



DE BASIS VAN WIJN

Waarom een zoveelste boek over wijn, terwijl er al honderden bestaan? Daar zijn een aantal redenen voor. In de eerste plaats wilden wij alle basiskennis over wijn bundelen in één klein, duidelijk gestructureerd en eenvoudig te gebruiken boek. Er zijn vier hoofdstukken, opgebouwd uit korte teksten van één pagina die gemakkelijk leesbaar zijn en die alle informatie bevatten om wijn te begrijpen. Elke tekst is voorzien van een foto die het onderwerp in een oogopslag verduidelijkt. Heel eenvoudig, heel klaar.

Maar er is meer. Dit boek richt zich zowel tot de absolute beginner die net zijn eerste fles wijn heeft gekocht als tot de gevorderde kenner die op zoek is naar diepgaande informatie. Het is zo gestructureerd dat uw wijnkennis tijdens het doorlezen van het boek groeit. Het eerste hoofdstuk vangt daarom aan met de absolute basis: wat is wijn? Hoe smaakt goede wijn? Hoe kies ik mijn wijn uit de overvolle rekken van de supermarkt? Wat is het beste glas? Verdere hoofdstukken gaan dieper in op de materie, met telkens concrete voorbeelden: hoe wijn met gerechten combineren? Hoe ziet een wijnstok eruit? Hoe beïnvloedt het klimaat de smaak van wijn, en wat in verband met

“terroir”? Hoe wordt wijn gemaakt en wat gebeurt er werkelijk in de wijnmakerij? Met wijn maken is veel technologie gemoeid en wij willen dat de lezer meegeven.

De laatste reden waarom wij dit boek hebben gemaakt is dat wij de lezer willen voorzien van “echte” kennis, gebaseerd op professionele knowhow. Alle drie de auteurs bezitten diploma's van de hoogste wijnopleidingen in de wereld en hebben hun sporen verdiend. De Engelse Fiona Morrison is Master of Wine en bezit het wereldberoemde domein Le Pin in Pomerol, Frankrijk; de Duitse Romana Echensperger was jarenlang een gevierd topsommelier in Duitsland, en de Belg Filip Verheyden geeft een internationaal gelauwerd wijntijdschrift uit. Beide zijn Master of Wine candidate.

Wij wensen u veel plezier met dit kleine boek over wijn en hopen dat het uw passie voor deze wonderlijke drank zal doen groeien.

De auteurs

WIJN SCHENKEN

De volgorde waarin men wijn schenkt wordt in principe door het menu bepaald. Traditioneel is dat schuimwijn of sherry als aperitief, witte wijn bij het voorgerecht, rode wijn bij het hoofdgerecht en zoete wijn bij het dessert.

Schenkt men meerdere witte wijnen, dan komen de frisse fruitige voor de krachtige houtgelagerde. Hetzelfde geldt voor rode wijn. Zoete wijn wordt in de regel altijd aan het einde van de maaltijd geserveerd. Wil men nadien nog een droge wijn drinken, dan bouwt men best een pauze in of verfrist men het palet met een bol sorbet. Een zoete wijn vooraan in het menu kan echter wel degelijk, zoals bijvoorbeeld bij ganzenleverterrine.

Jonge wijnen hebben een dominant fruitig karakter en moeten voor rijpere, complexere oude wijnen worden geschonken.

Schuimwijn en zoete wijn schenkt men het best tussen 6 en 10°C. Witte wijn en rosé komen het best tot hun recht tussen 6 en 14°C, waarbij de vuistregel is dat hoe eenvoudiger de wijn is, hoe lager de temperatuur moet zijn.

Krachtige rode wijnen met veel tannines schenkt men tussen 15 en 18°C en dat geldt evenzo voor port. Komen dit soort wijnen te koel in het glas, dan zijn de tannines te dominant en te astringent. Is de temperatuur te hoog, dan komt de wijn te alcoholisch over en lijkt hij zijn fruit verloren te hebben.

Lichtere rode wijnen komen het best tot hun recht tussen 12 en 16°C. Hoe koeler ze worden geschonken, hoe fruitiger ze overkomen. Ook hier geldt de vuistregel: hoe eenvoudiger de wijn, hoe koeler hij wordt gedronken.



JONGE EN OUDE WIJN

Wat gebeurt er wanneer wijn ouder wordt? In de eerste plaats verandert de kleur. Rode wijn kan in zijn jeugd paars zijn, maar evolueert steeds over granaatrood naar baksteenrood en ten slotte bruin. Tegelijkertijd verlaagt het tanninegehalte. Deze chemische acties hangen samen met de fenolen in wijn, waartoe kleurstoffen (anthocyanen) en tannines behoren. In een jonge rode wijn zijn de tannine- en kleurstofmoleculen klein en niet aan elkaar gebonden. Dat heeft als resultaat dat de kleur niet zo stabiel is en dat de tannines krachtig en astringent smaken. Tannines breken de eiwitten in het speeksel af en zo krijgt men een drogend gevoel in de mond.

Onder invloed van zuurstof en tijd binden de enkelvoudige tannine- en kleurstofmoleculen zich aan elkaar tot lange ketens. Ze “polymeriseren”. Dat heeft een bijzonder effect: de kleur wordt stabiel maar ook lichter en de tannines worden zachter van smaak. Uiteindelijk worden deze moleculeketens zo lang dat ze neerslaan. Dat verklaart waarom oudere wijn lichter is van kleur, zachter van smaak en waarom hij donker bezinksel heeft.

Witte wijn heeft een andere soort kleurstoffen die tijdens het verouderen oxideren en bruin kleuren. Een oude witte wijn is dus steeds donkerder van kleur dan een jonge. Bij witte wijn vinden we geen neerslag van fenolen, maar enkel van wijnsteenzuurkristallen (zie later).

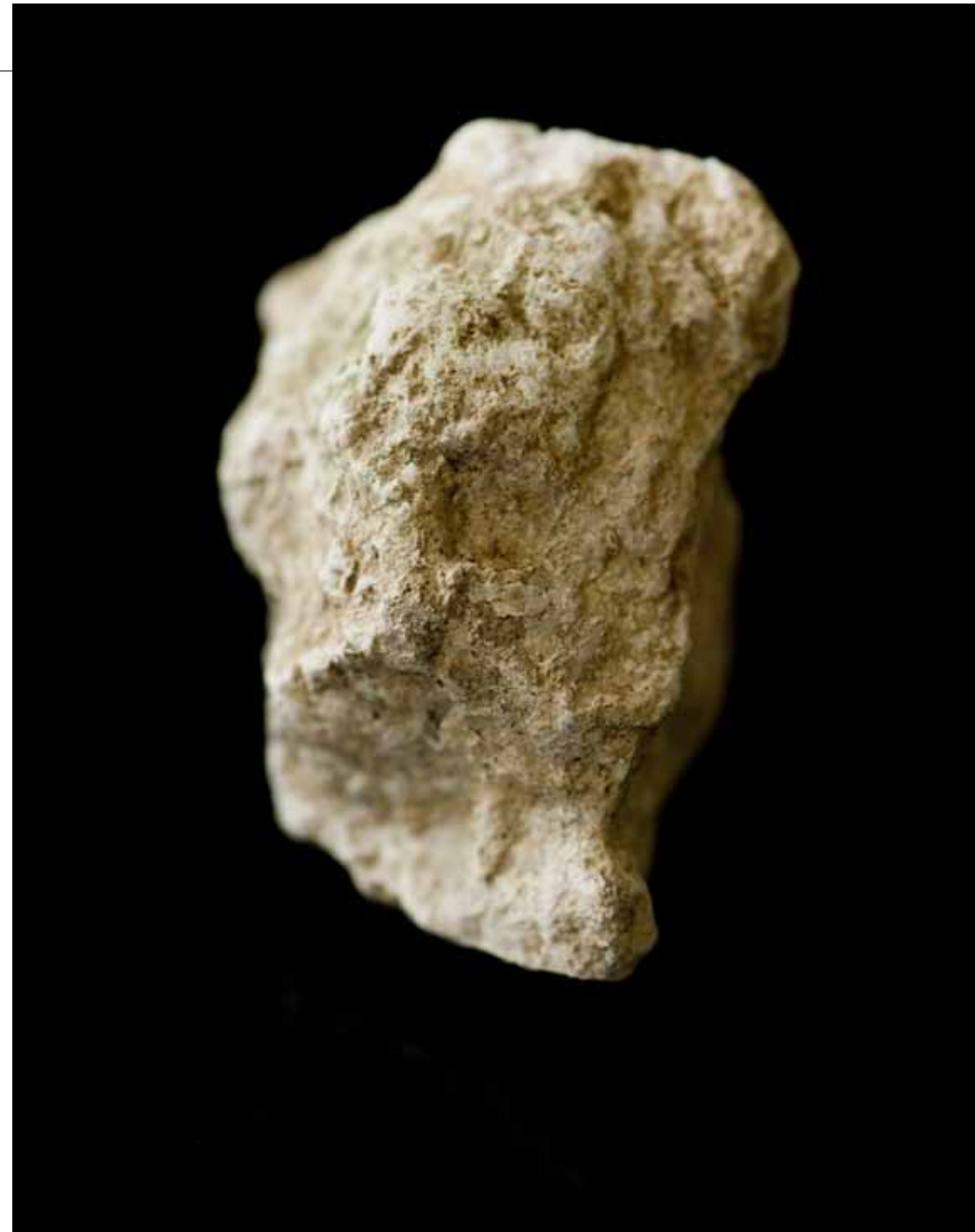
Ook de aroma's veranderen tijdens het ouderen. De verschillende wijncomponenten reageren voortdurend met elkaar, waardoor aroma's verdwijnen en nieuwe ontstaan. In jonge wijn worden de aroma's gedomineerd door fruit, terwijl bij oude wijn meer genuanceerde aardse tonen naar voor komen. Typische aroma's van oude rode wijn zijn leder, onderbos, tabak en hooi. Oude witte wijn geurt naar noten, kruiden en honing.

Maar elke wijn komt op een punt dat hij te oud is. Witte wijnen ruiken dan naar bruine, geoxideerde appel en hebben vaak een metaalachtige afdronk. Ze zijn dun, hebben geen aroma meer en vertonen vaak een lichte azijntoets. Te lang gerijpte rode wijnen hebben een bruine kleur, zijn al hun fruitaroma's verloren en smaken dun, bitter en zuur, vaak ook met een toets van azijn.



MINERALEN IN WIJN

Het woord “mineraliteit” wordt vaak gebruikt in wijnbeschrijvingen, zeker voor witte wijn. Men maakt een link met de bodem waarvan de wijn afkomstig is, en die zou dan veel mineralen bevatten. De conclusie is dat de wijn de mineralen en nog algemener de “smaak” van de bodem heeft opgenomen. Dat is nonsens. Mineralen hebben geen geur en kunnen enkel licht ziltig smaken. Ze zijn in wijn in zodanig kleine hoeveelheden aanwezig dat ze doorheen de fruitaroma's, tannines en zuren niet kunnen worden geproefd. De wetenschap heeft bewezen dat er geen direct verband bestaat tussen de samenstelling van de bodem en de smaak van een wijn. Mineralen in de bodem zijn voedingsstoffen voor de wijnstok, die ze nodig heeft om bladeren te vormen, zijn stam te laten groeien, fotosynthese mogelijk te maken enzovoort. De belangrijkste mineralen zijn stikstof, fosfor, kalium, calcium, magnesium, zwavel en ijzer. Zijn er teveel van deze mineralen in de bodem dan zal de wijnstok in het algemeen zeer sterk groeien en enkel fletse, dunne en eenvoudige wijn voortbrengen. Het gegeven “hoe meer mineralen in de bodem, hoe mineraliger en complexer de smaak” gaat dus niet op. “Mineralige” wijnen komen vaak van rotsbodems. Deze zijn zeer onvruchtbaar, gewoon omdat er te weinig aarde is om de wijnstok te kunnen voeden. Op rotsbodems moet de wijnstok vechten om te overleven en de druiven zullen een tekort aan mineralen en vooral stikstof vertonen. Dat zorgt voor problemen tijdens de gisting. Ook gist heeft stikstof nodig om suiker om te zetten in alcohol en als hij daar te weinig van heeft zal hij zwavelachtige stoffen produceren uit de aminozuren in het sap. Hij voedt zich dan met de aminozuren in plaats van met stikstof. Het zijn deze vluchtige zwavelcomponenten die in de wijn overkomen als “mineralig”. Dat betekent dus niet dat de bodem veel zwavel bevat, maar het verklaart wel de indirecte link tussen de bodem en de smaak van wijn.



PADDENSTOELEN EN TRUFFELS

Paddenstoelen bestaan in alle kleuren en maten en worden op verschillende manieren bereid. De truffel spant natuurlijk de kroon, en beide soorten – de witte en de zwarte – hebben elk bijzondere eigenschappen.

De witte truffel is de duurste, maar moet het vooral hebben van zijn peperachtig en muntachtig aroma. Zijn smaak is vrij neutraal. Daarom wordt hij meestal in flinterdunne repen over fijne warme gerechten geraspt, zoals pasta met boter of spiegelei met spinazie. Witte wijn gemaakt van Viognier, zoals Condrieu uit de noordelijke Rhônevallei, is de beste begeleider. Zijn aroma is krachtig genoeg om met de truffel mee te kunnen en is bijzonder complex, met toetsen van abrikoos, muskus en meiklokjes. Daarbij komt de typische romige structuur, die vaak ook in het gerecht aanwezig is.

Zwarte truffel ruikt minder, maar heeft een krachtige aardse smaak. Hij wordt ook over gerechten gestrooid, maar vindt zijn weg vooral als smaakmaker in krachtige donkere sausen.

Ook andere paddenstoelen zoals morieljes, cantharellen of girolles hebben een uitgesproken aards karakter, met aroma's van mos en onderbos. Hier zijn gerijpte wijnen met zogenaamde "tertiaire" aroma's op hun plaats. Dat zijn aroma's die na jarenlang rijpen op fles vooral in rode wijn ontstaan en die doen denken aan leder, tabak, wild, truffel en onderbos.

Bij visgerechten die met zwarte truffel of andere paddenstoelen worden gearomatiseerd horen gerijpte krachtige wijnen. Top-Chardonnay uit Bourgogne, zoals Meursault of Puligny-Montrachet, van 5 jaar oud is perfect, maar ook gerijpte Oostenrijkse Grüner Veltliner of Chardonnay uit de Californische Russian River Valley kunnen.

Bij vleesgerechten horen krachtige rode wijnen zoals Barolo of Barbaresco uit Piemonte in Italië, Bordeaux Grand Cru Classé of Cabernet Sauvignon uit Napa Valley in Californië. De beste keus is Hermitage, Côte-Rôtie of Cornas uit de noordelijke Rhônevallei in Frankrijk.

Een alternatief is Amontillado sherry. Die heeft rijpe aroma's van noten en paddenstoelen en past perfect bij gerechten met paddenstoelen in de hoofdrol.



DE MODERNE EN MOLECULAIRE KEUKEN

Nog geen twintig jaar geleden kookte elke kok in Europa volgens de klassieke Franse regels: met veel boter, room en topingrediënten zoals ganzenlever, oesters en tarbot. Al snel kwam de gastronomie in een stroomversnelling en zagen we eerst de Italiaanse, dan de Euro-Aziatische en daarna de zogenaamde moleculaire keuken. Tegenwoordig vindt men in alle Europese toprestaurants uitlopers van de puristische “Nordic Cuisine” uit Scandinavië. Hier ligt de nadruk op natuurlijke en vaak rauwe gerechten met een korrelige textuur en dominante kleuren als bruin en groen.

Elke trend heeft zijn invloed nagelaten en dat leidde ertoe dat de moderne gastronomie niet alleen zeer internationaal is, maar ook zeer complex en verfijnd. Koks kunnen kiezen uit een eindeloze reeks van ingrediënten en bereidings technieken en de gerechten worden zo geconstrueerd dat ze een complex tapijt van smaken en texturen hebben. Een voorbeeld is het op lage temperatuur garen van gevacuümeerd vlees. Er is geen onderscheid meer in cuisson – bleu, saignant, bien cuit – en al het vlees ziet er even rozig uit en smaakt hetzelfde. Het heeft geen braadaroma's meer, waar vroeger altijd krachtige rode wijnen bij werden geschonken.

Bij deze nieuwe keuken zijn vooral wijnen met een breed karakter op hun plaats en vooral witte wijnen die op de gistdrossem of “lie” werden gelagerd doen het bijzonder goed. In het algemeen mag de wijn aromatisch en structureel niet te krachtig zijn. Een lagering “sur lie” en/of flessenrijping van ten minste 2 tot 3 jaar zijn gewenst bij witte wijn. Grüner Veltliner uit Oostenrijk, droge Riesling Grosses Gewächs uit Duitsland en Chardonnay of Sauvignon Blanc uit een koele regio zijn goede voorbeelden. Ook wijn van inheemse druivensoorten scoort goed, omdat deze vaak geen uitgesproken strak aroma hebben.

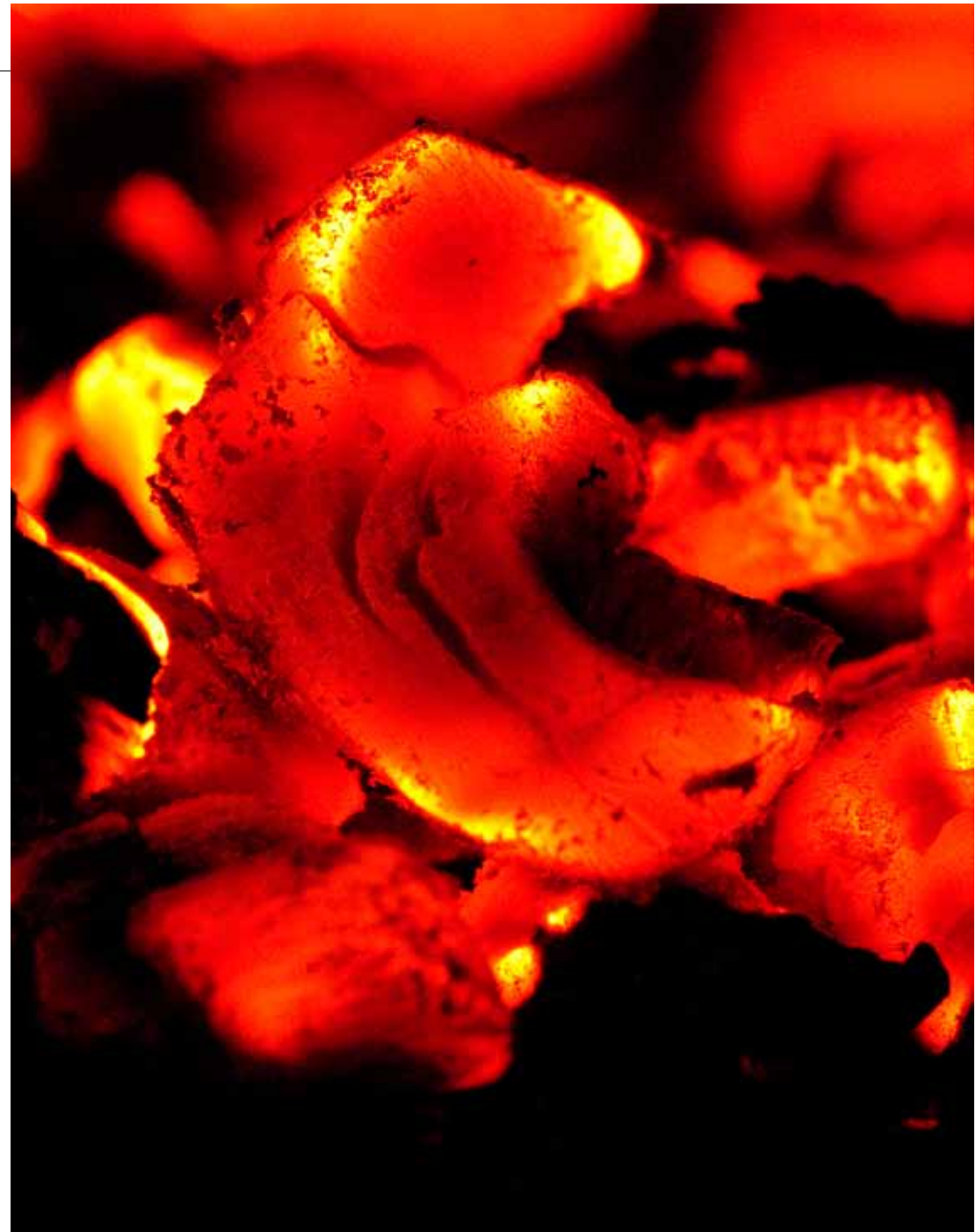
Ook rode wijnen moeten zacht en breed zijn. Denk aan Pinot Noir, Merlot en Cabernet Franc of oude Barolo, Chianti Classico, Rioja of Bordeaux.



BARBECUE Van zodra het in de lente wat warmer wordt, komt de barbecue naar buiten en wordt er gegrild. Op het menu staan gemarineerde steaks, speklappen, kipfilets, brochettes en allerlei kruidige worsten, vergezeld van knoflookbrood, aardappelsalade en verschillende grillsausen. De stemming is altijd frivool en uitgelaten; barbecueën gebeurt altijd in de tuin, met vrienden of familie.

Wijn voor bij de barbecue moet ongecompliceerd en gemoedelijk zijn, net zoals de sfeer. Hij moet voldoende weerwerk bieden tegen de krachtige grill- en rookaroma's, de Provençaalse kruiden en de verschillende sausen, zuurzoet en pikant. Het best past een rode wijn uit de Nieuwe Wereld. Zinfandel uit Californië bijvoorbeeld, met zijn krachtige zoetzure fruitaroma's, hoog alcoholgehalte en rokerige houtaroma's. Of een krachtige, mondvullende, fluweelachtige Malbec uit Argentinië, een opulent fruitige rode wijn uit Chili of Australië of uit Zuid-Italië of Spanje.

Vindt men deze combinaties te krachtig of te alcoholisch, dan kan men opteren voor rosé. Droge kruidige rosé met ruggengraat vindt men in Tavel, in de Rhônevallei, en in de Provence. Wie liever lichtere en meer fruitige rosé wilt, kiest voor Navarra uit Noord-Spanje, met zijn uitgesproken aardbeienaroma, of voor rosé uit de Nieuwe Wereld. De laatste heeft in het algemeen wat restsuiker.



DESSERTEN Een wijn voor bij het dessert is het best zoeter dan het gerecht zelf. De reden is dat zoet en zoet elkaar opheffen. Wanneer de wijn minder zoet is dan het gerecht komt hij flets over. Er bestaan verschillende gradaties van zoet. Witte muskaatwijn smaakt alsof men pas geplukte druiven eet. De lichte Italiaanse schuimwijn Moscato d’Asti wordt van muskaatdruiven gemaakt en past zeer goed bij lichte desserts op basis van fruit en bij sorbet. Een ander voorbeeld is de versterkte wijn Muscat de Rivesaltes uit Zuid-Frankrijk.

Desserten met gebakken of gestoofd fruit, zoals appeltaart, verlangen een zoetere, meer geconcentreerde wijn. Voorbeelden zijn: Jurançon, Vouvray en Coteaux du Layon uit Frankrijk, of Riesling Auslese uit Duitsland. Al deze wijnen hebben rijpe fruitaroma’s.

Bij krachtige desserts met gedroogd fruit, specerijen of karamel drinkt men het best geconcentreerde zoete wijnen gemaakt van door Botrytis aangetaste “rotte” druiven (zie later). Voorbeelden zijn Tokaji uit Hongarije, Sauternes uit Frankrijk en Duitse Riesling Trockenbeerenauslese. Deze wijnen hebben gekarameliseerde, nootachtige en honingachtige aroma’s en een donkere amberkleur.

Desserten met donkere chocolade vragen een versterkte rode wijn zoals port of Banyuls. Deze wijnen doen het bijzonder goed in deze combinaties wanneer er ook vruchtencompote in het dessert is verwerkt, zoals donkere kersen.

Veel zoete wijnen zijn zo geconcentreerd en complex dat één glas meestal volstaat. In Toscane is het traditie om na de maaltijd een glas Vin Santo te drinken met traditionele “Cantuccini” amandelkoekjes die in de wijn worden gedoopt.



DE WIJNSTOK Om de anatomie van de wijnstok te begrijpen, moet men hem beschouwen in zijn oorspronkelijke wilde toestand. Wilde wijnstokken vindt men in bossen. Ze groeien altijd tegen bomen aan en concurreren ermee voor voedingsstoffen en water uit de bodem. Dat is de reden waarom de wijnstok zo'n uitgebreid en diep wortelstelsel heeft. Bovenaan wedijvert hij voor licht en daarom moet hij snel groeien. Enkel wanneer de buigzame twijgen het zonlicht bereiken, vormt hij druiven.

Wanneer de wijnstok niet onder stress staat en over voldoende water, voedingsstoffen en zonlicht beschikt, zal hij slechts weinig kleine, zurige druiven vormen. Hij voelt zich goed waar hij is en heeft niet de drang zich te "verplaatsen" naar een betere omgeving. Staat hij wel onder stress, en "denkt" hij te zullen afsterven, dan maakt hij grotere en zoete druiven aan om vogels te lokken die de zaden meevoeren naar andere plaatsen om zo het voortbestaan te garanderen. De wijnbouwer gebruikt dit oerinstinct om een commercieel interessante oogst binnen te halen. De belangrijkste manier om de wijnstok interessante druiven te laten voortbrengen is de jaarlijkse snoei. Het jaarlijks streng terugsnijden brengt de stok in stress. Hetzelfde geldt voor de bodem waarop hij is aangeplant. Hoe armer die is, hoe beter de kwaliteit van de druiven in principe zal zijn.

Bijna alle commerciële druivensoorten zoals Chardonnay en Merlot stammen af van de wilde Europese wijnstok, de *Vitis vinifera*. Op het einde van de 19de Eeuw brachten zeevaarders wijnstokken mee uit Amerika. Ze wisten niet dat die een parasiet met zich meedroegen, de *Phylloxera vastatrix*. Deze kleine luis leeft voornamelijk op de wortels van de wijnstok en voedt zich met plantensap. De phylloxera verspreidde zich in 30 jaar over heel Europa en roeide bijna de hele wijnbouw uit. Europese stokken zijn immers niet resistent.

De oplossing bestond erin om Europese stokken te enten op resistente Amerikaanse onderstokken. Vandaar dat bijna 90% van alle wijnstokken in de wereld nu geënt zijn. Dit enten gebeurt in professionele kwekerijen.

Geënte stokken leven in het algemeen minder lang dan ongeënte. Dat komt doordat het litteken ter hoogte van de entwonde de vrije loop van suiker geproduceerd door de bladeren naar de wortels vertraagt. Dat betekent in principe betere druiven, maar ook een korter leven. Geënte stokken worden gemiddeld 45 jaar oud en kwijnen dan weg, terwijl ongeënte stokken tot 100 jaar oud kunnen worden.



HET DRUIVENBLAD

Zonder fotosynthese kunnen planten niet groeien, laat staan hun vruchten rijpen. Met behulp van water uit de bodem, chlorofyl in de bladeren, zonnestrallen en koolstofdioxide uit de lucht produceert de druivenstok net zoals andere planten suiker. Die wordt gebruikt om de plant te laten groeien en pas op het einde van het groeiseizoen wordt de overtollige suiker in de druiven opgeslagen.

Elke druiventros heeft een bepaald aantal druivenbladeren nodig om te kunnen rijpen, en dus is het “bladerdek” voor de wijnbouw van onschatbare waarde.

De wijnbouwer kan de kwaliteit van zijn wijn aanpassen door aan bladerdek management te doen, of “canopy management” zoals dat in de wijnliteratuur heet.

De eerste belangrijke handeling is de wintersnoei. Hier wordt bepaald hoeveel knoppen en dus hoeveel trossen er per druivenstok zullen groeien in het komende seizoen. Uit elke knop groeit een rank waaraan één tot twee druiventrossen zullen hangen met daarboven de bladeren. De vruchtbaarheid van de bodem en het klimaat zijn bepalend voor de snelheid waarmee de ranken groeien en hoeveel trossen er kunnen rijpen. Op een vruchtbare bodem in een warm klimaat kan de druivenstok meer druiven rijpen dan op een arme bodem in een koud klimaat. Dat betekent dat in een warm klimaat de wijnstokken een groter bladerdek hebben en daardoor verder uit elkaar staan. In koele klimaten, vooral in de Oude Wereld, staan de stokken korter bij elkaar.

Even belangrijk als het aantal bladeren is dat ze zoveel mogelijk zonnestrallen kunnen opvangen, zeker in koude klimaten, waar de zon minder schijnt. Hoe kouder het klimaat, hoe dunner en uitgestrekter het bladerdek zal zijn. Alle ranken zullen recht naar boven worden opgebonden.

Is het klimaat zeer warm en kunnen veel meer trossen rijpen, dan laat men meer bladeren groeien, soms een wand verticaal naar boven en een tweede wand verticaal naar beneden. Soms groeien enkele ranken vrij naar onder en zorgen zo voor schaduw, waardoor de trossen niet kunnen verbranden.

Later in het seizoen ziet de wijnbouwer erop toe dat het bladerdek gezond blijft en dat het in evenwicht blijft met het aantal te rijpen druiventrossen.



RIESLING Riesling wordt tot de beste witte druivensorten ter wereld gerekend en komt meestal het best tot zijn recht in koele klimaten zoals in Duitsland. Riesling heeft nood aan een koele omgeving en een lange groeicyclus om tot volledige rijpheid te komen. Enkel zo ontstaan zijn veelzijdige aroma's.

De meeste Riesling vindt men in Duitsland. Dan volgen Australië, Elzas, de US, Oostenrijk en Nieuw-Zeeland. Typisch zijn intense florale aroma's, fijne toetsen van steenfruit en hoge, pittige zuren.

Riesling wordt zowel droog als zoet gevinifieerd. Restsuiker beklemtoont de fruitaroma's en tempert de zuren, en voor veel consumenten is het vaak moeilijk te achterhalen of de wijn zoet is of niet. De hoge zuren lijken de suiker wel te "verteren". De wijnen worden nooit in nieuwe eikenhouten vaten gelagerd en hebben dus geen noten- en rokerige houtaroma's. Die passen niet bij het uitgesproken aromaprofiel van Riesling.

Duitse Riesling is bijzonder veelzijdig, van krachtige en scherpe Rheingauriesling met zijn zurige ruggengraat tot klassieke lichtvoetige fruitige Moselwijn met weinig alcohol. Wijn zonder restsuiker (wettelijk tot 9 gram per liter) heeft de vermelding "trocken" op het etiket.

Riesling uit de Zuid-Australische Clare en Eden Valley's is beendroog (met minder dan 4 gram per liter restsuiker). De wijn heeft krachtige aroma's van limoen en petroleum – al in zijn jeugd. Ook Oostenrijkse Riesling is in het algemeen droog en krachtig en in de Franse Elzas vindt men meer aardse en brede toetsen in de wijnen. Riesling uit Washington in de US proeft naar geel steenfruit en is lichtzoet.

Onder bepaalde omstandigheden ontwikkelen zich petroleumtoetsen in Rieslingwijn. Dat gebeurt wanneer de druivenstok onder druk staat. Dat kan door droogte zijn, hoge temperaturen, een te arme bodem of directe zonnestralen op de druiven. Meestal komen petroleumtoetsen pas in oude Rieslings naar voor, maar ze zijn al aanwezig in de jonge wijn. Door het ouderen komen ze op de voorgrond omdat de andere aroma's minder intens worden.



PINOT NOIR Rode Bourgogne wordt gemaakt van 100% Pinot Noir en vormt met rode Bordeaux de twee archetypische rode wijnen van de wereld. Bijna alle rode wijn in de wereld is in essentie een kopie van Bordeaux of van Bourgogne.

Cabernet Sauvignon is minder gevoelig voor de omstandigheden waarin hij wordt verbouwd dan Pinot Noir. Men vindt hem overal in de wereld, in zowel koude als warme klimaten, en hij wordt in een wijn vaak gemengd met andere druivensoorten. Dat gaat niet op voor Pinot Noir; die verlangt een koel klimaat om niet vlak en confituurachtig te smaken.

Pinot Noir wordt door bijna alle wijnbouwers in de wereld als de koning van de druivensoorten beschouwd omdat het zo moeilijk is om er topwijn van te maken. Het is een druivensoort die zich niet gemakkelijk te kennen geeft.

Typisch zijn de kleine trossen en kleine druiven met een dunne schil die weinig kleurstoffen en tannines bevat. Dat verklaart de lichte kleur en de zachte tannines van de wijn. Pinot Noir heeft typische frisse zuren en aroma's van rode bes.

Enkel topwijnen ontwikkelen een complex aromaprofiel, met toetsen van rode bes, kers, bosaardbei, thee, woudbodem en paddenstoelen. Waar Bordeaux van kracht leeft, moet Pinot Noir het hebben van delicate finesse.

Pinot Noir is een oude druivensoort die vermoedelijk is ontstaan in de Middeleeuwen. Omdat hij zo oud is, neigt hij tot muteren. Dat betekent dat zijn genetische eigenschappen voortdurend veranderen en er zo nieuwe klonen en soms zelfs nieuwe variëteiten ontstaan. De witte Pinot Blanc en de rozeachtige Pinot Gris zijn mutaties van Pinot Noir. De druiventrossen zijn respectievelijk wit of roze en muteren soms terug tot Pinot Noir. In sommige Pinot Gris-wijngaarden vindt men trossen die voor de helft rood en voor de helft wit zijn gekleurd.

Er bestaan hoog-kwantitatieve en hoog-kwalitatieve klonen van Pinot Noir. De eerste hebben grote trossen met grote druiven en dus een hogere opbrengst, zoals de "Pinot Droit" in Bourgogne. De wijnen zijn in het algemeen dunner. Ook de Freiburg-kloon in Duitsland is hiervan een voorbeeld; de wijnen smaken bijzonder fruitig, bijna zoals in de Nieuwe Wereld. De tweede soort klonen heeft veel kleinere trossen en geeft meer geconcentreerde wijn, zoals de zogenaamde Dijon-klonen. Het zijn deze laatste die overal in de wereld worden aangeplant wanneer men top-Pinot Noir wilt maken.



DE OOGST

De wijnbouwer heeft twee mogelijkheden om zijn druiven te oogsten: met de hand of machinaal. De zuiverste methode is met de hand. De druiventrossen worden individueel van de plant afgesneden en in kleine of grotere bakken verzameld die meteen naar het domein worden gevoerd. Tijdens de pluk kan men de slechte en onrijpe druiven uitselecteren en wegwerpen. Door de trossen in kleine bakken te verzamelen worden ze minder geplet en beschadigd, wat de kans op oxidatie en besmetting met azijnzuurbacteriën verkleint. Het lijdt geen twijfel dat de beste wijn met de hoogste kwaliteit wordt gemaakt van met de hand geplukte druiven.

De nadelen van manueel oogsten zijn dat seizoenarbeiders steeds moeilijker te vinden zijn en dat hun arbeid almaar duurder wordt. Manueel oogsten gebeurt ook langzaam en dat kan gevaarlijk zijn in regio's waar het weer in de herfst plots kan omslaan. Denk aan Bordeaux in Frankrijk.

Het merendeel van de druiven in de wereld wordt machinaal geoogst. Daarvoor rijdt een machine over de rijen wijnstokken en schudt de druiven van de trossen. De druiven worden m.a.w. meteen ontrist en de lege trossen blijven achter op de wijnstok. De druiven vallen op een transportband die ze in de machine naar een vergaarbak voert. De modernste machines hebben een gekoelde en met stikstof gevulde vergaarbak, zodat de druiven niet oxideren of door bacteriën worden besmet.

Het voordeel van machinaal plukken is de snelheid van de operatie, zodat in korte tijd grote oppervlakten kunnen worden geoogst. Dat is goedkoper. Maar de machine rijdt ook 's nachts. In een warm klimaat is dat belangrijk omdat zo koelere druiven worden binnengehaald die men anders moet koelen om met een probleemloze gisting te kunnen aanvangen. Begint de gisting op een te hoge temperatuur, dan verloopt die stormachtiger en is ze moeilijker te controleren. Het grote nadeel van een oogstmachine is dat ze geen onderscheid kan maken tussen rijpe en onrijpe druiven.



MET OF ZONDER STELEN?

Een druiventros bestaat uit druiven en een steel. De wijnmaker kan kiezen of hij zijn wijn enkel maakt met de druiven of ook de stelen toelaat in de gistingstank. Het laatste is uitsluitend op rode wijn van toepassing. Het ontristen van de druiven gebeurt met een machine, en of ontrist wordt of niet heeft gevolgen voor de smaak en de structuur van de wijn. Stelen bevatten veel groene tannines en hebben een vegetale, muntachtige geur en smaak. Ze worden door sommige wijnmakers gebruikt tijdens het vinifiëren van rode wijn. Dat gebeurt voornamelijk bij druivensoorten waarvan de schil niet veel tannines bevat, zoals Pinot Noir en Syrah. De wijnmaker beslist hoeveel stelen hij bij de most in de maceratietank toelaat en hoe meer er dat zijn, hoe krachtiger de tannines en de vegetale, muntachtige geur en smaak in de wijn zullen zijn. Rode wijn gemaakt met stelen is in principe lichter van kleur, omdat de stelen tijdens de maceratie naast alcohol ook kleur opnemen. De meeste rode wijn wordt echter uitsluitend van druiven gemaakt en is donkerder van kleur en fruitiger.

Aan de vinificatie van witte wijn komen in principe geen stelen te pas. Wil men delicate en heldere witte wijn maken, dan perst men de hele druiventrossen zeer voorzichtig meteen na de oogst. De druiven worden niet ontrist om contact tussen de tannines en kleurstoffen in de schil en het sap te vermijden en het sap is bijzonder zuiver en licht. Op deze manier worden ook rode druiven geperst om er witte wijn van te maken.

Worden de druiven ontrist, wat in de meeste gevallen gebeurt bij het maken van witte wijn, dan worden ze ofwel onmiddellijk geperst om zoveel mogelijk contact tussen sap en fenolen (tannines en kleurstoffen) in de schil te vermijden, ofwel laat men de druiven enige tijd staan alvorens ze te persen, zodat de aroma's uit de schillen in het sap worden geëxtraheerd. Dat past men vaak toe bij aromatische druivensoorten zoals Riesling en Sauvignon Blanc. Het gevolg is een lichte tanninesmaak in de wijn.



HOE MAAKT MEN RODE WIJN?

Voor rode wijn worden de schillen en pitten samen met het druivensap vergist. Alle druiven, wit of rood, hebben immers kleurloos sap, terwijl de schillen en pitten de kleurstoffen en de tannines bevatten.

Wanneer de druiven zijn geplukt kan de wijnmaker beslissen ze geheel, gedeeltelijk of helemaal niet te ontristen vooraleer ze in de gistingstank gaan. Nadien begint de maceratie en de gisting, waarbij aroma's, kleurstoffen en tannines aan de schillen en pitten worden onttrokken. De kleurstoffen zitten in de dunne, makkelijk breekbare binnenlaag van de schil, tegen het vruchtvlees. Zij worden het eerst onttrokken. De tannines daarentegen zitten in de hardere buitenlaag en worden pas bij een stijgend alcoholgehalte geëxtraheerd.

Deze kennis kan de wijnmaker benutten om de stijl van de wijn te beïnvloeden. Door de ontriste druiven te laten macereren op een koele temperatuur vangt de gisting niet aan – gist wordt pas actief bij 15°C – en kunnen ongestoord aroma's en kleurstoffen onttrokken worden. Wijnen die deze “koude maceratie” hebben gehad zullen donkerder en fruitiger zijn.

Wanneer de gisting in volle gang is, produceert de gist niet alleen alcohol, maar ook warmte en koolstofdioxide. Door de opstijgende CO₂ wordt de schillen-koek naar boven in de tank geduwd. Doet men hieraan niets, dan zullen onvoldoende kleur en tannines in de wijn terechtkomen. Om een optimale extractie te verkrijgen, moet de koek regelmatig worden ondergeduwd of met wijn worden besproeid. Duwt men de koek manueel of machinaal met een stang



EIKENHOUTEN CHIPS

Een nieuw eikenhouten vat is duur en voor goedkope basiswijnen dus minder geschikt. Aroma's van hout, vanille en rook zijn in wijn echter zo geliefd bij de consument dat het idee ontstond om eikenhouten chips te vervaardigen die goedkope en snel geproduceerde wijnen deze aroma's kunnen meegeven. Om wijn een smaak van nieuwe eikenhouten vaten mee te geven heeft men ongeveer 300 gram chips per hectoliter wijn nodig en de kosten per liter wijn liggen rond 1 Eurocent. Franse eikenhouten barriques van 225 liter zijn de duurste op de markt en kosten per liter wijn 3 Euro. Eikenhouten chips worden uit het afval van nieuwe vaten gemaakt en dus meestal geproduceerd door dezelfde tonnelleries waar men vaten koopt. Ze bestaan in verschillende groottes en toastgraden, net zoals bij vaten. Het gebruik is sinds 2006 in Europa toegestaan, op voorwaarde dat de chips niet kleiner zijn dan 2 mm. Ze mogen enkel na de vergisting worden toegevoegd, omdat de eiksmaak anders te dominant en onnatuurlijk is.

Voor de integratie van houtaroma's en tannines in rode wijn is een langzame micro-oxidatie essentieel. Dat gebeurt door de poriën van het hout wanneer de wijn in vaten wordt gelagerd. Langzaam toegevoegde zuurstof laat de tannines aan elkaar binden waardoor ze zachter worden van smaak en de kleur van de wijn wordt stabiel. In het algemeen zijn de houtaroma's meer versmolten. Wanneer chips aan wijn worden toegevoegd in een inox tank is er geen sprake van micro-oxidatie en blijven de tannines en houtaroma's bovenop de wijn "liggen". De wijnmaker kan dan een klein toestel onderaan in de tank hangen dat minuscule kleine zuurstofbellen vrijlaat om zo de micro-oxidatie toe te laten. Naast chips mogen in Europa ook eikenhouten planken en staven worden gebruikt om wijn houtaroma's te geven. In de Nieuwe Wereld is ook eikpoeder toegestaan, maar het gebruik van vloeibaar eikextract mag enkel in de Verenigde Staten en in China.

