



Maaslandse Wijnvrienden

Thema: Cabernet Sauvignon druif

8 november 2023



Cabernet Sauvignon : Raskenmerken

8 november 2023

Oorsprong

- ❖ Bron van discussie
- ❖ Kruising Cabernet Franc en cabernet Sauvignon
- ❖ Regio Gironde

Geschiedenis

- ❖ Medoc Regio
- ❖ Grote kwaliteits Chateaux
- ❖ Nu heel de wereld

Kenmerken

- ❖ Dikke schil
 - ❖ Kleine besjes
- } Tannines en anthocyanen = krachtige structuur en diepe kleuren

Visuele aspecten

Diep robijn rode kleur
Bij ouder worden evolutie naar mahonie bruin
Hoge viscositeit
Complex en groot hart

Geuraspecten

Jonge = krachtige intense geur van bessen kersen en pruimen
Ouder = cederhout, leder, tabak, truffels

Smaakaspecten

Vol van smaak
Hoge tannines
Stevige structuur
Lange afdronk



Cabernet Sauvignon : Vinificatieproces

8 november 2023

- ❖ Oogst
- ❖ Ontstelen en persen
- ❖ Fermentatie
- ❖ Maceratie
- ❖ Rijping
- ❖ Bottelen



Wetenschappelijke studies die betrekking hebben op het cultiveren en vinifiëren van de cabernet sauvignondruif.

1/Effecten van irrigatiemanagement op de productie en kwaliteit van Cabernet Sauvignon-druiven en -wijn

2/Fermentatie van Cabernet Sauvignon-druiven met verschillende gistsoorten en tannine-niveaus" (2021)

3/Effecten van oogsttijdstip en -methode op de fysicochemische en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn" (2022)

4/Evaluatie van de invloed van eikenhout op de samenstelling en sensorische eigenschappen van Cabernet Sauvignon-wijn" (2019)

Terroir en mineraliteit

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,

Mineraliteit verwijst naar de smaak en textuur van wijn die doet denken aan mineralen zoals steen, krijt of zout.



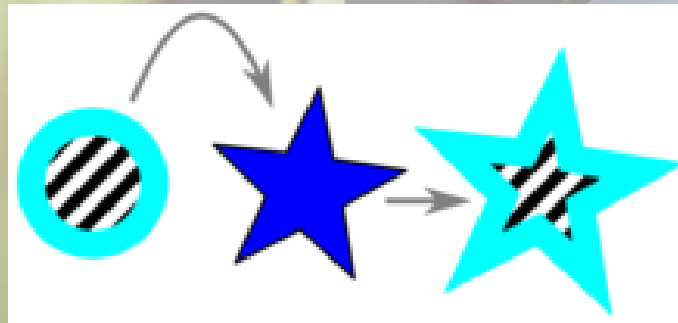


Cabernet Sauvignon : verschillende klonen

8 november 2023

Wat is een kloon ?

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



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

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-klon 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-klon 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.



Cabernet Sauvignon : Food & Wine

8 november 2023

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.

- ❖ Rood vlees
- ❖ Pittige gerechten
- ❖ Pasta met tomatensauzen
- ❖ Donkere chocolade
- ❖ Kazen

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 wijn.





Cabernet Sauvignon : Ecologische voetafdruk

8 november 2023

Landgebruik:

- ❖ Ontbossing
- ❖ Verlies van biodiversiteit

Watergebruik :

- ❖ Vereist veel water
- ❖ Irrigatiesystemen

Pesticiden en herbiciden :

- ❖ Schadelijk voor milieu en biodiversiteit

Energieverbruik :

- ❖ Wijnproductie is veel energie (vinificatieproces en opslag)

Verpakking en transport :

- ❖ Duurzame verpakkingsmaterialen
- ❖ Verminderen van afstand



Cabernet Sauvignon : Klimaat opwarming

8 november 2023



Klimaatverandering en de bijbehorende stijging van de temperaturen hebben zowel positieve als negatieve effecten,

Positief :

Druiven rijpen eerder dus betere kwaliteit

Negatief :

Extreme hitte geeft overrijping, verlies aan aromatische- en smaakcomponenten


Oplossing :

Wijngaarden op hoger gelegen gebieden
Aanpassing van irrigatiesystemen
Verminderen van chemische bestrijdingsmiddelen
Nieuwe druivensoorten = klonen



Cabernet Sauvignon : Nieuwe tendensen in consumptie

8 november 2023



Opkomst van natuurlijke wijnen :

Toename van duurzame en Biologische wijnbouw

Wijn als onderdeel van een gezonde levensstijl

Groeiende populariteit van wijntoerisme

Diversificatie van wijnstijlen

Digitalisering van de wijnindustrie



Cabernet Sauvignon wat denken sommeliers?

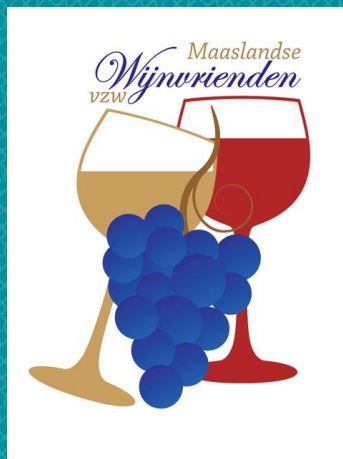
8 november 2023



Ze zullen ook letten op de **lengte van de afdronk**, de **balans** tussen de verschillende smaken en de complexiteit van de wijn.

Cabernet sauvignon als **toonbeeld** maar men zoekt naar gelijkaardige karakteristieken in andere druivensoorten :

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Syrah, Carmenere, Tannat, Sagrantino, Touriga Nacional, Kadarka, Saperavi, Vranac, Zinfandel



Dank jullie wel voor de aandacht

Paul Van Dinter
Wijnmaker in Rioja Alavesa
Lesgever Horeca Forma
paul@vandinter.be of gsm 0495251695

www.horecaforma.be

