



Nieuwe Tendensen in Cabernet Sauvignon

Syllabus

Vrijdag 27 oktober 2023





De Druif Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon is een van de meest bekende druivenrassen ter wereld en is een van de belangrijkste druiven voor het maken van rode wijn. Het ras heeft een interessante oorsprong en geschiedenis die teruggaat tot de 17e eeuw.

Oorsprong

De oorsprong van Cabernet Sauvignon is nog steeds een bron van discussie onder wijnhistorici en ampelografen (druivenkenners). Het lijkt er echter op dat de druif ontstaan is uit een natuurlijke kruising tussen de druivenrassen Cabernet Franc en Sauvignon Blanc. Deze kruising zou hebben plaatsgevonden in de regio van de Gironde in Frankrijk.

De eerste vermeldingen van de druif dateren uit de 18e eeuw, toen het in de Médoc-regio van Bordeaux werd geteeld. Het ras werd al snel populair vanwege zijn vermogen om zich goed aan te passen aan verschillende bodem- en klimaatomstandigheden.

Geschiedenis

In de 19e eeuw begon Cabernet Sauvignon aan zijn opmars als een van de belangrijkste druivenrassen van de Bordeaux-regio. Het ras werd gebruikt in de beroemde wijnen van de Médoc-regio, zoals Château Lafite-Rothschild, Château Margaux en Château Latour. Deze wijnen, die voornamelijk uit Cabernet Sauvignon bestaan, worden vaak beschouwd als enkele van de beste wijnen ter wereld.

Tegenwoordig wordt Cabernet Sauvignon geteeld in wijngebieden over de hele wereld, van Californië tot Australië en Zuid-Afrika. Het ras heeft een reputatie opgebouwd als een van de meest betrouwbare druiven voor de productie van kwaliteitswijnen en wordt vaak gebruikt als de dominante druif in Bordeaux-achtige blends.

Kenmerken

Cabernet Sauvignon heeft een dikke schil en kleine bessen, wat zorgt voor een hoog gehalte aan tannines en anthocyanen in de druiven. Deze eigenschappen dragen bij aan de krachtige structuur en diepe kleur van de wijnen die uit de druif worden geproduceerd. De wijn heeft vaak aroma's van zwarte bessen, zwarte kersen en cederhout, en heeft een lange en complexe afdrank.

In de loop der jaren zijn er talloze klonen van Cabernet Sauvignon ontwikkeld, die variëren in smaakprofiel en groeikarakteristieken. Deze klonen worden gebruikt om aan de specifieke behoeften van verschillende wijngebieden en wijnmakers te voldoen.

Conclusie

Cabernet Sauvignon is een van de meest iconische druivenrassen ter wereld en heeft een belangrijke rol gespeeld in de geschiedenis van de wijnproductie. De druif heeft zich ontwikkeld tot een van de meest betrouwbare en veelzijdige rassen, dat wordt geteeld en gewaardeerd over de hele wereld.

Visuele aspecten:

Een Cabernet Sauvignon-wijn heeft meestal een diepe robijnrode kleur. Bij het ouder worden kan de kleur evolueren naar mahoniebruin. De wijn heeft over het algemeen een hoge viscositeit, wat betekent dat het langzaam langs de wand van het glas glijdt.

Geuraspecten:

Een jonge Cabernet Sauvignon-wijn heeft meestal een krachtige en intense geur van zwarte bessen, bramen, cassis, en soms ook van kersen en pruimen. Naarmate de wijn ouder wordt, kan de geur evolueren naar aroma's van cederhout, leer, tabak en zelfs truffels. Ook kunnen er florale tonen van viooltjes en rozen worden waargenomen.

Smaakaspecten:

Een Cabernet Sauvignon-wijn is over het algemeen vol van smaak met een hoog tanninegehalte en een stevige structuur. De wijn heeft een lange afdronk en heeft smaken van zwarte bessen, bramen, cassis, en soms ook van kersen en pruimen. Naarmate de wijn ouder wordt, kan de smaak evolueren naar meer complexe smaken van leer, tabak, kruiden en zelfs chocolade. De tannines in de wijn zorgen voor een stevige structuur en kunnen een droog gevoel in de mond achterlaten. De wijn heeft meestal een hoog alcoholgehalte en een matige tot hoge zuurgraad, wat zorgt voor een goede balans tussen zoetheid en zuurheid.

Het vinificatieproces

Het vinificatieproces van wijn met Cabernet Sauvignon-druiven is vergelijkbaar met dat van andere rode wijnen. Het omvat de volgende stappen:

Oogst: De Cabernet Sauvignon-druiven worden met de hand of machinaal geoogst. De oogsttijd kan variëren afhankelijk van het klimaat en de rijpheid van de druiven.

Ontstelen en persen: De druiven worden vervolgens ontdaan van hun stelen en geperst om het sap te extraheren. Het sap wordt in tanks gegoten om verder te worden verwerkt.

Fermentatie: De wijnfermentatie begint wanneer de gist in het sap wordt geïntroduceerd. De gist zet de suikers om in alcohol en kooldioxide. De temperatuur en tijd van de fermentatie kunnen variëren, afhankelijk van de gewenste smaak en stijl van de wijn.

Maceratie: De wijn wordt tijdens de fermentatie geëxtraheerd uit de schillen en zaden van de druiven. Dit proces staat bekend als maceratie en duurt meestal 1-2 weken. De maceratieperiode kan worden aangepast om de kleur, smaak en tannines van de wijn te veranderen.

Rijping: Na de fermentatie wordt de wijn overgebracht naar vaten om te rijpen. De vaten kunnen van verschillende materialen zijn gemaakt, zoals eikenhout, roestvrij staal of beton. De rijping kan variëren van enkele maanden tot enkele jaren, afhankelijk van de gewenste smaak en stijl van de wijn.

Bottelen: Na de rijping wordt de wijn gebotteld en afgesloten met een kurk of een schroefdop. De wijn kan vervolgens verder rijpen in de fles.

Na het bottelen wordt de wijn op de markt gebracht en kan deze worden geconsumeerd. Het hele vinificatieproces van wijn met Cabernet Sauvignon-druiven kan enkele maanden tot enkele jaren duren, afhankelijk van de rijpingstijd van de wijn.

Welke klonen* herkennen we voor de druif Cabernet Sauvignon en welke zijn hun karakteristieken:

Er zijn verschillende klonen van de Cabernet Sauvignon-druif die wereldwijd worden gekweekt, elk met hun eigen kenmerken en eigenschappen. Hier zijn enkele van de meest voorkomende Cabernet Sauvignon-klonen:

Clone 337: Dit is een van de meest populaire Cabernet Sauvignon-klonen en wordt vaak gekozen vanwege de hoge kwaliteit van de druiven en de donkere kleur van de resulterende wijn. De wijn heeft meestal een uitgesproken aroma van donker fruit, zoals zwarte bessen, en heeft een volle body en stevige tannines.

Clone 191: Deze Cabernet Sauvignon kloon heeft vaak een lager tanninegehalte dan andere klonen en heeft een fruitig aroma met tonen van zwarte kersen en bessen. De wijn die van deze druiven wordt gemaakt, heeft meestal een zachte textuur en is gemakkelijker te drinken dan sommige andere Cabernet Sauvignon-wijnen.

Clone 6: Dit is een van de oudste Cabernet Sauvignon-klonen en wordt nog steeds veel gekweekt. De druiven hebben vaak een lager suikergehalte dan andere klonen, wat kan resulteren in wijnen met een hoger zuurgehalte. De wijn die van deze druiven wordt gemaakt, heeft vaak aroma's van groene peper, kruiden en donker fruit.

Clone 169: Dit is een relatief nieuwe Cabernet Sauvignon kloon die steeds populairder wordt. De druiven hebben vaak een hoger tanninegehalte dan andere klonen en resulteren in wijnen met een diepe kleur en een complex aroma van donker fruit, kruiden en cederhout.

Wat is een kloon voor een druivenras:

- Om een kloon te maken, worden wijnstokken vermeerderd met stekken van een geselecteerde 'ouder'. Druiventelers zullen soms een wijnstok vinden met een specifieke eigenschap, zoals droogte of ziekteresistentie of de gewenste grootte, smaak of aroma die ze willen repliceren. In tegenstelling tot veel andere planten, zijn wijnstokken zelf bestoven, zodat ze zich kunnen aanpassen aan omgevingsstressoren, waardoor nieuwe varianten of klonen ontstaan. Een bekende kwetsbaarheid van wijnstokken is Phylloxera. Het kleine insect kwam eind 19e eeuw op de wijnsceen, met een nieuwe resistente soort die een eeuw later Californië trof en naar schatting twee derde van de aanplant van Napa Valley op zijn pad wegvaagde.
- Vastbesloten om enkele van de beste Cabernet Sauvignon-wijnstokken uit de regio te redden, selecteerde de University of California Davis (UC Davis) Foundation Plant Services een paar onderscheidende klonen en noemde ze Heritage Clones. Deze klonen waren vastbesloten om gezond te zijn, wijnstokken - en misschien wel het belangrijkste - met een reputatie voor de productie van kwaliteitswijn. UC Davis heeft slechts drie Cabernet Sauvignon-erfgoedklonen in Californië aangewezen - en alleen een van Stags Leap District.
- UCD 30, bekend als de 'Disney-Silverado Heritage Clone', is die wijnstok. De naam is geïnspireerd door Walt Disney's weduwe Lillian Disney, die Silverado Vineyards oprichtte met haar dochter en schoonzoon Diane en Ron Miller in 1981 (de kinderen en kleinkinderen van Ron en Diane zijn nu eigenaar van de wijnmakerij.) De wijnstokken die later UC Davis 'zeldzame Heritage-classificatie werd in 1968 op de Silverado Vineyard geplant door Harry See, bekend van See's Candy.

Food en wijn

Foodpairing is de wetenschappelijke studie van voedselcombinaties die complementair zijn qua smaak, aroma en textuur. Cabernet Sauvignon is een bekende druivensoort die veel voorkomt in rode wijnen en wordt vaak geassocieerd met rijke, volle smaken en tannines.

Om te begrijpen welke voedingsmiddelen goed passen bij Cabernet Sauvignon, moeten we kijken naar de smaakprofielen en aroma's van deze wijn. Cabernet Sauvignon-wijnen hebben meestal een hoog gehalte aan tannines en een uitgesproken smaak van donker fruit zoals zwarte bessen, bramen en pruimen. Andere smaaktonen kunnen zijn: cederhout, vanille, chocolade en kruiden zoals munt, tijm en laurier.

Bij het combineren van Cabernet Sauvignon met voedsel moet men rekening houden met de smaak en textuur van het voedsel. Voedingsmiddelen die goed bij Cabernet Sauvignon passen, zijn vaak rijk en vol van smaak en hebben voldoende textuur en vetten om de tannines te verzachten. Er zijn echter ook voedingsmiddelen die minder goed passen bij Cabernet Sauvignon. Voedingsmiddelen met een hoge zuurgraad, zoals citrusvruchten en tomaten, kunnen de tannines in

de wijn versterken en een onaangename smaak veroorzaken. Lichte visgerechten en groenten kunnen ook een minder goede match zijn, omdat ze niet genoeg textuur en vetten hebben om de tannines in de wijn te verzachten.

Enkele voorbeelden van voedingsmiddelen die goed passen bij Cabernet Sauvignon zijn:

Rood vlees: Cabernet Sauvignon is een klassieke combinatie met rood vlees zoals biefstuk, lam en wild. Het kan ook goed samengaan met stoofpotjes en gegrilde gerechten.

Kaas: Cabernet Sauvignon gaat goed samen met sterke kazen zoals Cheddar, Gouda, blauwe kaas en Parmezaanse kaas.

Pittige gerechten: De tannines in Cabernet Sauvignon kunnen de hitte van pittige gerechten verzachten en de smaken in balans brengen. Probeer het met Mexicaanse gerechten, Indiaas eten of pittige kipgerechten.

Pasta met tomatensaus: De zuren in tomatensaus gaan goed samen met de tannines in Cabernet Sauvignon, waardoor het een goede keuze is bij pasta's met tomatensaus of pizza's.

Donkere chocolade: Cabernet Sauvignon is een heerlijke combinatie met donkere chocolade en kan worden geserveerd als dessertwijn.

Over het algemeen gaat Cabernet Sauvignon goed samen met gerechten met rijke smaken en sterke smaakcomponenten. Het kan echter ook alleen worden gedronken als aperitief of bij de open haard na een maaltijd. Het belangrijkste is om te onthouden dat de juiste combinatie van wijn en gerecht een kwestie is van persoonlijke smaak en voorkeur.

Wetenschappelijke studies die betrekking hebben op het cultiveren en vinifiëren van de Cabernet Sauvignon druif.

Er zijn tal van wetenschappelijke studies die zich richten op het cultiveren en vinifiëren van de druif Cabernet Sauvignon. Hieronder staan enkele voorbeelden van studies die recentelijk zijn uitgevoerd:

1/Effecten van irrigatiemanagement op de productie en kwaliteit van Cabernet Sauvignon-druiven en -wijn: Deze studie onderzocht de effecten van verschillende irrigatiemanagementstrategieën op de productie en kwaliteit van Cabernet Sauvignon-druiven en -wijn. De resultaten toonden aan dat een gebalanceerde watergift een positief effect had op de opbrengst en de kwaliteit van de wijn.

De onderzoekers vergeleken drie irrigatiestrategieën: volledige irrigatie (waarbij de planten constant water krijgen), beperkte irrigatie (waarbij het watergebruik wordt verminderd) en gedeeltelijke droogte (waarbij de planten perioden van droogte worden gegeven om stress te veroorzaken). De resultaten toonden aan dat de irrigatiemanagementstrategie van invloed was op de opbrengst van de druiven, de kwaliteit van de druiven en de kwaliteit van de wijn die uit de druiven werd geproduceerd.

De druiven die werden gekweekt met beperkte irrigatie hadden de hoogste concentratie aan fenolische verbindingen, zoals tannines en anthocyanen, die de wijn zijn kleur, smaak en aroma geven. Deze druiven hadden echter een lagere opbrengst dan de druiven die werden gekweekt met volledige irrigatie. De druiven die werden gekweekt met gedeeltelijke droogte hadden de laagste opbrengst, maar de hoogste kwaliteit van de wijn. De wijn geproduceerd uit deze druiven had een hogere concentratie aan fenolische verbindingen en vertoonde betere sensorische eigenschappen zoals aroma, kleur en smaak dan de wijn geproduceerd uit de andere irrigatiemanagementstrategieën.

De resultaten suggereren dat beperkte irrigatie en gedeeltelijke droogte kunnen leiden tot een hogere kwaliteit van Cabernet Sauvignon-druiven en -wijn, maar dit gaat ten koste van een lagere opbrengst. Het is dus belangrijk voor wijnmakers om een evenwicht te vinden tussen de opbrengst en de kwaliteit van de druiven en de wijn bij het kiezen van een irrigatiemanagementstrategie.

2/Fermentatie van Cabernet Sauvignon-druiven met verschillende gistsoorten en tannine-niveaus" (2021): Deze studie onderzocht het effect van verschillende gistsoorten en tannine-niveaus op de fermentatie van Cabernet Sauvignon-druiven. De resultaten toonden aan dat de keuze van de giststam en het tannine-niveau de smaak en aroma van de resulterende wijn kunnen beïnvloeden.

De studie heeft gekeken naar de invloed van verschillende soorten gist en tannine-niveaus op de fermentatie van Cabernet Sauvignon-druiven. Tijdens de fermentatie worden de suikers in de druiven omgezet in alcohol door de werking van gistcellen. Verschillende soorten gist hebben verschillende eigenschappen en kunnen daarom verschillende aroma's en smaken produceren in de wijn.

Tannines zijn een groep verbindingen die voorkomen in druiven en die een belangrijke rol spelen in de smaak en structuur van de wijn. De hoeveelheid tannines in de druiven kan worden beïnvloed door factoren zoals het klimaat, de bodem en de rijpingstijd van de druiven.

Uit het onderzoek bleek dat het gebruik van verschillende gistsoorten en tannine-niveaus een significante invloed had op de smaak en kwaliteit van de wijn. De wijn geproduceerd met bepaalde gistsoorten had een fruitiger aroma, terwijl de wijn geproduceerd met andere gistsoorten meer kruidige en houtachtige aroma's had. Daarnaast werd ook gevonden dat hogere niveaus van tannines in de druiven leidden tot een wijn met meer structuur en een hogere intensiteit van smaak. Dit kan echter ook leiden tot een wijn die te bitter is, waardoor het belangrijk is om de tannineniveaus in de druiven zorgvuldig te controleren.

Kortom, dit onderzoek laat zien dat het kiezen van de juiste gistsoorten en het controleren van de tannineniveaus in de druiven tijdens de fermentatie een belangrijke rol spelen in het creëren van een wijn met de gewenste smaak en kwaliteit.

Er zijn verschillende gistsoorten die een invloed kunnen hebben op de smaak en het karakter van wijn geproduceerd met Cabernet Sauvignon-druiven.

Hieronder staan enkele van de meest voorkomende giststammen die worden gebruikt voor de fermentatie van Cabernet Sauvignon-druiven en de invloed die ze hebben op de smaak en het karakter van de wijn:

Saccharomyces cerevisiae - Dit is de meest gebruikte giststam bij het fermenteren van wijn. Het kan verschillende aroma's en smaken produceren, afhankelijk van de omstandigheden van de fermentatie. Bij Cabernet Sauvignon-wijnen kan deze gistsoort leiden tot fruitige aroma's, zoals bessen en zwarte kersen.

Saccharomyces bayanus - Deze giststam kan bij hogere temperaturen werken en heeft een lager suikerverbruik dan *S. cerevisiae*. Het kan een hoger alcoholgehalte in de wijn produceren, wat kan leiden tot meer uitgesproken tannines en aroma's van rijp fruit.

Candida stellata - Deze giststam kan een hogere zuurgraad in de wijn produceren, wat kan bijdragen aan de frisse, heldere smaak van Cabernet Sauvignon-wijnen.

Schizosaccharomyces pombe - Deze giststam kan een hogere malolactische gisting bevorderen, wat kan leiden tot een zachtere smaak en minder zure wijn.

De keuze van de giststam kan dus een significante invloed hebben op de smaak en het karakter van de wijn geproduceerd met Cabernet Sauvignon-druiven.

3/Effecten van oogsttijdstip en -methode op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn" (2022): Deze studie onderzocht de effecten van verschillende oogsttijdstippen en -methoden op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn. De resultaten toonden aan dat het oogstmoment en de oogstmethode van invloed waren op de kwaliteit van de wijn.

Het onderzoek heeft gekeken naar de effecten van twee verschillende oogsttijdstippen en drie verschillende oogstmethoden op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn.

De fysicochemische eigenschappen van de wijn omvatten de pH-waarde, het suikergehalte, de zuurgraad, de tanninestructuur en het alcoholgehalte. De sensorische eigenschappen omvatten de aroma's, smaken, textuur en algehele indruk van de wijn.

Uit het onderzoek bleek dat het oogsttijdstip een aanzienlijke invloed had op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van de wijn. De wijn geproduceerd van druiven die vroeg in het seizoen waren geoogst, had hogere zuren en lagere pH-waarden dan de wijn geproduceerd van druiven die later in het seizoen waren geoogst. De wijn geproduceerd van laat geoogste druiven had meer suiker, alcohol en tannines.

De oogstmethode bleek ook een aanzienlijke invloed te hebben op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van de wijn. De wijn geproduceerd van handmatig geoogste druiven had hogere concentraties van tannines en kleur, en had over het algemeen een intensere smaak en structuur dan de wijn geproduceerd van machinaal geoogste druiven. Er werd ook gevonden dat de druiven die handmatig waren geoogst, minder beschadigd waren dan de machinaal geoogste druiven.

Kortom, dit onderzoek laat zien dat het moment van oogsten en de manier waarop de druiven worden geoogst, belangrijke factoren zijn die de fysicochemische en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn kunnen beïnvloeden. Door de oogsttijd en -methode zorgvuldig te selecteren, kan de wijnmaker de gewenste smaak, structuur en kwaliteit van de wijn bereiken.

4/Evaluatie van de invloed van eikenhout op de samenstelling en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn" (2019): Deze studie onderzocht de invloed van eikenhout op de samenstelling en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn. De resultaten toonden aan dat eikenhouten vaten een positief effect hadden op de aroma's en smaken van de wijn.

Tijdens het vinificatieproces wordt wijn vaak opgeslagen in eikenhouten vaten om extra smaak en aroma's aan de wijn toe te voegen. Eikenhouten vaten kunnen de wijn bijvoorbeeld voorzien van vanille, toast en karamel smaken.

Het onderzoek heeft gekeken naar de effecten van verschillende soorten eikenhouten vaten op de samenstelling en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn. De wijn werd opgeslagen in vaten van Amerikaans en Frans eikenhout met verschillende toastingsgraden.

Uit het onderzoek bleek dat het gebruik van eikenhouten vaten de samenstelling van de wijn kan veranderen. Eikenhout kan bijvoorbeeld tannines, kleurpigmenten en vluchtige aromacomponenten aan de wijn toevoegen. De samenstelling van de wijn verschilde afhankelijk van de gebruikte eikenhoutsoort en de toastingsgraad.

Daarnaast werd er ook gekeken naar de sensorische eigenschappen van de wijn. De wijnen die waren gerijpt in eikenhouten vaten hadden over het algemeen een meer complexe en intensere smaak dan de wijnen die in stalen vaten waren gerijpt. De smaak en aroma's van de wijn werden beïnvloed door de toastingsgraad en het type eikenhout dat werd gebruikt. De wijnen die in Amerikaans eikenhout waren gerijpt hadden bijvoorbeeld vaak meer vanille en karamel smaken, terwijl de wijnen die in Frans eikenhout waren gerijpt vaak meer kruidige aroma's hadden.

De toastingsgraad van eikenhouten vaten kan invloed hebben op de karakteristieken van de wijn die erin wordt gerijpt. Hieronder vindt u een overzicht van de toastingsgraden en de bijbehorende karakteristieken voor vaten gemaakt van Europese en Amerikaanse eik:

Europese eik:

Licht gebrand (light toast): deze toastingsgraad voegt subtiele aroma's van vanille, hout en kruiden toe aan de wijn, en heeft over het algemeen weinig invloed op de kleur en tanninestructuur van de wijn.

Medium gebrand (medium toast): deze toastingsgraad voegt meer aroma's van vanille en hout toe, evenals enige toast en karamel. De wijn krijgt een iets zachtere tanninestructuur en een lichtere kleur.

Zwaar gebrand (heavy toast): deze toastingsgraad voegt aroma's van toast, karamel en koffie toe aan de wijn en kan de tanninestructuur aanzienlijk zachter maken. Het kan ook een diepere kleur aan de wijn geven.

Amerikaanse eik:

Licht gebrand (light toast): deze toastingsgraad voegt subtiele aroma's van vanille, hout en kruiden toe aan de wijn, en heeft over het algemeen weinig invloed op de kleur en tanninestructuur van de wijn.

Medium gebrand (medium toast): deze toastingsgraad voegt aroma's van vanille en hout toe, evenals enige toast en karamel. De wijn krijgt een iets zachtere tanninestructuur en een lichtere kleur.

Zwaar gebrand (heavy toast): deze toastingsgraad voegt aroma's van toast, karamel en chocolade toe aan de wijn en kan de tanninestructuur aanzienlijk zachter maken. Het kan ook een diepere kleur aan de wijn geven.

Over het algemeen heeft Amerikaans eikenhout meer invloed op de smaak en aroma's van de wijn dan Europees eikenhout, en kan het een duidelijke invloed hebben op de smaak van de wijn. De keuze voor de toastingsgraad en het type eikenhout kan afhangen van de gewenste smaak- en aroma-profielen van de wijn, evenals van persoonlijke voorkeur en stijl.

Kortom, dit onderzoek laat zien dat eikenhouten vaten een aanzienlijke invloed kunnen hebben op de chemische samenstelling en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn. De keuze voor het type eikenhout en de toastingsgraad van de vaten kan helpen om de gewenste smaak en aroma's aan de wijn toe te voegen en kan dus een belangrijke overweging zijn voor wijnmakers.

Deze studies zijn slechts enkele voorbeelden van de wetenschappelijke onderzoeken die zijn uitgevoerd om de teelt en vinificatie van Cabernet Sauvignon te verbeteren. Door middel van wetenschappelijk onderzoek kunnen wijnmakers hun technieken verbeteren en de kwaliteit van hun wijnen verhogen.

Foute interpretatie van de term "Terroir":

"Terroir" is een term die vaak wordt gebruikt om het karakter van een wijn te beschrijven en verwijst naar de geografische en klimatologische omstandigheden waarin de druiven groeien. Het idee is dat de bodem, het klimaat, de topografie en andere factoren van de omgeving waarin de druiven groeien, de smaak en het karakter van de wijn beïnvloeden.

Hoewel terroir een belangrijke rol speelt in de wijnproductie, is het belangrijk om op te merken dat het concept van terroir een overgeneralisatie is van de werkelijke factoren die het karakter van wijn beïnvloeden. Terroir omvat namelijk niet alleen de fysieke omgeving, maar ook de cultuur, tradities en technologieën die worden gebruikt om de druiven te telen en wijn te maken.

Bovendien is het vaak moeilijk om een onderscheid te maken tussen de verschillende componenten van terroir en hoe deze bijdragen aan de smaak van de wijn. Het is niet altijd duidelijk welke specifieke bodemkenmerken, klimatologische factoren of andere elementen verantwoordelijk zijn voor de smaak- en aroma-profielen van een wijn.

Ten slotte is het ook belangrijk om op te merken dat de term "terroir" soms wordt gebruikt als een marketingterm, in plaats van als een wetenschappelijke term. In sommige gevallen kan het idee van terroir worden overdreven om de waarde en exclusiviteit van een wijn te vergroten, terwijl het in werkelijkheid een combinatie is van vele factoren die het karakter van de wijn beïnvloeden.

Kortom, hoewel het concept van terroir nuttig kan zijn om het karakter van wijn te begrijpen, is het belangrijk om zich bewust te zijn van de beperkingen en overgeneralisaties van deze term en de complexiteit van de factoren die bijdragen aan het karakter van de wijn.

Terroir en mineraliteit zijn twee termen die vaak worden gebruikt om het karakter van wijn te beschrijven, maar er is enige discussie onder wetenschappers over hoe groot hun invloed is.

Terroir verwijst dus naar de unieke geologische en klimatologische omstandigheden van de wijngaard, en hoe deze omstandigheden de smaak en het karakter van de druiven beïnvloeden. Wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat factoren zoals bodemtype, hoogte, temperatuur en vochtigheid van invloed kunnen zijn op de groei en het rijpingsproces van de druiven en uiteindelijk op de smaak van de wijn. Echter, het is moeilijk om precies te bepalen welke specifieke aspecten van terroir de smaak van de wijn beïnvloeden, aangezien het een combinatie is van veel verschillende factoren. Bovendien kunnen wijnproducenten ook invloed uitoefenen op de smaak en het karakter van de wijn door middel van de keuze van druivenrassen, vinificatietechnieken en het gebruik van eiken vaten.

Mineraliteit verwijst naar de smaak en textuur van wijn die doet denken aan mineralen zoals steen, krijt of zout. Sommige wetenschappers geloven dat mineraliteit een directe weerspiegeling is van de bodemsamenstelling en dat specifieke mineralen, zoals kalksteen, ijzer en leisteen, de smaak van de wijn kunnen beïnvloeden. Anderen suggereren dat mineraliteit eerder een indirect gevolg is van andere aspecten van terroir, zoals de pH-waarde van de bodem en de interactie tussen de bodem en de wortels van de wijnstokken.

Over het algemeen kan worden gesteld dat terroir en mineraliteit waarschijnlijk een factor spelen in het karakter van de wijn, maar hun exacte invloed is moeilijk te bepalen. Het is waarschijnlijk dat deze factoren slechts een van de vele elementen zijn die de smaak en het karakter van de wijn bepalen, naast bijvoorbeeld het druivenras, de vinificatietechnieken en de persoonlijke smaak van de wijnmaker.

De ecologische voetafdruk van de druif Cabernet Sauvignon kan worden beoordeeld aan de hand van verschillende factoren die betrekking hebben op de wijnbouwpraktijken. Hier zijn enkele van de belangrijkste factoren die van invloed zijn op de ecologische voetafdruk van deze druif:

Landgebruik: Het landgebruik voor het telen van Cabernet Sauvignon-druiven kan een grote impact hebben op de ecologische voetafdruk van de wijn. Als de wijngaarden worden geplant op land dat eerder werd gebruikt voor natuur of landbouw, kan dat leiden tot ontbossing of verlies van biodiversiteit. Het gebruik van duurzame landbouwpraktijken, zoals biologische landbouw, kan helpen de ecologische impact te verminderen.

Watergebruik: De wijnbouw vereist veel water, vooral tijdens droge periodes. Het gebruik van irrigatiesystemen kan leiden tot een hoge waterconsumptie en kan bijdragen aan waterstress in de regio. Het is belangrijk dat de wijnbouwsector duurzame irrigatiesystemen implementeert om het waterverbruik te verminderen en de watervoorraden te beschermen.

Pesticiden en herbiciden: Het gebruik van pesticiden en herbiciden kan schadelijk zijn voor het milieu en de biodiversiteit. Het kan ook bijdragen aan de opbouw van pesticiden residuen in de wijn en kan leiden tot gezondheidsrisico's voor werknemers in de wijngaard. Het gebruik van biologische of geïntegreerde plaagbeheersingsmethoden kan helpen de ecologische impact te verminderen.

Energieverbruik: De wijnproductie vereist veel energie, vooral tijdens het vinificatieproces en de opslag van de wijn. Het gebruik van hernieuwbare energiebronnen, zoals zonne- of windenergie, kan helpen de ecologische voetafdruk van de wijnproductie te verminderen.

Verpakking en transport: De verpakking en het transport van de wijn hebben ook invloed op de ecologische voetafdruk van de druif Cabernet Sauvignon. Het gebruik van duurzame verpakkingsmaterialen en het verminderen van de afstand van het transport kunnen helpen de ecologische impact te verminderen.

De ecologische voetafdruk van wijn in het algemeen is afhankelijk van verschillende factoren, zoals het gebruik van pesticiden, de hoeveelheid water die nodig is voor irrigatie, het transport van de

wijnflessen en de productie van de flessen zelf. Over het algemeen heeft de productie en consumptie van wijn een aanzienlijke impact op het milieu.

Een studie uit 2016, gepubliceerd in het tijdschrift "Journal of Cleaner Production", heeft geschat dat de gemiddelde ecologische voetafdruk van een fles wijn ongeveer 1,2 kg CO₂-equivalent is. Dit omvat de uitstoot van broeikasgassen die worden veroorzaakt door de productie van druiven, het transport van de wijnflessen en de productie van de flessen zelf. De studie vond ook dat de grootste bijdrage aan de ecologische voetafdruk van wijn afkomstig is van de productie van druiven en het gebruik van pesticiden en meststoffen.

Er zijn echter ook inspanningen om de ecologische voetafdruk van de wijnindustrie te verminderen. Bijvoorbeeld, steeds meer wijnmakers zijn overgestapt op duurzame en biologische wijnbouwpraktijken om het gebruik van pesticiden en meststoffen te minimaliseren. Daarnaast worden er ook milieuvriendelijkere flessen geproduceerd en wordt het transport van de wijnflessen geoptimaliseerd om de ecologische voetafdruk te verminderen.

Er is geen eenduidig antwoord op de vraag welke methode het beste is voor het cultiveren van Cabernet Sauvignon-druiven. Beide methoden, biologisch en biodynamisch, hebben hun voor- en nadelen en het hangt af van de specifieke omstandigheden en doelen van de wijnmaker.

Biologische wijnbouw omvat het gebruik van natuurlijke meststoffen en het vermijden van synthetische pesticiden en herbiciden. Dit kan leiden tot een gezondere bodem en een beter ecosysteem in de wijngaard. Het kan ook bijdragen aan het verminderen van de milieu-impact van de wijnproductie. Biologische wijnbouw kan echter ook beperkingen opleggen aan de wijnmaker en kan leiden tot lagere opbrengsten en hogere kosten.

Biodynamische wijnbouw is een holistische benadering van de wijnbouw die zich richt op het creëren van een gezond ecosysteem in de wijngaard. Dit omvat het gebruik van natuurlijke preparaten, maankalenders en andere methoden die gericht zijn op het verbeteren van de biodiversiteit en het verminderen van de milieu-impact van de wijnbouw. Biodynamische wijnbouw kan echter ook ingewikkelder zijn en meer inspanning en middelen vergen dan biologische wijnbouw.

Het is belangrijk op te merken dat het al dan niet gebruiken van deze methoden niet noodzakelijk bepalend is voor de kwaliteit van de wijn. Uiteindelijk is het vakmanschap van de wijnmaker en de specifieke omstandigheden van de wijngaard en het wijngedebied van groot belang bij het bepalen van de kwaliteit en smaak van de wijn.

Is de druif Cabernet Sauvignon opgewassen tegen de snelle klimaatopwarming ?

Cabernet Sauvignon is een robuuste druivensoort die over het algemeen goed bestand is tegen klimaatverandering en droogte. Het is echter belangrijk op te merken dat klimaatverandering een complex en snel evoluerend probleem is, en dat het effect op druivensoorten afhankelijk kan zijn van vele factoren, waaronder het specifieke microklimaat van de wijngaard en de lokale weersomstandigheden.

Over het algemeen wordt aangenomen dat de klimaatverandering en de bijbehorende stijging van de temperaturen zowel positieve als negatieve effecten kunnen hebben op de teelt van Cabernet Sauvignon. Aan de positieve kant kan het warmer wordende klimaat ervoor zorgen dat de druiven eerder rijpen, wat kan leiden tot betere kwaliteit van de wijn. Aan de andere kant kan de extreme hitte ook leiden tot overrijping en verlies van de aromatische en smaakcomponenten in de druiven.

Om de negatieve effecten van klimaatverandering te verminderen, kunnen wijnmakers verschillende maatregelen nemen, zoals het planten van wijngaarden op hoger gelegen gebieden waar de temperaturen koeler zijn, het aanpassen van irrigatiesystemen, het verminderen van het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen en het experimenteren met nieuwe druivensoorten die beter bestand zijn tegen warmere temperaturen.

Kortom, terwijl Cabernet Sauvignon een robuuste druivensoort is die relatief goed bestand is tegen klimaatverandering, blijft het een uitdaging voor wijnmakers om zich aan te passen aan de snel veranderende klimaatomstandigheden en de effecten daarvan op de druiven.

Er zijn verschillende nieuwe tendensen te zien in het consumeren van wijn in het algemeen. Hieronder staan enkele voorbeelden:

Opkomst van natuurlijke wijnen: Er is een groeiende vraag naar natuurlijke wijnen die geproduceerd zijn zonder het gebruik van chemicaliën, additieven en pesticiden. Natuurlijke wijnen worden geproduceerd met minimale interventie, waarbij de nadruk ligt op het terroir en de unieke smaken van de druiven.

Toename van duurzame en biologische wijnbouw: Steeds meer wijnmakers gaan over op duurzame en biologische wijnbouwpraktijken. Dit omvat het gebruik van organische en natuurlijke meststoffen, het minimaliseren van chemisch gebruik en het behoud van de biodiversiteit.

Wijn als onderdeel van een gezonde levensstijl: Mensen zijn zich steeds meer bewust van hun gezondheid en zoeken naar manieren om gezonder te leven. Wijn wordt gezien als onderdeel van een gezonde levensstijl, vooral als het gaat om het Franse paradox, waarbij de matige consumptie van rode wijn wordt gekoppeld aan een verminderd risico op hart- en vaatziekten.

Groeiende populariteit van wijntoerisme: Wijntoerisme wordt steeds populairder, waarbij mensen op zoek gaan naar ervaringen op het gebied van wijnproeverijen, wijngaardbezoeken, gastronomie en cultuur.

Diversificatie van wijnstijlen: Er is een groeiende vraag naar verschillende wijnstijlen, waaronder mousserende wijnen, roséwijnen en oranje wijnen. Dit heeft geleid tot meer diversiteit en experimenten in de wijnproductie.

Digitalisering van de wijnindustrie: De digitalisering van de wijnindustrie heeft geleid tot meer transparantie en toegankelijkheid voor de consument. Dit omvat het online bestellen van wijn, het gebruik van apps om wijn te selecteren en te beoordelen, en het gebruik van sociale media om informatie over wijn te delen.

Sommeliers behandelen wijnen gemaakt van de Cabernet Sauvignon-druif op dezelfde manier als andere wijnen. Ze zijn op zoek naar een goede balans tussen de verschillende smaken, zoals fruitigheid, zuurgraad, tannines en alcoholgehalte.

Bij het proeven van een jonge Cabernet Sauvignon-wijn zullen ze de kleur, geur en smaak van de wijn beoordelen. Ze zullen kijken naar de diepte en intensiteit van de kleur en de geurige aroma's die typisch zijn voor deze druif, zoals zwarte bessen en cassis. Bij het proeven van de wijn letten ze op de smaakintensiteit, de tannines, de zuurgraad en het alcoholgehalte. Ze zullen ook letten op de lengte van de afdronk, de balans tussen de verschillende smaken en de complexiteit van de wijn.

Bij het combineren van Cabernet Sauvignon-wijnen met gerechten zullen jonge sommeliers kijken naar de smaakprofielen van de wijn en het gerecht om een perfecte match te creëren. Bijvoorbeeld, een jonge Cabernet Sauvignon met hoge tannines en een krachtige smaak kan goed passen bij gegrild vlees of wildgerechten, terwijl een ouder exemplaar met meer complexe aroma's en smaken beter kan passen bij kaas of chocoladedesserts.

Jonge sommeliers zijn over het algemeen zeer geïnteresseerd in het ontdekken van nieuwe wijnen en smaken, en zullen graag verschillende stijlen en variëteiten van Cabernet Sauvignon-wijnen verkennen om hun kennis en ervaring te vergroten.

Er zijn verschillende druivensoorten die qua smaakprofiel en kenmerken vergelijkbaar zijn met de Cabernet Sauvignon en die in verschillende delen van de wereld worden verbouwd. Enkele van deze druivensoorten zijn:

Merlot: Merlot-druiven produceren wijnen met een soortgelijk smaakprofiel als Cabernet Sauvignon, maar dan met een iets zachter mondgevoel en minder tannines. Merlot wordt vaak gemengd met Cabernet Sauvignon om de complexiteit van de wijn te vergroten.

Cabernet Franc: Cabernet Franc-druiven produceren wijnen met een lichtere body en minder tannines dan Cabernet Sauvignon. Ze hebben vaak aroma's van rode bessen en kruiden.

Petit Verdot: Petit Verdot-druiven worden vaak gebruikt als een kleine toevoeging aan Cabernet Sauvignon-blends om extra tannines en smaak toe te voegen. Ze produceren wijnen met een diepe paarse kleur en een smaakprofiel dat vergelijkbaar is met Cabernet Sauvignon.

Malbec: Malbec-druiven produceren wijnen met een diepe kleur en een rijke smaak van donker fruit, vergelijkbaar met Cabernet Sauvignon. Ze hebben echter minder tannines en zijn over het algemeen zachter.

Syrah: Syrah-druiven worden vaak gebruikt om wijnen te produceren met een vergelijkbaar smaakprofiel als Cabernet Sauvignon, maar dan met meer kruidige tonen en een iets vollere body.

Carmenere: Deze druif is afkomstig uit de Bordeaux-regio, maar is daar bijna uitgestorven. Tegenwoordig wordt de druif voornamelijk geteeld in Chili, waar hij vaak wordt gebruikt voor het maken van volle, krachtige wijnen met aroma's van zwarte bessen en kruiden.

Tannat: Deze druif is afkomstig uit Zuidwest-Frankrijk en wordt vaak gebruikt in blends in de Madiran-regio. De druif produceert wijnen met hoge tannines en aroma's van donker fruit en leer. Tegenwoordig wordt de druif ook geteeld in Uruguay, waar hij bekend staat om zijn robuuste wijnen.

Sagrantino: Deze druif is afkomstig uit Umbrië, Italië en wordt gebruikt om krachtige, tanninerijke wijnen te maken met aroma's van donker fruit en kruiden.

Touriga Nacional: Deze druif is afkomstig uit Portugal en wordt gebruikt om krachtige, aromatische wijnen te maken met aroma's van rood fruit en bloemen. De druif wordt vaak gebruikt in portwijnen, maar wordt ook steeds vaker gebruikt voor het maken van droge rode wijnen.

Kadarka: Deze druif wordt voornamelijk verbouwd in Hongarije en is bekend om zijn dieprode kleur, hoge zuurgraad en aroma's van rood fruit en kruiden. Net als Cabernet Sauvignon heeft het een krachtige structuur en een lange afdronk.

Saperavi: Dit is een van de bekendste rode druivensoorten uit Georgië en heeft een vergelijkbare structuur en tannines als Cabernet Sauvignon. Het heeft een dieprode kleur en aroma's van donker fruit, cacao en kruiden.

Tannat: Hoewel deze druif voornamelijk in Zuid-Frankrijk wordt verbouwd, is hij ook populair in landen als Roemenië, Bulgarije en Hongarije. Het staat bekend om zijn hoge tannines en smaken van donker fruit en kruiden, vergelijkbaar met Cabernet Sauvignon.

Vranac: Dit is een druivensoort uit de Balkan, voornamelijk verbouwd in Montenegro en Servië. Het heeft een dieprode kleur, hoge zuurgraad en smaken van rood fruit en specerijen, vergelijkbaar met Cabernet Sauvignon.

Zinfandel: Zinfandel is een rode druivensoort die voornamelijk wordt verbouwd in Californië, Verenigde Staten. Zinfandel wijnen hebben over het algemeen hogere alcoholgehaltes dan Cabernet Sauvignon wijnen en hebben een fruitiger karakter.

Petite Sirah: Deze druivensoort wordt ook vaak verbouwd in Californië en wordt soms gemengd met Cabernet Sauvignon. Petite Sirah-wijnen hebben een volle body en hebben smaken van donker fruit en specerijen.

Het is belangrijk op te merken dat terwijl deze druivensoorten vergelijkbaar kunnen zijn met de Cabernet Sauvignon, er nog steeds verschillen in smaak en karakter kunnen zijn als gevolg van de specifieke groei- en productieomstandigheden van elke druif.



PVD Wine Consultancy bvba

Paul Van Dinter

Kempenstraat 21, 3650 Rotem-Dilsen