

## Proefverslag proeverij cabernet sauvignon

Na de bestuursvergadering van 20 april wilde Walter onze diepere kennis van de cabernet sauvignon wel eens testen. Het werd een leerrijke, lekkere, maar aartsmoeilijke opdracht waaraan Sigrid, Erik, Myriam en Peter deelnamen. Maar eerst een situering van de druif en haar eigenschappen.

### Cabernet sauvignon: de druif

Cabernet sauvignon duikt halverwege de achttiende eeuw op, wellicht als een kruising tussen de sauvignon blanc en de cabernet franc. Een brief uit 1808 in het bordelese kasteel Latour bevat volgende tekst: *"8000 stuks van de beste variëteit, de Cabernet, met grootste zorg aan te planten."*

Het blad van de druif is wat roze en behaard. Het heeft overlappende lobben, zodat het lijkt of het geperforeerd is. De plant zelf kent een sterke groei, waardoor de wijnmaker de cabernet in toom moet houden om kwalitatief hoogstaande resultaten te bekomen. Bovendien maakt dat de cabernet ongeschikt voor voedselrijke grond.



Verder houdt de cabernet er niet van, met de voeten in het water te staan. Een goed drainerende bodem is daardoor ideaal: een goed voorbeeld zijn de kiezelgronden van de Médoc, terwijl men de cabernet veel minder tegenkomt op de kleigrond van de Libournais (Pomerol, Saint-Emilion).

Trossen van de cabernet zijn eerder klein, cilindrisch van vorm en hebben vaak schouders. De druif is klein, rond en heeft een dikke schil. Hierdoor kan men een tanninerijke bewaarwijn maken van de cabernet. Maar dit is deels ook een keuze van de wijnmaker: men vindt evengoed sappige, fruitige en zachte cabernetwijnen.

### Cabernet sauvignon: de verspreiding

Cabernet sauvignon rijpt laat tot middellaat en is dus niet geschikt voor koude klimaten. Verder doet de druif het overal in de wereld goed. In eerder koele klimaten zoals de Loire ontwikkelt de cabernet sauvignon grassige aroma's, terwijl hij in heel warme klimaten confituurachtig wordt.

De ideale klimaten zijn warm maar niet té: het zuiderse zeeklimaat van Bordeaux, de Zuid-Australische streek Coonawarra, Bulgarije, Spanje, de Verenigde Staten, Chili en Zuid-Afrika. De volgende tabel geeft een overzicht van streken waar men de cabernet aanplant, ingedeeld volgens klimaat:



# Den Bloeyenden Wijngaerd

<i>Gemiddelde zomer, milde winter</i>	<i>Hete zomer, koude winter</i>	<i>Hete zomer, warme winter</i>
Bordeaux	Bulgarije	Zuid-Afrika
Loire	Libanon	Argentinië
Corbières	Australië	Chili
	Napa Valley (USA)	
	Spanje	

*Ezelsbruggetje: onthou "Bloc blijft constant, Blans smelt en bevrïest, Zac smelt altijd".*

Omdat de stok 12 tot 15 jaar nodig heeft om kwaliteitsvolle druiven voort te brengen, zijn een aantal wijnlanden met potentieel nu nog niet in staat topkwaliteit voort te brengen. Een voorbeeld is Nieuw-Zeeland, dat pas begin jaren '90 startte met de aanplant van cabernet. Nog steeds zijn er in de hoogste regionen van het kwaliteitsklassement geen Nieuw-Zeelandse cabs doorgedrongen.

## Cabernet sauvignon determineren

De cabernet heeft enkele markante eigenschappen die vaak terugkeren:

- **Uitzicht:** donker met paarse rand in z'n jeugd, evolueert naar bruinrood tot baksteenkleur. Meestal intense kleur en sterke tranen wegens de hoge extractie.
- **Geur:** groene paprika, munt, ceder, zwarte bes zijn de meest gehoorde beschrijvingen van deze druif.
- **Smaak:** stevige tannines met vaak een bittertje, matig tot hoog alcoholgehalte en normale zuurtegraad. Geur komt terug in de smaak.

Naargelang het rendement van de wijngaard (minder is beter) en de plaats van aanplanting (ideaal is voldoende maar niet te warm, goede drainage, arme bodem) verschilt het aroma en de smaak van de wijn:

<i>Omstandigheden</i>	<i>Effect op geur en smaak</i>
<i>Koude klimaten</i>	Grassige, groene aroma's, minder kleurextractie. Neigt naar rood fruit, meer zuren.
<i>Hoog rendement</i>	Vegetale aroma's, minder kleurextractie, kattenpis, weinig tannine, ordinaire en oppervlakkige smaak, waterige kleur.
<i>Hete klimaten</i>	Geconfitueerd, gestoofd, zwart fruit.
<i>Laag rendement</i>	Ceder, leer, munt, zwarte bes, intense kleur, sterke tannines.

## Proefcommentaren

<i>Wijn 1</i>	
<i>Uitzicht</i>	Donker, zeer diep met paarse rand.
<i>Geur</i>	Vanille, zwarte bes, warm, gestoofd. Secundair geroosterd brood.
<i>Smaak</i>	Zacht. Weinig tannine maar goede zuren. Kan Australisch zijn, maar ook USA.



## Den Bloeyenden Wijnzaerd

<b>Wijn 2</b>	
<b>Uitzicht</b>	Lichtere kleur, iets waterig.
<b>Geur</b>	Munt, wat herbaal. Veel alcohol.
<b>Smaak</b>	Weinig tannine. Spanje? Bulgarije?
<b>Wijn 3</b>	
<b>Uitzicht</b>	Donker met paarse rand. Veel alcohol.
<b>Geur</b>	Kattenpis.
<b>Smaak</b>	Rond, iets bitter. Wellicht hoog rendement, maar zuiders klimaat. Bulgarije, Chili?
<b>Wijn 4</b>	
<b>Uitzicht</b>	Minder diepe kleur.
<b>Geur</b>	Hout en ceder, ook wat zwarte bes en vanille.
<b>Smaak</b>	Fris. Wat tannine met een klein bittertje. Op bordelese leest geschoeid. Bulgarije of Chili? Wellicht extra gebrande vaten. Ronde aanzet, terugkerende tannine.
<b>Wijn 5</b>	
<b>Uitzicht</b>	Donker met baksteenkleur op de rand.
<b>Geur</b>	Munt.
<b>Smaak</b>	Wat tannine. Ook Bordeaux-achtig, maar te sappig om Bordeaux te zijn. Waarschijnlijk een zuiders klimaat: Chili, Spanje.
<b>Wijn 6</b>	
<b>Uitzicht</b>	Donkere kleur.
<b>Geur</b>	Stinkt wat. Niet echt expressief.
<b>Smaak</b>	Rond en rijp in de mond. Normale tannine. Kan vanalles zijn.

### De wijnen op een rij

<i>Herkomst</i>	<i>Naam</i>	<i>Herkenning</i>	<i>Prijs</i>	<i>Leverancier</i>
<i>Australië</i>	Rosemount	1/4	€ 8,74	Diverse
<i>USA</i>	Wente Somontana	0/4	€ 15,00	?
<i>Chili</i>	Las Puertas	0/4	€ 3,68	?
<i>Bulgarije</i>	Boyar Reserve 2000	1/4	€ 3,24	Colruyt
<i>Spanje</i>	Masia Subirana	0/4	€ 9,25	Weterinckx
<i>Frankrijk</i>	Dom. de Saint-Paul (VdP d'Oc)	1/4	€ 8,00	Wijnbeurs



## Leerpunten en commentaar

### *Een vergissingstabel van onze proeverij*

Uit de onderstaande vergissingstabel blijkt dat het herkennen van cabernet uit verschillende streken bijzonder moeilijk is:

	<i>Australië</i>	<i>USA</i>	<i>Chili</i>	<i>Bulgarije</i>	<i>Spanje</i>	<i>Frankrijk</i>
<i>Australië</i>	1	1	1			1
<i>USA</i>	2			1	1	
<i>Chili</i>	1	1		2		
<i>Bulgarije</i>				1	2	1
<i>Spanje</i>		2	1			1
<i>Frankrijk</i>			2		1	1

*Noot: In de eerste kolom staan de "werkelijke wijnen". In de eerste rij staan de wijnen die "herkend" werden. Het getal in de cellen bevat het aantal proevers (op 4) dat de wijn uit kolom 1 herkend had als de wijn uit rij 1. De cellen met getallen in vet zijn de correcte determinaties.*

### *Factoren die de herkenning van cabernet-wijnen bemoeilijken*

Hoe kan je dan de kans vergroten om een wijn juist te determineren, gebaseerd op deze ervaringen? Eerst en vooral: door tenminste het klimaat waaruit de wijn voortkomt, te



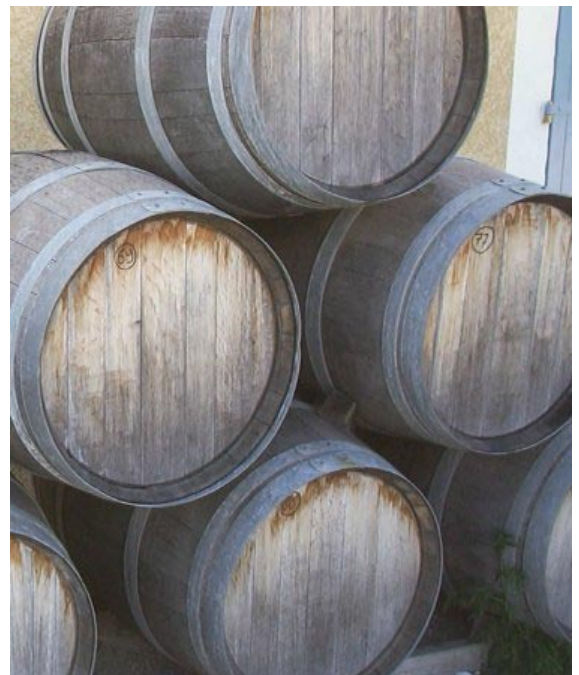
achterhalen. Dit lijkt eenvoudig: warm klimaat geeft gestoofde wijnen, koel klimaat geeft grassige aroma's.

Maar dat wordt ten eerste moeilijk gemaakt door de verschillende kwaliteiten van wijnen. In ons geval was bijvoorbeeld de Chileense wijn erg goedkoop (zeker als men het transport van Zuid-Amerika inrekent). Wellicht is dit een wijn die geplukt wordt op een rendement van 60 hl/ha of meer. Dat geeft een groenere, verdunde wijn, die men dus gemakkelijk voor een koel klimaat houdt.

Een tweede factor die het moeilijk maakt, is de invloed van de wijnmaker. Chili, Bulgarije, en Spanje richten zich traditioneel erg op het Bordeaux-voorbeeld wanneer ze cabernet sauvignon produceren. Men huurt zelfs "flying winemakers" in om de productie te begeleiden. Wijnen uit deze streken kunnen daardoor erg op Bordeaux en op elkaar gaan lijken.

Een derde en laatste factor is de invloed van de houtrijping. Cabernet wordt zeer vaak opgevoed in nieuwe eiken vaten, wat naargelang het vat een andere smaak geeft:

- **Amerikaans eiken:** heeft grotere poriën, geeft dus meer smaak af. De geur is die van vanille. Zeer vaak gebruikt in de nieuwe wereld, maar ook Spanje gebruikt dit soort vaten.
- **Frans of Sloveens eiken:** heeft kleinere poriën, geeft dus minder smaak af. De geur is die van hout, ceder en vanille, maar minder zoet dan de Amerikaanse eik. Typisch voor de oude wereld (Europa).
- **Andere houtsoorten dan eik:** andere soorten zoals kastanje of redwood worden voor cabernet zelden gebruikt.
- **Extra gebrande vaten:** hoe sterker de vaten gebrand worden, des te sterker zal het brandaroma in de wijn zijn. Extra gebrande vaten kunnen een wijn voortbrengen die naar koffie, geroosterd brood en houtskool. Die geuren vatten we samen onder de term "torrefactie".
- **Nieuwe vaten versus gebruikte:** enkel nieuwe vaten geven duidelijk smaakstoffen af. Hoe ouder de vaten worden, hoe kleiner hun invloed op de smaak. Vele wijnboeren hanteren volgend schema: 1/3 wijn op nieuwe eik, 1/3 op eik van 1 jaar oud, 1/3 op eik van 2 jaar oud. Zo drukt de wijnboer de kosten, en is het product vaak ook mooier dan wanneer uitsluitend nieuwe eik is gebruikt.
- **Grote versus kleine vaten:** een groot vat heeft een relatief kleiner contactoppervlak van de wijn met het vat. Kleine vaten, zoals de typische Bordeauxvatjes van 225 liter, geven het meeste smaak af. Dit zijn wereldwijd de meest gebruikte.





- **Houtschaafsel of staven als ersatz:** in commerciële wijnen durft men in plaats van de wijn te lagere op eik, houtkrullen toevoegen of houtstaven onderdempelen in de inox tanks waar de wijn gist of rijpt. Dit geeft meestal een oppervlakkig houtaroma dat snel vermoeit.

#### *Kenmerken van streken die cabernet produceren*

Is alles dan verloren? Neen, zie hieronder een overzicht van kenmerken per land of streek:

- **Australië:** warm, gestoofd en rijp. Eucalyptus in de neus. Weinig tannine, zoetig. Lijkt helemaal niet op Bordeaux.
- **USA:** Vanille, zoetig, leunt iets meer tegen Bordeaux aan maar is duidelijk rijper en komt zoeter over door het gebruik van Amerikaans eiken. Vaak monocépage, met als uitzondering de Meritage-wijnen: Californische wijn in Bordeaux-blend.
- **Chili:** Vaak gemaakt naar Bordeaux-voorbeeld, maar warmer en zuiderser en minder streng.
- **Bulgarije:** Vaak gemaakt naar Bordeaux-voorbeeld. Goede prijs/kwaliteitverhouding maar nooit een echte topper.
- **Spanje:** Soms gemaakt naar Bordeaux-voorbeeld, vaak gelagerd op Amerikaans eiken.
- **Frankrijk:** In Frankrijk zijn er drie grote varianten van cabernet: Bordeaux, wat vrijwel altijd een mengeling is met cabernet franc en/of merlot, de Loire, vaak gemengd met cabernet franc, en de pays d'oc, waar alle mengelingen mogelijk zijn maar ook monocépages voorkomen. Bordeaux heeft het typische bittertje, de Loire brengt vaak wijnen voort die minder rijp overkomen (groene paprika) en de Languedoc heeft een mediterraan klimaat dat meestal rijpe, zonnige wijnen produceert.

#### **Info**

**Larousse (2001).** *Larousse Wijnencyclopedie*. Tielt: Lannoo.

**Lorsheijd, F. (1992).** *Het complete druivenboek*. Ede: Zomer & Keuning.

**Wine Spectator (1996).** *The cabernet challenge*. Online op <http://www.winespectator.com/Wine/Archives/Show Article/0,1275,876,00.html>

Peter, april 2004.