

Wijnkennis

## Wat is de technische term voor het dompelen van de perskoek?

Bron: divers

Wat is de Franse vakterm voor de techniek waarbij de druivenpulp in de rode wijn wordt platgedrukt? Is het bâtonnage, délestage of pigeage?

### Bâtonnage

Bâtonnage is een Franse wijnbouwtechniek waarbij het bezinksel van dode gistcellen (fijne droesem of lie) tijdens de rijping regelmatig door de wijn wordt geroerd. Het doel is de wijn meer romigheid, structuur, body en aromatische complexiteit te geven. Het wordt veel toegepast bij (houtgerijpte) witte wijn zoals Chardonnay, vaak in combinatie met *sur lie* rijping.

Het woord komt van *bâton* (stok), verwijzend naar het instrument waarmee vroeger werd geroerd. Na de alcoholische gisting zakken gistcellen naar de bodem. Door deze op te roeren, blijven ze in contact met de wijn.

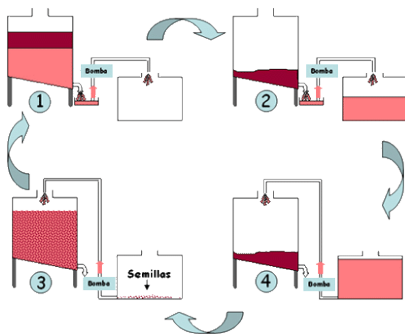
Meest gebruikelijk bij witte wijnen (o.a. Bourgogne, Californische Chardonnay) en champagne. Bâtonnage wordt vaak gebruikt om eenvoudigere witte wijnen die op roestvrijstalen tanks of beton vergisten meer karakter te geven, naast de traditionele toepassing in eikenhouten vaten.



video: klik [hier](#)

### Delestage

Délestage is een specifieke techniek tijdens de rode wijnfermentatie beschrijft, ook wel bekend als "rack and return". Hierbij wordt het sap (de most) onder uit de tank gepompt en in een andere tank opgevangen, waarna de druivenkoek naar de bodem zakt en de wijn er weer overgepompt wordt. Dit proces verbetert de extractie van kleur, aroma en tannines. Het doel is om meer kleur en fruitigheid in de wijn te krijgen en de smaak van harde tannines te verminderen. Het proces zorgt voor een efficiënte beluchting van de gistende wijn.



Animatie: klik [hier](#)

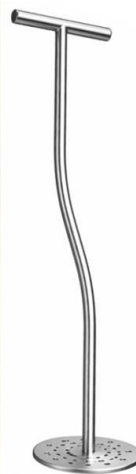
## Remontage

Remontage: vindt alleen plaats bij rode wijn en staat voor het overpompen van de gistende wijn van onder uit het gistingvat over de drijvende hoed aan de bovenkant van de tank. Deze handeling bevordert de gistgroei en het oplossen van stoffen uit de schillen, denk aan kleurstof, tannine. Het vindt plaats tijdens de vergisting van rode wijn, vaak meerdere keren per dag. Naast kleur- en smaakextractie, bevordert het de gistgroei en helpt het bij het reguleren van de temperatuur in de tank.



## Pigeage

Pigeage is een Franse term (piger = drukken, duwen) voor een techniek die vooral gebruikt wordt bij de productie van rode wijn. De druivenpulp (schillen, zaden en vruchtvlees) die op het oppervlak drijft, wordt tijdens de gisting van de most verkruid en in de vloeistof gedrukt. Pigeage wordt meestal handmatig uitgevoerd met behulp van stokken of roerlepels. Als alternatief kan pigeage ook mechanisch worden uitgevoerd met behulp van hydraulische persstempels. In zuidelijke wijnlanden wordt dit traditioneel nog steeds gedaan door met blote voeten in lagars (ondiepe troggen of kuipen) te stampen.



Tijdens de gisting komt er koolzuurgas vrij en dat duwt de vaste bestanddelen opnieuw naar boven. Na enkele dagen vormt zich terug een dichte koek met schilletjes bovenaan de gistingskuip waardoor het proces moet herhaald worden.