

Champagne.

Champagne is een mousserende wijn, afkomstig uit een welomschreven gebied, in noordoost Frankrijk tussen de **rivier de Aisne** in het noorden en de **rivier de Seine** in het zuiden. Het is ongeveer **26.000 ha** groot en levert ongeveer **1.900.000hl** wijn op.

Het hart van het gebied bevat 3 duidelijk van elkaar te onderscheiden zones:

De **MONTAGNE DE REIMS**, hier wordt praktisch alleen Pinot Noir verbouwd. Men vraagt zich af hoe het komt dat men in deze noordelijkst gelegen grote wijngaarden, bovendien naar het noorden georiënteerd, nog een redelijk tot uitzonderlijke wijn kan maken. Een reden hiervoor is de bodem: de voordelen van deze krijtlaag blijken hieruit: bovengrond: een dunne laag klei met kiezel, de ondergrond: een krijtlaag die op sommige plaatsen 200 m dik is. Krijt draineert het teveel aan

- water en houdt het vocht vast voor in droge periodes.
- Krijt absorbeert de warmte overdag, en geeft ze vrij tijdens de koude nachten.
- Heel veel kelders worden uitgehouwen in deze krijtlaag, men heeft een constante temperatuur van 12 ° C.

De **VALLEE DE LA MARNE**, hier worden vooral de Pinot Noir en de Pinot Meunier gecultiveerd. De hellingen zijn gericht op het zuiden en zuidoosten. Ze leveren meestal volle, ronde en geurige wijnen af. Hier ligt ook het dorp Bouzy dat beschouwd wordt als het geboortedorp van de Champagne.

De **COTE DE BLANC**, het betreft hier de oosthellingen ten zuiden van Epernay, waar praktisch uitsluitend Chardonnay worden aangeplant. Soms wordt de wijn te koop aangeboden onder de naam ***Blanc de Blancs*** De gemeente Cramant staat hier ook bekend voor zijn «Crémant», een halfmousserende wijn met uitzonderlijke kwaliteiten.

Er zijn nog 2 zuidelijker gelegen gebieden die kwalitief niet zo hoogstaand zijn. Het betreft de **COTE DE SEZANNE** en de gebieden rond **BAR SUR AUBOIS** en **BAR SEQUANAIS**

Het mousseren van champagne berust op het verschijnsel dat een wijn in het voorjaar na de oogst een tweede gisting doormaakt, waarbij koolzuur vrijkomt.

Dit gebeurt bij het botten van de bomen, de wijn begint terug te leven. Door de wijn deze tweede gisting niet op het vat te laten doormaken, waarbij het koolzuur ontsnapt, maar in hermetisch afgesloten flessen, blijft het koolzuur in de wijn behouden, waardoor bij het uitschenken belletjes en schuim gevormd worden.

1. Geschiedenis.

Volgens de overlevering wordt de ontdekking van de mogelijkheid om het koolzuur te bewaren toegeschreven aan Dom Pérignon, keldermeester van de abdij van Hautvillers aan de Marne (ca. 1685). In werkelijkheid echter is deze mogelijkheid bij toeval ontdekt in Engeland, waar men in de 17 de eeuw veel wijn uit de Champagne invoerde. Dom Pérignon heeft wel het procédé vervolmaakt en het is ook aan hem te danken dat voor champagne een mengsel van wijnen van verschillende wijngaarden en druivensoorten gebruikt wordt: **De cuvee**. Men noemt dit procédé om mousserende wijnen te bereiden **méthode champenoise**. Het wordt ook in andere wijngebieden toegepast, onder andere de Loire, Luxemburg. De hier bereide wijnen mogen echter geen champagne genoemd worden. Zij heten **vins mousseux**.

2. Samenstelling en bereiding.

Meestal wordt champagne bereidt uit blauwe en witte druiven. Voor de blauwe zijn dat Pinot Noir en de Pinot Meunier, voor de witte is dat de Chardonnay. Omdat champagne ook van blauwe druiven wordt gemaakt oogst en selecteert men de druiven zeer zorgvuldig. Zieke, rotte en gekwetste druiven worden onvermijdelijk verwijderd en dit om verkleuring van de most te voorkomen. Om dezelfde reden gaat het persen zo snel mogelijk in grote, ondiepe kuipen met 4000 kg tegelijk. Na drie persingen heeft men 2665 liter sap, wat neerkomt op een rendement van 66 %. Dit komt neer op 13 vaten van 205 liter. De eerste persing: **de cuvée**, levert 2050 liter op of 10 vaten van 205 liter, de tweede persing: **de premier taille**, levert 410 liter op of 2 vaten van 205 liter, de derde persing: **de deuxième taille**, levert 205 liter op of 1 vat van 205 liter.

Na het persen volgt het bezinken (débouage) van alle nog in de most aanwezige onzuiverheden en wordt de most overgepompt in inox of betonnen cuves. Het bezinksel kan ongeveer 102 liter bedragen, dit wordt verwerkt voor de Marc de champagne, een distillaat. In die cuves vindt de alcoholische gisting plaats,

meestal gevolgd door een malolactische gisting (zogenaamde appelzuur melkzure gisting), hierdoor gaat het zuur naar beneden en wordt het agressief smakende appelzuur omgezet in het ronder smakende melkzuur. Dit kan bewust, volgens de vinificatietechnieken, (vooraf niet of uiterst weinig zwavelen, koud zetten) of door toevoeging van de malolactische bacterie.

Na het gisten en lageren gaat men de "**Cuvée**" samenstellen. Dit houdt in dat men verschillende wijnen gaat mengen tot een wijn die eigen is aan de huisstijl van het bedrijf. Deze is in principe jaar in jaar uit steeds dezelfde wijn en dus herkenbaar voor dat bedrijf. Men kan dit doen volgens een horizontale samenstelling: van de verschillende toegelaten druivensoorten in wisselende samenstellingen van hoeveelheid en verschillende wijngaarden, erop lettende dat men een zo hoog mogelijke grand cru graad bereikt, een wijn maken. Wat de grand cru betreft later meer. Naast deze horizontale samenstelling kan men ook een verticale maken, van verschillende jaargangen gecombineerd met de horizontale samenstelling een wijn maken.

Een champagne ***BLANC DE BLANCS*** is uitzonderlijk samengesteld uit de Chardonnay druif, ook hier weer horizontaal of vertikaal samengesteld.

In uitzonderlijke jaren maakt men een "**CHAMPAGNE MILLESIME**" in een horizontale samenstelling. Deze wijn mag dan een jaartal dragen.

Champagnes worden in verschillende flessen (inhoud) gebotteld

◇ Het kwart	20 cl	
◇ De halve fles	37.5 cl	
◇ De fles	75 cl	
◇ De Magnum	150 cl	De meest ideale afvulling omdat hier de verhouding wijn zuurstof de meest ideale is.
◇ De Jeroboam	300 cl	(4 flessen)
◇ De Reoboam	450 cl	(6 flessen)
◇ De Methuselah	600 cl	(8 flessen)
◇ De Salmanazar	900 cl	(12 flessen)
◇ De Balthazar	1200 cl	(16 flessen)
◇ De Nebukadnezar	1500 cl	(20 flessen)
◇ De Souverain	2550 cl	(meer dan 34 flessen)

Een derde van de totale productie (ongeveer 600.000 hl) wordt door de wijnboeren zelf aangemaakt en verkocht.

De andere twee derde van de productie is in handen van de grote wijnhuizen die de most uit de verschillende zones opkopen en hun eigen blend samenstellen.

Bij het begin van de oogst wordt een minimum kilo-prijs van de druiven

vastgesteld door een comité van wijnboeren en handelaren. Hierbij baseert men zich op de kwaliteit van het oogstjaar en de gemiddelde verkoopprijs van een fles champagne gedurende de laatste 12 maanden.

De beste gemeenten of de **Grand crus** krijgen hier 100 % van, de volle prijs dus. Premiers crus ontvangen hiervan van 90 tot 99 % en zo gaat het verder naar beneden tot ongeveer 77 % voor de druiven van de grensgebieden.

De **Grand crus** dorpen zijn:

- Montagne de Reims Beaumont sur Vesle, Mailly, Puisieulx, Sillery
- Marnevallei Ambonnay, Ay, Bouzy, Louvois, Tours sur Marne
- Côte des Blancs Verzenay, Avize, Cramant

Eigenlijke bereidingsproces.

Toevoeging van de likeur de tirage.

Om een tweede alcolische gisting te bekomen in de fles voegt men een hoeveelheid suiker toe, opgelost in een beetje wijn. Men voegt voor de gisting ongeveer 23 gr/l toe. De juiste dosering is zeer belangrijk en is onder meer afhankelijk van de hoeveelheid onvergiste suiker die nog in de wijn aanwezig is. Verder worden er nog een hoeveelheid gisten toegevoegd. Onmiddellijk hierna wordt de wijn gebotteld en de flessen worden afgesloten met een bidule en een kroonkurk.

Door de toevoeging van de suiker en de gisten ontstaat op fles opnieuw een alcolische gisting. Het is een zeer langzaam proces en men noemt het, prise de mousse. De gevolgen hiervan zijn:

- De suiker wordt omgezet in alcohol + CO₂. Deze CO₂ kan niet ontsnappen en door de verhoogde druk gaat het zich mengen met de wijn. De CO₂ druk stijgt tot 5 à 6 atmosfeer.
- De gistcellen gaan na verloop van tijd neerslaan en samenklonteren.

Na veel navorsing heeft men momenteel een revolutionair middel gevonden om in de champagne industrie een hoop werk te besparen.

De **dosages de billes** is uitgevonden. Er wordt hier geen bezinksel gevormd. Geen dure remuage meer. Men voegt geen likeur de tirage meer toe (suiker, wijn, gist). In plaats daarvan voegt men kleine gistbolletjes toe. Deze bolletjes die op kaviaar lijken, zijn gemaakt van Bretoense algen en gevuld met gist en suiker. De bolletjes zijn zo poreus als een theezakje, waardoor er een wisselwerking is tussen de wijn enerzijds en de gistcellen en suikers anderzijds en er dus koolzuur wordt gevormd, maar er geen droesem ontstaat. De wijn blijft dus helder. Per fles doen 400 gistbolletjes het werk. De gistcellen blijven daarbij

in het bolletje. Remuage is in feite niet nodig. Men zet de fles gewoon op zijn kop, de gistbolletjes rollen naar de bidule toe, dit gebeurt op zeer korte tijd. Het hele principe is echter nog in onderzoek.

Men laat de wijn nu minmaal 9 maanden in de kelder liggen **sur latte**: tussen ieder rij flessen, die kop in ziel liggen, legt men kleine latjes om een zekere stabiliteit van de hele stapel te verkrijgen. Hierdoor blijft de wijn in contact over een groot oppervlak met de **lie** (bezinksel), het vormt als het ware een voedend depot. Deze lie voegt aan de wijn een subtiele geur en smaak toe. Men mag dit pas doen vanaf 1 januari volgend op het jaar van de oogst. Voor millésimes is een rijping van minimum drie jaar vereist. Voor gewone champagnes is dat minimum 9 maanden.

Na deze wacht of rijpingstijd volgt de remuage: het schudden. Hiervoor worden de flessen in gyro palettes (mechanisch) of in pupiters (handmatig) gezet. Dit gebeurt met de hals omlaag. Men vertrekt van horizontaal en gaat naar verticaal. Steeds worden de flessen met regelmatige tussenpozen geschud en een kwartslag gedraaid. Het bezinksel wordt hierdoor naar de kroonkurk gedreven. Omwille van de hoge loonkost wordt het bijna niet meer met de hand gedaan maar machinaal. De flessen worden weer kop in ziel in een grote metalen kooi geplaatst. Deze wordt onder een bepaalde hoek in een machine geplaatst. De remuage kan nu dag en nacht gebeuren.

De op hun kop staande flessen zijn nu klaar om het bezinksel te verwijderen. Ofwel gebeurt dit onmiddellijk na de remuage, hetgeen commercieel de voorkeur heeft, ofwel zet men de flessen weg «**sur pointes**». Men plaatst de eerste fles met de hals naar beneden ergens stevig in of op. De andere fles wordt met de hals in de ziel van de andere gezet. Dit laatste is beter voor de wijn, hij blijft nog in contact met het bezinksel. Nog rondwarrelende gistdeeltjes en andere stoffen zakken nog naar de hals van de fles. Nu volgt de **dégorgement**, het verwijderen van het bezinksel. Men plaatst hiervoor de hals van de fles in een onderkoeld mengsel. Hierdoor bevriest de flessenhals voor een gedeelte tot een blokje ijs. Door de fles te ontkurken schiet de ijsprop onder de opgebouwde druk uit de flessenhals. Dit noemt men **dégorgeren**.

Voordat de definitieve kurk op de flessen gaat, gaat men eerst de **likeur de dosage of de likeur d expedition** toevoegen. Dit dient om de hoeveelheid van wijn te vervangen die door het bevriezen van het ijspropje en het wegschieten hiervan verloren is gegaan. Deze likeur bestaat uit een oplossing van oude champagne en een variabele hoeveelheid suiker. Afhankelijk van de hoeveelheid suiker die deze siroop bevat zal de champagne extra brut, brut, sec, demi-sec of doux zijn. De samenstelling van deze siroop is van ieder bedrijf anders en is geheim. Men vermoedt dat er ook cognac in verwerkt wordt.

- Extra brut, brut intégral, brut zéro: deze variant, waarin geen likeur wordt gebruikt, is zeldzaam; in plaats van likeur neemt men wijn, wat leidt tot een zeer droge champagne.
- Brut: 1 % likeur wordt toegevoegd voor een droge, tijdloze champagne. De beste cuvées worden altijd bewaard voor brut.
- Extra-sec: 1 – 3 % likeur voor een droge tot medium droge champagne
- Demi-sec: 3 – 5 % likeur voor een halfzoete champagne
- Doux: 8 – 15 % likeur geeft een zeer zoete dessertwijn

Hierna krijgt de fles zijn definitieve kurk en zal nog een 3 maand rusten voordat de fles volledig afgewerkt wordt en klaar gemaakt wordt voor verzending.

Opmerkingen:

- ◆ **Champagne rosé** wordt meestal verkregen door het mengen van rode wijn met witte bij het samenstellen van de cuvée.
- ◆ Onder **Crémant** verstaan we een mousserende wijn waarvan de CO₂ druk niet hoger is dan 2.5 atmosfeer.
- ◆ **Champagne en andere mousserende wijnen** zijn zeer gevoelig voor UV licht. Deze stralen vormen een fotochemische reactie waarbij mercaptanen vrijkomen die uiterst onaangenaam ruiken. (rotte eier, rioollucht). De oorzaak is te wijten aan het zuurstofarme milieu in de fles. Daarom gebruiken de meeste huizen een anti-UV fles (zeer donker, verrijkt met chroom en ijzer) of een UV absorberende cellofaan waarin de flessen gewikkeld worden.
- ◆ Aangespoord door het wereldwijde succes van Champagne produceren nu heel wat wijnstreken mousserende wijnen volgens hetzelfde procédé (methode traditionele) maar met streekgebonden rassen.

AOC Crémant d Alsace Pinot Blanc + Riesling
AOC Crémant de Bourgogne Aligoté +

Chardonnay

AOC Crémant de Loire (Anjou) Chenin Blanc
AOC Blanquette de Limoux Mauzac +

Chardonnay + Chenin Blanc

De verzendingsklaar gemaakte champagne is consumptieklaar. Het heeft in feite geen zin de wijn langer te lagere, hij wordt niet beter. Dus de periode van aankoop is ook de consumptieperiode.

Hoe gaan wij nu praktisch te werk:

Eerst wordt de basiswijn gemaakt: men werkt de wijn af op een **alcoholgehalte van 9 à 10 vol %**, door toevoeging van de likeur de tirage zal het alcohol gehalte toch nog stijgen, **zuur van 6 à 7 gram / liter**. De **restsuiker mag ongeveer 2 à 3 gram suiker per liter** bedragen. De **densiteit** mag schommelen tussen **0 een 990** op de schaal van Öchsle. **Het vrije sulfiet gehalte**, de SO₂ mag **niet hoger zijn dan 40 mgram de liter**. Een ideale **basismost** heeft een soortelijk gewicht van **75 Öchsle** graden en een **zuur rond de 8 gram** wijnsteenzuur per liter. Deze wijn kan eventueel over zomeren, door het erg lage vrije sulfietgehalte is het raadzaam deze echter redelijk snel **steriel** te filteren en af te vullen.

De afvul gebeurt in flessen met een minimumgewicht van rond de **850 gr** per fles. Dit is ook het absolute minimum. De flessen zijn in de fabriek getest op een druk van 5 à 6 bar. Het is verder raadzaam de flessen die scheurtjes of glasaafbraak vertonen, definitief naar de glascontainer te verwijzen.

Maak een starter met een goed werkende gist. Deze gist is een speciaal geselecteerde gist: hij moet een alcoholmilieu kunnen doorstaan, hij moet druk kunnen doorstaan, hij moet suiker kunnen omzetten in een zwavelmilieu.

Om het soortelijke gewicht van de likeur de tirage te bepalen moet men eerst het volgende weten:

4 gram suiker in een liter wijn vertegenwoordigen een potentiële druk van 1 bar. Om een zekere reserve aan veiligheid in te bouwen zouden wij ons de gewoonte moeten aanleren van maximum **14 à 16 gram** toe te voegen. Dit resulteert later in een druk van **3.5 bar**. **Ik neem hier 16 gram**, hiervoor is een reden. Wanneer ik mijn starter bij de wijn giet, ben ik er nog niet zeker van dat deze gaat gisten. Bij het wachten op de eerste tekenen van gisting gaat al CO₂ verloren, dus ook druk. Hiervoor neem ik dan ook die 16 gram om dan ook uiteindelijk te komen op een rest van ongeveer 14 gram. **Waarom een druk van 3.5 bar¹**. Deze druk is gemeten bij een temperatuur van 10 °C. Uit wetenschappelijk onderzoek is gebleken dat bij een temperatuurstijging van 5 °C een drukverhoging kan optreden van 1 bar. Wanneer de wijn dan op een temperatuur komt van ongeveer 20 °C zou de druk kunnen oplopen tot een druk van 5.5 bar. Dit kan misschien voor problemen zorgen. Omdat wij maar 14 gram per liter nemen, in Frankrijk neemt men ongeveer 23 gram per liter, zal het ook zo zijn dat onze vonkelwijn (Zuid Afrikaans voor champagne) niet zo fel knalt en niet zo sterk schuimt, parelen doet hij wel.

Hoe gaat men praktisch te werk voor een basiswijn van 10 liter:

¹ Zie ook cider blz. 12

1. **140 160 gram suiker oplossen in 1000 ml** of een 1 liter wijn
2. **7 gr gist oplossen (champagne gist Bioferm)** in 250 ml wijn of in water + 10 gr suiker, wachten tot de gist gerehydrateerd is.
3. **1 gr voedingszout** in 250 ml basiswijn oplossen
4. **0.5 gr tannine** in 250 ml basiswijn oplossen, bevordert het samenklonteren van de gisten
5. **0.5 gr Vita C** in 250 ml basiswijn oplossen, geeft een extra bescherming aan de wijn, deze hoeveelheid echter niet vergroten, vita C bindt immers zeer snel, 1800 keer sneller dan de sulfiet, de zuurstof in de wijn, hierdoor kan het zijn dat de wijn het moeilijk heeft met gisten.
6. **0.5 2 gr bentoniet** in 250 ml basiswijn oplossen, indien er nog eiwitroebel in de wijn is, wordt deze hierdoor neergeslagen, bevordert eveneens het samenklonteren van de gisten
7. **5 10 ml glycerol** in 250 ml basiswijn oplossen, geeft een ronder smaakeffect aan de wijn.

Alles wordt nu goed gemengd. Eerst de suiker met de overige stoffen, later de gistoplossing erbij. Goed roeren en even warm wegzetten tot de gisting begint, dit zal ongeveer een 2 uren in beslag nemen. De starter bij de wijn gieten en roeren. Ieder uur kijken naar de oppervlakte van de wijn (**niet naar het waterslot**) of luisteren of hij gist. Wanneer hij gist moet snel afgevuld worden. De flessen zijn goed gewassen en gesulfeteerd. Tijdens het afvullen moet men steeds in de wijn roeren om in ieder fles een bijna gelijke hoeveelheid toevoegingstoffen te krijgen. Wanneer een fles vol is plaatst men onmiddellijk een bidule erop. De afstand tot de bidule bedraagt ongeveer 1.5 cm. De druk is toch nog niet zo groot om de bidule weg te schieten. Vervolgens komen de kroonkurken erop. Nu kan de wijn nog een paar dagen op kamertemperatuur weggezet worden en dit om de gisting te bevorderen. De flessen worden nu platliggende bewaard in de kelder. De gisting verloopt uiterst traag. Laat de wijn minimum 9 maanden liggen. Het beste is de wijn te laten liggen voor een periode van 3 jaar. Het is raadzaam om de flessen regelmatig een kwartslag te draaien om te voorkomen dat het bezinksel zich te stevig vastzet op de buik van de fles en later moeilijk los laat bij het remueren.

Na de rijping gaat men de gistdeeltjes verzamelen in de hals van de fles, in de bidule. Hiervoor wordt de fles in een pupiter of een kist (zie wijnkranten jaargang 1985 vanaf bladzijde 69 en volgende) geplaatst. Nu volgt de remuage. De flessen worden geschud, het bezinksel komt van de wand los. De wijn is terug troebel. Geen probleem echter. De flessen worden eerst praktisch horizontaal gelegd, eerst maakt men echter een merkteken in de ziel van de fles. Dit kan gebeuren door met verf een streepje te trekken of een stickertje te plakken. Men ziet nu steeds hoe de flessen liggen, zorg ervoor dat de

merktekens steeds allemaal hetzelfde liggen. De eerste dagen gaat men krachtig met de flessen schudden, draai de fles ook een kwartslag. Dit zou in principe een 10 maal per dag moeten gebeuren. Dit is om het bezinksel los te werken van de buik van de fles en naar de hals van de fles te stuwen. Doe dit tenminste de eerste drie dagen. Iedere dag wordt de kist iets rechter gezet en verandert ook de intensiteit van de slagen, de slagen worden ook steeds iets minder krachtiger, en minder frequent. Dit net zolang door tot de flessen verticaal staan. Dit kan in ongeveer 22 dagen gebeuren. De wijn is nu terug helder.

Wanneer de flessen verticaal staan, kunnen we gaan dégorgeren. Ik zet nu plastic flessen met water gevuld in de diepvries. Plaats eveneens de alcohol of de pekkel in de diepvries. Deze moet bij gebruik een temperatuur van ca 30 °C hebben. Deze pekkeloplossing is samengesteld uit water en zout in een verhouding van 2 delen sneeuw en 1 deel zout. Een andere oplossing is om de sneeuw te vervangen door fijngestampt ijs of om de sneeuw te vervangen door **2 liter water en het zout aan te passen nl.1.5 kg zout**. Wanneer water genomen wordt de oplossing eerst verwarmen om het zout op te lossen. Wanneer er alcohol genomen wordt moet deze ongeveer 50 vol % of meer hebben. Plaats deze flessen in het rekje in de frigobox en zet de flessen erop. Dit voor een uur of 8, waarna de waterflessen vervangen worden door nieuwe bevroren flessen. Deze handeling gebeurt 4 maal. Wanneer deze handeling te omslachtig lijkt kan men de flessen ook omgekeerd in de box zetten in de buizen. Deze hebben ongeveer de diameter van een fles. Men kan nu de hele box in de diepvries zetten. Dit voor 2 uur. De wijn mag echter niet bevroren. De temperatuur in de fles moet ongeveer 5 °C worden. Dit is om de CO₂ in de wijn te binden en zo te vermijden dat hij te vlug zou ontsnappen.

Ondertussen kan men ook de likeur de dosage klaar maken en zeer koel wegzetten (diepvries). Deze vloeistof moet dezelfde temperatuur hebben als de wijn. Hierdoor voorkomt men dat de wijn te zeer gaat schuimen bij het bijvullen.

Likeur de dosage.

Men telt eerst het aantal flessen en maakt de volgende oplossingen klaar deze hoeveelheid moet normaal genoeg zijn voor 10 liter of 13 flessen.

1. 160 ml wijn en lost hierin 2 gr kaliumsorbaat op
2. lost hierin 1.5 gr sulfiet op
3. lost hierin 0.5 gr vit C op
4. lost hierin 50 ml cognac

Men mengt deze stoffen samen in een maatbeker en neem dan per fles die men te dégorgeren heeft een 10 ml en doet dit in een tweede maatbeker.

Nu moet men beslissen hoe de wijn gaat zijn.

OPLETTEN:

Hier zijn er andere samenstellingen.

De hoeveelheid in volume en suiker zijn hier afhankelijk van het feit of men een brut, een sec, een demi-sec gaat maken.

Voor brut: neem **70 ml wijn** en los hierin **70 gr suiker** op. Hiervan voegt men *5 ml* per fles toe bij de tweede maatbeker.

Voor demi-sec: neem **140 ml wijn** en los hierin **140 gr suiker** op. Hiervan voegt men *10 ml* per fles toe bij de tweede maatbeker.

Voor sec: neem **280 ml wijn** en los hierin **280 gr suiker** op. Hiervan voegt men *20 ml* per fles toe bij in de tweede maatbeker.

De wijn die men gebruikt om de suiker en de andere producten in op te lossen is een goede wijn van het jaar gemaakt na de schuimwijn.

Plaats de likeur de dosage tot gebruik in een diepvries. Door de aanwezigheid van alcohol en de suiker oplossing zal deze moeilijk bevroren, maar goed afkoelen.

Wanneer de pekkel of alcohol onderkoelt is en de wijn afgekoeld is kan men beginnen met het eigenlijke weghalen van het bezinksel. Hier zijn 2 mogelijkheden:

1. Men plaatst de flessen in de buizen in de box, giet er de bevroeringsstof (pekkel of alcohol) bij en plaatst het geheel in de diepvries. Let op dit kan zeer zwaar zijn. De flessenhals moet een 2 cm in de vloeistof staan.
2. Men plaatst de flessen in het rekje (zie wijnkranten jaargang 1985 blz 118) vul de glazen met de bevroeringsstof, de flessenhals moet een 2 cm in de vloeistof staan, zet het rekje dan in de diepvries. Dit laatste is interessant voor mensen met weinig tijd. Men doet dan iedere dag een paar flessen.

Men plaatst de flessen net zolang in de diepvries tot de stop ongeveer voor een 2 cm bevroren is, dit neemt afhankelijk van de temperatuur in de diepvries ongeveer 4 - 7 minuten (richttijd) in beslag.

Nu moet men uiterst voorzichtig te werk gaan. Men werkt met onderkoelt en onder druk staande flessen. Risico op breuk is er steeds. Gebruik daarom beschermende kledij, bril, voorschoot en steeds in de weg zittende handschoenen.

Men plaatst de fles nu schuin onder de dégorgement kap, leg een opneemdoek in de afschietkap. Met een flessenopener doet men nu de kroonkurk weg. De ijsprop schiet weg met een klein beetje van de wijn. Hopelijk niet te veel anders moeten we later te veel bijvullen. Met de duim van de hand waarmee men de fles vasthoudt sluit men de flessenopening af. Neemt vervolgens een spuit met de gekoelde likeur de dosage, spuit voorzichtig de fles terug vol tot het niveau als normaal gebruikelijk. Hier ziet men dat het ambachtelijk is. Niet iedere fles zal dezelfde hoeveelheid hebben, ik heb de indruk dat het smaak verschil moeilijk te proeven valt, vooral na een paar flessen. Sluit de fles af met een plastic champagnestop. Deze kan in de fles geduwd worden met het kroonkurkapparaat of met een hamer erin geklopt worden. Doe er de muilband over en draait deze vast. Vervolgens schudt men de fles om de wijn met de likeur te vermengen en lagert de wijn nog voor een 3 tal maanden.

Het is te begrijpen dat alle materialen die gebruikt worden zo degelijk mogelijk zijn ontsmet, dus in sulfiet met een zuur opgelost in wat water.

3. Cider

Cider is niets anders dan gegist appelsap, zonder dat er suiker aan toegevoegd is. Daarom bevat cider ook nooit veel alcohol (de industriële cider meestal niet meer dan 5 %)

De meeste cider die momenteel te koop aangeboden wordt is gefabriceerd in Frankrijk.

In Engeland is cider een erg populaire drank, hij verdringt in sommige streken zelf het bier.

In geschriften, een boek "**Veltbouw**" uit 1566 van Kaerle Stevens staat te lezen hoe men in die tijd hier cider maakte. Met een stok werden de appels van de bomen geslagen, men liet ze drie weken liggen en verwerkte ze daarna tot pulp met een molensteen die door paarden werd rondgedraaid. Deze pulp werd vervolgens in vaten gedaan, waarin ze vanzelf begonnen te gisten. De drank bevatte niet veel alcohol, maar kon toch wel 2-3 jaar bewaard worden. Vooral vrouwen die in verwachting waren, kregen toen heel vaak cider te drinken, want cider werkte de eetlust op, onderdrukte vreemde lusten en voorkwam braken.

Cider wordt nog steeds als een gezonde drank beschouwt. Het is een drank die we heel makkelijk zelf kunnen maken. We beschikken tegenwoordig over genoeg vinificatiekennis om niet meer met paard en molensteen te moeten werken.

De beste cider krijgt men zoals wij allemaal weten door een **mengeling van verschillende appels** te nemen. Ik ga van het standpunt uit dat wat te ene te weinig of te kort heeft, heeft de andere dan weer in overschot. De ene heeft genoeg suiker naar is niet bitter genoeg. De andere is niet zoet genoeg maar heeft te veel zuur. Een goede verhouding is *3 delen handappelen, 1 deel zoete appelen* en *1 deel ciderappelen*, dit zijn iets bittere appelen. De verschillende soorten kan ik echter niet benoemen. De appelen moeten uiteraard goed rijp zijn, hierdoor bevatten ze veel suiker, dit geeft veel alcohol.

De bereiding.

Aangezien cider niets anders is dan gegist appelsap, bestaat de hele ciderbereiding dus uit niet veel meer dan het maken van appelsap. Dit kan gebeuren op de oude manier, de gewassen appelen in een stenen trog doen, schone klompen aan doen, de appelen fijn stampen, het sap zeven en opvangen. Men kan het maken met een sapcentrifuge. Men kan aansluiten bij een wijn-gilde, het samen persen. Men kan ook naar een loonperser gaan (Landen) hiervoor betaald men dan 10 fr de liter.

Het gewonnen sap wordt in een schone fles gegoten, voldoende groot om bij schuimvorming niet over te lopen. Dek de fles af met een stop met waterslot. Zet de fles warm en laat de natuur zijn werk doen. Men kan ook een goed werkende giststarter toe voegen. Na enkele dagen begint het appelsap te gisten, ofwel gist het door de gistcellen die zich op de appelschillen bevinden ofwel gist het door de giststarter. Na enkele weken (soms al na 10 dagen), afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de sterkte van de gist, zal de gisting ophouden. Het is raadzaam de gisting zo koel mogelijk, dus zo langzaam mogelijk te laten verlopen, hierdoor blijven er meer smaak en aromastoffen, dus later meer bouquet in de wijn achter. Wanneer er een hevige gisting plaats vindt zal er ook een gedeelte van het bouquet langs het waterslot weggaan. Na de gisting begint het klaringsproces. Wanneer dit begint, hevelen we de cider over in een zuivere fles. Het is van essentieel belang dat de cider zo vlug mogelijk van zijn sediment afgeheveld wordt. Het heeft geen zin cider lang te bewaren, hij heeft te weinig alcohol. Cider smaakt jong en fris het lekkerst.

In **stille cider** of een niet mousserende cider is alle suiker omgezet in alcohol, zodat er geen gisting meer plaats vindt.

Een bruisende cider kan men maken door nog niet uitgegist appelsap in echte champagneflessen te bottelen, af te sluiten met een plastic champagnestop en

een muilband. Men zet de flessen enkele dagen warm weg. Hierna worden ze rechtop in de kelder bewaard. Het bezinksel dat bij het openen van de bodem loskomt en door de fles gaat zweven is een teken dat we hier te maken hebben met een natuurproduct. Het is in feite hetzelfde met ons appelsap, het is ook een natuurproduct. Deze wijn is iets langer houdbaar dan stille cider. Dit komt door de CO₂ die hier iets conserverender werkt. **De tijd** van botteling is dan wanneer de densiteit gedaald is tot een 5 Öchsle graden. Hiervoor is de nog op te bouwen druk een reden. Zie hierboven blz. 7 voetnoot 1. **Men gaat er van uit dat 1 Öchsle graad gelijk staat met 2.67 gr suiker per liter.** 5 Öchsle graden geven dan ongeveer 13 gr suiker. Dit is dan weer ongeveer gelijk aan wat hoger besproken is.

Het is in feite zinloos deze wijn te remueren, hij moet immers in mijn ogen ook gedronken zijn voor het einde van het drinkbaar zijn van de nieuwe wijn van het volgende oogstjaar. Wanneer we 9 maanden wachten is de tijd van de nieuwe oogst aangebroken.