



Edes wijn- en biergilde La Vallée de Gueldre

Thema avond: “Megen van wijnen”

Door: Jasper van Schaik

Betere wijn door mengen

Ede, 11 juni 2018

Vaak zijn het kleinigheden waardoor een goede wijn niet uitmuntend of een matige wijn niet goed is en daar is best iets aan te doen. Soms mist de wijn balans: iets te veel of te weinig zuur, zoet, alcohol, smaak, body of geur. Proef een aantal wijnen uit de voorraad liefst uit de gistingfles en noteer wat we er van vinden.

Naam van de wijn:.....

Kolom1	Kolom2	Kolom3	Kolom4	Kolom5
Eigenschap	Goed	Te veel	Te weinig	Goed
Body				
Sterke smaak				
Zoetheid				
Zuurgraad				
Tannine				
Geur				
Kleur				

Naam van de wijn:.....

Kolom1	Kolom2	Kolom3	Kolom4	Kolom5
Eigenschap	Goed	Te veel	Te weinig	Goed
Body				
Sterke smaak				
Zoetheid				
Zuurgraad				
Tannine				
Geur				
Kleur				

Naam van de wijn:.....

Kolom1	Kolom2	Kolom3	Kolom4	Kolom5
Eigenschap	Goed	Te veel	Te weinig	Goed
Body				
Sterke smaak				
Zoetheid				
Zuurgraad				
Tannine				
Geur				
Kleur				

Naam van de wijn:.....

Kolom1	Kolom2	Kolom3	Kolom4	Kolom5
Eigenschap	Goed	Te veel	Te weinig	Goed
Body				
Sterke smaak				
Zoetheid				
Zuurgraad				
Tannine				
Geur				
Kleur				

Naam van de wijn:.....

Kolom1	Kolom2	Kolom3	Kolom4	Kolom5
Eigenschap	Goed	Te veel	Te weinig	Goed
Body				
Sterke smaak				
Zoetheid				
Zuurgraad				
Tannine				
Geur				
Kleur				

Compenseer door mengen wat de ene wijn te kort heeft met wat de andere te veel heeft.

De gouden regels voor het mengen zijn:

- Meng soortgelijke wijnen: rood met rood, wit met wit enzovoort.
- Probeer altijd een mengeling in het klein uit.

- Meng nooit slechte wijn met goede, dan krijg je altijd een slechte tot matige wijn.
- Een pas gemengde wijn dient behandeld te worden als een jonge wijn, vaak gaat hij nog gisten, wordt troebel en na een tijdje weer helder, zelfs als de twee wijnen die werden gemengd helder en stabiel waren.
- Het is de moeite waard wijnen te laten huwen en daardoor kleine foutjes te elimineren.

Proeven en mengen.

Zoet, zuur zout en bitter proeven we met onze tong, maar in de mond doen we ook nog andere waarnemingen wat betreft de temperatuur en de aard van de stof die we proeven. Voedsel en wijn geven normaal gesproken prettige smaakgevoelens. De smaakpapillen lijken echter niet bij ieder hetzelfde weer te geven, want wat de een prettig en goed vindt, daar zal voor een ander net iets aan ontbreken. Zelfs bij een en dezelfde persoon kan dat verschillen op andere tijdstippen van de dag. Zijn of haar lichaam heeft in de loop van de dag telkens andere behoeftes. Wanneer men 's morgens een bepaalde wijn proeft lijkt die zuurder dan wanneer u diezelfde wijn na het eten, of later op de dag weer proeft. Ook het weer heeft invloed op het plezier dat we aan het drinken van wijn beleven. Het lijkt wel of de wijn zich niet alleen beter geeft op een zonnige dag buiten, maar dat ook degene die hem drinkt dat met meer smaak en voldoening doet dan wanneer hij of zij die wijn op een regenachtige sombere avond alleen in zijn kamer zou drinken. Weinigen nemen in zulke omstandigheden jonge witte wijn, zelfs niet bij een heerlijke kreeft. De eenvoudige lichte wijn reserveren we voor de zomermaanden en de zwaardere vollere wijnen voor de koude wintertijd als ons lichaam best wat extra calorieën kan gebruiken.

We kunnen onze wijn zo maken dat we voor alle gelegenheden de juiste soort hebben en door mengen van wijn die al klaar is krijgen we een nog grotere verscheidenheid. Dan is er nog een groot voordeel. Als we twee wijnen met een tegengestelde tekortkoming mengt kan er een sublieme wijn ontstaan. Leg die wijnen met een klein gebrek dus weg en zet op de label wat eraan mankeert. Na een paar jaar hebben we voldoende voorraad om te gaan mengen. Zulke veel voorkomende foutjes zijn: te zoet, te droog, te zuur, te vlak, te veel bouquet- te weinig, te veel tannine-te weinig, te fruitig-te dun, niet wijnachtig enzovoort. Wanneer we een wijn hebben die goed smaakt maar geen prettig bouquet heeft kunnen we die op de volgende manier behandelen: giet de wijn uit de fles in een karaf en zet deze een paar uur voor we hem gaan drinken in de koelkast. Schenk dan de wijn in, maar voeg aan elk glas een scheut bloemenwijn toe die een hogere temperatuur heeft. De geur van de koude wijn neem je niet waar maar die van de bloemenwijn wel. Nogmaals probeer nooit een wijn met een zeer grote fout, een afschuwelijke smaak of geur te mengen want dan verknoeien we ook de andere wijn. De beste afnemer voor een slechte wijn is Dhr.en Mevr. G.Ootsteen.

Samen mengen kan ook gezellig zijn. Hiervoor hebben we nodig een fles (commerciële) of van een wijn die we geweldig vinden en enkele flessen van de te mengen wijnen een flink aantal glazen een maatcilinder brood en water. Neem eerst een slok van de wijn die we als referentie willen aanhouden. Nu weten we welke kant het op moet gaan. Neem een slok in de mond (slurp) , slik de wijn door en let op de nasmaak (afdrank). Een wijn die in balans is smaakt scherp voor op de tong en zacht achterin de mond. Tannine geeft een bittere smaak achter op de tong en als er veel van is ruwe tanden en tandvlees; alcohol prikkelt het zachte verhemelte. Eet daarna wat brood en spoel de mond met water. Proef nu de wijn die we willen verbeteren. Vul het glas en kijk er door tegen het licht. Is de wijn helder? Hoe is het bouquet? Hoe is de smaak? Schrijf de bevindingen op of vul bovenstaande tabel in middels een x,+ of -. Proef nu de wijn(en) die we willen gebruiken om te verbeteren en spoel steeds de mond weer me water. Doe de maatcilinder half vol met de te verbeteren wijn en voeg er 1/8 van de andere wijn bij. Proef dit mengsel om waar te nemen wat er is veranderd; neem er rustig

de tijd voor. Doe er meer bij als dat nodig is en als de juiste verhouding gevonden is noteer deze dan! Ten slotte, en dat is misschien uren later mengen we de wijnen in de gevonden verhouding in een grote vergisting fles die groot genoeg is voor het totale volume. Doe er een water slot op en hang er een label aan waar op staat wat de inhoud van de fles is en de datum. Gemengde wijn behandelen we als jonge wijn want hij kan weer gaan gisten en troebel worden. Dit is allen maar gunstig: zo vormen meerdere wijnen samen een hechtere eenheid. Hevel de wijn na twee a drie maanden over minstens driemaal totaal.

Bovenstaande informatie heb ik deels gelezen in "Zelf wijn maken" van C.J.J. Berry en "Thuis wijn maken" van H. en G. Kurth.

Met onderstaande wijnen wil ik graag het experiment aangaan.



Wijn van wilde perzikken,
behoorlijk zuur.

Wijn van bramen met appel,
"Gort" droog.

Wijn van bananen, veel body,
erg zoet.

Het zou leuk zijn wanneer meerdere mensen wat wijn meebrengen om op deze wijze gezamenlijk tot een verrassend resultaat te komen.