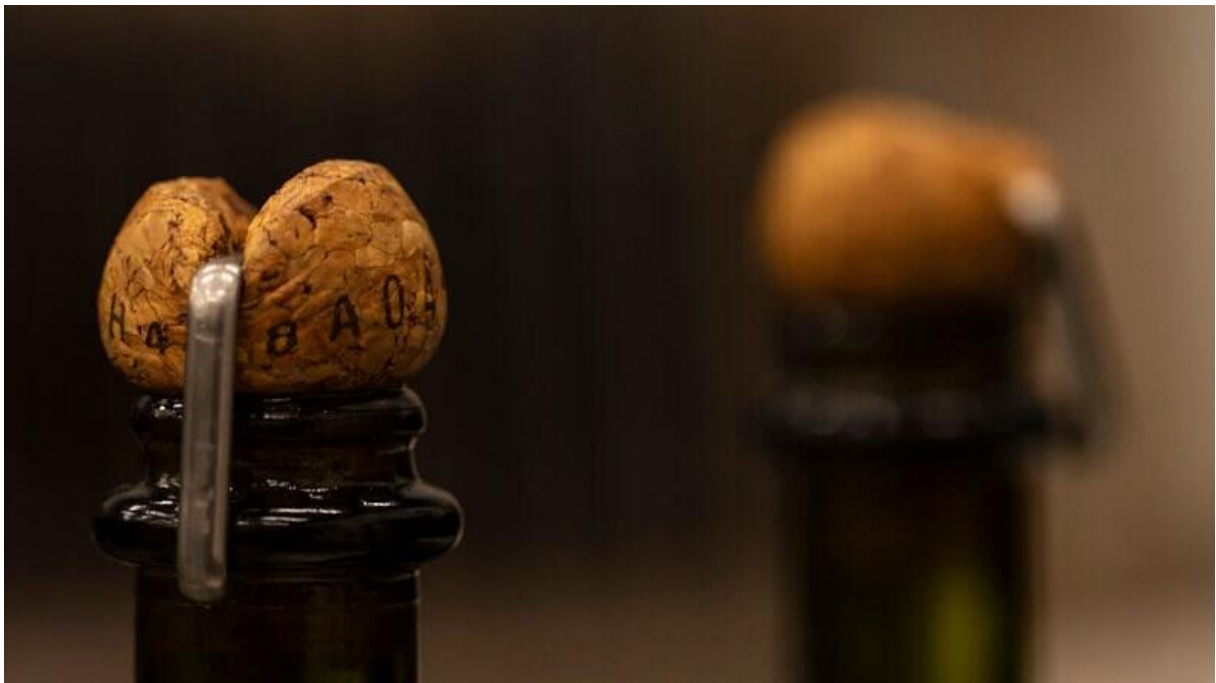


Wat is er zo speciaal aan „tirage à liège“?

Bron: Oregon Wines press – Gail Oberst ([link](#)) & Weinverstehen ([link](#))

Tirage Liège is de Franse term voor het gebruik van een natuurlijke kurk tijdens de tweede gisting van mousserende wijn. Discipelen van deze methode kwamen onlangs bijeen om het evangelie te verkondigen, aldus het onderzoeksteam van Amorim Cork, samen met een oenoloog van Dom Pérignon. Vertegenwoordigers van de Portugese kurkenmaker en de prestigieuze champagnemaker wilden wijnproducenten in Oregon inspireren om traditionele mousserende methoden, waaronder tirage Liège, te gebruiken.



Dom Ruinart introduceerde deze techniek opnieuw in 2010

Het maken van mousserende wijn begint op dezelfde manier als bij de meeste wijnen: de druiven worden geoogst, geperst en gefermenteerd, vervolgens geblend en gebotteld. Maar bij de traditionele méthode champenoise vindt een tweede gistingsfase plaats op fles, waarbij een minimale rijping op de droesem vereist is. De meeste Amerikaanse mousserende wijnmakers sluiten hun flessen tijdens deze tweede "tirage"-fase af met kroonkurken, die op de fles blijven tijdens de rijping, het ontluichten, het dégorgeren en de dosage.

In de tweede fase maakten sommige van de beste kwaliteitswijnen echter gebruik van de méthode champenoise, waarbij de wijn onder kurk in plaats van kroonkurken rijpt totdat de droesem is gedegorgeerd. Dit staat bekend als tirage liège (Frans voor "tiragekurk"). Na het dégorgement wordt een nieuwe kurk toegevoegd voordat de draadkooi aan de voltooide fles wordt bevestigd.

Bij Ruinart: Eind jaren negentig besloot de keldermeester, gedreven door een intuïtie, een deel van de productie van de Dom Ruinart 1998-flessen onder kurk te laten rijpen. In plaats van de gebruikelijke metalen capsules koos hij voor kurken stoppen. Vervolgens liet hij, zoals gebruikelijk, de tijd zijn werk doen. Bij de proeverij in 2008 was het verschil aanzienlijk: de gekurkte flessen leverden strakkere wijnen op met een extra laag complexiteit. Toegegeven, dit materiaal is poreus, maar op de lange termijn blijft het formidabel stabiel. Meer dan metalen capsules, die jaarlijks constant en regelmatig

zuurstof doorlaten. Met deze cuvée herintroduceert Ruinart het handmatige dégorgement. Een gebaar dat opnieuw noodzakelijk werd gemaakt door de tirage-liège en zijn basisproduct. Tegenwoordig gebeurt dit veilig op een dégorgementlijn die volledig is gewijd aan de cuvées van Dom Ruinart.

Het gebruik van kurken stoppen tijdens het rijpen van mousserende wijn op de droesem zorgt voor onderscheidende smaken en profielen. Volgens Francisco Campos, onderzoeker bij Amorim Cork, en Amine Ghanem, wijnmaker bij Dom Perignon, hebben recente innovaties in de kurkteelt en -productie ook de onvolkomenheden in dit biologische proces verminderd.

Dit voorjaar woonden zo'n 20 wijnmakers uit Oregon het symposium bij dat plaatsvond bij Ponzi Vineyards. Ze bespraken de nieuwste onderzoeken en innovaties op het gebied van de productie en verwerking van kurk voor het bottelen van mousserende wijn. Onder de aanwezigen: Max Bruening en Julia Cresto van Ponzi Vineyards; Kate Payne Brown en Rachel Healow van Argyle Winery; Leah Lyon van King Estate Winery; Evan Rose van Stoller Family Estate; Katie Santora van Chehalem Winery; Andrew Davis van The Radiant Sparkling Wine Co. en Lytle-Barnett; Bryan Weil en Aaron Fox van Vinovate Custom Wine Services; Casey Cobble van Four Feathers Wine Services; Elaine Heide van The Allison Inn & Spa; en Kenny McMahon van Arabilis Winery.



Het seminar vond plaats terwijl steeds meer wijnhuizen in Oregon mousserende wijnen aan hun productie toevoegen.

"Volgens de meest recente schatting van de volkstelling vertegenwoordigde de verkoop van mousserende wijn in 2023 negen procent van alle verkochte wijn in Oregon, een stijging ten opzichte van vier procent in 2022", aldus Katie von Barga, communicatiedirecteur van de Oregon Wine Board. "Het is een groeiende categorie voor wijn in Oregon."

Naast Capos en Ghanem sprak Kenny McMahon van Arabilis, de eerste mousserende wijnmaker in Oregon die kurk gebruikte tijdens de etappe van de tirage in Luik, met de groep over de methoden van zijn bedrijf (zie "De (bubbel)dokters zijn binnen" in deze uitgave).

Hier zijn enkele bevindingen gerapporteerd door Ghanem en Capos:

- Innovaties omvatten twee schijven van natuurkurk (2D) die het gebied het dichtst bij de vloeistof bedekken, wat zorgt voor een lage permeabiliteit en scalping, waardoor mousserende wijnen een kenmerkend fruitig en bloemig aromaprofiel kunnen uitdrukken. Studies tonen aan dat de 2D-schijven langere smaakprofielen behouden in vergelijking met massieve kurken of geaggregeerde kurken, door enige, maar niet te veel, zuurstofuitwisseling mogelijk te maken.
- Secundaire fermentatie met tiragekurken zorgt voor een ander aroma- en smaakprofiel dan wijnen die zijn gefermenteerd met krooncapsules.
- Innovaties op de Zuid-Portugese kurkbossen hebben het biologische product versterkt met genetische verbeteringen, ongediertebestrijding en bemesting.
- Nieuwe productietechnologie vermindert ongewenst organisch materiaal uit kurken, verbetert de sensorische eigenschappen, voorkomt kurkbesmetting en vermindert vluchtige stoffen.

De verscheidenheid aan kurken die nu beschikbaar is, stelt wijnmakers in staat om stoppen af te stemmen op de gewenste mousserende wijn. Enkele invloeden:

- Controle van de blootstelling aan zuurstof tijdens tirage, dégorgement en rijping.
- Behoud fenolische verbindingen in kurk die bijdragen aan de antioxiderende werking en kleurstabilisatie van wijnen.
- Beheers vluchtige verbindingen (ethyl en kamfer) tijdens de rijping.
- Beheersing van zuren om de grootte van de belletjes en de nasmaak te beïnvloeden.

Wat is de impact van dit alles op wijnmakers in Oregon? De groeiende markt voor mousserende wijnen, gemaakt met traditionele methoden, trekt nieuwe spelers aan. Toch gebruikt slechts ongeveer 10 procent van de mousserende wijnproducenten kurk.

Ghanem van Dom Pérignon vertelde dat ze wijnhuizen in Oregon bezochten, diners bijwoonden en workshops gaven om innovaties op het gebied van kurk te delen en het gebruik ervan – met name tijdens de tirage liège-fase – onder mousserende wijnmakers uit te breiden.

Natuurlijke kurk blijft deel uitmaken van de magie van Dom Pérignon, zei Ghanem. "Het elastische vermogen van kurk is belangrijk voor ons." En, voegde hij eraan toe, het is belangrijk om de kwaliteit van mousserende wijn in de toekomst te behouden.

"Wijnkennis is er om te delen. Daarom zijn we hier."

Wist je dat?

- Kurk is de buitenste schors van een groenblijvende eik, *Quercus suber*, afkomstig uit Zuidwest-Europa en Noordwest-Afrika. De tannines in kurk zijn vergelijkbaar met die in eikenhout.
- Portugal is 's werelds grootste kurkkweker/-producent.
- Kurkschors wordt met de hand van de boom verwijderd, waarna een nieuwe schorslaag aangroeit.
- In het Middellandse Zeegebied groeien meer dan 5,5 miljoen hectare aan kurkbossen.
- Amorim, een van 's werelds grootste kurkproducenten, produceert dagelijks 3 miljoen natuurkurken en 10 miljoen kurkschijven, goed voor een totaal van 6 miljard kurken per jaar.