

Allereerst een waarschuwing.

De Griekse wijsgeer Socrates sprak volgens Plato op een dag als volgt tot zijn leerlingen:



"Wat het drinken aangaat mijn beste vrienden, hebt u mijn volledige toestemming. De wijn dringt door in de ziel en wiegt onze zorgen in slaap, terwijl onze goede gevoelens gewekt worden."

- Hij voegde hier een waarschuwing aan toe.

"Ik geloof dat het lichaam op de wijn reageert zoals jonge gewassen op regen: wanneer de goden ze teveel water zenden kunnen ze zich niet staande houden en slaat de wind ze neer. Maar wanneer ze precies zoveel krijgen als ze nodig hebben, blijven ze overeind en dragen ze een overvloed aan vruchten. Zo gaat dat ook met ons. Wanneer we teveel glazen drinken duurt het niet lang of onze geest slaat op hol en we beginnen te raaskallen."

"De kunst van het wijn maken"

Een kleine special over het maken en drinken van wijn.



De ontdekking.

Het is volgens overlevering, zeer aannemelijk, dat wijn per toeval is ontdekt. Er stond ergens een volle kom met overrijpe druiven op een zonnige plek en een natuurlijke gisting deed de rest. Iemand zal het wel geproefd hebben en zo de wijn hebben ontdekt. Hij / Zij had dus de primeur. Veel is er eigenlijk niet veranderd. De wijnboer verwerkt eigenlijk nog steeds op de zelfde manier zijn wijn. Het is de kunst om het karakter van de druif zo volledig mogelijk over te brengen in de wijn. Echt veel meer is het niet. Hoop dat ik hier niet de wijnmakers mee beledig. Er zijn voldoende goede website's en boeken over wijn om je compleet in te verdrinken !! Neem eens een kijkje op wijn.nl



Rode Wijn

De rode wijn ontstaat door blauwe druiven licht te kneuzen en ze met de schillen te laten gisten in de cuves, de gistkuipen. Tijdens de eerste gisting haalt de gist kiem de rode kleurstof uit de schil, waardoor de wijn rood wordt gekleurd. De wijn ontleent ook tannine aan de schillen, die de wrangheid veroorzaakt, waardoor een jonge wijn vaak als hard wordt ervaren, maar die tannine moet juist de wijn conserveren voor een lang leven. Actieve gistcellen, die rondom de druivenschil leven, consumeren het zoet rijke druivensap en zetten de suiker om in alcohol en koolzuurgas. Deze eerste gisting maakt de gistkuip tot een kolkende zingende massa: de wijnboer spreek dan van een onstuimige gisting. Dit proces kan tot 14 dagen duren, tot de gistcellen een alcoholpercentage van 15 hebben bereikt. Want gistcellen sterven daarboven vanzelf af. Tijdens de gisting borrelen de schillen naar het oppervlak, waar ze de chapeau vormen. De jonge wijn, de vin de goutte, wordt van onder de chapeau op het fust getapt. De chapeau zelf wordt geperst tot de vin de presse en later soms weer toegevoegd aan de jonge wijn. Eenmaal in de vaten volgt de tweede, veel rustigere gisting van de wijn.



Witte Wijn.

Voor een witte wijn, worden de druiven meteen geperst. De schillen worden meteen verwijderd en het grijsgroene sap op fusten gezet, waarna de in de druif aanwezige suiker door de gistcellen wordt omgezet in alcohol en koolzuurgas. Ook hier geldt weer; hoe meer suiker in de druif, hoe meer alcohol in de wijn. Zodra de gisting is uitgewerkt wordt de jonge wijn in nieuwe en schone fusten overgedaan. Nu volgt een lange tijd van rust, waarin de hele jonge wijn lekker tot zichzelf kan komen. Lijkt het er op dat de wijn helemaal goed is dan kan er worden gebotteld en is een nieuwe wijn geboren.



Rosé

Rose wijn ontstaat uit het witte sap van blauwe druiven. Alleen laat men de kleur gevende schillen maar een paar dagen mee gisten en daarna worden ze meteen geperst. De schillen staan maar heel weinig van hun kleurstof af aan de wijn waardoor hij dus een warme roze kleur krijgt, zonder dat de tannine de kans krijgt om de wijn hard te maken. Rosé wijnen missen heel vaak de kracht van het leven zoals men dat zo mooi noemt. Ze ontwikkelen zich nauwelijks meer en daarom moeten ze ook jong worden gedronken. Aan de andere kant bieden ze ook dat kleine beetje meer genoeg, waar veel mensen dol op zijn. Vooral zomers worden er de laatste tijd veel meer ros wijnen gedronken.



Droge of zoete wijn?

Laat de wijnboer de most volledig uit gisten, dan is zijn resultaat een droge wijn. Mist natuurlijk alle suiker uit de druif is opgebruikt, voordat de 15 procent alcohol is bereikt. Wil hij een min of meer zoete wijn dan heeft hij drie mogelijkheden om dat te bereiken.

1. Via de zoet rijke druiven die veel suiker bevatten, zodat er nog onvergiste suiker in de wijn achterblijft nadat de gistcellen hun werk hebben gedaan.
2. De restzoet methode die vaker wordt gehanteerd. Hierbij onderbreekt de wijnboer de gisting voordat alle suiker is omgezet, dan is het resultaat een zoete wijn. Enkele geëigende manieren zijn; De most kan zover gekoeld worden dat de gistcellen het te koud krijgen en er geen zin meer in hebben; Hij kan ook zwavel toevoegen of bij gebruik van metalen tanks de druk wat opvoeren. Of zoals bij Port bijvoorbeeld, halverwege de gisting zuivere wijnalcohol aan toevoegen.
3. Als laatste mogelijkheid om de wijn licht zoet te maken wordt veel in Duitsland toegepast. De

wijnboer hier doet dan een beroep op de Sssreserve. Dit is gewoon druivensap, dat niet heeft gegist. Dit bevat namelijk nog een beetje onvergiste suiker. De zoet reserve voegt hij bij de te droge of zure wijn. Afhankelijk van het vakmanschap van de Keldermeister kan deze techniek worden toegepast zonder dat iemand het ooit door heeft, laat staan dat men het proeft.

Mousserende Wijn

Voor een champagne worden 2/3 blauwe en 1/3 witte druiven geperst, zodra de druiven de wijngaard hebben verlaten. De begint de wilde gisting. Na afloop van de gisting wordt uit de verschillende wijnen een mengsel samengesteld, (een blend) naar de eisen van het champagnehuis. Om een tweede gisting te bevorderen, voegt men suiker toe in siroop vorm en



botteld daarna beide. Nu komt de tweede gisting heel geleidelijk op gang, waarbij de koolzuurbelletjes ontstaan, die in de fles blijven. Deze bereiding stamt uit de streek Champagne, de methode wordt daarom de methode champenoise genoemd. Minder van kwaliteit is de bereiding van champagne in tanks. De tweede gisting vindt dan plaats in de gesloten vaten, waarna de wijn onder druk wordt gebotteld. De goedkoopste manier is de inspuut manier, waarbij de wijn achteraf het koolzuur krijgt toegediend. Vaak herken je de methode aan de belletjes. Hoe kleiner de belletjes des te hoger de kwaliteit.



Versterkte Wijn.

Port, sherry, vermout, mader, marsale enzovoort bestaan uit wijn met een dosis extra alcohol. Blauwe en Witte druiven belanden in de pers kuip. Men laat het sap gisten tot de helft van de suiker in alcohol is omgezet en men onderbreekt het gistingsproces door een scheut wijnalcohol toe te voegen waardoor de gistcellen onmiddellijk afsterven en de wijn een veel hoger alcoholgehalte krijgt dan wijn van nature ooit kan krijgen.

Beaujolais Primeur.

Beaujolais Primeur is wellicht n van de bekendste wijnen, die wordt vergist volgens een speciale



methode, waarbij men de druiven in hele trossen in de gistkuip gooit. Men laat ze hierin langzaam tot gisting overgaan. Dit heeft als resultaat dat de wijn een overweldigende fruit geur en -smaak produceert en snel drinkbaar is. De Beaujolais primeur is er **elk jaar rond 15 november**. Maar niet voor lang, want de amper aanwezige tannine is onvoldoende voor een lang leven. Dit gistingsproces, heet Macration carbonique



Weinbrand is een door het destilleren van witte wijn gewonnen wijndistillaat, met een alcoholgehalte van ten minste 36 %. In Duitsland mag een wijndistillaat alleen "weinbrand" worden genoemd wanneer er voldaan wordt aan een aantal strenge eisen. Zo mag de wijn die gebruikt wordt voor de productie van weinbrand slechts van een bepaald aantal druiven gemaakt worden. Daarnaast zijn er eisen qua lagering en productie, die voor minimaal 85% in Duitsland moet plaatsvinden. De rijpingstijd in eikenhouten vaten moet voor weinbrand minstens zes maanden bedragen. Bij een vatinhoud van meer dan 1000 liter is dat zelfs twaalf maanden.

Richtlijn voor het bewaren van wijn in de koelkast na het openen.

- Droge witte wijn: 2 dagen
- Zoete witte wijn: 6 dagen
- Mousseerende wijn: 2 dagen
- Rode wijn: 2 tot 3 dagen
- Rosé: 2 dagen

