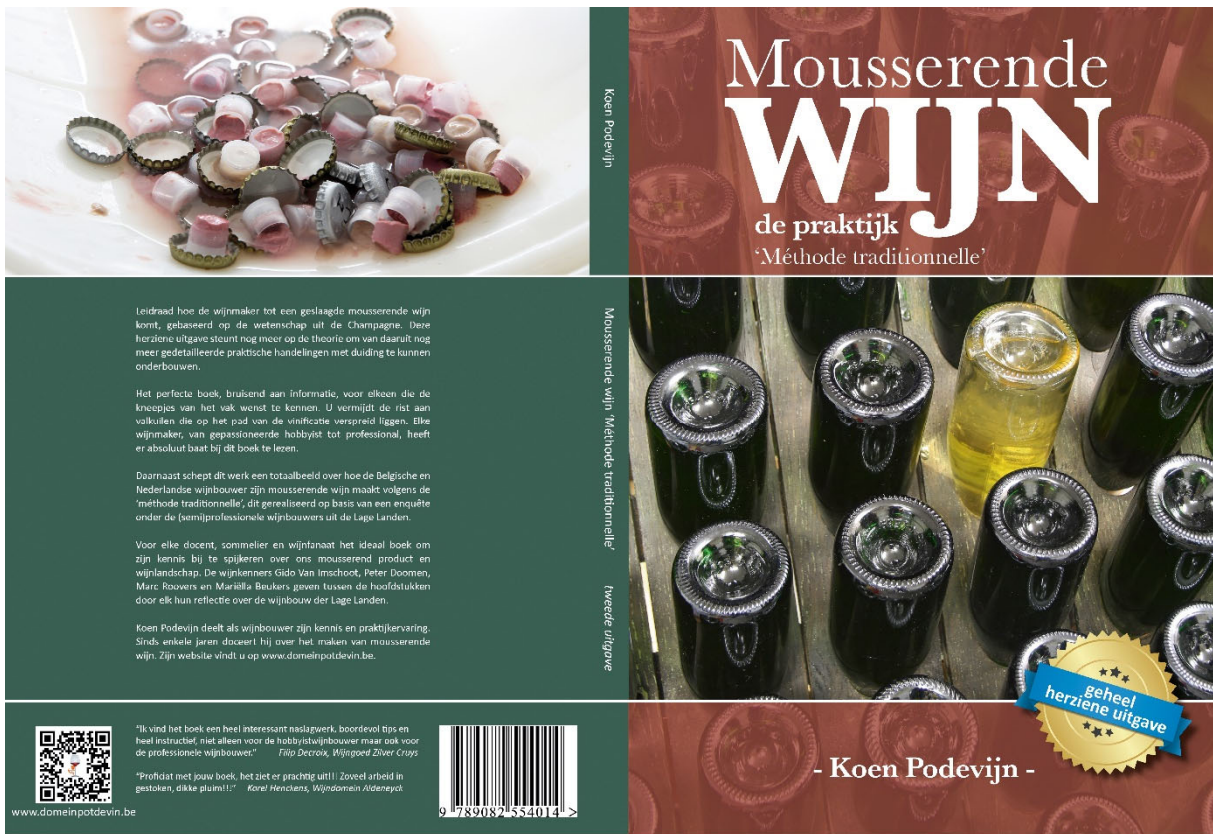


Geen champagne maar Belgische mousserende wijn

Release Boek

'Mousserende Wijn – méthode traditionnelle' *de praktijk*

tweede uitgave - Koen Podevijn



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 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 editie van het boek wordt de hiaat in de Nederlandstalige vakliteratuur opnieuw 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". Het boek verradt ook de naam die Koen voor ogen heeft voor de Belgische mousserende wijn...

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

© 2020 Koen Podevijn
www.domeinpotdevin.be
Titel Mousserende wijn 'Méthode traditionnelle' de praktijk – tweede uitgave
ISBN 9789082554014
Druk Eerste druk: mei 2016
 Tweede druk: maart 2020
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-Vandeput, 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/2020/Koen Podevijn, uitgever