

# Technische Avond 17/02/2011



*Afspanning Den Bonten Os*



# Wijn proeven: zien, ruiken, smaken



# Degusteren

- Proeven is bewust drinken
- Degusteren is de weergave van een persoonlijke visie
  
- Proeven is de gulden middenweg tussen
  - wijn achteloos achteroverslaan
  - en
  - de klinische benadering



# Degusteren

- Wijn proeven is een kunst die geleerd of verworven dient te worden
- Oefening baart kunst
- Concentratie is noodzakelijk (geheugen)



# Doel van een degustatietechniek

Het plezier

- om te proeven
- om gewaarwordingen uit te wisselen
- van de herkenning



Laat je smaak groeien

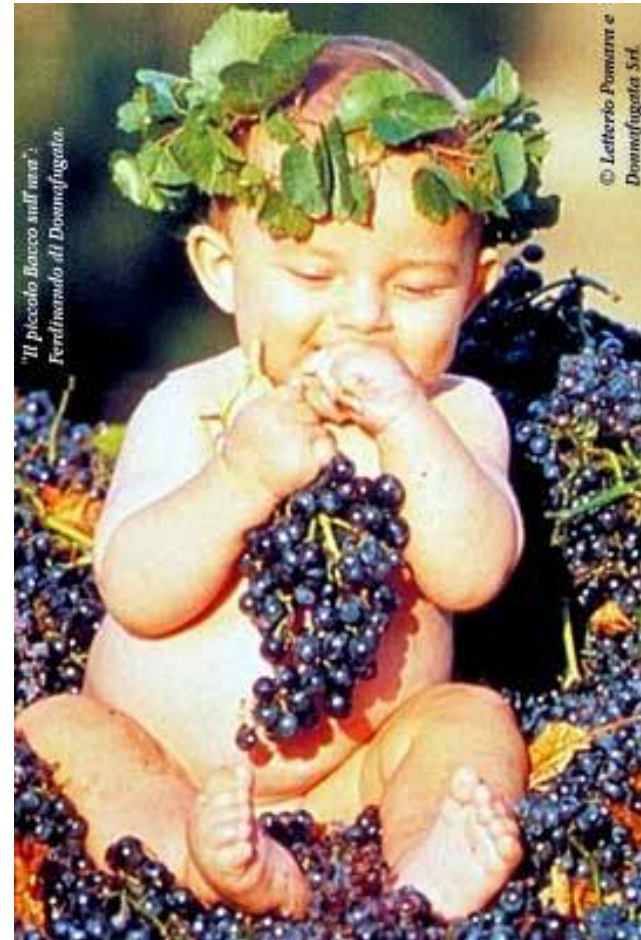
Laat je smaak veranderen

# Degustatietechnik



# Wijn proeven

- De verschillende stappen:
  - visuele fase
  - geurfase
  - smaakfase



# Visuele fase

- Kleurbepaling
  - Intensiteit
  - Nuance
- Zuiverheid
  - Schittering
  - Helderheid
  - Doorzichtigheid
- Structuur
  - Meniscus
  - Tranen

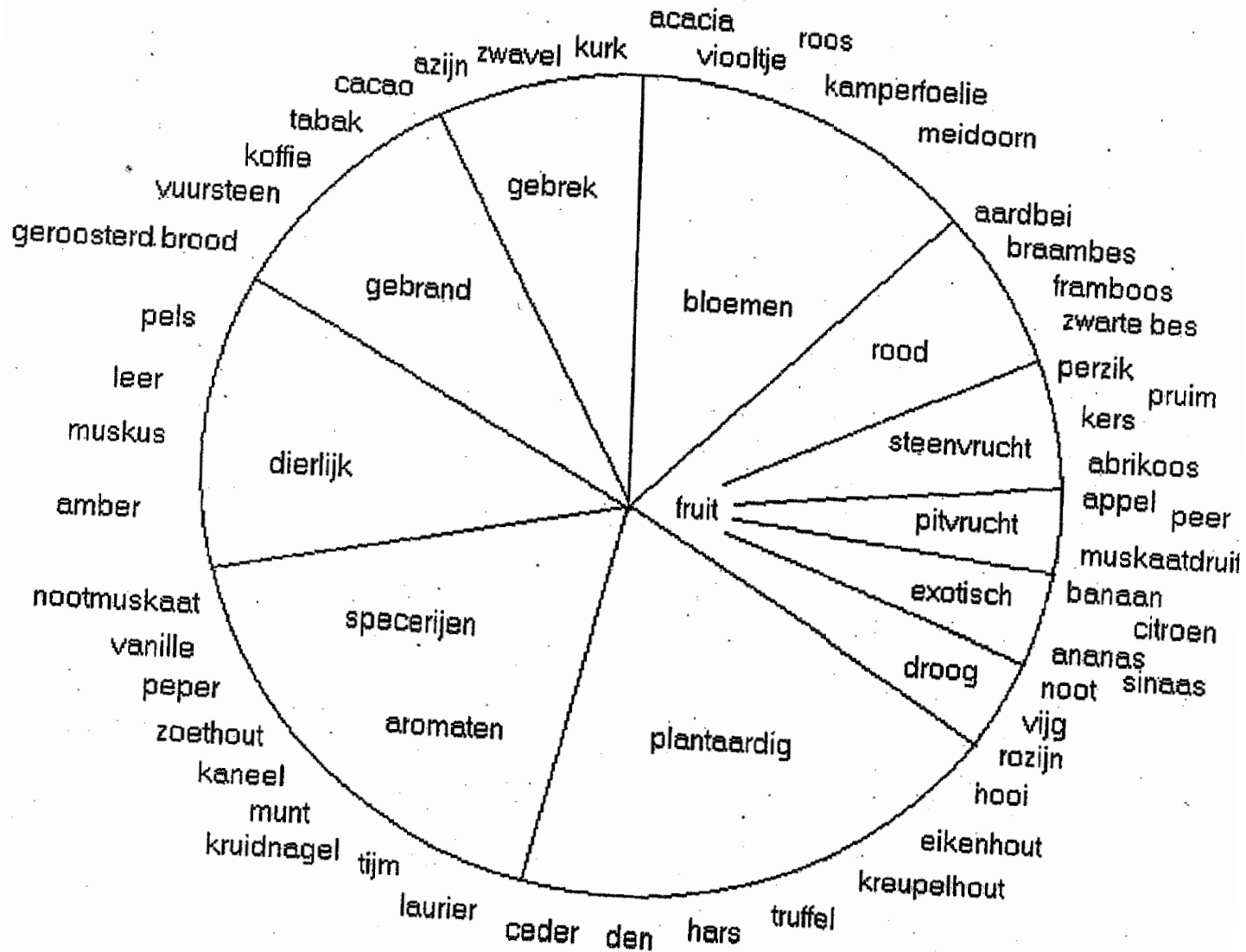
# Olfactieve fase

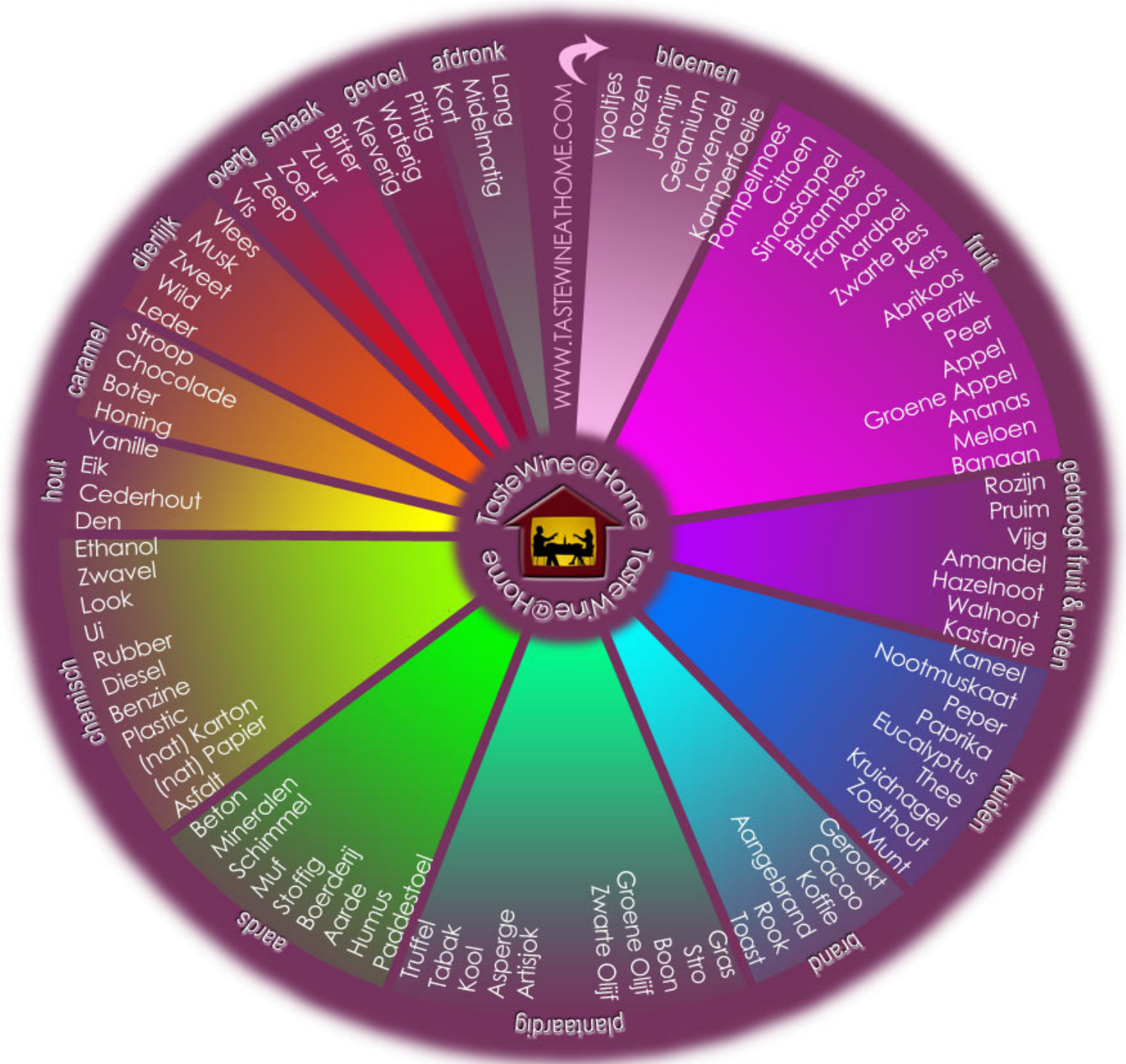
- Geur:
  - voor walsen
  - na walsen
  - het lege glas
- Primaire, secundaire en tertiaire aroma's
  - Primaire of variëteitsaroma's
  - Secundaire of fermentatie-aroma's
  - Tertiaire of verouderingsaroma's

# Aromagroepen Prof. Peynaud

- Animaal
- Floraal
- Vegetaal
- Mineraal
- Fruitig
- Houterig
- Kruidig
- Voeding
- Veroudering
- Geroosterd en gebrand

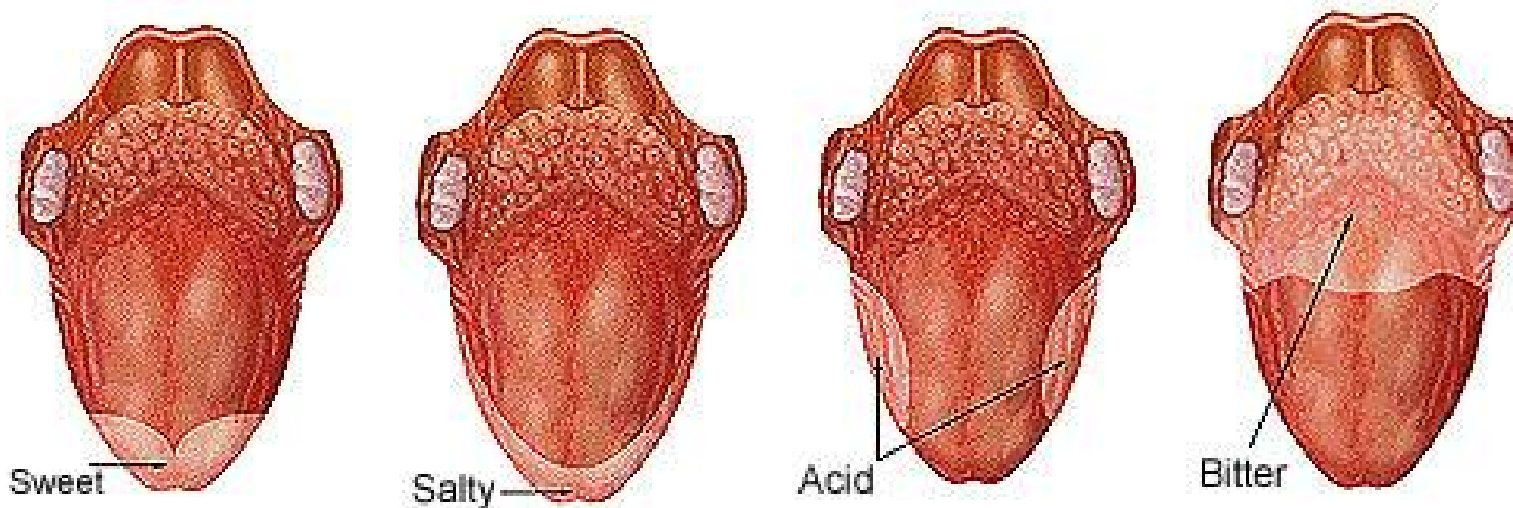
# Vereenvoudigd aromawiel





# Degustatieve fase

- De smaak
  - Retronasale fase
  - Kauwen
- Basissmaken: zoet, zout, zuur, bitter, (Umami)



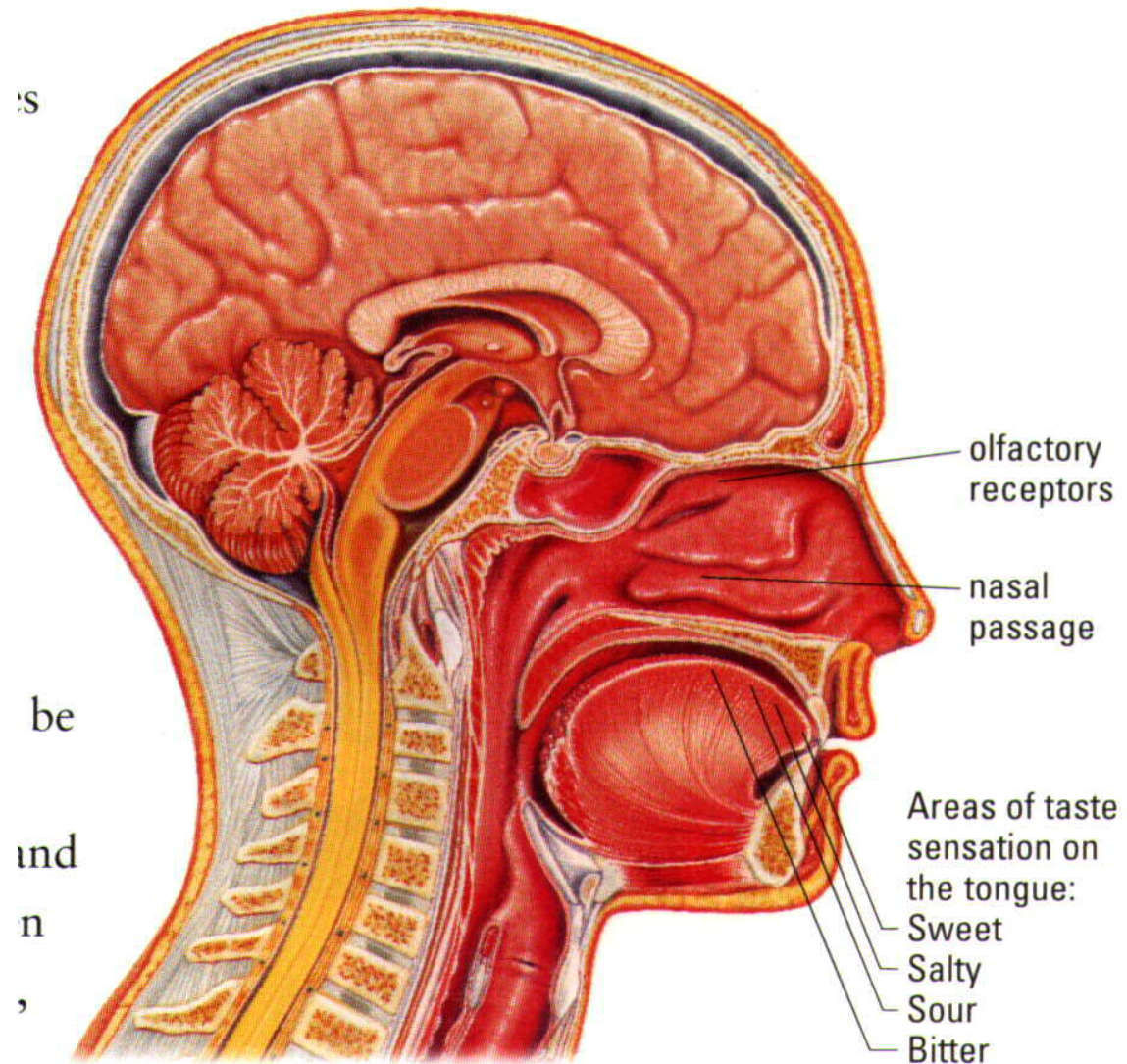
# De elementaire smaken:

- **Zout:** nauwelijks in wijn te vinden
- **Zoet:** te wijten aan alcohol (ethanol) en 2 suikers (fructose en glucose)
- **Zuur:** verschillende soorten zuren + koolzuurtjes
- **Bitter:** door tannines (schil, pitten, steeltjes)
- **Umami:** het Japanse woord voor smakelijk; de umamismaak kan niet terugvallen op de bekende basismaken; wordt soms omschreven als hartig, vleessmaak en bouillonachtig

# Umami

- Japanse term (letterlijk: 'erg lekker' of 'vlezig')
- Chemisch: natriumglutamaat
- Komt bij mijn weten niet voor in wijn

# RETRONASAAL



# Indrukken in de mond

- Aanzet: zuurtegraad
- Ontwikkeling: suiker/alcohol
- Finale: wrangheid  
(tannines)  
zuurtegraad

# Zuurtegraad

- aciditeit: is de totale zuurtegraad van een wijn en wordt door een pH waarde (= de concentratie aan H<sup>+</sup> ionen) weergegeven
  - wijnsteenzuur
  - appelzuur
  - melkzuur
  - azijnzuur
  - barnsteenzuur
  - boterzuur
  - ...

# Common Wine Acids

<u>Acid</u>	<u>Source</u>	<u>Characteristics</u>
Tartaric	Grape	Hard, tart, aftertaste in throat, coats teeth
Malic	Grape	Green apple
Citric	Grape	Citrus touch, rare in wine
Acetic	Fermentation	Vinegary taste
Lactic	Fermentation and malo/lactic fermentation	Soft, buttery, cheese aroma
Succinic	Fermentation	Stable, winey acid

# Wrangheid

- astringent: stoeve, wrange smaakimpressie door
  - a) een te hoog gehalte aan tannines of veroorzaakt door groene/onrijpe tannines (= tannines uit de geperste steeltjes? of niet-hydrolyseerbare tannines in tegenstelling tot hydrolyseerbare tannines (die kruidige aroma's en smaken teweegbrengen en houdbaarheid aan de wijn geven), of
  - b) niet-geoxideerd galluszuur (= een bestanddeel van tannines) in hoge concentratie dat een scherpe, wrange smaak geeft in tegenstelling tot geoxydeerd galluszuur dat in esters is omgezet en een aangenaam, fluweelachtig mondgevoel geeft

# TANNINE

- tannine = polyfenol in pel, steel en schil van de druif;
- geeft houdbaarheid aan een wijn en fijne, kruidige aroma's;
- kan ook een wrange smaak teweeg brengen (zie ook 'astringent': 'groen' en 'structuur')

# Een kwestie van evenwicht

- balans: of evenwicht;
- een harmonische wijn met
- melligheid versus zuurheid (wit)
- melligheid - fruit/alcohol - , zuurheid, tannines (rood)
- kwaliteit van de tannines
- in de juiste verhouding is 'in balans'

# Afdronk

- Finale
- I.A.P.: Intense Aromatische Persistentie
- P.A.I.: 'persistente aromatique intense'  
of afdronk: is de tijd (in seconden) dat de smaakimpressie van een wijn blijft hangen in de mond nadat de wijn is ingeslikt (of uitgespuwd).

# AFDRONK

- De pai kan je zelf bepalen door het aantal seconden te tellen tussen het inslikken van wijn en het terug injecteren van speeksel uit de speekselklieren.
- De pai stemt overeen met de concentratie van alle constituenten van wijn hetgeen dus afhangt van de terroir, het jaar, het rendement, de wijnbouwer...
- De pai is dus het meest objectieve criterium om de kwaliteit van een wijn te bepalen, aangezien de pai bij alle wijnproevers quasi dezelfde is!!!

# AFDRONK

- Een 'Bourgogne grand cru' heeft een langere pai (10-12 sec) dan een 'Bourgogne premier cru' (7-10 sec) ;
- een Médoc 4è cru (8-10 sec) heeft een langere pai dan een 'Bordeaux-région' (3-4 sec) of een 'Bordeaux vin de table' (2-3 sec);
- een Côte Rotie (8-12 sec -en meer) heeft een langere pai dan een Crus du Beaujolais (4-6 sec);
- een warme september maand geeft een langere pai dan een vochtige september maand;
- een laag rendement geeft een langere pai dan een hoog rendement;
- oude wijnstokken geven een langere pai dan jonge wijnstokken
- Enz...

# STRUCTUUR

- structuur: wordt gevormd door
  - zuren
  - en
  - tannines;
- zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken'

# Elegante wijn

- elegant: is een positief smaakkenmerk van een wijn;
- een elegante wijn heeft veel finesse (= verfijnd, subtiel en complex),
- een elegante wijn is misschien te vergelijken met een koorddanser of ballerina: ...fijn, subtiel en/maar op een dun touwtje bewegend

# FINESSE

- finesse: verfijnd,
- finesse: verfijnd, subtiel en complex: een eigenschap van grote wijnen
- in tegenstelling tot lompe en/of eenzijdige/monotone wijnen

# Kruidigheid

- kruidig: positieve smaakaanduiding, slaat meer op specerijen
- eerder dan op groene kruiden (niet zo voor 'groene peper' als typische geur voor Cabernet sauvignon!)

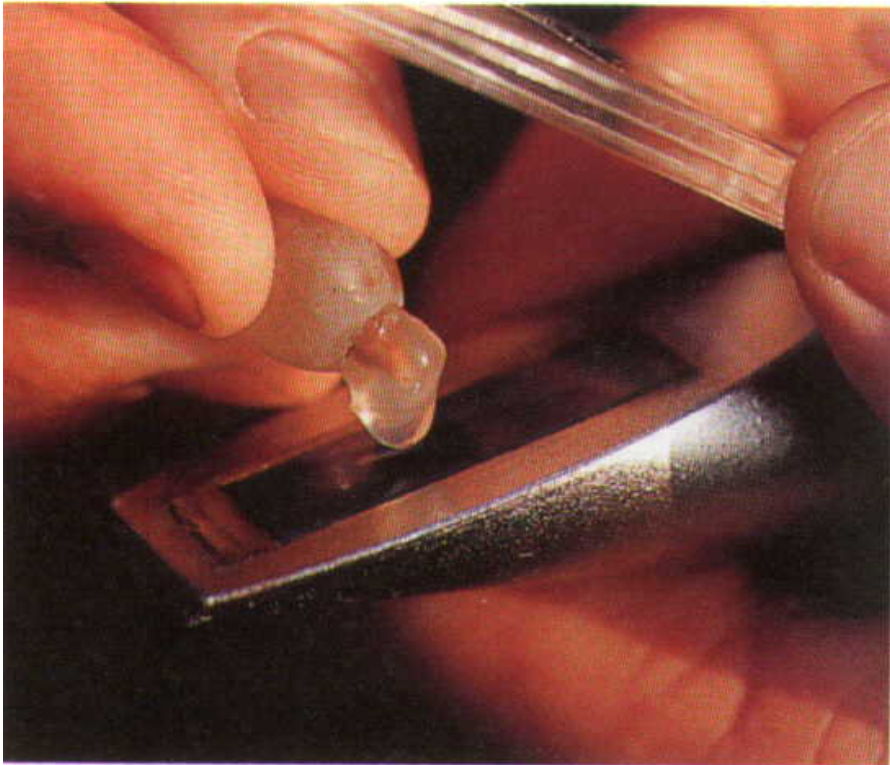
# NERVEUZE WIJN

- nerveus: jonge wijn
- met veel, nog-niet versmolten, maar niet-onaangename zuren;
- wordt doorgaans een goede wijn

# Oxydatief

- oxydatief: zuurstof is van belang bij het wijn maken;
- micro-oxydatie doorheen de kurk zorgt voor secundaire aroma's;
- maar te veel contact met zuurstof zorgt voor onaangename, oxydatieve smaken

# Suikerniveaus



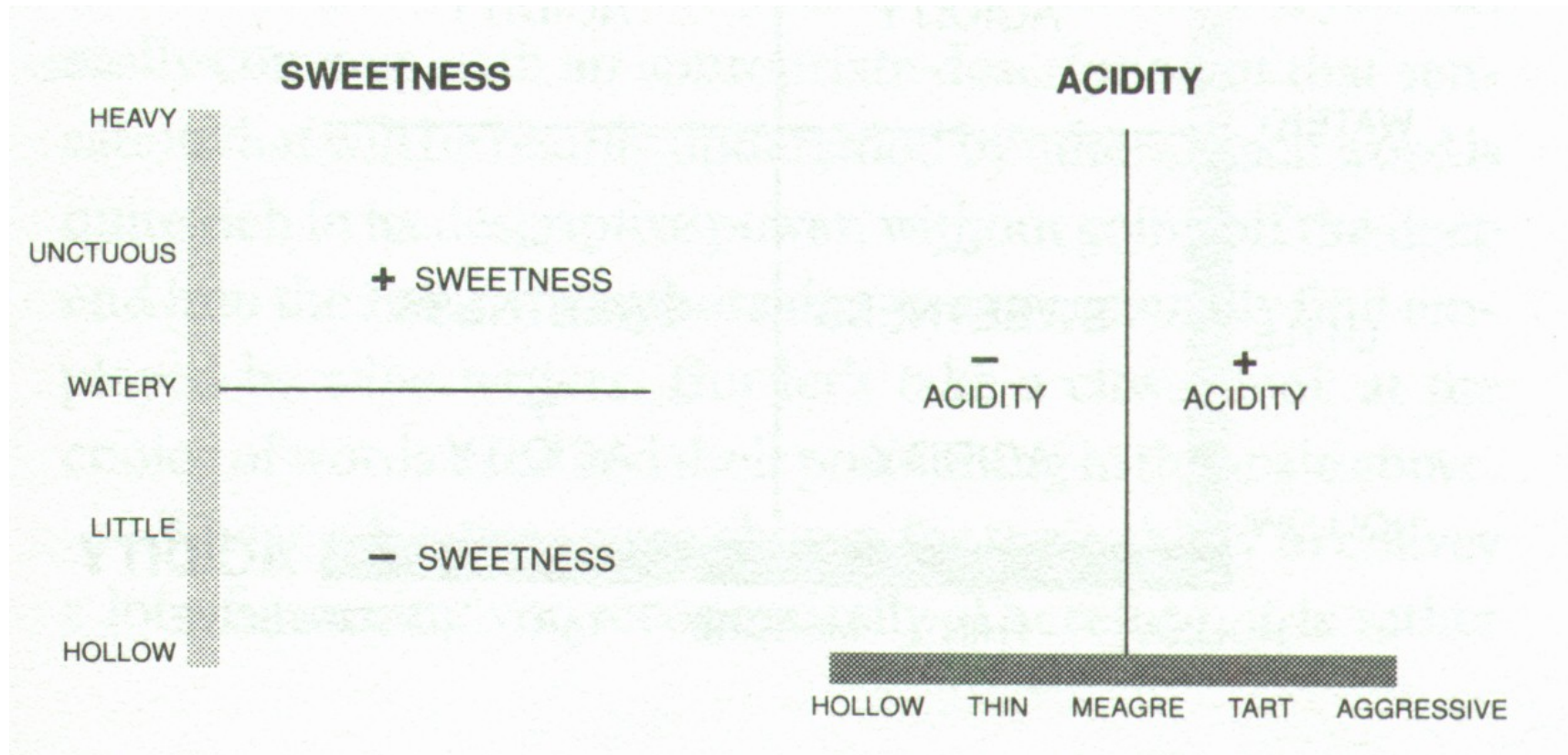
- **Brix**
  - Hoeveelheid opgeloste suiker in de most (het druivensap)
    - 1 graad Brix = ongeveer 18 g suiker per liter
- Niveaus van zoetheid
  - 10 g/l = 1% suiker

# Zoetheidsniveaus

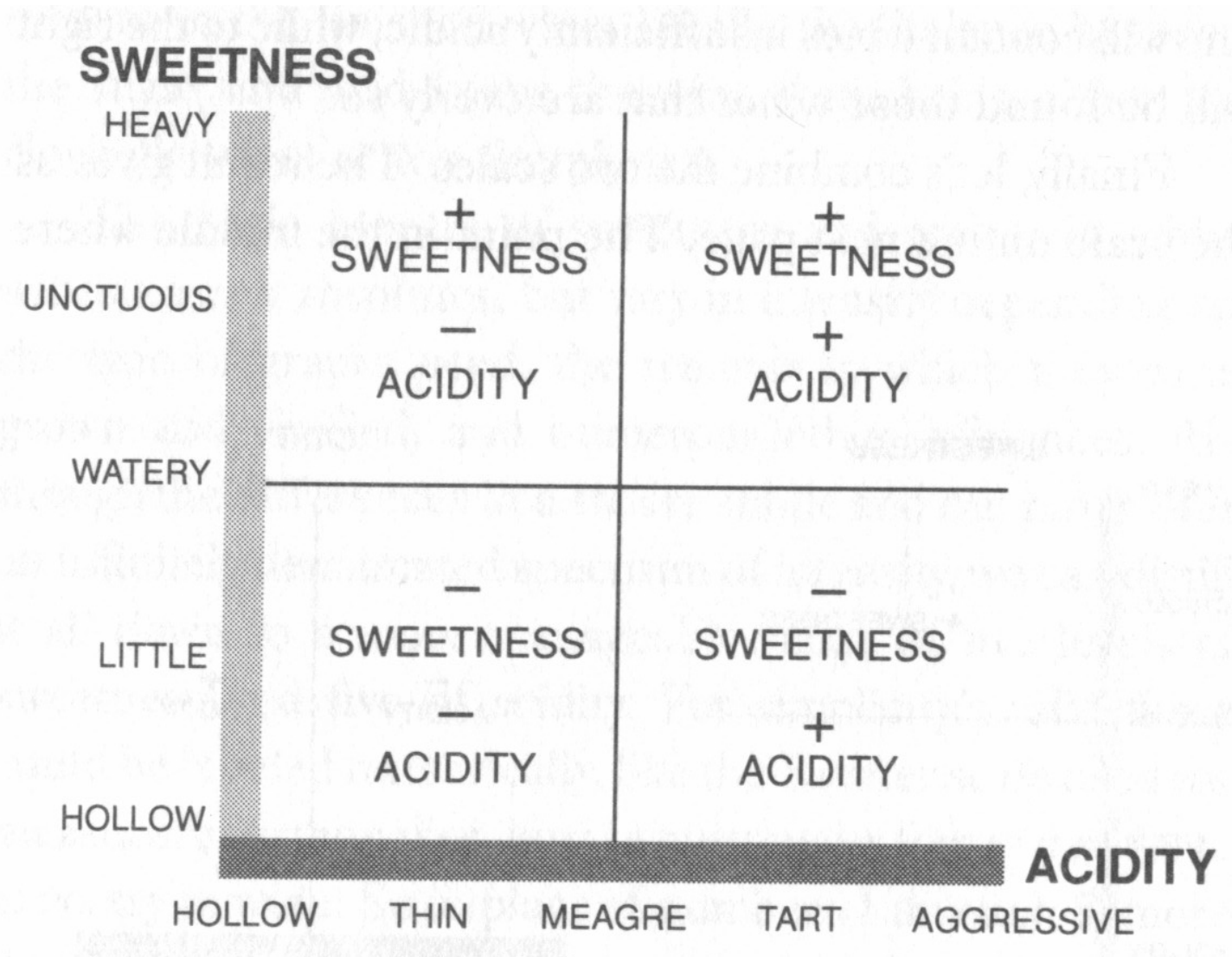
<b>NAAM</b>	<b>Hoeveelheid rest-suiker na fermentatie</b>
Sec	0.1-6.0 g/l
Medium Dry	7-15 g/l
Medium Sweet	18-30 g/l
Sweet	30-50 g/l
Very Sweet	60 + g/l

Sweetness Levels (10 g/l = 1% sugar)

# White Wine Balance



# White Wine Balance



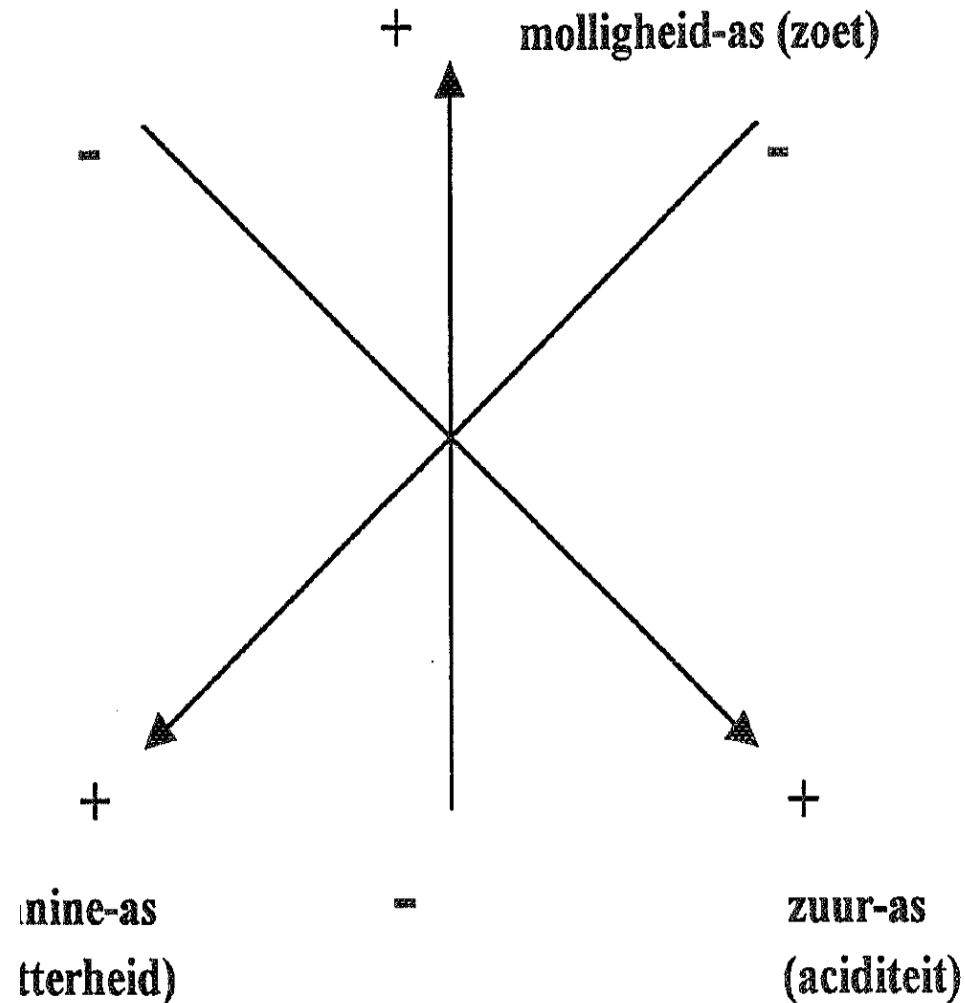
# SWEETNESS

HEAVY	LIQUEUR-LIKE	HONEYED	FULL	NERVOUS
UNCTUOUS	SWEETISH	FAT	SUSTAINED	HARD
WATERY	LIMP	BALANCED	LIVELY	ACIDY
LITTLE	FLAT	DRY	FRESH	GREEN
HOLLOW	THIN	MEAGRE	TART	AGGRESSIVE

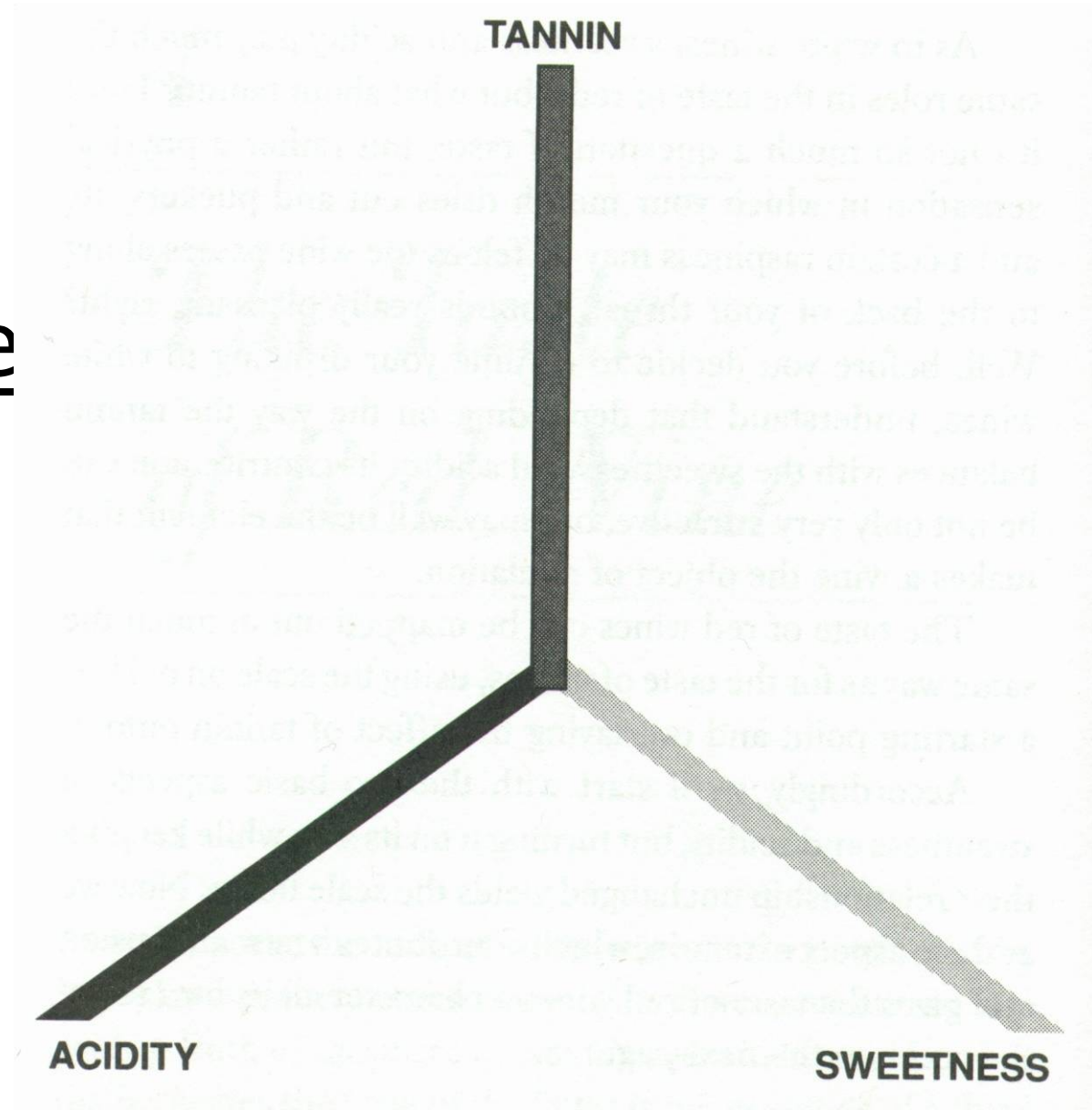
**ACIDITY**

Adapted from *Le Vin: Votre Talent de la Dégustation*, by Jean-Claude Buffin (Doussard: Hobby-Vins, 1988).

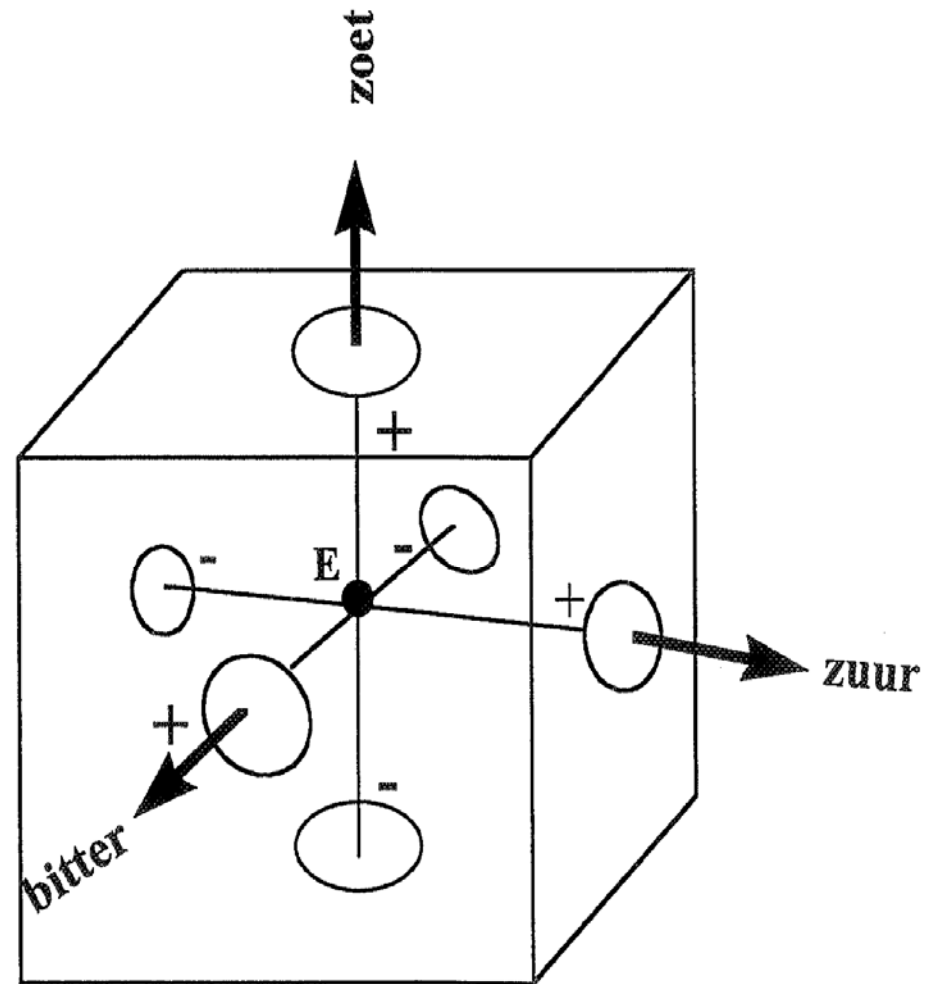
# Plaatsingstechniek bij rode wijnen: op basis van 3 elementen: tannine, zuren en melligheid



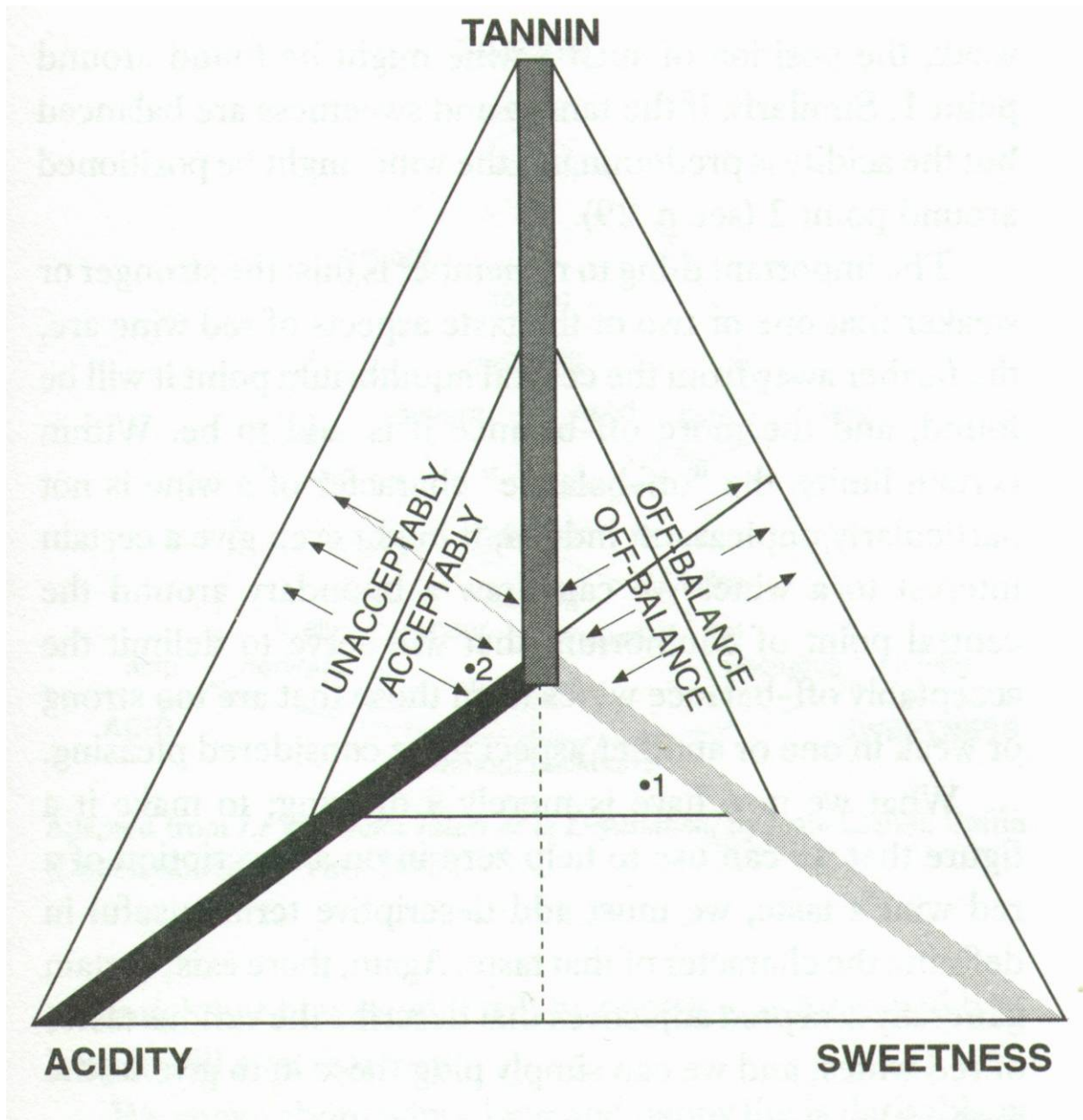
# Red Wine Balance



# Evenwicht

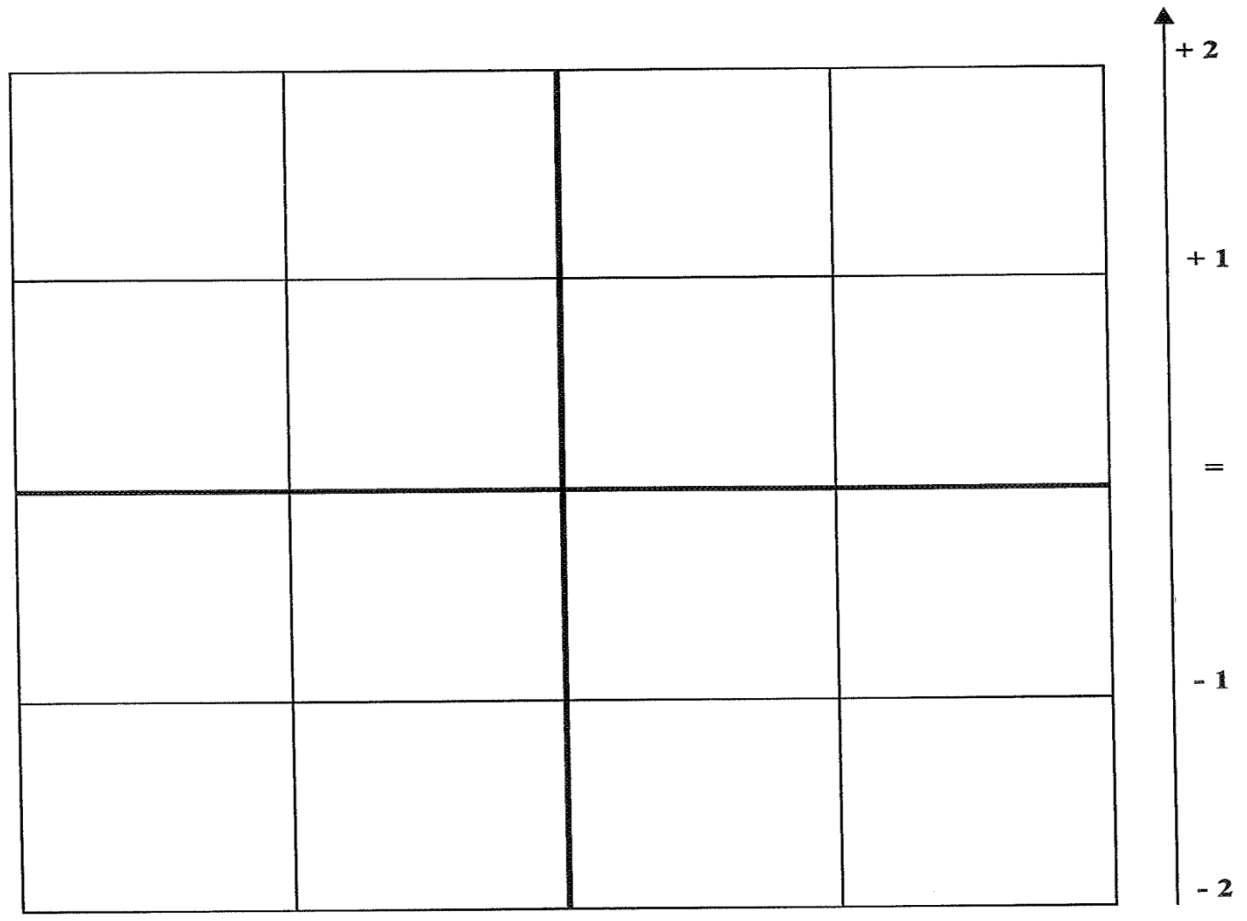
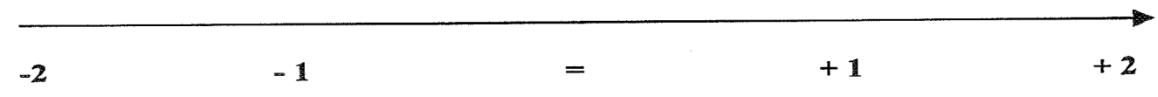


E = evenwichtig



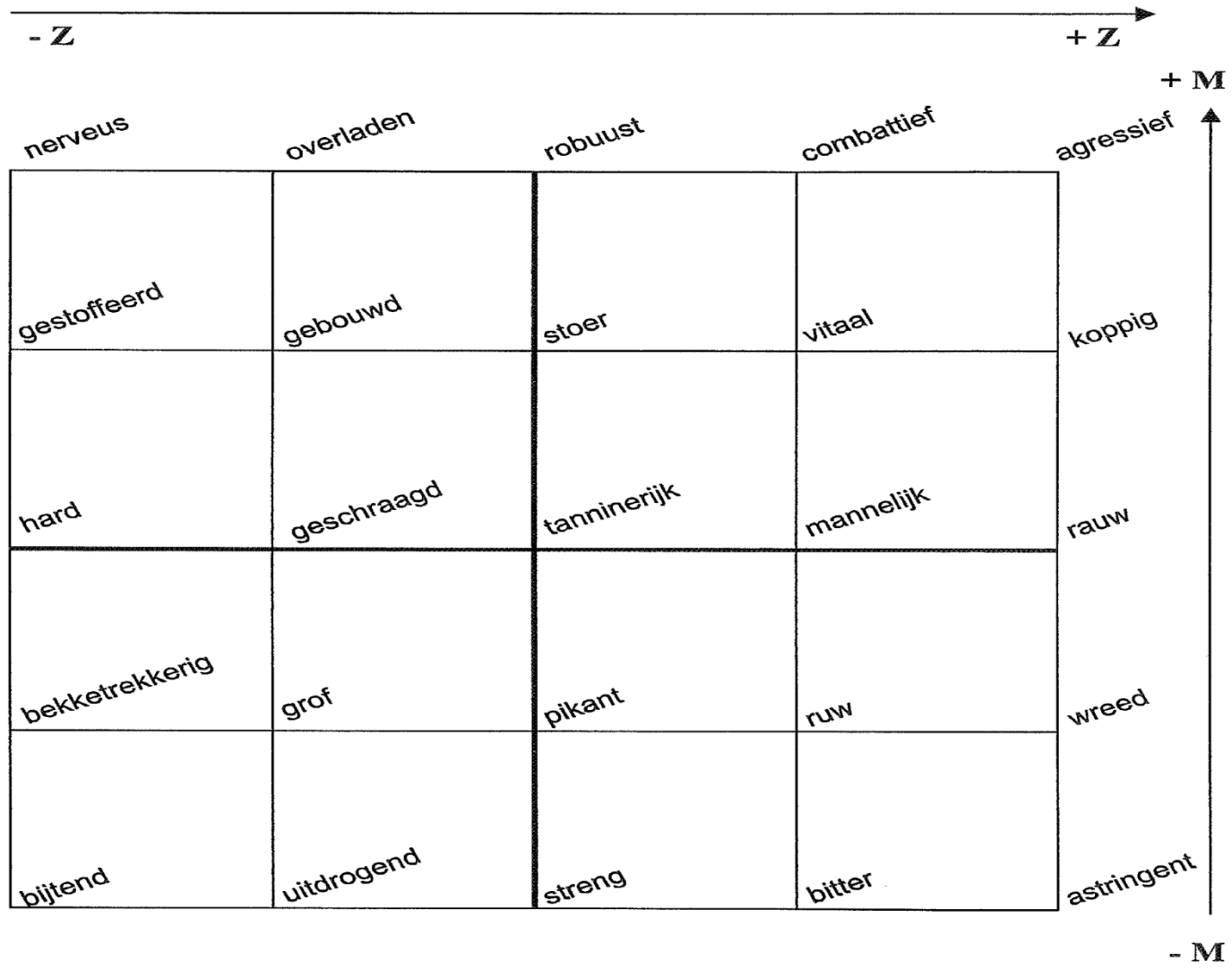
# Red Wine Balance

**zuur-as**

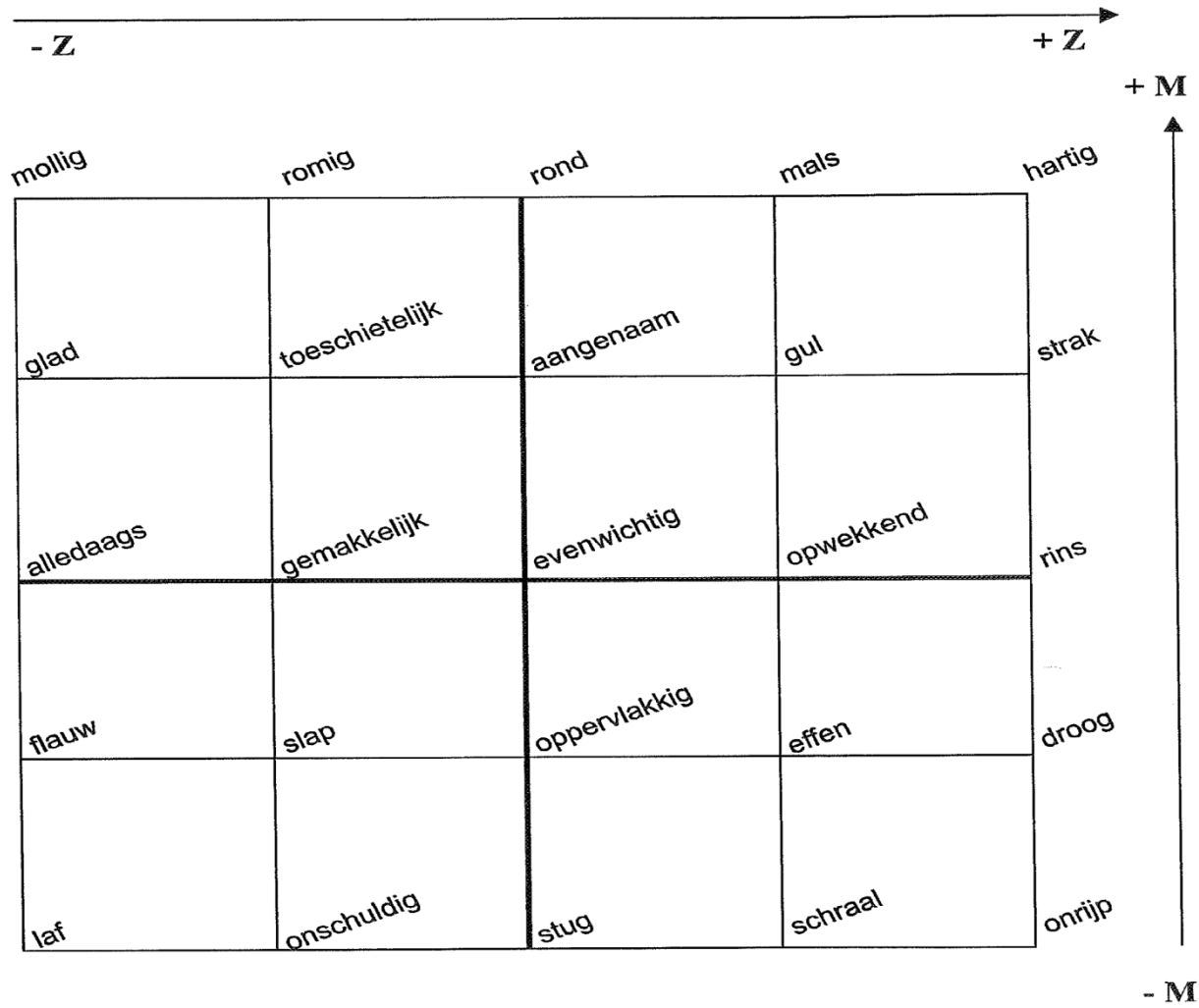


**molligheid-as**

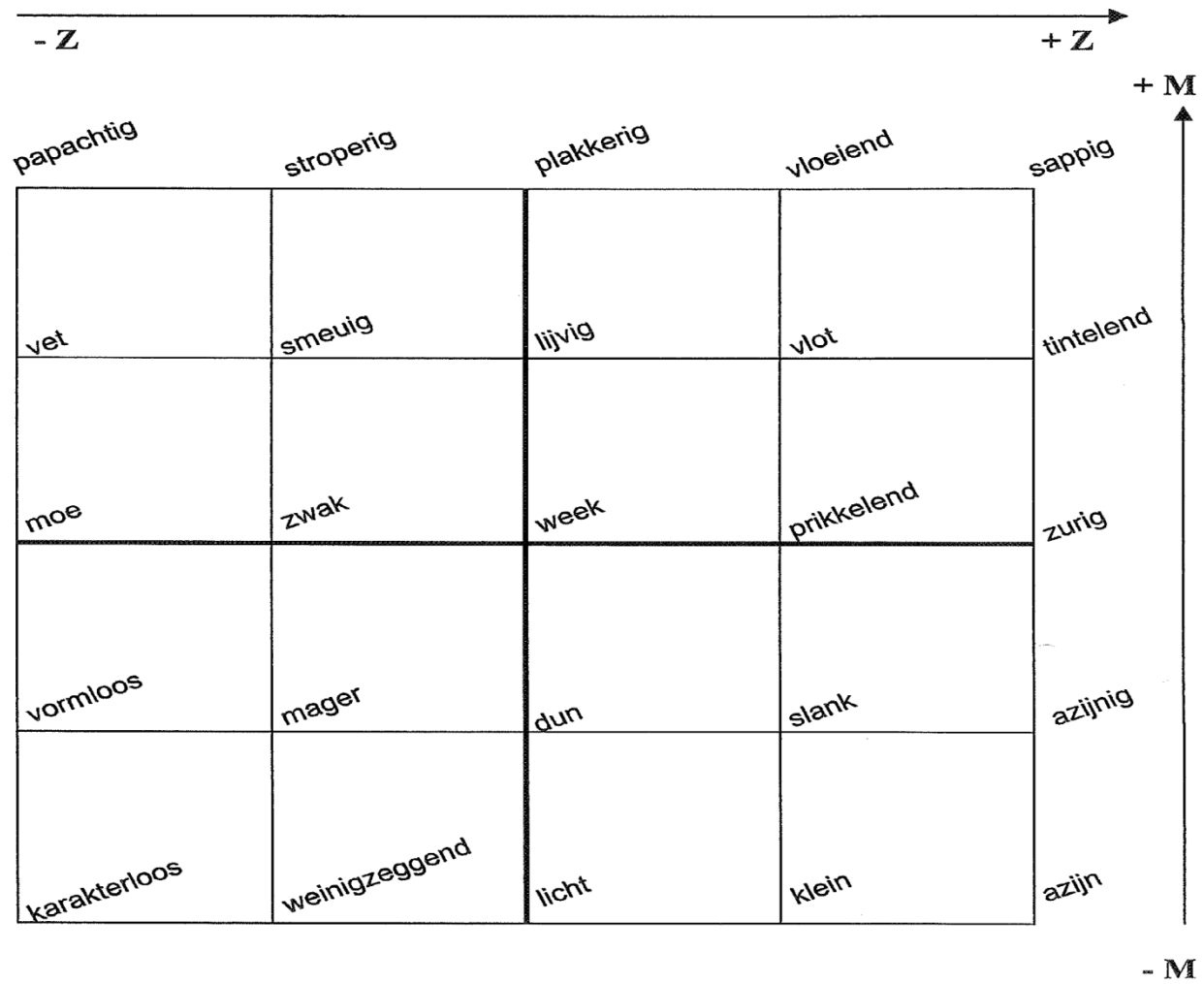
T + 2



T =



T - 2



# Aspecten die het evenwicht bepalen

## **Droge witte wijn:**

zuurgraad of aciditeit  
en melligheid

## **Zoete (vnl. witte) wijn:**

zuurgraad  
en zoetheid  
en alcoholvolume

## **Rode droge wijn:**

aciditeit  
en melligheid  
en de tannine

# Betekenis gebruikte tekens

- Erg zwak: --
- Zwak: -
- Normaal: =
- Sterk: +
- Zeer sterk: ++

# Evenwicht in wijn

- Evenwicht is er als de smaken elkaar in evenwicht houden en niet een van de smaken in lengte overheerst.
- Evenwichtige wijn vertoont een evenwichtige smaaklengte.

# Voor witte wijn

- A+M= levendig
- A+M+ stevig
- A+M- fris
- A—M++ lomp, plakkerig, zoeterig
- A-M- platte, dunne wijn
- A-M= malse wijn
- A-M+ zoeterige wijn
- A++M= zurige wijn

# Voor witte wijn

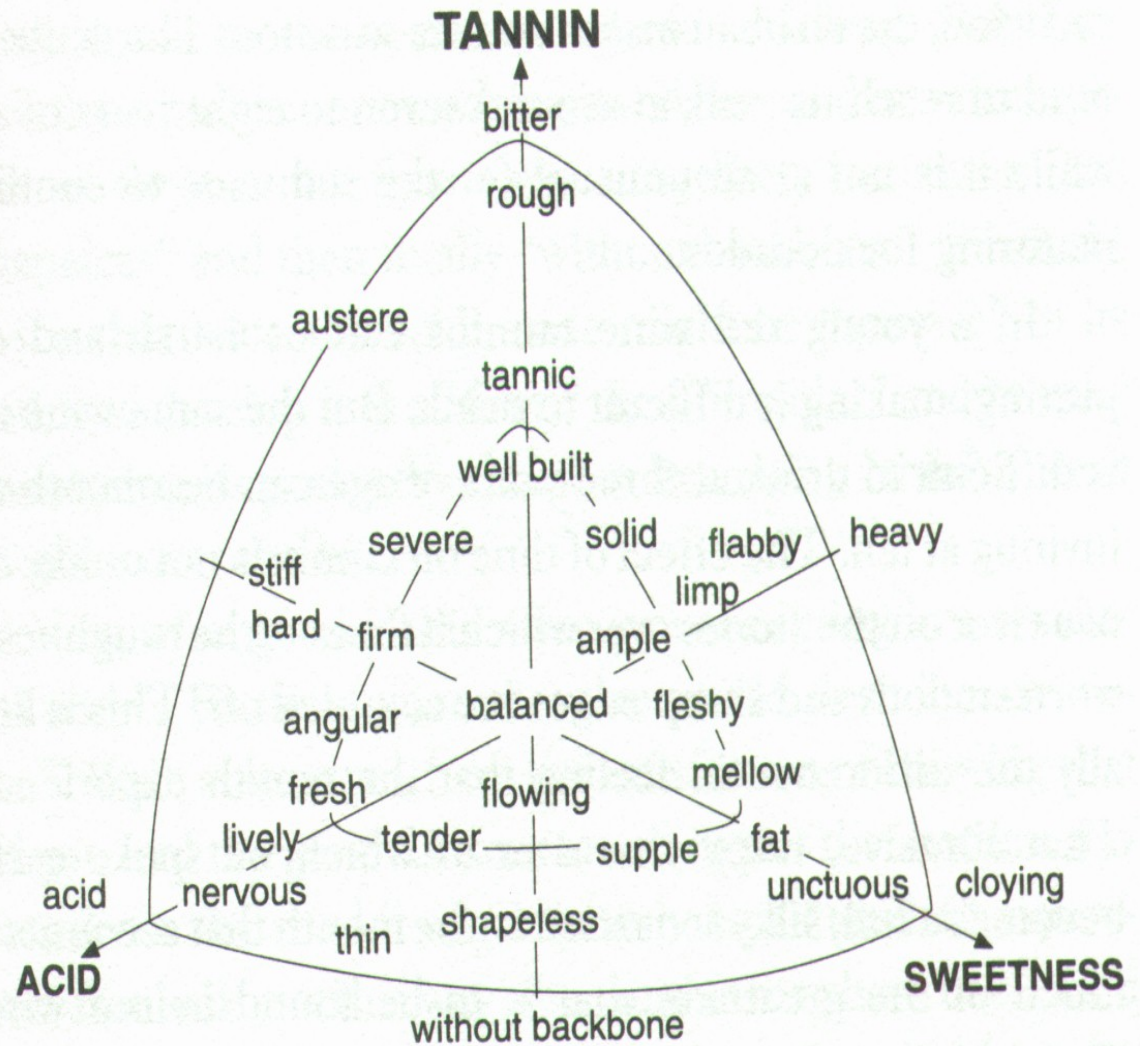
- A++M- zure, schrale wijn
- A++M-- azijnsteek
- A=M- droge wijn
- A=M++ honingachtige wijn
- A=M+ vettige wijn
- A-M++ zware, papperige wijn
- A=M= evenwichtige wijn
- A++M++ -

# Voor rode wijn

- $A=M=T=$  perfect evenwicht
- $A=M=T+$  stevige, vlezige, goed gebouwd
- $A+M=T+$  krachtig, stevig, jong, fris
- $A+M+T=$  zacht, soepel, versmolten
- $A+M=T=$  fris maar toch rond
- $A+M-T+$  harde sterke wijn
- $A-M++T=$  olieachtig, plat, stroperig
- $A-M+T+$  zware wijn

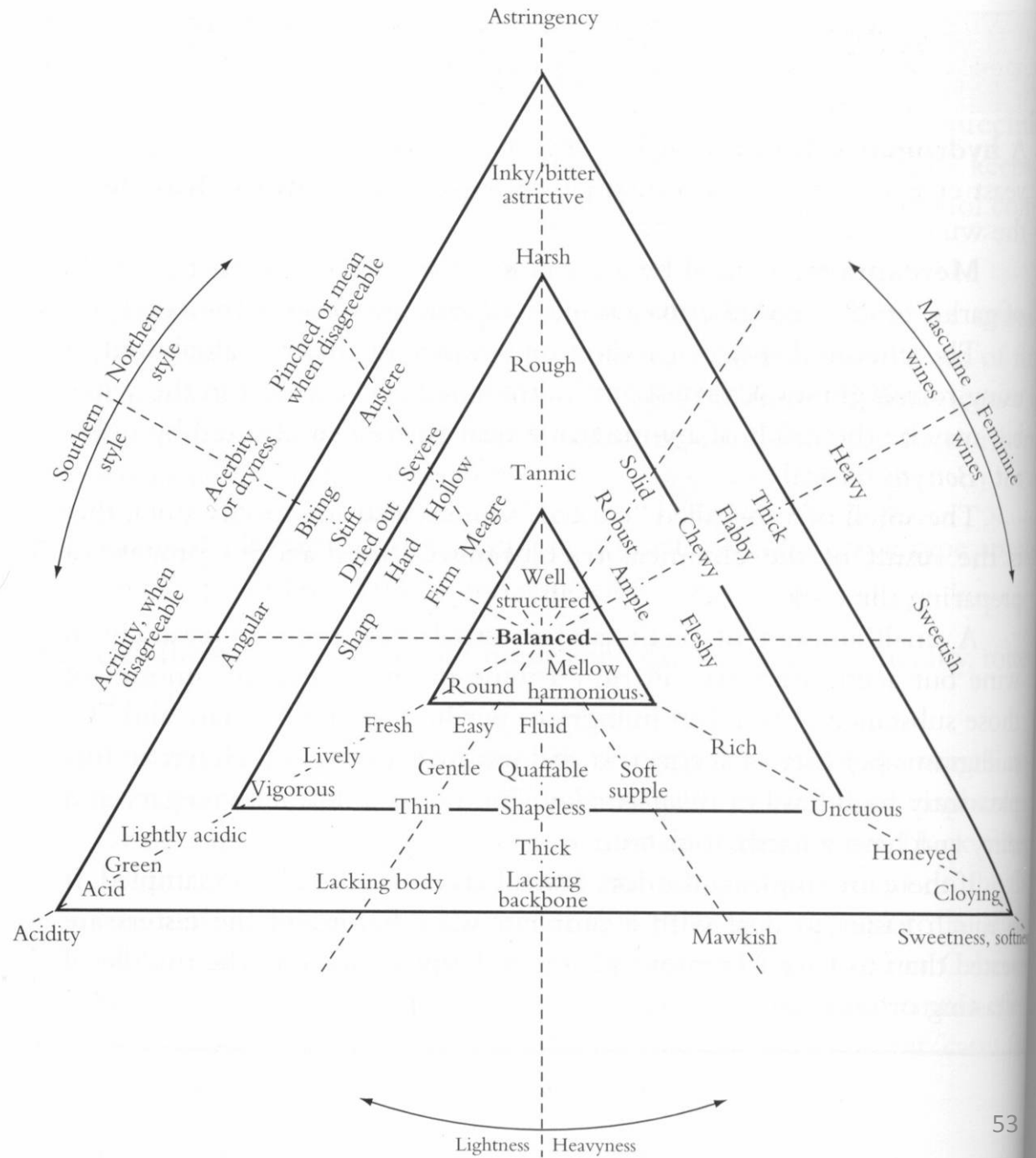


# Red Wine Balance

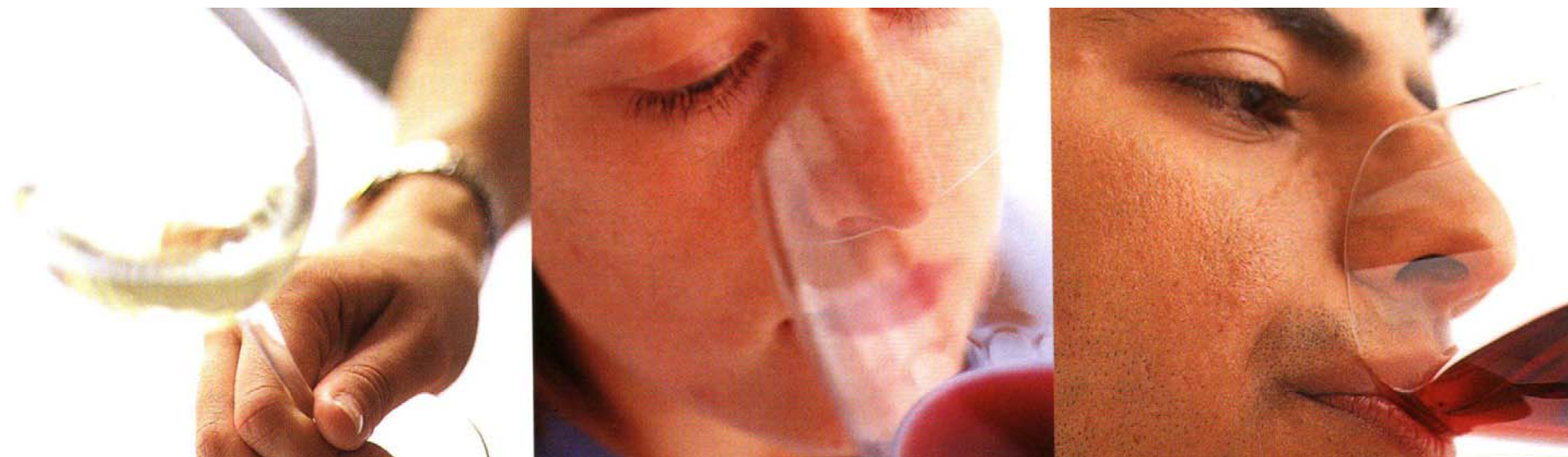


Adapted from *Le Vin: Votre Talent de la Dégustation*, by Jean-Claude Buffin (Doussard: Hobby-Vins, 1988).

# Red Wine Balance



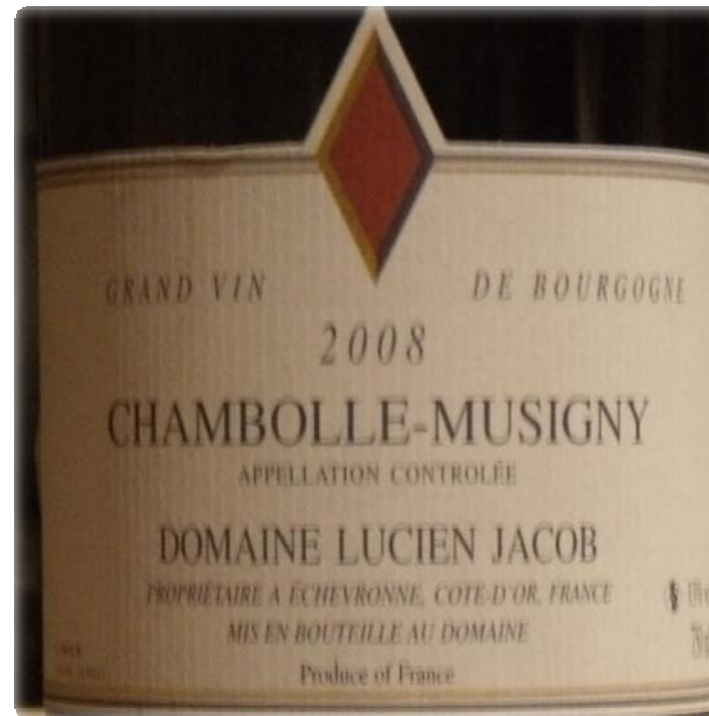
# Tasting Exercise



# DEGUSTATIE WIJNEN

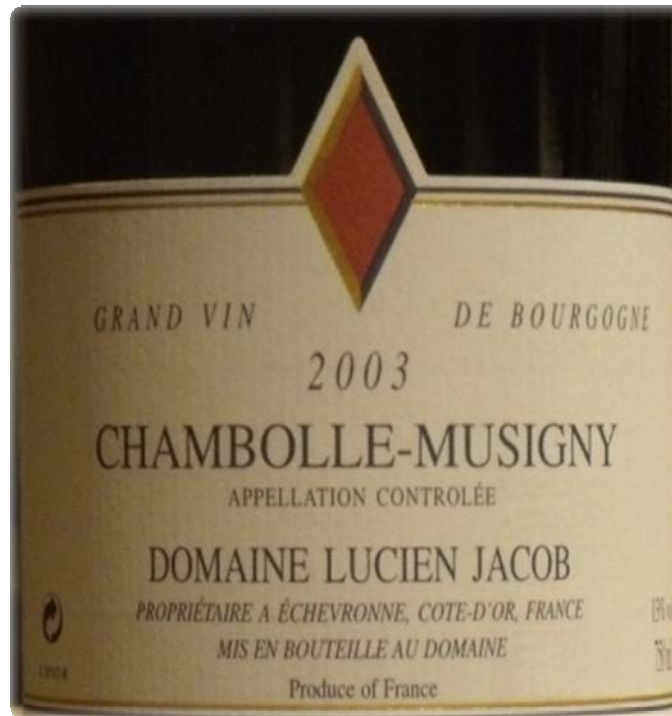
# Chambolle-Musigny A.O.C. 2008 Domaine Lucien Jacob

- Echevronne, Côte-d'Or
- 100% pinot noir



# Chambolle-Musigny A.O.C. 2003 Domaine Lucien Jacob

- Echevronne, Côte-d'Or
- 100% pinot noir



Chateau de Minière 2008  
AOC. Bourgueil

- 100% cabernet franc
- Loire



# Les Caves du Plessis Réserve Stéphane 2007 Saint Nicolas de Bourgueil A.O.C.

- Saint Nicolas de Bourgueil



# Chateau de la Grille 2005 A.O.C. Bourgueil

- Cabernet franc
- Eigenaar: Sylvie en Laurent Gosset



# Dante Robino 2009 Malbec – Estate wine



- **Mendoza, Argentinie**
- **100% malbec**

Madiran A.O.C. 2007  
Domaine Labranche Laffont



- **Madiran**
- 60% tannat, 20% cabarnet sauvignon, 20% cabarnet franc

# Madiran A.O.C. Vieilles Vignes 2007 Domaine Labranche Laffont



- **Madiran**
- **100% tannat**

# DEGUSTATIE WIJNEN

# Chambolle-Musigny 2008 Domaine Lucien Jacob



- Echevronne, Côte-d'Or
- 100% pinot noir

# Chambolle-Musigny 2003 Domaine Lucien Jacob



- Echevronne, Côte-d'Or
- 100% pinot noir

Chateau de Miniere  
Bourgueil



- Coteaux de la Loire
- Klei-kalksteen en klei-kiezel
- 100% cabernet franc
- Gem. leeftijd wijnstokken: 42 jaar
- Opbrengst: 42hl

Intense kleur. De neus heeft aroma's van cassis, bessen en rode rozen. Zijdezachte, fluwele tannines. De afdronk is lang met rode fruit als herinnering. Bewaarwijn.

Les Caves du Plessis  
Réserve Stéphane



- Saint Nicolas de Bourgueil
- 100% Cabernet Franc
- Vieilles vignes
- Eiken vaten

Deze wijn is robuust met een lange afdronk.

Associaties: met rood vlees, wild en sterke kazen.

Chateau de la Grille 2005  
A.O.C. Bourgeuil



- Cabernet franc
- Gemiddelde leeftijd  
wijnstokken: 40 jaar
- 45 Hl/Ha
- 15 maand en barrique
- Handgeplukt
- Klei-kalksteen

## Dante Robino Malbec 2009



Donkerrode, paarsgetinte wijn. Een volle, stevige body en een aroma van oosterse kruiden met een animale ondertoon.

Neus: pruimen, nootmuskaat, viooltjes en zwarte olijven.

Mond: deliciaus met een goede consistente textuur en krachtige tannines. Het fruitige palet is volgestouwd met kersen, pruimen en perzik alsook impressies van sandelhout, wierook en chocolade. Mooie lengte met een heerlijke houttoets.

Associaties: gegrild vlees, wildgerechten, blauw geaderde kazen en traditionele pastagerechten met een stevige saus

## Domaine Labranche Laffont 2007



- **Madiran**
- **60% tannat, 20% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc**

**Zeer fijn en stevig fruit van zoete kersen. Wonderbaarlijk evenwichtig en fascinerend in smaak**

# Domaine Labranche Laffont 2007 Vieilles Vignes



- **Madiran**
- **100% tannat**

Deze wijn heeft nog heel wat in zijn mars. Lichtjes gevanilleerd neus, met noties van zwarte besjes en violette. Hij beschikt over een bijna overdosis aan rijp fruit, prachtig ondersteund door klassevolle tannines en uitzonderlijk evenwichtige smaak. Bewaarpotentieel min. 12 jaar.

Chateau de la Grille 2005  
A.O.C. Bourgueil



- Cabernet franc
- Klei-kalksteen

Kleur: intens granaat rood.

Neus: zwart fruit, pepertoetsen, lichte kruidigheid.

Mond: Compact en vlezig. Krachtige en elegante wijn met toetsen van zwart fruit.

Lange afdronk met herinnering van kersen, bramen en bosbessen.