



Opening Wijnactiviteit

(na Corona ???)

Traiteur Jaeken

11 September 2020



Belangrijkste verschillen tussen Chardonnay vs Sauvignon Blanc

De belangrijkste verschillen tussen Chardonnay en Sauvignon Blanc zijn:

- Chardonnay-druiven zijn uitzonderlijk gevoelig voor het terroir, terwijl Sauvignon Blanc bekend staat als de groene wijn.
- Chardonnay moet worden gecombineerd met sterkere smaken en romige texturen, terwijl Sauvignon Blanc goed is om licht te nippen en een maaltijd op te frissen.
- Chardonnay kan ongelooflijk gevarieerd zijn qua smaakprofiel, terwijl Sauvignon Blanc over het algemeen een fris en pittig karakter heeft.
- Chardonnay kan worden gerijpt in een eikenhouten vat, terwijl Sauvignon Blanc te licht is om op eikenhout te rijpen.



Chardonnay

Laten we beginnen met de meest controversiële van de twee: Chardonnay.

Algemeen smaakprofiel van Chardonnay

Chardonnay. Je eerste gedachten zijn waarschijnlijk room, boter, eik, appel en ananas.

Dat zijn absoluut de smaken van de meeste klassieke Chardonnays. Maar wat als ik zei dat je ook jasmijn, amandelen, citroen en peer kon proeven? Chardonnay is een ongelooflijk veelzijdige druif, dus je kunt opties vinden die je smaakpapillen verstand doen staan.

Het is gewoon een kwestie van weten waar je moet zoeken.

Opgevoed op Eiken (Oaked)vaten Chardonnay's

Dit is de variëteit van Chardonnay waar je waarschijnlijk het meest aan gewend bent.

Deze wijnen zijn zelfs een van de redenen waarom veel mensen zeggen dat ze een hekel hebben aan Chardonnay! Voor eikenhouten Chardonnay's mogen de druiven rijpen in eikenhouten vaten. Deze vaten geven hun rijke houtachtige smaak. De wijnen eindigen vol eikenhouten tonen en zijn meestal groter en rijper met een lagere zuurgraad. Af en toe ondergaan wijnen ook een droesemrijping in de vaten. Dit geeft ze die brood- of toastsmak.

Echter, eikenhouten wijnen zijn een relatief nieuwe ontwikkeling. Je vindt ze uit regio's als Californië, Chili en andere landen in de Nieuwe Wereld.

De originele Chardonnay is heel anders!

Unoaked Chardonnay's

Voor degenen onder u die terugdeinzen voor de grote oude eiken en rijke boter, de hoop is niet verloren!

Unoaked Chardonnay was de oorspronkelijke variëteit en we hebben hem nog steeds.

Deze wijnen zijn doorgaans lichter en knapperiger. (Bijna als een Pinot Grigio of Sauvignon Blanc.) Ze worden gerijpt in roestvrijstalen vaten, zodat ze de lichtere, subtiele smaken van hun terroir behouden. In plaats van eiken, boter of toast, krijg je de smaken van de druif zelf. Ze zijn krokanter, zuurder en lichter!

Unoaked Chardonnay is te vinden in regio's als Frankrijk, Italië en de Verenigde Staten.

Wat is er met de botersmaak?

Een van de meest iconische smaken van Chardonnay is boter. Dit wordt veroorzaakt door een proces dat malolactische fermentatie wordt genoemd.

Malolactische gisting zet appelzuur (dat een wijn die zure smaak geeft) om in melkzuur (waardoor het romig wordt). Het proces wordt veroorzaakt door de bacterie *Oenococcus Oeni*.

Malolactische gisting ziet u meestal in eikenhouten wijnen, aangezien dit de neiging heeft om voor te komen als wijnen rijpen in eikenhouten vaten.

Sommige niet-ge-eikte wijnen mogen echter ook malolactische gisting ondergaan.

Niet alle Chardonnay's hebben deze component. Het komt vaker voor in Californië en New World Chardonnay's. Wijnen uit Frankrijk voeren slechts zelden malolactische gisting uit.

Door een recente ontwikkeling kan slechts een deel van de wijn gisting ondergaan, waardoor wijnen een rijkere en romiger body krijgen. Maar ze zullen geen enkel zuurverlies of meer subtiele smaken lijden. Het is een geweldige manier om complexiteit toe te voegen zonder terroir te verliezen!

De vanillesmaak die je soms proeft, is apart en wordt veroorzaakt door een verbinding die vanille wordt genoemd.

Warmer klimaat (Warm Climat) Chardonnay

Chardonnay-druiven zijn uitzonderlijk gevoelig voor het terroir van de regio waarin ze worden verbouwd.

Hierdoor kunnen Chardonnay's ongelooflijk gevarieerd zijn in smaakprofiel!

Warmere klimaten hebben de neiging om rijkere, meer fruitige en rijpe wijnen te produceren.

Dit zijn de wijnen die zwaar zijn op ananas, papaja, perzik of stervrucht. U zult deze smaken waarschijnlijk herkennen als meer "klassieke" Californische Chardonnay.

Best "warmer Chardonnay-regio's": Napa Valley, Californië, Chili, Australië

Koeler klimaat (Cool Climat) Chardonnay

Chardonnay-druiven zijn ontstaan in Bourgondië, Frankrijk, een van nature koelere regio.

Cool Climat; Chardonnay's zijn sterker op appel en citrus met tonen van bloemen of zelfs noten.

Deze klimaten produceren wijnen die minder overdreven rijp zijn, over het algemeen knapperiger en eindigen op een levendige citrustoon.

De beste "Cool Climat" Chardonnay-regio's: Bourgondië, Frankrijk, Ontario, Oregon

Chardonnay-voedselcombinaties

Chardonnay's zijn rijke wijnen, dus ze moeten worden gecombineerd met sterkere smaken en romige texturen.

- Kaas: roomkaas, brie, camembert, cheddar, blauw
- Voorgerechten: schaaldieren (kreeften, coquilles, krab), romige pasta's Risotto, delicaat gekruide kip, zalm of varkensvlees
- Apps: bisques of romige soepen,
- Desserts: crème brûlée, perziksalades, appeldesserts

Sauvignon blanc

Sauvignon Blanc is altijd een veilige gok voor witte wijn. Het combineert prachtig met voedsel en het heeft een opmerkelijke veelzijdigheid. U kunt voor elke gelegenheid een Sauvignon Blanc vinden!

Algemeen smaakprofiel van Sauvignon Blanc



Sauvignon blancs staan bekend als de "groene" wijn. Ze hebben sterke tonen van gras, groene paprika, limoen, natte steen en kruiden.

Ze zijn meestal niet erg complex en zijn goed voor een aperiteif en om een maaltijd op te frissen.

Net als bij Chardonnay, brengen een verandering van klimaat en wat eikenhout echter een geheel nieuwe kant aan deze wijnen!

Warmer klimaat (Warm Climat) Sauvignon Blanc

Als je ooit een Sauvignon Blanc hebt gehad en dacht "dit is fruitiger dan ik dacht!" de kans is groot dat je er een dronk uit een warme regio. Net als Chardonnay ontwikkelen Sauvignon Blancs rijkere, rijpere en meer tropische smaken in warmere klimaten.

Deze wijnen hebben tonen van perzik, passievrucht, citroen en zelfs vanille die de typisch groene en knapperige wijn versterken.

Ze zijn vrolijk en vrolijk en zomers, zolang je maar geen bezwaar hebt tegen een glas fruit bij je groenten! Als ze goed in balans zijn, zijn ze enkele van de meest verfrissende wijnen die je kunt proeven.

Best Warmer Sauvignon-regio's: Californië, Australië, Argentinië, Spanje

Koeler klimaat (Cool Climat) Sauvignon Blanc

Net als Chardonnay komt Sauvignon Blanc traditioneel uit een koeler klimaat. Het is ontstaan in Bordeaux, Frankrijk, waar het nog steeds wordt verbouwd.

Maar in tegenstelling tot Chardonnay, zijn het de traditionele smaken die je het meest associeert met Sauvignon Blanc in plaats van de nieuwe wereld, warmere variëteiten!

Deze wijnen bevatten smaken zoals gras, paprika, kruisbes, mineralen en groene kruiden die typerend zijn voor een Sauvignon Blanc. Voor mensen die niet van groene wijnen houden, zijn deze wijnen de boosdoener. (Veel beter om een warmere Sauvignon Blanc of zelfs een eikenhouten te proberen!)

Best Cooler Chardonnay-regio's: Bordeaux, Frankrijk, Nieuw-Zeeland, Italië, Oregon

Stijgend in populariteit: Oaked Sauvignon

Er zou een gezegde moeten zijn "als je witte wijn vindt, is er altijd iemand die er eikenhout in zet".

De groeiende trend van het verouderen van witte wijnen op eikenhout heeft zich uitgebreid naar Sauvignon Blanc. Dit is weer een van de interessante overlappingsen tussen Sauvignon en Chardonnay.

Sauvignon is over het algemeen te licht om op eikenhout te rijpen. Combineer het echter met wat Semillon of Viognier en ineens heb je een wijn met genoeg body om een beetje eikenhout aan te kunnen.

Deze wijnen behouden nog steeds hun heldere, groene smaakprofielen. Die frisse smaken verzachten echter in gerijpte eiken wijn. De eik voegt ook smaken toe zoals vanille, zoethout en toast. Dit maakt de typisch heldere Sauvignon complexer!

De beste eiken Sauvignon Blanc komt uit zijn thuisregio Bordeaux, Frankrijk.

Sauvignon blancs ondergaan over het algemeen geen malolactische gisting, zodat ze hun pittige zure smaken behouden.

U zult eiken Sauvignon Blancs vinden die afkomstig zijn uit regio's als: Washington, Australië en Bordeaux e.a. .

Sauvignon Blanc-voedselparing

Sauvignon Blanc is een uitstekende wijn om tijdens het diner te serveren. Het past bij de meeste zomerse voorgerechten (denk aan zeevruchten en kip) en bijna elke groente die je maar kunt bedenken. Het is ook een van de klassieke "wijn en kaas" feestwijnen.

- Kaas: Geitenkaas, Gouda, Havarti (Deense koemelkkaas), Sharp Cheddar, Gruyère
- Voorgerechten: Thaise gerechten, Mexicaanse gerechten, garnalen, pesto pasta's, geroosterde groenten, forel, delicate vis, kip, vinaigrette, salades, asperges, erwten
- Apps: oesters, olijven, krabkoekjes
- Desserts: Key Lime Pie, Crème Brûlée, Olive Oil Cake

Een mooi voorbeeld: Touraine Sauvignon Blanc, Domaine Desloges uit Loire, Frankrijk

Heerlijk levendig en zomers. Zwaar van passievrucht die je met een enkele slok naar het paradijs kan vervoeren! Toegevoegde smaken van kiwi en guave vullen het met fruit. Zeer fruitig en perfect voor speciale gelegenheden!

Dus ... wat is het beste? Nou, dat is helemaal aan jou!

Als je gewoon op zoek bent naar een wijn om van te genieten bij een Netflix-film, ga dan met je favoriet. Als je het combineert met voedsel, houd er dan rekening mee dat Chardonnay te groot kan zijn voor meer delicate smaken en dat Sauvignon Blanc te groen kan zijn voor een romig gerecht.

Als je van Sauvignon houdt, maar iets nieuws wilt proberen ... ga dan voor een niet-eikenhouten Chardonnay.

Als je van Chardonnay houdt maar je wilt eens iets anders... ga dan voor een eiken Sauvignon.

Uiteindelijk moet je je eigen smaakpapillen vertrouwen. Je weet wat je leuk vindt!

Paul