



Musserende

Introduksjon



Fagmål: Musserende vin

Fag



**Musserende
vin**

Målpunkt



Studenten skal:

- kjenne til hvor i verden musserende vin lages, og hvilke områder som er de viktigste områdene for produksjon av musserende viner.
- kjenne hovedpunktene i musserende vins historie.
- forstå hvilke klimatiske forhold som bør være tilstede for å produsere musserende kvalitetsvin.
- ha nøye kjenneskap til tradisjonell metode for produksjon av musserende viner.
- kjenne til de øvrige metodene for produksjon av musserende vin.



Innhold

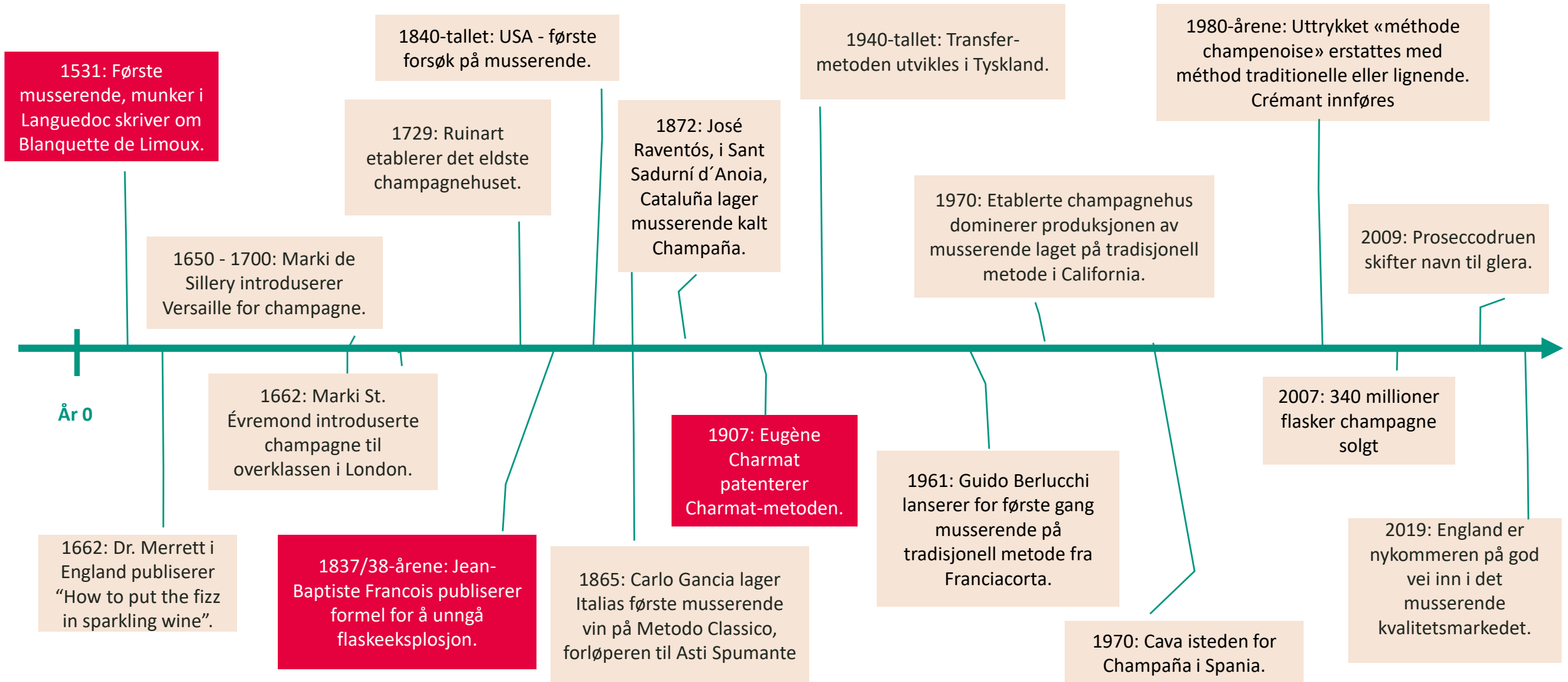
- Kart og geografi
- Historie
- Klima
- Druer
- Produksjonsmetoder:
 - Tradisjonell metode
 - Tankmetode
 - Transfer-metode
 - Metode ancestrale
 - Dioise-metoden / Asti-metoden
 - Karboneringsmetoden
- Viktige lovbestemmelser





Kart og geografi







Klima

- Musserende vin kommer i et bredt utvalg av stiler. De er hvite, rosa eller røde, og kommer fra tørt til søtt.
- Fellestrekk er at druene bør helst ha et relativt lavt sukkerinnhold og høyt syrenivå for å oppnå en frisk stil.
- Bør ikke lages på høyaromatiske druer.
- Dette er lettere å oppnå i kjølige klimasoner.





Druer

▲ Frankrike

- ▲ Chardonnay
- ▲ Pinot noir
- ▲ Blanc
- ▲ Pinot meunier
- ▲ Chenin blanc
- ▲ Mauzac

▲ Italia

- ▲ Glera
- ▲ Chardonnay
- ▲ Pinot nero
- ▲ Pinot bianco
- ▲ Moscato
- ▲ Grasperossa
- ▲ Salamino
- ▲ Sorbara

▲ Tyskland

- ▲ Riesling
- ▲ Pinot noir
- ▲ Pinot blanc

▲ Spania

- ▲ Macabeo (Viura)
- ▲ Parellada
- ▲ Xarello

▲ Australia

- ▲ Chardonnay
- ▲ Pinot noir
- ▲ Shiraz

▲ USA

- ▲ Chardonnay
- ▲ Pinot noir

▲ England

- ▲ Chardonnay
- ▲ Pinot noir
- ▲ Pinot meunier



Produksjonsmetoder

- Målet med musserende produksjon er å skape CO₂ ved gjæring, fange boblene i flasken slik at vinen tar de opp.
- Gjøres ved flaskegjæring eller ved tankmetode med ulike variasjoner.
- De mest vanlige er tradisjonell metode, tankmetoden, transfer-metode, metode ancestrale, dioise eller karboneringsmetoden (brusmetoden).





Tradisjonell metode

Brukes for champagne, crémant, cava, noe sekt, Franciacorta, beste nye verden samt enkelte andre som for eksempel noen prosecco.

- Druene høstes for hånd.
- Druene presses.
- Gjæres til tørr basevin.
- Baseviner blandes.
- Sukker og gjær tilsettes. Liqueur de tirage
- Tapping på flaske.
- Annengangsgjæring på flaske.
- Lagring i 12-36 mnd.
- Remuage
- Dégorgement
- Dosage, Liqueur d'Expédition
- Lagring i 3 mnd på flaske
- Klar for salg med 5-6 atmosfærers trykk



Tradisjonell metode

- **Innhøsting:** foregår for hånd. Druene transporteres til produksjonslokalet hvor de presses forsiktig. Kun den beste druemosten benyttes.
- **Pressing:** For å unngå at skallet fra de røde druene farger mosten, utøves det stor forsiktighet under pressing. Det presses ikke hardere enn om man skulle knuse druene i håndflaten. Først presses *free run juice*, ca 100-150 liter. Dette benyttes oftest ikke i produksjon, da det ofte inneholder urenheter. Hovedpressingen (*cuvée*) ca 2050 liter, inneholder tre ulike pressinger som kan gi ulik kvalitet som produsenter velger fra.
Tredje pressing kalles *taille* ca 500 liter og denne blir fermentert separat fra *cuvée* ettersom den er lavere på syre, mer fruktig og har noe farge fra skall
Den siste pressingen kalles *rebêche*, denne brukes ikke til vinproduksjon, kun til destillering.

Oppsummert de ulike pressinger: 1. Free run juice 100 -150 liter, 2. Cuvée som inneholder tre ulike mindre pressinger totalt 2050 liter. 3. *taille* er 500 liter. 4. *rebêche*
- **Debourbage:** Mosten overføres til rustfrie ståltanker eller fat for klaring. Klaring av mosten foregår enten med bentonitt eller gravitasjon. Flere smakskomponenter beholdes ved gravitasjon, men dette må gjøres mange ganger og er derfor tidkrevende. Her får vinene også friskhet og balanse.



Tradisjonell metode

- **Førstegangsgjæring:** Mosten gjæres på vanlig måte til vin som tappes av bunnfallet. CO2 i vinen får vi under annengangsgjæring, som skjer på et senere stadium. Noen bruker egne fremdyrkede gjærkulturer som ivaretar husets egen stil. Vanlig med gjæring på ca. 18 grader.
- **Eik eller stål:** Det er opptil hvert enkelt hus hva de vil bruke av stål, glassfiber eller fat.
- **Malolaktisk gjæring:** De fleste store husene unngår dette, men her er det delte meninger.



Kilde: thefinestbubble.com



Kilde: decanter.com



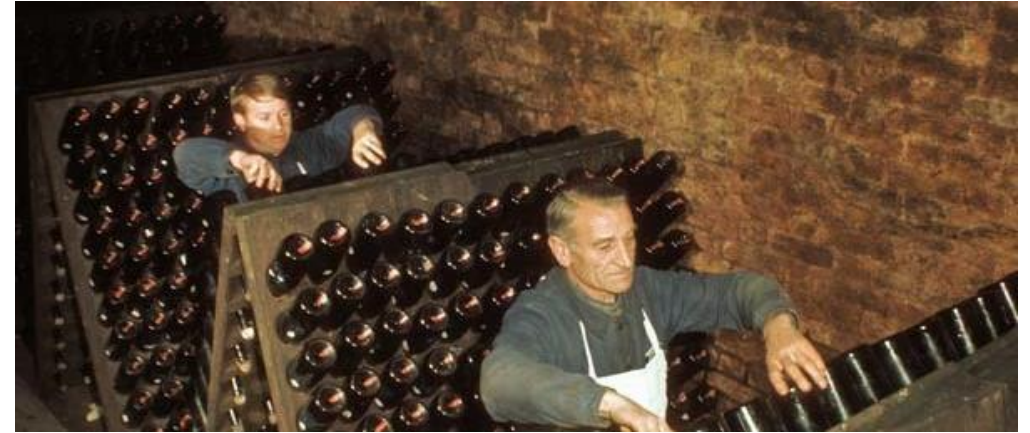
Tradisjonell metode

- **Blanding av baseviner (Assemblage):** I november starter smakingen av basevinene. Her evalueres og klassifiseres vinene. Det er ønskelig med variasjon i basevinene: forskjellige druer, forskjellige områder osv., slik at vinmakeren har større mulighet for å gjenskape husets stil på det ferdige produktet. Som regel vil det foretas to omstikkinger i løpet av vinteren. Mange filtrerer vinen, men da mistes verdifulle elementer i vinen. Selve blendingen starter i mars/april. Vinene sorteres etter byer, og kjellermester smaker seg frem til husets stil. Med tanke på at det finnes et stort antall reserve/baseviner igjen fra tidligere årganger, er dette et svært krevende arbeid.
- **Tapping:** Når kjellermester har bestemt blend, skjer dette i store tanker som tilsettes en blanding av sukker, gjær og vin (Liqueur de tirage). Deretter tappes vinen på flaske, korkes (som regel med brus kork) og settes i "pupitre" eller "gyropaletter" for videre utvikling og dannelse av Co₂.
- **Annengangsgjæringen** Gjæren omdanner sukker til alkohol og vinen øker gjerne 1-1,5% i alkohol etter endt 2.gangs gjæring. Champagnens utvikling og stil avgjøres av tiden de døde gjærcellene ligger i flasken. Vinene må ligge minst 15 måneder for NV og 36 måneder for Vintage etter tapping. Selve gjæringen tar rundt to uker. Når gjærkulturen omdanner sukker til alkohol, vil prosessen skape Co₂, og vi får bobler i vinen. I en lukket beholder (flaske/tank) vil dette fanges inn i vinen i motsetning til vanlig gjæring hvor den frigis til omgivelsene. Flaskene bør ligge kaldt og mørkt for da får de mindre bobler.



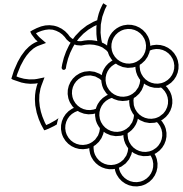
Tradisjonell metode

- **Remuage:** Når vinen har modnet i henhold til produsentens ønsker, vil flaskene snus gradvis rundt med bunnen opp. På denne måten ender bunnfallet etter hvert opp i flaskehalsen mot korken. Denne prosessen kalles "remuage". Hos noen mindre produsenter gjøres dette fremdeles for hånd, men hos de store produsentene skjer dette i dag ved hjelp av en maskin som kalles "gyropalette". Dette er en raskere, mer effektiv og kostnadsbesparende prosedyre. Ulempen er at flaskene i midten får mindre bevegelse enn de som ligger i ytterkantene.
- **Dégorgement:** Flaskehalsen kjøles ned til -28 grader. Sedimentene/bunnfallet som ligger i flasketuten blir da en isklump som skytes ut når flasken åpnes. Dette gjøres stort sett maskinelt i dag, men noen Champagnehus gjør fremdeles dette for hånd. Prosessen kalles: "a la Volée".
- **Dosage:** Vinen som går til spille erstattes med vin og sukker - "Liqueur d'Expédition" i ønsket mengde, dette for å justere tørrhetsgraden i vinen.
- **Korking:** Flaskene korkes, ståltråd festes rundt korken for å hindre at de spretter ut. Deretter venter fire nye måneder med lagring før etiketten påføres flasken, og Champagnen er klar for salg.





Tradisjonell metode



Druene høstes



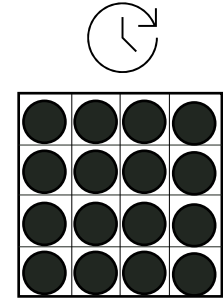
Fermenteres til tørr basevin



Blending



Liqueur de tirage



Lagring



Riddling



Disgorgement



Liqueur d'expédition





Tankmetode

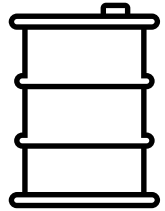
Kalles også Charmat eller cuvée close-metoden:

- Druene høstes.
- Druene presses.
- Mosten gjæres til tørr hvitvin.
- Sukker og gjær tilsettes i tanken.
- Annengangsgjæring på tank.
- Tappes på flaske under trykk.
- Klar for salg med 2 – 4 atm. trykk.
- Brukes for prosecco.





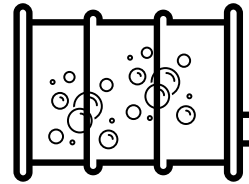
Tank metode



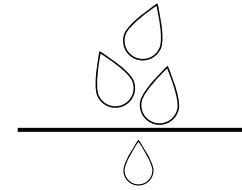
Basevin i
ståltanker



Gjær og sukker
tilsettes



2-gangs gjæring i tank
som tåler trykk



Filtrering





Transfer-metoden

- Blend av baseviner.
- Tilsetter sukker og gjær.
- Annengangsgjæring på flaske.
- Hviler på bunnfallet.
- Kjøles ned, overføres til trykktank.
- Bunnfall fjernes ved klaring/filtrering.
- Dosage.
- Tappes på flaske ved hjelp av et mottrykksapparat.
- Brukes ofte på små flasker (0,375) eller over 3 liter i Champagne, 5 – 7 atm. trykk.
- Brukes ofte i New Zealand og Australia.



Kilde: justwine.com



Metode ancestrale

Kalles også for méthode rural, méthode ancestral (metode artisanale) eller pétillant naturel (PetNat).

- Tappe unge viner før de er ferdig gjæret over på flaske.
- Gjæringen fortsetter i flasken hvor karbondioksid utvikles.
- Bruker ofte bruskork.
- Mindre bobler og lett sødmefull, ofte med bunnfall.
- Ingen dosage.
- Kan fjerne bunnfall ved hjelp av transfer-metoden.
- Gir typisk 2-4 atm. trykk.
- Brukes for pét-nat, og for egen appellasjon i Languedoc: AOC Limoux Méthode Ancestrale.





Dioise (ancestrale)/Asti-metoden.

- Blanding av «transfer» og «ancestrale».
- Baseviner gjæres på stål på lav temperatur over lang tid.
- Filtreres for å fjerne mesteparten av gjæren, tappes.
- Gjæringen fortsetter på flaske til 7-8,5% alkohol er oppnådd.
- Dégorgement; 6-12 mnd. etter tapping (min. 4 mnd. på bunnfall).
- Filtrering, tappes over på nye flasker.
- Dosage er ikke tillatt og ikke nødvendig.
- Restsukker må være minimum 35 g/l.
- Gir fra 4 atm. trykk
- Benyttes for Clairette de Die og Asti Spumante.



Kilde: Aldi.co.uk



Karboneringsmetoden

Kalles også for brusmetoden.

- Karbondioksidgass pumpes fra sylindere inn i en tank fylt med vin.
- Den musserende vinen tappes under trykk, over på flasker.
- Oppnår mye og store bobler som raskt dabber av.
- De aller enkleste vinene.
- Min. 3 atm. trykk (i EU).





Viktige lovbestemmelser

◆ **Champagne:**

- ◆ Kan kun lages i regionen Champagne
- ◆ Druene må håndplukkes
- ◆ Non-vintage må lagres i minimum 15 måneder, minimum 12 av disse på bunnfall
- ◆ Vintage må lagres i minimum 36 måneder, minimum 12 av disse på bunnfall

◆ **Crémant:**

- ◆ Må lagres i minimum 12 måneder, hvorav 3 måneder på flaske.
- ◆ Minimum 3,5 atm. trykk.

◆ **Cava:**

- ◆ Innførte i 2017 parajes, og i 2021 et nytt kvalitetssystem.
- ◆ Egen DO Cava for Spania - må være avgrenset område for cava men finnes i flere regioner. Over 90% lages imidlertid i Catalonia
- ◆ Tradisjonell metode - minimum 9 mnd. på bunnfall.
- ◆ Chardonnay og pinot noir kan nå benyttes i cava.





Viktige lovbestemmelser

• Prosecco:

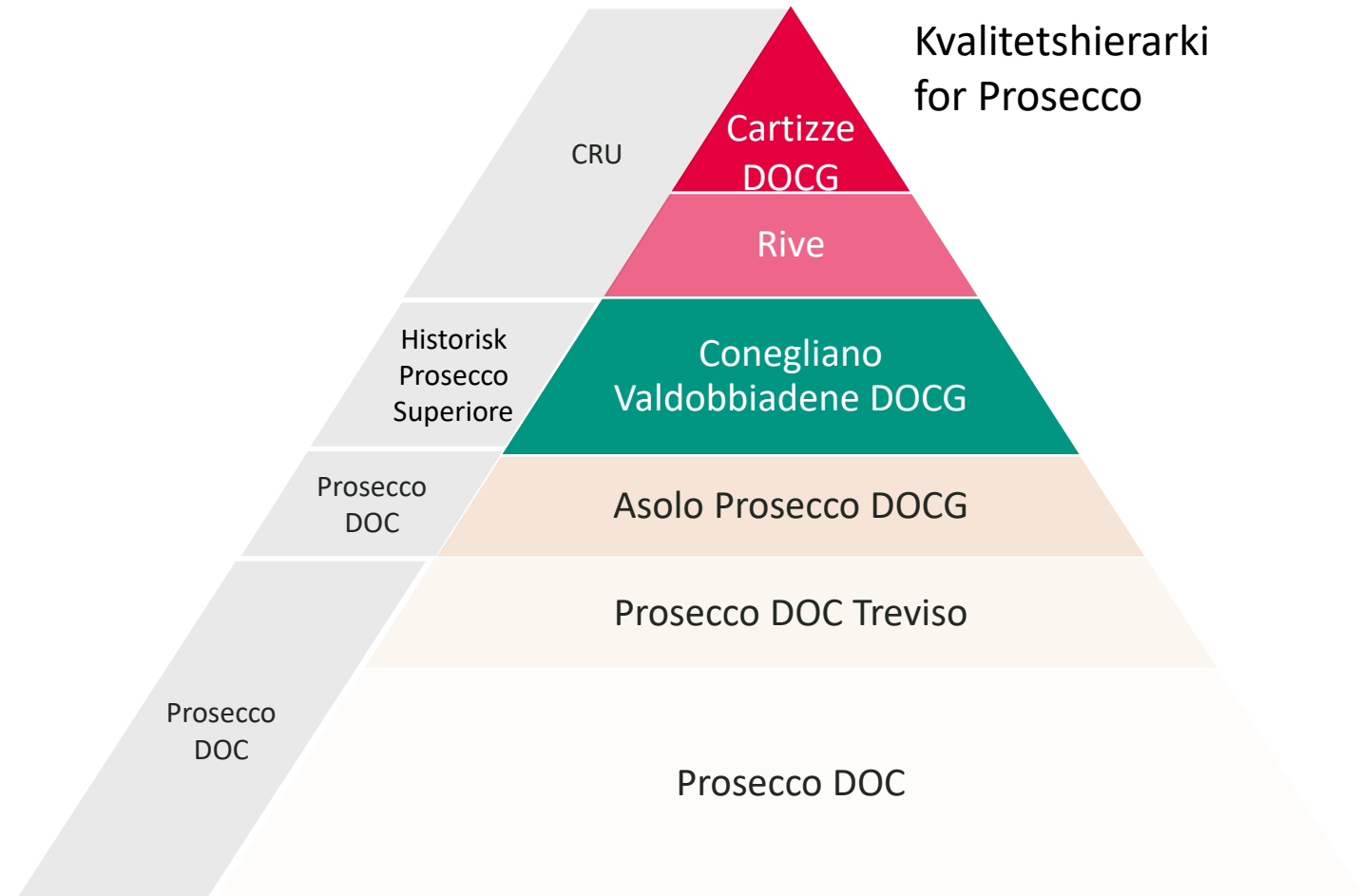
- Må komme fra nordøst i Italia, Prosecco DOC dekker deler av Veneto og Friuli.
- DOCG kommer fra områdene mellom byene Conegliano og Valdobbiadene.

• Franciacorta:

- Non-vintage: 25 mnd. lagring, minimum 18 av disse på bunnfall.
- Vintage: 37 mnd. lagring - minimum 30 mnd. på bunnfall.

• Sekt:

- Tyskspråklig uttrykk for musserende vin, produsert på flere metoder.
- Flere bestemte kvalitetsnivå.
- Østerrike har innført et klassifiseringssystem for sine beste sekt: 'reserve' og 'grosse reserve'.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse