



100
DINGEN
DIE JE MOET
WETEN
EN GEDAAN
HEBBEN
OM EEN
WIJNKENNER
TE WORDEN

BUCKET
LIST
voor een
WIJN
KENNER

WORD
EEN WIJN-
CONNAISSEUR
EN GEEN
WIJNSNOB

PETER DOOMEN

Voorwoord

Dit boek is als een wijnkelder met honderd flessen: die drink je ook niet in één keer leeg. Je drinkt de flessen zelfs niet in een bepaalde volgorde. Nu en dan haal je eens een flesje tevoorschijn dat bij de stemming hoort: het bezoek van een vriendin, een verjaardag, een etentje, een glaasje bij het haardvuur. Zo ook met dit boek: je verwerkt een item waar je klaar voor bent en dat bij de gelegenheid past.

Je begint je omzwervingen bij nummer 1 op de bucketlist, waarmee je uitzoekt welk type wijnproever je bent. Op basis daarvan kun je verder. Echte beginners kunnen de vijf niveaus stuk voor stuk afwerken, zodat hun kennis en expertise gaandeweg groeien. Wie al wat meer gevorderd is, kan de krenten uit de pap halen en enkel die stukjes lezen die hem of haar interessant lijken.

Het boek is geen leesboek – het is vooral een doeboek. Bij de meeste bucketlistitems hoort een experiment, al dan niet in de vorm van een wijnproeverij. Vink een bucketlistitem pas af op het moment dat je niet alleen de tekst hebt gelezen, maar er ook iets praktisch mee hebt gedaan. De experimenten in de tekst zijn maar een voorstel: ga gerust zelf creatief aan de slag.

Dit boek bevat niet ‘alles’ over wijn. Ik zie wel eens boeken met de titel ‘Alles over...’ Hoe saai moet een onderwerp zijn als je er alles over kunt vertellen in pakweg tweehonderd bladzijden? Dat is voor wijn zeker niet het geval. Je hebt nu dan ook eerder een soort gids in je handen die je de komende jaren zal vergezellen op je pad naar ‘connaisseur’, een fraai woord voor ‘kenner’.

Jaren? Ja, jaren. Kennis doe je niet in één dag op. Natuurlijk, je kunt elk wijnboek openslaan en daar enkele hoofdstukken uit leren, zoals je tijdens je studie deed op de avond voor het examen. Op zich is feitenkennis nuttig, maar erg beperkt. Zeker in de wijnwereld worden nogal wat verhaaltjes verteld die niet helemaal waar blijken te zijn.

Zo vind je in veel boeken de ‘tongkaart’, die aangeeft voor welke smaak welk deel van onze tong gevoelig is. Iedereen die dat ooit uitprobeerde, bijvoorbeeld met wat suiker of zout, ontdekte dat dit niet klopte. En zo zijn er wel meer verhaaltjes zonder bodem. Waar gepast geef ik dan ook proefjes die je zelf kunt doen, of verwijzingen naar wetenschappelijke onderzoeken die een en ander hebben ontkracht of juist bevestigd. We experimenteren om te leren!

De opzet van het boek als ‘bucketlist’ maakt dat het mozaïekkerig overkomt. Toch zit er een structuur in. Om te beginnen zijn er de niveaus: elk van de vijf niveaus begint met een test waarmee je je oriënteert en die vertelt of je klaar bent voor de stap die volgt. Elk niveau bundelt een twintigtal bucketlistitems van een gelijksoortig ervaringsniveau. Niveau 1 zijn basisvaardigheden, terwijl op niveau 5 items voorkomen waar zelfs doorgewinterde wijnproevers zich niet aan wagen.

Dan zijn er twintig thema’s. De onderwerpen die aan bod komen, zijn erg divers. Het gaat van wijnproeven, over wijn leren, de juiste wijn op de juiste plek kiezen en aroma’s ontdekken en herkennen, tot en met de hersenwetenschap, die ontrafelt hoe onze zintuigen en ons brein dit allemaal aan elkaar rijgen. We hebben het over het aanleggen van een wijnkelder, het maken van proefnotities en het bezoeken van wijndomeinen. We ontmaskeren wijnmythes, gaan aan de slag met zelf wijn maken en leren van anderen over wijn. Kortom, de invalshoek is zo breed mogelijk zodat er voor ieder wat wils is. Bovendien blijft iets beter hangen als je het van meerdere kanten hebt bekeken.

Ten slotte zijn er verwijzingen tussen de bucketlistitems. Daardoor kun je van het ene naar het andere onderwerp springen, kriskras door de niveaus en de thema’s heen. Zo volg je je eigen pad.

Ik wens je een vruchtbare tocht toe en veel proefplezier!

Peter
November 2018

Taalkundige noot: ik houd me aan de conventie die in de Nederlandstalige wijnwereld wordt gebruikt om namen van wijnstreken met een hoofdletter te schrijven, en de naam van de wijn met een kleine letter. Ik houd dus van champagne voor zover hij uit de Champagne komt.

Inhoud

Niveau 1

- 1** Bepaal hoe avontuurlijk je bent → **9**
- 2** Leer de basis van wijn maken → **13**
- 3** Zet je eerste stapjes in wijnaroma's → **15**
- 4** Leg een wijnvoorraad voor dagelijks gebruik aan → **17**
- 5** Kies wijn voor je tuinfeest → **20**
- 6** Verken referentieland Frankrijk → **22**
- 7** Krijg de basisproeftechniek onder de knie → **28**
- 8** Start met blind proeven → **32**
- 9** Hergebruik flessen en week etiketten los → **36**
- 10** Bepaal je smaakvoorkeur → **39**
- 11** Bouw een referentiekader voor wijntypes op → **41**
- 12** Begrijp hoe wijn zijn prijs krijgt → **44**
- 13** Frappeer een fles → **47**
- 14** Maak een druivenstamboom → **48**
- 15** Zoek een wijnmentor → **51**
- 16** Speel een wijnspeel → **53**
- 17** Denk twee keer na over zoete wijn → **55**
- 18** Word wijntoerist → **59**
- 19** Pas de balans van een wijn aan → **63**
- 20** Geef een wine party → **66**

Niveau 2

- 21** Op naar niveau 2 → **69**
- 22** Trek de wijngaard in → **70**
- 23** Leg een aromabibliotheek aan → **74**
- 24** Start een wijnkelder → **76**
- 25** Geef een kaas- en wijnavond → **80**
- 26** Verken de geboorteplaats van de wijn: het Middellandse Zeegebied → **82**
- 27** Verfijn je proeftechniek → **87**
- 28** Leer de specifieke kenmerken van rode druiven → **90**
- 29** Kook met een wijnrest rood → **94**
- 30** Begrijp waar geur en smaak vandaan komen → **96**
- 31** Maak proefnotities → **99**
- 32** Kies goede wijn bij de discounter → **102**
- 33** Feest met een jeroboom → **104**
- 34** Stel een interactieve quiz samen → **107**
- 35** Lees basisboeken over wijn → **108**
- 36** Serveer wijn → **111**
- 37** Ontmasker wijnpausen en medaillekermissen → **113**
- 38** Bezoek een wijndomein → **116**
- 39** Leer assembleren → **118**
- 40** Organiseer een themaproeverij → **120**

Niveau 3

- 41** Op naar niveau 3 → **125**
- 42** Ontdek de gistingstechnieken → **126**
- 43** Benoem de primaire aroma's → **129**
- 44** Koop kurkentrekkers → **132**
- 45** Mix een wijncocktail → **134**
- 46** Verken Oost- en Centraal-Europa → **136**

- 47** Ontdek de herkomst van aroma's → **140**
- 48** Organiseer een blindproefwedstrijd → **142**
- 49** Leef je creatief uit met kurk → **146**
- 50** Zoek uit of je een superproever bent → **149**
- 51** Start een wijnblog → **151**
- 52** Zoek je favoriete wijnzaak → **153**
- 53** Sabreer eens champagne → **155**
- 54** Doe historisch onderzoek naar technologie → **157**
- 55** Sluit je aan bij een wijnclub → **159**
- 56** Bewaar geopende wijn → **161**
- 57** Onderzoek de kleine bubbels → **164**
- 58** Vier een wijnfeest mee → **168**
- 59** Vergist druivensap → **170**
- 60** Leid een succesvolle proefavond → **173**

Niveau 4

- 61** Op naar niveau 4 → **177**
- 62** Verdiep je in de invloed van hout → **180**
- 63** Benoem de secundaire aroma's → **184**
- 64** Word placamusofiel → **186**
- 65** Serveer wijn op speciale dagen → **189**
- 66** Verken de Nieuwe Wereld → **191**
- 67** Zet een panelproeverij op → **194**
- 68** Leer de specifieke kenmerken van witte druiven → **196**
- 69** Kook met een rest witte wijn → **198**
- 70** Leer hoe je wijn onthoudt → **200**
- 71** Leg je persoonlijke wijnbibliotheek aan → **203**
- 72** Krijg waar voor je geld in een restaurant en in een wijnbar → **206**
- 73** Feest met een champagnetoren → **209**

- 74** Breid je wijnwoordenschat uit → **211**
- 75** Kies de juiste wijncursus → **214**
- 76** Verbaas je over de gekste wijngadgets → **217**
- 77** Verdiep je in terroir en mineraliteit → **219**
- 78** Neem goede wijnfoto's → **222**
- 79** Help bij de pluk → **226**
- 80** Houd je wijnvrienden voor de gek → **229**

Niveau 5

- 81** Op naar niveau 5 → **233**
- 82** Speur naar illegale technologie → **234**
- 83** Benoem de tertiaire aroma's → **237**
- 84** Investeer in wijn → **239**
- 85** Geef een formeel dinertje → **242**
- 86** Verken de koele klimaten → **244**
- 87** Perfectioneer je proeftechniek → **248**
- 88** Leer van je vergissingstabel → **252**
- 89** Kook met een rest zoete wijn → **254**
- 90** Proef wijn met de neus op de fouten → **256**
- 91** Publiceer een artikel in een tijdschrift → **258**
- 92** Koop wijn op een veiling → **260**
- 93** Doe dit een wijn niet aan → **262**
- 94** Schrijf een wijnboek → **264**
- 95** Start een wijnclub → **266**
- 96** Meet de alcohol in je wijn → **271**
- 97** Ontmasker biodynamische wijnbouw → **273**
- 98** Stippel een wijntrip uit → **276**
- 99** Start een eigen wijngaard → **278**
- 100** Organiseer een wijnconferentie → **282**

Dank → **287**

Per thema

TEST WAAR JE STAAT

- 1** Bepaal hoe avontuurlijk je bent → **9**
 - 21** Op naar niveau 2 → **69**
 - 41** Op naar niveau 3 → **125**
 - 61** Op naar niveau 4 → **177**
 - 81** Op naar niveau 5 → **233**
-

VERDIEP JE IN WIJNTECHNOLOGIE

- 2** Leer de basis van wijn maken → **13**
 - 22** Trek de wijngaard in → **70**
 - 42** Ontdek de gistingstechnieken → **126**
 - 62** Verdiep je in de invloed van hout → **180**
 - 82** Speur naar illegale technologie → **234**
-

LEER AROMA'S HERKENNEN

- 3** Zet je eerste stapjes in wijnaroma's → **15**
 - 23** Leg een aromabibliotheek aan → **74**
 - 43** Benoem de primaire aroma's → **129**
 - 63** Benoem de secundaire aroma's → **184**
 - 83** Benoem de tertiaire aroma's → **237**
-

VERZAMEL MEE

- 4** Leg een wijnvoorraad voor dagelijks gebruik aan → **17**
 - 24** Start een wijnkelder → **76**
 - 44** Koop kurkentrekkers → **132**
 - 54** Doe historisch onderzoek naar technologie → **157**
 - 64** Word placomusofiel → **186**
 - 84** Investeer in wijn → **239**
-

KIES DE JUISTE WIJN VOOR ELKE GELEGENHEID

- 5** Kies wijn voor je tuinfeest → **20**
 - 25** Geef een kaas-en-wijnavond → **80**
 - 45** Mix een wijncocktail → **134**
 - 65** Serveer wijn op speciale dagen → **189**
 - 85** Geef een formeel dineetje → **242**
-

VERKEN DE WIJNGEBIEDEN

- 6** Verken referentieland Frankrijk → **22**
 - 26** Verken de geboorteplaats van de wijn: het Middellandse Zeegebied → **82**
 - 46** Verken Oost- en Centraal Europa → **136**
 - 66** Verken de Nieuwe Wereld → **191**
 - 86** Verken de koele klimaten → **244**
-

LEER EEN PROEFTECHNIEK AAN

- 7** Krijg de basisproeftechniek onder de knie → **28**
 - 27** Verfijn je proeftechniek → **87**
 - 47** Ontdek de herkomst van aroma's → **140**
 - 67** Zet een panelproeverij op → **194**
 - 87** Perfectioneer je proeftechniek → **248**
-

PROEF BLIND WIJN

- 8** Start met blind proeven → **32**
 - 28** Leer de specifieke kenmerken van rode druiven → **90**
 - 48** Organiseer een blindproefwedstrijd → **142**
 - 68** Leer de specifieke kenmerken van witte druiven → **196**
 - 88** Leer uit je vergissingstabel → **252**
-

GEBRUIK RESTPRODUCTEN

- 9** Hergebruik flessen en week etiketten los → **36**
 - 29** Kook met een wijnrest rood → **94**
 - 49** Leef je creatief uit met kurk → **146**
 - 69** Kook met een rest witte wijn → **198**
 - 89** Kook met een rest zoete wijn → **254**
-

LEER JE SMAAK KENNEN

- 10** Bepaal je smaakvoorkeur → **39**
- 30** Begrijp waar geur en smaak vandaan komen → **96**
- 50** Vis uit of je een superproever bent → **149**
- 70** Leer hoe je wijn onthoudt → **200**
- 90** Proef wijn met de neus op de fouten → **256**

SLA JE WIJNKENNIS OP

- 11** Bouw een referentiekader voor wijntypes op → 41
 - 31** Maak proefnotities → 99
 - 51** Start een wijnblog → 151
 - 71** Leg je persoonlijke wijnbibliotheek aan → 203
 - 91** Publiceer een artikel in een tijdschrift → 258
-

DOE KOOPJES IN WIJNLAND

- 12** Begrijp hoe wijn zijn prijs krijgt → 44
 - 32** Kies goede wijn bij de discounter → 102
 - 52** Zoek je favoriete wijnzaak → 153
 - 72** Krijg waar voor je geld op restaurant en in de wijnbar → 206
 - 92** Koop wijn op een veiling → 260
-

VERZEKER JE VAN SPEKTAKEL

- 13** Frappeer een fles → 47
 - 33** Feest met een jeroboam → 104
 - 53** Sabreer eens champagne → 155
 - 73** Feest met een champagnetoren → 209
 - 93** Doe dit een wijn niet aan → 262
-

VERWERF THEORETISCHE KENNIS

- 14** Maak een druivenstamboom → 48
 - 34** Stel een interactieve quiz samen → 107
 - 54** Doe historisch onderzoek naar technologie → 157
 - 74** Breid je wijnwoordenschat uit → 211
 - 94** Schrijf een wijnboek → 264
-

LEER VAN ANDEREN

- 15** Zoek een wijnmentor → 51
- 35** Lees basisboeken over wijn → 108
- 55** Sluit je aan bij een wijnclub → 159
- 75** Kies de juiste wijncursus → 214
- 95** Start een wijnclub → 266

TEST WIJNGADGETS UIT

- 16** Speel een wijnspeel → 53
 - 36** Serveer wijn → 111
 - 56** Bewaar geopende wijn → 161
 - 76** Verbaas je over de gekste wijngadgets → 217
 - 96** Meet de alcohol in je wijn → 271
-

ONTMASKER WIJNMYTHES

- 17** Denk twee keer na over zoete wijn → 55
 - 37** Ontmasker wijnpausen en medaillekermissen → 113
 - 57** Onderzoek de kleine bubbels → 164
 - 77** Verdiep je in terroir en mineraliteit → 219
 - 97** Ontmasker biodynamische wijnbouw → 273
-

BEZOEK WIJNSTREKEN

- 18** Word wijntoerist → 59
 - 38** Bezoek een wijndomein → 116
 - 58** Vier een wijnfeest mee → 168
 - 78** Neem goede wijnfoto's → 222
 - 98** Stippel een wijntrip uit → 276
-

MAAK ZELF WIJN

- 19** Pas de balans van een wijn aan → 63
 - 39** Leer assembleren → 118
 - 59** Vergist druivensap → 170
 - 79** Help bij de pluk → 226
 - 99** Start een eigen wijngaard → 278
-

HOUD EEN WIJNPROEVERIJ

- 20** Geef een wine party → 66
- 40** Organiseer een themaproeverij → 120
- 60** Leid een succesvolle proefavond → 173
- 80** Houd je wijnvrienden voor de gek → 229
- 100** Organiseer een wijnconferentie → 282

Niveau

1

1

Bepaal hoe avontuurlijk je bent

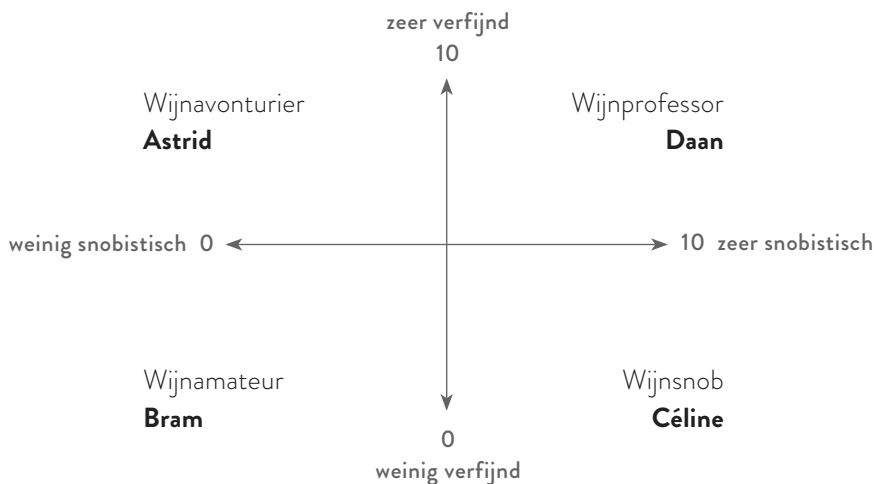
DE TEST WAT IS JE WIJNPROEVERSPROFIEL?

Vul de onderstaande vragen in. Antwoord telkens met 'ja' of 'nee'. Als je twijfelt tussen de twee, maak dan de keuze die het dichtst bij je voorkeur ligt.

1. Ik heb deze week behalve in dit boek nog ergens anders over wijn gelezen. ja / nee
2. Echt grote wijnen worden alleen in Frankrijk gemaakt. ja / nee
3. Ik weet wat Bordelese pap is. ja / nee
4. Goede wijn kost minstens 20 euro per fles. ja / nee
5. Ik koop soms wijn op het domein waar hij gemaakt wordt. ja / nee
6. Een schroefdop is slechter dan kurk om wijn te bewaren. ja / nee
7. Ik weet wat Coonawarra is. ja / nee
8. Wijnkenners drinken geen zoete wijn. ja / nee
9. Ik drink wel eens versterkte wijn. ja / nee
10. Er zijn in de wereld maar drie druiven die goede wijn voortbrengen. . ja / nee
11. Ik weet wat remuage is. ja / nee
12. Als je op de vertrouwde kastelen afgaat, heb je altijd goede wijn. ... ja / nee
13. Ik drink wel eens zoete wijn. ja / nee
14. Buiten Europa wordt alleen minderwaardige wijn gemaakt. ja / nee
15. Ik weet wat Hermitage is. ja / nee
16. Als je een fles cadeau doet, zorg dan dat het een prestigieuze naam is. ja / nee
17. Ik schrijf soms over wijn. ja / nee
18. Champagne hoort in fluitglazen geserveerd te worden. ja / nee
19. Ik ga wel eens op wijnreis. ja / nee
20. Drink nooit wijn uit een bag-in-box. ja / nee

BEPAAAL JE PROFIEL

Met de deze test kun je bepalen wat je wijnproeversprofiel is. Ben je een avontuurlijke Astrid of eerder een traditionele Céline?



Tel het aantal keren dat je 'ja' antwoordde op de oneven stellingen. Dit is je score op de verfijndheidsschaal. Hoog is vijf keer of vaker 'ja', laag is vier keer of minder 'ja'. Doe hetzelfde voor de even stellingen: dit is je score op de snobismeschaal. De beide scores bepalen je profiel. Vergelijk ze met de volgende prototypes: Astrid, Bram, Céline en Daan.



Astrid is een echte avonturierster als het op wijn aankomt. Ze heeft al veel ervaring. In haar studentenjaren las ze een boek over wijn. Het zette haar ertoe aan enkele flessen te kopen en die met vrienden te proeven.

Sindsdien is haar interesse alleen maar toegenomen: ze volgde een wijncursus, waar ze na twee jaar afhaakte – te grijs en te saai, beweert ze. Toen startte ze een eigen proefclubje, dat regelmatig samenkomt en waar iedereen om de beurt een thema presenteert. Het leukst vindt ze het als een goedkope wijn het tijdens de blindproeverij wint van veel duurdere flessen. Ze haalt dan steevast een doosje van die ontdekking in huis en deelt de wijn enthousiast met haar vrienden.

Bram heeft zichzelf nooit beschouwd als een wijnkenner. Hij dronk wel wijn, maar kende naar eigen zeggen maar twee soorten: goede en slechte. Tot hij van een vriend een doosje cadeau kreeg met drie verschillende witte wijnen. Het viel hem op hoe verschillend ze smaakten. Hij besloot om meer over wijn te leren. In de lokale boekenwinkel koos hij op goed geluk twee boeken: een vuistdikke wijncyclopedie, geschreven door twee vrouwen van wie er eentje opvallende rode lippenstift draagt, en een dunner boekje, dat wel honderd verschillende manieren beschrijft om over wijn te leren. Bram kan niet wachten tot het weekend is en hij tijd heeft om te gaan lezen...

Céline komt uit een echte wijnfamilie. Haar vader was leraar aan een beroemde hotelschool. Hij onderwees er drankenkennis. Céline kreeg de wijn dus bij wijze van spreken met de paplepel ingegoten. Ze herinnert zich een eerste nipje toen ze amper acht was... Bij het overlijden van haar vader erfde ze een goed gevulde kelder met statige, bestofte flessen, die liggen te wachten tot een goede gelegenheid.

Céline heeft geleerd om respect op te brengen voor de goede wijnen van de wereld. Banaal druivensap, zoals papa de wijnen uit de supermarkt klasseerde, is aan haar niet besteed.

Daan heeft een bloeiende praktijk als zelfstandig verpleger, maar zijn ware passie is wijn. Door gerichte aankopen, vaak 'en primeur', soms ook op veilingen, heeft hij een prachtige wijnkelder aangelegd waarin de meest gereputeerde namen van de wijnwereld zijn terug te vinden. Een vriend die op bezoek komt, krijgt dan ook stevast te horen: 'Ik zal eens iets speciaals

uit de kelder halen.' Waarna een ritueel volgt: de fles wordt respectvol tevoorschijn gehaald, een tijdje op temperatuur gebracht (waarbij de verdiensten van het kasteel of de jaargang uitgebreid worden besproken), voorzichtig ontkurkt en dan geproefd. De nodige 'aahs' en 'oohs' zijn het gevolg. Pas als de fles leeg is, heeft de gastheer het laatste weetje over de wijn verteld.

Daan wordt dan ook wel eens gevraagd om een lezing te geven over wijn, maar zulke aanbiedingen slaat hij meestal af – 'parels voor de zwijnen', zegt hij.



HET EFFECT VAN DIT BOEK

Wanneer je met dit boek aan de slag gaat, zal je kennis over wijn toenemen. Je wordt ook een verfijndere wijnproever met een brede blik op de wijnwereld. Je beweegt dus weg van Céline en je wordt meer zoals Astrid. Als je wilt weten waar je staat, doe dan gewoon de test opnieuw, bijvoorbeeld bij het afronden van elk niveau.



53

Sabreer eens champagne

39

Leer assembleren



Krijg de basisproeftechniek onder de knie

31

Maak proefnotities

12

Begrijp hoe wijn zijn prijs krijgt

8

Start met blind proeven

17

Denk twee keer na over zoete wijn

37

Ontmasker wijnpauzen en medaillekermissen

Lijkt jouw profiel erg op dat van Astrid?

Dan kan ik je moeilijk advies geven over hoe je dit boek het best doorloopt. Misschien heb je enkele van de speciaalste ervaringen uit dit boek nog niet beleefd, zoals **53. Sabreer eens champagne**, of **39. Leer assembleren**? Snuffel kriskras door dit boek en probeer de experimenten die je aanspreken.

Lijk je meer op Bram?

Dan raad ik je aan om te starten bij het begin. Bijvoorbeeld door een basistechniek voor wijnproeven aan te leren of door te bekijken hoe je proefnotities maakt. Vanaf daar kun je je eigen interesse volgen en snel de wijnwereld in duiken. Probeer de niveaus te volgen zoals ze zich aandienen, maar staar je er ook niet blind op. Zie **7. Krijg de basisproeftechniek onder de knie** en **31. Maak proefnotities**.

Wijst de test uit dat je eerder een Céline bent?

Dan heb ik twee leuke sporen om te volgen. Misschien heb je je afgevraagd hoe het komt dat goede wijn zoveel duurder is dan gewone wijn? Zie **12. Begrijp hoe wijn zijn prijs krijgt**. Een ander spoor is om te leren blind te proeven: dat zal zeker je blik op de wijnwereld verruimen. Zie **8. Start met blind proeven**.

Sluit je profiel aan bij Daan?

Dan kun je met dit boek zeker je voordeel doen. Het kan je bijvoorbeeld helpen om theorie op een leuke, eigentijdse manier aan te leren zodat ook de jongeren van nu je passie kunnen delen. Of je kunt het spoor opgaan van de wijnmythes, die hun verdienste hebben, maar toch ook en vooral verhaaltjes blijven – zoals **17. Denk twee keer na over zoete wijn** of **37. Ontmasker wijnpauzen en medaillekermissen**.

2

Leer de basis van wijn maken

TECHNISCHE PERFECTIE

Hoe wordt wijn gemaakt? Toen de mens wijn uitvond, of liever: ontdekte, was het recept simpel: pluk rijpe druiven, gooi ze in een vat en wacht tot de natuurlijke gisten hun werk hebben gedaan.

Dat leverde niet altijd goede wijn op. Naar onze maatstaven zou het leeuwendeel van de wijnen tot pakweg de achttiende eeuw totaal ondrinkbaar zijn geweest. Jonge wijn tot daaraan toe, maar wijn van enkele maanden oud? Paddenvergif!

Er is gelukkig veel veranderd. De wetenschappelijke revolutie bracht een betere kennis van wijnbouw en wijn maken. De industriële revolutie ontwikkelde technieken om oxidatie tegen te gaan. Frisse fruitsmaken kregen de overhand. Lage gistingstemperaturen brachten de wijnen tot perfectie. Of niet? Wijnen begonnen op elkaar te lijken: een heldere, citroengele kleur, fruitige aroma's met ananas en banaan – de druif leek naar de achtergrond gedrongen.

De techniek wordt nu gelukkig zorgvuldiger toegepast: het resultaat zijn technisch perfecte wijnen met een eigen identiteit.

WITTE WIJN MAKEN

Droge witte wijn is de eenvoudigste wijn om te maken. Het proces bestaat uit de volgende stappen:

- ontstelen en persen;
- klaring van de most (door de most in een koude tank te brengen en te wachten tot de vaste deeltjes bezonken zijn);
- alcoholische gisting;
- klaring en/of filtering van de wijn, botteling.

↓
62
Verdiep je
in de invloed
van hout

↓
38
Bezoek een
wijn domein

Alternatieve processen voor witte wijn

- Koude opslag van de druiven voor de persing: wanneer de druiven onbeschadigd zijn, worden ze gedurende een dag of zelfs langer in een koele kamer (op vriestemperatuur) bewaard. Biochemische processen in de druif maken dat de aroma's beter geëxtraheerd worden.
- Schilweking: ook de schillen in de most laten weken heeft als doel meer smaakstoffen in de most te krijgen. Dit gebeurt bij lage temperatuur om zo weinig mogelijk bitterstoffen te onttrekken en zo veel mogelijk aroma vrij te maken.
- Malolactische omzetting: na de alcoholische gisting gaan bacteriën aan de slag die het scherpe appelzuur omzetten in het zachtere melkzuur. Dit proces komt meestal spontaan op gang, maar het kan gestimuleerd worden door bacteriën toe te voegen of juist afgeremd worden door bijvoorbeeld koeling.
- Gisting en/of rijping op houten vaten.
- Er zijn nog veel andere technieken die wijnbouwers gebruiken om de gewenste wijnstijl te verkrijgen. Bij het wijndomein kun je daar gerust vragen over stellen, voor zover je al niet met technische details overladen wordt.

RODE WIJN MAKEN

Bij rode wijn is het doel om zo veel mogelijk kleur en smaak uit de schillen te halen, zonder oxidatie en zonder onaangename bitterstoffen aan de druiven te onttrekken. Dit is het basisproces:

- ontstelen en kneuzen;
- alcoholische gisting met de schillen: om de wijn te beschermen tegen azijnsteek en om een betere extractie te verkrijgen, zijn er verschillende methodes om de hoed van schillen continu te bevochtigen met gistende most. Pompen en onderdampelen zijn de meest gebruikte manieren;
- persen;
- klaring en/of filtering, botteling.

Het grote verschil zit dus in de volgorde van de stappen: bij rode wijn is het essentieel dat de schillen mee gisten. Meestal zal de wijnbouwer ze ook voor en na de alcoholische gisting laten weken, om een nog intensere kleur en smaak te krijgen. Ook hier zijn er diverse varianten op het basisproces. Zo krijgen bijna alle rode wijnen een malolactische omzetting en heel veel krijgen houtrijping.

3

Zet je eerste
stapjes in
wijnaroma's



ONGEWILD VALS SPEL

De grootmoeder van mijn vrouw gaf ons jaarlijks een pot heerlijke honing van een lokale imker die elk jaar een andere wei voor zijn bijen zocht. Dat jaar was het acacia-honing en ik herinner me nog precies de geur die uit de pot opsteeg. Diezelfde dag liet mijn wijnmentor me een recente ontdekking proeven. Ik rook aan het glas en zei: 'Acacia-honing.' Zijn mond viel open van verbazing: 'Dat is inderdaad het kenmerkende aroma van de manseng, waarvan deze wijn gemaakt is.' Het moet de eerste keer zijn geweest dat hij onder de indruk was van de vorderingen van zijn pupil. Ik moest ootmoedig bekennen dat ik ongewild vals had gespeeld.

↓
15
Zoek een
wijnmentor

REFERENTIEKAART

Sommige wijnaroma's zijn inderdaad gemakkelijk te herkennen, omdat ze zo apart en eenduidig aan een druif te koppelen zijn. Ze vormen een goed kompas wanneer je je eerste stappen zet op de weg naar aroma's herkennen. Of beter gezegd: ze vormen een referentiekaart, zoals je in een land de belangrijkste snelwegen en steden kunt leren. Je bouwt dan gemakkelijker diepgaande kennis op; met wijn is dat net zo.

Enkele van die aroma's heb je misschien al ontdekt, bijvoorbeeld de onstuimige witte sauvignon blanc, die geurt naar citroen, asperge, buxus of kiwi. Het is een aroma of eerder een mix aan aroma's die je leert herkennen in een vroeg stadium van je wijnkennis.

↓
68
Leer de specifieke
kenmerken van
witte druiven