



VONKELWIJN



WIJNWEETJE

Vonkelwyn is de Afrikaanse vertaling van mousserende wijn en is tevens de verzamelnaam voor alle mousserende wijnsoorten uit Zuid-Afrika.

Naamgeving

Zuid-Afrikaanse mousserende wijnen die volgens de *méthode traditionnelle* geproduceerd zijn, worden verkocht onder de naam Cap Classique. Op de naam champagne kan men geen aanspraak maken, omdat deze beschermd is door de Europese Unie en dus alleen gebruikt mag worden voor wijnen uit de Franse streek Champagne.

Ook kunnen Vonkelwynen gemaakt zijn volgens de *méthoden Charmat* en *gazéifié*.

De *méthode traditionnelle*. (Voorheen, en buiten de regio Champagne, *méthode champenoise*.) Het koolzuur van de tweede gisting, die op fles plaatsvindt, blijft in de fles behouden. De kwaliteit van de "mousse" is hier het hoogst. Eenmaal in een glas geschonken blijven de bubbels lang in de wijn achter.

De *méthode Charmat*, ook wel *méthode cuve close* genoemd, is door de Fransman Eugène Charmat in 1910 uitgevonden en behelst een tweede gisting van de wijn die niet plaatsvindt op de fles maar in het (roestvaststalen) vat. Zo kan op relatief goedkope wijze de wijn mousserend worden gemaakt. Als de tweede gisting is afgelopen wordt de dan mousserende wijn onder druk gebotteld. Op geen enkel moment is er contact met de buitenlucht.

De *méthode gazéifié*.

Hier wordt de (stille)wijn ingespoten met koolzuurgas zoals dat geschiedt voor koolzuurhoudende limonades. De bubbels zullen, eenmaal uitgeschonken, vrij snel uit de wijn verdwenen zijn.

Druivensoorten



Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot noir



Van oorsprong worden voor de Cap Classique de druivensoorten Sauvignon blanc en gebruikt. In de afgelopen jaren kiest men echter ook steeds vaker voor de traditionele "champagnedruiven" Chardonnay en Pinot noir. Ook zijn er enkele wijngaarden die rode mousserende wijn maken van Pinotage.

Vonkelwyn classificatie van het suikergehalte is als volgt:

De tekst tussen haakjes is Zuid-Afrikaans.

Brut (ekstra droog): minder as 15 g/l

Sec (droog): 15 – 35 g/l

Demi-sec (semi-soet): 35 – 50 g/l

Doux (soet): meer as 50 g/l



Hoe maken ze Vonkelwyn

In Zuid-Afrika word gesproken van vonkelwyn en Cap Classique vonkelwyn, laatst genoemde is gemaakt op de Franse metode champenoise, met ander woorden die Champagne stijl. Champagne mag alleen so genoemd word as se die oorsprong heeft in het Champagne gebied in Frankrijk en mag het woord Champagne op het etiket plaatsen.

Het verskil tussen Cap Classique vonkelwyn en gewone vonkelwyn is dat eerstgenoemde in de fles gegist word en niet in de wijntank.

Na de eerste gisting van die geperste druiven word rietsuiker en gist bij die jonge wijn gevoegd en die tweede gisting vind in die fles plaats. Alcohol en koolzuurgas komen vrij en die uitgewerkte gistcellen blyven als depot in die fles achter. Die verwijdering van die depot is 'n tijdrovend en duur proses. Die goedkoper metode van gewone vonkelwyn is om koolzuurgas in die wijn te spuit en of 'n tweede gisting in die wijn tank voor die bottelering.

Met die Cap Classique metode: Tijdens die tweede gisting/veroudering draaien se die flessen af en toe. Se plaatsen die flessen in houtrakke. Het draai proses heet remuage en in enkele wijnkelders word dit nog steeds met die hand gedaen. Het draaien van die flessen veroorzaakt een residu van die gist verzamelen in die hals van die fles wijn. Die hals van die fles word dan bevroren, die fles word geopend en die druk dwingt het sediment uit die fles. Die prop kan dan verwijderd word en dit word gedaen door die nek van die fles in 'n vriesbad te plaatsen. Calciumchloride word bij het water gevoegd om die vriespunt te verlagen.

Die tijdelijke kroonkurk waarmee die bottels verzegeld was, word nou verwijder. Het ijsblok in die flessenhals word door die druk van die koolzuurgas uitgeschoten en die fles word weer volgedaen met 'n klein beetje opvol wijn. Om te verhoeden dat die koolzuurgas borreltjes ontsnappen moeten die flessen so gauw moogelijk na ontkurking opgevuld en verzegeld word.

Wanneer druiven waarvan die Cap Classique vonkelwyn geperst word, word van die eerste persing die beste wijn gemaakt – die vin de cuvée. Het proses van bezinksel verwijdering word ook in Zuid-Afrika, remuage genoemd en het bezinksel heet net so als in Frankrijk: degorgement.

'n Baie droë vonkelwyn is 'n brut,

'n effense soet vonkelwyn sec

en 'n soet vonkelwyn doux.

Het meest tipiese kenmerk van een fles gegiste (Cap Classique) vonkelwyn is het gebruik van broodgist.

Laat die proppe klap!



Graham Beck, brut

Wijnstreek Franschoek

Wijnhuis GrahamBeck

Blend Chardonnay Pinot Noir

Alcoholpercentage 12.5 %

Kleur Licht goudgeel

Geur Citroen, groene appel, meloen, abrikoos, perzik, peer

Afdronk Finesserijke wijn met mooie fruitaroma's in de afdronk, mooi in balans gehouden door frisse zuren. Elegante finish.

Serveertemperatuur 6 ° - 8 °

Gerecht : Aperitief, schaal- en schelpdieren, zeevruchten, gegrilde of gerookte vis, zachte witschimmelkazen, desserts met fruit, crème anglaise

Awards : International Wine Challenge 2005, Zilver

Bewaarpotentieel: Nu drinken.



WIJNWEETJE

Nitida Cap Classique 2008

Wijnhuis:

Nitida Cellars, wijnmaker Bernhard Veller

Vinificatie:

De druiven zijn afkomstig van de wijngaarden in Durbanville, opbrengst per hectare is gemiddeld 6 ton. Nadat de druiven zijn geoogst, worden deze gekneusd, ontsleed en gefermenteerd in open tanks. Vervolgens wordt de wijn verouderd in franse eiken vaten gedurende 9 maanden. Hierna wordt het gebotteld voor een tweede fermentatie op de fles, waarbij ook de koolzuur ontstaat. Na ongeveer 10 maanden wordt de hals bevroren, de fles geopend zodat het bezinsel uit de fles schiet, waarna de fles wordt gekurkt.

Omschrijving:

Momenteel is Nitida de enige producent van een rode Cap Classique in Zuid Afrika. Deze 100% Shiraz heeft een typische shiraz-smaak, kruidig, spicy met een vleug van heerlijke zoete frambozen, perfect passend bij de aanwezige tannines. Een geweldige mousse verraad de kwaliteit van de wijn, drink hem koud, geniet van de fruitige tintelingen, ondeugend maar overweldigend. Een gevaarlijk makkelijke wijn om te drinken, perfect voor bij een feestje. Velen zullen ervan houden, een enkeling zal wat onzeker zijn, maar iedereen zal nieuwsgierig zijn naar deze smaakbeleving.

Analyse:

Alcohol 14,5 %

Restsuiker 1,4 g/l

Bewaarpotentieel: 3 jaar

