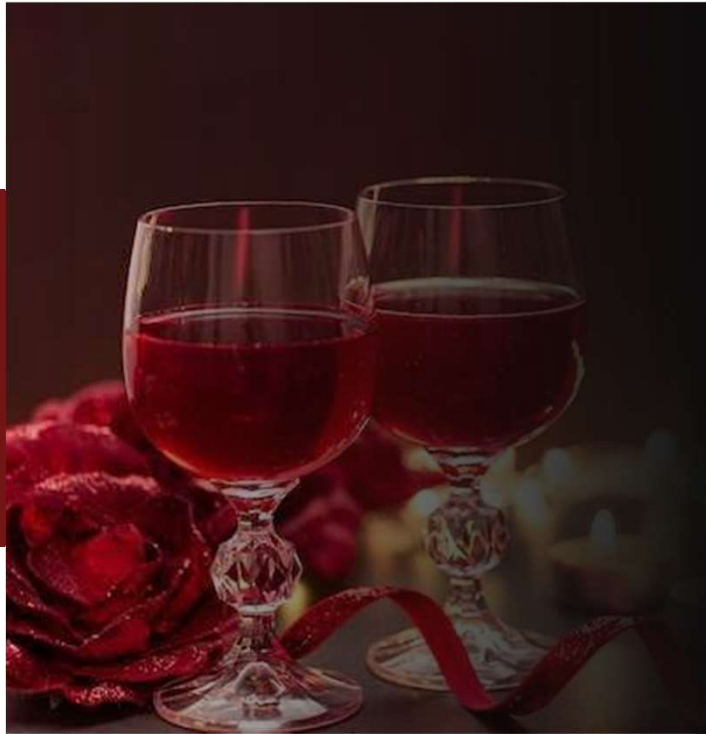


Wijnevent 2025

“Er zit meer verstand in wijn dan in alle filosofieboeken in de wereld.” (Louis Pasteur)

Culinair Genootschap Dow





Programma

- Introductie
 - Wijn proeven
 - Alcoholvrije wijnen
 - Bubbels
 - Witte wijn
 - Rode wijn 1
 - Rode wijn 2
 - Desert
- + Quizzen !

Introductie

- Wie is toch dat nieuwe lid van de wijncommissie?
- Terug naar de basis hoe we wijn het best kunnen proeven
- Wijn staat vaak ten dienste van de maaltijd.

Vandaag staan de wijnen centraal!

- Wijn zonder alcohol, hoe kan dat?
- Aan de slag met onze wijn selectie, proeven maar!
- Quiz.

Wijn drinken
is een feest.....

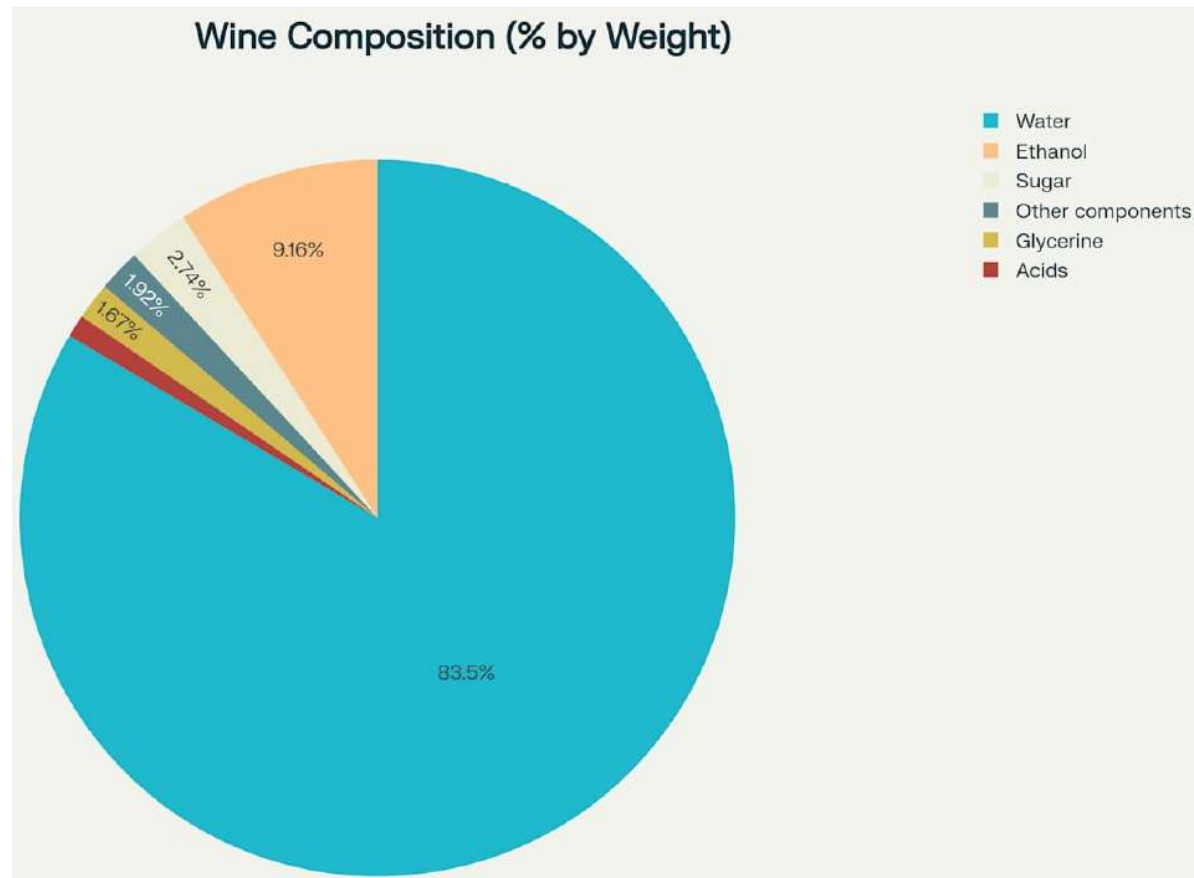


Wijn proeven
is werken!

Fleslabel lezen
Fles open maken
Karafferen
Decanteren
Inschenken
Observeren
Ruiken
Walsen
Nog eens ruiken
Proeven
Aroma's herkennen
Slikken of spuwen?
Nasmaken
Notities maken

Wijn is water....plus een beetje.

De samenstelling van een typische wijn (met weinig alcohol).



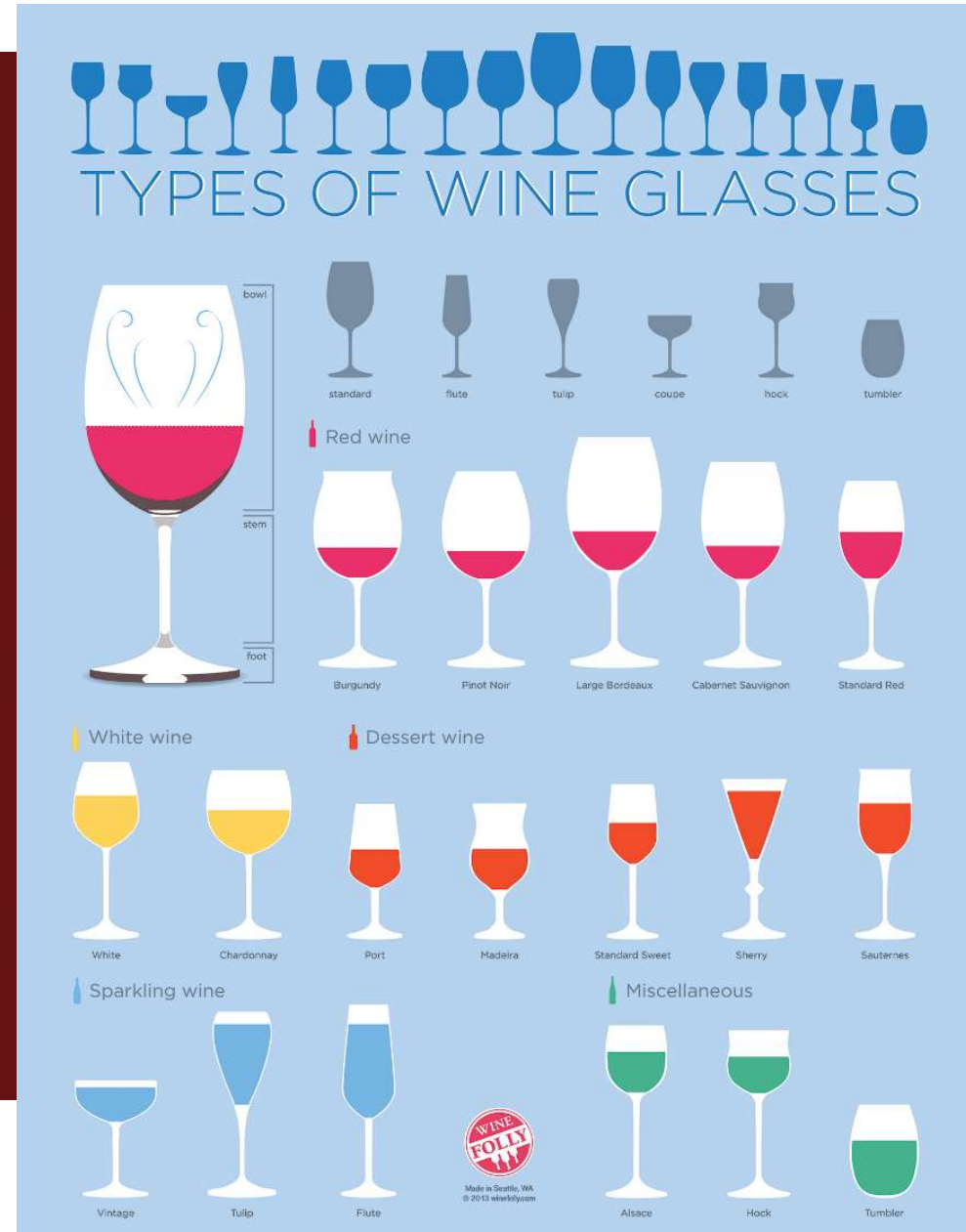
Het juiste glas

Rode wijnen hebben behoefte aan ontwikkeling van de aroma's en goed contact met de lucht. Dus grotere kelken en vlakkere bodems

Witte wijnen zijn vaak meer delicaat, en de kelk moet dan smaller zijn om die aroma's te concentreren.

Mouserende wijnen werden vroeger uit coupe's gedronken, later kwam de flute in zwang.

Tegenwoordig zien we meer het tulpglas, waarbij de belletjes mooi onder in de kelk concentreren.



Kleur van wijn?

De kleur van wijn wordt voornamelijk veroorzaakt door de druivenschillen en het productieproces. Het sap van de meeste druiven is namelijk kleurloos; de kleurstoffen (pigmenten) bevinden zich in de schil.

Factoren:

- Contacttijd met de schillen (maceratie): Dit is de cruciale factor.
- Druivenras: Verschillende druivenrassen bevatten verschillende hoeveelheden en soorten pigmenten. Sommige rassen hebben van nature een intensere kleur dan andere.
- Leeftijd en rijping: De kleur van de wijn verandert naarmate deze ouder wordt. Jonge rode wijnen hebben vaak een paarse of helderrode tint, die na verloop van tijd evolueert naar een meer granaatkleurige of bruinachtige tint. Witte wijnen worden met de jaren juist donkerder, van lichtgeel naar goud of amberkleurig, deels door oxidatie.
- Oxidatie: Blootstelling aan zuurstof kan de kleur van de wijn beïnvloeden. Gecontroleerde oxidatie tijdens de rijping kan gewenst zijn, maar te veel zuurstof kan leiden tot ongewenste bruinverkleuring, wat een teken kan zijn dat de wijn bedorven is.



Geur en smaak

De geuren en smaken van wijn worden ingedeeld in primaire, secundaire en tertiaire aroma's, gebaseerd op hun oorsprong en het moment waarop ze zich ontwikkelen.

Primaire Aroma's

Kenmerkend zijn voor de druif zelf en de invloed van het terroir (bodem, klimaat

- Fruitig: Tonen van aardbei, zwarte bes, perzik, citrusvruchten, of groene appel, afhankelijk van het druivenras.
- Bloemig: Geuren zoals rozen, viooltjes, jasmijn of bloesem.
- Kruidig/Plantaardig: Aroma's zoals gemaaid gras, tijm of tabak

Secundaire Aroma's

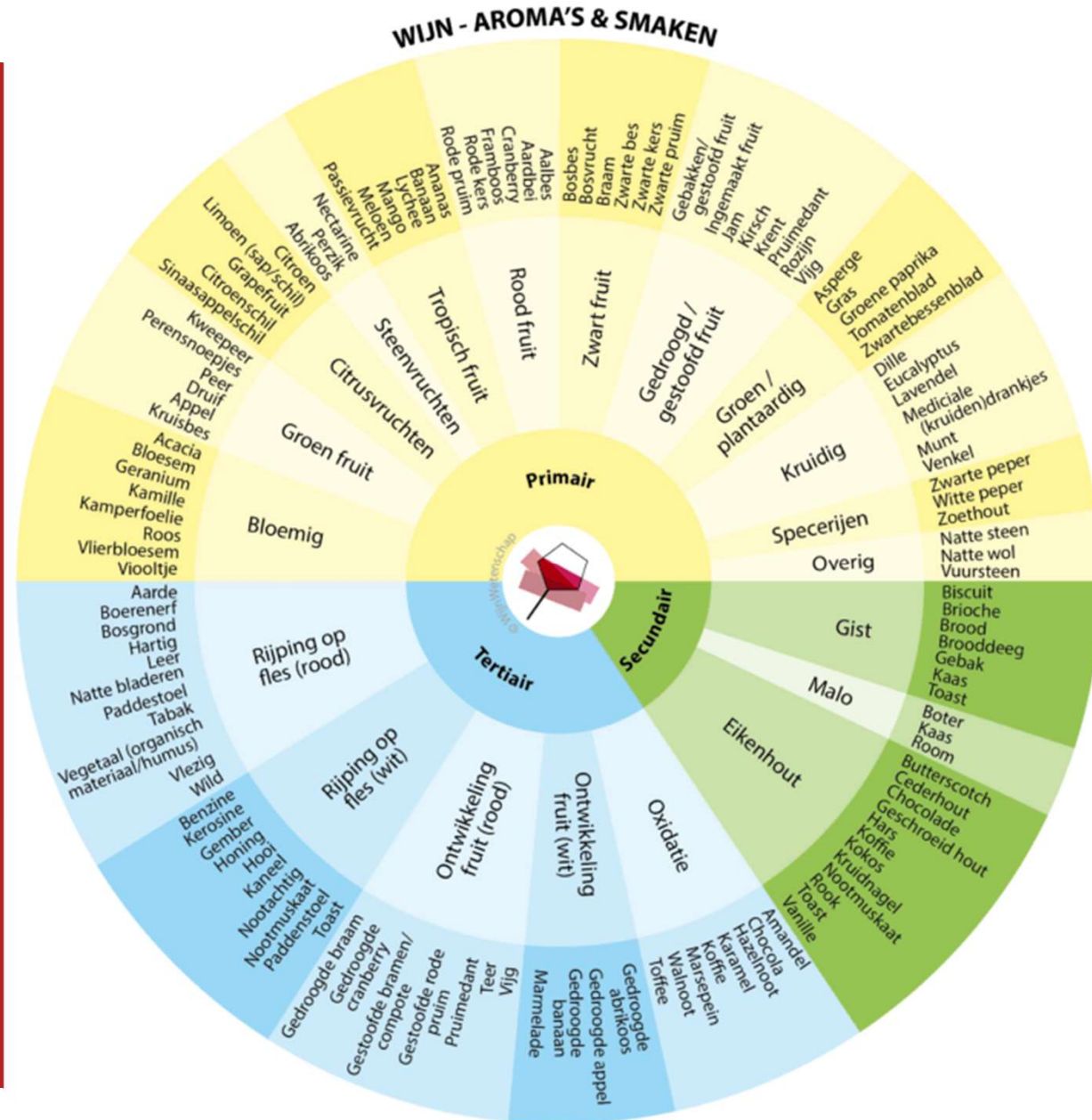
Ontstaan tijdens het gistings- en maceratieproces van de wijn. Deze aroma's zijn het resultaat van de activiteit van gisten en bacteriën.

- Gisttonen: Geuren van brioche, geroosterd brood of gist komen voor, vooral bij wijnen die langdurig contact hebben gehad met de gistcellen (sur lie rijping).
- Zuiveltonen: Aroma's van boter of room, vaak het resultaat van malolactische gisting.

Tertiaire Aroma's

Ook wel 'boeket' genoemd, ontwikkelen zich tijdens de rijping van de wijn, zowel op vat (meestal eikenhout) als op fles. Dit zijn vaak complexere en intensere geuren die ontstaan door oxidatie en chemische reacties over een langere periode.

- Houtgerelateerd: Vanille, kruidnagel, cederhout, of rook, afkomstig van de rijping op (getoast) eikenhout.
- Ontwikkelde fruittonen: Het verse fruit verandert door rijping in aroma's van gedroogd fruit, compote, of gekonfijt fruit.
- Complexe tonen: Geuren van leer, truffel, aarde, paddenstoelen, of oude tabak.





Despert wijnhandel

De wijncommissie heeft tijdens de open deur dagen bij deze wijnhandel in Brecht een aantal opmerkelijke wijnen uitgekozen om vandaag met jullie te delen.



DESPERT
YOUR WINE AND SPIRITS PARTNER
SINCE 1920

Geselecteerde wijnen

Mousserend:

- Entre-Deux-Monts 'Wiscoutre' brut rosé

Witte wijnen:

- Laurent Miquel Lieu-dit "La Verité "
- Piersanti 'Terre di Sampaolo' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Rode wijnen:

- Languedoc-Roussillon Cazal Viel 'Vielles Vignes' 2019
- Scheiblhofer 'The Peak of Glory'
- VignaMadre 'Apoteo' Rosso 2021
- Primitivo Vignamadre "Recastro" 2023

Desert:

- Muscat de Rivesaltes "Sweet Emotion"
- Quinta Da Alorna 'Abafado'





Alcoholvrije wijnen

Mousserend: Appalina sparkling brut

Wit: Appalina Sauvignon Blanc

Rode wijn: Appalina Cabernet Sauvignon

Desert: Torres Natureo Muscat

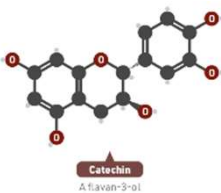
Met vacuümdestillatie wordt alcohol uit de wijn verwijderd. De eigenschappen van de druivensoorten blijven beter behouden, en alcoholvrije wijn bevat zo'n 66% minder calorieën dan wijn met alcohol.

Maar de wijn ècht alcoholvrij maken lukt eigenlijk niet. De wet staat daarom 0,5% toe.



NATUREO

De Chemie van Wijn



PREPARATION



FERMENTATION



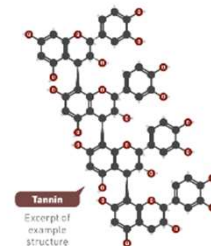
PRESSING



AGEING



BOTTLING



- Water, 80–86%
- Ethanol, 11–15%
- Glycerine en suikers, 1%
- Zuren, 5%
- Vluchtige stoffen, 0,5%
- 300+ chemicaliën



Deze geven de smaak,
kleur, aroma,
structuur, bitterheid
en kwaliteit aan de
wijn.

Alcoholvrije wijn (<0,5%)



PREPARATION



FERMENTATION



Alcohol
verwijderen



BOTTLING

Drie methoden:

- Vacuüm destillatie
- Omgekeerde osmose (membraan)
- Centrifuge

Verzamel 3 outputstreams:

- Alcohol
- Smaken en andere verbindingen
- Water

Extra toevoegen:

- Suiker
- Druivensap
- Andere smaken en verbindingen

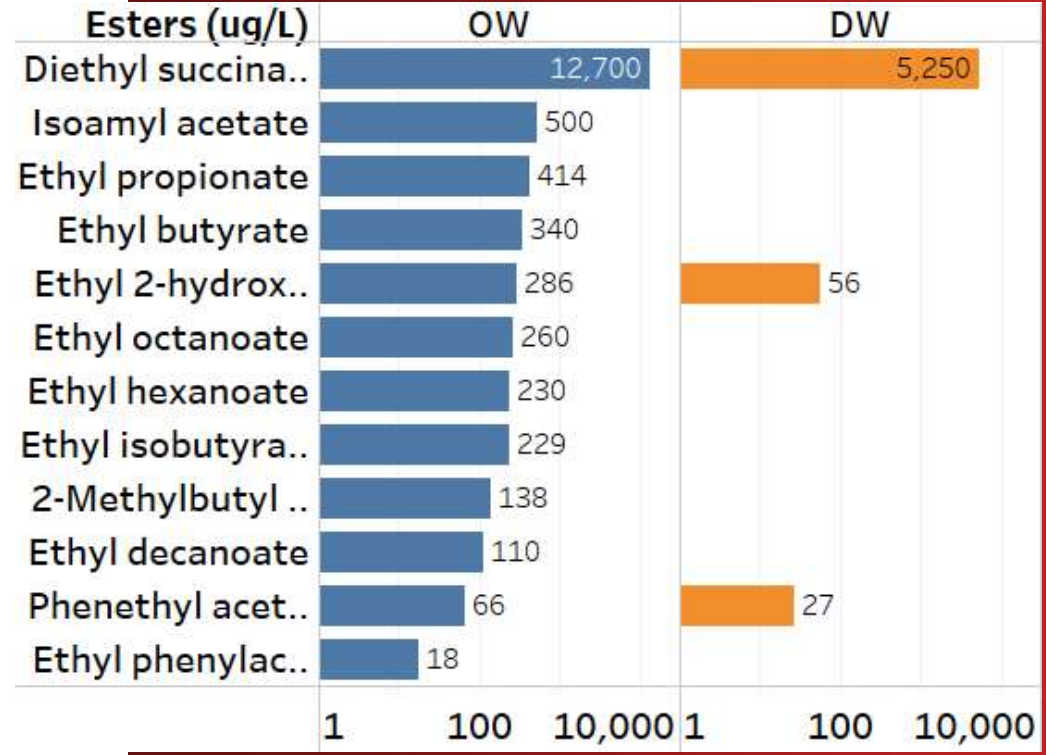
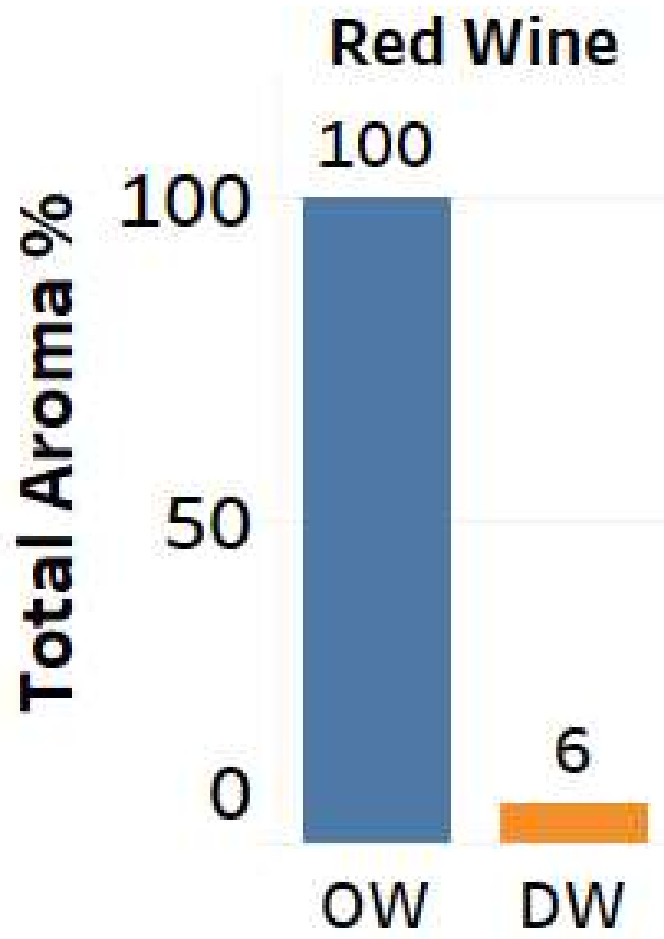


↑ Verwarmen
onder
vacuüm
(35°C)

↑ Koel af en
verzamel
vloeistof

OW= Originele wijn
DW = Gedealcoholiseerd <0,5% v/v ETOH

De markt voor DW heeft een
geschat groeipercentage van 10%
voor 2024-34 van USD 3 miljard tot
7 miljard



Mousserende wijnen maken.

- Eerste gisting – Stille wijn
- Tweede gisting – Liqueur de tirage
- Bottelen – Fles met kroonkurk
- Oplossen van koolzuur – Ontstaan van bubbels.
- Rijpen en klaren – Bewaren met hals naar beneden.
- Dégorgement – Gistbezinksel verwijderen.
- Liqueur de dosage: – Bepaalt hoe zoetheid
- Afsluiten – Met een kurk en een muselet.

Mousserende wijn



‘Wiscoutre’ Rosé

De naam 'Wiscoutre' verwijst naar de oude Franksiche benaming van het dorp Westouter het Heuvelland, waar de wijn gemaakt wordt op de glooiende flanken tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Koel gematigd klimaat, beïnvloed door de Noordzee, wat zorgt voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven.

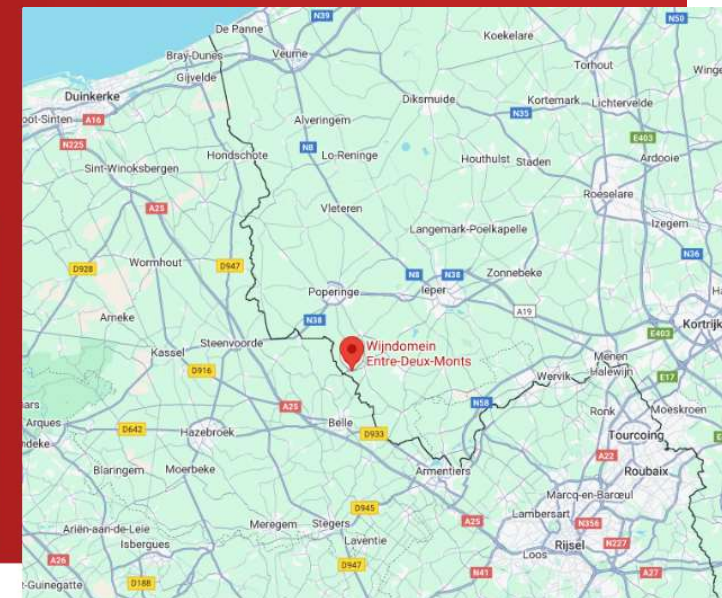
Druivenrassen: Chardonnay, Auxerrois en Acolon

Terroir: Zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen en silexkeien en –grint.

Kleur: mousserende rosé met zalmoranje schijn

Neus: open en zuiver met gedroogd en rood fruit

Mond: frisse aanzet met veel sappig fruit en een kruidige toets.



Appalina Sparkling Chardonnay

Druivenrassen: Chardonnay

Smaakprofiel:

Sprankelend en intense neus, met een duidelijk aroma van citrusvruchten en delicate witte bloemen.

Frisse smaak met een subtiele zoetheid die perfect in balans is met een romig en zacht mondgevoel.



West Vlaanderen: garnalen en paling

Begeleidend gerechtje is typisch voor West Vlaanderen: garnalen kroketjes en toast met gerookte paling.

De frisheid en zuurgraad van de rosé brut snijden door de romige, rijke vulling van de kroketten heen en verhelderen de delicate, zilte smaak van de garnalen.

De lichte fruitigheid (denk aan aardbei of framboos) vult de natuurlijke zoetheid van de schaaldieren aan



Laurent
MIQUEL

Lieu-dit "La Vérité" 2022

Locatie: Cessenon-sur-Orb, in het département l'Hérault, Languedoc

De familie Laurant Miquel is gespecialiseerd in de productie van de Viognier druif sedert 1992, heeft hier een speciale gelimiteerde cuvée "Vérité" gemaakt.

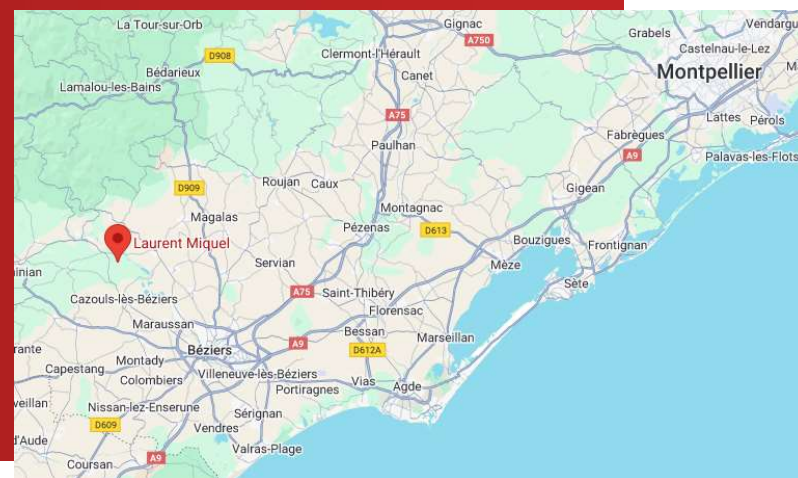
Smaakprofiel: perzik, abrikoos en kamperfoelie, met een nootachtige afdronk.

Van deze wijn zijn slechts 11200 flessen geproduceerd

Kleur: Goudgeel.

Neus: Prachtige, intense aroma's van wit fruit zoals perzik en abrikoos, aangevuld met florale tonen (honingzoete bloemen), hints van vanille en een lichte kruidigheid.

Mond: Vol, rijk en rond, met veel fruit en een stevige structuur. De smaak is in balans met voldoende zuren die het rijke karakter in toom houden. De afdronk is krachtig. Een dikke, smaakvolle textuur.





IL TEATRO DEL VINO

Verdicchio is typische druif uit voor de regio Marche.

Locatie Castelli de Jesi ten westen van Ancona.

Aanduiding Classico: afkomstig van de oudste wijngaarden van die regio.

Aanduiding Superiore: voldoet aan strengere kwaliteitseisen en lagere opbrengst.

Druiven: 100% Verdicchio (monocépage)

Kleur: Helder goudgele met lichte groenachtige reflecties

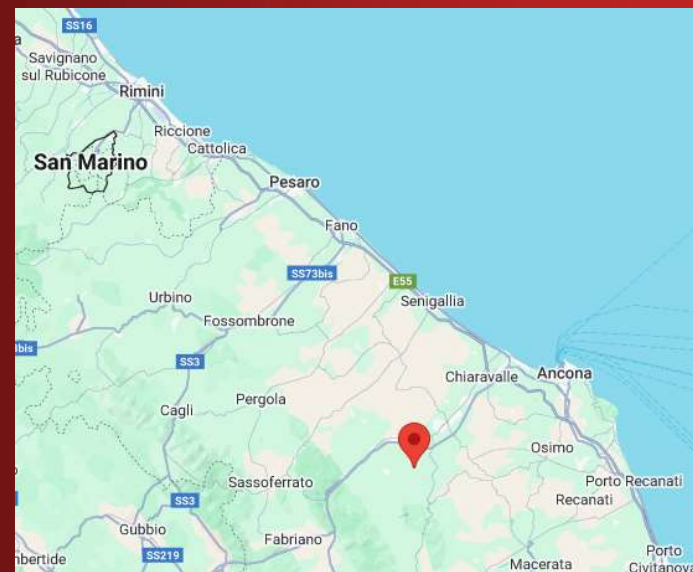
Neus: Complex met rijp fruit zoals perzik, groene appel en citrusvruchten, aangevuld met delicate florale tonen. Hints van amandelen, anijs en lichte kruiden.

Mond: Vol, krachtig en heeft hij een "vettig" (rijke, romige) karakter, tonen van boomgaardfruit en citrus, gevolgd door het kenmerkende, lichte amandelbittertje in de afdrank.

Goede structuur, balans en een zachte, lange nasmaak en een aanhoudende, minerale finale.



Piersanti 'Terre di Sampaolo' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore



Appalina Sauvignon Blanc

Druivenrassen: Sauvignon blanc

Kleur : stralende, lichtgele kleur met groene reflecties.

Neus: frisse, uitnodigende aroma's naar voren van onder andere citrus (zoals limoen of grapefruit), kruisbes, en een hint van groene appel. Ook kunnen er subtiele kruidige en florale tonen waargenomen.

Miond: De smaak is knapperig fris en fruitig, met kenmerkende, mooie zuren die typerend zijn voor de Sauvignon Blanc-druif. De smaak is levendig en wordt vaak omschreven als droog en licht.

Ondanks het ontbreken van alcohol toch een volle wijnsmaak, met een verfrissende en aanhoudende afdronk.



Zacht maar aromatisch

Begeleidend gerechtje voor de witte wijnen:

Een blanke risotto, gemaakt op basis van een soffrito van ui en selder, en witte wijn.

Begeleid door een boeketje van paddenstoeltjes

De zachte fruitige tonen van de wijnen combineren heel goed met de zachtheid van dit gerecht.



A background image of a vineyard with rows of green grapevines stretching into the distance. The top and bottom portions of the image show the foliage of the vines, while the middle portion is a solid dark red banner containing the title text.

Quiz 1: Minder Bekende Wijnregio's

1. Welke minder bekende wijnregio staat bekend om frisse, mineraalgedreven witte wijnen van de Assyrtiko-druif die op vulkanische bodems worden geteeld?

A.Rías Baixas, Spanje

B.Santorini, Griekenland

C.Tokaj, Hongarije

D.Marlborough, Nieuw-Zeeland

2. De Douro-vallei is beroemd om Port, maar welke nabijgelegen Portugese subregio krijgt aandacht voor droge, volle rode wijnen van oude schistbodems?

A. Vinho Verde

B. Bairrada

C. Douro Superior

D. Dão

3. In welk land ligt de wijnregio Kakheti, bekend om qvevri (klei-amforen) en amberwijnen (oranje wijnen)?

A.Armenië

B.Georgië

C.Azerbeidzjan

D.Turkije

4. Alto-Adige (Südtirol) is een koeler berggebied dat bekendstaat om aromatische witte en elegante rode wijnen. In welk land ligt het?

A. Zwitserland

B. Italië

C. Oostenrijk

D. Slovenië

5. Welke Zuid-Amerikaanse wijnregio, minder bekend dan Mendoza, is geroemd om hooggelegen Cabernet en Malbec boven 2.000 meter met sterke zon en koele nachten?

- A. Colchagua-vallei (Chili)
- B. Cafayate (Argentinië)
- C. Maipo Alto (Chili)
- D. Uco-vallei (Argentinië)

6. Welke term beschrijft de gecombineerde invloed van bodem, klimaat, helling en lokale praktijk die een wijn een gevoel van “plaats” geeft?

1. Vinificatie

2. Terroir

3. Maceratie

4. Klaren

7. Hoe heet het proces waarbij rode druivenschillen met sap blijven weken om kleur en tannine te onttrekken?

A. Autolyse

B. Rijping op droesem

C. Maceratie

D. Malo-lactische gisting

8. Welke combinatie past het beste bij een tanninerijke rode wijn?

- A. Alleen zure desserts
- B. Vettig eiwit zoals gegrild biefstuk of gerijpte kaas
- C. Licht, citrusachtig zeevruchtengerecht
- D. Vers fruitsalade

9. Wat betekent de aanduiding
“sur lie” op een etiket?

- A. Wijn is gerijpt op droesem
(dode gistcellen) om textuur
en bakkersachtige tonen toe
te voegen
- B. Wijn is versterkt met
brandewijn
- C. Wijn is geklaard met eiwitten
- D. Wijn heeft een malo-
lactische gisting ondergaan

10. Welke van deze is een veelvoorkomende fout die ruikt naar vochtig karton en fruitaroma's dempt?

- A. Brettanomyces
- B. Oxidatie
- C. Kurkenschimmel (TCA)
- D. Vrijkomende zuren
(volatile acidity)

1. Welke minder bekende wijnregio staat bekend om frisse, mineraalgedreven witte wijnen van de Assyrtiko-druif die op vulkanische bodems worden geteeld?

A. Rías Baixas, Spanje

B. Santorini, Griekenland

C. Tokaj, Hongarije

D. Marlborough, Nieuw-Zeeland

B. Santorini

Assyrtiko is een Griekse witte variëteit met hoge zuurgraad en mineraliteit. Vulkanische bodems op Santorini concentreren aroma's; "mineraliteit" verwijst naar steenachtige, hartige smaaknuances.

2. De Douro-vallei is beroemd om Port, maar welke nabijgelegen Portugese subregio krijgt aandacht voor droge, volle rode wijnen van oude schistbodems?

A. Vinho Verde

B. Bairrada

C. Douro Superior

D. Dão

D. Dão

Dão ligt landinwaarts met graniet- en schistbodems; het levert gestructureerde rode wijnen vaak met Touriga Nacional en lokale variëteiten. “Schist” is een schilferige metamorf gesteente

3. In welk land ligt de wijnregio Kakheti, bekend om qvevri (klei-amforen) en amberwijnen (oranje wijnen)?

- A.Armenië
- B.Georgië
- C.Azerbeidzjan
- D.Turkije

B. Georgië

Georgië is een van de oudste wijnregio's ter wereld.

“Qvevri” zijn grote, in de grond ingegraven kleivaten voor fermentatie en rijping; “amber” of “oranje” wijnen zijn witte druiven met schilcontact die tannine en kleur krijgen

4. Alto-Adige (Südtirol) is een koeler berggebied dat bekendstaat om aromatische witte en elegante rode wijnen. In welk land ligt het?

A. Zwitserland

B. Italië

C. Oostenrijk

D. Slovenië

B. Italië

Alto-Adige (ook Südtirol genoemd) ligt in Noord-Italië nabij de Alpen; de hoogte en grote dag-nachtverschillen behouden zuurgraad en aromatische frisheid.

5. Welke Zuid-Amerikaanse wijnregio, minder bekend dan Mendoza, is geroemd om hooggelegen Cabernet en Malbec boven 2.000 meter met sterke zon en koele nachten?

- A. Colchagua-vallei (Chili)
- B. Cafayate (Argentinië)
- C. Maipo Alto (Chili)
- D. Uco-vallei (Argentinië)

B. Cafayate

Cafayate in de provincie Salta, Argentinië, ligt op zeer grote hoogte; intense zon geeft dikkere schillen en levendige tannines, koele nachten behouden zuurgraad.

6. Welke term beschrijft de gecombineerde invloed van bodem, klimaat, helling en lokale praktijk die een wijn een gevoel van “plaats” geeft?

1. Vinificatie
2. Terroir
3. Maceratie
4. Klaren

B. Terroir

Terroir is het holistische begrip dat omgeving met smaak koppelt. “Vinificatie” is wijnmaken; “maceratie” is schilcontact; “klaren” maakt wijn helder.

7. Hoe heet het proces waarbij rode druivenschillen met sap blijven weken om kleur en tannine te onttrekken?

- A. Autolyse
- B. Rijping op droesem
- C. Maceratie
- D. Malo-lactische gisting

C. Maceratie

Maceratie onttrekt fenolen (tannines, kleurstoffen) uit de schillen; “fenolen” bepalen structuur en bitterheid.

8. Welke combinatie past het beste bij een tanninerijke rode wijn?

- A. Alleen zure desserts
- B. Vettig eiwit zoals gegrild biefstuk of gerijpte kaas
- C. Licht, citrusachtig zeevruchtengerecht
- D. Vers fruitsalade

B. Vettig eiwit zoals gegrild biefstuk of gerijpte kaas

Tannines binden met eiwitten en vetten en verminderen de waargenomen samentrekkende sensatie.

9. Wat betekent de aanduiding “sur lie” op een etiket?

- A. Wijn is gerijpt op droesem (dode gistcellen) om textuur en bakkersachtige tonen toe te voegen
- B. Wijn is versterkt met brandewijn
- C. Wijn is geklaard met eiwitten
- D. Wijn heeft een malo-lactische gisting ondergaan

A. Wijn is gerijpt op droesem (dode gistcellen) om textuur en bakkersachtige tonen toe te voegen

“Droesem” zijn gist en vaste resten na gisting; kort contact voegt complexiteit; langdurig contact en roeren heet bâtonnage.

10. Welke van deze is een veelvoorkomende fout die ruikt naar vochtig karton en fruitaroma's dempt?

- A. Brettanomyces
- B. Oxidatie
- C. Kurkenschimmel (TCA)
- D. Vrijkomende zuren (volatile acidity)

C. Kurkenschimmel (TCA)

TCA (2,4,6-trichlooranisool) veroorzaakt mufte, vlakke karakter; "Brett" kan stalachtige tonen geven; "oxidatie" geeft nootachtige, sherry-achtige aroma's; "volatile acidity" ruikt azijnachtig bij hoge niveaus.

Cazal Viel 'Vielles Vignes'



De Château Cazal Viel (eveneens Laurent Miquel) Vieilles Vignes 2019 is een krachtige rode wijn uit de Saint-Chinian-appellatie in de Languedoc. De druiven zijn afkomstig van zeer oude wijnstokken (vandaar de term "Vieilles Vignes", wat "oude wijnstokken" betekent) met lage opbrengsten, gelegen op klei- en kalkhoudende bodems.

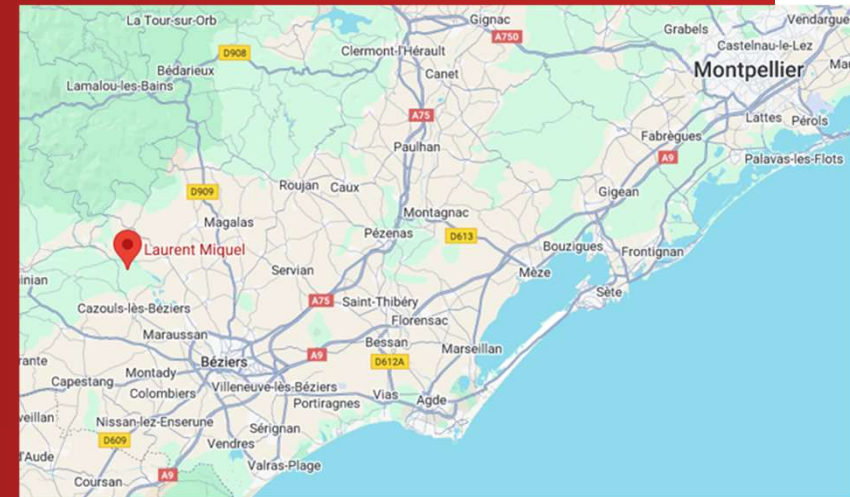
Druivensoorten: Syrah (ongeveer 78-60%), Grenache (ongeveer 20%) en Mourvèdre (~2%)

Opvoeding: 12 maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten (ongeveer 55%)

Kleur: Granaatrood met paarse schijn.

Neus: Aroma's van zwart fruit, met kruidige tonen van zwarte peper en kruidnagel.

Smaak: aanzet rijk en vol, met rijpe, fluweelzachte tannines en een lange afdrank.



Schleibhofer 'The Peak of Glory'

Weingut Scheiblhofer in de regio Burgenland is zeer gerenommeerd. Deze 'The Peak of Glory' heeft consistent hoge scores behaald van wijncritici: Falstaff : scores van 92 tot 94 punten, wijnkenners prijzen de wijn als een "monument" van het wijnhuis dat kracht, elegantie en een moderne stijl combineert.

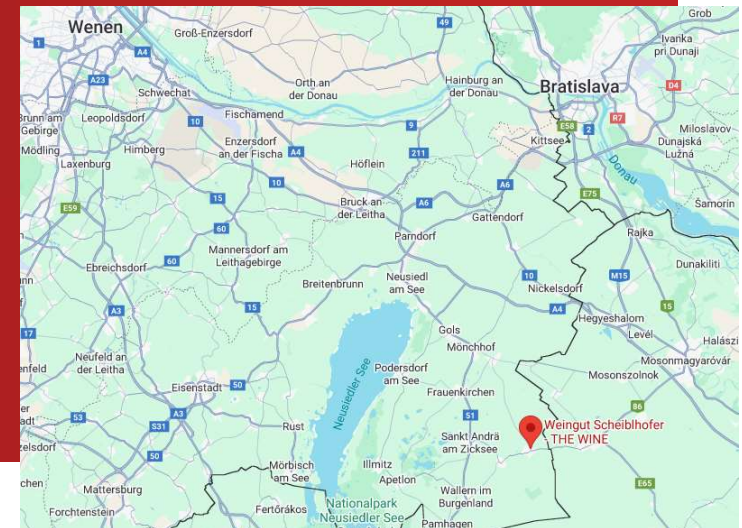
Druivensoorten: Zweigelt, Merlot en Cabernet Sauvignon

Opvoeding: 12 maanden in nieuwe barriques (eikenhouten vaten)

Kleur: Diep granaat- of robijnrood

Neus: zwarte bessen, rijpe kersen, pruimen en subtiele hints van vanille, nougat en sinaasappelschil.

Mond: Fruit- en chocoladetonen met een licht rokerig karakter. Hij is sappig, krachtig en heeft stevige, maar goed geïntegreerde tannines, wat resulteert in een lange afdronk.





Appalina Cabernet Sauvignon

Deze “0,0%” wijn wordt in Frankrijk gemaakt

Druivensoorten: Monocépage (100%) Cabernet Sauvignon

Kleur: Intens, donkerrood tot bijna zwart met paarse tinten.

Neus: Aroma's van rode bessen, kersen en zwart fruit, ondersteund door tonen van specerijen.

Smaak: Zacht en vol van karakter, met lichte, maar aanwezige tannines en een aanhoudende smaak.

Ontbreken van de alcohol geeft bij deze wijn toch wel een gebrek in structuur die we bij een Cabernet Sauvignon gewend zijn, maar zeker voor de liefhebber is dit een aangename drank.

Salade met gerookte eendenborstfilet



Begeleidend gerecht voor de eerste rode wijnen is deze salade.

De rokerigheid en vetzigheid van de eendenborst, en de kruidigheid van de salade wordt mooi aangevuld door de volle fruitige smaken van deze wijnen.



Quiz 2: Wijn, proeftechniek en leuke feiten



11. Welke stap wordt aanbevolen om het bouquet en aroma van een wijn goed te beoordelen vóór je proeft?

A. Het glas even ronddraaien (swirlen) om vluchtige stoffen vrij te maken en daarna aan de neus ruiken

B. De fles schudden en alleen aan de kurk ruiken

C. In een metalen beker schenken voor helderheid

D. De wijn 10 minuten in je hand opwarmen

12. Een wijn aangeduid als “niet-vintage” (NV) betekent hoogstwaarschijnlijk:

- A. Gemaakt van alleen oude stokken ouder dan 50 jaar**
- B. Een blend van meerdere oogstjaren**
- C. Heeft geen tannines**
- D. Is gemaakt zonder sulfieten**

13. Welke pairing maakt hoogzuurige witte wijnen vaak zachter en meer in balans?

- A. Zure tomaat-gerichte gerechten**
- B. Rijke, romige gerechten zoals kreeft in botersaus**
- C. Pittige chili-achtige gerechten**
- D. Droge crackertjes alleen**

14. Wat is de belangrijkste reden waarom wijnmakers soms eikenhouten vaten gebruiken?

A. Alleen om kleur toe te voegen

B. Om zuurstof, tannine en smaakstoffen zoals vanille en kruidigheid in te brengen

C. Om de wijn zoeter te maken

D. Om de gisting meteen te stoppen

15. Welke druivensoort wordt traditioneel gebruikt in Champagne's beste blanc de noirs (witte wijn gemaakt van blauwe druiven)?

A. Alleen Chardonnay

B. Pinot Noir en Pinot Meunier

C. Riesling en Gewürztraminer

D. Malbec en Bonarda

16. Wat doet de malo-lactische gisting (MLF) met de zuurgraad en smaak van wijn?

- A. Zet scherpe appelzuur (malic acid) om in zachter melkzuur, vaak met boterachtige tonen**
- B. Vergroot de suikergehalte dramatisch**
- C. Verwijdert alle tannines uit de wijn**
- D. Voegt koolzuur aan de wijn toe**

17. Welke methode voor mousserende wijn houdt in dat de tweede gisting plaatsvindt in een afgesloten tank om kooldioxide op te vangen?

- A. Traditionele methode**
- B. Charmat- (tank) methode**
- C. Carbonische maceratie**
- D. Kunstmatige carbonatie**

19. Welke klassieke historische pairing wordt vaak aanbevolen: Sauternes (zoete wijn) met welk gerecht?

- A. Oesters op ijs**
- B. Foie gras of blauwgeaderde kaas**
- C. Pittige Thaise curry**
- D. Rauwe wortels en hummus**

18. Proefterm: wat betekent “finish”?

- A. De uiteindelijke prijs van de fles in de winkel**
- B. Alleen de geur van de wijn**
- C. De smaken en sensaties die blijven na het doorslikken of uitspugen**
- D. De handeling van het kurken van de fles**

20. Welke aromafamilie associeer je vaak met Riesling uit koele klimaten?

- A. Tropisch fruit en eikenkruid**
- B. Citrus, groene appel, steenfruit en bloemige petroltonen met hoge zuurgraad**
- C. Zware rook en chocolade**
- D. Geen aroma's**

11. Welke stap wordt aanbevolen om het bouquet en aroma van een wijn goed te beoordelen vóór je proeft?

A. Het glas even ronddraaien (swirlen) om vluchtige stoffen vrij te maken en daarna aan de neus ruiken

B. De fles schudden en alleen aan de kurk ruiken

C. In een metalen beker schenken voor helderheid

D. De wijn 10 minuten in je hand opwarmen

A. Het glas even ronddraaien (swirlen) om vluchtige stoffen vrij te maken en daarna aan de neus ruiken

Swirlen vergroot het oppervlak en brengt aromatische, vluchtige verbindingen naar de neus; “vluchtige verbindingen” zijn smaakstoffen die makkelijk verdampen.

12. Een wijn aangeduid als “niet-vintage” (NV) betekent hoogstwaarschijnlijk:

- A. Gemaakt van alleen oude stokken ouder dan 50 jaar**
- B. Een blend van meerdere oogstjaren**
- C. Heeft geen tannines**
- D. Is gemaakt zonder sulfieten**

B. Een blend van meerdere oogstjaren

NV is gebruikelijk bij mousserende huizen en bij producenten om een constant huisstijl te behouden.

13. Welke pairing maakt hoogzuurige witte wijnen vaak zachter en meer in balans?

- A. Zure tomaat-gerichte gerechten**
- B. Rijke, romige gerechten zoals kreeft in botersaus**
- C. Pittige chili-achtige gerechten**
- D. Droge crackertjes alleen**

B. Rijke, romige gerechten zoals kreeft in botersaus

Vet en room verzachten de waargenomen zuurgraad waardoor de wijn ronder aanvoelt.

14. Wat is de belangrijkste reden waarom wijnmakers soms eikenhouten vaten gebruiken?

- A. Alleen om kleur toe te voegen**
- B. Om zuurstof, tannine en smaakstoffen zoals vanille en kruidigheid in te brengen**
- C. Om de wijn zoeter te maken**
- D. Om de gisting meteen te stoppen**

B. Om zuurstof, tannine en smaakstoffen zoals vanille en kruidigheid in te brengen

Eiken beïnvloedt textuur; micro-oxidatie helpt integratie; eikenverbindingen (lactonen, vanilline) geven aroma.

15. Welke druivensoort wordt traditioneel gebruikt in Champagne's beste blanc de noirs (witte wijn gemaakt van blauwe druiven)?

- A. Alleen Chardonnay**
- B. Pinot Noir en Pinot Meunier**
- C. Riesling en Gewürztraminer**
- D. Malbec en Bonarda**

B. Pinot Noir en Pinot Meunier

“Blanc de noirs” betekent wit van donkere druiven; snel persen houdt de kleur minimaal.

16. Wat doet de malo-lactische gisting (MLF) met de zuurgraad en smaak van wijn?

- A. Zet scherpe appelzuur (malic acid) om in zachter melkzuur, vaak met boterachtige tonen**
- B. Vergroot de suikergehalte dramatisch**
- C. Verwijdert alle tannines uit de wijn**
- D. Voegt koolzuur aan de wijn toe**

A. Zet scherpe appelzuur (malic acid) om in zachter melkzuur, vaak met boterachtige tonen

MLF is een bacterieel proces; boterachtig aroma komt vaak door diacetyl dat tijdens MLF kan ontstaan.

17. Welke methode voor mousserende wijn houdt in dat de tweede gisting plaatsvindt in een afgesloten tank om kooldioxide op te vangen?

- A. Traditionele methode**
- B. Charmat- (tank) methode**
- C. Carbonische maceratie**
- D. Kunstmatige carbonatie**

B. Charmat- (tank) methode
De Charmat-methode maakt fruitige, levendige mousserende wijnen zoals Prosecco door de tweede gisting in grote tanks te doen.

18. Proefterm: wat betekent “finish”?

- A. De uiteindelijke prijs van de fles in de winkel**
- B. Alleen de geur van de wijn**
- C. De smaken en sensaties die blijven na het doorslikken of uitspugen**
- D. De handeling van het kurken van de fles**

C. De smaken en sensaties die blijven na het doorslikken of uitspugen

Een lange, complexe finish wordt gewaardeerd; de lengte van de finish helpt kwaliteit en pairing in te schatten

19. Welke klassieke historische pairing wordt vaak aanbevolen: Sauternes (zoete wijn) met welk gerecht?

- A. Oesters op ijs**
- B. Foie gras of blauwgeaderde kaas**
- C. Pittige Thaise curry**
- D. Rauwe wortels en hummus**

B. Foie gras of blauwgeaderde kaas

De rijke, honingzoete smaak en zuurgraad van Sauternes balanceren het zout en vet van foie gras of blauwgeaderde kaas.

20. Welke aromafamilie associeer je vaak met Riesling uit koele klimaten?

- A. Tropisch fruit en eikenkruid**
- B. Citrus, groene appel, steenfruit en bloemige petroltonen met hoge zuurgraad**
- C. Zware rook en chocolade**
- D. Geen aroma's**

B. Citrus, groene appel, steenfruit en bloemige petroltonen met hoge zuurgraad

Koel-klimaat Rieslings tonen hoge zuurgraad en een levendig aroma-spectrum; “petrol” is een soms gewaardeerde tertiaire noot in rijpe Riesling.

Rode Abruzeners

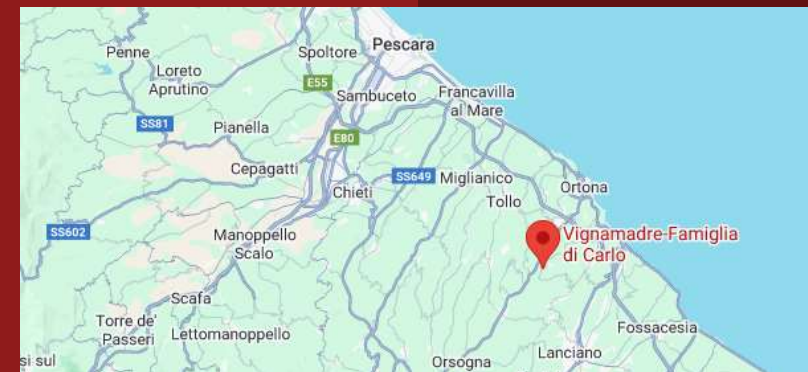
Toeval of niet, de volgende 2 wijnen konden ons zeer bekoren tijdens de proeverij bij Despert, en bleken na aankoop nota bene beiden afkomstig van hetzelfde wijnhuis in Abruzzo, Italië.

De geschiedenis van de familie Di Carlo gaat terug tot de renaissance, en was een van de eersten in Italië die de biologische landbouw verder omarmde dan alleen certificering. Sinds 1991 voert Giannicola Di Carlo intensief onderzoek en experimenten uit, met als doel een wijnbouwomgeving te creëren die perfect in evenwicht is met de natuur.

Het bedrijf omvat nu 65 ha waarvan 600.000 flessen wijn per jaar gemaakt worden. De wijngaarden liggen in een heuvelachtig gebied, gunstig op het zuid/zuidoosten gelegen. Ze liggen verspreid over 11 percelen op 250 meter hoogte en slechts 5 km van de zee.



FAMIGLIA DI CARLO
VIGNAMADRE



Giannicola di Carlo Apoteo Rosso

Dat de maker deze wijn een Apotheose noemt, wordt wel bevestigd door de ontvangen onderscheidingen, waaronder 98 punten bij de Luca Maroni Awards en 2 "Stelle d'Oro" in de Guida Veronelli.

Druiven blend van 40% Montepulciano d'Abruzzo, 40% Primitivo en 20% Sangiovese

Vinificatie: 12 maanden in RVS, 21 maanden in Frans eiken vaten, 6 op fles.

Kleur: Intens robijnrood met paarse accenten

Neus: Intense aroma's van zwarte kers, kleine bessen, delicate tonen van koffie, cacao, kaneel en leer

Mond: Volle, zachte aanzet en een aangename, lange afdronk met jam-achtig fruit en zachte tannines



Recastro Primitivo

Recastro is de naam van een historisch landgoed dat dateert uit 1830 en eigendom is van de familie Di Carlo. Het is in Abbruzzo iets koeler en dat zorgt voor een iets frissere stijl Primitivo die minder zondoorstoofd is dan we die uit Puglia kennen.

Ook deze wijn heeft een beoordeling van Luca Maroni gekregen: 98 punten.

Druiven: 100% primitivo (monocépage)

Vinificatie: Lange maceratie van de schillen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. 40% van de wijn rijpt vervolgens in eikenhouten vaten.

Kleur: Intens, diep robijnrood

Neus: Zeer rijp rood fruit met florale tonen

Mond: Intense, fluweelzacht, met geconcentreerde, aanhoudende smaken.



Varkensrillette op toast



Begeleidend gerecht: de ronde smaak van de rillette met de getoaste toets van het brood is een ideale combinatie met de diepe smaken van rood fruit in deze wijnen, waarbij de alcohol het vette nog een beetje kan verzachten.



Quiz 3: Eten, bediening en algemene interesse

21. Welke kooktechniek ontwikkelt diepe umami- en gekaramelliseerde smaken door langdurig zacht garen?

- A. Pocheren**
- B. Kort sous-vide garen alleen**
- C. Stoven (braiseren) of langzaam roosteren**
- D. Alleen snel dichtschroeien op hoge hitte**

22. Als op een menu “à la carte” staat, wat betekent dat?

- A. Alleen volledige proeverijmenu's worden geserveerd**
- B. Gerechten worden apart besteld en geprijsd in plaats van in een vast menu**
- C. De maaltijd is gratis**
- D. Je moet per uur bestellen**

23. Wat is de culinaire term voor de aangebrande restjes en geconcentreerde sappen in een pan na het dichtschroneien van vlees, die vaak worden gebruikt om sauzen te maken?

- A. Mirepoix**
- B. Fond**
- C. Beurre blanc**
- D. Coulis**

24. Welke kaasmethode levert doorgaans harde, gerijpte kazen met kristalachtige textuur en intense hartige smaak?

A. Verse kazen zoals ricotta

B. Alleen waszegelkorst zachte kazen

C. Gerijpte harde kazen zoals Parmigiano-Reggiano of oude Gouda

D. Roomkazen alleen

25. Welke bakolie is geliefd voor hoogte aanbakken en heeft een neutrale smaak die delicate wijnen niet overheerst bij pairing?

- A. Alleen boter**
- B. Neutrale olie met hoog rookpunt zoals druivenpit- of geraffineerde zonnebloemolie**
- C. Ongefilterde sesamolie voor alle toepassingen**
- D. Spekvet voor delicate vis**

26. In restaurantservice, wat betekent “mise en place”?

- A. Een proeffertje aangeboden aan gasten**
- B. De voorbereiding en opstelling van ingrediënten en gereedschap vóór service**
- C. Alleen de eindplating-techniek**
- D. Restjes bewaren in gelabelde bakjes**

27. Welke cocktailcomponent voegt traditioneel zoetheid en body toe en verzacht de scherpte van sterke dranken?

- A. Aquavit**
- B. Suikersiroop of likeur**
- C. Alleen sodawater**
- D. Bonded rye whiskey**

28. Welke veelgebruikte keukentechniek helpt heldere kleur en knapperigheid van groene groenten te behouden vóór de laatste bereiding?

- A. 20 minuten koken tot zacht**
- B. Blancheren in kokend water en direct schrikken in ijswater**
- C. Bakken op lage temperatuur zonder vocht**
- D. Ongekookt invriezen en rechtstreeks in de magnetron zetten**

29. Wat is een handige vuistregel bij het combineren van wijn met pittig eten?

- A. Kies de sterkste alcoholische, meest tanninerijke rode wijn**
- B. Stem intensiteit af en overweeg lichtzoete, lagere alcoholwijnen om de hitte te verzachten**
- C. Serveer alleen bruisend water bij pittig eten**
- D. Vermijd alle zuren**

30. Welke voorraadbasis helpt het meest om een saus die te zoet smaakt in balans te brengen?

A. Meer suiker

B. Zuur zoals citroensap of azijn

C. Neutrale bloem

D. Altijd extra boter

21. Welke kooktechniek ontwikkelt diepe umami- en gekaramelliseerde smaken door langdurig zacht garen?

- A. Pocheren**
- B. Kort sous-vide garen alleen**
- C. Stoven (braiseren) of langzaam roosteren**
- D. Alleen snel dichtschroeien op hoge hitte**

C. Stoven (braiseren) of langzaam roosteren

Langzaam garen breekt collageen af tot gelatine en concentreert smaken; “umami” is hartige smaak gekoppeld aan glutamaten.

22. Als op een menu “à la carte” staat, wat betekent dat?

- A. Alleen volledige proeverijmenu's worden geserveerd**
- B. Gerechten worden apart besteld en geprijsd in plaats van in een vast menu**
- C. De maaltijd is gratis**
- D. Je moet per uur bestellen**

B. Gerechten worden apart besteld en geprijsd in plaats van in een vast menu

Handig bij het combineren van wijnen met specifieke gangen of gedeelde schotels.

23. Wat is de culinaire term voor de aangebrande restjes en geconcentreerde sappen in een pan na het dichtschroeien van vlees, die vaak worden gebruikt om sauzen te maken?

- A. Mirepoix**
- B. Fond**
- C. Beurre blanc**
- D. Coulis**

B. Fond

Het deglaceren van de fond met wijn of bouillon lost smaak op voor pan-sauzen; “mirepoix” is de aromatische groentenbasis.

24. Welke kaasmethode levert doorgaans harde, gerijpte kazen met kristalachtige textuur en intense hartige smaak?

A. Verse kazen zoals ricotta

B. Alleen waszegelkorst zachte kazen

C. Gerijpte harde kazen zoals Parmigiano-Reggiano of oude Gouda

D. Roomkazen alleen

C. Gerijpte harde kazen zoals Parmigiano-Reggiano of oude Gouda

Lange rijping concentreert smaken en kan eiwit- of tyrosinekristallen vormen die een aangename crunch geven.

25. Welke bakolie is geliefd voor hoogte aanbakken en heeft een neutrale smaak die delicate wijnen niet overheerst bij pairing?

- A. Alleen boter**
- B. Neutrale olie met hoog rookpunt zoals druivenpit- of geraffineerde zonnebloemolie**
- C. Ongefilterde sesamolie voor alle toepassingen**
- D. Spekvet voor delicate vis**

B. Neutrale olie met hoog rookpunt zoals druivenpit- of geraffineerde zonnebloemolie

Neutrale oliën laten ingrediëntsmaken en wijn spreken; boter voegt rijkdom en kan bruinen en extra smaken geven.

26. In restaurantservice, wat betekent “mise en place”?

- A. Een proeffertje aangeboden aan gasten**
- B. De voorbereiding en opstelling van ingrediënten en gereedschap vóór service**
- C. Alleen de eindplating-techniek**
- D. Restjes bewaren in gelabelde bakjes**

B. De voorbereiding en opstelling van ingrediënten en gereedschap vóór service
Frans voor “op zijn plaats zetten”; cruciaal voor vloeiende service en consistente pairings.

27. Welke cocktailcomponent voegt traditioneel zoetheid en body toe en verzacht de scherpte van sterke dranken?

- A. Aquavit**
- B. Suikersiroop of likeur**
- C. Alleen sodawater**
- D. Bonded rye whiskey**

B. Suikersiroop of likeur
Zoetheid balanceert
zuurgraad en bitterheid;
likeuren voegen ook
aromatische karakteristieken
toe voor dessertwijn-
pairings.

28. Welke veelgebruikte keukentechniek helpt heldere kleur en knapperigheid van groene groenten te behouden vóór de laatste bereiding?

- A. 20 minuten koken tot zacht**
- B. Blancheren in kokend water en direct schrikken in ijswater**
- C. Bakken op lage temperatuur zonder vocht**
- D. Ongekookt invriezen en rechtstreeks in de magnetron zetten**

B. Blancheren in kokend water en direct schrikken in ijswater

Blancheren zet kleur en begint garingsproces; het schrikken stopt het en behoudt textuur voor bij lichte witte wijnen.

29. Wat is een handige vuistregel bij het combineren van wijn met pittig eten?

- A. Kies de sterkste alcoholische, meest tanninerijke rode wijn**
- B. Stem intensiteit af en overweeg lichtzoete, lagere alcoholwijnen om de hitte te verzachten**
- C. Serveer alleen bruisend water bij pittig eten**
- D. Vermijd alle zuren**

B. Stem intensiteit af en overweeg lichtzoete, lagere alcoholwijnen om de hitte te verzachten

Zoetheid en lagere alcohol verzachten capsaïcine-hitte; hoge alcohol kan hitte versterken en onbalans geven.

30. Welke voorraadbasis helpt het meest om een saus die te zoet smaakt in balans te brengen?

- A. Meer suiker**
- B. Zuur zoals citroensap of azijn**
- C. Neutrale bloem**
- D. Altijd extra boter**

B. Zuur zoals citroensap of azijn

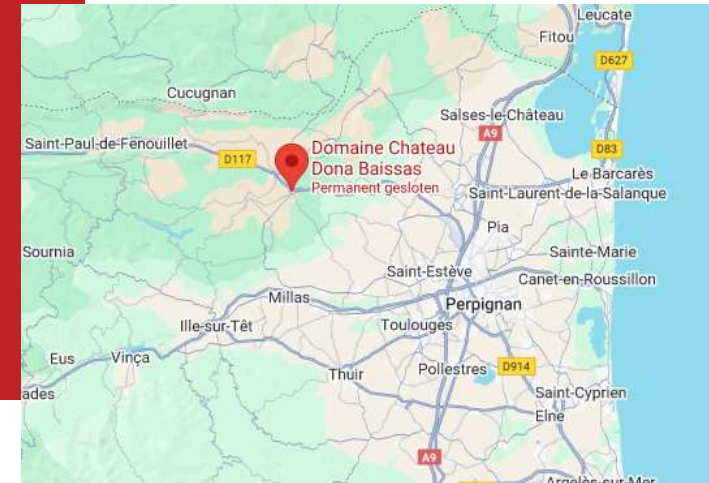
Zuur verfrist en snijdt door zoetheid; zuur in eten kan ook bepaalde wijnen ronder en geïntegreerder doen lijken.



Bedankt voor het
raden — jullie
hersens hebben
harder gewerkt dan
een kurkentrekker
op déze wijnavond!

Château Dona Baissas

Sweet Emotion Muscat de Rivesaltes



Château Dona Baissas is een wijnhuis in Estagel, Frankrijk, bekend om zijn wijnen uit de regio Languedoc-Roussillon. Het wijnhuis is gevestigd in de Agly-vallei en heeft een wijngaard op de leisteenbodem van de Col de la Dona. Deze Muscat de Rivesaltes is een versterkte wijn van de druif Muscat Blanc. Kleur: Stralend strogeel, mogelijk met wat amberkleurige. Neus: Muskataatgeuren, zoals oranjebloesem, abrikoos, lychee, en tonen van verse druiven met hints van honing en rijp fruit. Mond: De smaak is krachtig, zoet en aanhoudend. Smaken van perzik, peer, honing, en mogelijk lichte kruidige tonen zoals kaneel zijn te verwachten. De afdronk is ruim en aromatisch.

Quinta Da Alorna 'Abafado' 5 years

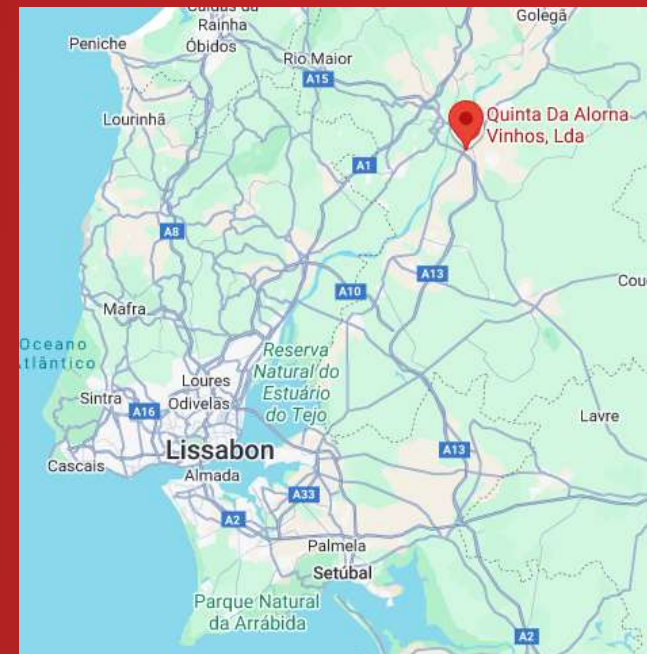
Deze prachtige Licoroso is gemaakt van 100% Fernão Pires druiven. Aan het druivenmost voegt men aguardent (brandewijn) om de fermentatie te voorkomen. Dit alles gaat voor vijf jaar in eiken vaten(barricas de carvalho usadas). Wat er ontstaat is een ware sensatie van geur en smaak. Mooie vijgen, honing en een zachte structuur

Kleur: Licht oranje.

Neus: Intense aroma's van honing, karamel, vijgen en amandelen.

Mond: Goed in balans met een zachte textuur. De zoetheid van gedroogd fruit wordt gecompenseerd door frisse zuren.

Afdronk: Lang en aanhoudend, met blijvende smaken van gedroogd fruit.



Kaasbordje van Patrick

Als begeleidend gerecht heft Patrick van Fromagerie Murre heeft op ons verzoek een kaasbordje samengesteld op basis van de dessertwijnen:

- "Parthenay Au Lait Thermisé". Deze kaas, gemaakt van gethermiseerde geitenmelk, is een specialiteit uit de Deux-Sèvres-regio in Frankrijk.
- Fin Briard, een volromige witschimmelkaas die is verrijkt met sinaasappellikeur. Deze gastronomische specialiteit is een handgemaakt recept, bereid met Grand Marnier. De kaas staat bekend om zijn frisse, fruitige en volle smaak. Het is een specialiteit die deel uitmaakt van het culinaire erfgoed van de regio Île-de-France.
- Fromage Fermier Au Chablis is een Franse streekkaas gemaakt van rauwe koemelk. Het is een zachte kaas met een gewassen, goudkleurige korst die zijn karakteristieke smaak en kleur krijgt door rijping met Chablis-wijn.
- Ajo Negro is een gerijpte Spaanse schapenkaas type Manchego met zwarte (gefermenteerde)knoflook.
- Crozier Blue is een Ierse halfzachte blauwaderkaas gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk. Het is de enige schapenmelk-blauwe kaas die in Ierland wordt gemaakt.

De kookcommissie heeft er met de nodige lekkernijen weer iets moois van gemaakt.



Wijnevent 2025

“Er zit meer verstand in wijn dan in alle filosofieboeken in de wereld.” (Louis Pasteur)

Culinair Genootschap Dow

