Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Wijnhandel
Van Dinter
DE SMAAKWIJZER

Kempenstraat 21
3650 Rotem – Dilsen

Bourgogne en zuren
18/04/2008

MAASLANDSE 22 MAART 1991 WIJNVRIENDEN

MAASLANDSE WIJNVRIENDEN

Bezoek onze nieuwe website www.vandinter.be Het is de moeite!!!
Tel 003289754695 Fax 003289754533

Wijnproefcursus met technische aanpak

Even de vaste feiten opsommen:

Geur en smaak

Met de tong kunnen we alleen zoet, zuur, zout en bitter onderscheiden. Om te proeven zijn ook de neus en de ogen erg belangrijk. De neus is nuttig bij het keuren van ons voedsel. Van bedorven (en daardoor stinkend) voedsel kunnen we immers ziek worden. Bovendien waarschuwt het reukzintuig ons voor gevaarlijke stoffen (gas) en gevaarlijke situaties (brand). De ogen zien wat er op tafel staat. Als ze het voedsel niet herkennen, bijvoorbeeld omdat de kleur niet juist is, sturen ze een waarschuwingssignaal naar de hersenen. De neus en de tong kunnen hun werk dan niet meer doen.

Geur- en smaakstoffen

In België/Nederland zijn ongeveer dertien bedrijven die zich bezighouden met het ontwikkelen, produceren en toepassen van geur- en smaakstoffen. Deze tak van industrie is in België/Nederland al in de tweede helft van de negentiende eeuw ontstaan. De smaakstoffenindustrie bootst natuurlijke smaken na. Om een idee te krijgen van het belang hiervan: men is in staat om één kilo aardbeienaroma te maken met evenveel smaak als in vijftigduizend kilo verse aardbeien!

Je smaak voor de gek houden

Op de tong zitten smaakpapillen. Die zijn gevoelig voor de smaak van dingen. Vanuit de tong wordt een seintje aan de hersenen gegeven. De smaak heeft een naam gekregen. Het is mogelijk om de smaak voor de gek te houden. Iedereen zal vast het voorbeeld herkennen van het glas jus d'orange dat na het tandenpoetsen heel anders smaakt dan daarvoor. Hoe dat komt? Na het eten van iets zoets raken de smaakpapillen als het ware vermoeid. De zoetreceptorcellen sturen dan even een minder sterk signaal. De meeste tandpasta's hebben een pepermuntsmaak. In pepermunt zitten ook stoffen die de zoetsensoren enigszins afsluiten. Wanneer iemand dus direct na het tandenpoetsen (of na het eten van een pepermuntje) een glas jus d'orange drinkt, proeft hij alleen de zure en bittere onderdelen van de smaak. De zoete onderdelen worden even niet doorgegeven.

Over aanzuring

Voorbeeld is jaargang 2003

Alvorens nader in te gaan op de vinificatie, eerst even iets over aanzuring van de Chardonnays. (Voor een rode wijn is de zuurgraad van minder groot belang dan voor een witte wijn.)
Door de enorme hitte hadden de druiven niet alleen een gebrek aan wijnsteenzuur, het stabiele zuur dat je altijd in de uiteindelijke wijn tegenkomt, maar ook een gebrek aan appelzuur. De producenten waren zich ervan bewust dat ze moesten aanzuren om een goede balans in hun wijnen te krijgen. Voor een witte wijn is een goede zuurgraad van enorm belang, niet alleen voor de frisheid, maar ook voor de rijping op fles. Men zegt wel dat het zuur de ruggengraat is van een witte wijn.
Aanzuring is een legale handeling, alleen mag er dan geen suiker worden toegevoegd (chaptaliseren). Het is het één of het ander. (Chaptalisatie was bij de suikerrijke oogst van 2003 niet of nauwelijks nodig.)
Aanzuring gebeurt gewoonlijk met wijnsteenzuur of met citroenzuur. Aanzuring met wijnsteenzuur kan op diverse momenten plaatshebben: vóór, tijdens en na de alcoholische gisting. Het kan zelfs na de appel-melkzure gisting, maar dat wordt meestal afgeraden.
Wijnsteenzuur wordt in de vorm van poeder (kristallen) aan de wijn in wording toegevoegd. Een deel van het wijnsteenzuur slaat altijd neer in het vat/de cuve. Aanzuring met wijnsteenzuur na de appelmelkzure gisting werd in 2003 ook toegepast, omdat de wijn dan stabiel is en je precies kan bepalen wat de wijn op dat moment nog aan zuur tekort komt.

Aanzuring vlak vóór de botteling met citroenzuur wordt bijna altijd als minder wenselijk gezien, omdat citroenzuur vrij makkelijk herkenbaar is en een onaangenaam mondgevoel geeft.
Overigens zijn de meeste producenten tegen aanzuring; het 'verhardt' een wijn. Maar zonder aanzuring was een goede balans in de wijnen van de oogst 2003 niet mogelijk. De producenten zijn daar eerlijk in. De aanzuring bleef in de meeste gevallen beperkt tot 50 -100 gram per vat. Sommige oenologen adviseerden hun cliënten uit veiligheidsoverwegingen (!) om tot 200-250 gram wijnsteenzuur per vat (!) toe te voegen. Daar trapten de meeste producenten dan ook niet in, maar slaafse volgers heb je natuurlijk altijd.

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Thema:

Aangenaam of agressief zuur ?

Of beter gezegd, hoe herkennen

De **Alcoholische gisting** is een fermentatieproces waarbij suiker (koolhydraat) omgezet wordt in ethanol en koolstofdioxide. De scheikundige formule van het gistingsproces is:

$$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2\ C_2H_5OH + 2\ CO_2$$

De **Malolactische gisting** is de melkzuurgisting, waarbij appelzuren (malus betekent appel) in melkzuur en koolzuur worden omgezet. Deze gisting geschiedt onder impuls van bacteriën, niet gisten, en is mede daarom nog niet definitief - chemisch - beschreven! Sommige wijnen verkrijgen een deel van hun specifieke smaak door deze gisting.

$$C_4H_6O_5 \rightarrow C_3H_6O_3 + CO_2$$

Citroenzuur en Wijnsteenzuur en Appelzuur:
zijn van nature in de wijn aanwezig.
Barnsteenzuur, azijnzuur en melkzuur:
Ontstaan door de gisting.

Citroenzuur:
Niet agressief in druivensap aanwezig
Wijnsteenzuur:
Meest aangename zuur in wijn, zorgt voor frisheid en levendigheid
Appelzuur:
Vrij agressief, komt in vrijwel al het (onrijpe) fruit voor, dus ook in druivensap. Wrange smaak. Wel belangrijk in een wijn, geeft body, houdbaarheid en heeft aroma
Melkzuur:
Ontstaat ook bij de Malolactische gisting van wijn, waarbij het scherp smakende appelzuur wordt omgezet in het milder smakende melkzuur. Dus zacht en aangenaam
Barnsteenzuur:
Heeft een zoutig/bittertje in de smaak
Azijnzuur:
Wordt veroorzaakt door fouten vòòr of na de gisting (bv. als de malolactaatgisting opstart vòòr de alcoholische gisting is beëindigd.
Om de vorming van azijnzuur in wijn tegen te gaan, voegt men aan sommige wijnsoorten sulfiet toe voordat de wijn in de fles gaat (= aan Vin migraine in vele gevallen).

Vluchtige Zuurgraad

Bezoek onze nieuwe website www.vandinter.be Het is de moeite!!!
Tel 003289754695 Fax 003289754533

De **macération carbonique** (maceratie onder koolzuur) is een moderne wijntechniek waarbij de druiven vóór de alcoholische hoofdgisting ongeplet in een afgesloten vat onder extra toegevoegd koolzuurgas een periode onder anaerobe omstandigheden kunnen rijpen. Hierbij stopt de natuurlijke plantenademhaling van de druif (door zuurstofgebrek) en treedt een autolyseproces op waarbij de druif zichzelf onder invloed van de eigen celenzymen verteert. Door deze techniek komt het aroma beter tot ontwikkeling. De druif breekt onder het gewicht op een gegeven moment spontaan open waarna alsnog de normale alcoholische gisting begint. Zijn de suikers eenmaal vergist, dan vindt nog een malolactische gisting plaats die de wijn stabiliseert.

Deze techniek wordt vooral toegepast met de blauwe druivensoorten Carignan, Gamay en Grenache noir. Meest bekend is deze methode door de Beaujolais. Wijnen op deze manier gemaakt zijn sneller op smaak maar wat minder lang houdbaar.

Wij gaan testen?

• Eén van de absolute basiscomponenten van wijn zijn de zuren.
• Zuren zijn essentieel omdat ze enerzijds voor frisheid en levendigheid zorgen, maar anderzijds ook de ruggengraat van de wijn vormen wanneer het op lageren en bewaren aankomt, in combinatie met de tannine.
• In wijn onderscheiden we 6 soorten (organische) zuren. Drie daarvan zijn afkomstig van de druif. De meest bekende is het consistente wijnsteenzuur, dat vrij aangenaam smaakt. Gemiddeld (afhankelijk van het type) bevat 1 liter wijn 1,4 à 4 gr wijnsteenzuur.
• Andere zuren door de druif geproduceerd zijn appelzuur (vrij agressief, vandaar dat nogal wat wijnen een malolactaatgisting ondergaan waarbij dat vrij agressieve appelzuur in melkzuur omgezet wordt) en citroenzuur (niet agressief).
• Drie andere zuren komen tot stand via de gisting. Het zijn barnsteenzuur (met zoutbittere accenten), melkzuur (zeer zacht en aangenaam) en tot slot het totaal ongewenste en bijzonder agressieve azijnzuur.
• De eerste vijf zuren samen noemt men in wijntermen de 'vaste zuurgraad' van de wijn. Met het azijnzuur wordt de 'vluchtige zuurgraad' van de wijn uitgedrukt. Nu concentreren we ons echter op het veel prettigere wijnsteenzuur. Alhoewel: wanneer de juiste verhoudingen niet gerespecteerd worden, kan een 'aangenaam' zuur plots ook heel 'agressief' lijken.

Wat hebt u nodig?

• 1 fles droge, goed getypeerde Sauvignon blanc uit een recent oogstjaar
We hebben hiervoor de Domaine Desloges Touraine 2007
• 1 fles droge, goed getypeerde Chardonnay uit een recent oogstjaar, liefst uit een vrij noordelijke regio en absoluut **ZONDER** enige houtlagering
We hebben hiervoor de Domaine Auvigue Macon-Solutré 2005
• 1 fles droge, goed getypeerde Chardonnay uit een recent oogstjaar, liefst uit een zuidelijke regio MET een stevige dosis (nieuw) hout.
We hebben hiervoor de Domaine de Bordes Chardonnay 2006

• ± 20 gram wijnsteenzuur: gemakkelijk verkrijgbaar in de apotheek!
Let op:
U hoeft voor deze test heus niet naar uw kelder te spurten om er uw beste *grands cru's* te halen. Aangezien we de wijnen tijdens deze proef structureel gaan bewerken én vervormen, gebruikt u best een goedkope, maar goed getypeerde variant (type landwijn).

Proefopstelling 1:

• Proef de drie flessen in de opgegeven volgorde ZONDER toevoeging van het wijnsteenzuur
• De volgorde luidt: eerst de Sauvignon blanc, dan de Chardonnay ZONDER hout, als laatste de Chardonnay MET houtlagering.

Proefopstelling 2:

• Voeg na deze eerste test vervolgens bij iedere fles 2 gram wijnsteenzuur. Dat beschouwen we bij deze test als het equivalent van +/- 3,5 gram per liter, namelijk ten eerste omgerekend naar een klassieke 75 cl fles en ten tweede omdat toch al een gedeelte van de wijn uit uw fles verdwenen is na de eerste proef.
Let op:
Héél nauwkeurig afwegen, met weegschaaltje of laat de porties wijnsteenzuur vooraf afwegen in de apotheek. Dit is een absolute voorwaarde voor het welslagen van deze proef.

Wat neemt u waar?

Proefopstelling 1:

• De druivenrassen zouden voor zich moeten spreken, als u tenminste goed getypeerde exemplaren hebt geselecteerd.
• De Sauvignon blanc zou dan vooral frisse citrusaroma's moeten bezitten, impressies van o.a. groene appel, misschien zelfs ietwat grassig. In de mond voldoende vitaal, pittig en bekoorlijk fris in de mond, stevige dosis zuur en zestyness, veel fruit en misschien zelfs wat minerale (afhankelijk van de herkomst) accenten in de finale.
• Chardonnay uit het boekje: veel fris fruit in de neus, variërend van citrus, groene appel, rijpe appel tot perzik. Ook in de mond veel gelijkaardig fruit, gematigde smaakstructuur, fris, heel klein beetje vet, getemperd zuur.
• Onze derde fles is normaliter dan weer een toonbeeld van een 'vette' Chardonnay. Concreet: het fruit is van het rijpere type in de neus - abrikozen, soms gekonfijte ananas,...- en wordt aangevuld met een stevige dosis vanille en gerookte (fumé) aroma's. In de mond valt de vette toets op, de wijn is rijper en rijker, boteraccenten, het frisse zuur is pas echt waarneembaar in finale. Noteer duidelijk de aspecten die u waarneemt en let op de verschillen, zowel aromatisch als smaakmatig.

Proefopstelling 2:

• We herproeven nu de 'bewerkte' flessen. Welke verschillen merken we op? • De eerste wijn wordt een stuk 'nerveuzer': in de neus blijft het fruit mooi tot uiting komen (sommigen zullen zelfs vinden dat het nog méér expressie bezit), maar in de mond wordt het grotendeels naar de achtergrond verdrongen door de (nog) sterk aanwezige zuurfactor. Echt agressief kunnen we dit

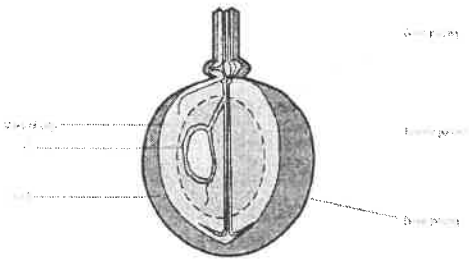
Vinificatie –
Hoe wordt wijn gemaakt?

Wijn is vergist druivensap. Niet meer, niet minder. Er zijn alleen wel duizend en één manieren om dat druivensap tot wijn te maken, en op het eerste gezicht onbeduidende details kunnen van grote invloed zijn op de uiteindelijke smaak van de wijn.
Iedere poging om de wijnbereiding - in jargon: vinificatie - samen te vatten in een paar hoofdlijnen is daarom een riskante aangelegenheid. Het procédé verschilt namelijk per type wijn en bovendien doet iedere producent(e) het weer op zijn of haar manier. Vele wegen leiden naar Rome...

Druivenpluk

De grondstof voor wijn is de druif. In het vruchtvlees daarvan bevinden zich de suikers en de zuren. Aan de binnenkant van de schil bevinden zich de aromastoffen. De schil zelf bevat kleurstoffen en tannines. Tannines zijn de bitter smakende looistoffen die ook in de pitten en steeltjes zitten. Op de buitenkant van de schil tenslotte bevinden zich de natuurlijke gistcellen die de gisting op gang zouden kunnen brengen.
De kwaliteit van de wijn wordt voor een deel al bepaald tussen het moment van plukken en het begin van de gisting. Iedere beschadiging van de druif of een te hoge temperatuur is uit den boze. Oxidatie is hier de grote vijand. Remedies: met de hand plukken, transport in kleine bakjes, bij voorkeur bij een zo laag mogelijke temperatuur.
Machinaal plukken, hoe zeer ook geperfectioneerd, kan qua 'zachtheid' nooit helemaal op tegen vakkundig handmatig plukken; de kans op beschadiging is en blijft groter. Wie met de hand plukt, kan aan de stok al selecteren.
In warme gebieden in de Nieuwe Wereld plukt men 's nachts en 's morgens vroeg en koelt men zo nodig de druiven bij aankomst in de kelder - een te hoge begintemperatuur van de gisting houdt namelijk serieuze risico's in voor het verdere verloop ervan.

Persing



Het moment van persen is een van de grootste verschillen tussen de bereiding van witte en rode wijn. Druiven bestemd voor witte wijn, waarbij geen kleur uit de schil van de druif onttrokken hoeft te worden voor het begin van de vergisting geperst. Druiven voor rode wijn, of liever: de overblijfselen daarvan, worden pas na afloop van de alcoholische gisting geperst. Voor de druiven in de pers of de gistkuip terecht komen worden ze ontbladerd en geheel of gedeeltelijk ontsteeld. Dit gebeurt om onaangename, bittere bijsmaakjes te vermijden. Om dezelfde reden is het van belang om de druiven zo zacht mogelijk te persen en de pitjes niet te beschadigen.

niet noemen – we kunnen ons best voorstellen dat sommigen onder u de vervormde wijn zelfs lekkerder vinden – maar van evenwicht of harmonie is nog nauwelijks sprake.
• De tweede wijn weet ook nog best stand te houden, hoewel ook hier het fruit serieus moet inleveren. Vooral als u te maken heeft met een vrij 'neutrale' Chardonnay die maar weinig fruit etaleert, wordt het aanzuringsproces een heuse ramp. Enkel het zuur blijft en neemt gevoelig toe, terwijl het fruit smelt als sneeuw voor de zon.
• De derde wijn is misschien wel de moeilijkste oefening. Stel dat het om een prima eikgelagerde Chardonnay gaat, met een prima evenwicht tussen zuur en vet, dan is het toevoegen van het wijnsteenzuur een heuse ramp. Het evenwicht verdwijnt, het 'vet' komt apart te staan en – erger nog – de wijn krijgt een vrij bittere, vegetale toets in de finale. Had u evenwel te maken met een vrij plompe, houtgelagerde Chardonnay met een gemis aan zuur, dan kan dit trucje voor enig soelaas zorgen. De wijn wordt stukken levendiger en frisser maar - en we hopen dat u dit zelf ook zo ervaart – van harmonie en evenwicht kan vrijwel nooit sprake zijn.

Wat hebben we vandaag geleerd?

• Dat wijnsteenzuur een 'aangenaam' zuur is. Zelfs bij verhoogde toevoegingen blijft de wijn 'vrij' drinkbaar, waarmee we bedoelen: het zuurgevoel in de mond neemt toe, maar wordt nooit écht agressief.
• Wijnen met al stevige zuuraccenten halen hieruit echter weinig voordeel. Echt misvormd worden ze niet, want het fruit blijft grotendeels behouden, maar dit gaat ten koste van hun elegantie en evenwicht.
• Meer plompe wijnen met een gemis aan zuur zullen zich ogenschijnlijk beter in het glas manifesteren. De wijn wordt inderdaad vitaler én levendiger, maar doorwinterde proevers zullen al snel doorhebben dat er een addertje onder het gras schuilt: het evenwicht is compleet zoek.
• Misschien nog het allerbelangrijkste dat we vandaag geleerd hebben is dat wijnsteenzuur (net zoals de vier andere zuren) NIET kan worden waargenomen in de neus. Deze zuren zijn reukloos en geloof dan ook niet 'experts'die bij het bespreken van een wijn steevast aroma's van citroenzuur of wijnsteenzuur in de neus waarnemen. Let wel: dit geldt niet voor ons enige vluchtige zuur, namelijk het azijnzuur. Dat is andere koek, maar daarop oefenen we in de volgende bijeenkomst eens naar met de maaslandse

Alcoholische gisting

De alcoholische gisting vormt de essentie van de wijnbereiding. Hierbij worden suikers door gistcellen omgezet in hoofdzakelijk alcohol en koolzuur. De wijnmaker voegt meestal eigen gistcellen aan de most toe, omdat de natuurlijke gistcellen die op de druivenschillen zitten soms 'wilde' gistcellen bevatten. Zij kunnen het gistingsproces verstoren. Biologische en biodynamische wijnmakers proberen zoveel mogelijk met de eigen gistcellen van de druif te werken of met een soort gistcellen die eigen is aan de omgeving waar de druif groeit, voor een authentiekere smaak.
De gisting start als de most ongeveer 14 graden warm is, terwijl bij een graad of 35 de gistcellen vanzelf doodgaan. De gistcellen eten de suikers op en zetten deze met behulp van zuurstof en enzymen om in alcohol, maar meer dan 14 tot 15% alcohol kunnen gistcellen niet verdragen. Ze sterven dan af en zakken naar de bodem. Twee factoren bepalen dus het leven van de gistcel: de temperatuur en het alcoholgehalte. Wijn ontstaat door een balans tussen die elementen.
De alcoholische gisting kan ofwel bij lage ofwel bij hoge temperatuur plaatsvinden. Een lage voor witte en rosé wijnen, een hoge voor rode. Een lage vergistingstemperatuur, d.w.z. (ruim) beneden de 20 graden, zorgt ervoor dat de aroma's in witte wijnen optimaal tot uitdrukking komen. Een hoge temperatuur van boven de 30 graden gedurende korte tijd zorgt voor extra extractie van kleur- en smaakstoffen bij rode wijnen.
Zowel bij koele als warme vergisting is het noodzakelijk om over apparatuur te beschikken waarmee de temperatuur nauwkeurig gecontroleerd kan worden. Bij een te hoge temperatuur loop je het risico dat de gisting 'doorschiet' en je de wijn verder kunt vergeten. Vroeger werden de houten gistingskuipen wijn met koud water nat gespoten of met blokken ijs gekoeld om de temperatuur te verlagen. Tegenwoordig gebeurt dat allemaal in vaten waarin kleine buisjes zitten geïmplanteerd, die koud water langs de binnenkant van het vat laten circuleren, geheel computergestuurd.

Malolactische gisting

Op de alcoholische gisting volgt de malolactische. De malolactische of melkzuurgisting is in feite een bacteriologisch proces waarbij harde appelzuren omgezet worden in zachtere melkzuren. Rode wijn ondergaat vrijwel altijd een 'malo'. Soms volgt die onmiddellijk op de alcoholische gisting, wanneer de jonge wijn nog warm is, maar het kan ook voorkomen dat de malo pas weken later op gang komt. In koele gebieden zie je regelmatig dat men een afgescheiden deel van de kelder verwarmt om zo het proces wat te sturen.
Voor witte wijnen is malo geen regel, omdat veel van die wijnen hun aantrekkelijkheid juist ontlenen aan de frisheid van de appelzuren. Er is hier nog een middenweg, waarbij men een bepaald gedeelte van de wijn wel en een ander deel geen 'malo' laat ondergaan.

Rode wijn

Bij rode wijn ontsteelt en kneust en men de druiven, laat ze vergisten en vervolgens inweken. Geheel of gedeeltelijk ontstelen is bedoeld om geen wrange bitters in de wijn te krijgen. Bij rode

wijn verloopt de gisting normaal gesproken in zes tot veertien dagen, omdat dan het maximale alcoholgehalte is bereikt.
Tijdens de gisting vormt zich bovenop de most de zogeheten hoed, een laag van schilletjes, pitten en eventueel steeltjes. Om extractie van kleurstoffen en aroma's te bevorderen is de zaak om de gistende wijn goed in contact te laten komen met de hoed. Dat kan door de hoed regelmatig te breken en onder te dompelen (*bagage*) of door de wijn er overheen te pompen (*remontage*).
Een andere methode om aan hoge extractie te komen is om de wijn kortstondig op hoge temperatuur te laten gisten, d.w.z. op 34 graden. Wanneer de gisting afgelopen is, kan men de wijn nog een poosje laten inweken met de pitjes en schillen. Hoe langer deze maceratie duurt, des te extractvoller de wijn uitvalt.
Pas daarna wordt de vaste massa van schillen en pitjes die overblijft nadat men de wijn heeft laten aflopen, geperst. De daaruit resulterende perswijn is vanzelfsprekend een stuk bitterder dan de vrij afgelopen wijn maar kan, mits in juiste proporties toegevoegd, wel voor wat extra 'beet' in de assemblage zorgen.

Macération carbonique

Wie tanninebitters wil vermijden en soepelheid wil benadrukken kan koolzuurgisting, alias *macération carbonique* toepassen. Deze techniek staat niet op zich zelf, maar is een aanvulling op de standaardvergisting. Hierbij gaan hele druiventrossen in een afgesloten tank waar koolzuur in gespoten wordt. Binnenin de druiven die boven in de tank liggen voltrekt zich een zogeheten intercellulaire gisting, waarbij zich wat alcohol en vooral uitgesproken aroma's vormen. Door de druk van de massa breken de druiven onderin de tank, wat tot het begin van de alcoholische gisting leidt. Door gebrek aan zuurstof blijft die echter steken op een paar procent alcohol. De druiven die middenin liggen en met het sap van de onderliggende laag in aanraking komen ondergaan ook een intercellulaire gisting, maar minder dan de druiven helemaal bovenin. Alle druiven worden vervolgens geperst en de most voltooit vervolgens op de normale manier zijn gisting. Twee zaken springen in het oog. Macération carbonique reduceert de hoeveelheid tannine in de schil en geeft fruitige, soepele wijnen om jong te drinken.

Houtopvoeding

Om bij te komen van de ingrijpende chemische processen van de afgelopen weken krijgt de jonge wijn een periode van rust. Voor wijnen die niet verder op houten vaten rijpen, is dat een rustperiode van circa een half jaar op stalen tanks.
Rode wijn met veel tannines is gebaat bij rijping op houten vaten. Het poreuze materiaal hout zorgt voor toevoer van zuurstof die bijdraagt aan de afbraak van de tannines. Hoe kleiner het vat, des te sterker het effect van de oxidatie. Hoe nieuwer het hout, des te krachtiger het aroma in de jonge wijn. Als het goed is verdwijnt dit houtaroma na verloop van tijd.
Vaten zijn er in soorten en maten, uiteenlopend van foeders die vele hectoliters bevatten tot het wereldwijd bekende vat van 225 liter uit Bordeaux, de *barrique bordelaise*, kortweg *barrique*. Daar brengen ze hun jeugd door, variërend van acht tot vierentwintig maanden. De *barrique*wijnen worden regelmatig overgestoken op schone vaten om restjes bezinksel te verwijderen en de wijn helder te maken.

Witte wijn

Bij witte wijn worden de druiven geperst voor het begin van de gisting. Om toch zoveel mogelijk aroma's aan de schil te onttrekken laat men druiven als sauvignon, sémillon, muscat en riesling tegenwoordig vaak korte tijd inweken alvorens ze te persen. Dit is de *macération préfermentaire* of *pelliculaire*, in het Engels *skin contact*.

Na de persing laat men het sap rusten voor klaring. Om dit proces te bespoedigen wordt het sap gekoeld tot zo'n 4 graden. Dan slaan de microscopisch kleine organische deeltjes die na de persing zijn blijven zitten neer en wordt de most helder. Men noemt dit *débourbage*.
In het geval van laat geoogste druiven die zeer rijk zijn aan suiker kan het gebeuren dat de gisting stopt voordat alle suikers zijn omgezet in alcohol. Het resultaat is dan een zoete wijn. Zoete wijn kan ook ontstaan omdat de gisting stopt vanwege een te lage temperatuur in de kelder. In Duitsland komt dat vaak voor. Een andere manier om de gisting te laten stoppen is het verwijderen van overgebleven gistcellen door de most te centrifugeren.

Staal of hout?

De meeste witte wijn wordt vergist in roestvrijstalen tanks waarvan de temperatuur makkelijk te controleren is. Vergisting bij een lage temperatuur zorgt ervoor dat de aroma's behouden blijven. In een enkel geval is het zinvol om witte wijn in kleine eiken vaten te vergisten. Er is dan sprake van *fermentation en barrique* of *barrel fermentation*. Dit gebeurt vooral bij chardonnay. Op de gisting volgt in de regel een periode van enkele maanden lagering, nog steeds in hetzelfde vat. De wijn blijft daardoor in contact met de afgestorven gistcellen, de *lies fines*, wat rijkdom en complexiteit oplevert. Om dit contact te intensiveren roert men de lies meermaals door de wijn door middel van *bâtonnage*.
Voor aromatische druivenrassen als bijvoorbeeld sauvignon blanc en riesling zijn barriques geen optie. Wat wel werkt is lagering op grote foeders waarvan het hout geen aroma's meer afgeeft maar die wel voor een subtiele oxidatie zorgen waardoor de wijnen hun aanvankelijke agressie verliezen.

Rosé

Voor rosé zijn er twee mogelijkheden. Een zelfde aanpak als bij wit, of een afgeleide van de bereiding voor rood. In het eerste geval worden de blauwe druiven direct geperst - net als bij witte wijn - op zo'n manier dat de schil maar in heel beperkte mate kleurstof afgeeft. In het tweede geval past men de *saignée*-techniek toe. 'Saigner' betekent in het Frans zo veel als 'laten bloeden'. In dit geval gaat het om rode wijn aan het begin van het gistings- en inwekingsproces. Men laat het lichtste, bovenste deel van de most in de tank aflopen om zo het overblijvende deel een grotere concentratie te geven. De afgelopen most vergist verder als een witte wijn. Rosé is hier dus eigenlijk een bijproduct.

Mousserende wijn

Mousserende wijnen beginnen als gewone stille witte wijnen. Aan deze stille basiswijnen voegt men gist en suiker toe, waardoor een tweede gisting ontstaat. Door deze gisting op fles te laten verlopen blijven de koolzuurbelletjes in de wijn gevangen. Hoe langer men de wijn de tijd geeft om op de afgestorven gistcellen (*lies*) te liggen, des te complexer de wijn zal worden. Dit is de befaamde *méthode champenoise*. Buiten de Champagne zelf is die naam verboden. Alternatieve benamingen zijn o.a. *metodo classico*, *metodo tradicional* en *méthode traditionnelle* of *Flaschengärung*.
Omdat mousserende wijnen een hoge zuurgraad hebben worden ze bij de botteling wat aangezoet. Dat gebeurt met de zogeheten *dosage*. Voor een Brut mag men daarbij tot 15 gram per liter gaan. Alleen Brut Nature is niet aangezoet.
Een goedkopere methode om mousserende wijn te maken is om de tweede gisting in een afgesloten tank te laten plaatsvinden. Dit is de *méthode Charmat* of *cuve close*. De kwaliteit daarvan haalt het niet bij de méthode champenoise.

Versterkte wijn

Bij versterkte wijnen als port en sherry voegt men tijdens het gistingsproces alcohol toe aan de most. Vroeger gebeurde dat om de wijn beter te kunnen conserveren. In de landen rond de

Middellandse Zee had men door de warmte nogal eens moeite om gewone wijnen goed te houden. Ook met het oog op verscheping bleek dit een goede zet; wijn reist nu eenmaal niet graag.
Door toevoeging van wijnalcohol stopt de gisting en behoudt de wijn onvergiste restsuikers. Port is er een goed voorbeeld van. Bij een droge versterkte wijn als de klassieke *fino* sherry wordt de alcohol pas na afloop van de gisting toegevoegd.
Versterkte wijnen ondergaan vaak een geforceerd oxidatieve houtrijping, d.w.z. me blootstelling aan zuurstof. De alcohol biedt ze voldoende bescherming tegen kapotgaan, terwijl ze wel een buitengewoon rijk boeket kunnen ontwikkelen.

Ingrepen & kunstgrepen

Wijn is vergist druivensap. Maar de omvorming van druivensap tot wijn vraagt de nodige begeleiding in de vorm van ingrepen in en correcties van het natuurlijke proces. Dat geldt zowel voor de vergisting als voor de opvoeding en de botteling.
Chaptalisatie
Stel dat je als wijnproducent in een van nature koel gebied, of in een jaar met minder gunstige groeicondities onvoldoende rijpe druiven hebt. Wat dan te doen? De natuur corrigeren! Wellicht de bekendste vorm van correctie is *chaptalisatie*, het verrijken van de most met suiker. Op die manier kun je het alcoholgehalte van de wijn een beetje opkrikken.
In koele Europese gebieden is chaptalisatie een vast onderdeel van de wijnbereiding, zij het wel gebonden aan voorschriften. In diverse landen buiten Europa gebeurt juist het tegenovergestelde. Daar kan het fruit soms zo rijp worden dat de zuurgraad te wensen overlaat. In ene vroeg stadium van de vinificatie wordt die dan gecorrigeerd.

Zwavel

Een onvermijdelijke ingreep bij de wijnbereiding is het gebruik van zwavel, of om precies te zijn: sulfiet. Zwavel is hét middel tegen oxidatie, niet alleen in wijn maar ook in heel veel andere levensmiddelen. Men zwavelt most bijvoorbeeld na het persen. Hetzelfde gebeurt bij jonge wijnen, wanneer die bij opvoeding na de gisting op houten vaten van tijd tot tijd moeten worden overgestoken en dan in aanraking komen met zuurstof. De laatste keer dat een wijn met sulfiet behandeld wordt, is bij de botteling. Hoe minder hoe beter, maar een minimum hoeveelheid sulfiet is noodzakelijk voor de stabiliteit van een wijn.

Houtsnippers

Een zekere mate van hout in geur en smaak, in essentie een bijverschijnsel van vergisting of opvoeding op vat, blijkt veel wijndrinkers aan te spreken. Gebruik van eikenhouten vaten is echter zeer kapitaals- en arbeidsintensief. Om goedkopere wijnen toch een houtaroma te geven wordt regelmatig een alternatief gehanteerd in de vorm van inweking van houtsnippers (*chips*) of het inbrengen van staven (*staves*) in de tank.

Pompen, filteren & klaren

Even onvermijdelijk als het gebruik van zwavel is het overbrengen van wijn van de ene plaats in de kelder naar een andere, zoals bij het oversteken en bij het bottelen. Wijn is echter gevoelig voor iedere vorm van manipulatie. Pompen kan, maar werken met zwaartekracht is beter.
Net zulke gevoeligheden zijn klaring en filtering. Om te klaren kun je centrifugeren, maar het laat zich raden dat natuurlijke bezinking of klaring met eiwit of bentoniet (een stof op basis van fijne klei) veel minder ingrijpend is. Om kristallen (tartraten) in witte wijn te voorkomen geeft men die een koudebehandeling waardoor die tartraten neerslaan. Een zeer omstreden ingreep is de filtering van de wijn. Filtering geeft weliswaar stabiliteit en helderheid, maar kan tegelijk de wijn beroven van een deel van zijn complexiteit. Hoe lichter het kan gebeuren, des te beter. Wie voor

ongefilterde wijnen met alles erop en eraan kiest, moet een beetje troebelheid en bezinksel dan maar voor lief nemen.

Thema:
Nog nooit was zuur zó zuur

Doel van deze les?

Even het geheugen opfrissen? Herkenning van zuren en onderscheid tussen deze voor ons belangrijke smaak in witte wijn !!!!
We gaan hier wat proefjes met 'aangename' zuren doen.
Veruit het belangrijkste zuur in wijn is:
wijnsteenzuur, naast appelzuur, citroenzuur, barnsteenzuur en melkzuur.
Het is geurloos, smaakt niet agressief en voorziet de wijn van levendigheid en structuur. In feite vormt het de ruggengraat voor zijn bewaarpotentieel. Deze vijf zuren samen vormen wat men, in wijntermen, 'de vaste zuurgraad' van de wijn noemt.
• Wijn bevat evenwel nog een zesde zuur: azijnzuur. Een zuur dat we eigenlijk kunnen missen als de pest, gezien zijn bijzonder agressieve karakter.
• Wijn bevat gemiddeld tussen 0,3 en 0,5 g/l azijnzuur. In die hoeveelheid vormt het geen probleem. Wanneer echter de dosis van 0,9 g/l overschreden wordt, gaan de poppen aan het dansen. Het belangrijkste kenmerk van azijnzuur is namelijk dat het vluchtig is en vanaf die dosis dus ook waarneembaar. In dat geval spreken we van een technisch foute wijn of een wijn met een 'azijnsteek'. Een onverkoopbaar (én onsmakelijk) product dus…
• Vandaag voeren we enkele proefjes uit met dat azijnzuur.
Een paar tips om ze correct uit te voeren:
- respecteer de opgegeven dosissen nauwkeurig
- gebruik steeds een verdunning van azijnzuur en ga te rade bij uw apotheker. Hij/zij maakt voor u probleemloos de gewenste oplossing klaar.
- Geen azijnzuur bij de hand? Geen probleem: u kunt ook keukenazijn gebruiken (wel puur en zonder toevoegingen!) Het resultaat zal niet exact hetzelfde zijn, maar u krijgt in ieder geval een goed beeld van wat dit zuur met uw wijn kan aanrichten.
- En misschien onnodig om te onderstrepen, maar zeker zo belangrijk: spuwen is bij deze test echt wel de boodschap...

Wat hebt u nodig?

• 3 flessen frisse Sauvignon blanc met een stevig zuurgehalte (Sauvignon de Touraine, Sauvignon uit Chili, …).
• We opteren uitsluitend voor heel jonge wijnen uit een recent oogstjaar.
TIP: Kies voor een Sauvignon die u al goed kent (geur en smaak). Zo kunt u

gemakkelijker de verschillen vaststellen.

Hoe concreet proeven?

• In elke fles Sauvignon gaan we de dosis azijn zuur verhogen:
- in fles 1 voegt u 0,3 g/l azijnzuur toe
- in fles 2 voegt u 0,6 g/l azijnzuur toe
- in fles 3 voegt u 0,9 g/l azijnzuur toe

• Proef vervolgens de drie flessen in deze volgorde, dus van een 'laag' naar 'hoog' azijnzuurgehalte.

Wat neemt u waar?

• Sauvignon blanc 1: best mogelijk dat u weinig verschil ruikt. We hebben immers de drempel van 0,9 g/l nog niet overschreden en bijgevolg krijgt het azijnzuur nog geen vluchtig karakter. Opmerkelijk is wel dat de gebruikelijke Sauvignonaroma's (citrusvruchten, groene appel, grassige tonen…) duidelijk versterkt worden. De wijn lijkt frisser én nerveuzer in de neus, maar dat komt de zuiverheid van het fruit niet écht ten goede.

• In de mond neemt u wel al verschillen waar: de aanzet zal frisser en levendiger zijn, terwijl het middenstuk duidelijk aan zuur gewonnen heeft. Beschikt u over een Sauvignon met veel fruit, dan is er weinig aan de hand. De wijn heeft inderdaad een flinke dosis zuur, maar écht agressief kan je dit niet noemen. In de finale is het best mogelijk dat u toch net iets te veel zuur waarneemt.

• Sauvignon blanc 2: het zou ons niet verwonderen als u hier wel al even de wenkbrauwen fronst wanneer u uw neus in het glas steekt en vervolgens gaat proeven. Het boeket 'wankelt' namelijk. Best mogelijk dat u al een 'vleugje' azijn waarneemt. Feit is wel dat bij deze verhoogde dosis de fruitige aroma's serieus aan intensiteit inboeten. Van de frisse primaire fruittonen blijft weinig over, de neus wordt stukken vlakker en weinig verfijnd.

• In de mond bestaat er nog weinig twijfel: de aanzet is niet meer levendig, maar ronduit agressief met vooral een flinke scheut zuur die u te verwerken krijgt wanneer de wijn voor het eerst in contact komt met uw lippen. Het vervolg laat zich raden: de zuurdominantie zet zich door over het ganse middenstuk, het fruit lijkt te verdwijnen, de structuur wordt compleet onevenwichtig en het zuur bereikt zijn hoogtepunt in finale en wordt ronduit agressief.

• Sauvignon blanc 3: Geen twijfel mogelijk, dit is een foutieve wijn. Zet uw neus aan het glas en u krijgt onmiddellijk een prikkel te verwerken die u hoofdpijn bezorgt. Inderdaad, dit is azijn in zijn agressiefste vorm. Weg fruit, weg mineralen, enkel en alleen nog het azijn domineert.

• En wat te denken van de mondvulling? Eveneens enorm agressief, want het azijnzuur bijt zich letterlijk vast in uw smaakpapillen en het enige wat u nog proeft is zuur, zuur en zuur. Wedden dat u nog nooit zo snel een wijn uitgespuwd hebt?

Wat hebben we vandaag geleerd?

• De boodschap klinkt helder: aanzijnzuur is een absoluut ongewenst zuur. Wanneer het in kleine hoeveelheden aanwezig is, hebt u er geen last van, want het is niet of nauwelijks waarneembaar in de neus. Boven de 0,9 g/l is

er geen twijfel meer mogelijk: de gootsteen in met dit product.
• Kan dit in de praktijk voorvallen? Zeker en vast, hoewel het eerder uitzondering blijft. Een onverzorgde of slecht voltooide vinificatie kan besmet worden met de 'azijnzuurbacterie', met bovenstaande geur- en smaakeffecten tot gevolg.
• Wat te doen? Gebeurt dit op restaurant en neemt u vluchtig zuur waar bij het voorproeven? Niet twijfelen: de fles onmiddellijk weigeren. Het gebeurt bij u thuis? Jammer, maar met deze fles valt niets aan te vangen. Gebruik dit agressieve product evenmin als alternatief voor, bijvoorbeeld, uw *haantje in rodewijnsaus.* Dat arme beestje verdient écht wel een beter einde...

Tip:

U zou deze zuurtests ook kunnen uitvoeren met:
• houtgelagerde Chardonnay: wijn 1 en 2 zouden misschien nog best kunnen meevallen, omdat het vette fruitkarakter en het hout bij niet al te sterke dosissen het azijnzuur nog kunnen 'maskeren', maar wijn 3 zal mogelijk nog slechter uitvallen dan de Sauvignon. De eik en het agressieve zuur komen in schril contrast met elkaar te staan en zorgen voor een immens agressief gevoel.
• Riesling (Elzas, Duitsland, Oostenrijk), droog maar met een stevige scheut restsuiker. Ook hier zal bij de grootste dosis azijnzuur de wijn ondrinkbaar worden, maar dosissen 1 en 2 houden al bij al goed stand omdat de restsuiker het azijnzuur doet vervlakken.

UITLEG VAN EN DOOR PAUL VAN DINTER