

Traditionele methode en Charmat produceren geen verschillende mousserende wijnen

En opnieuw wordt in de wijnwereld een 'blassé' heilig huisje omgestoten! Veel wijnbouwers zullen hier mogelijk geschokt en vol ontkenning op reageren, maar eigenlijk wisten we in ons achterhoofd allemaal al veel langer dat de faam van de Method Champenoise veel meer geblaat was dan effectieve 'wol'. Tenminste...als het allemaal waar is wat ze in Brazilië beweren...



Onderzoekers van de Universiteit van Rio Grande in Brazilië beweren dat secundaire gisting dezelfde wijnen voortbrengt, ongeacht of ze op de traditionele manier worden geproduceerd, in flessen of in gesloten tanks, met behulp van de Charmat-techniek.

Om tot deze conclusie te komen en het idee te ontcrachten dat "mousserende wijnen geproduceerd volgens de traditionele methode beter zijn", verzamelden ze een witte basiswijn gemaakt van Chardonnay, Riesling en Pinot noir van de wijnmakerij Chandon in Garibaldi, Brazilië. Ze hebben het vervolgens koud gestabiliseerd, gefilterd en 22 g/liter sucrose en een gistinoculum toegevoegd voordat het werd overgebracht in flessen van 75 cl of in een verticale tank van 500 hectoliter die onder druk werd gehouden en was uitgerust met een roterende agitator.

De gisting eindigde elf weken later. De wijnen bleven vervolgens 22 maanden op de droesem.

Toen ze fysisch-chemische tests uitvoerden, ontdekten de onderzoekers geen grote verschillen tussen de twee methoden, afgezien van een beetje meer diethylsuccinaat, een ester met aroma's van verse appel, in de traditionele methodewijn. Ze merkten ook dat deze kleine verschillen met de tijd geleidelijk verdwenen.

Drie maanden na de laatste botteling vroegen ze een panel van getrainde proevers om de twee methoden te onderscheiden door middel van 369 driehoekstests. Meer dan de helft van hen had het mis.

12 juryleden beoordeelden vervolgens blind de kleurintensiteit van de wijnen, hun verschillende aroma's zoals tropisch fruit, bloemen- of kruidenaroma's, hun zuurgraad, hun zuurheid en hun persistentie.

"We waren niet in staat om statistische verschillen in de mousserende wijnen aan te tonen", zeiden de onderzoekers, beweerend dat beide soorten mousserende wijnen hetzelfde kwaliteitsniveau en verouderingsvermogen kunnen hebben.

Helaas (ten minste voor degene die hierdoor een klein infarct voelen opkomen), lijkt de studie op het eerste zicht wel degelijk uitgevoerd te zijn: [LINK](#)

Enige troost: Charmat is nu niet onmiddellijk een techniek die voor iedereen is weggelegd. Het vergt een stevige technisch (en financiële) investering en een flinke portie proces-ervaring.