

Proeverij Basiswijnen 20/11/2003

Opzet

Erik koos drie witte en drie rode wijnen uit die de andere bestuursleden zouden trachten te herkennen. Hij had het ons niet gemakkelijk gemaakt, en dat op meer dan één vlak.

De witte wijnen waren monocépages in drie van deze vier druivensorten: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon, en Pinot Blanc.

Bij de rode ging het om drie Bordeaux. Wij zouden pogen de linkeroever (Médoc) van de rechteroever (Libournais met Pomerol en Saint-Emilion) van elkaar te onderscheiden.

Onnodig te zeggen dat we de wijnen blind proefden en dat enkel Erik wist welke wijnen er geschonken werden. Dacht hij.

Onderstaande tabel geeft de karakteristieken en de productinfo van de zes wijnen.

Commentaar en punten zijn van Peter.





Bespreking witte wijn

Wijn	Proefnota	Pt	Prijs/handelaar	Herken.
<i>La Laurière, VDP du Lot 2001 (Sémillon)</i>	Waterige consistentie. Strogele kleur. Neus iets mineraligs met frisse zuren. Na warmen een vegetaal, bijna citroenig tintje. Zeer alcoholisch en warm.	12/20	€ 6 (?) Domein	1/4
<i>Domaine Paignier (Chablis) 2002 (Chardonnay)</i>	Fris gele kleur maar waterig. Wat bloemig in de neus, en iets zweterig. Na warmen duidelijk houtrijping. Zachte en ronde smaak met tannine vlak voor de finale.	14/20	€ 10 Carrefour	1/4
<i>Les Champs Plots (Sancerre) 2001 (Sauvignon Blanc)</i>	Strogele kleur met trage tranen. Zalvend en iets zoete geur. Na warmen duidelijk vegetaal met mineraal kantje.	14/20	€ 9 Carrefour	1/4

Bespreking witte wijnen

Witte wijn determineren geldt terecht als moeilijker dan rode wijn herkennen. Zeker als je dan twee relatief onbekende cepages voor je neus krijgt: pinot blanc, die bijna enkel in de Elzas voorkomt en apart gevinifieerd wordt, en Sémillon, die vrijwel altijd in mengelingen voorkomt en dan nog vaak in zoete wijnen zoals Sauternes.

In feite kan je maar één wijn met relatieve zekerheid determineren: de Chablis is een moderne variant met houtrijping, wat zich in het iets warmere glas uit door een lichte vanillegeur. Als je dan nog een licht tanninebittertje proeft, weet je zeker dat het Chardonnay is.

Voor de overige wijnen is kennis van streken en druiven nodig. Laat ons met de moeilijkste beginnen, de Sémillon die immers zelden op zich voorkomt. De frisse zuren in de wijn wijzen op een klimaat met koele nachten. Het alcoholische karakter wijst dan weer op een warm klimaat. De mineralige ondertoon vertelt iets over de bodem: die is wellicht kalkrijk. We zoeken dus een zuidelijke streek niet ver van de zee, of een relatief grote hoogte, met een kalkbodem.

Persoonlijk denk ik dan aan een goede Elzasser uit een warm jaar, maar er zijn natuurlijk andere mogelijkheden. En het was zo'n andere: de bodem van alluviale leisteen van de Lot-vallei is verantwoordelijk voor het minerale karakter van deze Sémillon. Een andere proever



was tot deze conclusie gekomen omdat ze (!) vond dat de neus iets van Sauternes had. En inderdaad maakt de botrytis-gevoelige Sémillon een deel uit van de beroemde zoete Sauternes-wijnen.

De derde wijn tenslotte is moeilijk maar niet onmogelijk te bepalen. Strogele kleur met goede consistentie wijst op een koel klimaat maar wel een kwaliteitswijn. Deze indruk wordt versterkt door het zalvende, iets zoete dat op lage temperatuur boven komt. Na warmen ontstaat de typische geur van groene gewassen en citroen. Dit is een Sauvignon Blanc van goede kwaliteit uit een relatief koel klimaat, wellicht uit de Loirevallei die bekend staat om de kalkbodem. Na onthulling bleek het dus een Sancerre te zijn.

Leerpunten witte wijnen

- **Kleur:** lichte kleur wijst op jonge wijn en koele klimaten, donkere kleur op zonnige klimaten of oudere wijn. Tranen vertellen iets over het alcohol- en zoetgehalte: hoe meer tranen, hoe meer suiker gevormd werd tijdens de rijping van de druiven en dus hoe meer alcohol of restsuiker.
- **Geur:** Houtgeur wijst op Chardonnay, een vegetale of citroenige geur duidt op Sauvignon, en een mineralige toon verraadt een kalkrijke bodem.
- **Smaak:** markante zuren onthullen de Sauvignon, zachtere zuren komen in Chardonnay, Sémillon en Pinot Blanc voor. Een bittertje van tannine in witte wijn wijst op Chardonnay uit een redelijk koel klimaat. Alcoholrijke wijnen zijn typisch zuidelijk, of uit zeer goede koelere gebieden.

Rode wijn

Wijn	Proefnota	Pt	Prijs/handelaar	Herken.
<i>Château de Coubersant 1994 (Médoc, Pauillac)</i>	Geëvolueerde kleur, dikke tranen. Specerijen in de neus en animaal tintje. Secundair komt tabak boven. Tanninerijk met typisch bittertje op 't eind.	13/20	€ 10 Nortam	4/4
<i>Château de Coubersant 1994 (Médoc, Pauillac)</i>	Donkere kleur met evolutie. Karamel en specerijen in de neus, met tabak en later champignons.	13/20	€ 10 Nortam	4/4
<i>Châtea de l'Enclos (Médoc, Margaux)</i>	Jonge wijn met toch al wat evolutie. Neus die eerst wat aan tabak doet denken, maar dan overgaat in leer. Rond en fluwelig met bitter knopje.	14/20	€ onbekend	2/4



Bespreking rode wijnen

Erik wilde ons twee linkeroeverwijnen en één rechteroeverwijn laten proeven. Maar hij vergiste zich en nam de verkeerde fles. Resultaat: we proefden twee keer vlak na elkaar de Pauillac (en niemand die het merkte). Ter verschoning halen we wel aan, dat we de wijnen met tussenpauze kregen aangeboden en dat hij oorspronkelijk vrij koud was, zodat er merkbare evolutie plaatsvond in het glas.

Misschien maar goed dat we de laatste niet proefden, want die bleek bij nader inzien (of beter, in-proeven) kurk te hebben...

Maar de bespreking nu. In feite waren het dus alle drie linkeroeverwijnen, met name uit de Médoc. Deze wijnen bestaan over het algemeen uit Cabernet Sauvignon (70 tot 80%), Merlot (10 tot 30%) en Cabernet Franc (5 tot 15%).

Dit maakt het niet gemakkelijker om linkeroever van rechteroever te onderscheiden, want hoewel Merlot het leeuwendeel uitmaakt van veel rechteroeverwijnen, gaat het dus steeds om “Merlot met wat Cabernet” tegen “Cabernet met een beetje Merlot”.

Het volgende overzichtje is een samenvatting van de kenmerken van de geproefde Médoc-wijnen:

- **Uiterlijk:** bordeaux-rood met dikke tranen. Bruine tint wijst op rijping.
- **Neus:** de zwarte bes die men zo vaak terugvindt, was hier wellicht al weggeëvolueerd. Overblijvende, naar tertiair neigende kenmerken waren specerijen, tabak, champignons en leer. Vooral dit laatste is een kenmerk van de Cabernet Sauvignon.
- **Smaak:** tanninerijk (zeker bij jonge wijnen) met het kenmerkende bittertje, vaak op het einde nadrukkelijk aanwezig. Je vindt dit in zowat alle rode bordeaux, maar sterker in Cabernet-wijnen.

Leerpunten rode wijnen

- **Kleur:** differentieert niet tussen Médoc en Libournais. Let wel op de leeftijd die de kleur verraaft.
- **Geur:** Leer en tabak zijn typisch voor Cabernet Sauvignon, bosgeuren zoals truffel doen aan Merlot denken.
- **Smaak:** tanninerijkdom gaat samen met Cabernet Sauvignon, fluwelige tannines wijzen richting Merlot. Maar hier moeten we wel het belang van de leeftijd vermelden: oudere wijnen hebben vaak door rijping reeds hun tannines omgezet. Let dus steeds op de kleur, die iets vertelt over de leeftijd van de wijn, en betrek dit in je oordeel over de tannines.

Algemene leerpunten

- **Belang van theorie:** als je weet welke streken noordelijk of zuidelijker liggen, maak je grotere kans om een wijn juist in te schatten. Zeker als je dan ook nog de



Den Bloeyenden Wijngaerd

druivensoorten kent die typisch zijn voor de diverse streken. Koop je dus een goed boek, en verdiep je daar af en toe in.

- **Belang van proefvolgorde:** laat je op een blindproef niet misleiden om een wijn te drinken voor je aan de andere geroken hebt. Zoals uit onze vergissing van boven blijkt, herken je dan niet eens dezelfde wijn als hij onmiddellijk daarna komt.
- **Belang van temperatuur:** een te koude rode of witte wijn geeft zijn aroma's niet prijs. Over het algemeen kan je de wijn dus best een beetje "chaleur de la main" geven om hem beter te kunnen determineren, zelfs al smaakt hij wat minder lekker op die manier.

PeteR.