



Smaak Technische avond



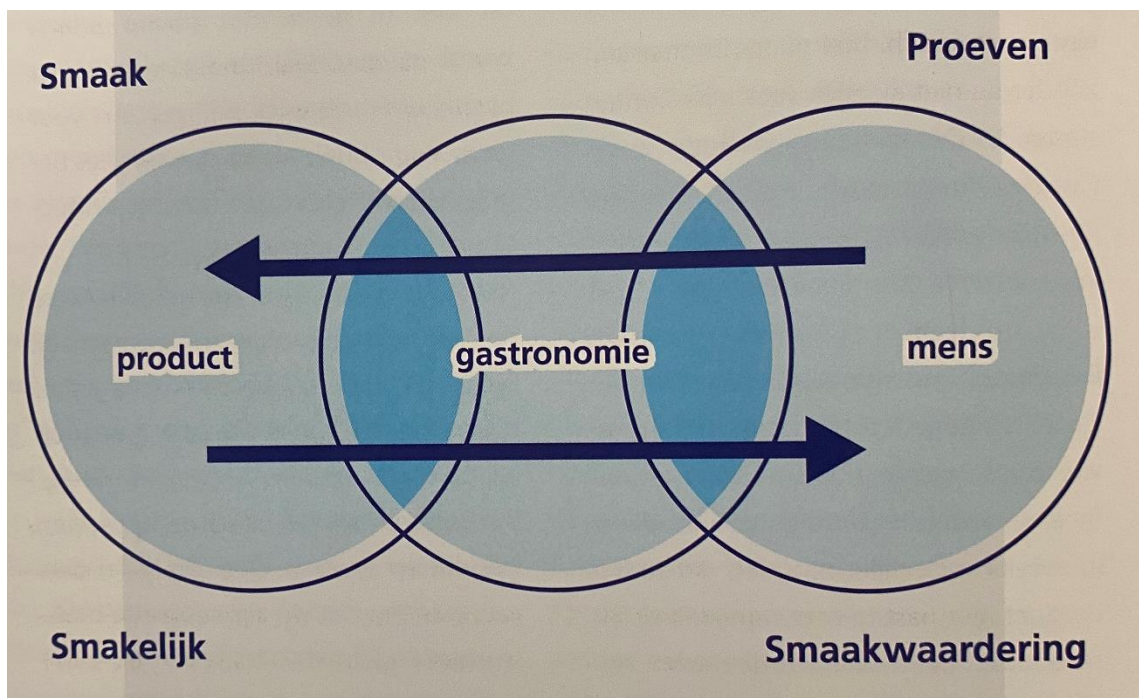
De Beurs Maaseik

6 maart 2020

Mensen en producten begrijpen

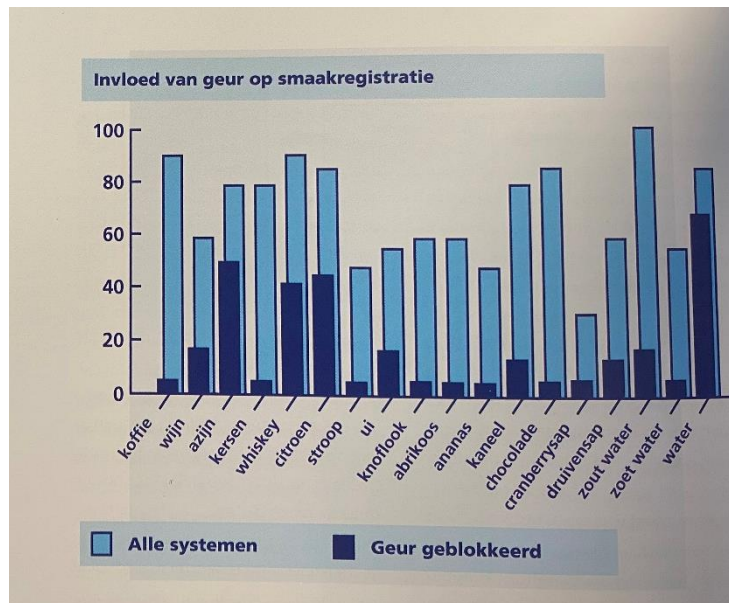
Uit het schema (hieronder) blijkt dat als we gastronomie willen begrijpen, we het nodige moeten weten van de mens, van de producten en van de elementen die de registratie beïnvloeden. Je mag dat ook omdraaien: gastronomie is niet te begrijpen door slechts aandacht te besteden aan één van deze aspecten. Het begrip proeven staat voor het identificeren van producten en het vaststellen welke elementen in deze producten aanwezig zijn. Mensen zijn daar heel goed in en denken ook gemeenschappelijk over smaakeigenschappen. Denk aan elementen zoals hard, zacht, smeug, knapperig, vetig, warm, koud zuur, zoet, zout etc. die door iedereen soortgelijk worden beoordeeld. Tussen mensen zitten wel waarnemingsverschillen, maar die relatief klein zijn. Hard is hard en zoet is zoet en zoet gaat niet ineens zout gevonden worden. Grote verschillen lijken alleen op te treden bij de registratie van sommige bitterstoffen.

Proeven is zelden neutraal en wordt zelfs op vele manieren beïnvloed waardoor mensen niet altijd hetzelfde lekker vinden. Je kunt trek hebben in iets zoets en het dus op dat moment meer waarderen dan iets hartigs. Het is eveneens mogelijk dat een smakelijk product niet past in een bepaalde situatie en dus niet lekker wordt gevonden. Op een warme dag op het terras valt een lichte en doordrinkbare pils, beter dan een zwaar speciaal bier. En lichte frisse witte wijn is beter dan “een patat” van een zware gecorseerde rode wijn.



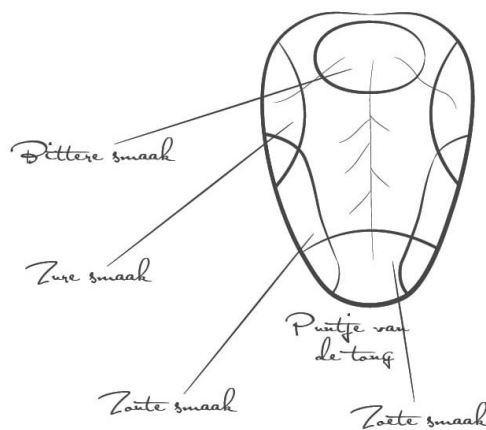
Een opvallende tabel is deze hieronder, alwaar we eens een opsomming geven van wat er werkelijk wordt waargenomen indien de geur geblokkeerd wordt. Hier ga je zien dat producten waarvan je zou denken dat ze grotendeels door het gustatorisch systeem geregistreerd worden, zoals azijn, zout en water, vel aan identiteit verliezen en niet meer goed

herkend worden als het geursysteem geblokkeerd is. Dit geeft aan dat ook de traditionele basismaken multi zintuigelijk zijn. Zuur, zout, bitter en zoet worden ook geroken en gevoeld. Niet alleen is geur een belangrijk onderdeel van het proeven, dus ook gevoel.



Vanavond focussen we ons dan ook op “Zout”

Waar op de tong proef je zout?



Een zoute smaak wordt dus aan de zijkanten van de tong geproefd. Zout is een smaakmaker en een stof die ons lichaam nodig heeft. Zout bevat natrium en chloride die van belang zijn voor de vochtbalans in ons lichaam. Natrium uit zout zorgt ook voor een goede werking van de spier- en zenuwcellen. Daarnaast is het belangrijk voor het reguleren van de bloeddruk. Voor deze functies werkt natrium ook nauw samen met kalium. Dit mineraal komt ook, in mindere mate, voor in zout. Zowel een tekort als teveel aan zout is schadelijk voor de gezondheid. In België hebben veel mensen een hoge bloeddruk als gevolg van een zoutoverschot.

Een overschot aan zout

Dit komt omdat we zo'n 2 gram boven de dagelijks aanbevolen hoeveelheid (ADH) zitten. In fabrieken wordt er al veel zout aan producten toegevoegd. Dit wordt gedaan om de houdbaarheid te verlengen of extra smaak toe te voegen. Tijdens het eten gebruiken we ook vaak zout. Hierdoor krijgen we al snel een teveel aan zout. In welke producten vind je veel zout? Het nummer één product met de grootste hoeveelheid aan zout is de kant-en-klaar maaltijd. Daarnaast zijn soep in blik (dit komt vooral door de bouillon), pizza en chips ook echte boosdoeners. Ook vis bevat veel zout.

Keukenzout is (vooral) natriumchloride. Vaak is er jodium aan toegevoegd. Zeezout wordt gewonnen door zeewater in te dampen.

In het zeewater bevinden zich diverse zouten in opgeloste toestand. Eén liter zeewater bevat ongeveer 35 gram zouten: 24 gram natriumchloride, 5 gram magnesiumchloride, 4 gram natriumsulfaat, 0,7 gram calciumchloride, 0,8 gram magnesiumbromide

Door deze samenstelling heeft zeezout een andere smaak dan keukenzout dat voornamelijk uit natriumchloride bestaat.

De feiten zijn: Als je het zout na bereiding aan een gerecht toevoegd, is er verschil in smaak. Als je het zout met het gerecht meekookt totaal niet. Het verschil in smaak is klein, maar het toevoegen van zeezout op deze manier, is leuker dan het toevoegen met een vaatje keukenzout.

Laten we nu eens gaan proeven

Met de neus dicht proeven we nauwelijks het verschil tussen zoet en zout water.

Allerbeste vineuze begeleider is chips met bubbels(champagne heeft een hoge zuurgraad wat bij zout een voordeel is)

Zout vermindert zuur= wordt ronder

Zout intensiveert de smaak, en het maakt zoet zoeter. Het wordt toegevoegd aan zoete producten zoals Karamel en koekjes. Daarentegen gaat het enigszins de bitterheid tegen van bittere groenten en olijven, en sommigen doen een snufje zout in hun koffie. In Oost- Azië wordt zout niet standaard toegevoegd aan eten. Daar worden zoutrijke sojasauzen, vissauzen en oestersauzen gebruikt als ingrediënt.

Soms **wordt zout gebruikt voor het geven van een smaakprikkel**. Bijvoorbeeld door een cocktailglas (voor een Margarita, Bloody Mary, enz.) met de rand in zout te dippen of door het strooien van wat zout over bonbons. Gebruik daar zeezout voor.

Wij proeven alles met het wereldbekende zeezout Maldon:

Maldon Seasalt wordt beschouwd als het beste zeezout ter wereld en wordt gebruikt door de beste koks op de planeet. Het is de unieke smaak en textuur waarmee dit zout zich onderscheidt van de rest; de piramidevormige kristallen zijn prachtig om te zien en zijn zo fijn dat ze gemakkelijk verkruimeld kunnen worden tussen de vingers.

Qua smaak is Maldon seasalt veel fijner en zachter dan gewoon tafel- of zeezout.

Maldon Seasalt is 100% natuurlijk, zonder toevoegingen zoals anti-klontermiddel en het is goedgekeurd door de Britse certificatie-instantie voor biologische producten (Organic Food Federation).

Maldon Seasalt wordt voornamelijk gebruikt om gerechten af te werken, zoals salades, gebakken vlees etc...

Een schitterend voorbeeld dat zout lekker is met bepaalde soorten bubbels. We proeven wat chips apart en dan merken we duidelijk de zoute smaak. Vervolgens drinken we een slok cava. En we voelen absoluut de zouthed niet meer, ze lost duidelijk op in de ziltheid/zuren van de cava

We proeven een stukje zoete aardappel, de aardappel heeft een mooie zachte structuur, we proeven dit, dit is zoet, nu doen we er zout op = het resultaat is dat de aardappel zoeter smaakt, de zoetheid is voller geworden. In de wetenschap dat in de aardappel ook bitter zit. Zout haalt hier eigenlijk de bittertonen weg.

Een ander mooi voorbeeld ervan is. We gaan de geroosterde koffieboon proeven en we eten die op dus we crunchen die in de mond en proeven duidelijk de zware bitter. Nu doen we zoute ham eromheen en de koffieboon dus. Je proeft eerst de ham en dan proef je haast niks meer van die bitter van de koffieboon. Een grappige combinatie .

Weet je wat eens tof is om te doen, wat koffiebonen crunchen daarbij wat specerijen zout en dus een rub van maken om vlees/wild mee in te wrijven.

We proeven nu de rijpe mango, vervolgens nog eens een stukje maar we doen er wat zout op . Resultaat veel meer aroma's komen vrij. De smaken worden versterkt, zout haalt water weg en daardoor komen er andere smaken naar boven. Een verrijkend effect dus .

Zout met zuur, we proberen een appelstukje (hard, knappiger). We proeven een zure appel zondermeer. We doen er zout op en je merkt dat de appel zoeter wordt. Je moet door dat zout heen proeven en dan ga je merken dat de appel duidelijk minder zuur is.

We proeven de oude kaas met geïntegreerd zout en dan merk je weer dat die bitter van de oude kaas door de aanwezigheid van het zout mooi in balans komt.

Andere mogelijkheden zijn een limoen stukje eerst puur eten en dan merk je duidelijk de zure smaak en doe er nu wat zout op en je merkt dat dit toegankelijker is om te eten.

Een kappertje eerst even proeven puur (je merkt de frisse zure/bittersmaak) en doe er nu zout op en je merkt de rondheid op die nu aanvaardbaarder is dan voorheen.

Andere gebruiken met zout:

1. Zout als conserveermiddel

Zout is een klassiek conserveermiddel. Het vermindert de groei van bacteriën.

2. Zout voor textuur en binding

Zout heeft invloed op de textuur van gegist brood. Het heeft effect op het geleren van proteïnen van kaas, ham en worst en helpt daardoor de binding.

3. Zout voor kleurverbetering

Vlees zoals worst en ham krijgt een mooiere kleur door zout. Zonder zout zou het er grijs uitzien. Er zijn koks die stellen, dat bij het blancheren van groenten, zout in het kookwater helpt om de groenten nog mooier van kleur te maken.

4. Zout voor het drogen

Osrose: Met zout kun je vocht onttrekken uit groentes, zoals komkommers, kool, aubergines. Het zoute water trekt het celvocht uit het fruit en groente. Dat werkt nog beter als je de groenten onder druk zet, bijvoorbeeld met een plankje en een steen erop. Gebruik geduld en niet teveel zout want uiteraard trekt er zout in de groentes waardoor ze onsmakelijk worden.

5. Zout voor emulsies

Zout helpt het emulsifieren van olie en azijn in dressings.

6. Zout voor het marineren

Vlees in een pekel bad wordt zachter en sappiger.

7. Zout voor ijsbereiding

Zout werd vroeger gebruikt bij het maken van roomijs. Zout laat geraspt ijs snel ontdooien waardoor het ijswater vormt met een temperatuur onder nul. Met dat ijskoude water wordt een mengsel van vruchtensap met room afgekoeld tot roomijs.

8. Zout voor zuurkool

Fermenteren van groente

Zuurkool is het bekendste voorbeeld van deze melkzuurgisting. Zout zorgt dat de groei van de ongewenste bacteriën geremd worden. De gewenste Lactobacilli zijn zoutresistenter.

9. Zout voor groene en knapperige groentes

Men is er nog niet helemaal uit hoe zout inwerkt op de pectine van celwanden en celwandverbindingen van groentes en peulvruchten. Het calcium in water heeft daar ook een belangrijk effect op. Doorgaans adviseert men om zacht water en zout te gebruiken bij het weken, blancheren en koken.

Dat laatste lijkt verrassend, maar is dat minder als we ons realiseren dat umami niet alleen in sojasaus zit, maar in allerlei producten die veel worden gebruikt. Tomaat, aardappelen, fonds (ingekookte bouillon) en kaas hebben een hoog umami-gehalte. 'Umami doet met eten wat lak doet met hout. Het haalt de kleur naar boven.'

Moeten we echt heel ver gaan met dit voorbeeld, wat zeggen jullie daarvan????

Sommige goedkopere wijnen 'smaken beter' als je een beetje zout toevoegt.

Iemand paste de truc enkele jaren geleden voor het eerst toe, vertelt hij aan The Wall Street Journal. Tijdens een etentje zat hij naast Gina Gallo, een gerenommeerde wijnkenner van E. & J. Gallo Winery. Zij vond het alcoholische drankje iets te fruitig en vroeg het zoutvaatje. Volgens Myhrvold werkte haar handigheidje zo goed, dat alle tafelgenoten het toepasten. Waarom ze die fles niet lieten vervangen door iets beters, werd niet helder.

Dat zout in dit geval 'hielp' wil niet zeggen dat elke goedkopere wijn die toevoeging verdraagt. Alleen als je drank iets te zoet is, raadt de wijnexpert een snufje zout aan.

Tja, je kunt ook iets meer uitgeven aan een wijn die deugt, en bij Grapes te raden gaan hahahaahahah.

Wat nu met zout/zilt en wijn

Onlangs heb ik aan tafel gezeten met een vriend die zijn voorkeur uitsprak voor zilte gerechten en zilte wijnen. Dus mijn eerste reactie is: "Waar vind je eigenlijk wijnen met een zilte toets"?. Uiteraard de logica volgend, is het antwoord voor de hand liggend: in wijnregio's die bij de zee liggen. De zoute lucht heeft zo'n sterke invloed dat men in het Australische Margaret River aan de Indische Oceaan, om een voorbeeld te noemen, de machines veel sneller moet vervangen vanwege het aangekoekte zout en de erosie.

Maar om echt die zilte smaak te krijgen in een wijn is er meer van doen dan alleen maar de zee: je hebt ook een hoog zuurgehalte nodig. Zuren zorgen ervoor dat minerale toetsen, en zout is een mineraal, goed tot uiting komen. Hoge zuren in een wijn vinden we voornamelijk in witte wijn, en dat is normaal want in rode wijn worden de hoge zuren (malaat) omgezet in lactaat (zacht smakend melkzuur).

Meerdere witte wijnen worden dicht bij de zee geproduceerd. Een van de bekendste is de muscadet, maar de wijnbouwers 'cultiveren' de ziltheid niet. De wijnen rusten integendeel 'sur lie' om zachte nuances te verkrijgen. De sherry, vooral dan de manzanilla die in het vissersdorp Sanlúcar de Barrameda rijpt, proeft recht naar de zee, zout en algen. De droge, onversterkte vorm hiervan vinden we in Galicië en dan vooral in de appellatie Rías Baixas. Hier reiken de wijnvelden tot aan de kust en krijgen we een beschaafde vorm van ziltheid. De gebruikte druivenrassen, albariño en loureiro leveren ook nog eens frisse tot complexe wijnen op.



Spanje Andalusië Sherry Manzanilla La Gitana, Hidalgo prijs 13,70

Beschrijving:

Sherry is een uitstekende aperitiefwijn en zal menigeen verrassen.

Manzanilla is afkomstig van het gebied aan de zee en onderscheidt zich door zijn lichte zilte smaak.

Hij is evenals de Fino gerijpt via het solera systeem en onder flor.

Wij hopen dat jullie je openstellen voor één van de mooiste en herkenbaarste wijnen ter wereld en tevens één van de meest ondergewaardeerde.

Commentaar overgenomen uit tijdschrift:

Zilte nootachtige smaak die erg zuiver overkomt en fraîcheur heeft. Een sherry met een geconcentreerde smaak en puntig in zijn zuren. Heerlijk smaakopwekkend.

Gerechten: Tapas, drink deze wijn(sherry is ook een wijn) bij zomerse salades, of charcuterie maar ook als ideale, lekkere aperitief. Serveer temperatuur: 6°C



Spanje Galicië Rias Baixas, Catavento "Albariño" 9,90€

Beschrijving:

Rias Baixas is gelegen dichtbij de Atlantische kust in Galicië, het noordwesten van Spanje.

De ondergrond is granietachtig, je zit hier immers in een vrij bergachtig landschap.

Het woord "Catavento" betekent in Galicische (en in het Portugees) windwijzer. Zo wordt eerst op poëtische wijze gesuggereerd dat het "weer", de "wind" en de "frisheid" een beslissende rol spelen in deze wijn.

In feite wordt de wijn sterk beïnvloed door het Atlantische klimaat. De wijngaarden liggen op minder dan 20 km van de Atlantische Oceaan, direct aan de rechteroever van de Miño-vallei, waar de wind zonder obstakels de oceaan in kan stromen. En inderdaad weerspiegelt dit weer in het karakter en de stijl van de wijn. Het glas toont de Catavento met heldere, goudgele kleur en enigszins groenachtige reflecties. De neus wordt gekenmerkt door een nieuw samenspel van aroma's van rijp, tropisch fruit (mango, ananas), abrikozen en groene appel. In de mond is de Catavento droog, rond en medium-bodied. Crème en zuur zijn zeer harmonieus geïntegreerd en uitgebalanceerd. Aangename en fruitige, middellange afdronk.

De Catavento blanco is, net als alle Albariño-wijnen van de Rías Baixas, een perfecte metgezel van vis en zeevruchten. Dankzij zijn uitstekende frisheid is hij ook geschikt als aperitief of als "terraswijn". Serveertemperatuur: 9 - 10°C

Frisheid van de Oceaan

Witte blend met dominantie van albariño. Finesse, complexiteit, impressies van perzik en rijpe kruisbes, vleugje witte peper. De mond is energiek en verfrissend met lichte pareling. Zout proeven we geenszins, maar er is wel die zachte ziltheid van de zee die hier toegedekt wordt door een nasmaak van witte peper en kruisbes. (12,5% alc.)



Spanje Andalusië Malaga Bodegas Victoria Ordóñez Monticara prijs 33€

Schitterend renovatieproject van de klassieke Moscatel druif afkomstig van de Axarquía, ten oosten van Málaga stad. In totaal worden er minder dan 2000 flessen gemaakt. De wijngaarden van deze unieke wijn liggen op meer dan 800 m hoogte en zijn aangeplant in 1932.

Geogst begin augustus in kleine kistjes van 9 kg, getransporteerd uit de steile wijngaarden met muilezels. Daarna met koeltransport tot aan de kleine bodega. Selectie en ontsteling zonder druk te zetten. Maceratie op lage temperatuur. Enkel de eerste lekmost (mosto yema) wordt gebruikt. Gisting op Franse eiken vaten van 600 liter. Daarna élevage sur lies met frequente batonnages tot in mei. Koude stabilisatie. 9 maanden op eikenvaten en daarna nog een 3 à 4 tal maanden op fles.

Zeer mooie Moscatel. Zoals algemeen geweten de enige wijn die echt naar druiven ruikt. Dat is ook hier het geval. Frisse, doch zeer complexe neus met mooie aanzet in de mond. Stevig en geconcentreerd met veel sap. Tegelijk ook mooie zuren aanwezig die de wijn ruggengraat geven. Lange afdronk. één van de weinige Moscateles op houten vaten gerijpt.

Slank en zilt

Lichtjes prikkelende florale neus, ontwikkeling van wit steenfruit en citroen met een minerale ondertoon. Evenwichtig en verfrissend, slank van palet, eerder geprononceerde zilttheid met ook pronte zuurtjes en een terugkeer van gele citroen.

Bodegas Victoria Ordóñez Monticara prijs 33€



Italië Südtirol Alto Adige GEWÜRZTRAMINER, PETER SÖLVA&SÖHNE, 2018, BOLZANO 22,50€

Druif: 100% Gewürztraminer - autochtone wijnstok ras

Beschrijving: De inheemse rank, Gewürztraminer, verovert de smaakpapillen dankzij het intense aroma van lychee, rozen en kruidnagel. Ideaal als aperitief. Perfect met antipasto op basis van vis, schaaldieren en lasagne.

Positie: Verschillende gebieden rond het dorp Kaltern en Tramin

Terroir: Sandy, steenachtig en een beetje leemachtig

Oogst: Verschillende oogsttijden vanwege de klassieke oogst. Midden tot eind september

Vinificatie: Witte wijn persen. Afhankelijk van de rijpheid wordt na de mechanische verwijdering van de stengels een korte periode gemacereerd. De puree wordt dan geperst en de most blijft een dag in een roestvrijstalen tank staan voor natuurlijke klaring. De most wordt vervolgens gefermenteerd in een roestvrijstalen tank bij gecontroleerde temperatuur. Het is belangrijk dat, nadat de gisting is voltooid, we ook het SurLie-proces gebruiken om de fijne gist overeind te houden en dus de extractie en ontwikkeling te garanderen. Opbrengst: Ca. 75 hl / ha. Houdbaarheid: van 3 tot 5 jaar. Serveertemperatuur: 13 ° C

Te serveren bij: schelpdieren en schaaldieren, gegrilde zeevis en wit vlees en ook voor Aziatische gerechten, Antipasti en ook voor verschillende schimmelkazen gemaakt van geiten-, schapen- en koeienmelk. Ook bijzonder interessant bij paté

Vetjes met citroen

Op basis van de gewurztraminer-druif. Deze Gewürztraminer overtuigt met zijn typische aroma van lychee, rozen en kruidnagel en met zijn sappige, harmonieuze smaak.. Heel verfrissend palet, medium-body, gepolijste zuren, spankracht. Beetje veel vetter van textuur dan de albariño, gecompenseerd door retro van citrusfruit. Bij aperitief en zeevruchten. (13,5% alc.)



Italië Friuli La Roncaia – Refosco prijs 30,50€

Dicht bij de exclusieve wijngaarden in Cergneu di Nimis staan de La Roncaia kelders, waar het leven verloopt in volledige harmonie met de omgeving. Een plek voor bezinning en jarenlange ervaring, opgebouwd tijdens de langzame passage van alle seizoenen. Hier komen bekwame handen aan te pas die nauwlettend toezien op de rijping van de druiven. Deze worden zorgvuldig geselecteerd en geoogst tot en vervaardigd tot gewaardeerde wijnen. De wijnen hebben de aroma's en smaak uit de exclusieve zone van Colli Orientali del Friuli. Deze streek is bekend om haar prestigieuze Ramandolo en Picolit DOC-wijnen. » De wijngaard is beplant met 4200 wijnstokken per hectare. Vinificatie: na een late oogst wordt een gedeelte van de druiven ingedroogd voor drie weken en vindt plaats in 5000 liter eiken vaten. De druiven worden geplet en de stokjes blijven zitten voor 25 tot 40 dagen bij een temperatuur van rond de 28°C. De wijn komt na deze periode een korte tijd in stalen tanks zodat de wijn tot rust kan komen. Hierna, wordt het overgezet naar nieuwe en gebruikte vaten. Hier kan de wijn rijpen voor 12 maanden. Na de botteling rijpt de wijn nog eens 6 maanden door op de fles. » De kleur is diep granaat rood met een paars randje. Heeft een levendige neus met hint van wilde bessen. De smaak is krachtig, fluweelzacht. » Heerlijk bij een stevig stuk gegrild vlees.



Italië Sicilië SYRAH SIKIRI ORGANIC TERRE IGP, SPADAFORA, 2014, prijs 34,80€

Spadafora is een nobele Siciliaanse familie, waarvan de eerste gecertificeerde sporen dateren uit 1230. Door de eeuwen heen had de Casato de overhand over vijf vorstendommen, een hertogdom, twee markies, een graafschap en vijftwintig baronieën. Sommige familieleden hebben leidende posities bekleed in het Koninkrijk Sicilië en in sommige Europese staten.

De oprichter van de boerderij is Don Pietro dei Principi di Spadafora, die het landgoed erft van zijn oom Michele De Stefani, een getalenteerde boer en fokker van renpaarden. Het landgoed heeft tijdens de aardbeving van 1968 veel schade opgelopen, maar Don Pietro heeft zowel de wederopbouw als de herontwikkeling van het bedrijf uitgevoerd, de inheemse wijngaarden opnieuw geëvalueerd en allochtone wijngaarden naar Sicilië gebracht voor de geboorte van kwaliteitswijnen.

De huidige eigenaar is Francesco Spadafora, zoon van Don Pietro, getrouwd met zijn vrouw Claudia, geflankeerd door zijn dochter Enrica.

Ik zal je het verhaal van dit land vertellen en hoe de eerste Spadafora-fles werd geboren, in de veronderstelling dat dit geen site is maar een boek. Dus ik hoop onze filosofie over te brengen, dezelfde die ons elke dag zorgt voor onze planten en de productie van onze wijn.

De Spadafora-boerderij cultiveert al zijn wijngaarden in een agrarisch gebied rondom de kelder, met alleen zijn eigen druiven die, zodra ze de juiste rijpheid hebben bereikt, zullen worden gebruikt voor de productie van onze flessen. Dit is een van de belangrijkste en meest delicate werken die we sinds 1993 doen, dat wil zeggen vanaf onze eerste oogst. We groeien organisch; we gebruiken alleen natuurlijke producten en we maken wijn zonder zwaveldioxide. We gebruiken strikt gisten geproduceerd uit dezelfde druiven. We respecteren de tijden en behoeften van de natuur, zodat u de druiven en de kenmerken van de grond vindt die onze wijn uniek maken in het glas.

Voor de gisting van onze wijnen, met de eerste druiven die in de kelder aankomen, bereiden we pied de cuve voor. Dezelfde pied de cuve, zodra de gisting spontaan is geactiveerd, zal worden gebruikt om de most te enten die geleidelijk de kelder zal bereiken, waardoor we wijnen kunnen verkrijgen die geen kinderen van gistingen zijn van geselecteerde gisten, maar kinderen van gisten die zijn geproduceerd met verschillende druiven van ons grondgebied. .

Het resultaat van deze fermentaties, zonder toevoeging van zwaveldioxide, zorgt ervoor dat de fermentaties spontaan plaatsvinden en de typische aroma's van de referentiedruiven ontwikkelen. Dit uitgangspunt is een must omdat voor ons de oogst en de wijnbereiding het resultaat zijn van een jaar werk in de wijngaard en de zorg die we in onze flessen stoppen met respect voor de klant. We stellen ons onze planten graag voor als kind om te begeleiden in groei en training. We verlichten ze, verdunnen en snijden de trossen met verschillende technieken volgens de variëteit, zodat ze goed kunnen groeien.

Ons organische zijn gaat verder dan het niet gebruiken van chemische producten in de wijngaard. We gebruiken alternatieve energieën, lichter glas voor onze flessen en organische doppen gemaakt van een polymeer afgeleid van suikerriet.

Tot slot houden we ervan om onze flessenwijnen goed te bewaren en te verfijnen, en zelfs als de markt een bepaalde snelheid heeft, geven we er de voorkeur aan om met onze flessen uit te gaan wanneer de wijnen zich op het hoogste niveau kunnen uiten.

We werken aan producten die een uitdrukking zijn van het territorium, de plaatsen waar de druiven worden geboren en groeien, waar de vinificatie op een natuurlijke manier schoon en constant blijft en unieke wijnen tot leven brengt.

Ik beschouw Virzi, onze wijk, als een speciale, herkenbare plek. Geboren als een land waar wijn werd geproduceerd om in bulk te worden verkocht, gaf hij vervolgens de eerste fles in 1993. Sindsdien, na elke oogst en na elke botteling, dank ik dit land voor zijn vrijgevigheid en in mijn hart, elke keer, ik geniet van dit kleine wonder.

Eerste oogst op 11 september 2014, uitdunning/groene oogst op 28 juli. Gisting in cement. Verouderen in cuves inox. Wijn zonder toegevoegde sulfieten. Alcohol 14,11%, zuurgraad 5,28, ph 3,34. Paars rode kleur. Hints van leer. Sensaties van reinheid, geur van violet en hints van wild fruit. Wijn die doet denken aan een rijpe druif in de mond. Voorts is de smaak rijk en volmondig. Tannines goed aanwezig en uitstekend gebalanceerd.. De aanbevolen serveertemperatuur is 18 graden. Om de komende 15 jaar te drinken. Zonder toegevoegde sulfieten, spontane gisting, ongefilterd.

Een fijne proefavond alvast.

Paul

.