

STILLE WITTE WIJN IN AL ZIJN FACETTEN



**COMMANDERIJ
HAGELAND**

COMMANDERIJ HAGELAND

20 oktober 2016

Gastspreker: **Hubert Briers**

AANPLANT DRUIVEN WERELDWIJD

- 2000 DRUIVENRASSEN (blauwe en witte druiven)
- 100 RASSEN GESCHIKT VOOR WIJN
- RENDEMENT: TUSSEN 40 EN 80 HL PER HA
- AANPLANT: 7,5 MILJOEN HA
- OPBRENGST: 300 MILJOEN HL

Wijnproductie per land in 2011 ^[2]

Nr.	Land	Productie (in hectoliters x 1.000)			
1	<u>Frankrijk</u>	50.764	11	<u>Rusland</u>	6.980
2	<u>Italië</u>	42.772	12	<u>Portugal</u>	5.610
3	<u>Spanje</u>	33.397	13	<u>Roemenië</u>	4.058
4	<u>Verenigde Staten</u>	19.187	14	<u>Brazilië</u>	3.460
5	<u>Argentinië</u>	15.473	15	<u>Oekraïne</u>	3.170
6	<u>China</u>	13.200	16	<u>Oostenrijk</u>	2.814
7	<u>Australië</u>	11.180	17	<u>Griekenland</u>	2.750
8	<u>Chili</u>	10.464	18	<u>Hongarije</u>	2.750
9	<u>Zuid-Afrika</u>	9.726	19	<u>Nieuw-Zeeland</u>	2.350
10	<u>Duitsland</u>	8.132	20	<u>Kroatië</u>	1.409





WITTE WIJN WERELDWIJD

MEEST AANGEPLANTE DRUIVENSTOK TER WERELD

AIREN 423 100 HA

ANDERE BELANGRIJKE DRUIVENSOORTEN

- UGNY BLANC 203 400 HA
- CHARDONNAY 160 000 HA
- SAUVIGNON BLANC 110 000 HA
- RIESLING 48 700 HA
- CHENIN 37 800 HA
- PINOT GRIS 15 000 HA

ALGEMEEN

- IN KOELER KLIMAAT DAN BLAUWE DRUIVEN
- VOORAL OP KALKBODEM EN LEISTEEN



VERRASSING

GEVRAAGD EEN VRIJWILLIGER

ABSOLUTE STILTE AUB

BLAUWE WIJN

VINO AZUL

DOOR TOEVOEGING VAN PLANTAARDIGE
KLEURSTOFFEN AAN WITTE WIJN,
NAMELIJK DE ANTHOCYANEN VAN DE GEDROOGDE
SCHILLEN VAN KERSEN EN PRUIMEN. DEZE WORDEN
EEN MAAND GEDROOGD IN DE ZON EN DAN VOLGT
EXTRACTIE VAN DE BLAUWE KLEUR UIT DE
SCHILLETJES (= VOLLEDIG NATUURLIJK ???)

EXTRACTIE VAN ANTHOCYANEN UIT DE SCHIL VAN BLAUWE
DRUIVEN ?

VINIFICATIE WITTE WIJN

- Pluk van rijpe druiven(witte of blauwe)
- 17 g/l suiker zal 1% vol alcohol geven
- Onmiddellijk persen.
- Toevoeging van sulfiet.
- Gisting: suiker $\rightarrow$ alcohol + CO₂ (koolzuurgas)
- -op lage temperatuur (15 à 20°C) voor behoud van aroma's
- Tweede gisting: appelzuur $\rightarrow$ melkzuur + CO₂
- $2x \text{ -COOH} \rightarrow 1x \text{ -COOH}$ (zuurtegraad daalt)
- - meestal niet om frisheid te bewaren.
- - te vermijden door toevoeging van sulfiet
- Eventuele houtlagering: zuurstof + vanilleteets van het hout
- Filtreren, klaren en bottelen

SULFIET

- *In alle wijn want bevindt zich in de schil van alle druiven.*
- *is bijproduct van de gisting.*
- *Toegevoegde sulfiet voor uitschakeling van slechte gisten en bacteriën.*
- *210 mg/l voor witte droge wijn (minder dan 4g/l suiker)*
- *260 mg/l voor witte wijn met een suikergehalte van 5 g/l of meer.*
- *Sauternes tot 400 mg/l*
- *Biologische wijn: max. 80 mg/l*
- *NB: rode wijn: 160 mg/l*
- *Verplicht vermelden op etiket vanaf 10 mg/l*
- *Wijn zonder sulfiet? Ja, maar steeds te bewaren onder de 15°C (anders oxidatie)*



VINIFICATIEMETHODEN

VOOR ZOETE WITTE WIJNEN

1. DEFINITIE

Bevatten vergistbare restsuikers variërend van 4 tot 150 g/l en meer.
Niet vergistbare, reducerende suikers (arabinose, xylose, ...) blijven altijd aanwezig van 0,5 tot 2 g/l.

Klassificatie naargelang het restsuikergehalte:

droog (*sec*) : < 4 g/l
halfdroog (*demi sec*) : 10 tot 20 g/l :
zoet (*doux*) : 20 tot 30 g/l
dessertwijn (*moelleux*) : 30 tot 45 g/l
likoreuse wijn, edelzoet : > 45 g/l

Klassificatie naargelang de zoet /zuur balans (Duitsland, Oostenrijk)

droog (*Trocken*) : maximaal 9 g/l restsuiker waarbij het zuurgehalte maximaal 2 g/l wijnsteenzuur lager mag liggen
halfdroog (*Halbtrocken*) : maximaal 9g/l tot 18 g/l restsuiker waarbij het suikergehalte maximaal 10g/l hoger mag liggen als het zuurgehalte (wijnsteenzuur).
halfzoet (*Lieblich, Halbsüß*) : 18 to 45 g/l restsuiker
zoet (*Süß*) : < 45 g/l

Likoreuse wijnen:

Concentratie van de most tot een potentieel alcoholgehalte van 15 % tot 20 % vol of meer.

Vin de Paille, Vin Santo (Passito), Recioto, Amarone, Jurançon, Vendanges Tardives, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Sélection Grain Noble, Sauternes, Monbazillac, Tokaji Aszú, Eiswein

Likewijn: volledig of gedeeltelijk vergistte most gemuteerd met alcohol (74° – 78°) waardoor restsuiker achterblijft

Vin Doux Naturel: Muscat de Beaune de Venise, Rasteau, Muscat de Rivesaltes, Maury, Banyuls, Porto, Sherry

Mistelle: onvergiste most gemuteerd met wijndestillaat (± 45 °) waardoor restsuiker achterblijft
Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Macvin du Jura, Ratafia de Champagne

WIJNSTOKKEN IN DEGUSTATIE

BLIND

- Chardonnay
- Chenin blanc
- Gewürztraminer
- Pinot gris
- Riesling
- Sauvignon blanc
- Sémillon
- Viognier



WIJ PROEVEN



CHENIN BLANC



CHENIN BLANC

- Synoniemen: Pineau de la Loire, Steen in Zuid-Afrika.
- Gelijkend op Pinot gris met Sauvignon blanc.
- Droge, halfdroge wijn en zelfs edelrot (Coteaux du Layon)
- Lichtgeel tot goudgeel (edelrot)
- Appel, kweeper, groene pruimen, banaan, bloemen, passievrucht.
- Bij edelrot: honing, perzik, gedroogde vruchten
- Droog, frisse aanzet, minder krachtig dan de Sauvignon blanc, gebakken appel, citroenschil, houtlagering mogelijk.
- Bij sushi, mediterrane keuken, gerookte zalm, oosterse keuken (voor de halfdroge), kip, kalkoen en vette kazen.
- Zoete wijnen hebben een enorm bewaarpotentieel (meer dan 100 jaar)



SAUVIGNON BLANC

- Origine: Bordeaux
- Wereldwijd in koelere regio's
- Groene schil die weinig kleur geeft
- Grassig, naar tropische vruchten, passievrucht, citrusvruchten, kattenpis, floraal, vlierbloesem
- Droog, frisse aanzet, pittige, hoge aciditeit, lange zurige afdronk.
- Bij koude en gerookte vis, sushi, geitenkaas
- Jong te drinken
- Beste in Nieuw-Zeeland?

PINOT GRIS



HET EIKENVAT 2015
GOUD COMMANDERIJ HAGELAND

PINOT GRIS

- Mutatie van de Pinot noir; vroeger Tokay genoemd!
- Vooral in de Elzas, Duitsland en Italië.
- Rosbruine druivensoort met grijze toets.
- Tamelijk intens geel gekleurd, mooie benen.
- Geraffineerd parfum van exotische vruchten, beetje lychees, bloemig
- Van droog naar halfdroog, ook zoet: smaak van exotische en gedroogde vruchten
- Bestaat ook als Vendange Tardive en sélection de grains nobles
- Als gezelschapswijn of bij oosterse keuken.
- De zoetere versies bij ganzenlever en desserts.
- NB: Pinot grigio(Italia) is dezelfde druif, maar niet dezelfde wijn.
- Lichtgeel, helder
- Fris fruit, floraal, kruidige toets
- Droog, lichte aanzet, fris en elegant, kortere afdronk
- Immens populaire wijn!!!

RIESLING



Battenfeld Spanier
Rheinhessen 2015



RIESLING

GEKEND VANAF 1775

DUITSE ORIGINE (NU 57 % IN DUITSLAND) BEHOORT TOT DE TOP 3 VAN DE WERELD, SAMEN MET CHARDONNAY EN SAUVIGNON BLANC.

FIJNSTE DRUIF TER WERELD, GEDIJT VOORAL IN KOELE KLIMATEN.

HOUDT VAN LEISTEEN (SCHISTEN) IN DE BODEM.

LICHT GEKLEURDE SCHIL, AROMATISCHE DRUIF.

VAN DROOG NAAR HALFDROOG (GEWONE AOC EN GRAND CRU) NAAR BOTRYTIS (AUSLESE, TROCKENBEERENAUSLESE, EISWIJN).

GEWILDE DRUIF VOOR DE SEKT.

VAN LICHTGEEL NAAR DONKERGEEL.

VAN DROOG NAAR HALFZOET TOT ERG ZOET, MEESTAL ZUURZOETE TOETS.

DROOG: APPELTOETS, ZURE STEKELBES, MINERAAL, STAALACHTIG, LIMOEN, PERZIK, LATER PETROLEUM.

ZOET: HONING, BLOEMIG, ALTIJD VERFRISSEND ZUURTJE.

BIJ "COQ AU VIN AU RIESLING", KIP IN CURRY SAUS, QUICHE LORRAINE.

ZEER GROOT BEWAARPOTENTIEEL.

wine-searcher.com

CHARDONNAY

SALTON VIRTUDE 2011
BRAZILIË



CHARDONNAY

- 17 de eeuw: kruising tussen Pinot blanc en Gouais blanc.
- Overal ter wereld aangeplant: gedijt in verschillende soorten bodems en klimaten. Nu 160 000 ha.
- Chablis, Bourgogne, Champagne, nu ook Nieuwe wereld.
- Zonder houtlagering:
 - - lichtgeel helder.
 - - groene appel, citrus, ananas, meloen, perzik.
 - - droog, soepele aanzet, exotische vruchten, lange afdronk.
- Met houtlagering:
 - - meer donkergeel.
 - - houttoets, boterig, tropisch fruit, honing, vanille, nootjes.
 - - droog, krachtige aanzet, rijk en krachtig, soepel, romig, lange afdronk.
- Bij vis in saus, gevogelte, kaasschotels, warme zalmgerechten...



VIOGNIER

LAURENT MIQUEL
VIOGNIER VERITE
2013



VIOGNIER

IN FRANKRIJK NOG 150 HA, VOORNAMELIJK IN DE RHÔNE.

LAGE OPBRENGSTEN.

AOC IN CONDRIEU (CH. GRILLET), NU OOK BEETJE AANPLANT IN N-AMERIKA, AUSTRALIA EN NIEUW-ZEELAND.

VAN LICHTGEEL NAAR DIEP STROGEEL.

NATUURLIJKE AROMA'S: PERZIK, PEER, VIOOLTJES EN MINERALE TOETS.

GESCHIKT VOOR HOUTLAGERING.

VANILLE EN TABAK IN DE GEUR, HONINGTOETS.

IN DE SMAAK DROGE WIJN, VEEL BODY EN STRUCTUUR, VEEL ALCOHOL, WEINIG ZUUR.

BIJ KRUIDIGE GERECHTEN EN AZIATISCHE BEREIDINGEN, VOOR DE LIEFHEBBERS.

GEWÜRZTRAMINER

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG 2012
VENDANGES TARDIVES
DOMAINE FRITZ

68 g/l residuele suiker



GEWÜRZTRAMINER

- EDEL RAS UIT DE ELZAS
- DONKERE ROSBRUINE KLEUR
- ERG GEVOELIG VOOR DE BODEM, HOUDT NIET VAN KALKBODEMS
- TRAMINER (NOORD-ITALIË) EN “GEWÜRZ” (= KRUIDIG), SAMEN GEWÜRZTRAMINER
- VAN DROOG NAAR HALFDROOG TOT ZOET (VENDANGE TARDIVE EN GRAINS NOBLES BESTAAT IN AOC EN GRAND CRU)
- DIEPE GOUDGELE KELUR VOOR DE ZOETE WIJNEN ,DE ANDEREN IETS LICHTER
- IN DE GEUR: KRUIDEN, LYCHEES, TROPISCH FRUIT EN BLOEMEN
- IN DE SMAAK: KRUIDIGHEID, LYCHEES, EXOTISCH FRUIT, MOOI EVENWICHT TUSSEN ZUUR EN ZOET, LANGE AFDRONK
- OPPASSEN VOOR DE WIJNEN EN GERECHTEN: DOMINEERT SNEL EEN GERECHT
- PAST BEST BIJ MUNSTERKAAS, VLEES MET KRUIDIGE SAUS EN BLAUWGEADERDE KAZEN.
- MOOI BEWAARPOTENTIEEL.

ASSEMBLAGE

SÉMILLON



MOUTON CADET
SAUTERNES 2011

30% SÉMILLON
60% SAUVIGNON
10% MUSCADELLE



SÉMILLON

- VOORAL IN HET GEBIED VAN BORDEAUX.
- WEINIG EXPRESSIEVE DRUIF ALS MONOCEPAGE MAAR IDEALE BEGELEIDER VAN DE SAUVIGNON BLANC IN DE STREEK VAN DE ZOETE WITTE WIJNEN: SAUTERNES, BARSAC, CADILLAC.
- ZEER LATE DRUIF, NIET VORSTGEVOELIG.
- NIET GEVOELIG VOOR ZIEKTEN.
- UITERMATE GESCHIKT VOOR HET EDELROT.
- DIEPGELE KLEUR.
- IN DE GEUR EXOTISCH FRUIT, HONING, PERZIK, ABRIKOOS.
-
- ZOETE WITTE WIJN, MOOI EVENWICHT TUSSEN ZOET EN ZUUR, LANGE AFDRONK.
- ALS ZOETE WITTE WIJN GROOT BEWAARPOTENTIEEL.



© Weingut Fuchs
www.weingut-fuchs.de



© Weingut Fuchs
www.weingut-fuchs.de

DANK U VOOR
DE AANDACHT

PRIJS VAN DE WIJNEN

JORDAN CHENIN BLANC 2014	€ 11,40
SAUVIGNON RANGOPAY 2012	€ 11,35
HET EIKENVAT PINOT GRIS 2015	€ 9,00
RIESLING BATTENFELDSPANIER 2015	€ 13,80
SALTON VIRTUDE CHARDONNAY 2011	€ 18,40
VIOGNIER LAURENT MIGUEL 2013	€ 20,35
GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG VENDANGE TARDIVE 2012 DOMAINE FRITZ	€ 20,00
SAUTERNES MOUTON CADET SEMILLON 2011	€ 20,65

