



De smaak van wijn: Wijnen en gerechten

Maken vrouwen andere wijn dan mannen?



Zowel het proeven als het maken van wijn zijn altijd voornamelijk een mannenzaak geweest. Maar daar komt verandering in. Vandaag zijn er meer vrouwelijke wijnmakers dan ooit.

Wetenschappelijk werd vastgesteld dat vrouwen doorgaans beter ruiken en proeven dan mannen. Maken ze bijgevolg ook andere wijnen?

Wat kunnen jullie deze avond verwachten?



Voorgerechtje



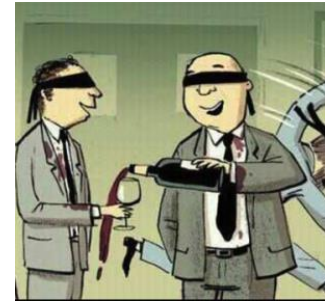
Hoofdgerechtje



Dessertje



Kaasschoteltje



Wijn en gerechten combineren... Een uitdaging!



Des goûts et des couleurs, on ne discute pas

“Smaakbeleving is de allerindividueelste expressie van de allerindividueelste emotie”*

50 Shades of ... : wijnen, ingrediënten, kruiding en kooktechnieken

Geen exacte wetenschap, meerdere combinaties zijn mogelijk



“Experimenteer en leer”

Smaak, proef, evalueer en durf platgetreden paden te verlaten

* Willem Kloos, dichter

Basisprincipes en uitgangspunten



Wijn op de juiste temperatuur schenken is en blijft een moeilijke evenwichtsoefening.

Temperatuur kan een wijn maken of breken. Drink je volle witte wijn te koud, dan proef je de rijkheid niet. Schenk je rood te warm, dan smaakt hij log en zwaar.

Kies voor een wijn die past bij je gerecht of kies voor een wijn die past bij je menu

Bijpassende wijnen versus een passe-partout

Ben je een “wino” of een “foodie”

Heb je wijn waarbij je een gerecht wenst te serveren of heb je een gerecht waarbij je een wijn wil serveren?



Serveertemperaturen

+/- 8° C	Schuimwijnen en zoete witte wijnen
+/- 10° C	Frisse en halfzoete witte wijnen
+/- 12° C	Volle witte wijnen, rosé
+/- 14° C	Versterkte witte wijnen, rosé en fruitige rode wijnen
+/- 16° C	Krachtige en versterkte rode wijnen
+/- 18° C	Gerijpte rode wijnen



- Schenk de wijn beter te koud dan te warm: eens in het glas wordt afkoelen moeilijk
- Een wijn koelen gaat sneller in een ijsemmer en nog sneller door wat zout toe te voegen aan de emmer.

1 wijn voor verschillende gerechten: do's & don'ts



Voorzichtig met:

Tannine

Tannine en visolie, kan de wijn een metalige smaak geven. Ook zuren in je gerecht kan de wrangheid van tannine in de wijn versterken

Vat & houtlagering

De combinatie van vatlagering met bitter en zuren in je gerecht kan de wijn/ gerecht wrang doen smaken.

Pikante gerechten

Alcohol en tannine zullen in combinatie met pikant eten het branderige gevoel nog meer accentueren. Restsuiker daarentegen verzacht het branderig gevoel.



Speel op veilig met:

- Strakke, droge witte wijnen
- Fruitige rosé wijnen
- Elegante, droge rode wijnen met beperkte tannine
- Vollere, droge schuimwijnen

1 wijn per gerecht/gang: Een logische volgorde en opbouw... ...wine & beyond



Bij vis drinkt men wit, bij vlees rood, tenzij...

Licht voor zwaar, jong voor oud

Na een zware wijn kan je een stuk minder genieten van een lichte, delicate wijn. Lichtere delicate wijnen passen ook beter bij lichtere delicatesse gerechten.

Van eenvoudig naar complex

Primaire aroma's bij primaire gerechten, secundaire aroma's bij secundair bereidingen, tertiaire aroma's bij tertiare bereidingen.

Eerst zuur dan zoet

Zuren openen je maag en zijn eetlust opwekkend, suiker verzadigt de smaakpapillen.

Van lagere alcohol naar hogere alcohol

Alcohol vermoeit de smaakpapillen.



Kijk naar de kleur van je gerecht en hou rekening met het seizoen

Ben je een "Wino" of een "Foodie"*



“Wino”

Vanuit een wijn, kiezen naar het bijpassend gerecht

“Foodie”

Vanuit een gerecht, kiezen naar de bijpassende wijn



* Uit wijnen en gerechten; Linda Johnson-Bell

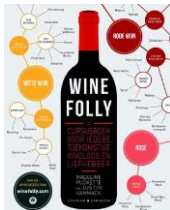


Wino: Wijnstijl overstijgt de druif

1. Mousserende
2. Lichte, frisse, strakke witte wijnen
3. Volle, ronde witte wijnen
4. Aromatische complexe witte wijnen
5. Rosé wijnen
6. Lichte, fruitige rode wijnen
7. Soepele rode wijnen
8. Stevige, kruidige rode wijnen
9. Zoet en dessertwijnen



*Winefolly





Wijnstijl 1: Mousserende wijnen

Wijnen met bubbles, in veel verschillende stijlen

Van schuimwijn tot licht parelende wijnen

Van beendroog tot zoet

Van wit tot rood

Zeer veelzijdig en breed gastronomische inzetbaar

Van aperitief en zeevruchten tot echte maaltijdwijnen

Champagne, crémant, cava, spumante, sekt, ...



Wijnstijl 2: Lichte, frisse, strakke witte wijnen



Strakke wijnen met lichte textuur en hoge zuren

Vooraf uit Cool climate

Niet houtgelagerd

Sauvignon Blanc, Vinho Verde, Gruner Veltliner, Albarino, Pinot Blanc, Muscadet, ...





Wijnstijl 3: Volle, ronde witte wijnen

Volle, romige wijnen

Vaak met houtlagering

Aroma's en smaken van houtlagering, malo en/of liescontact domineren

Zoet specerijen (kaneel vanille), kruidnagel, broodkruim, toast, boter,...

Chardonnay, Marsanne, Sémillon, Viognier, ...



Wijnstijl 4: Expressieve witte wijnen



Medium tot ronde textuur

Met soms behoorlijk wat alcohol

Van droog tot zoet

Vaak met wat restsuiker

Uitgesproken aroma's en smaken

Fruitig, bloemig, kruidig,...

Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Muller-Thurgau, Chenin Blanc, Torrontés, ...





Wijnstijl 5: Rosé wijnen

Veel verschillende stijlen

Van licht, subtiel en elegant tot donkerder en krachtiger

Vaak verassend veelzijdig en gastronomisch inzetbaar

Goede passe-partout wijnen om een ganse maaltijd te begeleiden

Provence rosé, Pinot noir rosé, Rosado, Rosé d'Anjou, Tavel, Bandol rosé,..

...





Wijnstijl 6: Lichte, fijne rode wijnen

Sappige, lichtere, fruitige en elegante rode wijnen

Vaak lichter gekleurd, met milde tannine

Kunnen licht gekoeld geserveerd worden

Pinot Noir, Gamay, Zweigelt, Cinsault, lichtere Italiaanse wijnen, rode wijnen uit cool climat (België, Nederland, Engeland, ...)





Wijnstijl 7: Soepele rode wijnen

Elegante, gebalanceerde wijnen met meer kracht

Gemiddelde tannine, aciditeit en alcoholgehalte

Vaak heel mooi bij gegrild rood vlees zonder zware sauzen

Sangiovese, Bordeaux, Barbera, Grenache, Cabernet Franc, Merlot,...



Wijnstijl 8: Stevige, kruidige rode wijnen



Intense, geconcentreerde en robuuste rode wijnen

Stevige tannine en hoger alcoholpercentage

Volle, rijpe en kruidige smaken

Syrah, Nebbiolo, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, mourvèdre, Tannat, Pinotage...





Wijnstijl 9: Zoete en dessertwijnen

Wijnen met veel restsuiker

En liefst ook veel zuren

In verschillende kleuren, stijlen en sterkten

Vendage tardive, Botrytis, bevroering

Vaak heel intens in aroma's en smaken

“Vloeibaar dessert”

Sauterne, zoete Chenin blanc, muskaatwijn, ice wine, Tokaji, Recioto, Porto, Madeira, sherrie,



Foodie: Analyse van het gerecht



1, Vertrek van de samenstelling en de belangrijkste aroma's van je gerecht.

Het belangrijkste aroma is vaak niet het hoofdingrediënt
Vb. Kip met zoetzure saus, of kip met champignons, ..

2, De kruiden en specerijen spelen een belangrijke rol.

Vb. Chili, peper, look,...

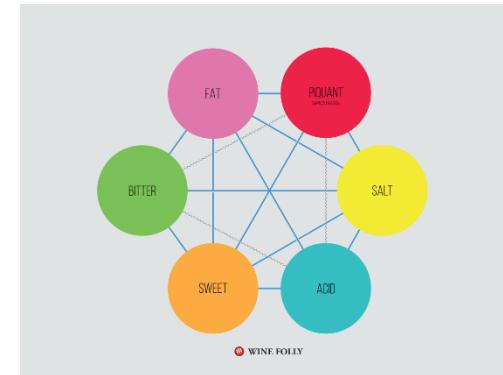
3, Hoe is jouw gerecht bereid?

Rauw, gekookt, gestoomd, gebakken, geroosterd, gegrild,..

4, Is je gerecht eerder zout/zuur? Zoet? Bitter?

5, Wat is het smaaktype, smaakgehalte en de complexiteit?

Is je gerecht strak, filmend, zacht, knapperig, romig, intens, met zeer veel nuances,..

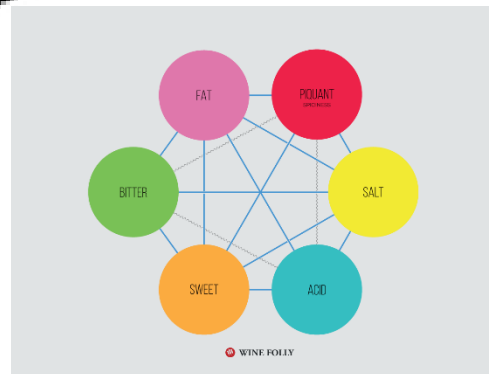




Food and wine pairing



Wijnstijl



smaak van eten

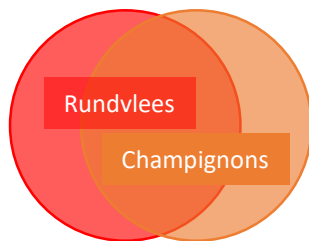
Matching: smaak, aroma, textuur, kleur, temperatuur en intensiteit



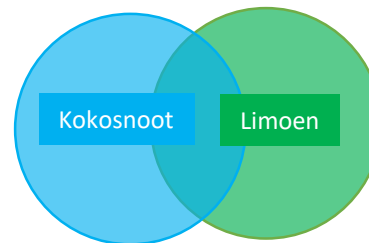
Smaken passen op een **harmonieuze/gelijkaardige** of **complementaire/contrasterend** manier bij elkaar

Lichte, frisse, strakke witte wijn bij een fris salade.
Stevige vis met een rijke roomsaus met een volle, ronde witte wijn.
houtrijping met een geroosterd en gebruid stuk vlees.

Champagne bij gerookte zalm,
Lichte en fruitige rode wijn bij een rijke, volle spaghetti bolognese
Sauternes bij gerechten als ganzenlever en sommige kaassoorten zoals Roquefort, Epoisses en Munster.



Veel gemeenschappelijke bestanddelen



Weinig gemeenschappelijke bestanddelen

Ter afsluiting



- **‘Strak’ bij ‘strak’. Zuren verfrissen het mondgevoel bij vet, zout en zoet.**
Zuren laat een wijn met een lage zuurtegraad vlak smaken. Combineer zuurte van sauzen/dressing met wijnen met voldoende aciditeit. Zuren stimuleren de speekselproductie, wat helpt bij de vertering en de mond verfrist
- **‘Bite’ bij ‘bite’ en wat extra zout doet wijnen minder wrang lijken**
Rood vlees (eiwitten) en tannine in rode wijn verzachten elkaar
- **Zoet vraag zoet: Kies voor een wijn die minstens net zo zoet is als het gerecht.**
Anders kan een wijn al snel zurig smaken..
- **Een koude zoete wijn met een laag alcoholgehalte verzacht de hitte van pikante gerechten.**
Alcohol en tannine versterken het branderige gevoel

Bij twijfel: blijf in dezelfde categorie wat betreft smaaktype, smaakintensiteit, aroma, textuur en kleur



En dan nu proeven!



Sancerre Croix au Garde - Domaine Henri Pellé



Sancerre ligt in het oostelijke deel van de Loire. Het is wereldberoemd geworden door wijnen van de Sauvignon Blanc druif. De invloed van de kalkhoudende bodems en het koelere klimaat geven de wijnen hun eigen unieke fraîcheur en mineraliteit.



Een elegante wijn met een fraaie finesse. De wijn is subtiel aromatisch en heeft een frisse mineraliteit,

Kleur: Fris limoen geel-wit

Geur: De wijn heeft een verfijnde en aromatische geur met een frisheid, die heel opwekkend is.

Smaak: Een aangename en aromatische wijn, die citrus, appel en rijpe tonen van o.a. ananas combineert. De rijpe en vollere tonen ontstaan door een vergisting 'sur lie' (eigen fijne bezinsel dat achterblijft na een eerste filtering). Alles wordt onderschreven door een spannende mineraliteit en een mooie afdronk.



DESIDERIUS
PONGRÁCZ
MÉTHODE CAP CLASSIQUE



'Cave de Pongracz' is een begrip voor sparkling uit Zuid-Afrika.
De wijn wordt gemaakt in Devon Valley, subregio van Stellenbosch.



Wijnmaakster Elunda Basson maakt mousserende wijn volgens de Méthode Cap Classique (Zuid-Afrika's méthode traditionnelle) van de beste Pinot Noir & Chardonnay druiven. Desiderius is de topcuvée, met millésime. Stijlvolle fles, klasse sparkling!

24 maanden op de fijne gistresten. Royale bubbels met gouden kleur met groene schijn, complexe neus met kruidige accenten, vlezig zachte smaak,

Elunda Basson creëerde deze bubbels ter nagedachtenis van Desiderius Pongracz, één van de pioniers wat wijnbouw in Zuid-Afrika betreft.



Commanderij
Cuvée 2010 Asse



Jolandie Fouché, reeds jarenlang wijnmaker in Kloovenburg in het Swartland, heeft sinds kort haar eigen label Woman and Wolf. Een Chenin Blanc 2018 en een Pinotage 2018.

Deze "vrouwelijke vintage" van Jolandie Fouché veroverd de wijnwereld en haar Chenin Blanc is meteen White Wine Discovery of the year .

What's in the name?

Jolandie's echtgenoot, Gustav, stuurde haar dit citaat lang geleden:

"Sommige dagen ben ik meer wolf dan vrouw en ik ben nog steeds aan het leren hoe ik me kan verontschuldigen voor mijn wild zijn".

Dus toen de nieuwe wijn een naam nodig had, kwam dit citaat opnieuw in haar op.





Chenin Blanc 2018



Chenin Blanc

De druiven komen uit twee percelen uit de jaren 1980 in het Swartland.

Een uit een 35 jaar oud perceel op granietrijke grond dat voor de frisheid zorgt en de andere uit een 38 jaar oud terroir met ijzerrijke grond dat voor de structuur en body zorgt .

Gebotteld na 10 maanden gerijpt te hebben op 300 l houten vaten.

Heldere wijn met een licht gele tint.

In de neus fruitig, perzik en citrustoetsen.

We proeven een combinatie van citrus en aroma's van gestoofde appels met lichte kweepeertonen.

Mooie zuurtjes en elegante middellange afdronk.



24,50€

Arnim Wines, Lebbeke

TIM ATKIN MW SOUTH AFRICA 2019 SPECIAL REPORT

96

Wolf and Woman Wines Chenin Blanc 2018

Swartland (13.5%)

The best news about this brilliant first release from Jolandie Fouché is that she is going to make it with the same fruit every year. Combining old vine fruit from the Paardeberg and Malmesbury, this is oatmealy, complex and layered, with citrus, wet stone, thatch and lanolin notes, some granitic grip and remarkable palate length. Bravo! 2019-25





WOLF & WOMAN
WINES



Pinotage 2018



Pinotage

Vanaf het begin was het de bedoeling om een lichtere Pinotage-stijl te maken.

Pinotage en zuur is geen natuurlijke match, dus om een goede zuurtegraad te garanderen, koos Jolandie druiven uit een 45 jaar oude wijngaard op granietgronden. Het hielp ook dat de druiven eerder werden geplukt dan normaal.

Na de gisting werd de wijn in vaten van 300 liter geperst met behulp van een houten mandpers, gevolgd door malolactische gisting.

Na een rijping van 10 maanden op 300 liter oude Franse eikenhouten vaten werd hij gebotteld met een alcoholgraad van 12%.

De wijn is licht rood en heeft mooie aromatische tonen van kersen, gedroogde kruiden en lichte aardse tonen. Mooie geconcentreerde wijn met een verfijnde structuur en een lange intense afdronk.



24,50€

Arnim Wines, Lebbeke

TIM ATKIN MW SOUTH AFRICA 2019 SPECIAL REPORT

Wolf and Woman Wines Pinotage 2018

Swartland (12%)

The Paardeberg supplies the fruit for this old vine, dry land Pinotage, which is partially whole bunch fermented and aged in older wood. Elegant and subtle, with some underlying tannins, layers of floral, red berry fruit, some fynbos notes and a long, refreshing finish.

93



Martha's Moscatel do douro



KWESTIE VAN SMAAK

Mooie gouden kleur met rosé schakeringen. Aromatische neus met hints van appelsien en muskaat. Edel karakter. Zoete afdronk met veel finesse en fraîcheur. Schenken, eventueel met ijs en citroenschil.

Klimaat:

Continentaal klimaat met hete zomers en koude winters. De Serra Mesão beschermt het gebied tegen invloeden van de Atlantische oceaan.

Ondergrond:

Bodem van graniet en leisteen.

Vinificatie:

Handgeplukte Moscateldruiven. Temperatuur gecontroleerde vinificatie op inox. Geen malolactische gisting. Koud gestabiliseerd.

MARTHA'S PORTO

Martha's is een van de oudste porto familiebedrijven in Portugal waar traditie en hoge kwaliteitsnormen samenkomen. De tweede generatie van de familie begon dit avontuur met de commercialisering van de druiven in het gebied van Cambres en São João de Abrigos. Margarida Nogueira de Jesus, de jongste van drie kinderen die begon te bottelen en hun porto op de markt te brengen. De volgende generaties zijn altijd zeer alert geweest op de kwaliteit en de onderscheidend van het product. De huidige generatie focus zich meer op de uitbreiding van het familiebedrijf op internationaal vlak. Het hele proces wordt binnen de familie verwerkt, gaande van de teelt van de druiven, de wijnbouw, het bottelen tot de commercialisering daarvan.



Porto ruby Vieira de Sousa

VIEIRA DE SOUSA, SABROSA,
DOURO, PORTUGAL



Luisa Borges



- **Vieira de Sousa** ligt in een wilde bergachtige streek die doormidden gesneden wordt door de rivier de Douro. De wijngaarden liggen op de steile hellingen langs de rivier. De geschiedenis van dit domein gaat terug tot de 17e eeuw. De jongste generatie Luisa produceerde in 2009 haar eerste vintage. **Luisa** is één van de jongste wijnmakers van de streek en bijzonder talentvol. Haar wijnen en porto's zijn een vertaling van de rijke traditie en diversiteit van de Douro.
- **Ruby port** wordt geblend door menging van meerdere druivensoorten, jaargangen en wijngaarden. Hij is donker gekleurd, fruitig van parfum en edelzoet.
- AOC: D.O. Porto
- Druiven: touriga francesa, touriga nacional
- Ruik en proef – elegant, rode bessen, zwarte bes
- Drink bij desserts, fruit

11€



Elena Walch



Klimaat/Terroir

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de steile wijngaarden lange de bovenloop van de Adige rivier.

Vinificatie

De druiven worden na kneuzing en zachte persing op 20° Celsius vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Daarin rijpt de wijn nog enkele maanden op de gistcellen.

Druif

Gewürztraminer

Aromatische wijn met de kenmerkende tonen van rozenblaadjes, bloemen en specerijen. Rijk, vol en sappig, maar ook fris en elegant.

Vrouwelijke versus Mannelijk



Zowel het proeven als het maken van wijn zijn altijd voornamelijk een mannenzaak geweest. Maar daar komt verandering in. Vandaag zijn er meer vrouwelijke wijnmakers dan ooit.

Maken vrouwen andere wijn dan mannen?

Wetenschappelijk werd vastgesteld dat vrouwen doorgaans beter ruiken en proeven dan mannen. Maken ze bijgevolg ook andere wijnen?

In het algemeen worden wijnen van vrouwelijke wijnmakers gekenmerkt door **verfijning** en **nuance**, eerder dan door **kracht** en **concentratie**.*