



STILLE WITTE WIJN IN AL ZIJN FACETTEN

COMMANDERIJ HAGELAND

20 oktober 2016

Gast spreker: Hubert Briers

AANPLANT DRUIVEN WERELDWIJD

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

per land in 2011^[2] Wijnproductie



Nr		Productie (in <u>hectoliters</u> x 1.000)
1	Land	50.764
2	<u>Italië</u>	42.772
3	<u>Spanje</u>	33.397
4	<u>Verenigde Staten</u>	19.187
5	<u>Argentinië</u>	15.473
6	<u>China</u>	13.200
7	<u>Australië</u>	11.180
8	<u>Chili</u>	10.464
9	<u>Zuid-Afrika</u>	9.726
10	<u>Duitsland</u>	8.132
11	<u>Rusland</u>	6.980
12	<u>Portugal</u>	5.610
13	<u>Roemenië</u>	4.058
14	<u>Brazilië</u>	3.460
15	<u>Oekraïne</u>	3.170
16	<u>Oostenrijk</u>	2.814
17	<u>Griekenland</u>	2.750
18	<u>Hongarije</u>	2.750
19	<u>Nieuw-Zeeland</u>	2.350
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
HA 48 700
- CHENIN 37 800 HA
- PINOT GRIS 15 000 HA

ALGEMEEN

- KOELER KLIMAAT DAN BLAUWE DRUIVEN
- VOORAL KALK BODEM EN LEISTEEN



VERRASSING

GEVRAAGD EEN VRIJWILLIGER

ABSOLUTE STILTE AUB

BLAUWE WIJN

VINO AZUL

TOEVOEGING VAN PLANTAARDIGE
KLEURSTOFFEN AAN WITTE WIJN
HET ZIJN DE ANTHOCYANEN VAN GEDROOGDE
SCHILLEN VAN KERSEN EN PRUIMEN .ZE
WORDEN ÉÉN MAAND GEDROOGD IN DE
ZON,DAN 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)*
- *17g/l suiker zullen 1% alcohol geven*
- *Onmiddellijk persen.*
- *Toevoeging van sulfiet.*
- *Gisting: suiker.....alcohol + CO₂ (koolzuurgas)*
- *-op lage temperatuur(15 à 20°) voor behoud van aroma's*
- *Tweede gisting :appelzuur.....melkzuur + CO₂*
- *2 -COOH 1 COOH (zuurtegraad daalt)*
- *-meestal niet om frisheid te bewaren.*
- *-vermijden door toevoeging van sulfiet*
- *Eventuele houtlagering:zuurstof +vanilleteets van het hout*
- *Filtreren,klaren en bottelen*

SULFIET

- *In alle wijn :bevindt zich in de schil van alle druiven.*
- *bijproduct van de gisting.*
- *Toegevoegde sulfiet: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 op etiket vanaf 10 mg/l*
- *Wijn zonder sulfiet??Ja maar steeds te bewaren onder de 15°(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 (<i>sec</i>) :	< 4 g/l
halfdroog (<i>demi sec</i>):	10 tot 20 g/l :
zoet (<i>doux</i>) :	20 tot 30 g/l
dessertwijn (<i>moelleux</i>) :	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 10 g/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,

WIJNSTOKKEN IN DEGUSTATIE

BLIN D

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



WIJ PROEVEN



CHENIN BLANC



Synoniem: Pineau de le Loire, steen in Zuid-Afrika.

- Gelijkend op Pinot gris met Sauvignon blanc.
- Droge wijn, halfdroge wijn en zelfs edelrot (Coteaux du Layon)
- Lichtgeel tot goudgeel (edelrot)
- Appel, kweepeer, 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 bewaarpotentiëel (meer dan 100 jaar)



WIJ PROEVEN





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



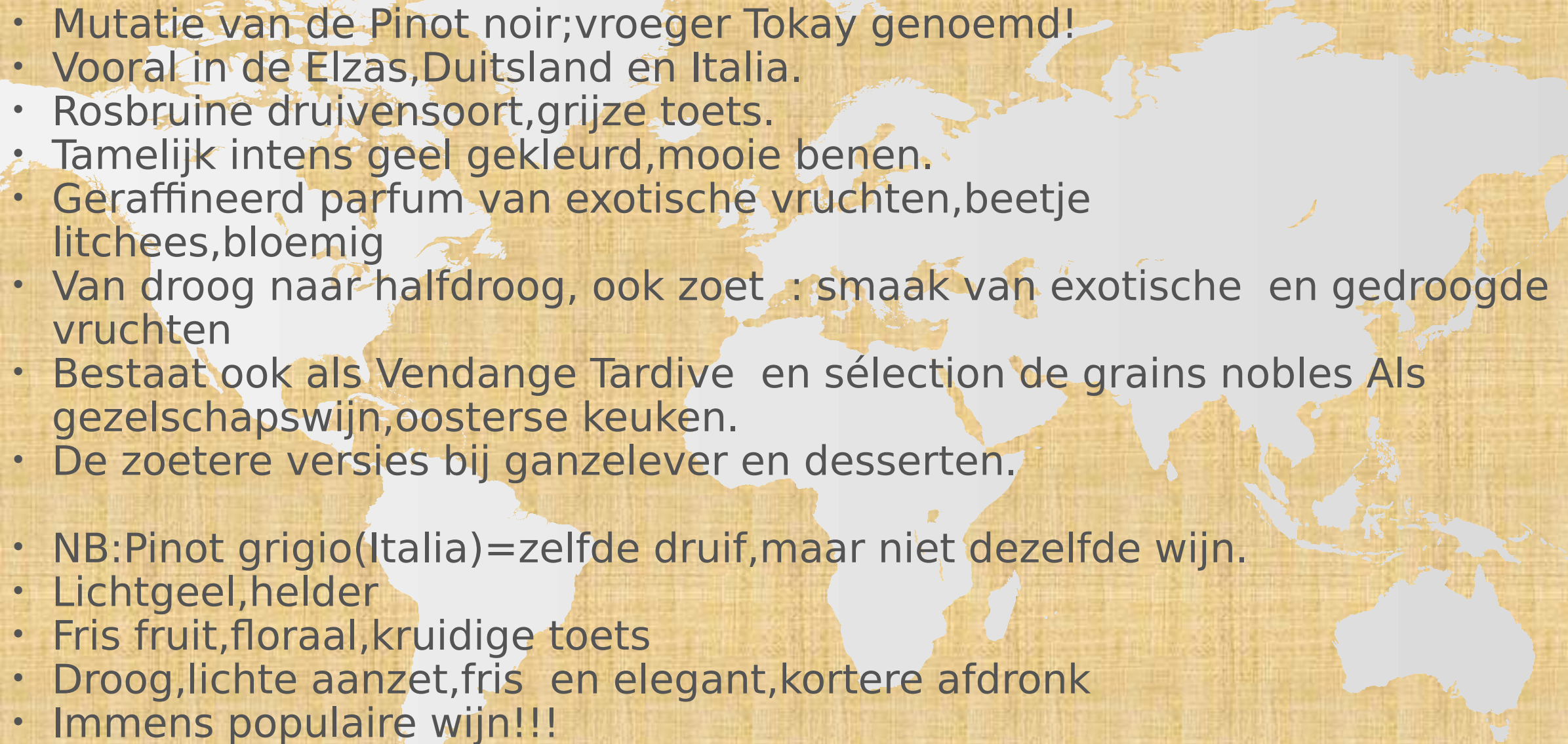
WIJ PROEVEN



PINOT GRIS



HET EIKENVAT 2015 GOUD
COMMANDERIJ HAGELAND

- 
- Mutatie van de Pinot noir;vroeger Tokay genoemd!
 - Vooral in de Elzas,Duitsland en Italia.
 - Rosbruine druivensoort,grijze toets.
 - Tamelijk intens geel gekleurd,mooie benen.
 - Geraffineerd parfum van exotische vruchten,beetje litchees,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,oosterse keuken.
 - De zoetere versies bij ganzelever en desserten.

 - NB:Pinot grigio(Italia)=zelfde druif,maar niet dezelfde wijn.
 - Lichtgeel,helder
 - Fris fruit,floraal,kruidige toets
 - Droog,lichte aanzet,fris en elegant,kortere afdronk
 - Immens populaire wijn!!!



WIJ PROEVEN



G



Battenfeld spanier-
Rheinhessen 2015



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 (SCHISTES) 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

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

ZOET: HONING, BLOEMIG, ALTIJD VERFRISSEND ZUURTJE.

VAN DROOG NAAR HALFZOET TOT ERG ZOET, MEESTAL ZUUR-ZOETE TOETS

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

ZEER GROOT BEWAARPOTENTIËEL



WIJ PROEVEN



wine-searcher.com

CHARDONNAY

SALTON VIRTUDE
2011
BRAZILIE



- 17 de eeuw:kruising tussen Pinot blanc en Gouais blanc.
- Overall 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,anana's,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....



WIJ PROEVEN





VIOGNIER

LAURENT MIQUEL
VIOGNIER
VERITE 2013



•

IN FRANKRIJK NOG 150 HA, VOORNAMELIJK IN DE RHONE

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, VIOLETJES EN MINERALE TOETS.

GESCHIKT VOOR HOUTLAGERING.

VANILLE EN TABAK IN DE GEUR, HONINGTOETS

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

BIJ KRUIDIGE GERECHTEN EN AZIATISCHE BEREIDINGEN, VOOR DE LIEFHEBBERS



WIJ PROEVEN



GEWURZTRAMINE R

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG
2012
VENDANGES TARDIVES
DOMAINE FRITZ

RESIDUELE SUIKER 68 G/L



- EDEL RAS UIT DE ELZAS
- DONKERE ROSBRUINE KLEUR
- ERG GEVOELIG VOOR DE BODEM,HOUDT NIET VAN KALKBODEMS
- TRAMINER (NOORD -ITALIA°) EN GEWURZ =KRUIDIG,SAMEN GEWURZTRAMINER
- 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,LITCHEES,TROPISCH FRUIT EN BLOEMEN
- IN DE SMAAK:KRUIDIGHEID,LITCHEES,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.



WIJ PROEVEN



ASSEMBLAGE

SEMILLON



MOUTON CADET
SAUTERNES 2011

30% SEMILLON
60% SAUVIGNON
10% MUSCADELLE



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 E
SAUVIGNON RANGOPAY 2012	11,35 E
PINOT GRIS EIKEN VAN 2015	9 E
RIESLING BATTENFELDSPANIER 2015	13,8
SALTON VIRTUDE CHARDONNAY 2011	18,40
VIIGNIER LAURENT MIGUEL 2013	20,35 E
GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG VENDANGE TARDIVE 2012 DOMAINE FRITZ	20,00 E
SAUTERNES MOUTON CADET SEMILLON 2011	20,65 E

