



**Ontkurken en  
decanteren van wijn.**

**De Beurs Maaseik  
21 september 2012**



Maaseik, 3 september 2012.

## **Uitnodiging**

Beste vrienden-wijngesellen,

In de eerste plaats je aandacht voor het feit dat onze tweede activiteit van 26 oktober verplaatst is naar **19 oktober 2012** en dit omdat "de Beurs" gesloten zal zijn wegens verlof. Gelieve dit in uw agenda aan te passen...

We nodigen je als lid vriendelijk uit om aanwezig te zijn op onze Statutaire Algemene Vergadering van onze vzw die de normale activiteit van 21 september zal voorafgaan. Aansluitend volgt dan vanaf 20u de normale activiteit onder de benaming

### **"Decanteren en ontkurken van wijn".**



Op vraag van enkele leden wil Paul eens uit de doeken doen of en wanneer wijn moet gedecanteerd worden en welke wijn hiervoor in aanmerking zou komen. Daarnaast is het van groot belang wanneer je een fles opent opdat de consumptie optimaal zou zijn.

Belangrijke factor is hier in de eerste plaats en vooral het geuraspect.

De degustatie gaat door op in ons lokaal "de Beurs" in Maaseik – 2<sup>de</sup> verdieping op vrijdag 21 september 2012 om 20u

Wij stellen je aanwezigheid ten zeerste op prijs maar vragen wel om organisatorische redenen om je deelname te melden aan onze wijnmeester PAUL vóór **maandag 17 september** e.k. via de gekende kanalen:

Tel. 089-754695 Fax. 089-753345 of  
e-mail aan [paul@vandinter.be](mailto:paul@vandinter.be) of [johngolsteyn@euphonet.be](mailto:johngolsteyn@euphonet.be)

**Vergeet je proefglazen niet... wij zorgen voor de wijn!**

Namens de Maaslandse Wijnvrienden VZW.

Relind, Guy, Marc, Paul en John

De avond werd gestart met onze tweede Statutaire Algemene Vergadering waarop we de resultaten van 2011-2012 aan de leden presenteerden. Aangezien er geen specifieke vragen werden gesteld was de goedkeuring slechts een formaliteit. Ook de begroting voor het nieuwe seizoen werd éénparig goedgekeurd. Hiermee was het geheel snel afgehandeld.

Op onze eerste degustatie-avond van het nieuwe seizoen mochten we zes nieuwe leden verwelkomen:

Guido Geeraerts en Eric Langie uit Maaseik,

Bep en Fred Leenders-Van Doren uit Maastricht

Bianca en Werner Bijnens-Machiels uit Neeroeteren.

Als bestuur hopen wij dat ze zich zeer vlug zullen thuisvoelen in ons wijnbroederschap en dat zij nog vele leerzame avonden in ons gezelschap zullen doorbrengen.

Op onze laatste zomeractiviteit vroegen een aantal leden een avond te organiseren over bovenstaand onderwerp en Paul werd onmiddellijk bereid gevonden dit eens uit de doeken te doen aan de hand van een aantal proeven. De degustatie-avond was tweeledig en toch vormde het onderwerp één geheel.

1. Wat is decanteren : we mogen stellen dat decanteren enkel gebeurt met oudere wijnen (lees bewaarwijnen) waarin zich in de loop van de jaren bezinksel gevormd heeft. Dit fenomeen is heel normaal aangezien deze wijnen ook minder (mechanisch) gefilterd worden. Dit bezinksel mee in het glas gieten zou funest zijn voor de wijn. Vandaar het decanteren: voorzichtig de wijn in een decanteerkan gieten en stoppen wanneer het bezinksel de flessenhals bereikt. Dit kan best waargenomen worden met een lichtbron achter de fles (kaars!). Door deze bewerking wordt er eveneens een kleine hoeveelheid lucht toegevoegd - voor sommige wijnen niet zo best, voor andere dan weer juist goed.

Via deze link kan je op een filmpje zien hoe dit gebeurt:

<http://www.wezooz.be/video-recepten/wijn-decanteren-proeven-smaak>

2. Wat is karaferen : de wijn overgieten in een karaf en daarbij zoveel mogelijk lucht toevoegen. Vooral bij jongere wijnen wordt dit veel gedaan. Er bestaan tientallen soorten karaffen (in glas) al of niet "design" wat de vorm betreft maar de werking is steeds gelijk.

Wil je nog eens zien hoe je het doet, hier een video-filmpje:

<http://www.wezooz.be/video-recepten/het-karaferen-van-wijn>

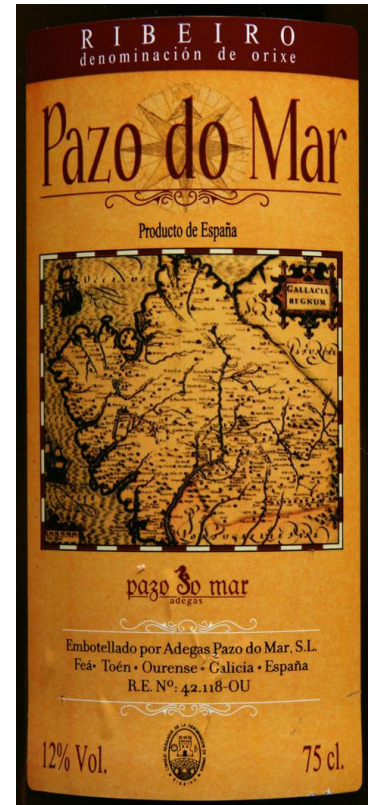
Hier worden de verschillen nog eens benadrukt:

<http://www.youtube.com/watch?v=7Q-VLrTdozI>



Dan startte de eigelijke avond met een aantal zeer merkwaardige proeven die bij sommigen toch de wenkbrouwen deed fronsen...

Om een goed mondgevoel te krijgen openen we de avond met een jonge indrinkwijn de Chardonnay 2011 van het huis d'A (Astruc), een wijn met mooie zuren die de smaakpapillen even wakker schudden.



Daarna was het tijd voor de eerste proef: een blindproeverij van twee witte wijnen waarbij de eerste wijn ter plaatse was geopend (nr 1) en de andere (nr.2 ) 8 uur op voorhand.

*Resultaat van deze proef:*

Zoals achteraf zou blijken ging het hier over identiek dezelfde wijn "Pazo do Mar 2010" uit de Ribeiro streek. Een mix van de druiven treixadura, torrontes en godello. Toch er waren een aantal merkwaardige verschillen waar te nemen:

Nr. 1 - aciditeit (zuurgevoel) in de neus - geur van groene appel - veel zuren en een bittertje - mineralig en zuur steenfruit

Nr. 2 daarentegen gaf een tinteling op de tong - iets uitbundiger in de neus en ook iets frissen - helderder van kleur (glans) - meer neigend naar exotisch fruit.

**Het op voorhand openen had wel degelijk invloed op geur en smaak van de wijn.**



Een tweede proef, eveneens met witte wijn was volgens mij nog spectaculairder... Beide wijnen werden ter plaatse geopend, maar de tweede wijn werd in een karaf overgegoten zodat er zeer veel lucht aan de wijn werd toegevoegd. Wat al onmiddellijk na het karaferen opviel was de kleurverandering van de wijn. Waar de eerste lichtgeel van kleur was, veranderde de kleur in de karaf naar licht strogeel. Oorzaak was hier plotse toevoeging van lucht. We gebruikten hier de op hout gelagerde Ferranto 2006 IGT, een Italiaanse witte wijn van de Lazio regio.

### *Resultaat van deze proef:*

Nr. 3 - het fruit werd gedeeltelijk gemaskeerd door hout - geuren van boter, caramel, vanille en een mooie viscositeit van de wijn.

Nr. 4 - Zoals reeds gezegd donkerder van kleur - de geur van het hout valt voor een groot gedeelte weg, maar ook de viscositeit... - Bij de aanzet een waarneembaar zoetje, daarna bitter en wrange toetsen.

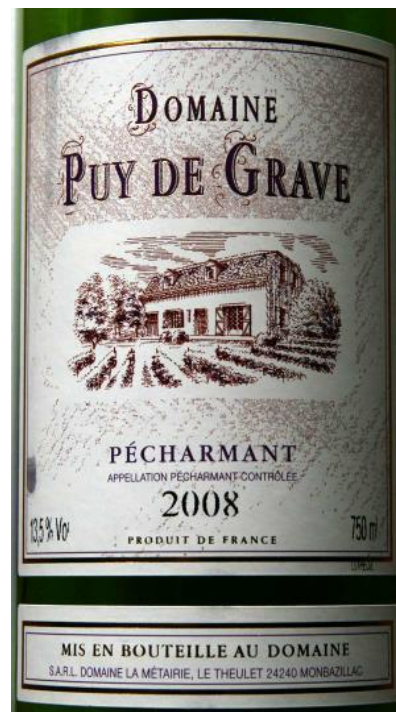
### **De negatieve smaken worden dus geaccentueerd door het karaferen.**

Bij proef 3 werd het nog moeilijker: 3 wijnen waarvan de eerste ter plaatse werd geopend en niet gekarafeerd, de tweede 3 uur op voorhand en gekarafeerd en de derde 7u op voorhand geopend en eveneens gekarafeerd. Vele wijnvrienden werden hier op het verkeerde spoor gezet en dachten dat er verschillende wijnen geserveerd werden. Niets was minder waar: één en dezelfde wijn namelijk het Bordelaise-type Percharment 2008 "Domaine Puy de Grave" met een mix van merlot, cabernet franc en cabernet sauvignon.

### *Resultaat van deze proef:*

Nr. 5 - floraal - kruidig met tannines - zacht in de afdrank

Nr. 6 - meer geur, doch iets lichter van kleur dan de vorige - minder tannines maar de zuren en bitteren gaven hier het uitdrogend gevoel - ietsje oranje van kleur





Nr. 7 - minder geur - de kleur neigt naar donker paars en veel meer aanwezige tannines. Ook het fruit en de kruidige toetsen zijn prominent aanwezig. Op de achtergrond florale geuren. De lucht het openen lang op voorhand activeren de tannines...



De laatste proef bestond ook weer uit de degustatie van 3 identieke wijnen en zeker niet de minste: de schitterende "Domaine Berthoumieu - Cuvée Charles de Batz 2007" uit de Madiran, gelegen bijna aan de voet van de Pyreneeën, en gekend door zijn tannat-druif die wijnen produceert met een zeer hoog tannine gehalte, zeker wanneer men ze op jeugdige leeftijd gaat consumeren. Dit is dus een wijn die tijd nodig heeft en waarvan je zeker de eerste vijf jaar na bottelen best afblijft.

Wijn nr. 8 was de referentiewijn: de wijnen werden allemaal op hetzelfde moment geopend. Met deze wijn gebeurde er niets, hij diende enkel om te vergelijken.

In wijn Nr. 9 daarentegen werd een toestelletje "Clef du Vin" (prijs... ongeveer € 110!!) in een metaallegering in de wijn gehouden gedurende 5 seconden. Maker van het toestelletje beweert dat hiermee de wijn één jaar per seconde ouder wordt

(lees: de tannines afgebroken worden naar een toestand die ze dus over 5 jaar zullen bereiken...) Geloof het of niet maar de meeste van de aanwezigen had toch het gevoel dat de tannines veel zachter overkwamen bij deze wijn. Toch wel in de richting van het beoogde.



Clef du Vin

Wijn nr. 10 werd in het glas gegoten door een ander toestelletje "Menu Decanter" genoemd (een soort trechttertje dat op de fles geplaatst wordt) dat door zijn constructie de wijn door een aantal kanaaltjes laat vloeien waardoor het fruit meer naar de voorgrond zou komen. Ook hier moesten we vaststellen dat er een stukje waarheid in zat.

Een zware avond met 11 geproefde wijnen waarbij het zeker op zijn plaats was dat de aanwezigen op voorhand werden gewaarschuwd en dat de proefhoeveelheden iets minder waren. Er werd bij een kaasschotel nog nagekaart over deze toch wel merkwaardige avond met een aantal proeven die je thuis met je eigen wijn eens kan overdoen. We zijn benieuwd naar het resultaat.



Menu Decanter