

Mousserende wijn mag dan al eeuwen bestaan, pas sinds enkele jaren bruist deze productgroep van de vernieuwingen. Eén nieuwe bubbel lijkt zelfs het succes van prosecco te gaan evenaren.

Bubbels zijn in de mode, en her en der duiken nieuwe bubbelwijnen op. Mousserende sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland bijvoorbeeld. Of zoete, rode bubbelwijn uit de Beaujolais. Ook in de Provence, roséleverancier van het eerste uur, wordt steeds vaker een prikkel-tje aan de wijn toegevoegd. Het zijn leuke variaties op het bubbelthema, maar veel mensen blijven toch trouw aan hun traditionele cava, crémant of champagne. Of ze houden het bij de prosecco die de afgelopen paar jaar zo populair is geworden.

Er is één nieuwe bubbel die het succes van prosecco zou kunnen evenaren, of misschien wel overtreffen: moscato (het Italiaanse woord voor de druif muscat). In de Verenigde Staten is mousserende moscato een ware rage. Grote merken als Gallo (Californië), Jacob's Creek (Australië) en Yellow Tail (ook van Down Under) maken fortuin op de Amerikaanse markt met talloze moscatovarianten, waarbij de Europese klassieker Moscato d'Asti, de mildzoete bubbelwijn uit Italië, als voorbeeld diende. Amerikaanse kranten spreken zelfs van 'moscato madness'. Barefoot – een merk van megaproductent

De opmars van Moscato

Nieuwe belletjes onder de kurk

E & J Gallo – verkocht in 2011 bijna tien keer meer mousserende moscato dan een paar jaar daarvoor.

Met schroefdop

Mousserende moscato is meestal (half)zoet en laag in alcohol. De rosévariant heet pink moscato of moscato rosé. En, niet onbelangrijk voor het commerciële succes bij de millennium-generatie: de wijn is niet duur. Pink Moscato Bubbly van Barefoot, verpakt in een feestelijke champagnefles, bevat 8 procent alcohol. Jacob's Creek maakt een witte mousserende moscato en een rosévariant, beide met 8,4 procent alcohol. Het is geen toeval dat dit percentage nét iets onder de grens ligt waarbij de accijns op alcohol vervijfvoudigt.

Niet elke mousserende moscato bruist even onstuimig de fles uit. Yellow Tail Pink Moscato (op het moment van schrijven nog niet verkrijgbaar in Nederland) is veel minder sprankelend en zit daarom in een gewone fles met schroefdop. Het koolzuur zorgt hier slechts voor 'a tickle of fizz', zoals de producent het noemt.

Nieuwe Europese moscato-varianten zijn er nog nauwelijks. De moscato rosé van het nieuwe, internationale wijnmerk Tussock Jumper, sinds kort verkrijgbaar bij Jumbo, is de eerste. Het is een redelijk zoete maar heel aangename Spaanse wijn van moscatel, met 11 procent alcohol en een klein prikkel-tje.

Tweede gisting

Menig moderne moscato krijgt zijn koolzuurbelletjes eenvoudig bij de botteling ingespoten. Veel andere betaalbare mousserende wijn wordt gemaakt volgens de 'methode charmat', waarbij de wijn samen met wat suiker en gist in een gesloten tank gaat voor een tweede fermentatie. Het koolzuur dat hierbij vrijkomt, lost op in de wijn.

Bij de méthode traditionnelle (champagnemethode, método tradicional, metodo classico, klassische Flaschengärung, cap classique, traditional method) wordt de mousserende wijn fles voor fles gemaakt. Elke fles basiswijn krijgt een beetje gist en suiker voor de tweede gisting. Daarna rijpt de wijn een paar maanden – soms vele jaren – op de gistresten. Hierbij ontstaan de typische gistaroma's van de klassieke mousserende wijnen zoals champagne (vooral die is er beroemd om), crémant en cava.

Een tussenweg is de zogenoemde tranfermethode. Daarbij wordt de mousse wel gevormd in de fles, maar vervolgens worden alle flessen in een tank geleegd en opnieuw gebotteld. Laat u niet beetnemen: deze wijn mag 'bottle fermented' worden genoemd, bij de champagnemethode heet het 'fermented in this bottle'. Dit geldt ook voor Duitse en Oostenrijkse sekt: alleen 'klassische' of 'traditionelle Flaschengärung' betekent dat de méthode traditionnelle is gebruikt.

Dit verschil is niet onbelangrijk. De traditionele methode heeft namelijk iets magisch. De beste wijnen in deze categorie zijn fenomenaal en onvergetelijk. Moscato is leuke seks, champagne is echte liefde.

Han Sjakes is vinoloog en verzorgt de maandelijkse wijnrubriek.

Bubbeltaal

Non-vintage – zonder jaartal. De meeste champagne is een blend van meerdere oogstjaren. Vintage champagne wordt alleen in de beste jaren gemaakt.

Blanc de Blanc – mousserende wijn van uitsluitend witte druiven. Bij champagne is dat altijd chardonnay.

Blanc de Noir – witte wijn van blauwe druiven. Geen probleem want druivensap is kleurloos. Bij champagne gaat het altijd om pinot noir.

Dosage – suiker dat bij de botteling wordt toegevoegd.

Brut Nature, Extra Brut, Brut, Sec, Demi Sec, Doux – diverse gradaties van de dosage, van 0 tot meer dan 50 gram suiker per liter.

Crémant – de andere 'champagne' uit Frankrijk. Er zijn er in totaal zeven, de bekendste zijn Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Limoux en Crémant de Loire.

Tip

Gomila Exclusive Demi Sec

Mogelijk heeft de Sloveense producent Puklavec zich voor deze wijn van muscat laten inspireren door het overzeese succes van de nieuwe moscato. Deze Gomila (11 procent), genoemd naar de wijngaard, heeft een aantrekkelijk frisse smaak en een geur van tafeldruiven en kruidige bloemen. Demi Sec kan aardig zoet zijn, maar door de frisse fruitzuren is deze wijn heerlijk om zo te drinken, al zal hij het ook goed doen bij mildzoete nagerechten met fruit (€ 16,80, winkels via wijnkring.nl).

