

Commanderij Molenberg

Wijn proeven

Peter Veryser
(mengen gif)
Geert De Bruecker
(toedienen gif)

Technische avond - 18 februari 2016

Basis

Proeven van wijn is een ervaring waar

- waarneming (de zintuigen)
- kennis (wat is geleerd)
- communicatie (wat er over wordt verteld)
- sociale interactie (proeven doe je samen)
- op de meest complete wijze wordt gerealiseerd

Een universele ervaring
(geen wonder dat je er moe van wordt)

WIJN

Vrij van gluten
Vrij van lactose
Vrij van melkeiwit
Vrij van vetten

is dus het perfecte dieet...

Technische avond

■ Theorie

- Zintuiglijke waarneming
- Invloeden
- Achtergronden

■ Belangrijker: praktische proeven

- Herkennen
- Wijnfouten

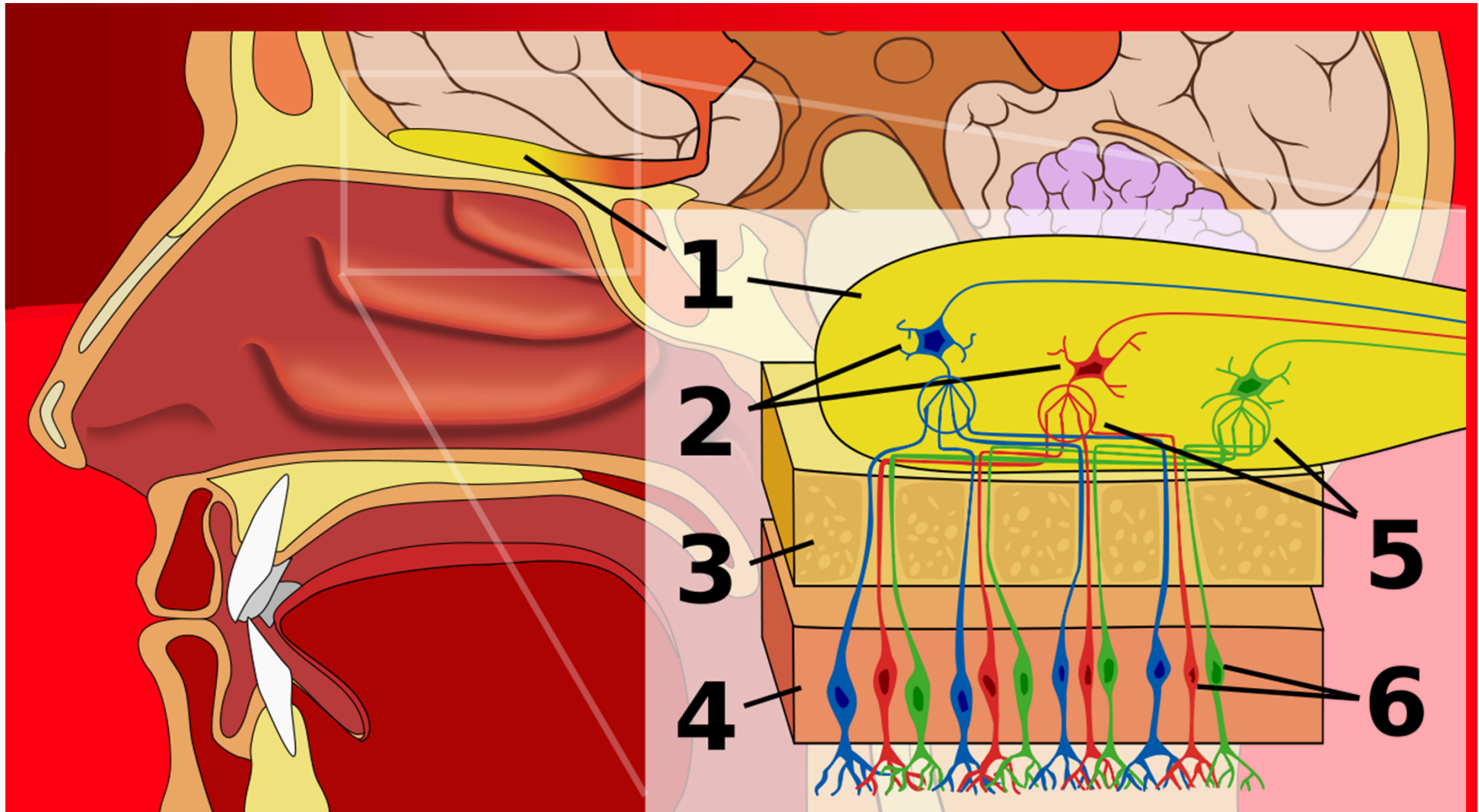
Proef 1

Smaak zonder geur
Proeven zonder neus

Theorie van geur

■ Geur:

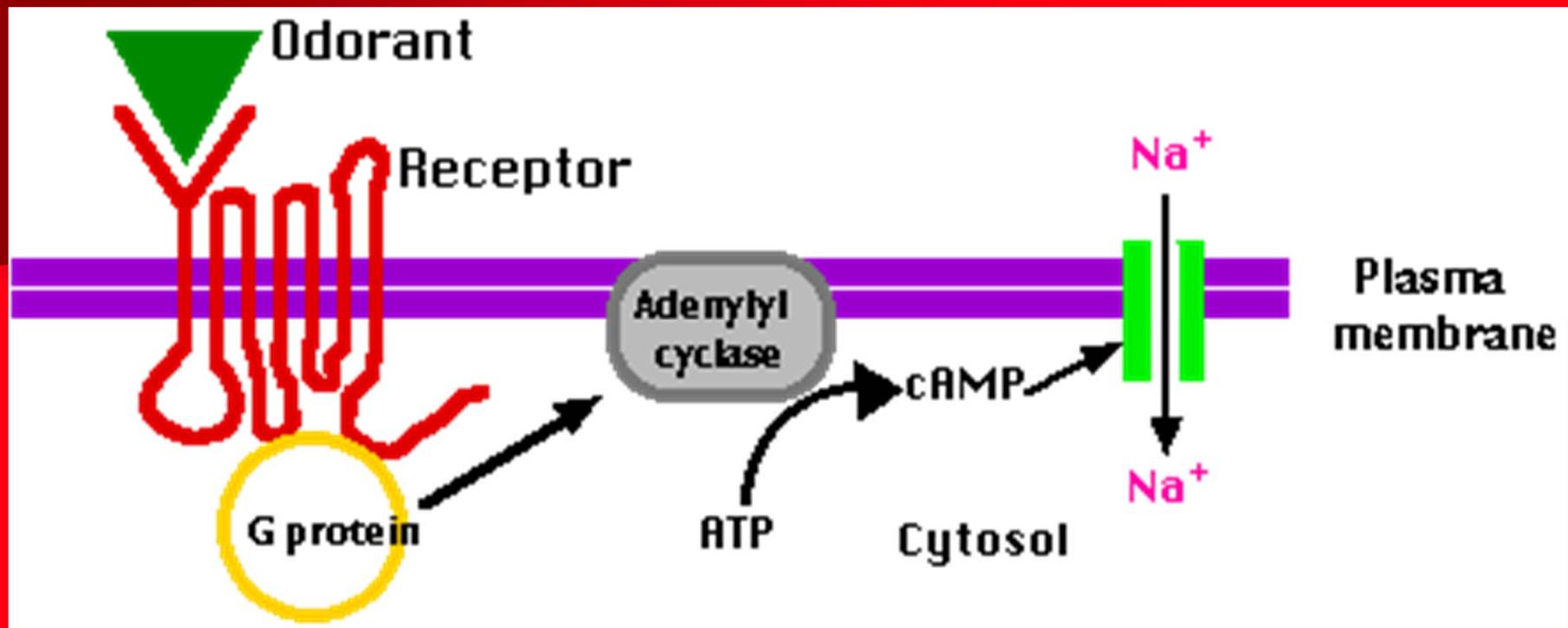
- Zintuigcellen = zenuwcellen die hun uitlopers bovenaan in de neus hebben
- Gaan direct naar hersenstructuren
 - Smaak en geur
 - Geheugen
 - Emoties – motivatie !
- Vgl zicht: minstens vier of vijf tussenstappen in ons brein vooraleer effectieve waarneming.



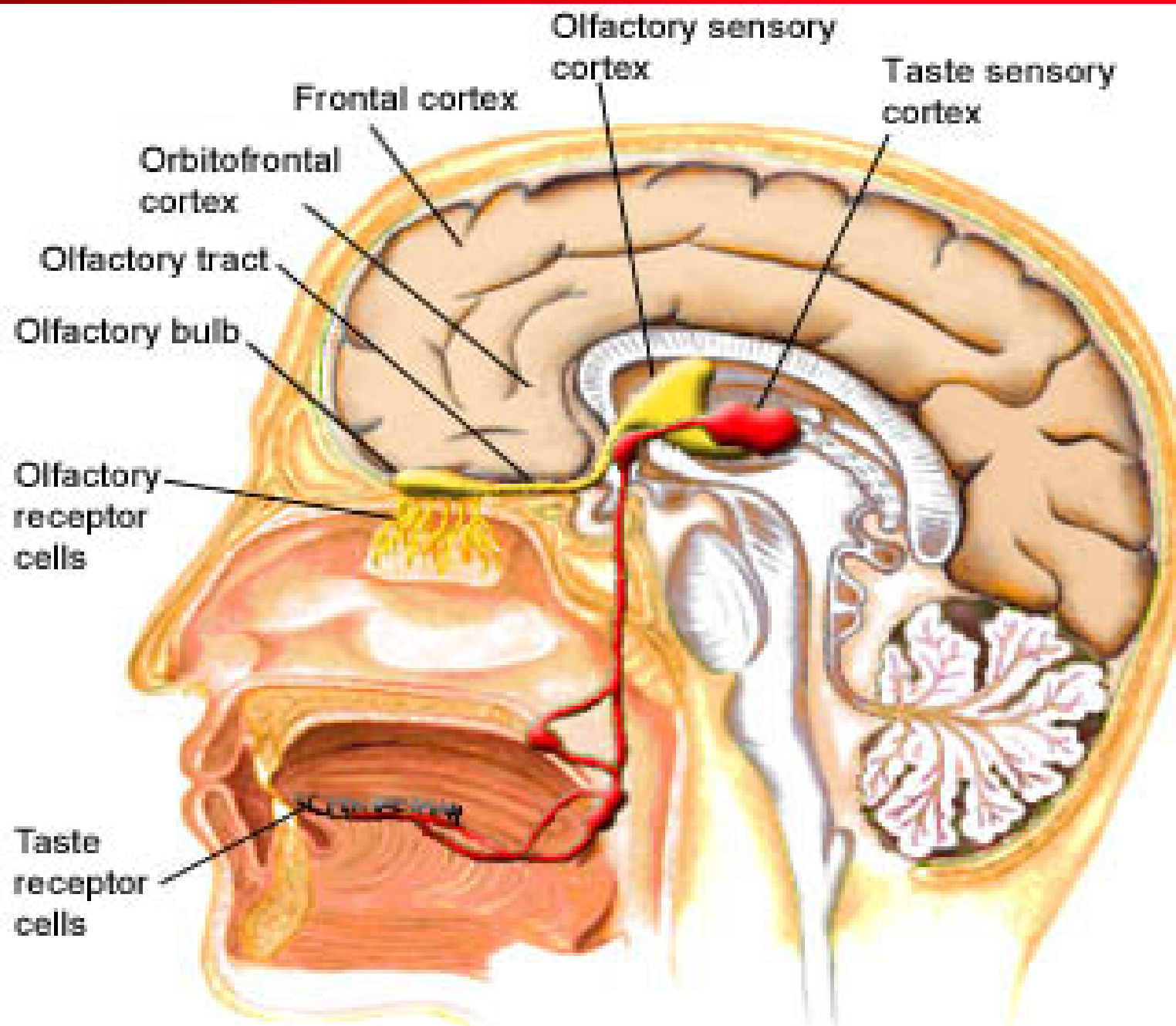
Menselijke reukorgaan :

1. Bulbus olfactorius; 2. Mijterrcellen; 3. Bot

4. Neusslijmvlies; 5. Glomerulus (reuk); 6 Reukreceptor

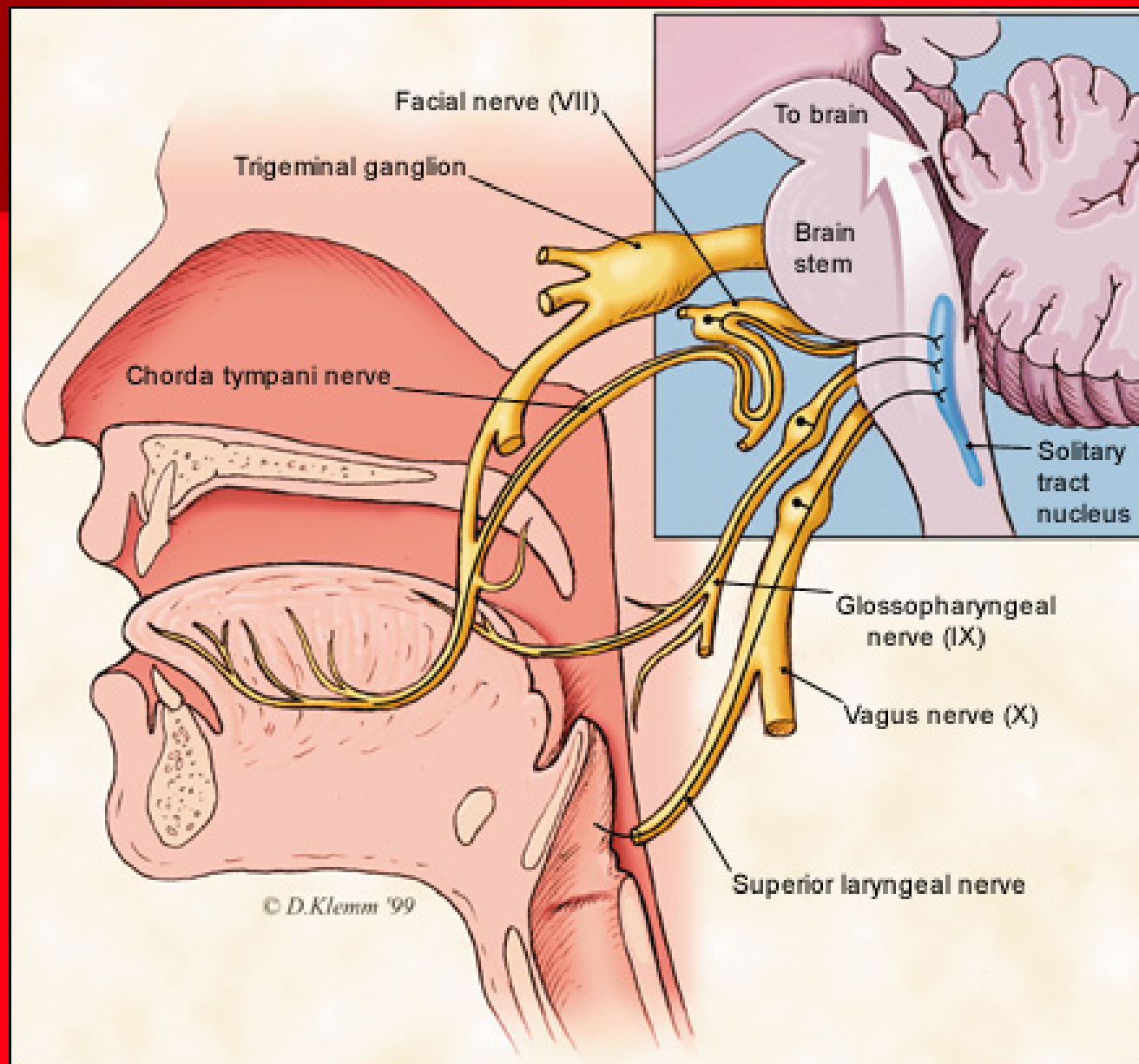


- De geurstof wordt opgevangen
- Scheikundige binding wordt omgezet in elektrisch signaal naar hersenen
- Ruiken is een energie verbruikend proces (veel ruiken is dus goed voor de lijn)



Smaak

- Smaakpapillen
- Binden met de moleculen in de wijn
- Smaken: vijf in totaal waarvan drie in wijn
 - Zoet (voorste helft tong)
 - Zuur (voorste/zijkant van tong)
 - Bitter (achteraan tong)
 - Zout (voorste/zijkant van tong)
 - Umami (midden/gans op de tong)
- Eigenlijk overal op de tong



Proef 2

Smaak in isolatie

- 12 % Ethanol
- 15 g/l glycerol
- 30 g/l glucose
- 2 g/ l wijnsteenzuur
- 1,5 g/l looizuur
- een combinatie van alle voorgaande

Smaak: ook “gevoel”

■ Tannines:

- Reageren met speeksel eiwit
- Creatie van “astringent” “droogtrekkend” gevoel (geen smaak)
- bewijs: lokale verdoving (tandarts) laat smaak intact, maar tannines worden niet meer waargenomen
- doorsnijden smaakzenuw: smaak weg, tannines blijven...

Smaak ook gevoel

- Capsaicine (pepertjes): pijnsensatie !
- Andere:
 - Structuur van voedsel en drank
 - Viscositeitsgevoel
 - Sensatie van vloeistof
 - Belang van gevoel van “rondgaan” van wijn in de mond

Proeven is multisensorieel

- Synergie tussen smaak en geur
 - Geen volle smaak zonder geur
- Synergie tussen gevoel en smaak
 - Proeven zonder bewegen – minder intens
- Tussen gehoor/zicht en proeven
 - Experiment eindwerk wijnmeester
 - Letterlijk “blind” proeven is niet eenvoudig

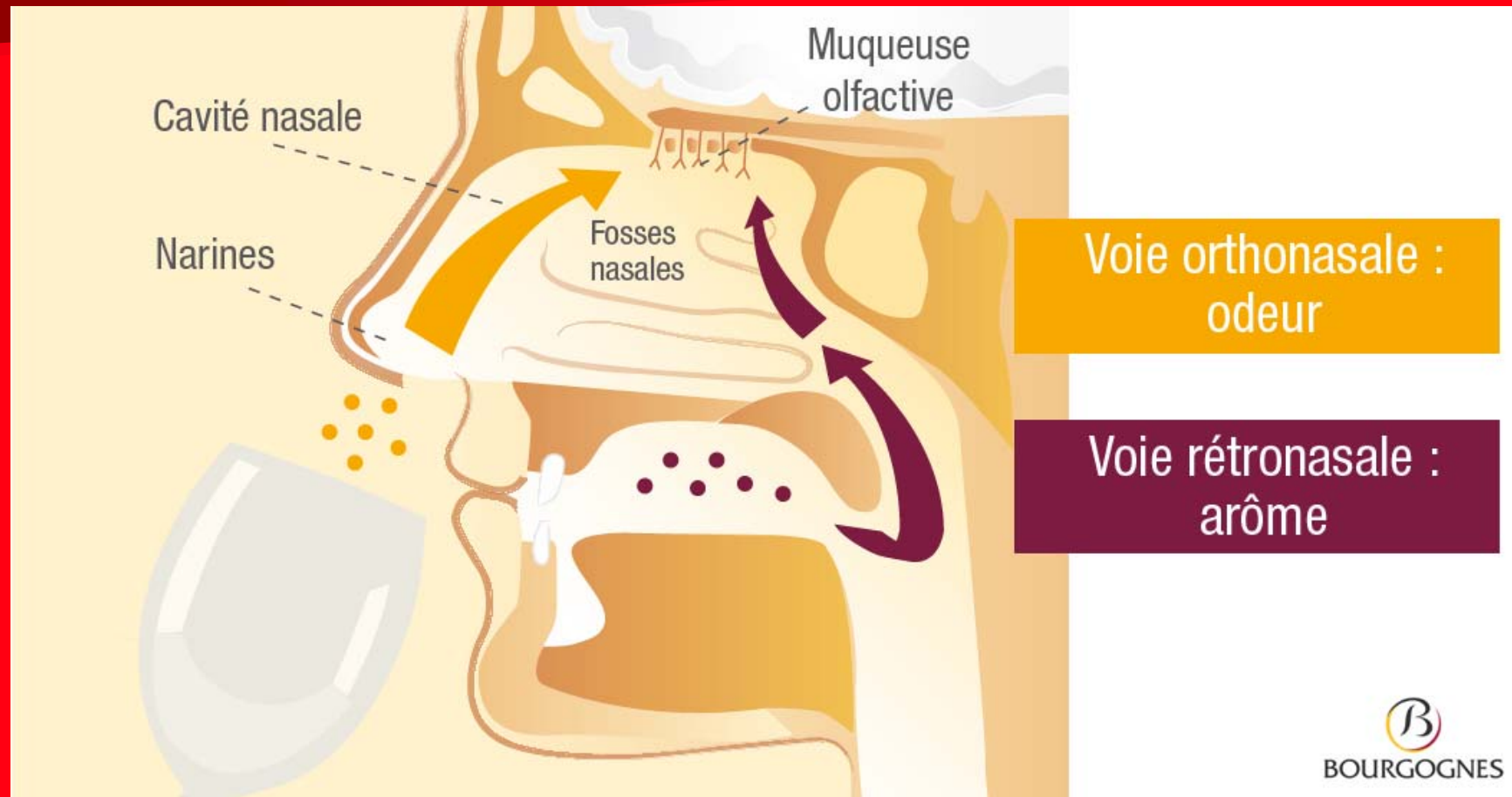
Retronasale geur

- Het “neusknijp” experiment
- Gerefereerde smaak: aroma wordt ervaren alsof het uit de mond komt
- Vgl experiment met kunsthand
- Bij slikken houden we de adem in, en na doorslikken ademen we uit -> aroma waarneming
- Bij “spuwproeven”-> uitademen...

Proef 3

Rode wijn aroma's

Geur: ortho en retro..



Fouten in wijn



Fouten van de “proever”

- Ziekte (griep koorts)
- Leeftijd
- Medicatie
- Roken (!)
- Adaptatie (lang ruiken/proeven)
- Kleurperceptie
- Omgeving (proeven in aanwezigheid van ambetante kwieten).

Wijn gerelateerde stoornissen

- Vinorexie: de abnormale overtuiging dat er nooit genoeg wijn in het glas is
- Novinofobie: abnormale vrees zonder wijn te vallen
- Cavabilitas: onvermogen slechte schuimwijn te onderscheiden van goeie champagne
- Vinofilie, of erger, vinobsessie

Fouten in de wijn

- Volatiele zuren (azijn)
- TCA – kurk
- Ethylacetaat: nagellakverwijderspul
- Geraniumgeur (brettanomyces)
- Zuren (vooral appel en wijnsteenzuur):
 - Te veel (meer dan 9 g/l) - zuuur
 - Te weinig (minder dan 5 g/l) “platte wijn”
- Alcohol: branden in keel

Vluchtige zuren in de wijn: azijnsteek

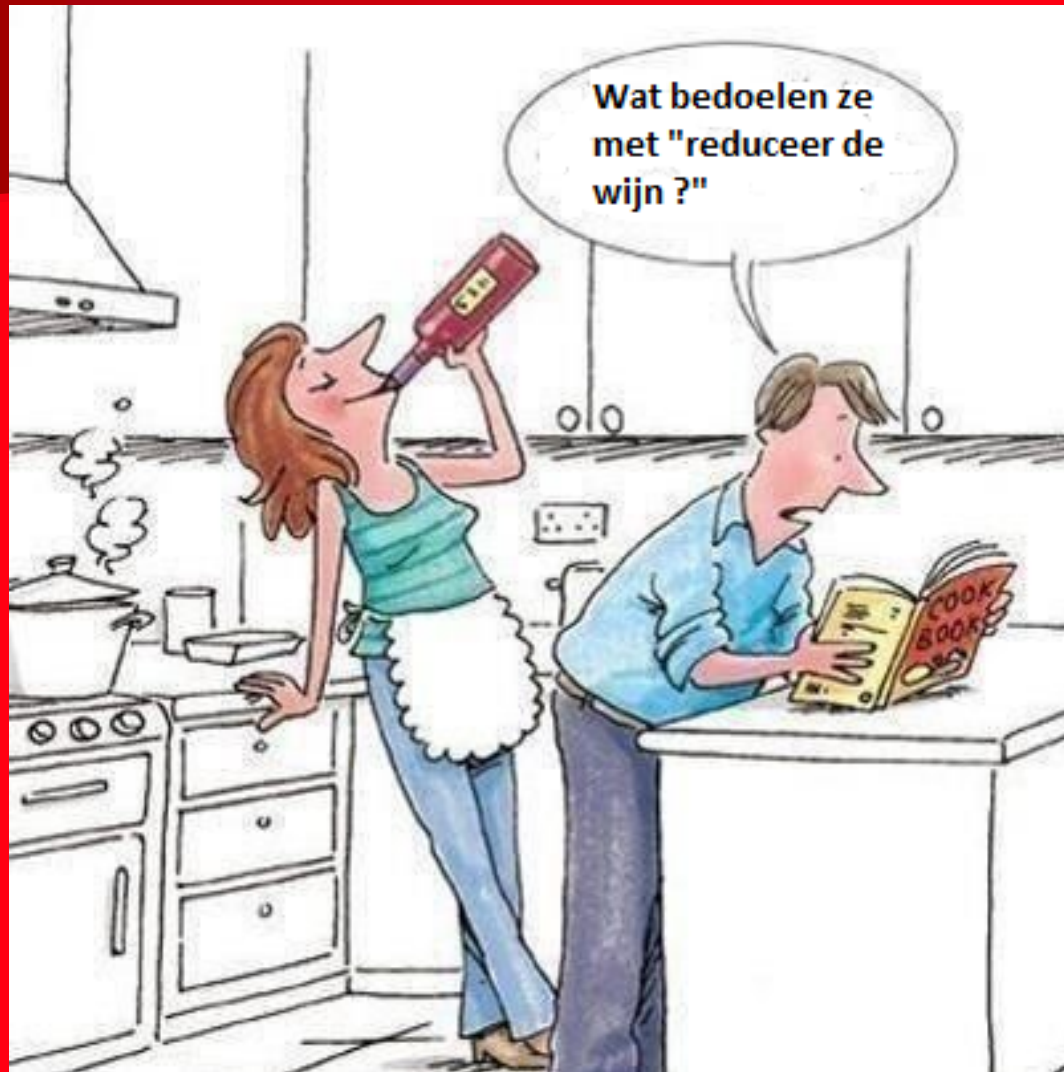
“Wijnen zijn als mannen -
de goeie verbeteren met ouder worden.
De rest wordt azijn”

“Gekurkte” wijn

- Verantwoordelijk agens: trichloroanisoole (TCA)
- Gevolg van interactie bacterie en chloorhoudende producten
- Gevoeligheid proevers 300 voudig verschil
- 1 tot 7 procent van de wijnen
- Nu minder door chloor te vermijden
- Bij heel dure en niet omwisselbare wijn: redden met petflessen (?) of “dream taste” @ 6.5 €.

Zwavel...

- Ons lichaam bevat ong. 140 gram zwavel (bij dikzakken ietske meer).
- Zwavelverbindingen irriteren en/of stinken
- Rotten eieren (H_2S)
- Geur van kool, look, verbrand rubber, en riool: mercaptanen. Stinkt, niet lekker
- SO_2 : irriterend
- “reductie geur” – even open laten staan



Petrol...

- Typisch voor de (oude) Riesling
- Sommigen vinden het lekker (waarom drinken ze dan geen zuivere petrol ?)
- Oorzaak : omzetting van carotenoiden (zoals in wortelen) in 1,1,6-trimetyldihydronaftaleen (TDN voor de vrienden).
- Vorming: door veroudering van de wijn
- Riesling: drink-m-jong of drink-petrol

Proef 4

Oxidatie
(roestige wijn ?)

(premature) Oxidatie

- Fout in de wijn
- Aanwezigheid van degradatieproducten (acetaldehyde: metallische, zurige smaak)
- Verkleurde wijn
- Vgl. “Vin jaune” is hier op gemaakt
- Gevaar bij organische/biodynamische wijnen (geen antioxidante SO₂)

Proef 5

Madeirisatie

Madeirisaatie van de wijn

- “Hitteslag”
- Containers met wijn een paar dagen laten staan op een hete kade
- Geconfituurde en amandel smaken in wijn
- Soms: kurk wat uit de hals geduwd door warmte

**Ik denk dat mijn
glas kapot is**



**Want het is weeral
bijna leeg**

Slotbepalingen

- Het leven is te kort om slechte wijn te drinken
- Vergelijkend proeven
 - Hout
 - Geen hout
 - Ouder en jonger