

Degustatie rode monocépage (21 maart 2023)

Ondanks alle geruststellende woorden van het bestuur, hing er toch een beetje een examensfeertje in de zaal. Blind proeven is namelijk is een bijzonder moeilijke klus die zelfs heuse specialisten in verlegenheid kan brengen. Dat laatste bevestigde Peter Van Broeck van de Commanderie Land van Waas, die ons begeleidde door uiteenlopende rode druivensoorten en moest invallen voor Dries Soetens, die de degustatie voorbereid had, maar na een positieve covid-test in quarantaine zat.

Bij wijze van inleiding krijgen we een kort overzicht van de vinificatie van rode wijn en worden we wegwijs gemaakt in de basisterminologie (zie bijlage 1). In een notendop verloopt het proces als volgt: Na de **pluk** van de rijpe druiven volgt meestal **ontristing** om onrijpe tannines uit de steeltjes te neutraliseren. Om ervoor te zorgen dat het sap vrijkomt en om gisten vrij te maken en te verspreiden, kunnen druiven **gekneusd** worden. Vaak gebeurt dat door het eigen gewicht van de trossen. Voor rode wijn is dat onderdeel van het vinificatieproces van belang, omdat de persing pas na de vergisting plaatsvindt. Bij de **maceratie** gaan de druiven in een cuves en geven ze kleur, aroma's en tannines af. Hoelang die maceratie duurt, is een beslissing van de wijnbouwer. Nu kan de **alcoholische gisting** beginnen: vergistbare suikers (glucose en fructose) worden omgezet in alcohol (ethanol), CO₂ en warmte. Hierbij is temperatuurcontrole essentieel. Zodra er voldoende alcohol gevormd is, begint de alcohol de gistcellen af te breken. De wijnbouwer kan dat proces sturen door extra zuurstof toe te voegen, zodat de gistcellen zich vermenigvuldigen (*remontage*) of door de koek onder te dompelen voor meer extractie (*pigeage*). Optioneel, maar gebruikelijk bij rode wijn is **malolactische gisting**, waarbij de scherpe appelzuren omgezet worden in mildere melkzuren. Hierna kan er **geperst** worden en mag de wijn beginnen te **rijpen** in inox of houten vaten (foeders, barriques). In geen geval mag de opvoeding tekortkomingen van de wijn camoufleren. Ten slotte wordt de wijn **geklaard en gefilterd** en is hij klaar om **gebotteld** te worden.

Bij witte wijn wordt er meteen na het ontristen geperst en pas daarna begint de fermentatie. Als een wijnbouwer het vinificatieproces van rode wijn toepast op witte druiven, ontstaat er orange wine.

Vóór we beginnen proeven, krijgen we nog een overzichtje van tien bekende druivensoorten waaruit we mogen kiezen (zie bijlage 2):

- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc
- Merlot
- Malbec
- Pinot noir
- Gamay
- Grenache
- Sangiovese
- Syrah
- Tempranillo

Daarna is het zover: de wijnen worden per twee ingeschonken en aan elke tafel wordt er gekeken naar de kleur, worden aroma's en smaken geïdentificeerd, worden er afwegingen gemaakt, worden er voorzichtige conclusies getrokken, worden meningen beargumenteerd en met elkaar vergeleken, worden meningen en conclusies herzien, wordt er geselecteerd, worden zekerheden geponeerd ... die

daarna weer in twijfel getrokken worden. Wat is dit boeiend, maar o zo moeilijk. Kleur en aroma's wijzen op deze of gene druif, smaak brengt dan weer een andere mogelijkheid in het spel. En iedereen heeft wel een argument dat hout lijkt te snijden. Gelukkig zitten we niet in een escape room, want unanimitieit bereiken aan een tafeltje met pakweg zes mensen is meestal al een onmogelijke opdracht. Over een ding zijn alle leden het roerend eens: het gaat stuk voor stuk om prima wijnen.

Uiteindelijk wordt de sluier gelicht:

1. Pinot noir
Antoine de la Farge, *L'Enfant rebelle* 2021
Loire (Frankrijk)
Wijnhuis, € 11,63
2. Merlot
Alain Moueix, *Château Cartier* 2019
Saint-Emilion Grand Cru (Frankrijk)
Magnus, € 23,98
3. Grenache
Celler de Capçanes, *Mas Donis old vines* 2020
Montsant (Spanje)
Magnus, € 9,98
4. Gamay
Louis Claude Desvignes, *La Voûte Saint-Vincent* 2021
Beaujolais Morgon (Frankrijk)
Vinesse, € 17
5. Cabernet sauvignon
Canonball wines, *Canonball* 2019
Californië (USA)
Vinesse, € 18,99
6. Syrah
Laurent Tardieu, *Crozes Hermitage* 2019
Rhône Crozes Hermitage (Frankrijk)
Vinesse, € 28
7. Cabernet franc
Olga Raffault, *Les Barnabes* 2018s
Loire Chinon (Frankrijk)
Wijnhuis, € 21,42
8. Tempranillo
Abadía de Acon, *Acon Crianza* 2017
Ribera del Duero (Spanje)
Magnus, € 16,70

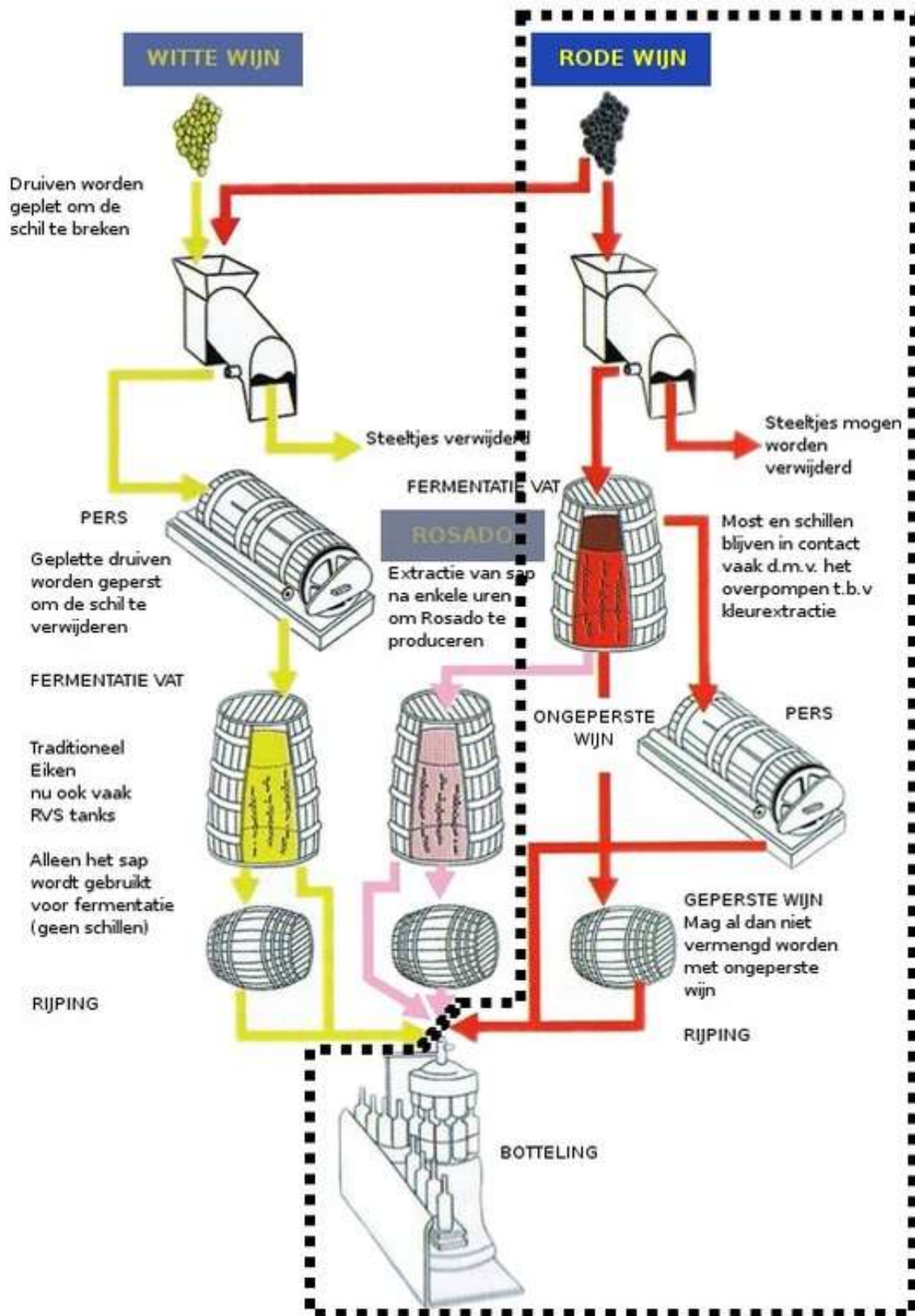
Enkele keren stijgt er aan een tafel gejuich op, enkele keren wordt er een diepe zucht geslaakt,... Het siert het bestuur dat er niet gevraagd wordt naar de resultaten, want ongetwijfeld zouden er zelfs na deliberatie flink wat herexamens uitgedeeld moeten worden. Maar daar ging het vanavond niet om. De belangrijkste les die uit deze blinde degustatie getrokken kan worden, is dat we allemaal nog heel wat oefening kunnen gebruiken en onze wijnclub dus nog veel proefavonden mag organiseren.

Bijzondere dank gaat uit naar Dries voor de voorbereiding van deze avond en de selectie van de wijnen, en naar Peter voor de kundige begeleiding.

(Verslag: Johan De Smet)

VINIFICATIE PROCES

ROOD



Bijlage 2:

DRUIVENSOORT	UITZICHT	NEUS	SMAAK
Cabernet Sauvignon	Donker diep intense kleur	Zwart fruit - Zwarte bessen, cassis, aroma van paprika, viooltjes, cederhout & tabak	Krachtige tanninerijke wijn met duidelijke aroma's en veel smaak. Meestal hout
Cabernet Franc	Doorzichtiger minder intens dan CS	Grote fruitigheid - Neus van frambozen, viooltjes en bosaardbeien. Soms jute, potloodslijpsel & inkt. Vaak ook "groenige" impressie door aroma van versneden groene paprika.	Licht tot medium in body. Soms groenig
Merlot	Donker maar minder intens dan CS	Geur van voornamelijk rood fruit zoals kersen en rode bessen. Aardbeien en frambozen. Ook bramen en pruimen (gestoofd fruit) Lichte kruidigheid & mollige fruitigheid. Impressies van leer en drop.	Minder tannines, lagere zuurtegraad, veelal verfijnd en harmonieus. Fijne textuur en fluwelen body
Malbec	Veel kleur. Diep paars-rood en ondoorzichtig. Heeft een magenta gekleurde rand	Klein rood fruit en zwart fruit, zoals blauwe bes, framboos, pruimen en bramen. Een zachte kruidigheid. Bij houtrijping ontwikkelen aroma's als koffie, vanille en chocola.	Krachtig en tanninerijk. Stevige wijn met hoge zuren en prominente materie
Pinot Noir	Zeer doorzichtig Snel evolutie (bruinachtig) waar te nemen	Aromatische wijnen met geur van rood fruit : framboos, aardbei, rode kers, frisse rode besjes. Ook viooltjes & lichte rozen Secundaire en tertiaire aroma's van humus, leer, truffel, wild, koffie en lichte tabak. Soms ook aardse ondertonen : stalgeurtje / mest / zweetvoetjes	Eerder elegant en verfijnd dan krachtig & zwaar. Vaak lichtvoetig en soepel. Lagere tanninegehaltenes
Gamay	"Blauwere" kleur die minder diep is	Eén en al fruit : Frambozen, (bos)aardbeien, aalbessen en kersen. Bloemenaroma's in de betere cru's.	Lichte & vrolijke wijn. Hoge zuurtegraad. Lage alcohol. Zeer fruitig tot snoeperig.
Grenache	Wispelturig. Kan intens en donker van kleur zijn. Maar ook lichter en doorzichtiger. Veel variaties.	Rood fruit met kruidigheid en off dry zoete impressies in de neus. Soms ook gestoofd fruit. Peper in de neus	Meestal stevig & sterk in alcohol. Kruidig in de afdronk. Blijft tegelijkertijd fruitig en soepel. Zeer fruitige wijn & rijke wijn met een zoete smaak.
Sangiovese	Vaak lichter en iets doorzichtiger van kleur. Kan snel evolueren in kleur	Geuren van bramen, zwarte kersen of pruimen. Hints van kruiden en specerijen. Noties van tabak & vanille	Smaken van zwart fruit. Hints van kruiden en specerijen. Noties van tabak & vanille. Goede sangiovese is tanninerijk, krachtig en vrij vol van smaak Heeft tamelijk wat alcohol in warme jaren. Veel zuren in koude jaren.
Syrah	Meestal heel diepe en donkere kleur	Te herkennen aan typische kruidige en peperige geur. Soms dierlijke ondertonen (warm zadel Paard)	Smaken van zonnrijpe vruchten. De wijn heeft een volle, krachtige & machtige smaak. Sterk maar toch sierlijk.
Tempranillo	Diepe en donkere kleur. Paars	Neus is fruitig (aardbeien, pruimen) Na evolutie op hout heeft de wijn kenmerken van kruidigheid, vanille, tabak en hints van gedroogd fruit en confituur. Kan ook dierlijke en gebrande impressies nalaten.	Jonge tempranillo is licht, fruitig en snel drinkbaar. Karaktervolle en harmonieze wijnen met gematigde zuren en matige alcohol.