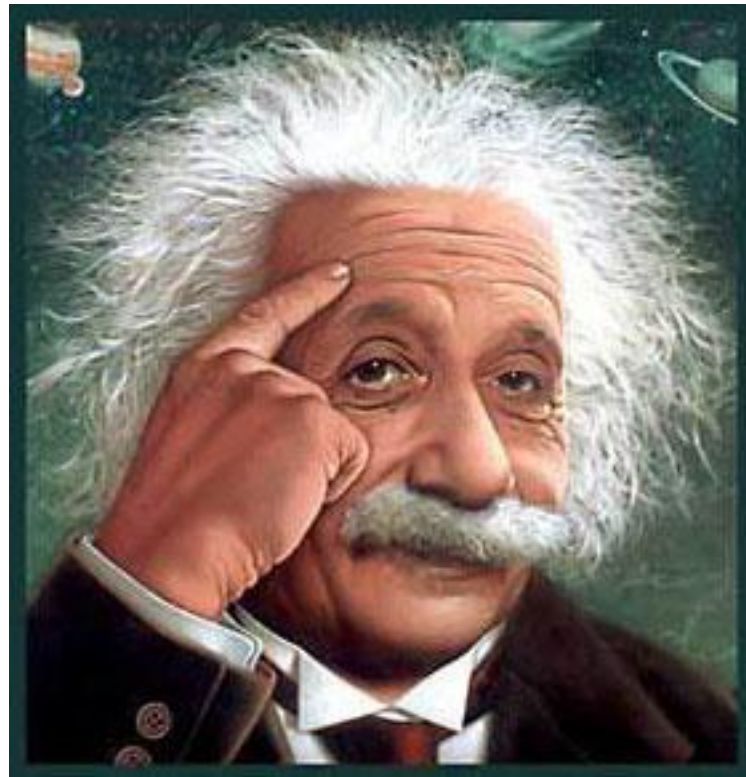


# Wine for Dummies

Joery De Lille

# Wat is wijn?



# Wat is wijn?

Een product dat enkel en alleen verkregen wordt door een gehele of gedeeltelijke gisting van vers getreden druiven, druivensap of most zonder toevoeging van andere ingrediënten.



+



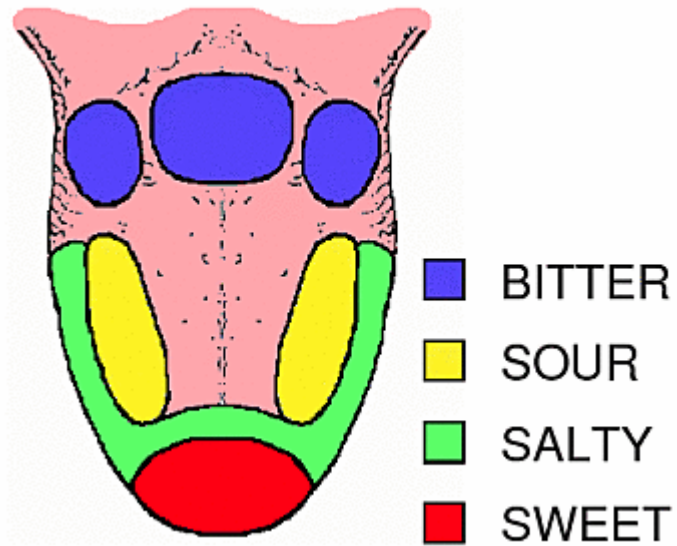
+



=



# Wijn proeven



## De tiendelige indeling van Professor E.Peynaud.

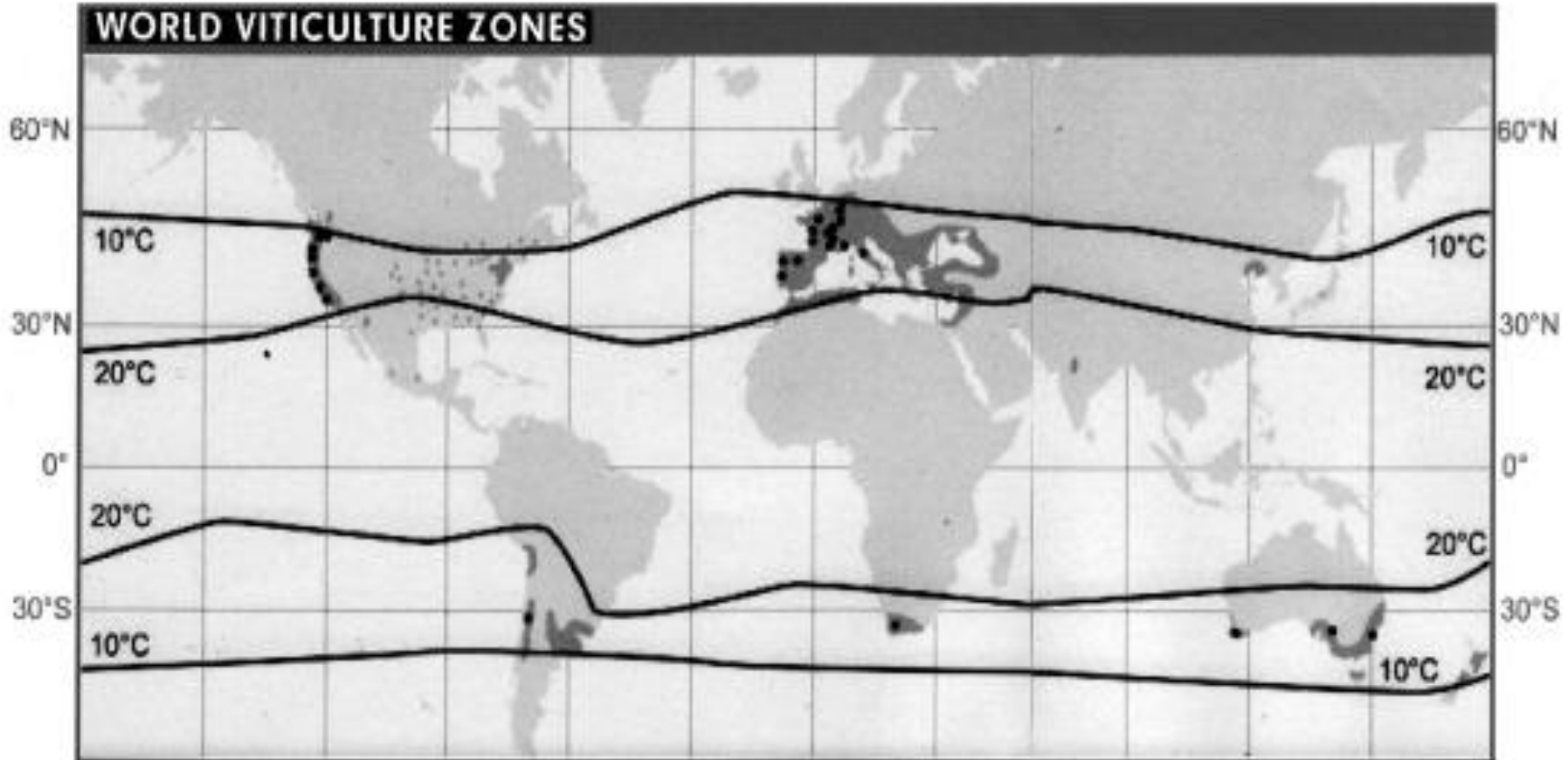
- 1 **Bloemig** roos, jasmijn, viooltjes, acacia, vlierbloesem, lindebloesem, geranium, oranjebloesem, ...
- 2 **Vegetaal** parika, gras, bonen, hooi, tabak, munt, eucalyptus, natte bladeren, ...
- 3 **Mineraal** Stoffig, vuursteen, koude impressies, kalk, silex, natte leisteen, grond, petroleum, ...
- 4 **Dierlijk** leer, muskus, humus, paddestoel, wild, natte pels, stalgeuren, "putje", ...
- 5 **Fruitig** groen fruit (appel, kruisbessen, witte perzik, vlierbes, ...), citrusvruchten (citreon, pompelmoes, sinaasappelschil,...) exotisch fruit (ananas, banaan, muskaatdruif, mango, ...), gestoofd fruit (konfituur, rozijnen, pruimen, vijgen,...)
- 6 **Houtig** groen hout, zoethout, vanille, cederhout, cigarenkist, nat kreupelhout,...
- 7 **Kruidig** kaneel, peper, thym, laurierbladeren, rozemarijn, kruidnagel, muscaatnoot,...
- 8 **Scheikundig** linoleum, boenwas, bijenwas, medicinaal, terpentijn, wierook, zwavel, azijn, hars, rubber, ...
- 9 **Geroosterd** caramel, koffie, chocolade, rook, toast, briochebrood, noeten, tabak
- 10 **Secondaire** gist, deeg, boter, vet, yoghurt, kaas, mout, soja, ...

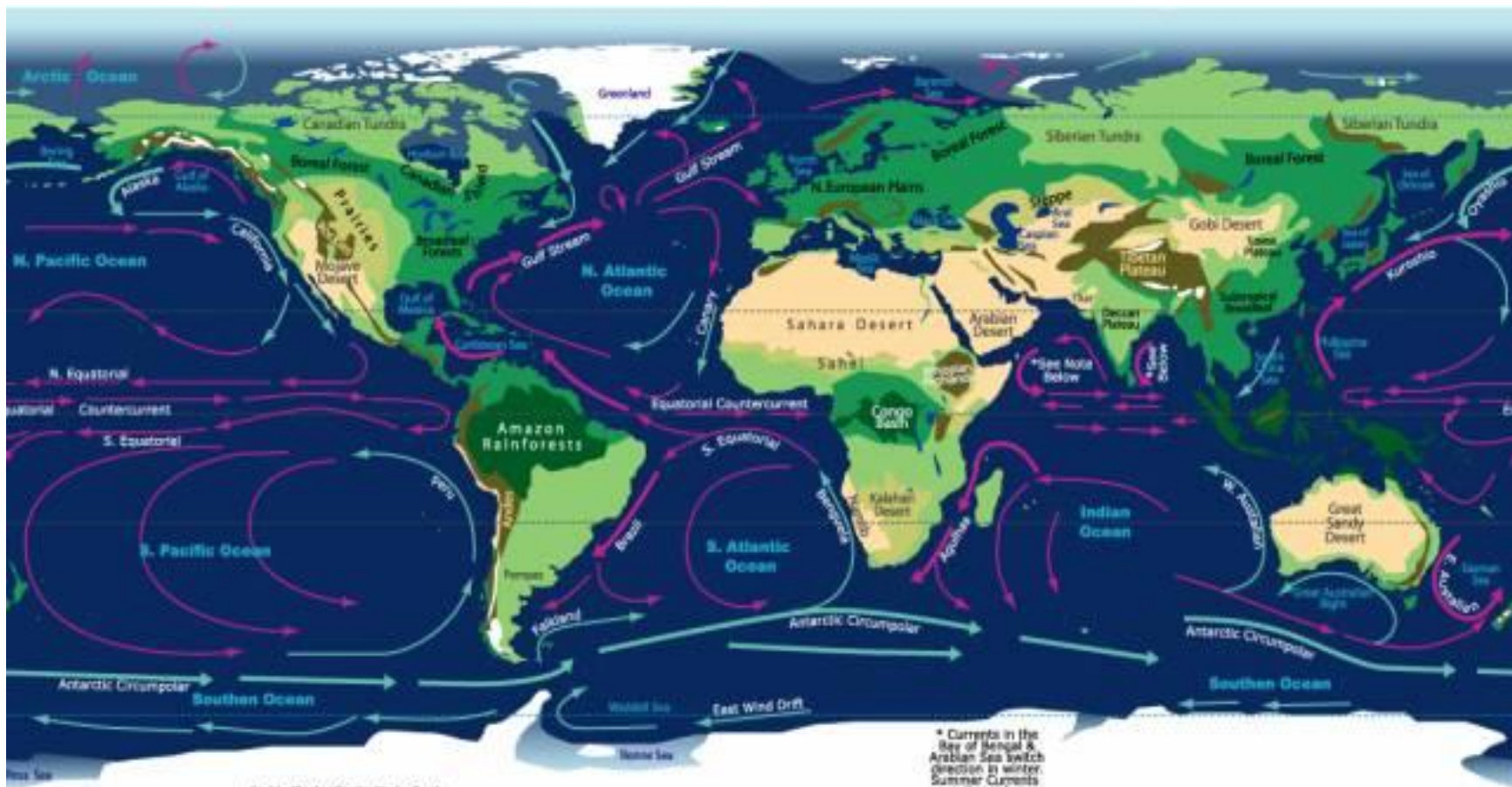


# Terroir

- Klimaat
- Ligging of Topografie
- Geologie
- Ampelografie
- Mens
- Druif

# Terroir: Klimaat





ANTARCTICA

\* Currents in the Bay of Bengal & Arabian Sea switch direction in winter. Summer currents are shown here.



# Terroir: Klimaat

- Tussen 30-40° NB en 30-50° ZB
- Tussen de 10-20°C gemiddeld/jaar
- Geen overdreven droogte / regenbuien
- Voldoende zonne-uren
- Golfstromen

# Terroir: Ligging

- Helling / Vlak
- Maritiem / Continentaal
- Hoogteligging
- Noordelijk / Zuidelijk gericht

# Terroir: Ligging



- Koel Klimaat
- Wijngaard op helling (60-70°)
- Goede drainage en afvoer
- 3,26ha sinds 1752
- Rivier = reflectie zonlicht



- Warm Klimaat
- Wijngaard in vlakke vallei
- Uitgedroogderivierbedding
- 200 ha sinds jaren '90

# Terroir: Geologie

- Bodemsoorten: - warm of koud

- goede of slechte drainage

- Klei
- Kalk
- Mergel (klei + kalk)
- Zandsteen
- Kiezel
- Leisteen
- Lava
- Silex
- ...

# Terroir: Ampelografie

- Meest gebruikt
- Guyot simple/double
- Tot 6 trossen/tak



# Terroir: Ampelografie

- Cordon en Royat
- 2 dikke takken
- 1 tros/tak



# Terroir: Ampelografie

- Gobelet of bush vine
- Warmere regio's
- Manueel plukken



# Terroir: Ampelografie



ation



Flood irrigation

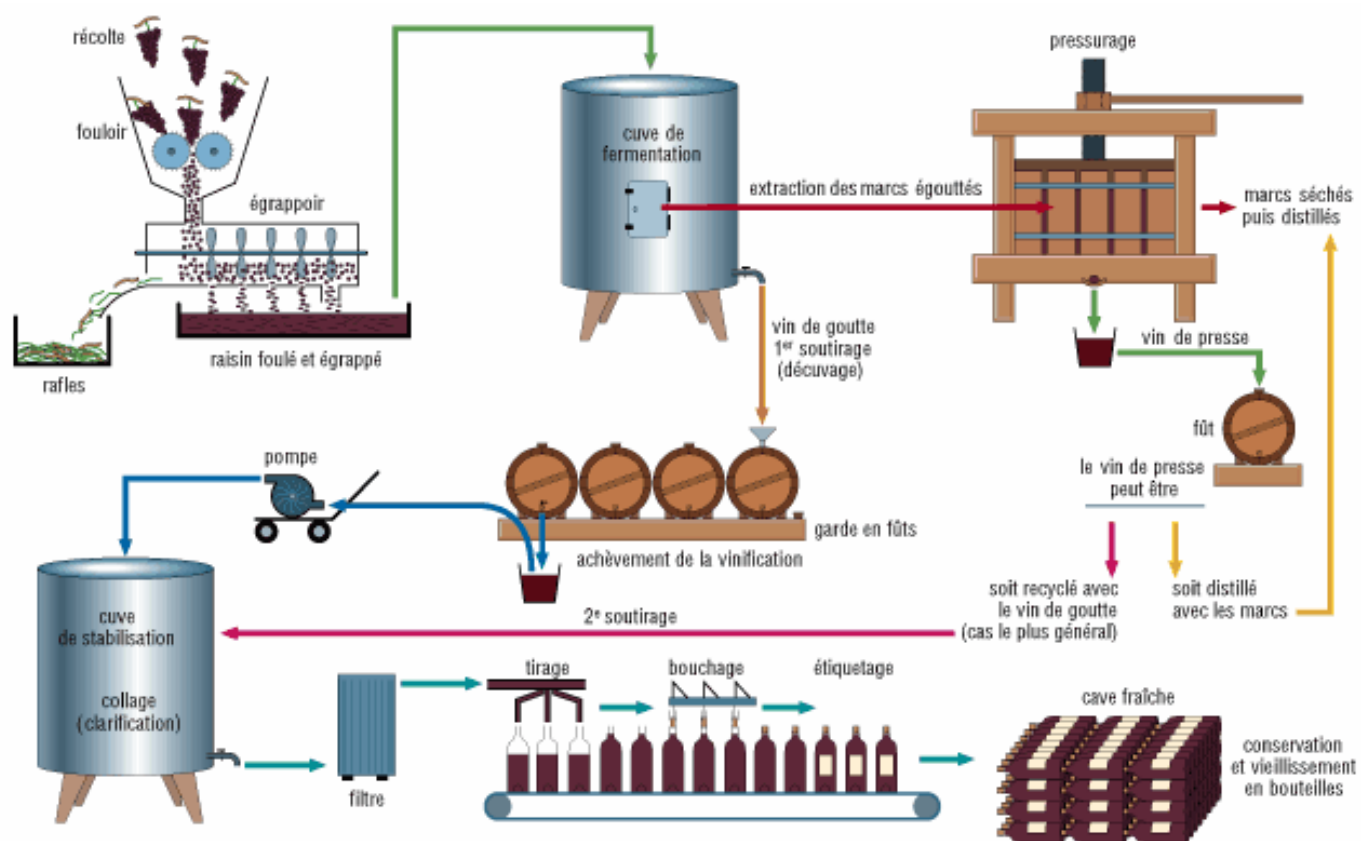


prinkl



# Terroir: Mens

- Vinificatie



# Terroir: Mens

- Eiken vaten
- 225l
- Franse of Amerikaanse eik



# Terroir: Mens

- Grote fouders
- 600l
- Minder complexiteit



# Terroir: Mens

- Inox cuve
- Grotere volumes
- Jongere wijnen
- Nieuwe wereld met chips



# Terroir: Mens

- Betonnen cuves
- Frissere wijnen
- Nieuwe techniek

