

Dessertwijnen
door Rudolf Pierik

Titel: Dessertwijnen
Auteur: Rudolf Pierik
Omslagontwerp: Judith Baltus
Eerste druk maart 2018

Uitgeverij: U2pi BV Den Haag
ISBN: 978 90 8759 745 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotocopiën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Dessertwijnen

door Rudolf Pierik

Inhoudsopgave

<i>1. Algemene inleiding</i>	<i>9</i>
<i>2. Alcohol versterking alcohol</i>	<i>9</i>
<i>3. Dessertwijnen</i>	<i>11</i>
<i>4. Zoetheid</i>	<i>12</i>
<i>5. Botrytis</i>	<i>14</i>
<i>6. Vins Doux Naturels</i>	<i>16</i>
<i>7. Yswijn</i>	<i>17</i>
<i>8. Frankrijk Bordeauxstreek</i>	<i>20</i>
8.1 Sauternes en Barsac	20
8.2 Sainte-Croix-du-Mont	22
8.3 Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire	23
8.4 Cérons	24
8.5 Loupiac	25
8.6 Cadillac	26
<i>9. Zuid-Frankrijk</i>	<i>27</i>
9.1 Banyuls	27
9.2 Muscat de Beaumes-de-Venise	28
9.3 Muscat du Cape Corse	29
9.4 Muscat de Frontignan	30
9.5 Muscat de St.Jean-de-Minervois	31
9.6 Muscat de Lunel	32
9.7 Maury	33
9.8 Muscat de Mireval	34
9.9 Muscat de Rivesaltes	34
9.10 Rasteau	35

<i>10. Andere Franse gebieden</i>	<i>37</i>
10.1 Elzas	37
10.2 Jura	38
10.3 Pacherenc du Vic-Bilh	38
10.4 Loire	39
10.5 Monbazillac	41
10.6 Jurançon	42
10.7 Gaillac	43
<i>11. Andere Europese landen</i>	<i>44</i>
11.2 Cyprus	44
11.2 Griekenland	45
11.3 Hongarije	51
11.4 Portugal	53
11.5 Italië	56
11.6 Spanje	64
11.7 Duitsland	71
11.8 Oostenrijk	73
11.8 Malta	75
11.9 Oekraïne en de Krim	75
<i>12. Landen buiten Europa</i>	<i>77</i>
12.1 Canada	77
12.2 Nieuw Zeeland	78
12.3 Australië	79
12.4 Zuid-Afrika	79
12.5 Verenigde Staten van Amerika	80
<i>13. Literatuur</i>	<i>81</i>

Dessertwijnen

1. Algemene inleiding

Er is een grote 'reis' nodig geweest om alle wijngebieden van de wereld, zowel in Europa als daarbuiten, voorbij te laten komen op zoek naar dessertwijnen. Er is ervoor gekozen om in één hoofdstuk een bepaald gebied met dessertwijnen op te nemen. Gelukkig heeft de auteur ruim de beschikking gehad over veel vakliteratuur in de vorm van handboeken en artikelen.

Besloten werd om drie typen wijnen - madera, port en sherry - niet op te nemen in dit boek, omdat er zeer recent van mijn hand een boek met deze titel is verschenen, dat deze drie wijnen in extenso behandelt. Deze drie typen wijn kunnen soms ook bij of na het dessert gedronken worden. Dit laatste boek verscheen bij de zelfde uitgever die ook dessertwijnen uitgeeft. Zouden madera, port en sherry wel worden opgenomen, dan zou dit boek veel te omvangrijk zijn geworden.

2. Alcohol versterking

Alcohol voor versterking van wijn wordt meestal verkregen door wijn te distilleren. Distillatie is reeds lang bekend, vaak geschiedt dit door wijn te verhitten. Aanvankelijk gebeurde distillatie tamelijk primitief, voor de eerste keer vond dit plaats in de eerste eeuw na Chr. in Griekenland en Rome; in deze landen werd wijn verhit waarbij een vluchtige stof (later bekend als alcohol) ontstond, die ontvlambaar was. In de tweede eeuw na Chr. bezaten de Egyptenaren reeds distillatie-apparatuur. In de achtste eeuw werd door Arabieren wijn gedistilleerd, waardoor alcohol ontstond,

ofschoon de Islamieten geen alcohol mochten consumeren. In de periode dat de Moren Spanje bezet hielden (711-1492) was distillatie ook bekend. In de dertiende eeuw legde de wetenschapper Arnaud de Villeneuve op de Universiteit van Montpellier de grondslag voor het distilleren van wijn. Vanaf de zeventiende eeuw werd in West-Europa grootschalig alcohol via distillatie van wijn geproduceerd. De doorbraak van met alcohol versterkte wijnen vond plaats rond 1650.

Alcohol voor het versterken van wijnen wordt meestal gemaakt door uit te gaan van druiven van matige kwaliteit, die na vergisting van most, gevolgd door distillatie, alcohol opleveren met een grote zuiverheid. De wetenschappelijke naam van alcohol is ethylalcohol. Het principe van distillatie van wijn berust op het feit dat bij verhitting van wijn alcohol bij 78,5°C (lager kookpunt) het eerste verdampt, terwijl water pas kookt bij 100°C. Het is niet verwonderlijk dat distillatie van wijn vooral plaatsvindt in warme en zuidelijk landen, omdat daar de overrijpe druiven na droging in de zon een hoog suikergehalte bezitten en een hoog alcoholgehalte tot gevolg hebben.

Het versterken van wijn met alcohol kan op verschillende manieren geschieden. De simpelste methode bestaat uit verrijken van most (onvergist druivensap) met alcohol voor of tijdens de alcoholische gisting. Het verrijken van most voor de gisting wordt mistelle (Engels), mistelle (Italiaans), mistela (Spaans), mistella (Nederlands) of mistelle (Frans) genoemd. Deze methode van versterken met alcohol wordt bij tal van wijnen toegepast. Het tijdstip van de versterking tijdens de gisting bepaalt of een wijn zoet (vroeg toediening) of droog (late toediening) wordt.

Alcoholtoediening gebeurt meestal in grote eikenvaten. Als de ontstane wijnen geen vatwisseling ondergaan spreekt men van statische opslag; wanneer de wijn wisselt van vat hebben we te maken met dynamische opslag. Alcohol in hogere concentratie in wijn zorgt ervoor dat allerlei micro-organismen zoals gisten, bacteriën (azijnzuur- en melkzuur-

bacteriën) worden geremd in hun groei. Door een hogere alcoholconcentratie van de wijn is de kans op oxidatie van de wijn kleiner.

3. Dessertwijnen

Een definitie van dessertwijn is lastig te geven, omdat er verschillende definities bestaan. De Grote van Dale spreekt van een zoete dessertwijn, als deze met alcohol is versterkt. De meeste andere bronnen zeggen echter dat deze alcoholversterking niet altijd opgaat. De beste definitie is daarom dat dessertwijnen (vaak afkomstig van witte rassen) zoet zijn, niet altijd met alcohol zijn versterkt en worden genuttigd tijdens of na het dessert. Ze worden meestal genuttigd bij zoete nagerechten, waarbij de zoetheid van de wijn altijd groter moet zijn dan de zoetheid van het nagerecht. Is het omgekeerde het geval, waarbij de zoetheid van het dessert sterker is dan die van de dessertwijn, ervaart men een iets bittere smaak. Bij een dessertwijn wordt de zoetheid vrijwel altijd veroorzaakt doordat er in de wijn sprake is van reitsuiker, die niet is vergist. Het suikergehalte van dessertwijn is altijd hoger dan die van tafelwijn. Het alcoholgehalte bedraagt echter zelden meer dan 13-14%, soms is deze zelfs veel hoger.

Klassieke dessertwijnen zijn: Sauternes, Barsac, Cadillac, Tokaj, enkele wijnen uit de Loire, Elzas, Jura, Monbazillac, Moscato d'Asti, Vin Santo en Champagne doux.

Er bestaan enkele dessertwijnen die wel met alcohol worden versterkt: Vins Doux Naturels en de wijnen uit Beaumes de Venise uit Zuid-Frankrijk. De Vins Doux Naturels worden in hoofdstuk 6 beschreven. Ook zoete met alcohol versterkte sherry (ras Pedro Ximenez) uit Spanje wordt gezien als dessertwijn.

Er bestaan ook enkele zoete dessertwijnen gemaakt van blauwe druiven: Vins Doux Naturels van Grenache, Recioto della Valpolicella

(Italië), zoete mousserende wijn uit Piemonte, Zinfandel, Malbec en Syrah (Verenigde Staten) en ijswijn uit Canada van het ras Cabernet Franc.

4. Zoetheid

Er zijn verschillende redenen waarom een wijn zoet kan zijn. Vaak ervaart men een wijn als zoet, indien na de alcoholische gisting niet alle suikers zijn omgezet in alcohol. Er is dan sprake van restsuiker. Ook kan men zoetheid 'fixeren' door tijdens de gisting alcohol toe te voegen, dit geschiedt onder andere bij port en sherry. Door tijdens de gisting te koelen wordt ook het suikergehalte verhoogd, omdat de gisting stopt.

Een natuurlijke zoetheid kan worden verkregen door de druiven zeer laat te oogsten, waardoor een hoger restsuiker gehalte ontstaat. Vaak worden de rassen Sémillon en Sauvignon Blanc gekozen. Zo ontstaan in Duitsland en Oostenrijk zoete wijnen met de namen: Spätlese, Auslese en (Troocken)Beerenauslese. Deze wijnen zijn zoet en bezitten vaak een relatief laag alcoholgehalte. In Duitsland kent men ook een aangezoete wijn die ontstaat met behulp van Süssreserve, waarbij zoete most aan wijn wordt toegevoegd.

In het zeer late najaar, als de schimmel *Botrytis* actief is geworden, wordt het suikergehalte sterk verhoogd, omdat de druiven door schimmelaantasting veel water hebben verloren. Voorbeelden zijn de (Troocken) Beerenauslese uit Duitsland, Sauternes uit de Bordeauxstreek en Tokaj uit Hongarije.

Om het suiker gehalte van wijn kunstmatig te verhogen worden druiventrossen in de zon te drogen gelegd op matten (in Frankrijk vin de paille) of in schuren opgehangen die goed geventileerd worden. Deze methode wordt overal toegepast: vooral in Italië, maar ook in de Jura, Elzas, Oostenrijk en Frankrijk.

Ook kan men bij de teelt kiezen voor druivenrassen, die veel suiker aanmaken (Muscat, Ortega).

Het laten bevriezen van druiven in de wijngaard heeft tot gevolg, dat de bevroren druiven water verliezen als op het bedrijf de druiven worden geperst. Hier wordt het bevroren water gescheiden van de geconcentreerde most met een hoog suikergehalte. De productie van zogenaamde ijswijn geschiedt vooral in Duitsland en in Canada. Men kan ook ijswijn produceren door kunstmatig onbevoren druiven uit de wijngaard te bevriezen op het bedrijf en daardoor veel water te onttrekken. Dit proces wordt cryoextractie genoemd.

Het kunstmatig verhogen van het suikergehalte geschiedt ook door suiker aan de most toe te voegen. Dan spreekt men van chaptalisatie. Soms wordt omgekeerde osmose toegepast om zo het suikergehalte te verhogen. Dit proces is zeer kostbaar.

De zoetheidsgraad van wijn kan zeer laag zijn, maar ook zeer hoog. Internationaal worden de volgende zoetheidstermen gebruikt:

Restsuikergehalte in g/l	Nederland	Engeland	Frankrijk
Minder dan 5	Beendroog	Bonedry	Brut
Tussen 5 en 10	Droog	Dry	Sec
Tussen 10 en 20	Half droog	Medium dry	Demisec
Tussen 20 en 30	Half zoet	Medium sweet	Doux
Tussen 30 en 40	Zoet	Sweet	Moelleux
Meer dan 40	Zeer zoet	Extreme sweet	Liquoreux

Bij het proeven treden er ervaringen op die niet stroken met de waarden in bovenstaande tabel. Enkele voorbeelden. Bij een hoog alcoholgehalte lijkt de wijn zoeter dan hij is. Bezit een wijn een hoog zuurgehalte dan lijkt hij droger dan hij is. Bij droge wijn lijkt deze zoeter dan hij in werkelijkheid is; dit wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van zuren,

tanninen, alcohol en glycerine in wijn. Tafelwijnen zijn in het algemeen weinig zoet. Dessertwijnen zijn meestal zoet; het suikergehalte kan hierbij oplopen tot 150 g/l of zelfs hoger, dit is bijvoorbeeld het geval bij Tokaj uit Hongarije.

5. *Botrytis*

Botrytis cinerea is een schimmel, die druiven in het late najaar aantast en ervoor zorgt dat de druiven veel water verliezen en verschrompelen. De schimmel plant zich vegetatief voort en overwintert op het hout van de druivenstokken. In de lente worden sporen gevormd die zich via wind en water verspreiden. De schimmel kreeg de volgende namen: nobelrot, edelrot (Ned.), pourriture noble (Frankrijk), noble rot (Engeland, Amerika), Edelfäule (Duitsland) en Grains Noble (Elzas). Indien *Botrytis* optreedt in het groeiseizoen is deze zeer nadelig voor tal van gewassen (druif, aardbei, bolgewassen, tomaat, rabarber, enz.) en moet bestreden worden. In 1576 werd in Hongarije de eerste zogenaamde *Botrytis*wijn gemaakt met de naam Tokaj. In Duitsland werd in 1775 de eerste *Botrytis*wijn gemaakt op Schloss Johannisberg in de Rheingau.

Een voorwaarde om de schimmel actief te laten zijn is een warm en vochtig najaar met mist in de nacht en de vroege ochtend. De aanwezigheid van rivieren in de nabijheid van de wijngaarden bevordert de mist. *Botrytis* en het maken van wijn werd voor talrijke landen en streken beschreven: Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Hongarije, Chili (in de Colchagua Valley), Zuid-Afrika, Australië (in de Barossa Valley en de Hunter Valley), Nieuw Zeeland, de Verenigde Staten (vooral in Napa) en Canada.

Het handmatig oogsten van *Botrytis*druiven moet periodiek geschieden omdat niet alle druiventrossen en druiven tegelijk worden aangetast. Op het noordelijke halfrond vindt de oogst laat in het jaar plaats in de maanden

november en december. Druiven die niet zijn aangetast worden verwijderd.

Een beperkt aantal witte druivenrassen is geschikt voor het maken van de Botrytiswijnen: Riesling (dominant, vooral in Duitssprekende landen), Sémillon (in Frankrijk dominant). Sauvignon Blanc, Gewürtztraminer, Muscadelle en Furmint (vooral in Hongarije). De druiven moeten in het najaar zo lang mogelijk rijpen om zo een verhoogd suikergehalte te verkrijgen. De opbrengsten per ha zijn laag, globaal kan men stellen dat most voor tafelwijn zes maal zo veel wijn oplevert dan Botrytismost.

Schimmelaantasting heeft tot gevolg dat de huid van de druiven geperforeerd (het ontstaan van kleine gaatjes) wordt, waardoor veel waterverlies optreedt en de aanwezige inhoudstoffen (geur- en smaakstoffen) in concentratie sterk stijgen. Botrytis consumeert zelf circa 30% van de suikers. Zo ontstaat een stroperige most met veel glycerine. De most afkomstig van verschrompelde druiven lijkt niet op most afkomstig van tafeldruiven.

De gisting van Botrytis most verloopt zeer langzaam vanwege het hoge suikergehalte en kan maanden duren. Bij de gisting spelen allerlei enzymen een grote rol, zoals pectolitische en hydrolytische enzymen. De wijn die uiteindelijk ontstaat, wordt gekenmerkt door een hoge zuurgraad, een hoog suiker- (100-150 g/l suiker) en een hoog glycerol- en polysaccharidegehalte. De viscositeit is aanzienlijk. Het alcoholgehalte van de wijnen varieert sterk van 6 tot 11% en is afhankelijk van het land van productie. De opslag van de wijnen op vaten kan lang duren. Uiteindelijk wordt gebotteld.

De zeer houdbare Botrytiswijnen zijn moeilijk te omschrijven. In de literatuur vinden we de volgende geuren en smaken vermeld: ananas, perzik, abrikoos, papaya, amandel, honing, rozijnen en appel. Opvallend is dat de wijnen veel citroenzuur en glycerol bevatten. Het gehalte aan wijnsteenzuur is laag. Tal van enzymen zorgen voor bijzondere geur- en smaakstoffen. Opmerkelijk is dat de geur- en smaakstoffen van tafelwijn van een bepaald druivenras vaak niet te detecteren zijn in Botrytiswijn van dit ras.

Botrytis kan in het veld kunstmatig opgewekt worden door in het laboratorium gekweekte sporen te verspreiden. Soms oogst men niet besmette druiven en gaat men deze in een vochtige ruimte infecteren met sporen van de gekweekte schimmel. Het Californische bedrijf Beringer past dit systeem toe. Deze behandeling kan enkele weken duren en resulteert in druiven die door Botrytis zijn aangetast. Soms kopen bedrijven, waarop geen besmetting met de schimmel heeft plaatsgevonden, druiven van collegabedrijven die beschikken over aangetaste druiven.

6. Vins Doux Naturels

Vins Doux Naturels (VDN) zijn, zoals de naam zegt, zoete dessertwijnen, waarbij alleen natuurlijke suiker, ontstaan aan de druivenstok, als uitgangspunt wordt gekozen. De toevoeging van alcohol (95%) kan en mag geschieden voor en/of tijdens de gisting. Het uiteindelijke alcoholgehalte ligt tussen 16 en 21,5%. Hoe vroeger alcohol wordt toegevoegd aan de wijn, hoe hoger het restsuikergehalte. De wijnen kunnen rood, wit of rosé zijn. Circa 98% van de VDN uit Frankrijk worden geproduceerd in Zuid-Frankrijk.

VDN ontstaat in een mediterraan klimaat met warme zomers en koude winters. De regenval treedt vooral op in het voorjaar, najaar en de winter. Het gevolg van dit klimaat is dat in de druiven veel suikers worden gevormd, die een relatief hoog alcoholgehalte tot gevolg hebben. Het is toegestaan om de wijn met alcohol te versterken met 5-10% van het mostvolume. De most moet tenminste 252 g/l suiker bevatten. Door laat te oogsten wordt het suikergehalte in de druiven verhoogd. Na de oogst worden de druiventrossen ontsteeld, geperst en voorzien van zwaveldioxide om infectie van ongewenste micro-organismen te voorkomen. De duur van de inweking van de geperste druiven is variabel. Soms wordt

bij het begin van de inweking al alcohol toegevoegd zoals bij wijnen uit Maury en Banyuls.

De VDN worden gemaakt van de volgende druivenrassen: Grenache Noir, Grenache Blanc, Grenache Gris, Maccabeo, Muscat à Petits Grains, Muscat d'Alexandrie, Muscat de Frontignan, Tourbat en Malvoisie. Grenache en Muscat domineren. Bij VDN wordt er naar gestreefd om per ha slechts 28-30 hl druiven te oogsten.

De opleg van de wijnen na de gisting is zeer verschillend. Vaak worden houten vaten of foeders gebruikt, maar ook betonnen kuipen en grote glazen flessen (de Franse naam is bonbonnes). De duur van de opslag is zeer variabel van één jaar tot vele jaren. Om speciale aroma's te verkrijgen kan op twee manieren de wijn worden bewaard: oxidatief (met toetreding van zuurstof) en reductief (zonder zuurstof in een gesloten systeem). Soms wordt wijn in grote glazen flessen in de buitenlucht blootgesteld aan zon, weer en wind.

7. *Ijswijn*

Wanneer bevroren druiven geoogst worden en als er vervolgens na persen wijn ontstaat, spreken we van ijswijn. Reeds 44 na Chr. beschreef Plinius dat er bevroren druiven geoogst werden maar of er toen ijswijn van is gemaakt is twijfelachtig. Het maken van deze wijn werd rond 1794 voor het eerst beschreven in de deelstaat Franken in Duitsland. Pas in 1800 ontstond de naam ijswijn, die als dessertwijn werd beschouwd. In het begin van de productie van ijswijn was deze nog zeer primitief, omdat men nog niet de beschikking had over de juiste persen. Het meest beroemd in Duitsland is het maken van ijswijn op Schloss Johannisberg in de Rheingau en langs de Moezel/Saar/Ruwer. Pas veel later in 1984 werd met het maken van deze wijn begonnen in Canada.

Het principe van ijswijn maken ziet er als volgt uit. Men wacht met het oogsten van bevroren druiven totdat er gedurende enkele dagen een temperatuur van -8°C is bereikt. Beter is om te wachten tot een temperatuur van -10 - 12°C is verkregen. Extreem bevroren druiven kan men niet verwerken omdat dan het persen onmogelijk wordt en de persen beschadigd raken.

De productie van ijswijn is vaak een ongewisse zaak. Niet ieder jaar worden zeer lage temperaturen en vorst bereikt, dat geldt zeker voor Midden- en West-Europa. Hagel en sterke wind kunnen de bevroren druiventrossen vernielen, waardoor veel druiven op de grond terecht komen. Wanneer geen netten of folie over de druivenstokken worden gespannen, vreten de vogels met graagte de zoete druiven op. Als rot (o.a. Botrytis) optreedt, zijn de druiven ongeschikt voor het maken van ijswijn. Tekort aan personeel in de oogsttijd van december tot januari kan een handicap zijn.

De oogst van bevroren druiven moet met de hand geschieden door personeel, dat warm gekleed is. Na het plukken van de druiventrossen moet de bevroren oogst zo snel mogelijk verwerkt worden. Omdat de bevroren druiven niet mogen smelten wordt er meestal in de nacht geoogst met behulp van verlichting in de wijngaard. Op het wijnbedrijf wordt in de nacht snel onsteeld waarna direct geperst wordt.

Wat is het principe van ijswijn? Het persen geschiedt liefst zonder schillen en pitten (geven bitterstoffen en tannine af); in de nacht is het meeste water in de druiven bevroren. Daarna worden de ijskristallen verwijderd waarna het overgebleven sap vergist kan worden. Het druivensap is na deze bewerking sterk ingedikt, zowel wat betreft aromastoffen en vooral suiker. De suikerconcentratie kan waarden bereiken van 160-250 g/l. Het suikergehalte van ijswijn in Canada ligt duidelijk hoger dan die in Duitsland. De consequentie van de extreme suikergehalten in de most is dat de gisting zeer langzaam verloopt en 2-5

maanden kan duren.

Uiteindelijk geeft de ijswijnproductie slechts 15-20% aan most in vergelijking met tafelwijn; 80% van het water in de druiven is namelijk door bevroering verdwenen. Bij langere bevroering bij -12° is het suikergehalte veel hoger dan bij korte bevroering bij -8°C .

Het ligt voor de hand dat er ook 'nep' ijswijn geproduceerd wordt, bijvoorbeeld omdat in een bepaalde winter bijna geen vorst heeft plaatsgevonden. Men gebruikt hiervoor zogenaamde cryoextractie, losse onbevroren druiven worden kunstmatig bevroren bij $-10-15^{\circ}\text{C}$, waarna het persen zonder schillen en pitten wordt gerealiseerd. Bij cryoextractie bevriezen de druiven met de laagste suikerconcentratie. Er zijn geen proeven bekend waarbij men ijswijn en 'nep' ijswijn qua geur, smaak heeft vergeleken.

De witte druivenrassen die men voor ijswijn heeft gekozen, zijn in Duitsland vooral Riesling, terwijl in Canada Riesling en Vidal overheersen. Daarnaast worden ook andere witte druivenrassen gekozen, terwijl ook blauwe rassen in zwang zijn gekomen zoals Cabernet Franc en Syrah. De volgende witte rassen worden voor ijswijn geteeld: Riesling, Chardonnay, Gewürtztraminer, Kerner, Chenin Blanc en Pinot Blanc.

Ijswijnen zijn tamelijk zuur en zeer aromatisch. Zij geuren naar lychee, papaya en ananas. Er zijn opvallende verschillen in alcoholgehalten. In Duitsland is dat 6-8%, in Canada soms bijna 13%. Het extreem hoge suikergehalte in ijswijnen heeft tot gevolg dat ze favoriet zijn onder de dessertwijnen. Omdat de productie van ijswijnen per ha gering is (300-500 liter per ha) en er grote risico's aan verbonden zijn, is de verkoopprijs zeer hoog en worden de wijnen meestal afgevuld in kleine flessen van 375 ml. Ijswijnen zijn snel drinkbaar, maar kunnen ook jaren worden opgelegd.

Een klein aantal landen produceert ijswijn in grotere hoeveelheden (Canada en Duitsland). Andere landen voor productie van de ijswijn zijn: Oostenrijk, Zwitserland, Frankrijk, Kroatië, Tjechië, Georgië, Hongarije,

Roemenië en Moldavië. In de Verenigde Staten van Amerika wordt ijswijn gemaakt in de Finger Lake regio bij Niagara, Michigan, New York, Lake Erie en Ohio.

Canada is het grootste productieland voor ijswijn. In 1984 begon men op Inniskillin Winery met de productie, snel daarna volgde Pillitteri Estate Winery (13 soorten ijswijn) beide in Ontario. In deze staat bestaan zeker 40 bedrijven die ijswijn maken van meestal witte wijnen. Circa 75% van alle Canadese ijswijn is afkomstig uit Ontario. Er zijn in Canada ook enkele andere gebieden met ijswijnproductie: British Columbia (in de Okanagan Valley), Quebec en Nova Scotia. Er wordt beweerd dat British Columbia eerder ijswijn produceerde dan Ontario.

8. Frankrijk Bordeauxstreek

8.1 Sauternes en Barsac

De beroemste dessertwijn is afkomstig uit de gebieden Sauternes en Barsac. Deze twee AOC's (Appellation d'Origine Contrôllé) werden in de beroemde Bordeaux classificatie opgenomen in 1855. In 1847 ontstonden er reeds de eerste dessertwijnen.

Sauternes ligt ten zuidoosten van de stad Bordeaux, in de Gravesstreek, Barsac ligt ten zuiden van de Sauternes. Het gebied bezit vijf wijndorpen: Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues en Preignac. In het oosten ligt de rivier de Garonne, waarin een kleinere rivier, de Ceron, uitmondt. Op de splitsing van deze twee rivieren ontstaat in de herfst vaak mist, die essentieel is voor het ontstaan van de schimmel *Botrytis*. De bodems bestaan uit kiezel, alluviale klei en kalk, in Barsac domineert de klei. Het klimaat is Atlantisch met een zonnige zomer en een mistig najaar, de winters zijn koud. Het optreden van de schimmel in de zomer, in het