

BUBBELS

KBC wijnclub December 2016
Ann Holderbeke, André Verhaegen

CAVA



- 95% Cava wordt in de Penedès gemaakt maar ook in andere gebieden
- Jaarproductie van 250 miljoen flessen

CAVA

- 1872 Josep Raventos maakt als eerste in Spanje een schuimwijn volgens de methode champenoise
- Hij noemt deze schuimwijn naar een van zijn voorvaderen: Codorniu
- 95% van de Cava wordt in Cataluña gemaakt (Barcelona, Penedès), sinds 1986 benaming Cava, sinds 1992 beperkt tot 159 gemeenten
- hoofdplaats is: San Sadurni d'Anoia (70% van de productie gebeurt hier)



CAVA

- **Méthode traditionnelle** (moet niet verplicht vermeld worden, DO moet ook niet vermeld worden, tevens uitvinders van de gyropalette)
- Cava verplicht te vermelden op de kurk: Vierkante ster
- **250 miljoen flessen**
 - Export in handen van 2 giganten:
 - Freixenet (Cordon Negro Brut, zwarte fles)
 - Codorniu
 - maar individuele wijnmakers in opkomst

CAVA

- 5 soorten druiven (macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, pinot noir)
 - macabeo (=viura, zacht en fris, wit) 50%
 - xarel-lo (extra smaak en body, wit) 30%
 - parellada (appelfriste en elegant, wit) 20%

Voor rosé: garnacha tinta, monastrell (mourvèdre), pinot noir, trepat

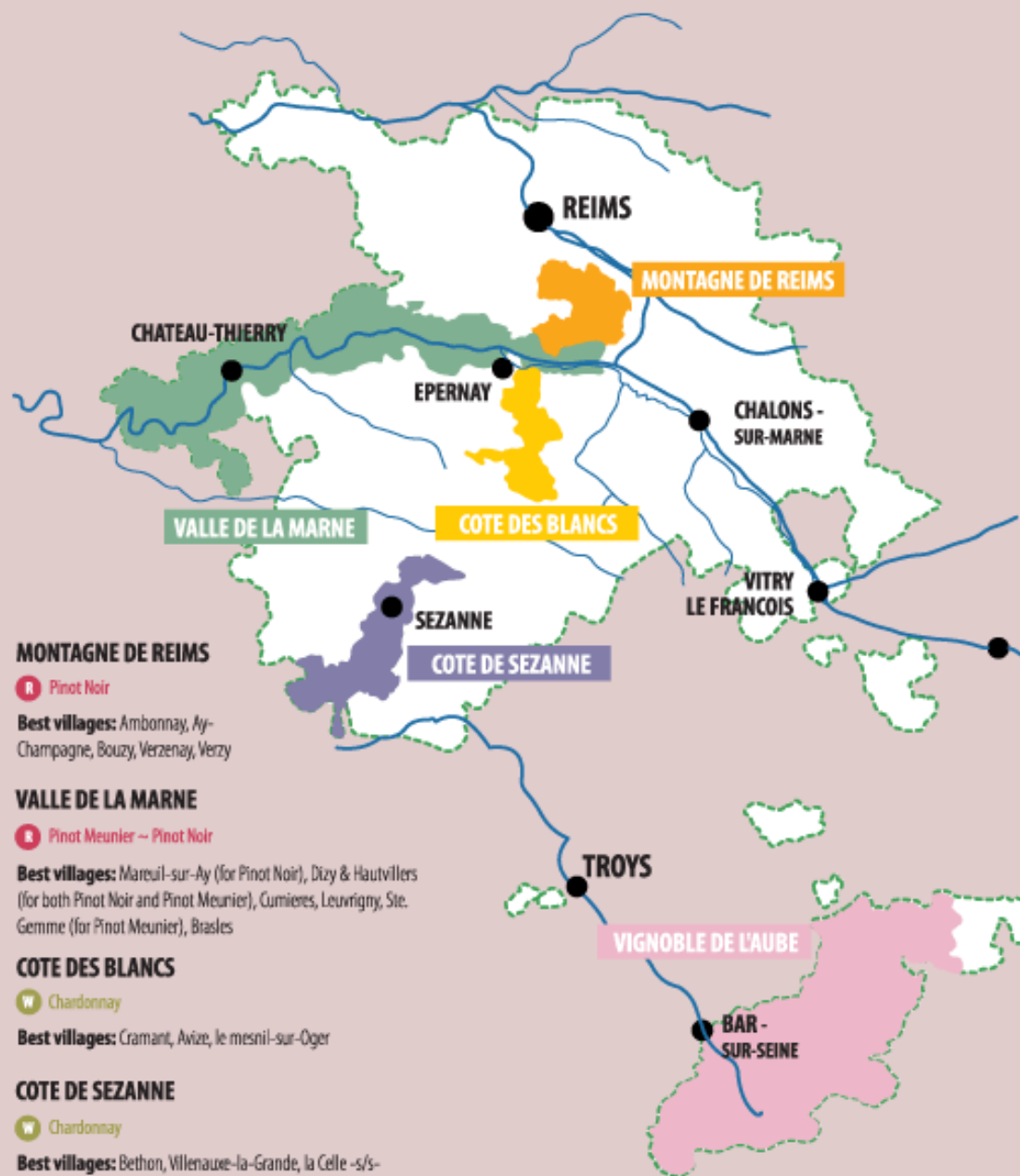
- Opbrengst is beperkt tot:
 - 80 hl/ha voor wit
 - 53 hl/ha voor rood
- Buiten Cataluña gemaakt van de druiven subirat (=malvasia), viura (=macabeo)
- Cava: minstens 9 maand sur lattes

CAVA

- Soms opdeling in:
 - Joven : minstens 9 maand sur lattes
 - Reserva: minstens 15 maand sur lattes
 - Gran Reserva : minstens 30 maand sur lattes
- Kleur : groen strogeel, wordt geler bij ouderen
- Overgang naar meer verscheidenheid (druiven kunnen komen van 12 verschillende ondergronden)
- !! Heeft sterk **ingeboet aan reputatie** door zeer goedkope (minder kwaliteitsvolle) schuimwijnen op de markt te brengen

CHAMPAGNE: WAT ?

- **Schuimwijn** uit een bepaalde streek (Champagne in Frankrijk, 600.000 ha groot) (met 33.573 ha wijngaarden) (Marne 23.000 ha) + 33% sinds 1980
Champagne komt van Campania (golvend landschap)
- **Gemaakt volgens de methode champenoise**
 - Streek = la Champagne
 - Wijn = le champagne



MONTAGNE DE REIMS

R Pinot Noir

Best villages: Ambonnay, Ay-Champagne, Bouzy, Verzenay, Verzy

VALLE DE LA MARNE

R Pinot Meunier – Pinot Noir

Best villages: Mareuil-sur-Ay (for Pinot Noir), Dizy & Hautvillers (for both Pinot Noir and Pinot Meunier), Cumieres, Leuwigy, Ste. Gemme (for Pinot Meunier), Brasles

COTE DES BLANCS

W Chardonnay

Best villages: Cramant, Avize, le mesnil-sur-Oger

COTE DE SEZANNE

W Chardonnay

Best villages: Bethon, Villenauxe-la-Grande, la Celle -s/-s-Chartemerie

VIGNOBLE DE L'AUBE

R Pinot Noir

Best villages: les Riceys

CHAMPAGNE BODEM



- bodem bestaat hoofdzakelijk uit kalk (met kleine humus bovenlaag)
van de fossielen van belemmieten (weekdier)
→ belemmietenkrijt
- 1 m³ bevat 400 – 600 liter water
- gletsjers hebben de heuvels afgevlakt
- hellingen vangen veel zon op (hellingsgraden van 12 – 60%)

CHAMPAGNE GEBIEDEN

Champagne wordt verdeeld over:

- 20 CIVC- zones
- 323 cru's (gemeenten)
- 260.000 percelen
- 19.000 eigenaars
- 15.700 wijnbouwers

Marne en Aube produceren meer dan 75% van de druiven van Champagne

CIVC = comité interprofessionnel du vin de Champagne

METHODE CHAMPENOISE

1. Aanmaken van **witte wijn**
2. **Assembleren** met verschillende wijnen
3. Dosage (**liqueur de tirage**) + **gist**
4. **2° fermentatie** (alcohol, CO², dode gist)
5. Verwijderen dode gistcellen (ir Walfard 1880)
6. Toevoegen van **liqueur d'expedition**
7. Op de kurk staat "champagne"

ZOETHEIDSGRADEN - DOSAGE

- Brut nature < 3 gram suiker per liter
is geen dosage aan toegevoegd (niet wettelijk bepaald)
- Extra brut < 6 gram suiker
- Brut < 12 gram suiker
- Extra trocken (extra dry) tussen 12 en 17 gram
- Sec (dry) 17 – 32 gram suiker
- Demi-sec 32 – 50
- Doux 50 --

!! Afwijkingen tot 3 gr zijn toegelaten



BEKENDE HUIZEN

Vranken – Bollinger – Gosset – Taittinger -- Moët & Chandon – Veuve Clicquot – Piper Heidsieck – Duval-Leroy – Krug – Laurent-Perrier – Pol Roger – Mercier – Mumm – Lanson – ...

Hebben 75% van de productie in handen

300 miljoen flessen per jaar (→ 400)

Moët heeft 100 miljoen in voorraad

CHAMPAGNE ECONOMISCH

Champagne wijngaarden zijn 0,4% van de wereld wijngaard oppervlakte

Champagne wijngaarden zijn 4% van de wijngaard oppervlakte van Frankrijk

30.000 permanente jobs
120.000 seizoensarbeiders

Export naar 190 landen

KENMERKEN VAN CHAMPAGNE

Druiven:

chardonnay (zuren, finesse), (in Côte des Blancs)

pinot noir (fruit, structuur), (in Marne, Aube)

pinot meunier (bloemig) (in Marne)

en: arbanne
pinot meslier
pinot gris
pinot blanc

AFKORTINGEN

RM = Récoltant-Manipulant

NM = Négociant-M (grote champagne huizen)

CM = Coopérative de Manipulation

RC = Récoltant Coopérative

(coöperatieve maakt de champagne, maar wijnbouwer bekommt flessen met zijn etiket op)

ANDERE AFKORTINGEN

MA = marque d'acheteur (merk is van de verkoper niet van de producent) (b.v. Delhaize) (dikwijls mindere champagne van een groot huis)

ND = négociant distributeur (handelaar die op gebottelde flessen eigen etiketten zet)

SR = société des récoltants

MILLÉSIMÉ

Schuimwijn (Champagne) van druiven van:

- een zeer goede oogst (2002,1996, .. waren goede oogstjaren)
- van één jaar (eventueel van meerdere wijngaarden)
- fles rijpt minstens 3 jaar in de kelders van het wijnhuis
- op de fles staat een jaartal
- jaartal moet ook op de kurk staan
- is altijd brut
- R.D. = Récemment Dégorgé (champagne die na 7-10 jaar van zijn bezinksel wordt gescheiden)

COMBINATIE MET GERECHTEN

BRUT

- zuiver zonder iets
- zeker NIET met: kruidige, vette, zoute gerechten
- kaviaar
- met verse geitenkaas
- met mousses (zalm, ..)
- met droge koekjes (zonder suiker)

Demi-sec

- aardbeien, zoet, ...
- verse geitenkaas
- witte chocolade



FLESVOLUMES

Vliegtuigmaatschappij	0,187 liter		
Piccolo	0,20		
Demi	0,375	½	Fles
Bouteille	0,75	1	Fles
Magnum	1,50	2	Flessen
Jéroboam	3	4	Flessen
Mathusalem	6	8	Flessen
Salmanazar	9	12	Flessen
Balthasar	12	16	Flessen
Nebukasnessar	15	20	Flessen
Salomon	18	24	Flessen
Primat	27	36	Flessen

CAVA - CHAMPAGNE

CAVA: 3 witte druivenrassen, rijpere druiven, kleiachtig kalkbodem

→ soepeler, ronder, minder zuren, volle gistsmaak

CHAMPAGNE : 1 wit, 2 rode druiven, onrijpe druiven (zure wijn als basis), handgeplukt, krijt bodem, 3 jaar in kelder

→ Complexer, amandel, groene appel, brioche, biscuit gist .

→ Oudere wijn : rijpe appel,

→ Blanc de blanc : fris, fruitig, citrus, gist