

Musserende- Spørsmål og svar

1. Forklar Charmat metoden

- Druene høstes, presses og mosten gjærer til tørr hvitvin i tank. Deretter tilsettes sukker og gjær i tanken og annengangsgjæring settes i gang. Videre overføres vinen fra tank til flaske under trykk. Vinen er så klar for salg med 2-4 atm. Trykk.

2. Hvilken metode lages følgende musserende viner på?

Cava- Tradisjonelle metode.

Franciacorta- Tradisjonelle metode.

Crémant de Loire- Tradisjonelle metode.

Prosecco- Charmat metoden.

Tysk sekt- Ingen regler for metode på regional sekt uten spesifisert vinmark. For sekt med enkeltvinmark på etikett brukes tradisjonell metode.

3. Hvilken metode er vanlig for produksjon av engelsk musserende vin?

- Tradisjonelle metode.

4. Forklar begrepet «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.

5. Hvor produseres Cava DO.

- Cava DO kan produseres i flere regioner. 90% av produksjonen er i Catalonia.

Andre regioner er:

La Rioja, Alava, Navarra, Zarragoza, Girona, Tarragona, Lleida, Valencia, Badajoz.

6. Hvilken drue lages Prosecco på?

-Glera

7. Hvilke 3 hoveddruer lages Cava på?

-Macabeo (Viura), Parellada, Xarello

8. Under produksjon av eks Champagne, hva betyr diis uttrykkene?

Free run juice: første press, ca 100-150 liter

Assemblage: Blanding av baseviner

Debourbage :Mosten overføres til rustfrie ståltanker eller fat for klaring

Remuage: flaskene snus gradvis rundt med bunnen opp

Liqueur d'Expédition: Etterfylling av vin etter dégorgement

9. Hva er metode ancestrale?

-Tappe unge viner før de er ferdig gjæret over på flaske. Gjæringen fortsetter i flasken

10. Hva er lagringskrav for:

Champagne: Non-vintage minimum 15 måneder, minimum 12 av disse på bunnfall.

Vintage må lagres i minimum 36 måneder, minimum 12 av disse på bunnfall

Crémant: minimum 12 måneder, hvorav 3 måneder på flaske.

Cava: minimum 9 mnd. på bunnfall

Franciacorta: Non-vintage: 25 mnd. lagring, minimum 18 av disse på bunnfall.

Vintage: 37 mnd. lagring - minimum 30 mnd. på bunnfall