



Breda, 24-6-2017

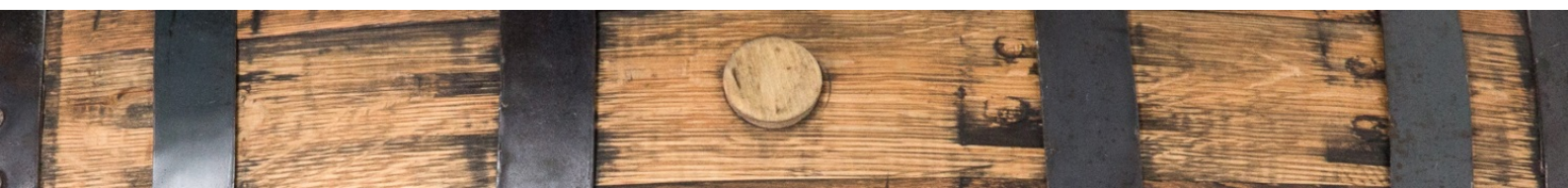
### “HET GEHEIM VAN DE BUBBEL”

Je kent ze wel, de Champagnes, Cava's, Prosecco's, de Cremants en ga zo maar door. Al deze wijnen zijn voorzien van een heerlijke bubbel. Maar hoe komt die bubbel nu in de wijn terecht? Nu hoor ik sommige van jullie al denken “die wordt er zeker ingespoten?”. Ik kan je verklappen dat dit zeer zeker niet het geval is. Er zullen ongetwijfeld producenten zijn die dit toepassen maar die verkopen dan geen kwaliteitswijn. Deze methode wordt ook wel de Coca-Cola methode genoemd waarbij je een agressieve bubbel krijgt die snel uit het glas verdwijnt. We gaan jullie 2 methodes uitleggen en proberen dat zo eenvoudig mogelijk te houden.

#### **Methode 1 – Cuve Close**

Tijdens het bereidingsproces van wijn is het belangrijkste onderdeel de vergisting. De vergisting is nodig om de suikers die in de most (druivensap) zitten om te zetten naar alcohol. Zonder alcohol hebben we immers geen wijn. Tijdens de vergisting komt er koolzuurgas vrij wat in het geval van onze bubbelwijnen mooi van pas komt. Echter is het zo dat de wijnmaker eerst stille wijn maakt en dus het koolzuur tijdens de vergisting laat ontsnappen. Huhhh..?

We willen die bubbels toch graag behouden, waarom laat de wijnmaker deze dan ontsnappen? Dit komt omdat de wijnmaker niet exact weet hoeveel koolzuurgas er vrijkomt tijdens de eerste vergisting en wil hier graag controle over houden.



Als het proces van wijn maken is afgerond laat de wijnmaker de wijn in de grote stalen Cuve zitten en voegt daar een mengsel van suiker en gist aan toe. Dit mengsel gaat ook weer vergisten en er komt opnieuw koolzuurgas vrij. Hiermee kan hij precies bepalen hoeveel koolzuurgas hij toevoegt aan de wijn. Hierna wordt de wijn gebotteld.

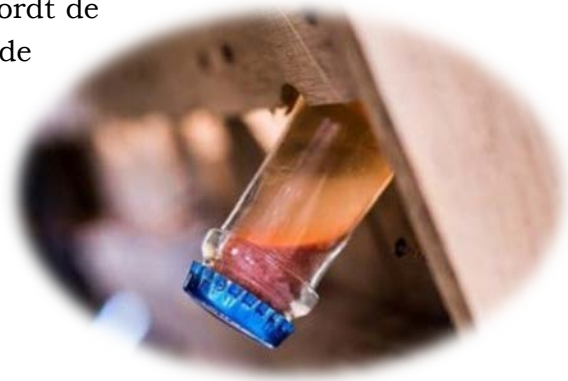
### **Methode 2 – Traditionele Methode (of Methode Champnoise)**



Bij deze methode maakt de wijnmaker wederom eerst een stille wijn. Deze wijn wordt vervolgens gebotteld en het mengsel van suiker en gist wordt toegevoegd aan de fles. De fles wordt niet afgesloten met een kurk maar met een kroonkurkje waarmee ook een flesje bier wordt afgesloten. De 2<sup>e</sup> vergisting start nu in de fles en door de afsluiting met het kroonkurkje kan het koolzuur niet ontsnappen. Het nadeel hiervan is wel dat de dode gistcellen achter blijven in de fles. Hierop hebben ze een leuk trucje bedacht! De

wijnmaker zorgt ervoor dat de gistcellen zakken naar de hals van de fles door ze in een Pupitre te plaatsen. Dit is een plank met gaten erin zoals je misschien weleens hebt gezien in de Champagne. Met enige regelmaat worden de flessen gedraaid en lichtjes geschut. Na een periode van meerdere maanden tot soms wel 3 jaar wordt de hals van de fles bevroren en haalt men het krukje van de fles af. Door de druk schiet de prop met gistcellen eruit en blijft er een mooie heldere mousserende wijn over.

Dit is het geheim van de bubbel, een mooi verhaal om te vertellen aan je vrienden of familie bij het openen van een mooie fles!



***Sander de Borst & Huib van Tilburg***  
***Wijnliefhebbers en oprichters van VinAmigos***

Meer Newsfeeds van ons lezen?  
Volg ons dan op facebook of check onze website

[www.vinamigos.nl/newsfeeds](http://www.vinamigos.nl/newsfeeds)  
[www.facebook.com/vinamigos](http://www.facebook.com/vinamigos)

