

Geen champagne maar Belgische mousserende wijn

Release Boek

'Mousserende Wijn – méthode traditionnelle' *de praktijk*

derde uitgave - Koen Podevijn



**Mousserende
WIJN**
de praktijk
'Méthode traditionnelle'

Leidraad hoe de wijnmaker tot een geslaagde mousserende wijn komt, gebaseerd op de wetenschap uit de Champagne. Na de geheel herziene uitgave, die steunt op de theorie om van daaruit nog meer gedetailleerde praktische handelingen met duiding te kunnen onderbouwen, volgt nu een verder uitgewerkte editie.

Het perfecte boek, bruisend aan informatie, voor elkeen die de kneepjes van het vak wenst te kennen. U vermijdt de rist aan valkuilen die op het pad van de vinificatie verspreid liggen. Elke wijnmaker, van gepassioneerde hobbyist tot professional, heeft er absoluut baat bij dit boek te lezen.

Daarnaast scheidt dit werk een totaalbeeld over hoe de Belgische en Nederlandse wijnbouwer zijn mousserende wijn maakt volgens de 'méthode traditionnelle', dit gerealiseerd op basis van een enquête onder de (sem)professionele wijnbouwers uit de Lage Landen.

Voor elke docent, sommelier en wijnfanaat het ideale boek om zijn kennis bij te spijkeren over ons mousserend product en wijnlandschap. De wijnkenners Gido Van Imschoot, Peter Doomen, Marc Roovers en Mariëlla Beukers geven tussen de hoofdstukken door elk hun reflectie over de wijnbouw der Lage Landen.

Koen Podevijn deelt als wijnbouwer zijn kennis en praktijkervaring. Sinds enkele jaren doceert hij over het maken van mousserende wijn. Zijn website vindt u op www.domeinpodevijn.be.

"Ik vind het boek een heel interessant naslagwerk, boordevol tips en heel instructief, niet alleen voor de hobbywijnbouwer maar ook voor de professionele wijnbouwer."
Filip Decroix, Wijngaard Zilver Cruys

"Een schitterend en bijzonder educatief boek. Ook voor de wijnliefhebber een absolute aanrader."
Gido Van Imschoot, Ambassadeur Champagne

"Ik ken weinig handboeken die tegelijk technisch up-to-date zijn en ook nog eens mooi om in te kijken."
Jan Coudron, Kampenberg/Vinotec

- Koen Podevijn -

derde herziene uitgave



www.domeinpodevijn.be

9 789082 554021

De wijnbouwer uit de Champagne kan putten uit decennialange ervaring van verschillende generaties en heeft de infrastructuur ter beschikking. Ook de planten hebben al een respectabele leeftijd van waaruit kwaliteit kan worden gepuurd. Daarnaast bestaat een gigantisch marketingapparaat die de Champagne op wereldvlak promoot.

De Belgische en de Nederlandse wijnbouw gaat er kwalitatief met rasse schreden op vooruit. De jeugdige wijnsector brengt alsmaar mooiere producten op de markt met dank aan de vele verenigingen en onderwijsinstellingen die de wijnbouwer sturen naar een kwaliteitsvol product.

Onze sector kan niet terugvallen op een rijke ervaring. Het kopiëren van wijnstijlen uit de Champagne is ook niet zo vanzelfsprekend vanwege de nog meer noordelijke ligging van onze wijngaarden en de verschillende druivenrassen die we telen.

Om tegemoet te komen aan die zoektocht naar kennis, toegespitst naar onze regio (nog meer noordelijk gelegen en met een mengeling van klassieke en interspecifieke druiven), heb ik in 2016 een eerste editie van mijn boek 'Mousserende wijn – Méthode traditionnelle' *de praktijk* uitgebracht. De vraag naar een nog dieper uitgewerkt boek klonk alsmaar luider, zowel bij hobbyist als professionele wijnmakers. Met de release van de tweede en nu de derde editie van het boek wordt de hiaat in de Nederlandstalige vakliteratuur stijlvol gedicht.

Het boek is opgebouwd vanuit recent gepubliceerde Franse literatuur en bij onduidelijkheden afgetoetst met oenologen uit binnen- en buitenland. De koppeling naar de Lage Landen werd gemaakt vanuit eigen ervaring en een enquête onder de Vlaamse, Waalse en Nederlandse (semi)professionele wijnbouwers.

Tussen de hoofdstukken door komen verschillende wijnkenners aan het woord: Gido Van Imschoot, Peter Doomen, Marc Roovers en Mariëlla Beukers delen elk hun impressie over de mousserende wijn van de Lage Landen. Op die manier wordt het glas mousserende wijn ook bekeken vanuit een ander perspectief dan dat van de wijnmaker.

Dit werk vertaalt de moderne wijnwetenschap en de praktijkervaring van (semi-)professionele Vlaamse, Waalse en Nederlandse makers van mousserende wijn naar een praktische handleiding om als gevorderde hobbyist – semiprofessioneel – professioneel tot een correct gemaakte mousserende wijn te komen volgens de "méthode traditionnelle".

Naast de wijnmaker moet dit boek ook de docent, sommelier en wijnfanaat intrigeren. We zijn allen fan van champagne. Wat houdt ons tegen om te grasduinen in wat ons (mousserend) wijnlandschap te bieden heeft? Eenmaal de problematiek van de noordelijke wijngaard gekend, staat het beminnen dichtbij. Ons chauvinisme mag naar de nichemarkt, wat onze wijnbouw is, worden aangewakkerd, zeker in deze tijd van sterke economische onstabieleit.

Koen Podevijn deelt als wijnbouwer zijn kennis en praktijkervaring. Sinds enkele jaren doceert hij over het maken van mousserende wijn. Zijn website vindt u op www.domeinpotdevin.be.

Auteur: Koen Podevijn

Adres: Steenputten 16, 3080 Vossem

Contact: 0472 38 00 58 domeinpotdevin@telenet.be

BTW-nummer: 0660.998.877

Colofon

© 2016 Koen Podevijn
www.domeinpotdevin.be

Titel Mousserende wijn 'Méthode traditionnelle' de praktijk – tweede uitgave
ISBN 9789082554021
Druk Eerste druk: mei 2016
Tweede druk: maart 2020
Derde druk: mei 2022
Print Kopa, Litouwen
NUR 447
BISAC EDU029030 EDUCATION/Teaching Methods & Materials/Science & Technology
SCI007000 SCIENCE/Life Sciences/Biochemistry

Trefwoorden zelf wijn maken, schuimwijn maken, mousserende wijn,
traditionele methode, champagne
Auteur Koen Podevijn
Vormgeving Peet Bui-Vandepuut, Luc Van Malderen en Koen Podevijn
Fotografie Koen Podevijn, Mr T., Guenhaël Kessler en Filip Claessens
Beeldbewerking Koen Podevijn
Productie Uitgave in eigen beheer
Depotnummer D/2022/Koen Podevijn, uitgever