

LUCIE Wijnproefavond

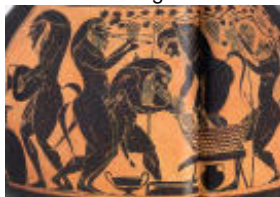
Informatieboekje



Wijn

"Dag in dag uit brengen griekse schepen u wijn vanuit Thrace. Uw tenten zijn er vol van; en aan u als koning van dit machtige volk is het u plicht gastvrijheid te schenken." sprak Nestor, en zijn goede raad werd opgevolgd" (de Ilias, Homerus)

Zoals je kunt lezen kon men Pakweg 3000 jaar geleden al genieten van een goed glas wijn. En hoewel het misschien enigszins ver gaat de griekse helden voor Troje te vergelijken met SKC, is een verdieping in zo'n oud onderwerp niet alleen plezierig maar cultureel verantwoord ook nog! Daarom, leen mij uw oor en laat me u vertellen over de drank die helden klein maakt, en kleine mannen groot.



De Feiten:

De productie:

Zoals iedereen weet wordt wijn gemaakt van druiven. De druiven worden geperst zodat er een mengsel van most en pulp ontstaat. Voor de productie van witte wijn wordt de most van de pulp na persing gescheiden. Bij rode wijn blijven beide samen. De natuurlijke gisten die op de druiven groeien (Vaak kun je de gisten zien zitten op de druif. Dat is het mat witte laagje wat je vooral goed op rode druiven kunt zien) zetten de suikers om in alcohol. Hierna wordt bij de rode wijn de pulp van de most gescheiden en fermenteert de most verder, nu door bacteriën die de verschillende zuren in de wijn omzetten in voornamelijk melkzuur. Na dit proces is er een soort protowijn ontstaan die geklaard wordt en verder wordt gerijpt en gestabiliseerd in houten vaten.

In die paar regels hierboven is het misschien niet zo naar voren gekomen maar het aantal variabelen dat de invloed heeft op de productie van wijn is enorm. Dat stelt ons gelijk met een probleem. Het duiden van de smaak van een wijn is niet makkelijk. Bv. een wijn gemaakt van een pinot-noir druif smaakt op Chateau X heel anders dan de wijn van dezelfde druif op het chateau Y, 300 meter verderop.

Voor een onervaren wijndrinker ligt het iets anders. Iedereen heeft wel eens een kenner in vervoering horen raken over een wijn met "perzik en honing" in de smaak., om vervolgens zelf hoopvol een

slok te nemen en (vooral als het een rode wijn betreft) alleen maar bitter te proeven. Vervolgens wordt de mentale samenstelling van de kenner bepaald op "volledig de weg kwijt". Wel, dat is niet geheel op zijn plaats.

Wijn moet je leren drinken. De overheersende smaak in wijn is bij wit de zure smaak van de zuren die vrijkomen in de 2de gisting en in rood de bittere smaak van tanine, een stof die vrijkomt uit de steeltjes en schillen van de druiven. Daarbovenop komen de smaken die onze metafore kenner zo in vervoering brengt. Gevorderde wijndrinkers proeven die basale smaken bijna niet meer en zij gaan direct voor alle smaaknuances die achter die basissmaak liggen. Je kunt het vergelijken met je eerste biertje, of je eerste kop koffie: bitter! En nu proef je dat niet eens meer als je een pils achterover slaat of slaapdronken een espresso weghakt, sterker nog, je vind het lekker.



Omdat de basissmaak toch vaak de eerste indruk van de wijn bepaald hebben we voor jullie 6 wijnen voorgeschoteld die verschillen in de basis: 3 rood, 3 wit.

De rode wijnen zijn van verschillende tanninegehalte met van laag naar hoog:
Chasse du Pape (ook voor heidenen lekker)
Turning Leaf Zinfandel
Saint-Chinian, Chateau Bacou

En de witte wijnen van droog naar zoet
Kangeroo Ridge chauvignon blanc
132 Chablis
Gewurztraminer/Caddillac

Het proeven:

Er is een heel formele manier van proeven waarbij je de wijn op alle kenmerken keurt: smaak, geur en uiterlijk. Dat gaat ongeveer als volgt.

Draai de wijn eerst een paar keer in je glas rond. Dit heet "walsen". Zo komt de geur van de wijn goed vrij en kan deze met de zuurstof in de lucht binden. Bewonder de kleur van de wijn en maak opmerkingen over zijn schoonheid om de schenker te vleien. Steek dan je neus in het glas en ruik rustig (vooral niet snuiven!)

en geniet van het bouquet, de geur van de wijn. Als je alle facetten van het bouquet ontraffeld hebt, neem je een klein slokje en laat je die op je tong rondgaan. Niet slikken en even door de wrange smaak heenbijten! Vervolgens laat je de wijn voor in je mond vloeien en zuig je voorzichtig lucht door je lippen en de wijn in de achterkant van je mond, keel en neus. Als je de smaak en geur in je hebt opgenomen spuug je de wijn uit in de klaarstaande emmer en probeer je de afdrank onder woorden te brengen. Hierna begint het proces weer opnieuw. Als er een nieuwe wijn wordt geproefd worden de smaakpapillen even gereset met een droog stokbroodje.

Je zult merken, vooral bij rode wijn, dat je bij meerdere (kleine) slokken begint te wennen aan de basissmaak en je nuances van de wijn begint te ontdekken. Opeens merk je de honing op, of het bouquet van vers gemaaid gras.

Zelf kiezen

OK. Je hebt de wijn geproefd en een aantal van die wijnen waarin inderdaad lekker. Hoe herken ik in de winkel nu welke wijn ik moet hebben....

Wel, dat is één van de moeilijkste facetten van het wijndrinken en er is eigenlijk maar één zekere methode: trial and error. Proberen, kijken of je hem lekker vindt en onthouden voor de volgende keer. Er zijn wel een aantal factoren die je kunnen helpen zodat je op z'n minst een "educated guess" kan maken.

1) de prijs. Wijn van 10 euro in een fles is over het algemeen beter dan wijn van 2 euro in een kartonnen pak. Echter, wat andere lekker vinden hoeft jij niet lekker te vinden. Een fles van 50 euro die niet in jouw smaak past is nooit beter dan die van 5 euro waarvan je weet dat ie lekker is.

2) druif. Op alle wijnflessen staat welke druif of druiven er in de wijn zitten. Je kunt ervan uitgaan dat wijn van een bepaalde druif een karakteristieke smaak heeft. Maak er een gewoonte van om van de wijnen die je drinkt de druifsoorten op het etiket op te zoeken en te onthouden wat je lekker vindt. Een paar belangrijke druiven op een rijtje

- Cabernet Sauvignon: Dit is de belangrijkste rode Bordeaux druif. Deze druif zorgt voor een diepgekleurde, rode,



tanninerijke, wijn. Het is een langzaam rijpende druif

-
- Chardonnay:
In Bourgondie worden verschillende Chardonnaywijnen gemaakt. Voorbeelden zijn: Chablis en Maconnais. Het is ook een belangrijke druif voor Champagne.
- Merlot:
De Merlot is een blauwe druif. Ze is kwantitatief de meest gekweekte druif in de Bordeaux. In de Medoc en Graves zorgt dit ras voor het verzachten van de Cabernet-sauvignon. In Zwitserland bestaat ook een witte wijn van merlot en een zéér goede lichte rosato.
- Muscat:
Een ras verantwoordelijk voor een zoet en bloemrijk aroma. Gebruikt in 'vin doux naturel' uit de Roussillon, Muscat de beaumes-de-Venise uit de Rhone, en droge wijnen uit de Elzas.
- Pinot Gris:
Een blauwgrijs tot bruinrood kleurende druif die over de hele wereld meerdere gedaanten heeft. Smakelijke wijnen met een hoge zoetgraad en een relatief hoog alcohol percentage. In Duitsland heet deze druif ook wel Grauburgunder of Rüländer.
- Pinot Noir:
Een Bourgondische druif . Deze druif wordt ook succesvol in de Champagne gekweekt . Zij draagt bij aan zeer complexe wijnen.
- Riesling:
Volgens de Franse appellation wetten mag dit druivenras alleen worden verbouwd in de Elzas. Dit druivenras zorgt voor heel wat verschillende wijnen, waarvan de goudkleurige Riesling met zijn aroma van bloemen en honing de bekendste is.
- Sauvignon Blanc:
In de Loire-vallei is de Sauvignon Blanc druif een belangrijk ingrediënt voor wijnen als 'Sancerre' en de 'Pouilly-Fumé'. Dit ras speelt ook een belangrijke rol in droge Bordeaux wijnen.
- Syrah:
Dit is een donkere druif .Van deze druif maakt men wijnen met een hoge kwaliteit, diepte en duurzaamheid. De wijnen hebben een fruitig aroma met een beetje een peperige smaak.
- Chenin Blanc:



De Chenin is een witte druif uit de Loire-vallei. Chenin-wijnen zijn fris en dorst lessend.

3) Kwaliteitspredikaat. De traditionele wijnstreek hebben meestal hun eigen waarderingssysteem. Op Franse wijnen vind je vaak de "appellation" predikaten en in Duitsland heb je de predikaten wijnen. Bijvoorbeeld de Franse predikaten in volgorde van kwaliteit:

- Appellation d'Origine Contrôlée
- Vins De Qualité Supérieure
- Vins de Pays
- Vins de Table.

Wijnen met een predikaat zijn getest en gekeurd door het wijngebied zelf en moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen, zoals een bepaalde productie per wijn, gestelde gistlengtes.

4) Mise en Bouteille/Bottled by: Dit geeft aan dat de wijn op het wijngoed is gebotteld en er geen andere wijnen door zijn gemengd. Mengwijnen zijn meestal van mindere kwaliteit, ongeveer zoals je met whiskey de malt en blend hebt. Verwar mengwijnen niet met wijn van meerdere druivensoorten!

Wijn bewaren

Als je een wijn gevonden hebt die je lekker vindt, zul je meestal een aantal flessen in huis hebben, voor als de gelegenheid zich een keertje voordoet om deze godendrank te ontkurken. Wijnen zijn echter niet oneindig lang houdbaar. De zuren en suikers die de wijnen smaak geven blijven in de fles met elkaar doorreageren totdat de wijn overlijdt en vergaet tot azijn. Probleem is dat dit niet op het etiket staat. Meestal weet de slijter wel hoe lang je hem kunt bewaren en ook op internet is er informatie te vinden over hoe lang je wijnen kunt bewaren. Vuistregel is dat hoe zwaarder de wijn, hoe langer hij drinkbaar blijft. Een Bergerac kun je langer bewaren dan een Beaujolais primeur. Probeer wijnen die je langer dan een paar dagen bewaart liggend te bewaren. Bij staande flessen is er gevaar dat de kurk uitdroogt en er lucht bij de wijn komt. Als dit gebeurt vergaet de wijn heel snel. En verkrumelde kurk in je wijn is ook geen feest. Leg je wijn te bewaren op een bij voorkeur donkere en koele plaats. Temperatuurschommelingen vinden de meeste wijnen niet prettig.



De kelder is dus niet per definitie een goede plek om je wijn te bewaren als het er 's nachts vriest en overdag de vloerverwarming de temperatuur opdrijft...12 graden Celsius is ongeveer de ideale temperatuur om wijn te bewaren. De schenktemperatuur per wijn varieert. De meeste wijnen smaken het best als ze koel worden geserveerd. De meeste rode wijnen smaken het best bij kamertemperatuur. Het op kamertemperatuur laten komen van wijnen noemt men met een mooi hollands woord : chambreren.

De wijnen van vanavond:

Over het selectiebeleid: We hebben gekozen voor toegankelijke wijnen, zowel qua smaak, prijs en aanlevering. Al de gekozen wijnen zijn gekocht bij grote slijterijen/supermarkten als Gall&Gall, DirkIII, AH en Sligro. Dit hebben we bewust gedaan omdat we hopen dat het drinken van deze wijnen geen eenmalige evenement is .

Kangeroo Ridge Sauvignon Blanc



Producent/eigenaar	:	Cowra Estate, Australia
Chateau/winery	:	Kangeroo Ridge
Druif	:	Sauvignon Blanc
Jaar	:	2003
Lekker bij	:	Vis en lichte kaas.
Leverancier	:	Gall & Gall, DirkIII

Een typische vertegenwoordiger van de australische witte wijnen.
Smaakvol en fris. Je proeft de overdadige zonneschijn in de milde afdronk

132 Chablis



Producent/eigenaar : Cave de Vignerons de Chablis-France
Château : 132 Chablis
Druif : Chardonnay
Jaar : 2002
Regio : Bourgogne
Lekker bij : vis, zeebanket
Leverancier : Albert Heijn

De Chablis is de moeder aller Chardonnay. Al jaren geroemd als traditionele wijn bij alles wat uit de zee komt. De naam komt van de inhoud van de speciale vaten waarin de chablis word gerijpt. Deze "feuillette" kan 132 liter wijn bevatten.

Turning Leaf Zinfandel



Chateau/Landerij	:Turning Leaf
Eigenaars	:E&J Gallo
Druif	:Zinfandel
Jaar	:2001
Land	:USA, California
Leverancier	:DirkIII

De wijnen gebaseerd op de zinfandeldruif zijn de wijnen waar ook witte wijn drinkers van kunnen genieten. Deze wijn mist de scherpe afdronk van zijn rode proefgenoten en heeft een geurige bouquet en een toegankelijke smaak.

De zinfandeldruif komt oorspronkelijk uit Italië, en is dan ook een uitstekende wijn voor bij Italiaans of mediterraan eten, en paart goed met kruiden als basilicum, rozemarijn en tijm.

La Chasse du Pape (AOC)



Chateau/Landerij : La Chasse du Pape
Eigenaars : Le Cellier de L'enclave des Papes à Valreas
Druif : grenache en syrah
Jaar : 2001
LanD : Frankrijk (Cote du Rhone)
Leverancier : Verschillende

Een typische vertegenwoordiger van de Cote du Rhone wijnen.
Deze wijn is op z'n lekkerst zo'n 5 jaar nadat hij gebotteld is (mise en bouteille). Lekker bij gegrild vlees en kip.

Château Baccou



Chateau/Landerij : Château Bacou
Eigenaars : La Cave des Vignerons de Saint-Chinian
Druif : Grenache en Syrah
Jaar : 2004
Land : Frankrijk (Saint Chinian)
Leverancier : Sligro

Saint-Chinian word "le mediterraneen" genoemd vanwege zijn fris en fruitige smaak en de locatie van de wijngaarden. Deze wijn kan men niet te lang bewaren, ongeveer 1 tot 4 jaar .