

Commanderij Osiris stelt voor:

**01/10/08 : Introductie tot het
Wijnproeven**

Wijncommanderij Osiris Gent



**Celui qui sait déguster ne
boit plus jamais de vin, mais
il goûte ses suaves secrets**

Salvator Dali



Wijncommanderij Osiris Gent

EERSTE LES VOOR WIJNPROEVERS

**WIJNPROEVERS MAKEN ELKAAR NIET
BELACHELIJK EN HET OORDEEL VAN
DE ENE PROEVER HEEFT NET
ZOVEEL WAARDE ALS DAT VAN EEN
ANDER, OOK AL HEEFT DE EERSTE
BIJVOORBEELD MEER ERVARING OF
EEN BETERE REPUTATIE !**

Wijncommanderij Osiris Gent

TWEEDE LES VOOR WIJNPROEVERS

**WIJN ZOU MET OOG, NEUS EN TONG
MOETEN GEPROEFD WORDEN MAAR
MET HET HART WORDEN GENOTEN.
VOOR WIJNAANSTELLERIJ IS DUS
GEEN PLAATS !**

Wijncommanderij Osiris Gent

Wat is wijn ?

- Wijn is een drank verkregen uit het sap van verse druiven. Deze druiven worden gegist (eerste gisting of alcoholische gisting). De suikers worden omgezet in alcohol en CO₂.
- Soms een tweede gisting (malolactische)
- Versterkte wijnen : toevoeging alcohol
- Kleur van rode wijn = door de schillen

Wijncommanderij Osiris Gent

Goede (grote ?) wijnen

Alchemie tussen 4 onmisbare factoren:

1. Druivenras
2. Klimaat
3. Terroir
4. Wijnmaker

Wijncommanderij Osiris Gent

Druivenras (cépage)

Niet elk druivenras is geschikt voor elk soort klimaat, grond. Het druivenras zal uiteindelijk de specifieke kenmerken van een wijn bepalen (zie hiervoor straks).

👉 Analyse van een druif

Wijncommanderij Osiris Gent

Klimaat:

- ❑ Temperatuur, vochtigheid....van een bepaalde streek of regio.
- ❑ De wijnbouw concentreert zich in de gematigde klimaatzones: Europa tussen de 40° en 50° graad - VS + Zuidelijk halfrond: tussen 30° en 40° graad.

Wijncommanderij Osiris Gent

Terroir ? :

- ❑ Echt goede of grote wijnen hebben een geschikte bodemstructuur (arm) nodig om optimaal tot gezonde groei te komen:
- ❑ De druivenstok moet zich inspannen om aan de nodige voedingsstoffen te komen (hoe dichter de stokken bij elkaar staan hoe meer 'stress' de stok heeft en hoe beter de wijn zal zijn - de wortel moet diep in de grond doordringen en zal het sap kenmerken, hoe minder trosjes aan een stok hoe beter de kwaliteit van dat sap en dus hoe beter de wijn).

De wijnmaker:

De menselijke factor kan tot op zekere hoogte ingrijpen in het ganse proces van sap tot wijn: hij beslist hoe de wijn geoogst, gemaakt en uiteindelijk opgevoed wordt en hij krijgt maar een aantal keer in zijn leven de kans om dit tot een succes te brengen: meestal geldt dat hoe beter de bovenstaande drie factoren zich manifesteren, hoe minder de 'maker' moet ingrijpen om een grote wijn te maken.

Wijncommanderij Osiris Gent

Wat is wijnproeven ?

Het aandachtig waarnemen van **uiterlijk, geur en smaak** van een wijn. Men noemt dit ook wel het organoleptisch proeven. Eerst volgt dus een fase van zintuiglijke gewaarwording (door regelmatig oefenen) om vervolgens echt te kunnen genieten van wijn. Het leuke is dat hoe meer je je verdiept in dit semi-intellectueel spel, hoe boeiender het wordt om dit natuurproduct te appreciëren en er (soms zoals ik) echt door gefascineerd te geraken.

 degustatie witte en rode wijn

Wijncommanderij Osiris Gent

1. Het oog :

- Controleer de helderheid van de wijn: zwevende deeltjes ?
- Kleurintensiteit ?
- Vloeibaarheid: tranen en boogjes ?

Wijncommanderij Osiris Gent

2. De neus :

- Fase 1 : korte eerste indruk: zijn er 'foutjes'?
- Fase 2 : ruiken alvorens het glas wordt bewogen (walsen)
- Fase 3 : we walsen ons glas: zwaardere, steviger geuren komen naar boven

☞ neus – geur oefening

☞ aciditeit-tannine-alcohol.....

Wijncommanderij Osiris Gent

3. De mond :

☞ degustatie witte en rode wijn

De handelingen:

- Neem een slokje
- Verspreid de wijn doorheen de ganse mond – zuig voorzichtig wat lucht bij
- Slik door (of spuug) en adem uit door de neus

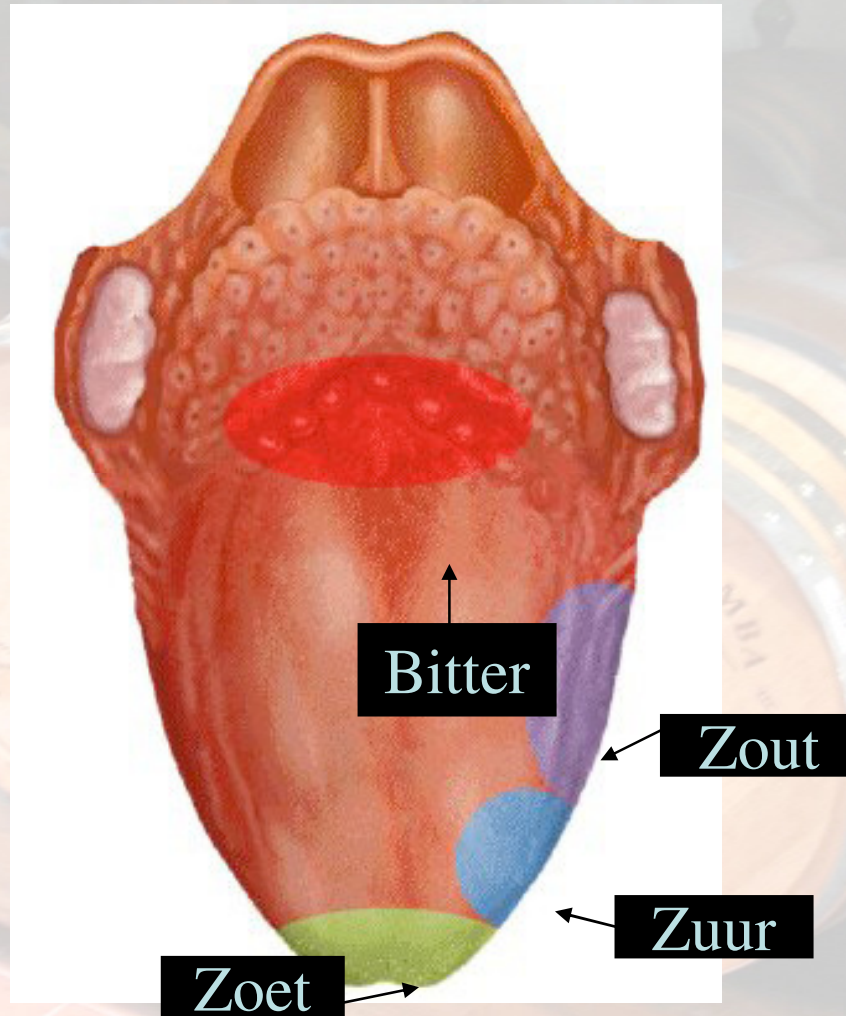
Wijncommanderij Osiris Gent

3. De mond :

De elementaire smaken:

- Zout: niet in wijn te vinden
- Zoet: te wijten aan alcohol (ethanol) en 2 suikers (fructose en glucose)
- Zuur: verschillende soorten zuren + koolzuurtjes
- Bitter: door tannines (schil, pitten, steeltjes)

De elementaire smaken:



Wijncommanderij Osiris Gent

4. P.A.I. (afdronk)

= ***Persistence Aromatique Intense:***

- Uitgedrukt in seconden.
- “Caudalis”
- = de tijd dat de mond aromatisch wordt gevangen van zodra de wijn is ingeslikt of uitgespuwd !!
- = hoe lang ‘smaak’ je de wijn nog ??

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-aards**: geur of smaak van een wijn, ook wel gronderig, lijkt op grond of paddestoelen en wordt bepaald door bodem en/of bepaalde druivesoort.
- **-aciditeit**: is de totale zuurtegraad (appelzuur + melkzuur + azijnzuur + barnsteen zuur + boterzuur...) van een wijn en wordt door een pH waarde (= de concentratie aan H⁺ ionen) weergegeven.
- **-alcohol(isch)**: ontstaat bij de omzetting van suikers door gisten; geeft een warme, wat zoetige smaakimpressie en ondersteunt de structuur van een wijn; zuren in de wijn maskeren tevens het alcohol; het alcoholgehalte wordt in volume% weergegeven.
- **-antocyanen**: zijn polyfenolen (zoals tannines) en geven kleur aan de wijn

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-appelzuur**: komt in vrijwel alle (onrijpe) fruit voor; heeft een wrange smaak maar is wel belangrijk in wijn: appelzuur geeft body aan wijn, bepaalt mede de houdbaarheid en draagt aroma's. Wordt echter tijdens malolactische gisting, dat kan voorkomen worden (!), in het mildere melkzuur omgezet.
- **-aroma**: geur van een wijn; vaak wordt onderscheid gemaakt tussen primaire aroma's in jonge wijn aanwezig via de druif en tengevolge van de gisting (fruitig ,bloemig, kruidig,...) en secondaire aroma's of het bouquet (aards, bossig, dierlijk, kruidig, notig, tabakkig..) dat door rijping (= o.a. micro-oxydatie) vooral wordt verkregen bij wijnen met een hoger zuurgehalte afkomstig van armere bodems.

- **-astringent**: stroeve, wrange smaakimpressie door
 - a) een te hoog gehalte aan tannines of veroorzaakt door groene/onrijpe tannines (= tannines uit de geperste steeltjes of niet-hydrolyseerbare tannines uit hydrolyseerbare tannines (die kruidige aroma's en smaken tweebrengen en houdbaarheid aan de wijn geven?)?, of
 - b) niet-geoxideerd galluszuur (= een bestanddeel van tannines) in hoge-concentratie dat een scherpe, wrange smaak geeft uit geoxydeerd galluszuur dat in esters is omgezet en een aangenaam, fluweelachtig mondgevoel geeft?

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-balans**: of evenwicht; 'een harmonische wijn met zuren, fruit/alcohol en tannines in de juiste verhouding is in balans'
- **-bitter**: zie astringent; kan echter ook positief zijn indien niet overheersend.
- **-block-buster**: zeer geconcentreerde wijnen met veel houtgebruik die erg lang moeten rijpen vooraleer de smaak (die bedoeld is) zich zal openbaren
- **-boter**: aroma in wijn veroorzaakt door diacetyl dat tijdens de malolactische gisting wordt gevormd

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-bouquet**: ontwikkelde en complexe geur van gerijpte wijn (zie aroma)
- **-branderig**: negatieve, onaangename smaak veroorzaakt door alcohol
- **-bruinkleuring**: karakteristieke kleur voor verouderde wijn (door micro-oxydatie?) maar kan ook een gebrek zijn indien te veel zuurstof op de wijn kan inwerken
- **-confiture**: aanduiding voor dik, zeer geconcentreerd fruit in een wijn

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-elegant**: is een positief smaakkenmerk van een wijn; een elegante wijn heeft veel finesse (= verfijnd, subtiel en complex), is mooi in evenwicht en/maar heeft een 'smalle' structuur (de structuur wordt gevormd door zuren en tannines; zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken')...een elegante wijn is misschien te vergelijken met een koorddanser of ballerina:...fijn, subtiel en/maar op een dun touwtje bewegend
- **-etherisch**: aceton-, ether-, chloorachtigen
- **-evenwichtig**: zie balans
- **-finesse**: verfijnd, subtiel en complex: een eigenschap van grote wijnen (itt lompe en/of eenzijdige/monotone wijnen)

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-floraal**: bloemig in (meestal) geur
- **-fruitig**: wanneer in neus en mond herkenbaar fruit merkbaar is; vooral bij jonge wijnen, door rijpen verdwijnt (soms) het fruit en ontstaat het bouquet
- **-fumé**: rokerig, gerookt
- **-gecorseerd**: met een volle, stevige structuur (de structuur wordt gevormd door zuren en tannines; zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken')...een gecorseerde wijn staat wat haaks op een elegante wijn (zie 'elegant').

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-geoxydeerd**: refereert naar negatieve smaak door overmatig contact van wijn met zuurstof
- **-glycerine**: ontstaat bij vergisting van wijn; geeft in de mond een vettig, mollig en rond karakter; is zoetig van smaak; is samen met alcohol verantwoordelijk voor de tranen op een wijnglas
- **-graniet**: steensoort in de bodem van een wijngaard. Geeft wijn elegantie.
- **-groen/groene tannines**: onrijp/zie 'astringent'

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-gronderig**: zie aards
- **-hard**: of wrang tengevolge van veel tannines (zie 'astringent')
- **-histamine**: kan in wijn voorkomen tengevolge van ongewenste bacteriën aanwezig bij de rijping; kan allergische reacties geven
- **-kiesel**: goede bodem voor wijnstok; geeft de mogelijkheid om diep te wortelen, kan warmte opslaan en draineert goed

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-klei**: zware, rijke bodem geschikt voor witte wijnen; houdt veel water vast en geeft dikwijls rijkere, volle wijnen met lager zuurgehalte
- **-kruidig**: positieve smaakaanduiding, slaat meer op specerijen dan op groene kruiden (niet zo voor 'groene peper' als typische geur voor Cabernet sauvignon!)
- **-lactisch**: ruikt naar zuivelproducten (zie ook 'boter'?)
- **-leem**: bodemsoort

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-madérisé**: geoxydeerde, donkerder wijn (alcohol werd beperkt omgezet in acetaldehyde) door te veel contact met zuurstof; is veelal ongewenst (zie geoxydeerd); wordt wel toegepast voor Madeira en Sherry.
- **-nerveus**: jonge wijn met veel, nog-niet versmolten, maar niet-onaangename zuren; wordt doorgaans een goede wijn
- **-oxydatief**: zuurstof is van belang bij het wijn maken; micro-oxydatie doorheen de kurk zorgt voor secondaire aroma's; maar te veel contact met zuurstof zorgt voor onaangename, oxydatieve smaken

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-‘persistence aromatique intense’ (pai) of afdronk:**
is de tijd (in seconden) dat de smaakimpressie van een wijn blijft hangen in de mond nadat de wijn is ingeslikt (of uitgespuwd). De pai kan je zelf bepalen door het aantal seconden te tellen tussen het inslikken (uitspuwen) van wijn en het terug injecteren van speeksel uit de speekselklieren. De **pai** stemt overeen met de concentratie van alle constituenten van wijn hetgeen dus afhangt van de terroir, het jaar, het rendement, de wijnbouwer...De pai is dus het meest objectieve criterium om de kwaliteit van een wijn te bepalen, aangezien de pai bij alle wijnproevers quasi dezelfde is!!!

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-plantaardig**: onaangenaam smaakkenmerk in vooral jonge wijn te wijten aan onrijpe tannines (zie astringent)
- **-polyfenolen**: tannines en kleurstoffen zijn polyfenolen in wijn aanwezig
- **-reductief**: tegenovergestelde van oxydatief; gebrek aan zuurstof kan een wijn onaangename (rotte eieren) geuren/smaken geven die te verhelpen zijn door te beluchten (roeren); kan echter ook wijnen positieve eigenschappen geven: reductieve wijnen zijn immers beter te bewaren met geringere hoeveelheid zwavel

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-rijpe tannine**: mooi versmolten, niet-wrange tannines (itt 'groene' tannines) die structuur aan de wijn geven en kruidige smaakimpressies kunnen teweeebrengen
- **-rond**: = soepel en zacht, niet-scherp...: heeft betrekking op de glycerines/alcohol in de wijn ondersteund door soepele zuren waarin versmolten tannines
- **-scherp** = heeft betrekking op te veel zuren in wijn
- **-soepel**: rond en zacht; makkelijk toegankelijk

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-stoffig**: geeft aan dat een wijn relatief veel materie of extract bevat
- **-structuur**: wordt gevormd door zuren en tannines; zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken'
- **-tannine**: = polyfenol in pit, steel en schil van de druif; geeft houdbaarheid aan een wijn en fijne, kruidige aroma's; kan ook een wrange smaak teweeg brengen (zie ook 'astringent': 'groen' en 'structuur')
- **-tranen**: zijn de dikke druipende 'tranen' op de binnenwand van een wijnglas en bestaan uit glycerine en alcohol

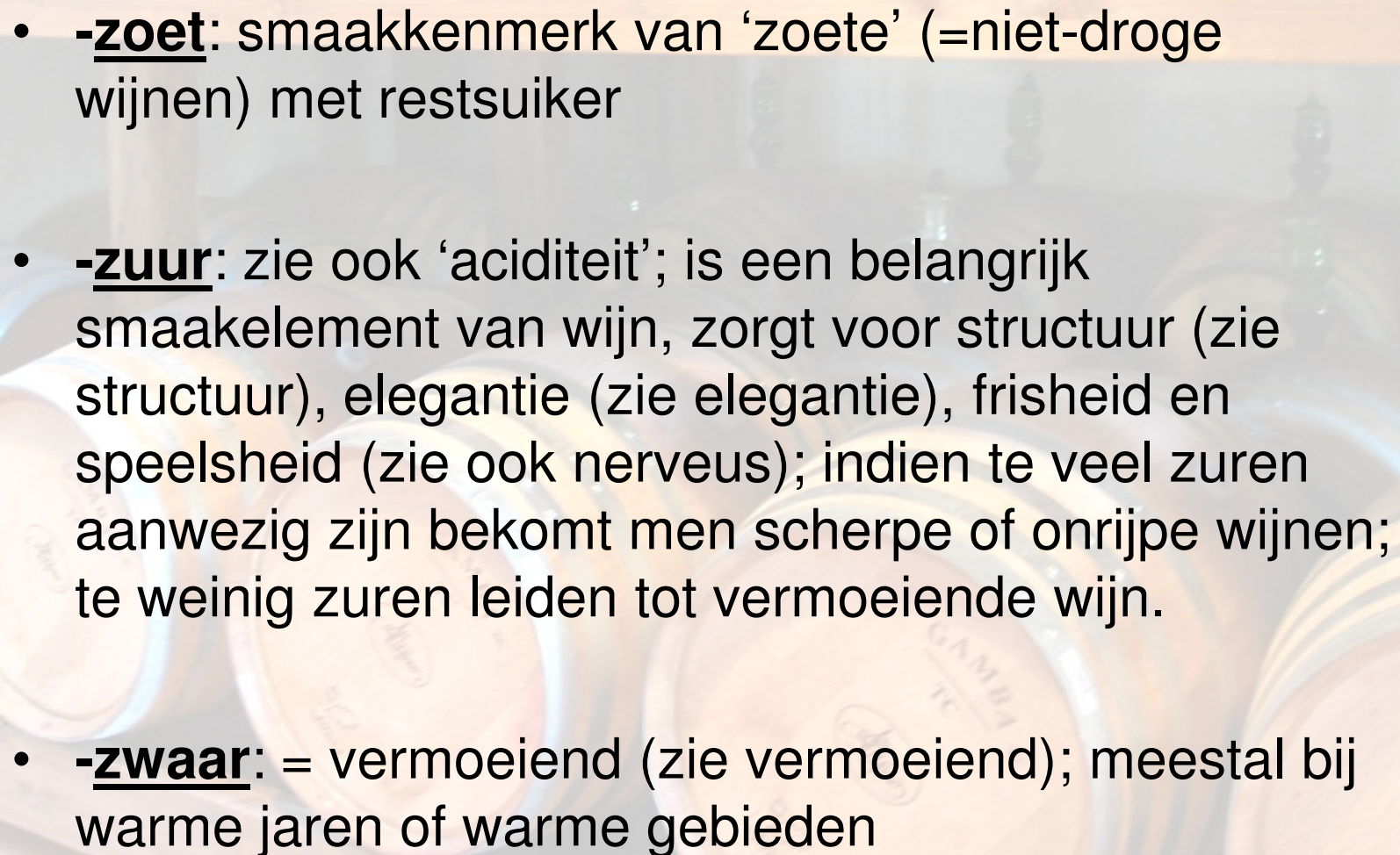
Wijncommanderij Osiris Gent

- **-vegetaal**: onaangenaam plantaardig als gevolg van onvoldoende rijpe druiven
- **-vermoeid**: te oude wijn, over het hoogtepunt van de ontwikkeling heen
- **-vermoeiend**: meestal sterk alcoholische wijn met te weinig frisse zuren
- **-versmolten**: situatie wanneer alle smaakelementen op zijn genomen in de structuur van een wijn (zie structuur)

Wijncommanderij Osiris Gent

- **-viscositeit**: stroperigheid, vloeistofdikte
- **-wijnsteen**: kristallen die ontstaan doordat bij lage temperatuur wijnsteenzuur zich verbind met kalium en aldus uitkristallieert; heeft geen invloed op de smaak en is zelfs dikwijls teken van een goede wijn; witte kristallen zijn zichtbaar in de fles
- **-wijnsteenzuur**: één van de beste (=aangename, frisse) zuren dat in de druif kan zijn bij de oogst (vormt wijnsteen)
- **-wring**: zie 'astringent'

Wijncommanderij Osiris Gent

- 
- **-zoet**: smaakkenmerk van ‘zoete’ (=niet-droge wijnen) met restsuiker
 - **-zuur**: zie ook ‘aciditeit’; is een belangrijk smaakelement van wijn, zorgt voor structuur (zie structuur), elegantie (zie elegantie), frisheid en speelsheid (zie ook nerveus); indien te veel zuren aanwezig zijn bekomt men scherpe of onrijpe wijnen; te weinig zuren leiden tot vermoeiende wijn.
 - **-zwaar**: = vermoeiend (zie vermoeiend); meestal bij warme jaren of warme gebieden

Wijncommanderij Osiris Gent

De basis: wit en rood

- **Wijn 1** : Wit – **AOC Alsace** – Domaine Meyer-Fonné – **Riesling** - - 2006
- **Wijn 2** : Rood – **AOC Côtes du Rhône** – Château Saint-Cosme – **Syrah** - 2006

Wijncommanderij Osiris Gent

De Wijnen :

- Wijn 3 : Verget – **AOC Chablis 1 Cru Vaillons**– **Chardonnay** – Frankrijk – Bourgogne - 2004
- Wijn 4 : Jean-Marc Morey – **AOC Chassagne-Montrachet 1 Cru Champs Gains** – **Pinot Noir** – Frankrijk – Bourgogne - 2005
- Wijn 5 : Château La Bridane – **AOC Saint-Julien** – **Blend** – Bordeaux – 2005
- Wijn 6 : Domaine de la Monardière Vieilles Vignes– **AOC Vacqueyras** – **Blend** – Frankrijk – Zuidelijke Rhône - 2005