

# *Wijn Encyclopedie*

*door Rudolf Pierik*

Titel: Wijn Encyclopedie

Auteur: Rudolf Pierik

Omslagontwerp: Judith Baltus

Eerste druk: September 2022

Uitgeverij: U2pi BV Den Haag

ISBN 978 94 9329 902 3

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.

# *Wijn Encyclopedie*

*door Rudolf Pierik*



# Wijn Encyclopedie

## A

**Aandronk** is de allereerste smaakindruk die de wijnproever ondervindt bij het nemen van een slok wijn.

**Aanzetten** betekent het aan de most of wijn toevoegen van alcohol.

**Aards** heet een wijn, die doet denken aan aardse geuren (bos, herfst en paddestoel).

**Absint** is een gedistilleerde alcoholische drank, die op smaak wordt gebracht met alsem olie (afkomstig van *Artemisia absinthium*) met toevoeging van venkel, engelwortel, kaneel, anijszaad, kruidnagels en kruiden. De drank is geel/groen van kleur, na watertoevoeging opaal van kleur. Het alcoholgehalte ligt tussen 40-60%. De drank wordt geserveerd met een klontje suiker. In 1805 werd absint in de handel gebracht door Pernod en was populair tot in de 19e eeuw. De drank staat erom bekend dat deze hallucinaties en epilepsie kan veroorzaken.

**Abstinentie** is het zich onthouden van alcoholische dranken, vaak uit religieuze overwegingen.

**Acetalaldehyde**, ook ethanal genoemd, komt in veel planten voor waaronder de druif. Acetaldehyde is een kleurloze en vluchtige vloeistof, die het gevolg is van oxidatie van alcohol. Bij aanwezigheid van zuurstof

wordt de stof gevormd tijdens de alcoholische gisting. Bacteriën en bepaalde gisten zijn verantwoordelijk voor het ontstaan van de stof. Wanneer bij oxidatie bruinvorming optreedt, in het bijzonder bij witte wijnen, is dit vaak het gevolg van acetaldehyde vorming. Tijdens de vinificatie kan de stof zich binden aan zwaveldioxide, dit gebeurt vooral bij witte wijnen (75%) en minder bij rode. Als malolactische gisting wordt toegepast vindt reductie van de stof plaats. Meestal ligt het gehalte van de stof rond de 50 mg/l, er bestaan echter ook wijnen met 100-120 mg/l. Bij hoge concentraties is de kans op oxidatie groot. Als aroma's worden beschreven: gras, appel en noot. Bij sherry- en florwijnen is de concentratie hoog (90-200 mg/l).

**Actieve kool** is een poreuze kool, die wordt gebruikt bij het zuiveren van wijn.

**Adamado** is een zoete wijn uit Portugal.

**Adega** (cooperativa) is een Portugees woord voor wijnhuis, wijnfirma en wijnhandel met vinificatie en opslag.

**Adstringent** betekent letterlijk het samentrekkend gevoel in de mond bij een wrange wijn met veel tannine.

**Advocaat** is een eierlikeur, die vloeibaar, viskeus en geel van kleur is. Deze (verhitte) drank bestaat uit verse eierdooiers, 14% alcohol, suiker, gecondenseerde melk, honing, vanille, agar (bindmiddel) en nootmuskaat. De alcoholbron is meestal brandy of jenever. De naam is afkomstig van de vrucht avocado, die lang geleden werd gebruikt; omdat avocado te duur werd heeft men deze vervangen door eierdooiers. Advocaat wordt met een toefje slagroom uitgeschonken in een klein glas; men consumeert de drank

met een kleine lepel. In een gesloten fles is de drank één jaar houdbaar; in een geopende fles is dat circa 6 maanden. In Nederland was de firma Cooymans in 1928 de producent van advocaat.

**Aëratie** moet aan het begin van gisting beperkt worden toegepast omdat de gisten zuurstof nodig hebben. Bij verouderen van wijn op vat is ook iets zuurstof nodig, evenzo bij het decanteren en het uitschenken van wijn in het glas. In het algemeen geldt dat bij de vinificatie niet te veel zuurstof aanwezig moet zijn omdat dan ongewenste oxidatie en bruinkleuring optreedt. Een zwak contact met zuurstof is gunstig, omdat dit de geur en smaak positief beïnvloedt en tevens de tannine afzwakt.

**Afdronk** is de indruk die bij het proeven van wijn ontstaat, vooral bij het uitspugen en doorslikken. Afdronk wordt ook de nasmaak genoemd. Een mooie afdronk betekent meestal dat er sprake is van een kwaliteitswijn.

**Afloopwijn** is wijn die afloopt zonder te persen, wordt vooral toegepast bij de betere wijnen, het tanninegehalte van deze wijn is lager.

**Afrutado** is meestal een jonge Spaanse of Portugese wijn met een fruitig karakter.

**Afsluiting van de fles.** In het oude Egypte en Griekenland waren kurken al in gebruik om amfora's (kruiken met twee oren) af te sluiten. Ook de Romeinse schrijver Cato beschrijft kurkgebruik op het einde van de gisting. Toen de Moren op het Iberisch schiereiland verschenen in de 8e eeuw stopte de kurkaanvoer vanuit Spanje en Portugal. Toen in de 17e eeuw de glazen fles zijn intrede deed kwam de kurk weer in zwang; machines om kurken te plaatsen werden ook uitgevonden, terwijl ook de kurkentrekker werd ontdekt. Naast massieve kurken uit één stuk, bestaan

er ook kurken die van afvalkurk worden gemaakt; de kurkdeeltjes worden met lijm samengeperst, ze zijn veel goedkoper dan kurken uit één stuk. Bij zeer lange opslag moet de kurk vervangen worden door een nieuwe kurk. De metalen schroefdop wordt beschouwd als een goede en goedkope afsluiting, die voor langere perioden geschikt is en de wijn volledig afsluit van de buitenlucht. De schroefdop wordt gemaakt van een metaallegering. Het verouderen van wijn met schroefdop verloopt even goed als in een fles met kurk. Er bestaat ook nog een metalen sluiting, die voor bierflesjes wordt gebruikt, deze wordt geopend met een flesopener; deze sluiting wordt soms gebruikt bij mousserende wijnen en wel na de tweede gisting op de fles.

**Agar** wordt gemaakt uit zeewier, deze wordt gebruikt bij het klaren van wijn.

**Agrafe** is een metalen netje dat om de kurk gespannen wordt bij mousserende en champagne wijnen. Dit is noodzakelijk omdat anders onder hoge kooldioxide druk de kurk eraf zou vliegen.

**Aguardiente** is een verzamelnaam voor alcoholische dranken met 40-50% alcohol. Het is van Spaanse origine, letterlijk betekent het aquardens vertaald 'vurig of brandend water'. Het is vaak een anijsachtige drank, die gemaakt wordt door suikerriet te vergisten. Vooral in Zuid-Amerika is deze drank zeer bekend o.a. in Mexico, Chili en Colombia. Als uitgangspunt kan wijn gebruikt worden. Aan aguardiente kunnen ook de volgende vruchten worden toegevoegd: sinaasappel, banaan en appel.

**Aguja** is een Spaanse wijn die iets mousseert. Agulha betekent mousserend.



**Ahrbleichert.** Dit is een lichtrode Duitse wijn van druiven die geoogst worden tegen de steile hellingen langs de rivier de Ahr. De blauwe schil van het druivenras Spätburgunder blijft slechts kort in de gistende most aanwezig.

**Alambic** (alambiek) is een distilleertoestel van koper van 300-500 liter, het is al eeuwen oud en doet dienst bij de productie van cognac, armagnac, brandy, calvados en wodka. In Frankrijk noemt men het wijndistillaat eau-de-vie. Soms wordt dubbel gedistilleerd zoals bij cognac.

**Albariza** is een witte kalkrijke bodem uit de Jerez streek in Spanje.

**Alcohol**, ook ethanol genoemd wordt uitgedrukt in volume procenten. De alcoholgehalten van wijn liggen tussen 7 en 15%, in Europa moet het alcoholgehalte minimaal 8,5% bedragen. Dessertwijnen bezitten een veel hoger alcoholgehalte van 14-25%. Via de fotosynthese wordt saccharose gevormd, die wordt omgezet in glucose en fructose, via de gisting worden uit deze twee suikers omgezet in alcohol. Bij de gisting ontstaan ook andere alcoholen: methanol, isopropylalcohol, isoamylalcohol en glycerol. Op het einde van de gisting blijken niet alle suikers te zijn omgezet in alcohol, er blijft altijd restsuiker (vooral fructose) over, die aan wijn een iets zoete smaak kan geven. Als zich in de voltooide wijn saccharose bevindt is dan is er altijd sprake van chaptalisatie. Bij chaptalisatie (kunstmatig suiker toevoegen) levert 17 gram suiker een alcoholpercentage van 1%. Is het suikergehalte in wijn zeer laag dan is vaak het alcoholgehalte relatief hoog. Bevat een wijn zeer veel alcohol, dan is de wijn wat branderig. Alcoholische dranken met verhoogde alcoholgehalten zijn o.a. port, sherry, vermut, cognac, armagnac en madeira. Hierna volgen de alcoholgehalten van enkele wijnen: Asti, Prosecco, Muscadet, Riesling en Vinho Verde (laag), Cava, Champagne, Pinot Grigio, Bordeaux Blanc

(gemiddeld), Cabernet Sauvignon, Syrah en Grenache (hoog).

**Alcohol versterkte wijn.** Bij een aantal wijnen wordt met alcohol versterkt, de alcohol wordt verkregen door wijn te destilleren. Alcoholversterking heeft tot gevolg dat de bacterie- en gistactiviteit gestopt wordt. Alcohol kan toegediend worden tijdens of na de gisting. Alcohol versterking vindt plaats bij o.a. port, sherry, madeira, marsala (20-21%) en vins doux naturel. Hoe vroeger alcohol wordt toegediend hoe zoeter de wijn.

**Alcoholvrije wijn.** Deze wijn bestaat in feite niet, omdat deze altijd iets alcohol bevat. Volgens de EU mag je van alcoholvrije wijn spreken als deze maximaal 0,5% alcohol bevat. In de praktijk is dit veel lager namelijk 0,2 tot 0,3%. Alcoholvrije wijn kan op verschillende manieren geproduceerd worden: 1. Via omgekeerde osmose en membraanfiltratie; 2. Via vacuümdistillatie. Alcoholvrije wijn lijkt beslist niet op druivensap, de smaak van deze wijn is iets zoeter, de zuurgraad iets lager en vertoont iets meer body vooral bij droge wijn; er is ook sprake van een lichte verhoging van de bittere smaak, terwijl de astringentie minder is; de viscositeit neemt toe, terwijl de zuren enigszins op de voorgrond treden. Bij de productie verdwijnen met de alcohol ook beperkt aroma- en smaakstoffen. Bij autorijden en voor zwangere vrouwen is alcoholvrije wijn aantrekkelijk, terwijl deze wijn goed is voor de gezondheid.

**Alcoholen.** In wijn bevinden zich verschillende alcoholen. De bekendste is ethylalcohol, die bij de vergisting gevormd wordt uit 2 suikers; het alcoholgehalte dat gevormd wordt is afhankelijk van de concentratie van suikers, 100 g suiker resulteert in een alcohol gewicht van ongeveer 48 gram. Methylalcohol ontstaat door enzymatische afbraak van pectinen; in principe is methylalcohol een giftige stof, maar de concentraties in wijn

van 20-200 mg/l zijn niet toxisch. Glycerine (glycerol) in wijn heeft een concentratie van 4-12 g/l; in zogenaamde Botrytis wijnen is het gehalte veel hoger. De alcoholen sorbitol en inositol spelen in wijn geen grote rol; inositol komt vooral voor in druivenpitten. Tenslotte bestaan er meerdere hogere alcoholen, die meestal ontstaan uit aminozuren.

**Alcoholist** is een persoon die overmatig alcoholische dranken consumeert en daaraan verslaafd is. Alcoholisme wordt beschouwd als een ziekte, die ernstige gevolgen kan hebben; voorop staan beschadigingen van lever, nier en maag, hart- en bloedvaten en hersenen. Een alcoholist is chronisch ziek en psychiatrisch gestoord. Geschat wordt dat in Nederland 0,6% van de bevolking alcoholist is.

**Aldehyden.** Er komen in wijn verschillende aldehyden voor, die ontstaan door oxidatie van alcohol, acetaldehyde is de belangrijkste. Tijdens de hele vinificatie worden aldehyden gevormd, die o.a. bekend staan als aromastoffen. De vorming van aldehyden is sterk afhankelijk van de volgende factoren: type gist, temperatuur, pH, zuurstof en kooldioxide. In brandy's komen in het distillaat aldehyden voor in de vorm van aromastoffen. In hoge concentraties zijn ze toxisch en veroorzaken hoofdpijn. Bij de productie van sherry spelen ze een belangrijke rol in het bijzonder bij manzanilla en fino sherry's.

**Allergie voor zwaveldioxide.** Deze laatste stof is een antioxidant, deze veroorzaakt bij circa 2% van de bevolking allergie, bij astma patiënten is dat veel hoger nl. 5-10%. De stof staat erom bekend bij de vinificatie antibacterieel te zijn en is daarom onmisbaar; het gehalte van de stof is bij witte wijn hoger dan bij rode, bij biologische wijn het laagst. Wanneer er sprake is van ernstige allergie spreekt men van anafylaxie, hierbij kan de mens in een shock geraken. Bij astmapatiënten geeft de stof ernstige

ademhalingsproblemen. De literatuur beschrijft de volgende verschijnselen: rode huid in het gezicht, irritatie, hooikoorts, zwelling van lip en tong, hoofdpijn en diarree. Men veronderstelt dat allergie optreedt, wanneer er gebrek is aan het enzym sulfietoxidase die de stof kan afbreken. In iedere fles wijn staat op het etiket hoeveel deze zwaveldioxide bevat. Er bestaat ook een lijst andere producten, die zwaveldioxide bevatten o.a. bier, wijnazijn, bepaalde visproducten en gebottelde vruchtensappen. Ook medicijnen o.a. oogdruppels en cosmetica bevatten de stof.

**Almacenista** is een kleine wijnboer, die in de Jerez streek zelf sherry produceert.

**Amaro** is een Italiaans woord voor bitter.

**Amarone** is een droge Italiaanse wijn, die ontstaat uit druiven die na de oogst zijn uitgedroogd.

**Amber** betekent een oranje kleurige wijn; deze wijn is zeer oud, de kleur is afkomstig van o.a. polyfenolen, kleurstoffen en tanninen. De wijn draagt soms ook de naam Orange en wordt gemaakt van witte druiven waarvan de schillen tijdens de gisting lang aanwezig blijven. Orange wordt geserveerd bij een temperatuur van 15° C.

**Americano** is een aperitief en cocktail bestaande uit 30% Campari, 70% vermout en sodawater.

**Amarone** (amaro betekent bitter) is een rode wijn, waarvan de druiven sterk zijn uitgedroogd na de oogst, de wijn is zoet en bevat veel smaakstoffen. De wijn wordt geproduceerd ten westen van het Gardameer bij Veneto. Men laat de wijn (met 14% alcohol) lang nagisten, daarna wordt

opgeslagen gedurende 3-6 jaren op houten vaten.

**Amfora en flessen.** In de klassieke oudheid werd wijn opgeslagen in amfora's, kruiken, vaten en leren zakken. Pas in de 17e eeuw ontstond de eerste flessenfabriek, daarna werden er verschillende typen flessen geproduceerd, van buikvormig tot langwerpig van vorm. Vanaf 1730 kwam de cilindrische kurk in zwang, die er voor zorgt dat de wijn nauwelijks water verliest wanneer de wijnfles horizontaal wordt opgelegd in rekken. De kurk draagt soms de initialen van het wijnbedrijf. Vanaf de 19e eeuw verschenen er gedrukte etiketten. Hadden de flessen rond 1970 nog verschillende inhoudsmaten (65-85 cl), nu is de standaard maat 75 cl. Voor mousserende wijnen, waaronder cava en champagne, worden extra dikke glaswanden gerealiseerd vanwege de hoge druk (tot 6 atmosfeer) in de fles. In enkele wijnstreken ontstonden flessen met een afwijkende vorm zoals in de Bourgogne (afgezwakte schouder), Rijn- en Moezelstreek, Beaujolais, Chianti, Franken (Bocksbeutel) en Rhône. De kleuren van de flessen zijn zeer verschillend: groen (Moezel), wit (Bordeaux), transparant (rosé) en Bordeaux (donkerrood). Voor de fles maten bestaan diverse typen: 37,5 cl, 75 cl (dominant), 1,5 liter en soms 1 l (voor sommige supermarktwijnen). Van tijd tot tijd is er sprake van zogenaamde flesziekte, bij het openen van de fles ervaart men een onaangename geur, die vaak na een kwartier verdwijnt. Ook de kurk kan besmet zijn door bacteriën. De laatste jaren is er vaker sprake van zogenaamde bag-in-box, circa 3 liter wijn bevattend in een kartonnen verpakking (gehuld in plastic), die onder vacuüm staat en die is voorzien van een tapkraantje.

**Aminozuren.** In most komen 24 aminozuren voor met een totaal gewicht van 30-150 mg/l. Ze zijn van groot belang voor de groei van gisten. Ze zijn een precursor voor geur- en smaakstoffen. De hoogste concentraties zijn te vinden bij proline en arginine.

**Amontillado** is een speciale sherry met 16-18% alcohol, die op eiken vaten wordt opgelegd. Het is een oude fino, die ontstaat met flor. Deze sherry wordt geproduceerd in Jerez, Montilla-Moriles en Condado de Huelva. De sherry is droog en amberkleurig.

**Amoroso** is een zoete sherry die het midden houdt tussen een fino en een oloroso.

**Ampelografie** is de wetenschap die een beschrijving geeft van de eigenschappen van *Vitis vinifera*. Het woord ampelografie is afkomstig van het Griekse woord ampelos (wijnstok). In de moderne tijd is de ampelografie essentieel bij de veredeling, in het bijzonder bij de kruising van druivenrassen. Pas vanaf de tweede helft van de 19e eeuw kwam de ampelografie echt tot ontwikkeling, in het bijzonder bij het vinden van druivenrassen en onderstammen, die resistent zijn tegen de druifluis en andere ziekten (o.a. meeldauw). Vroeger lag het accent van de ampelografie vooral op vruchtvorm, geur, smaak en kleur van de druif. De beroemdste ampelograaf was de Fransman Pierre Galet in Montpellier.

**Anaëroob** heeft betrekking op gisting zonder zuurstof.

**Angelica** is een met alcohol versterkte dessertwijn, die gemaakt wordt uit gedeeltelijk vergiste wijn, waaraan brandy en een extract van engelwortel (*Angelica archangelica*) wordt toegevoegd. De drank ontstond in Californië door toedoen van missionarissen, die hiervoor het druivenras Mission kozen. De kleurloze drank heeft een alcoholgehalte van 19% en een suikergehalte van 15%.

**Anker** is een oude maat voor wijn, die uit 45 flessen bestaat.