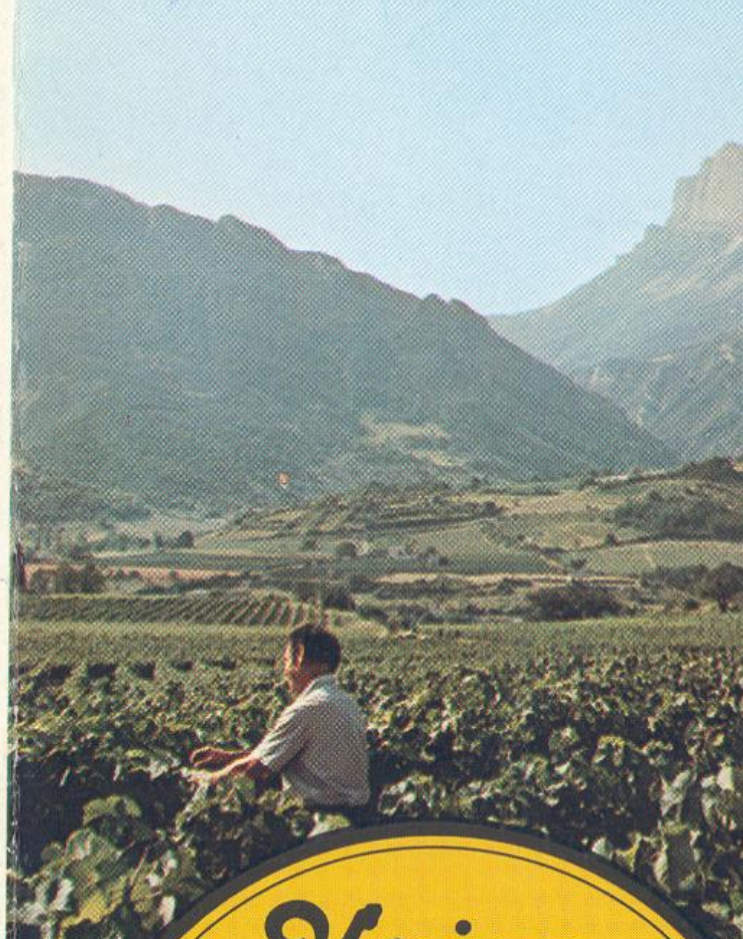
26150 DIE

☎ (75) 22.02.22

📠 Télex 345.235



DVE



*Union
de
producteurs
Clairette
de Die*



ZOET

CLAIRETTE DE DIE

Clairette de Die AOC is een witte schuimwijn afkomstig van de Rhônevallei in Frankrijk.

De druivenstokken zijn de Muscat Blanc à Petits Grains (minimum 75%) en Clairette (maximum 25%).

Crémant de Die brut is gemaakt van Witte Clairette (70%) en Aligoté (30%).

Botertoets met smaak van groene appel en zurig fruit.

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

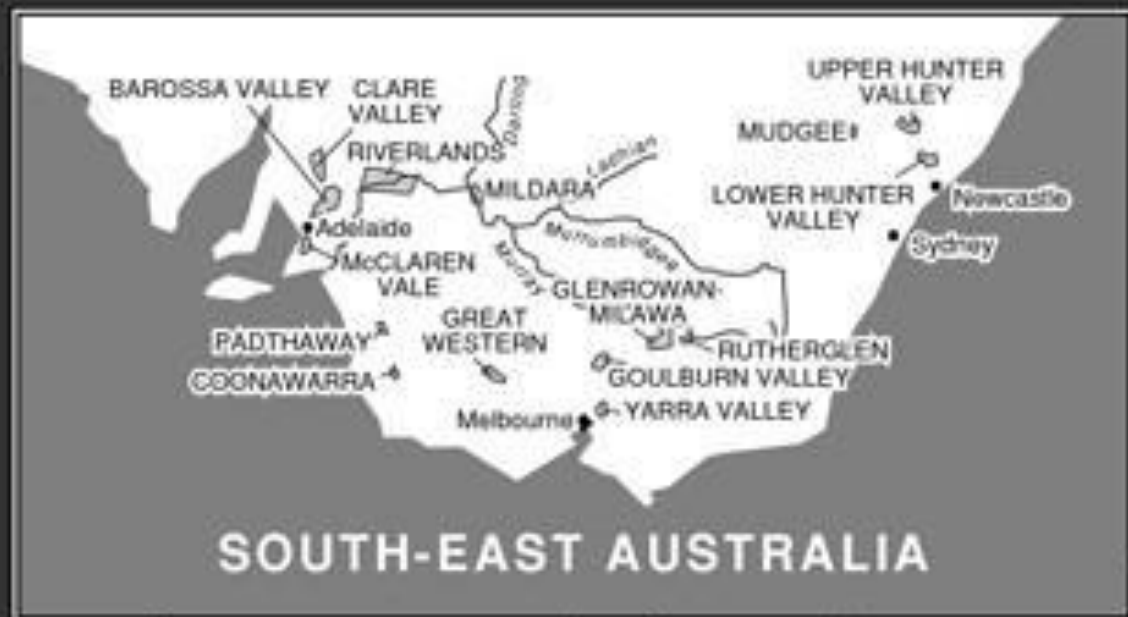
JACOB'S CREEK



ESTABLISHED 1847
JACOB'S CREEK
AUSTRALIA
Chardonnay Pinot Noir
MADE AT THE JACOB'S CREEK VINEYARD
KILMORANGIE, SOUTH AUSTRALIA
BRUT

JACOBS CREEK

A street sign for 'JACOBS CREEK' is mounted on a wooden post. The sign is white with a black border and black lettering. 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

“stille” wijn afgevuld in dubbelwandige gistingstanks

Na toevoegen van gist en suiker duurt de gisting 3 à 5 maanden bij 12° C

Snelle “prise de mousse”

Enkele dagen

Gisting: overdruk van 5 bar

Gistende geheel afgekoeld tot -5° C

Nalagering

Minimum 6 maanden in contact met de gistdroesem

Oversteken, gefiltreerd

Onder druk om het CO₂ gas te behouden

Doseren en bijvullen

Type Extra brut, Brut, Extra dry, Droog, 1/2 droog

Kurken en fles afwerken

Finale druk: minimum 3,5

NA 31/08/1994:

“MÉTHODE CHAMPENOISE”

IS VERBODEN VOOR ALLE

SCHUIMWIJNEN BEHALVE DE

ECHE CHAMPAGNE

dus

“Méthode 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 (20%).

• 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.)



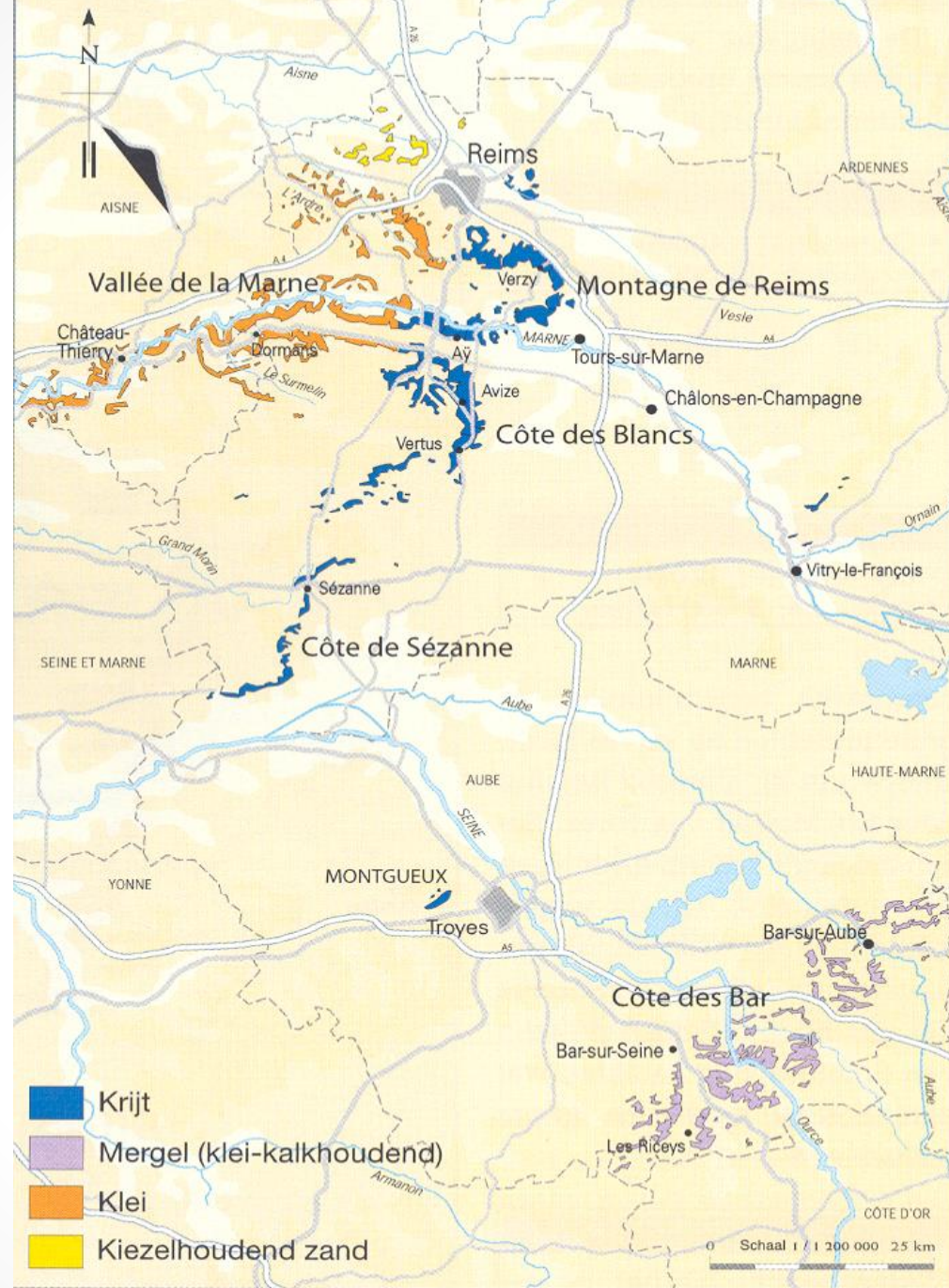
35 000 ha

MONTAGNE DE REIMS

VALLÉE DE LA MARNE

COTES DES BLANCS

COTES DES BARS



ithologische formaties van het wijngebied Champagne



WIJNSTOKKEN

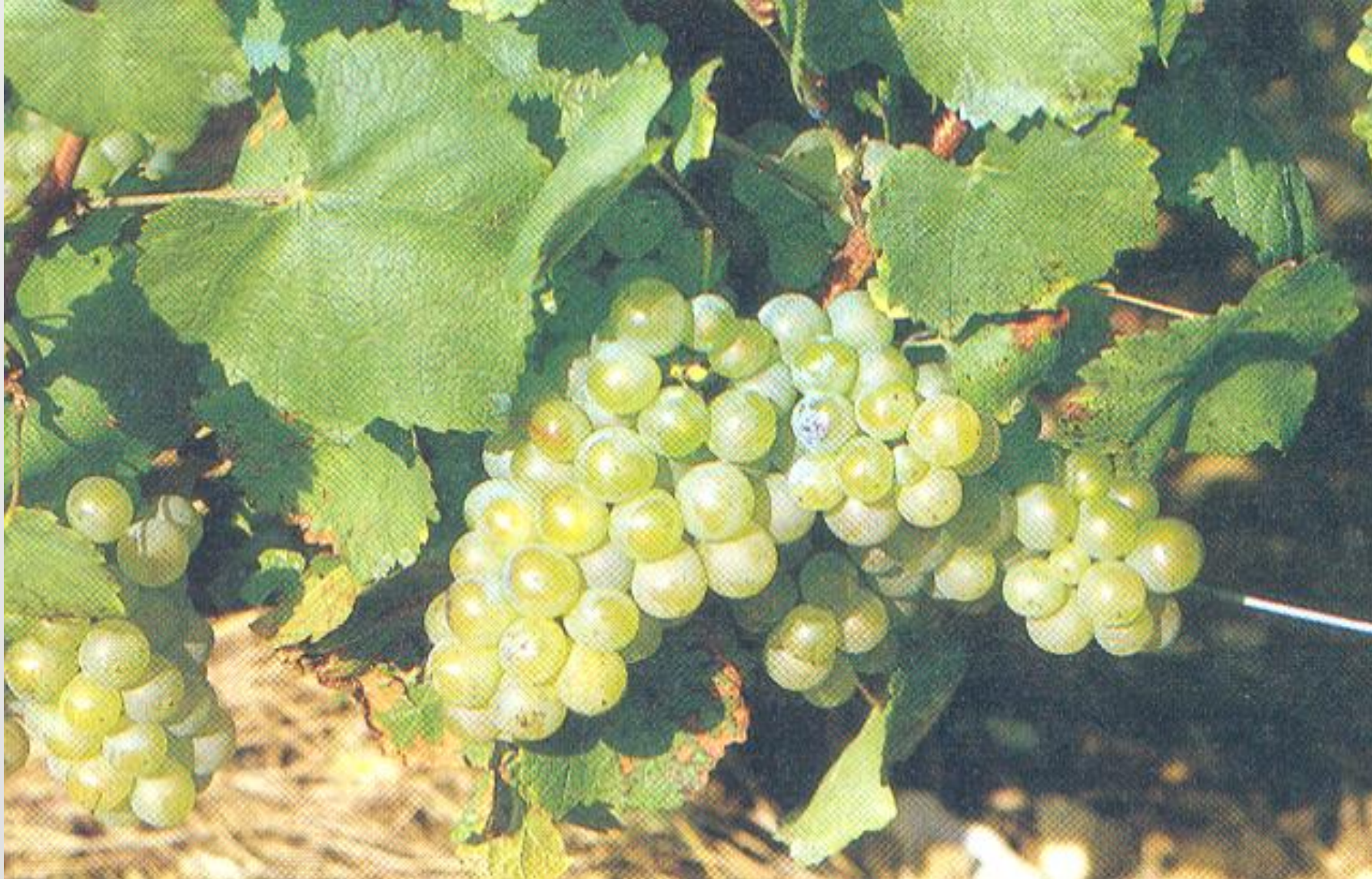
PINOT NOIR



PINOT MEUNIER



CHARDONNAY



WIJ PROEVEN

- Franciacorta 10 miljoen FLESSEN/jaar
- La Marchesine



WIJNGAARD IN FRANCIACORTA - WAT CHAMPAGNE IS VOOR FRANKRIJK IS FRANCIACORTA VOOR ITALIË





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

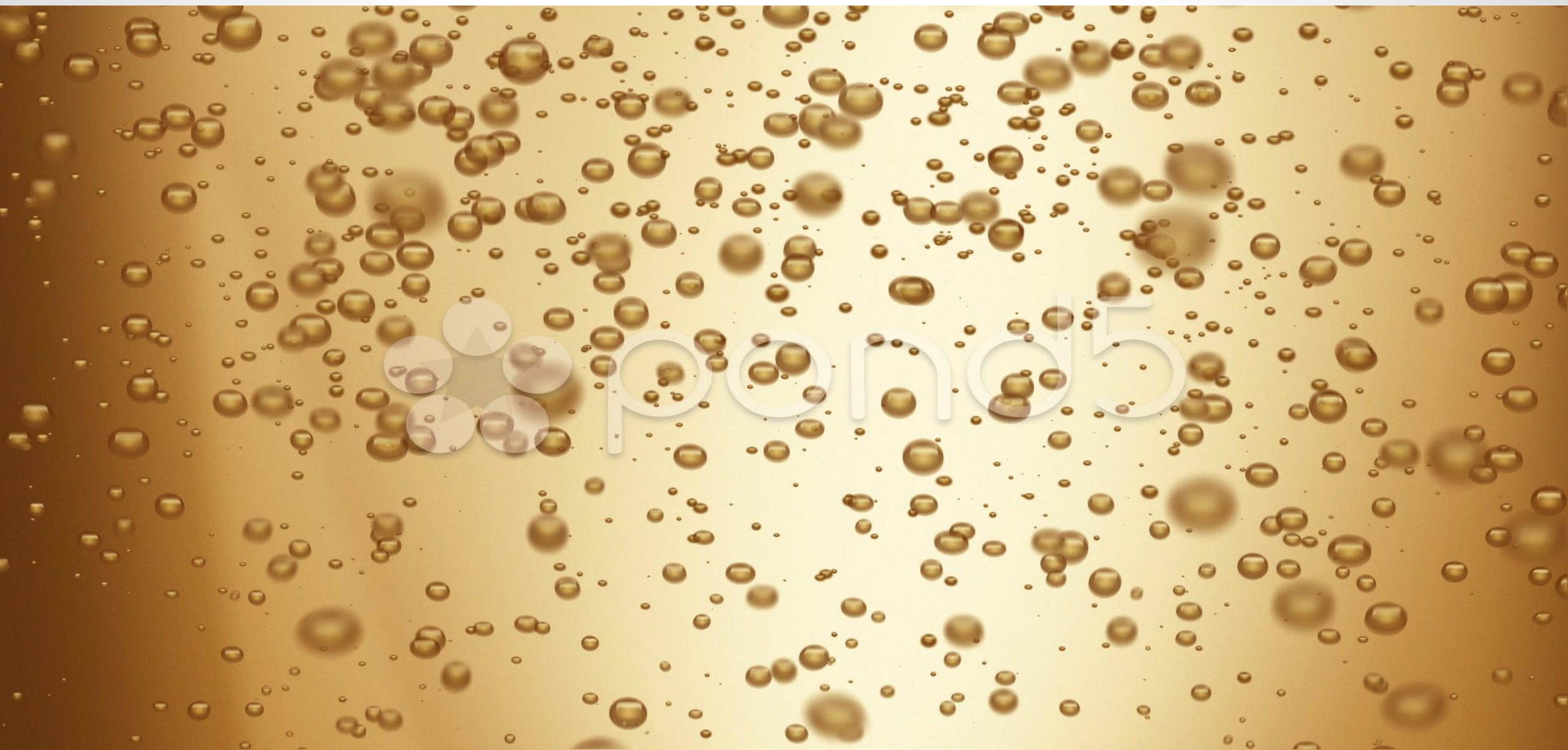
De alcoholgisting

- **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 M^A CRISTINA**



GALICIA

- ALBARiNO
- MENCIÁ
- GODELLO

CASTILLA Y LEÓN

- TEMPRANILLO
- VERDEJO
- MENCIÁ

CASTILLA-LA MANCHA

- AIRÉN
- BOBAL
- MONASTRELL
- TEMPRANILLO

EXTREMADURA

- TEMPRANILLO
- CABERNET SAUVIGNON
- SYRAH

PAÍS VASCO

- HONDARRABI ZURI
- HONDARRABI BELTZA

LA RIOJA

- TEMPRANILLO
- GARNACHA (GRENACHE)
- VIURA

NAVARRA

- GARNACHA
- TEMPRANILLO
- ROSADO

MADRID

- MONASTRELL
- GARNACHA
- SYRAH

ARAGÓN

- GARNACHA
- TEMPRANILLO
- CARIGNAN

CATALUNYA

- CAVA
- GARNACHA
- SYRAH

VALENCIA

- MONASTRELL (MOURVÈDRE)
- AIRÉN
- BOBAL

WINE MAP OF SPAIN

- LEGEND**
- GRAPE / BLEND
 - Sparkling
 - White
 - Rosé
 - Red
 - Regional Wine (IGP)

AREA UNDER VINE
 2,515,000 acres
 1,018,000 hectares (2012)
 © 2016 Wine Folly
 Made in Seattle, WA, USA



DRUIVENRASSEN: 'XAREL LO', 'MACABEO' EN 'PARELLADA'.

- **Denominación de origen sinds 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 gist 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 (Brut Sans Année), minimum 3 jaar voor “*millésimes*”

Gistdroesem verwijderen
“*dégorgement*”

Manuele remuage of “*giropalette*”.
Nieuwe techniek: “*les billes*”

Doseren en bijvullen

type Extra brut, brut, Extra dry,

- 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 wijn

WIJ PROEVEN

**Comte de Cheurlin
Blanc de Blancs
extra brut**



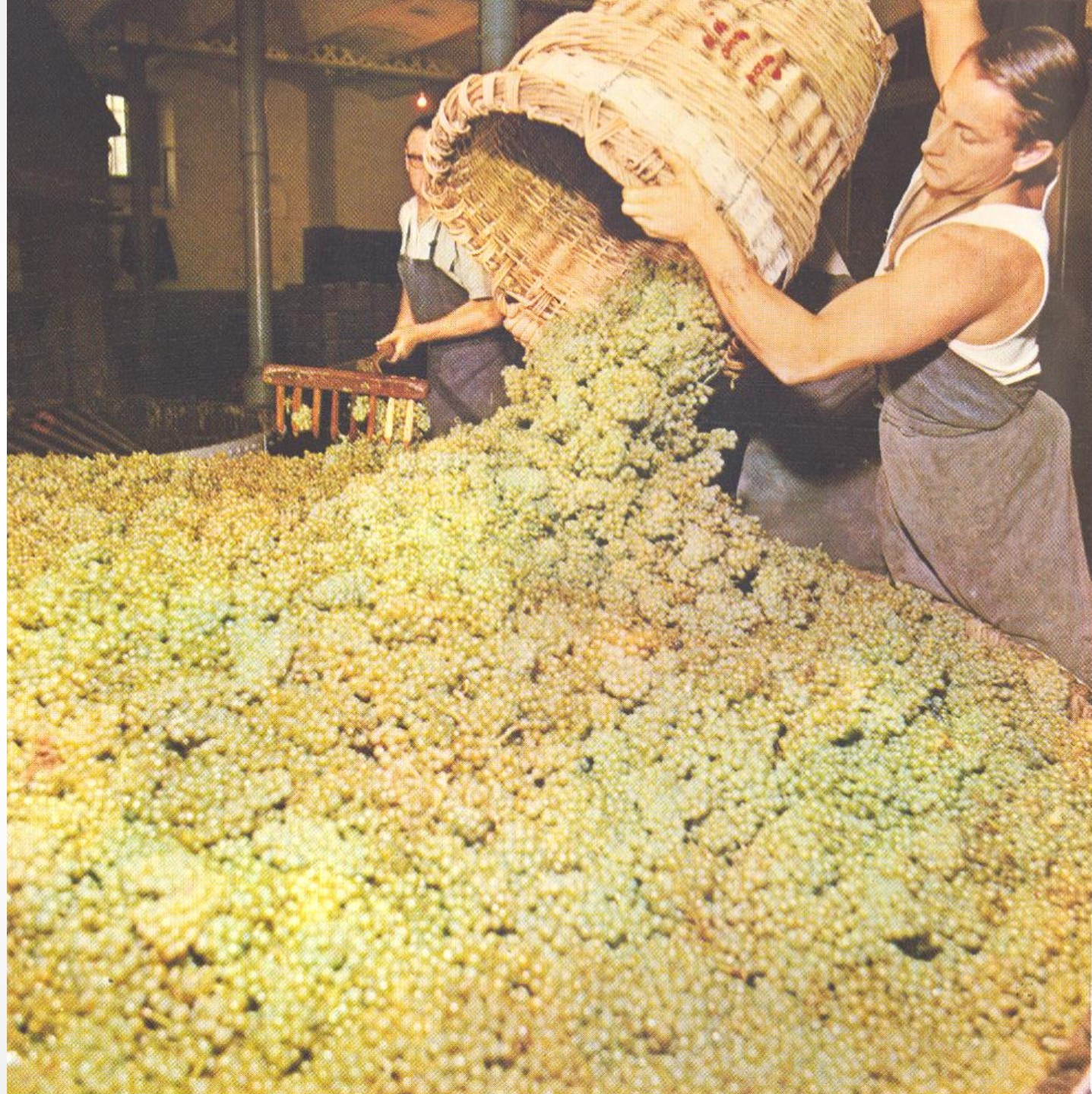
COMTE DE CHEURLIN EXTRA BRUT

- **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.)



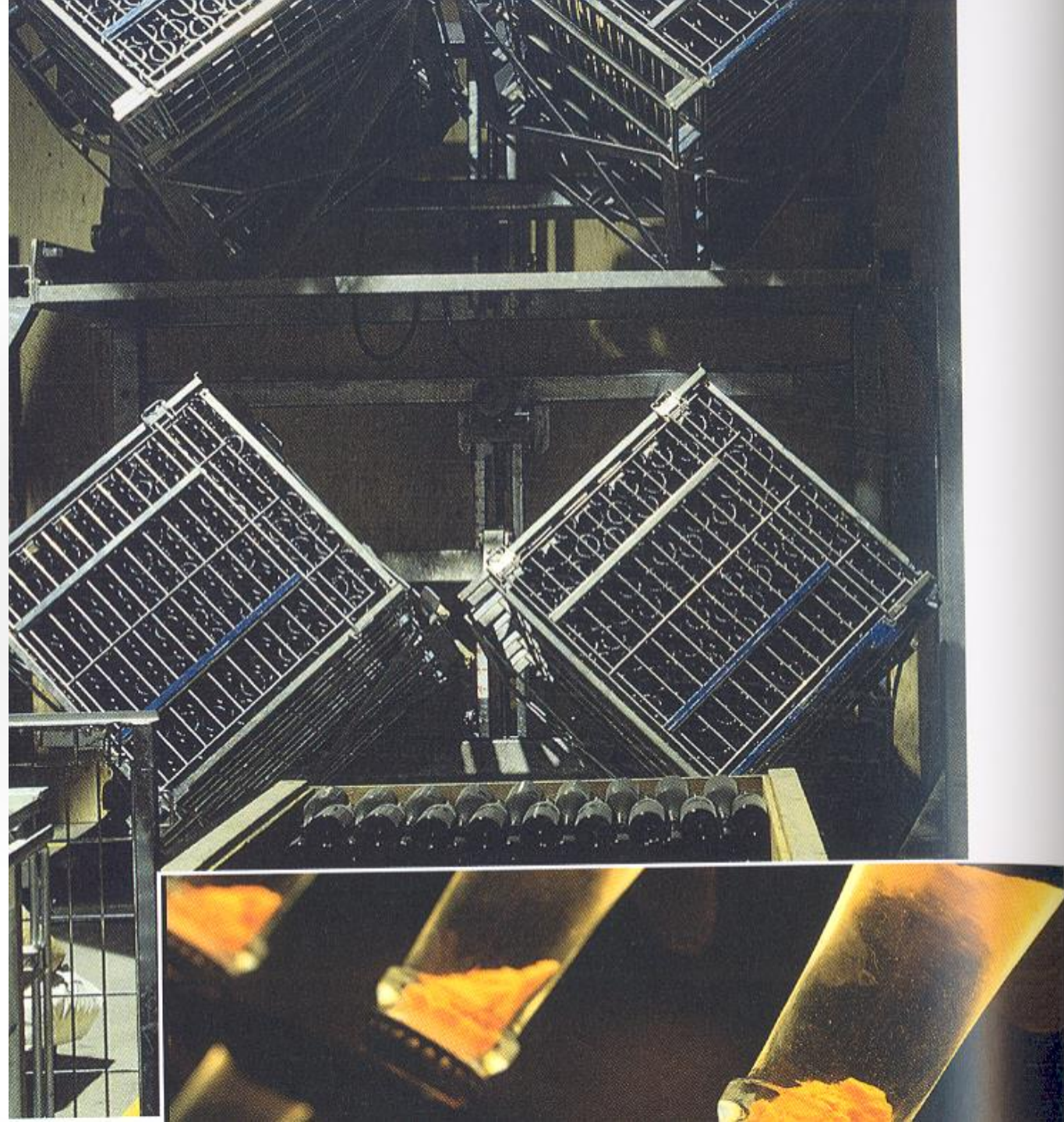




Het samenstellen van de « cuvée ».



GYROPALETTEN



BEZINKSEL



ONTKELING



WIJ PROEVEN

**Comte de
Cheurlin brut**

COMTE DE CHEURLIN BRUT

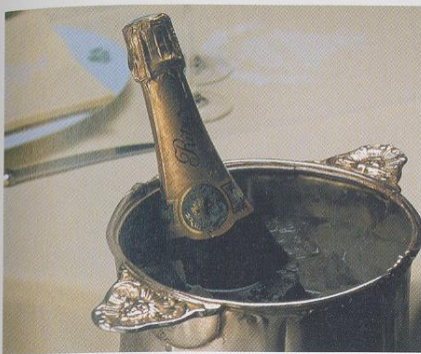
48 maanden veroudering op latten.

50% PINOT NOIR
50% CHARDONNAY

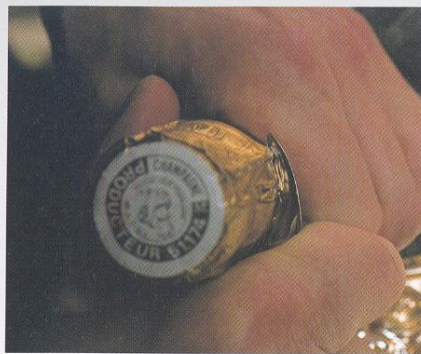


COMTE DE CHEURLIN BRUT

- Kleur: lichtgele kleur die de fijne en snelle parels goed naar voren brengt.
- 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.



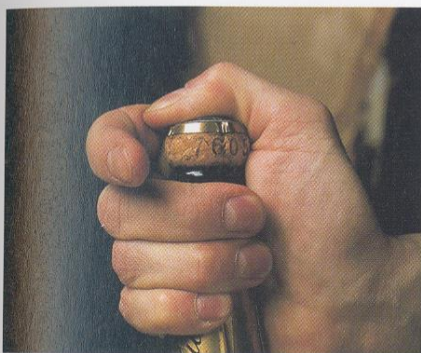
Le champagne est rafraîchi dans un seau contenant de l'eau et un peu de glace, puis servi entre 6 et 9 °C.



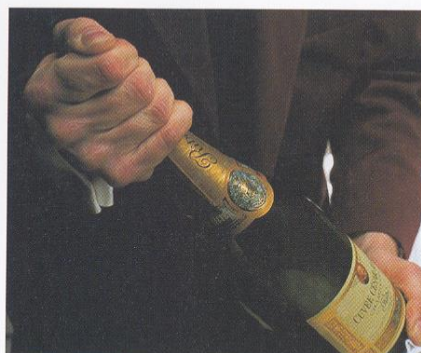
On commence par retirer proprement l'habillage en le coupant autour du col de la bouteille.



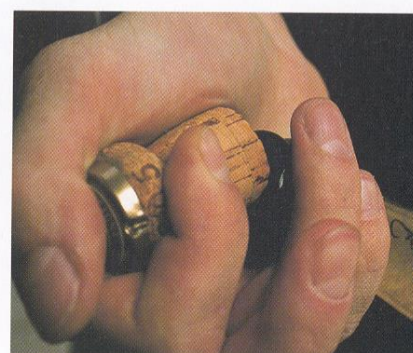
On ôte ensuite le muselet qui maintient le bouchon



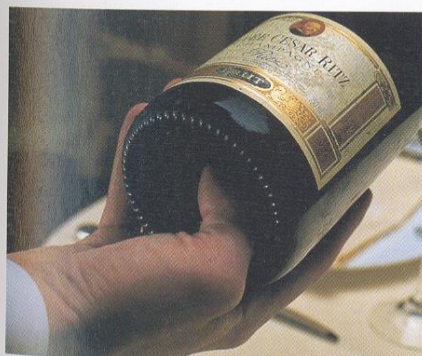
D'une main, on tient le col de la bouteille, le pouce empêchant le bouchon de s'échapper.



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

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

SAMENVATTING BUBBELS

FRANKRIJK: CHAMPAGNE, CREMANT, SCHUIMWIJN...

ITALIË: PROSECCO, ASTI SPUMANTE, MOSCATO D'ASTI, FRANCIACORTA...

SPANJE: CAVA

DUITSLAND: SEKT

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

AUSTRALIA: SPARKLING WINE.

ZUID-AMERIKA: SPARKLING WINE

BELGIE: SCHUIMWIJN

NB. **CALIFORNIË**: CALIFORNISCHE CHAMPAGNE = **verboden!**

DANK U VOOR
DE AANDACHT

HANDELAARS EN PRIJZEN

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