



Vereniging zonder winstoogmerk

Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘Technieken van het wijnproeven’

20 Oktober 2016



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’



Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

Vooraf

“Wijn drinken behoort vooral genieten te zijn !”

Om maar direct met de deur in huis te vallen, plaatsen we de misschien wel belangrijkste les uit deze basiscursus direct op de eerste regel ... Een goede wijn is op de eerste plaats een wijn die je lekker vindt.

We kunnen echter niet ontkennen dat dit genot vaak in de weg wordt gestaan door onzekerheid of twijfels. Een beetje kennis zal deze onzekerheid wegnemen en er voor zorgen dat je makkelijker en vooral ook meer kan genieten.

De enige manier om een echte wijnkennis op te bouwen is proeven, proeven en nog eens proeven. Literatuurstudie kan enkel zorgen voor een zekere theoretische achtergrond want het is door die enkele momenten concentratie waarin we alle aandacht toespitsen op de wijn in ons glas dat we als het ware een mentale kennisdatabank opbouwen waarin we de smaak, de aroma's, de appreciatie van een bepaalde wijn opslaan.

We hebben 3 dingen nodig om goed te kunnen proeven: concentratie en vaardigheid om onze zintuigen (gezicht, reuk en smaak) efficiënt te gebruiken, een woordenschat die toelaat om onze ervaringen te beschrijven en tot slot een aantal criteria om te kunnen beoordelen wat we hebben geproefd.

Met deze basiscursus willen we u alvast op de goede weg zetten. We bespreken de basistechnieken van het wijnproeven en reiken u een basiswoordenschat aan. We bespreken de belangrijkste druivenrassen die in Frankrijk worden gebruikt voor rode wijn en helpen u de belangrijkste wijngebieden in Frankrijk te leren herkennen.

Voor de echte wijnliefhebber is wijn zowel een genot als een belangstelling, zintuiglijk en intellectueel. Hij vertrouwt op enkele basisregels om de wijn in het glas te ontdekken, zonder beïnvloeding van buitenaf en vertrekkende van zijn eigen ervaringen en vooral ook zijn eigen appreciatie en smaak.

De echte wijnliefhebber proeft de wijn met zijn ogen, zijn neus en zijn tong en bovenal met zijn hart ! Precies daarom is het oordeel van de ene proever evenveel waard als het oordeel van de andere, ook al heeft deze meer ervaring of een sterke reputatie. Hoe meer men kent, hoe meer men weet dat bescheidenheid op zijn plaats is ...

Gentil Noens
Wijnmeester



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’



‘technieken van het wijnproeven’

Inhoudsopgave

1. Wijn, het samenspel van verschillende aspecten	7
a. De grond en ondergrond	7
b. Het klimaat	7
c. De cépage (druivenras).....	8
d. De wijnmaker	9
2. Het wijnproeven	11
a. Het uitzicht	11
b. Het aroma	15
c. De smaak	18
d. De afdronk	19
e. De eindindruk	20
3. Typische eigenschappen van enkele druivenrassen.....	21
a. Merlot.....	21
b. Cabernet Sauvignon	21
c. Pinot Noir.....	22
d. Syrah.....	23
e. Gamay	24
4. Typische kenmerken van Franse rode wijnen	25
a. Bordeaux	25
b. Bourgogne	26
c. Côtes du Rhône	26
d. Beaujolais	26



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

1. Wijn, het samenspel van verschillende aspecten

Waarom is de ene wijn ‘beter’ dan de andere ? De wijn die we uiteindelijk in ons glas hebben is het gevolg van een samenspel van veel aspecten die tezamen de wijn maken tot wat hij is. De streek, het druivenras, de weersomstandigheden, de filosofie en ervaring van de wijnmaker, de wijnmaaktechnieken, de ouderdom ... beïnvloeden ieder op hun beurt het uiteindelijke resultaat.

We bespreken in dit hoofdstuk kort deze verschillende aspecten.

a. De grond en ondergrond

De bodemgesteldheid van de wijngaarden heeft een belangrijke invloed op de druif en dus op de uiteindelijke kwaliteit van de wijn. De grond heeft eigenlijk 4 functies: hij dient als steun voor de wijnstok, hij levert vochtigheid, geeft warmte en voedt de wijnstok.

Om tot goede kwaliteit te komen, is een ‘arme’ bodemstructuur ideaal: de druivenstok moet zich inspannen om aan de nodige voedingsstoffen te komen en de wortel moet diep in de grond doordringen. Hierdoor neemt het sap meer smaakstoffen op, waardoor we een betere kwaliteit van dat sap krijgen en dus hoe beter de wijn uiteindelijk kan zijn.

Enkele voorbeelden van de invloed van de bodemsoorten:

- Een kiezelhoudende bodem zorgt voor lichte, frisse wijnen
- Kalksteen geeft wijnen met een hoog alcoholpercentage en een fijne geur
- Leemhoudende grond brengt zwaardere wijnen voort met meer tannine en met veel kleur
- Graniet geeft volle, warme wijnen

b. Het klimaat

In combinatie met de bodemgesteldheid speelt ook het klimaat een zeer belangrijke rol. Voor de wijngaarden is een klimaat nodig waarin de winter niet te koud is, het voorjaar niet te droog, de zomer warm genoeg met af en toe wat neerslag en de herfst droog en voldoende warm. De wijnbouw concentreert zich dan ook in de gematigde klimaatzones: Europa tussen de 40° en 50° graad - VS + Zuidelijk halfmond: tussen 30° en 40° graad.

Als de omgevingstemperatuur voldoende hoog is tijdens de rijpingsperiode brengt dat zoetheid in het druivensap en dus uiteindelijk een hoger alcoholgehalte voor de wijn. De rechtstreekse inval van het zonlicht op de druif zorgt voor de ‘rijpheid’ van de tannines in de druivenschillen en dus voor de smakelijke en zachte tannines in de wijn (wat in het Frans wordt aangeduid als ‘tannins savoureux’).

Maar toch ook opgelet. Teveel en te hard zonlicht kan de druiven ook ‘verbranden’ wat zich direct laten smaken in het glas. Het werk in de wijngaard is dus zeker ook al bepalend voor de latere wijn. De manier waarop de wijnstokken worden gesnoeid bijvoorbeeld bepaalt of de druiven veel direct zonlicht krijgen of net niet. Tegenwoordig



‘technieken van het wijnproeven’

hecht men veel meer belang aan het werk in de wijngaard, zeker bij de biodynamische wijnbedrijven, dan bijvoorbeeld 15 of 20 jaar geleden vaak het geval was.

Soms vallen het optimale suikergehalte en de optimale rijpheid van de tannines niet perfect samen : de zon kan hevig schijnen bij koele omgevingstemperatuur, of omgekeerd, het kan drukkend warm zijn bij bewolkte hemel. Dan moet de wijnbouwer kiezen: ofwel optimaal suikergehalte (wat achteraf wat gestrengheid of ‘groene’ tannines in de wijn kan geven) ofwel optimale tannines en dus overrijp fruit in de gistingskuipen (wat achteraf kan leiden tot smaken van confituur in de wijn).

In de echt grote jaren - zoals 2000 en 2005 voor bordeaux en toch ook wel 2009 - vallen die rijpingsmomenten van sap (suikergehalte) en schillen (tannines) wel samen. Dit zijn de jaren die grote en smakelijke wijnen voortbrengen ...

Toch een kleine kanttekening, zoals hierboven al vermeld beïnvloeden de keuzes van de wijnbouwer toch de uiteindelijke resultaten ... In zogenaamde mindere jaren worden er ook schitterende wijnen gemaakt net zoals er in zogenaamde grote jaren ook oninteressante wijn het daglicht ziet. Geloof dus niet blind in de wijnlijstjes (ook al zijn ze een goede indicatie) maar vertrouw vooral op wat je zelf proeft ... !

c. De cépage (druivenras)

Ieder druivenras heeft zijn eigen karakteristieken (qua kleur, qua aroma's, qua smaak) en niet elk druivenras is geschikt voor elk soort klimaat, grond, ... Het druivenras zal uiteindelijk wel mee de specifieke kenmerken van een wijn bepalen.

Een typisch kenmerk van de wijndruif is dat het vruchtvlees (en dus ook het sap) in tegenstelling tot de schil kleurloos is. (Daarom kan men ook van blauwe druiven witte wijn maken zoals bijvoorbeeld in de Champagne).

De wijnbouwer beslist tijdens het productieproces, in functie van de wijn die hij wil maken, of hij ook gebruik maakt van de steeltjes, de schil enz.

- De steeltjes bevatten tannines die goed oplosbaar zijn in alcohol. De wijn wordt er wranger en beter houdbaar door.
- De schil heeft aan de binnenzijde tannines en kleur-, geur- en smaakstoffen (bij rode wijnen komen de kleurstoffen vrij tijdens het gistingsproces). Daarnaast is de buitenkant van de schil bedekt met wijngistcellen die een belangrijke rol spelen bij de natuurlijke fermentatie van de wijn.
- De druivenpitten bevatten looizuren (tannines) en oliën die de wijn een onaangename bittere smaak kunnen geven.

Vaak wordt wettelijk bepaald welke druivenrassen toegelaten zijn binnen een welbepaalde wijnstreek of kunnen worden gebruikt binnen een welbepaalde ‘appellatie’. We verwijzen naar hoofdstuk 3 voor een korte beschrijving van enkele van de belangrijkste druivenrassen die gebruikt worden in de Franse rode wijnen in Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône en Beaujolais.



‘technieken van het wijnproeven’

d. De wijnmaker

Uit het voorgaande blijkt alvast de cruciale rol van de wijnmaker om tot een mooi resultaat te komen. Wijn maken is op zich niet zo moeilijk maar constant goed wijn maken is een uitdaging. Een technische revolutie in het wijn maken heeft de wijnkwaliteit de voorbije decennia zeker sterk verbeterd.

Wijn maken is al lang geen ambacht meer. De meeste wijnbouwers zijn zeer goed technisch geschoold en hanteren de nodige technieken en wetenschappelijke inzichten om het gewenste resultaat te bereiken. Het samenspel van traditionele, lokale ambachtelijkheid met creatief inzicht en wetenschappelijke analyse ligt aan de basis van het maken van karaktervolle en kleurrijke wijnen.

De wijngaardenier staat traditioneel in voor het laten rijpen en oogsten van de druiven. De wijnmaker neemt de druiven in ontvangst en staat in voor het volledige proces dat uiteindelijk leidt tot de wijn. Hij bepaalt hoe de wijn wordt gemaakt en opgevoed.

Hedendaagse oenologen zijn in staat om het volledige proces, van de aanplant van de druif tot de wijn in het glas, te regelen. Het is een bewuste of strategische keuze dat de oenoloog de totale verantwoordelijkheid opneemt omdat, zoals hoger vermeld, men de invloeden van de ‘wijngaardperiode’ op het eindresultaat in waarde toeneemt bij natuurlijke(re) vinificatie.

De traditionele werkwijze (die nog steeds in merendeel van de wijngebieden wordt toegepast) voor het maken van rode wijn is kort samengevat als volgt:

- De druiven worden gekneusd (wat de natuurlijke gist en het sap samenbrengt).
- De gekneusde schillen en het sap gaan samen in een vat waar de eerste gisting (alcoholische gisting) begint.
 - In deze fase zal men soms ook bepaalde technieken gebruiken die de uiteindelijke wijn beïnvloeden. Remontage is een vinificatietechniek waarbij het gistend sap onderaan de gistingskuip opgepompt wordt en als het ware boven op de hoed (boven de most), bestaande uit de schillen en de pitten, gespreid wordt waardoor een betere gisting, kleur en smaakextractie bekomen wordt. Bâtonnage is het roeren van de gistende most tijdens de vinificatie. Het gistbezinksel komt zo beter in contact met de wijn en de gisting zal optimaler verlopen. Het resultaat is een smaakvolle en rondere wijn. Door de bâtonnage wordt ook een betere kleur en smaakextractie bekomen.
- De wijn wordt overgebracht in een andere tank. We spreken enerzijds van de vin de goutte en anderzijds van de vin de presse (het resultaat van het uitpersen van het bezinksel)
- Nu vindt de tweede gisting plaats, de zogenaamde malolactische gisting waarbij het aanwezige (scherpe) appelzuur wordt omgezet in het (zachtere) melkzuur. De gistingtemperatuur moet exact zijn: als door de gisting de temperatuur van de nieuwe wijn te hoog wordt, stopt de werking van de gist en kan de wijn helemaal verknoeid zijn.



‘technieken van het wijnproeven’

- Als de gisting voorbij is, wordt de wijn ‘overgestoken’ (waarbij de wijn voorzichtig wordt gescheiden van zijn droesem) op tank of (al dan niet nieuwe) eiken vaten om de wijn verder op te voeden en te verzachten. Binnen sommige appellaties is de minimum duur dat de wijn in deze vaten wordt opgeslagen wettelijk vastgelegd.
 - Het al dan niet opvoeden van de wijn op eiken vaten heeft een belangrijke invloed op het eindproduct. Deze invloed is eigenlijk tweeledig: eenzijds is er de interactie tussen de wijn en het hout en anderzijds is er het effect van de micro-oxidatie doordat het hout door zijn structuur een beperkte zuurstofuitwisseling geeft.
- Tot slot wordt de wijn op flessen gedronken en kan de rijping van de wijn in de kelder worden verder gezet. Een donkere omgeving, een stabiele temperatuur (ideaal 10 – 12°) en een goede vochtigheid zijn uitermate belangrijk voor het bewaren van de wijn.

Zoals hierboven kort vermeld heeft het opvoeden van de wijn op houten vaten een belangrijke invloed op de wijn. Deze invloed is complex en niet in 2 woorden samen te vatten maar er zijn wel een paar aspecten waar we als wijnproever rekening kunnen meehouden. Onthou hierbij dat de keuze van de houtsoort, de wijze waarop de vaten zijn gemaakt, de grootte van de vaten en de leeftijd van de gebruikte allemaal hun invloed hebben.

De meeste vaten worden gemaakt van eik. Typisch voor Amerikaanse eiken vaten is een duidelijke vanillegeur en –smaaktoets, meer dan wanneer bijvoorbeeld Franse eik wordt gebruikt. De Spaanse Rioja wijnen illustreren dit: deze wijnen hebben vaak een duidelijke vanilletoets en in deze streek wordt de wijn ook hoofdzakelijk opgevoed in Amerikaanse eiken vaten.

Het hout moet worden gedroogd alvorens het kan worden verwerkt. Algemeen wordt aangenomen dat hout dat langer werd gedroogd een meer uitgesproken kruidnageltoets tot gevolg heeft.

Voor het plooien van de houten latten wordt in het vat een vuur gestookt. Als men dit vuurtje hoog opstookt, dan zal dit zich vertalen door een meer rokerige toets in de wijn.

Om de invloed van de vaten te beperken of niet te laten overheersen zal de wijnmaker kiezen hoeveel van de wijn hij zal opvoeden in nieuwe vaten en hoeveel in vaten die reeds eerder zijn gebruikt en daardoor ook minder sterk beïnvloeden (m.a.w. waarvan de invloed vooral zal gerelateerd zijn aan de micro-oxidatie en niet of minder aan de interactie tussen wijn en hout).

Ook de duur van de houtrijping is belangrijk natuurlijk. Een krachtige wijn kan meer contact met hout verdragen zonder dat de eigen kwaliteiten van de wijn worden verdrukt.

In de voorbije decennia (jaren tachtig en negentig) was het maken van wijnen die sterk door hout werden overheerst populair. De laatste jaren is daar gelukkig een belangrijk kenteering ingekomen en leggen de wijnmaker zich toe op het zoeken naar een juist evenwicht waarbij de intrinsieke eigenschappen van de wijn voldoende dominant aanwezig blijven en waarbij de houtrijping wordt gebruikt ter ondersteuning.



‘technieken van het wijnproeven’

2. Het wijnproeven

Wijnproeven is het aandachtig waarnemen van alle aspecten van een wijn: zijn uiterlijk, zijn geur en zijn smaak. Het is m.a.w. een ervaring waarbij we alle zintuigen inschakelen en proberen zoveel mogelijk ‘zintuiglijke gewaarwordingen’ te registreren wat het wijn drinken steeds leuker en interessanter maakt.

Iedereen kan een bekwame wijnproever worden: immers wijnproeven berust meer op praktijk dan op een aangeboren gave.

- Proef daarom zoveel mogelijk (zowel soorten als kwaliteit).
- Proef bij voorkeur blind zodat je enkel op je zintuigen kan rekenen en zonder vooroordeel kan oordelen.
- Concentratie is belangrijk omdat je in staat moet zijn om alles voldoende scherp waar te nemen.
- Vergelijk wijnen met een gemeenschappelijk kenmerk (wat een streek, een druivenras of een type kan zijn). Dat maakt herkenning, beschrijving en onderscheid gemakkelijk.
- Hou het glas steeds vast bij de voet en proef volgens een gestructureerde werkwijze: we proeven met onze ogen, onze neus en onze smaakpapillen (en in deze volgorde ...). Noteer eventueel uw observaties.

a. Het uitzicht

Het uitzicht van een wijn leert ons al heel veel. Om het uitzicht goed te kunnen beoordelen, gebruiken we liefst een witte achtergrond. Een voldoende belichte omgeving (liefst daglicht) is hierbij uiteraard zeer belangrijk.

We houden het glas eerst (op ooghoogte) tegenover een heldere achtergrond of licht om een eerste indruk te krijgen. Vervolgens beoordelen we het uitzicht van de wijn (helderheid en kleurdiepte) door het glas op de tafel te zetten en in het glas te kijken (waarbij we het glas eventueel lichtjes schuin houden).

- Helderheid en doorzichtigheid van de wijn

De schittering en zuiverheid van een wijn spelen zeer zeker een rol. Wijnen mogen geen doffe kleur hebben en een zekere schittering is een aangenaam pluspunt.

Troebelheid in witte wijnen (een mistig uitzicht) is vaak het gevolg van contact met ijzer of koper (metaaltroebelheid) of van een hergisting van suikerresten omdat er nog gistcellen in de wijn aanwezig waren. De fijne kristallen die zich soms kunnen afzetten in witte wijn hebben geen invloed op de kwaliteit en betekenen alleen dat de wijn aan koude is blootgesteld geweest.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

Bij rode wijnen is troebelheid vaak het gevolg van aanwezigheid van microben of het resultaat van levenloze kernen die na verloop van tijd samenklonteren.

Hou er desalniettemin rekening mee dat de aanwezigheid van wat onzuiverheden niet altijd een indicatie moet zijn van slechte wijn. Sommige wijnen zijn ongefilterd en hebben daardoor naast een natuurlijk bezinsel ook soms een minder ‘briljante’ doorzichtigheid.

We beschrijven de helderheid van de wijn aan de hand van de volgende termen:

- Kristalhelder
 - Helder
 - Dof – gesluiert
 - Bewolkt – blind
 - Troebel – mat
-
- Kleurintensiteit

De kleurintensiteit wordt veroorzaakt door de hoeveelheid kleurstof die in de wijn aanwezig is. We kunnen deze intensiteit op 2 manieren analyseren: we houden het glas schuin boven een witte ondergrond en kijken in het midden (waar de doorsnede het diepst is) door de wijn of we kijken naar de kleurdiepte van de schaduw (in het brandpunt) die het glas werpt op een witte achtergrond.

Bij witte wijnen (en zeker bij droge witte wijn) valt de kleurintensiteit moeilijk te meten en zullen we ons vaak vooral richten op de kleurschakering.

Bij rode wijnen is dat anders. De kleurintensiteit kan ons hier iets vertellen over het druivenras (de cépage), de rijpheid van de druiven en de dikte van de schil. Als basisregel kan je stellen dat hoe warmer de streek, hoe donkerder de druiven zijn (en hoe dikker de schil van de druiven) en hoe groter de hoeveelheid kleurstof die wordt afgestaan.

De wijnmaker kan de kleurintensiteit beïnvloeden door een kortere of langere maceratie. Een bleke rode wijn is vaak het gevolg van een te hoge opbrengst per ha, door een te korte maceratie (wekingsperiode) of door een slecht wijnjaar waarin de druiven nauwelijks rijp zijn geworden en de schillen dun zijn gebleven met weinig pigment.

Vaak, en zeker bij rode wijnen, is er een verband tussen de kleurintensiteit en de smaakintensiteit, bijvoorbeeld zal een diepe of intense rode kleur aangeven dat de wijn een rijke structuur kan hebben. Proeven zal later duidelijk maken of deze verwachtingen worden ingelost.

De intensiteit van een rode wijn neemt af bij het ouderen van de wijn en, samen met de verschuiving van de kleurschakering die daarmee gepaard gaat, geeft ons een belangrijke aanwijzing over de leeftijd.

We gebruiken de volgende termen om de kleurintensiteit te beschrijven:



‘technieken van het wijnproeven’

- Diep
- Intens
- Vol
- Gematigd – licht
- Bleek – waterig

- Kleurschakering

De kleurschakering leert ons meer over de wijn. De kleurschakering kan ons zowel indicatie geven van de soort druif als van de leeftijd van de wijn.

We houden hiervoor het glas schuin boven een witte achtergrond en beschouwen de kleur van de rand van het glas (meniscus) naar het centrum van het wijnopervlak (het hart).

We gebruiken volgende termen om de kleurschakering te beschrijven bij witte wijnen:

- Amber
- Goudgeel
- Strogeel
- Lichtgeel
- Lichtgroen

Bij witte wijnen kan er soms/vaak bij gebrek aan kleurstoffen geen duidelijke schakering in de tint worden waargenomen (daarom wordt de kleur van witte wijn niet aan de meniscus maar steeds in het midden van het glas, waar de diepte het grootst is, beoordeeld).

Wijnen die zeer vroeg geoogst zijn vertonen gewoonlijk een lichte kleur met een groenachtige schijn. Een zeer bleke wijn is vaak droog of soms ook uit een minder goed oogstjaar afkomstig. De wat minder bleke wijnen hebben meestal een wat zwaardere structuur. De wijnen met een strogele kleur zijn gewoonlijk voller van smaak en bevatten vaak ook zware geuren van bloemen, honing en gekonfijt fruit.

Witte wijnen wint aan kleur naarmate hij ouder wordt en evolueert van lichtgeel naar strogeel tot uiteindelijk amberkleurig. Een donkere kleur (met bruine of grijze weerkaatsingen) betekent een ver gevorderd stadium van maderisatie of oxydatie.

We gebruiken de volgende termen om de kleurschakering bij rode wijn :

- Bruinrood
- Steenrood
- Robijnrood
- Donkerrood
- Paars

Een jonge wijn die een wat minder diepe en wat minder paarse kleur heeft, zal meestal ook minder bewaarpotentieel hebben. Deze wijnen zijn fruitiger en simpeler. Ze zijn meestal minder doordringend wat geur en smaak betreft en komen sneller op hun hoogtepunt.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

Wijnen zonder diepe kleur en intensiteit hebben vaak vluchtige aroma's van bloemen en fruit. Wijnen met een hevige en intense kleur zijn rijk aan zware aroma's van gedroogde vruchten, kruiden en roostergeuren. Bij levendige tinten verwachten we eerder aciditeit en frisheid en bij donkere tinten eerder een redelijke molligheid en meer diepe aroma's.

Bij rode wijnen kan het kleurverschil tussen meniscus en hart opmerkelijk zijn. De kleur verandert ook met de ouderdom. Rode wijn wordt vaak wat lichter van kleur en neigt van donkerrood naar rood, bruinrood en zelfs op zeer hoge leeftijd naar tuillier (dakpanrood) en oranje.

Vooraf de kleur aan de rand van het glas geeft de ouderdom en de evolutie van de wijn weer. Bij jonge wijnen zien we vaak een paarse rand die evolueert met de jaren tot uiteindelijk mahoniehouten tinten.

Ook het druivenras beïnvloedt de intensiteit en de kleurschakering. Pinot Noir geeft bijvoorbeeld een beduidend minder rode kleur dan Syrah (bij de Rhône wijnen), of de assemblage met Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon of Merlot (uit Bordeaux).

Onderstaande illustratie geeft een beknopt overzicht:



- Viscositeit

De viscositeit geeft ons alvast een mogelijke aanduiding van het alcoholgehalte en extractie van de wijn. We laten de wijn in het glas walsen en houden het glas daarna tegen het licht. Een beetje wijn zal aan de randen van het glas hangen als ‘tranen’. Sterk tranende wijnen zijn meestal alcoholrijke wijnen of bevatten veel glycerol.

We hanteren volgende termen:

- Lichte tinteling
- Waterig
- Tranerig
- Olieachtig
- Stroperig



‘technieken van het wijnproeven’

b. Het aroma

In een tweede fase ruiken we aan de wijn. We doen dit eerst zonder de wijn te walsen om in een eerste indruk eventuele fouten (oxidatie, kurk, ...) en de eerste impressies te detecteren. Vervolgens walsen we het glas en ruiken aan de wijn door de neus diep in het glas te steken. Door het walsen komt er extra zuurstof bij de wijn en kunnen de aroma's en de zwaardere, meer intense, geuren zich beter ontplooien.

Bij het ruiken willen we enerzijds de intensiteit, kwaliteit en karakter van de 'neus' beschrijven en anderzijds bepaalde geursensaties (verwantschappen) herkennen. De neus zal de wijn zal variëren in intensiteit en gedistingeerdheid naargelang zijn ouderdom, de cépage, zijn herkomst en kwaliteit maar hij moet altijd zuiver zijn m.a.w. zonder onplezierige geurtjes. Je kan er van uit gaan dat wat goed ruikt, vaak ook is en dat wat een vies reukje heeft, verdacht is ...

- De geurintensiteit

Vaak stellen we vast dat mooie wijnen ons reeds bij het ruiken charmeren door een mooie intense geur (hoewel uiteraard dat nog bij het proeven zelf zal moeten worden bevestigd). Een zwakke neus laat vaak een weinig karaktervolle wijn vermoeden.

De geurintensiteit beschrijven we aan de hand van volgende termen:

- Overdadig
- Krachtig
- Geurig
- Zwak
- Gesloten

- De geurkwaliteit

De finesse, complexiteit en subtiliteit van de neus geeft ons ook een voorsmaakje van wat we straks in de mond mogen verwachten ... een onaangename, lompe neus gaat zelden samen met een mooie, volle en aangename wijn.

De geurkwaliteit drukken we uit aan de hand van de volgende termen:

- Gedistingeerd
- Aangenaam
- Gewoon
- Lomp
- Onaangenaam

- Het karakter van de neus

Het karakter geeft ons een indicatie van de situatie van de wijn. We kunnen als het ware het gezondheidsniveau van de wijn beoordelen. We gebruiken hiervoor de volgende termen:



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

- Complex
 - Geoxideerd
 - Gemaderiseerd
 - Ranzig
 - Reductiegeur
-
- De geurgroepen

De reukzin is de minst geoefende voor de meesten onder ons. We kunnen dan ook vaak niet de geurimpressies herkennen of verwoorden die wijncritici vaak hanteren. Dat is geen probleem!

Het is vooral de bedoeling om indrukken (fruit, kruiden, druivenras ...) te herkennen en dan te linken aan een bepaalde eigenschap van de wijn.



Original cartoon by George Aldridge

We spreken vaak van primaire (van de druif zelf), secundaire (die ontstaan tijdens het gistingsproces) en tertiaire (die ontstaan bij het verouderingsproces) aroma's.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

We hanteren de volgende geurgroepen:

- Bloemig (viooltje, roos, vlier, kamperfoelie, linde)
- Vers fruit (citrusvruchten, abrikoos/perzik, aalbes/pruim, appel/peer, cassis/kersen)
- Gedroogd fruit (noten, amandel, gedroogde pruim, gedroogde vijg, gekonfijt fruit)
- Plantaardig (varens, champignons, hooi, ceder, tabak)
- Kruiden/aromaten (peper, kaneel, nootmuskaat, zoethout, vanille)
- Gebrande geuren (geroosterd brood, karamel, koffie, cacao, thee)
- Dierlijke geuren (amber, muskus, leder, pels, stalling)

Bloemige aroma's duiden meestal op jonge wijnen of op bewaarwijnen met een goed bewaarpotentieel. Merk op dat witte wijnen vooral geuren hebben van witte en gele bloemen terwijl rode wijnen vooral geuren hebben van rode bloemen. Viooltje vinden vaak terug bij Bourgogne, Châteauneuf du Pape of Beaujolais. Roos vinden we eerder terug bij grotere (oudere) Bordeaux wijnen.

Geuren van verse vruchten zijn terug meestal verbonden aan jongere wijnen. Citrusvruchten zijn vaak gelinkt aan subtiele wijnen met een zekere zuurtegraad. Zwarte bessen (cassis) is typisch voor Cabernet-Sauvignon en iets minder voor Pinot Noir. Rode bes is typisch voor jonge Pinot Noir wijnen. Perzik vinden we vaak terug bij Bourgogne en Côtes du Rhône wijnen.

Gestoofde pruimen wijst op wijnen met een middelmatig bewaarpotentieel. Gedroogde vijgen wijst eerder op wijnen van een fijner en hoger niveau (vaak bij grote jaargangen waar de druiven een schitterende rijpheid hadden bij de oogst).

Impressies van hooi in rode wijn geeft meestal een indicatie dat het beginstadium van veroudering al is bereikt. Tabak krijgen we meestal bij grote rode wijnen van zeer goed jaren en met een lange bewaarmogelijkheid.

Een fijne en subtiele pepergeur is vooral typerend voor de Syrah druif en voor de Cabernetdruiven. Kaneel wijst op oudere witte wijnen met een uitgebreid bouquet. Nootmuskaat is typisch voor de Côtes du Rhône (vooral beneden-Rhône). Vanille wijst op de lagering op nieuwe eiken vaten.

Geroosterd brood is meestal een indicatie dat de wijn blootgesteld is aan overmatige hitte (vooral Chardonnay is hier voor gevoelig). Een gebrande neus is vaak typerend voor wijnen uit warme streken. Karamel is meestal een indicatie van een te snelle veroudering.

Muskus vinden we vaak terug bij gerijpte grote rode wijnen (vaak samen met impressies van truffel). Ledergeuren zijn indicatief voor tanninerijke wijnen (jong leder voor Bordeaux en oud leder bij Bourgnones)



'technieken van het wijnproeven'

c. De smaak

We kunnen ons op basis van het uitzicht en de geur van de wijn al een eerste indruk geven van de wijn (en vaak zelfs al de herkomst van de wijn achterhalen). Het proeven van de wijn is bijgevolg in zekere zin een bevestiging van onze eerste indrukken.

We nemen daarvoor een slok van de wijn, verspreiden de wijn door de ganse mond en zuigen voorzichtig wat lucht bij, slikken door (of spugen uit) en ademen uit door de neus.

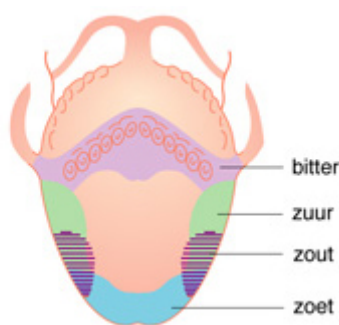
We onderscheiden volgende elementaire smaken in wijn:

- Zoet: te wijden aan alcohol en suikers (fructose en glucose). Een zoetere sensatie, in combinatie met een warme gloed, wijst op een hoog alcoholgehalte.
- Zuur: verschillende soorten zuren & koolzuurtjes. Een fris zuur is belangrijk om de wijnen toe te laten te evolueren en is dus een positief element. Te hoge aciditeit is echter wel negatief.
- Bitter: hoofdzakelijk door de tannines (schil, pitten, steeltjes). Tannines kunnen 'uitdrogend' zijn (adstringentie) en hebben een licht bitter op de afdronk.

Tannines zijn onontbeerlijk in een rode wijn (belangrijk voor het bewaarpotentieel) - indien ze evenwel te uitdrogend zijn, noemen we ze groene tannines, wat negatief is.

We zoeken naar ronde, soepele tannines die naadloos integreren met het fruit en de alcohol. Hoe jonger de wijn, hoe nadrukkelijker en soms ook overmatig, de tannines aanwezig zijn (omdat ze nog niet afgebroken en versmolten zijn)

Deze smaken worden op een ander deel van de tong waargenomen:



Een wijn heeft een smaakevenwicht wanneer de elementaire smaakgroepen in de juiste verhouding tegenover elkaar staan. Bij witte wijnen is dat 'gemakkelijk' omdat we enkel naar het evenwicht moeten zoeken tussen mollig en zuur. Bij rode wijnen komt daar ook het element 'bitter' bij waardoor het zuurgehalte iets moeten inboeten om samen met de bittergewaarwording in evenwicht te staan tegenover de melligheid.

We gebruiken de volgende termen om de smaak van de wijn te beschrijven:



'technieken van het wijnproeven'

Algemene indruk	Alcohol	'Droogte'	Tannine	Zuurheid
<i>Vettig</i>	<i>Vurig/vol</i>	<i>Beendroog</i>	<i>Wrang</i>	<i>Plat/lomp</i>
<i>Zacht/rond</i>	<i>Koppig</i>	<i>Droog</i>	<i>Hard</i>	<i>Lichtzuur/nerveus</i>
<i>Aangenaam</i>	<i>Warm/gecorseerd</i>	<i>Halfdroog</i>	<i>Bitter</i>	<i>Fris/levendig</i>
<i>Gewoon</i>	<i>Voldoende</i>	<i>Zoet</i>	<i>Droog</i>	<i>Zuur</i>
<i>Onaangenaam</i>	<i>Licht</i>	<i>Zeet zoet</i>	<i>Zacht</i>	<i>Hard</i>

Uit biochemische analyses van een groot aantal wijnen blijkt dat ook bij wijnen de 'umami-factor' (hoge smaakrijkdom in combinatie met filmend mondgevoel) bestaat en toegeschreven kan worden aan de aanwezigheid van glutamaat. Een toevallige bijkomstigheid is dat de frisse geuren die typerend zijn voor bepaalde wijnen kunnen worden verklaard door de aanwezigheid van het aminozuur arganine.

d. De afdronk

Tot slot willen we bij het smaken ons ook een oordeel vormen over de afdronk.

- De tijdsduur

Bij het beoordelen van de afdronk speelt de tijdsduur dat de wijn nog in volle intensiteit kan worden waargenomen na het inslikken of uitspuwen van de wijn een belangrijke rol.

Als stelregel kan je stellen dat we gaan van kort (een 3-tal seconden) tot lang (een 12-tal seconden). Mooie volle wijnen zullen eerder een lange afdronk bieden terwijl een korte afdronk wijst op een mindere kwaliteit van de wijn.

We hanteren de volgende termen:

- Lang
- Talmend
- Normaal
- Kort
- Nihil

- De kwaliteit

De kwaliteit van de afdronk is een ander aspect. Hebben we een weelderig en volle afdronk of een eerder lege afdronk. Ook hier weer zal een weelderige en volle afdronk ons eerder in de richting van een mooie krachtige wijn wijzen ...

We hanteren de volgende termen:



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

- Weelderig
- Rijk
- Goed/aangenaam
- Leeg
- Onaangenaam

Tot slot beoordelen we de afdronk op zijn evenwicht/harmonie.

e. De eindindruk

De uiteindelijke beoordeling van de wijn gebeurt door de verschillende elementen samen in overweging te nemen en te oordelen over het kwaliteitsniveau en de evolutiegraad van de wijn.



‘technieken van het wijnproeven’

3. Typische eigenschappen van enkele druivenrassen

Naast de ‘terroir’ en de vinificatiemethoden zijn uiteraard de gebruikte druivenrassen bepalend voor de eigenschappen en de kwaliteit van de wijn.

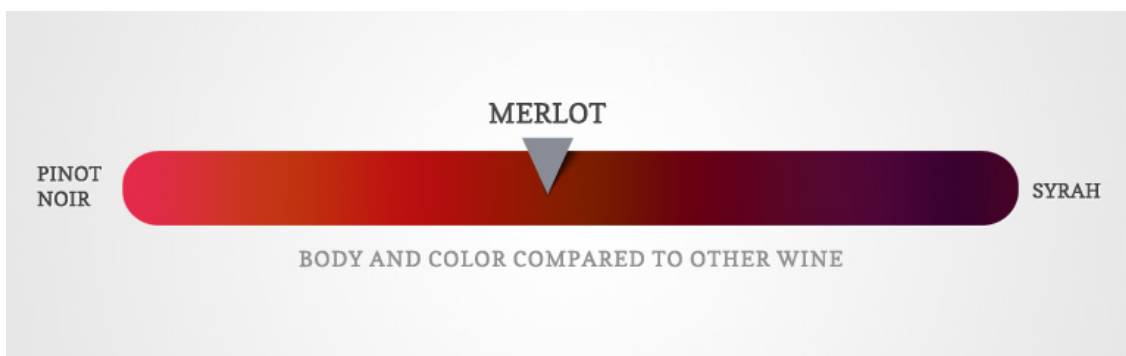
We beschrijven hierna kort enkele druivenrassen die het meest gebruikt zijn binnen Franse rode wijnen uit Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône en Beaujolais.

a. Merlot

De Merlot is een productieve, vroeg rijpe, fruitige donkerblauwe druivensoort en is één van de traditionele druivenrassen van de Franse Bordeaux-streek, zowel in de Médoc, waar de Cabernet Sauvignon domineert en waar de Merlot in een blend wordt gebruikt om de strengheid van de Cabernet Sauvignon te verzachten, als in Pomerol en Saint-Émilion waar de Merlot gedomineerde wijnen bewijzen dat Merlot ook als primaire variëteit aan de basis van een grote wijn kan staan.

De druif is iets groter en heeft een dunnere schil dan de Cabernet Sauvignon. De druif heeft een relatief hoog suikergehalte en is in potentie erg productief. Het sap is weelderig, fruitig en kan zwoel bijna zoet zijn. De Merlot bloeit vroeg in het voorjaar en is dan blootgesteld aan de gevaren van nachtvorst. Als de productie te hoog wordt, worden de wijnen dun en licht.

De typische kleurintensiteit voor Merlot :



De Merlot zorgt voor ronde en soepele wijnen. De Merlot brengt aroma's en smaken van kersen, bessen en pruimen. Bij het ouder worden ontwikkelt het weelderige bouquet zich verder met zoethout en truffelaroma's.

b. Cabernet Sauvignon

De Cabernet Sauvignon is een kleine doffe donkerblauwe druif met een dikke schil. De druif heeft één van de hoogste pit-vruchtvlees verhoudingen: 1 op 12. Pitten zijn, naast de schil, de belangrijkste tanninebron van wijn.

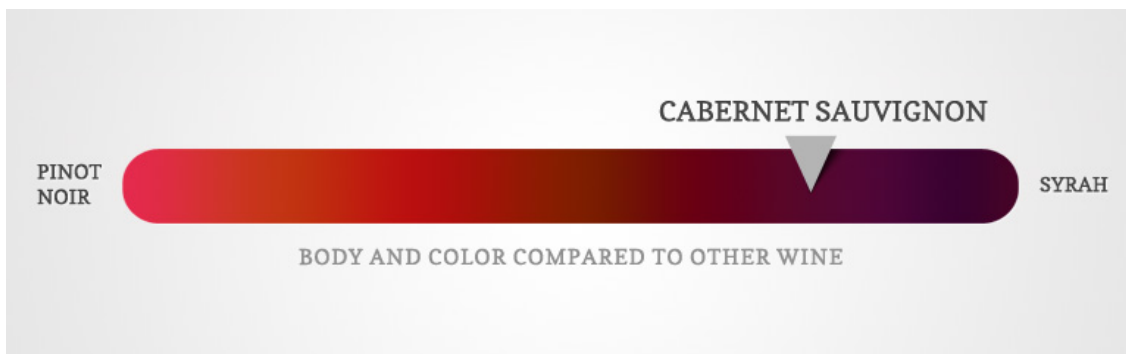
De typische kleurintensiteit van Cabernet Sauvignon :



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’



De Cabernet Sauvignon staat garant voor stevige, fruitige wijnen. Ze geeft de wijn een stevige onderbouw en vaak een intense aromatische complexiteit. Door zijn tannine is deze druif zeer geschikt om op eikenhouten vaten te rijpen. Dat maakt de stroeve tannine dan weer zacht en soepel. Zelden worden wijnen gemaakt uitsluitend op basis van Cabernet Sauvignon. Meestal wordt minimaal 10% andere druiven zoals Merlot of Cabernet Franc toegevoegd.

Als deze druif in een te koel klimaat groeit krijgen de wijnen naar onrijpheid en zijn wat dun. Een te warm klimaat maakt de wijn wat vlak en geeft een indruk van gestoofd fruit in de geur en smaak.

Het sap is zeer aromatisch. In een typische Cabernet Sauvignon gedomineerde wijn ruikt en proeft u naast zwarte bessen ook groene paprika, pure chocolade en munt. In de geur speciaal viooltjes, cederhout (sigarenkistjes) en potloodslijpsel.

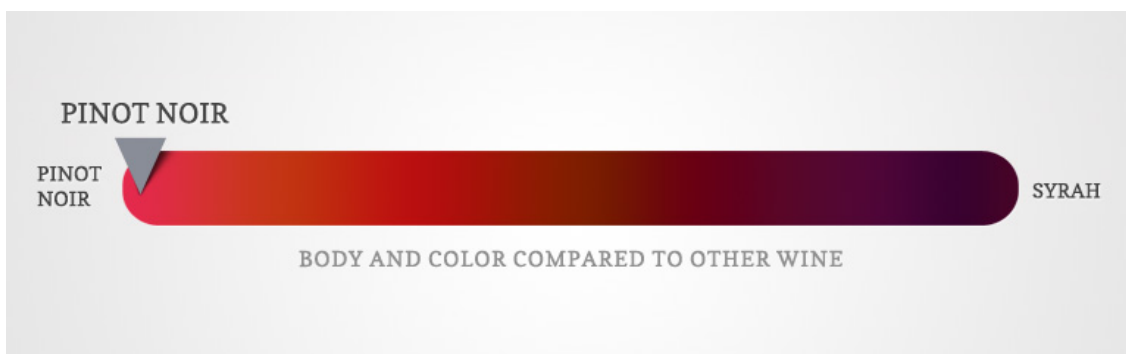
c. Pinot Noir

De Pinot Noir is de koningin onder het druivenrasen. Wanneer de oogst en productie succesvol is geweest, heb je een meesterwerk in je kelder liggen.

De Pinot noir is een blauw druivenras dat het best gedijt in streken met een getemperd klimaat, waar het groeiseizoen per definitie lang is en dus aromavorming in de vruchten bevordert.

De druiven zijn klein en bevinden zich dicht tegen de steel van de tros. Hun sap is zoet en kleurloos. Het zijn de kleurstoffen van de schil die oplossen in het sap en daarmee de wijn zijn glansrijke kleur geven.

De typische kleurintensiteit voor Pinot Noir :





Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

Pinot Noir levert wijnen met een goede (robijnrode) kleur, extract en zuiverheid in geur en smaak. De wijnen hebben weliswaar zelden dezelfde intensiteit als die van Cabernet Sauvignon of Syrah, maar dat Pinot Noir geen wijn met kleur en structuur zou kunnen geven is een fabeltje. Gebrek aan kleur en inhoud is eerder het gevolg van te hoge opbrengsten in de wijngaard (de Pinot noir is zeer gevoelig voor de omvang van de oogst, dus er dient flink gereduceerd te worden voor de pluk) en te korte inweking tijdens het wijnbereidingsproces.

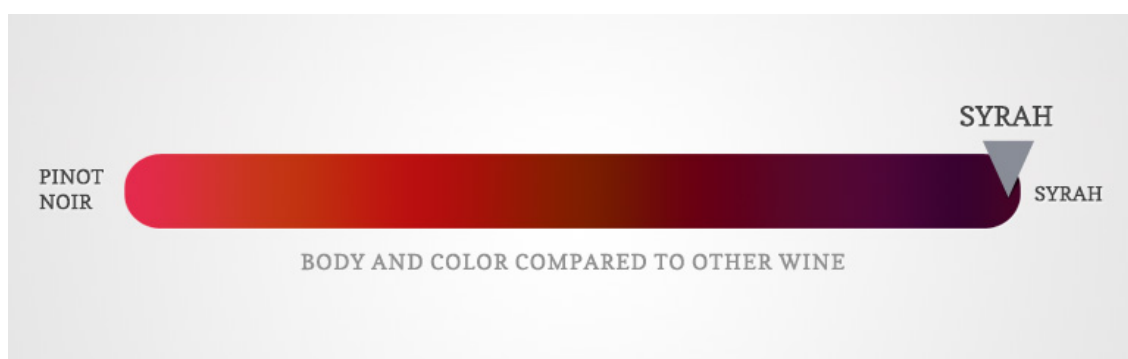
Pinot Noir staat voor subtiliteit, charme en soepel fruit. Kenmerkend is een zachtheid die de wijn vanaf zijn jeugd al heel toegankelijk maakt, wat niet belet dat de betere Pinot Noirs een lange flesrijping kunnen ondergaan. In de jongere wijnen proeven we frambozen, kersen, viooltjes en kool. In de oudere wijnen treffen we meer aardse tonen en een bouquet dat doet denken aan wild en soms zelfs drop.

d. Syrah

De Syrah heeft de oudste in kaart gebrachte geografie en historie van de edele druivensoorten. Men denkt dat de wijnstok uit het Midden-Oosten komt, nl. uit één van de oudste wijnproducerende streken ter wereld: de stad Shiraz in het Zuid-Oosten van het hedendaagse Iran. Wereldwijd staat deze druif gekend onder verschillende ‘synoniemen’: Shiraz (Australië, Zuid-Afrika), Syrah (Frankrijk), Marsanne noir (Frankrijk) en Balsamina (Argentinië).

De Syrah is praktisch altijd een goed vruchtdragende plant die grotere hoeveelheden oplevert dan bv Cabernet Sauvignon, als het maar warm genoeg is gedurende de bloeitijd. De druif presteert best op arme ondergrond (de Hermitage rots in de Rhônestreek is uit graniet gevormd) en in de noordelijke Rhône staat Syrah in voor de kwaliteit.

De typische kleurintensiteit voor Syrah :



De druif levert een heldere, alcoholvolle en vaak diepgekleurde, bijna paarse, wijn op met mooie tannines. Hij bezit een karakteristiek aroma van zwarte bessen, peper en braambessen. Met het ouder worden krijgt hij nuances van viooltjes en specerijen en heeft een krachtige, volle afdrank. De wijnen smaken naar cassis en kruiden.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

e. Gamay

Gamay is een snel rijpend druivenras zodat deze druivensoort ook goed kan rijpen in koelere gebieden zoals de Loire. De Gamay is de basisdruif voor de Beaujolais.

De wijnen kunnen omschreven worden als fris en fruitig, wat licht van kleur, veelal met een sterk blauwe toon. In de geur en smaak vinden we aardbeien, frambozen, kersen en soms banaan. De wijnen kunnen zeer verfrissen, omdat zij laag in tannine en hoog in zuur zijn. De wijnen komen het best tot hun recht als ze iets koeler geserveerd worden.



'technieken van het wijnproeven'

4. Typische kenmerken van Franse rode wijnen

Wanneer we aandachtig een wijn proeven, kunnen we zijn herkomst afleiden. Enige bescheidenheid is zeker op zijn plaats en elke wijnliefhebber, hoe ervaren ook, wordt wel eens met de beide voetjes terug op de grond gezet ...

Enkele simpele regels helpen ons om de wijnen te onderscheiden.

De minst 'rode' wijnen van de 4 wijnen zijn de Bourgogne en de Beaujolais (zij neigen eerder naar paars).

Om de Beaujolais en de Bourgogne van elkaar te onderscheiden (wat toch niet altijd eenvoudig is, zeker als het gaat over Cru-wijnen uit de Beaujolais) let je op de paarsheid: de Beaujolais is het meeste paars. De kleur is bij de Bourgogne toch iets dieper dan bij Beaujolais en heeft zelfs een lichte neiging naar een roodbruine tint. De wijn is meestal ook iets meer gestructureerd dan een Beaujolais en kan naar het 'putteke' ruiken.

De meest 'rode' of intense wijnen zijn de Bordeaux en de Côtes du Rhône.

Bordeaux en Côtes du Rhône worden toch ook soms verwisseld. Bordeaux heeft weliswaar meestal een meer uitgesproken neus met een dominante houtrijping (vanille), een dominante aanwezigheid van tannine en heeft soms een bittertje op de afdronk. Côtes du Rhône wijnen zijn gekenmerkt door een kruidige - peperige - neus, hun volheid (een ganse mond vol ...), een zekere soepelheid (reeds op jonge leeftijd) en de warme gloed op de afdronk (door het hoge alcoholgehalte).

We zetten een aantal kenmerken voor u op een rijtje :

a. Bordeaux

Drie rivieren splitsen het Bordeauxgebied in evenveel delen. De Dordogne en de Garonne komen samen in de Gironde, vanwaar de rivier naar de Atlantische Oceaan vloeit.

Tussen de Dordogne en de Garonne treffen we het gebied "entre deux mers" aan, samen met de Premières Côtes de Bordeaux en een aantal gebiedjes waar men overwegend zoete wijnen maakt: Cadillac, Loupiac en Ste-Croix-du-Mont.

De "rive gauche" bestaat uit de Médoc, Pessac-Léognan, en Graves en Sauternes, terwijl de "rive droite" de gebieden Côte de Blaye, Côte de Bourg, Fronsac, Pomerol, Saint-Emilion, Côtes de Castillon en Ste Foy de Bordeaux herbergt.

Bordeaux wijnen zijn afkomstig van verschillende druivensoorten waarbij vooral Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc een toonaangevende rol spelen.

Bordeaux wijnen hebben een diepe donkerrode (soms paarse) kleur (zelfs ondoorzichtig als ze nog jong zijn). De neus is meestal expressief met aroma's van zwarte bes (cassis), eventueel een kruidige



'technieken van het wijnproeven'

geur en een duidelijke dominante ceder en houtgeur. De wijn heeft een duidelijke tanninestructuur met een typisch bittertje op de afdronk (zeer typisch voor sommige grote St. Emilionen).

b. Bourgogne

Helemaal noordelijk van de eigenlijke Bourgognestreek ligt de bekende streek van Chablis. Ten zuidoosten, ter hoogte van Beaune, liggen de Côte de Nuits en de Côte de Beaune.

Rode Bourgogne wijnen zijn vooral afkomstig van de Pinot Noir druif (voor Bourgogne Passetoutgrains mag 1/3 van de druiven Gamay zijn).

Typisch voor Bourgogne wijnen is de minder diepe kleur (met een lichte roodbruine schakering), weliswaar iets dieper dan bij de meeste Beaujolais wijnen maar minder diep dan wijnen uit Côte du Rhône of Bordeaux. De neus heeft aroma's van rood fruit (richting kersen, krieken, ...).

De wijn is fluweliger, met minder tannine, is meestal goed gestructureerd toch ondanks alles met een moeilijk te omschrijven boeket (van soms vegetale en animale geurtoetsen)

c. Côtes du Rhône

De Rhône ontspringt in Zwitserland en mondt nabij Marseille uit in de zee. Het wijngebied de Rhône deelt men traditioneel op in de Noordelijke en de Zuidelijke Rhône. Belangrijke streken zijn de Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-pape, de Hermitage, Saint-Josephe, Crozes-Hermitage, Cornas en Condrieu.

Côte du Rhône wijnen zijn zuiderse wijnen met een assemblage van meerdere druiven - met Syrah in het noorden en Grenache in het zuiden in de hoofdrol - en zijn gekenmerkt door een diepe donkerrode kleur.

Syrah herkent men aan het fijne karakter van rode-bietensnoepjes. Carignan is een druif die men vaak inzet om slobberwijnjes van te maken. Maar op laag rendement gewonnen kan deze druif sterk doen denken aan aardbeienconfituur. Mourvèdre zit in de meeste Rhônewijnen en geeft kleur en body aan de wijn. De geur heeft iets inktachtigs of wat lelie wanneer de druif op laag rendement gewonnen wordt en de wijn jong is. Grenache wordt soms betiteld als het "werkpaard": deze druif levert een aroma van bessenfruit en een speciale "wilde" geur aan de wijn.

De neus is kruidig met een ingehouden geur van zwart fruit en een zeker peperaroma (o.a. door de zon en de droogte). De wijn is krachtig, heeft veel structuur en is tanninerijk (maar wel meestal 'zachtere' tannines in vergelijking met Bordeaux). Wijn uit de Côte du Rhône heeft altijd een hoog alcoholgehalte met een zoete impressie in de mond en een warme gloed tot gevolg.

d. Beaujolais

De Beaujolais strekt zich uit op de westoever van de Saône, tussen de Mâconnais en de voorsteden van Lyon. De Beaujolais is een wijnstreek die officieel hoort bij de Bourgogne. De Beaujolais is opgedeeld in twee wijnbouwgebieden, de Haut-Beaujolais en de Bas-Beaujolais. Beide regio's ontmoeten elkaar in Villefranche-sur-Saône, waar het riviervlakte Nizerand de grenslijn vormt.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

Het zuidelijk gedeelte (Bas-Beaujolais) is de streek van de Beaujolais-Villages, de gewone Beaujolais alsook de befaamde Primeur of Nouveau wijnen. De bodem is hier vruchtbaarder. Hier overheerst een lichtere grond met meer kalk, wat leem en zand.

De noordelijke helft (Haut-Beaujolais) heeft de grootste dichtheid van wijngaarden en brengt de beste wijnen voort. Men vindt hier een ondergrond van verweerde blauwe en roze graniet. De ondergrond heeft een hoog mangaangehalte. De befaamde cru's van de Beaujolais liggen dan ook in dit gedeelte.

Beaujolais wijnen zijn afkomstig van de Gamay-druif. De druif, afkomstig uit Puligny-Montrachet, heeft zich perfect aangepast aan de arme granietbodems van de Beaujolais.

Naast de traditionele gistingsmethode wordt op grote schaal de macération carbonique toegepast. Deze gistingsmethode laat het immers toe om bijzonder fruitige wijnen te maken die snel drinkbaar zijn. Hierbij worden de druiven niet ontschild of gekneusd maar volledig in de gistingstank gestort. Uit de macération carbonique resulteren uitzonderlijk fruitige en geurige wijnen die snel kunnen worden gedronken. Ze worden getypeerd door een lage zuurgraad en een bescheiden tanninegehalte, waardoor ze rond en soepel smaken. De gamay druif leent zich hiervoor uitstekend.

In Beaujolais maakt men lichte, fruitige wijnen. De tien "crus" zijn de beste. Zij lopen van de gespierde Moulin-à-vent tot de elegante Chiroubles. Deze wijnen hebben meestal een lichte, niet zeer intense paars-rose kleur, eventueel met een paarse rand.

De neus neigt eerder zeer fruitig te zijn met impressies van rood fruit, banaan, rozen of viooltjes. De wijn heeft minder tannines, de neus zet zich door in de smaak. De wijn is bijgevolg ‘fruitig’ in de smaak en is door zijn aparte stijl iets makkelijker te herkennen.



Vereniging zonder winstdoelmerk
manderij Zottegem

Basiscursus

‘technieken van het wijnproeven’

THE COLOR OF WINE

wide watery rim

transparent

[light-bodied]

Light-bodied red wines tend to have low tannin and high acidity.
e.g. Pinot Noir, Gamay

medium rim width

semi-transparent opaque core

[medium-bodied]

Medium-bodied red wines tend to have moderate tannin and medium acidity.
e.g. Tempranillo, Merlot and Sangiovese

compact rim width

bluish rim is higher acidity

opaque

[full-bodied]

Full-bodied red wines tend to have high tannin and low acidity.
e.g. Syrah, Malbec and Cabernet Sauvignon

compact rim width

rich color more opaque violet - red

young wine

A young wine is at its peak level of tannin, acidity and fruit aroma.

high color variation

wide rim

dull color transparent red - orange

old wine

Wine loses acidity and tannin over time but gains bottle-aged aromas of spice.

pale yellow-green silver glow

[light-bodied]

Light bodied white wines tend to have high acidity and are best enjoyed ice-cold.
e.g. Pinot Grigio, Albariño, Muscadet

pale gold platinum glow

[medium-bodied]

Medium bodied white wines tend to have moderate acidity. Most white wines fall into this category.
e.g. Sauvignon Blanc, Trebbiano, Chenin Blanc

rich yellow-ochre copper glow

[full-bodied]

Full bodied white wines have lower acidity and rich creamy flavors.
e.g. Chardonnay, Viognier, Semillon

saturated color bright glow yellow to green

young wine

Most white wines are meant to be enjoyed young with higher acidity and fresh flavors.

dull color more faded yellow to brown

old wine

Aging is best suited for full-bodied and sweet wines. It lowers acidity but adds tertiary nutty aromas.

Designed by winefolly.com