

Bijlage blindproef 15 september 2023

Wie 2 volle jaren lid is van de Vlaamse Wijngilde kan worden geïntoniseerd als gezelschap. Wie gezelschap is kan het volgend jaar gaan voor de titel van meester en na het slagen als meester een jaartje later zijn kans wagen voor de titel van grootmeester.

De druivenrassen en blends voor de blindproef van het examen werden jarenlang uit dezelfde Franse klassiekers gekozen. Het verjongde nationaal bestuur heeft een paar jaar terug daarin verandering gebracht. Niet alleen komen rassen uit andere landen aan bod, de klassieke rassen kunnen ook via wijnen uit de wijde wereld worden geselecteerd.

Het is nooit te vroeg om te beginnen oefenen en we blijven oefenen zo lang we het leuk vinden. Om u daarin te ondersteunen zetten we van de wijnen die zijn uitverkozen voor de proef van meester op 19 november 2023, hier de kenmerken op een rijtje:

In rood:

- 3 monocépage wijnen : Sangiovese, Bourgogne (Pinot Noir) - en Malbec.
- De vierde wijn is Bordeaux, kan een monocépage wijn zijn, maar meestal een blend.

Voor het examen van grootmeester zijn er ook 4 witte wijnen blind te proeven maar wij hebben geen potentiële kandidaten voor grootmeester dit seizoen.

Voor het theoretisch gedeelte heeft het Nationaal Bestuur van de Vlaamse Wijngilde een cursus uitgewerkt. U kan de recentste versie van september 2023 terugvinden op onze website www.commanderijdemandel.be onder de rubriek voorbehouden voor de leden.

Om het boeiend te maken voor iedereen zetten we er op de blindproef nog enkele andere types rode wijn naast.

Veel proefplezier bij het oefenen!

Cabernet Franc

Somber rode kleur.

Frisse tannineneus.

Fruutig: rood fruit, aardbeien, rode bes, frambozen, in de Loire soms ook kersen erbij.

Violetsnoepjes.

Nogal vegetaal: aardappelschil, paprika, soms heel lichtjes zwarte peper.

Rokerig bij rijpere wijn.

Onrijpe tannines zijn vegetaler en soms wrang en doen aan onrijpe paprika denken.

Aroma's:

Framboos

Aardbei

Viooltjes

De scherpte van bladeren zoals van een zwarte bessenstruik.

Potloodslijpsel

Groene paprika

Cabernet Sauvignon

Meest typische druif van de linkeroever van de Gironde.

Sombere kleur. Evolueert van paars naar donkerrood.

Viooltjes, cederhout (sigarenkistjes) en potloodslijpsel. Zwarte bessen (cassis), zwarte kersen en braambessen. Chicorei, groene paprika, pure chocolade, vanille. Munt, drop in jonge wijn.

Eucalyptus, ceder, meer vanille, leder, geroosterd hout en bosgeur, tabak en mokka, zoethout en specerijen in rijpere wijn.

Krachtige, pittige, kruidige wijn met smaak van cassis.

Tanninerijk: geeft gestructureerde wijnen die houtlagering vragen. De tannine kan stroef zijn. Houtlagering en lange rijping maken de wijn ronder.

Overproductie of onrijpe bessen: groene paprika. De warmte geeft meer 'jammy' fruit.

Aroma's:

Zwarte bessen

Pruimen

Ceder

Tabak

Zoethout

Munt

Cacao

Gamay

Rode beaujolaiswijnen zijn uitsluitend gemaakt op basis van Gamay. Het ras is ook vertegenwoordigd aan de Loire. Gamay levert goed wijn op zure grond waardoor de zuurtegraad lager wordt. Zanderige en granietachtige grond zijn geschikt.

Lichte, levendige kleur, fris rood tot purper of violette schijn. Blauwe toon. Geurrijke, fruitige wijn. Vooral fris fruit: aardbeien, aalbessen, frambozen en kersen. Cuberdon ('Gentse neusjes') en banaan (lactisch – eerder aan de Loire)).
Peper-tonen en florale impressies met vooral pioenroos komen voor.
Zeer laag gehalte aan tannine en hoge zuurtegraad in de klassieke beaujolais.
Meer tannine in sommige modernere versies, ook gember en meer bramen.
Cru's gaan na 5-6 j. lijken op een rijpe pinot noir.

Dicht bij fruitigheid van malbec maar beaujolais neigt meer naar floraal en minder tannine.

Aroma's:

Fris rood fruit: aalbessen, aardbeien, kersen en frambozen (cuberdon)
Braam
Banaan

Grenache

De belangrijkste druif uit de zuidelijke Rhône.
Kleur: kersenrood en oxideert snel.
Verleidelijk rood fruit, pruimen- en bramenconfituur. Toetsen van gedroogde vijg, tabak, mokka en witte peper.
Vaak ook zoethout, teer, zwarte olijf en kreupelhout, vooral bij lage opbrengst.
Zwarte bessen, cassis bij geconcentreerde wijn.
Meestal alcoholisch. Zoet. Weinig zuur. 'Vettige' wijn.
Matige tannine.

Aroma's

Rijpe pruimen
Bramenconfituur
Zwarte bes
Zwarte olijf
Vijg
Zoethout

Malbec (cot)

DE druif van de Cahors en Argentinië.

Dieprood maar geen violet. Vrij opaak.

Lactisch. Gedroogd fruit, rozijnen, pruimen, zwarte bessen, bosvruchten.

Malbec uit Mendoza smaakt meestal rijk en vol, met tonen van kersen; de Franse versie neigt meer naar zwarte en blauwe bes, in combinatie met kruidigheid.

Frisser rood fruit – rode bessen en soms zure kersen indien uit Cahors.

Anijs = zuiders intense neus.

Eventueel jasmijn, viooltjes, peper. Bij rijpere wijnen: rokerige accenten en truffel.

Smaakt fruitig, maar ook aardse. Kan rustiek zijn indien van Zuid-Amerika. Meer vlezig (haasvlees) in Frankrijk.

Sappig fruit. Lage zuurtegraad. Veel tannine.

Ronde, volle wijn met structuur.

Aroma's

Variabel van fris (Frans) tot rijper rood fruit (Argentinië):

Rode bessen

Zure kersen

Bramen

Blauwe bessen

Rozijnen en gedroogde pruimen

Aardse tonen

Merlot

DE druif van de rechteroever van de Dordogne en meer bepaald van Pomerol.

Donker kersenrode tot paarse kleur.

Aroma van zwarte bosvruchten, rijpe kersen en soms een vleugje karamel.

Zachte, weelderige smaken van zachte paarse vruchten, kersen, pruimen.

Zwart fruit: bramen, zwarte bessen. Vijgen.

Bos, kreupelhout en zoethout, laurier, chocolade, truffel, diergeuren, leer, bont, wild.

Zachte tannine.

Kouder klimaat: duidelijke groentesmaak zoals sperziebonen of asperge.

Zonnig terroir: iets van gedroogde vruchten (rozijnen) of vruchtencake.

Vlezige wijn met zachte tannine. Soepel, vetheid, rood fruit. Snel op dronk.

Zachte, ronde wijn na houtlagering, met rijke structuur en tonen van chocolade en soms Turks fruit.

Aroma's:

Zwarte kersen

Zwarte pruimen

Bramen

Vijgen

Vanille

Geroosterde toetsen

Cacao

Mourvèdre (monastrell)

Belangrijk in de Provence en Languedoc. Derde druivenras in de blends van de zuidelijke Rhône, na grenache en syrah.
Zeer gekend van de rosé-wijnen.

Zwarte vruchten (kers, pruim, zwarte bes) zoethout, peper, tijm, kruidnagel, kaneel, hars.
Acacia.

In rijpere wijnen: truffel, tabak en rokerige accenten. Wild.
Veel, maar zachte tannine. Volle, diepe wijn.

Aroma's

Zwart fruit

Rokerig

Peper

Kaneel

Truffel, wild – soms 'boers'

Pinot noir

(Synoniemen: Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Nero)

Voor rode bourgogne wordt slechts 1 druivenras gebruikt: Pinot Noir.

Van eenvoudige fruitige wijnen met veel zuur tot zeer elegante, complexe wijnen.

Laag tanninegehalte, meer rond Mâcon. Specifieke tannines. Verdraagt meestal sterke houtlagering.

Kersenrood, robijnrood tot granaatrood, meestal vrij doorzichtig. Hoe noordelijker, hoe donkerder, maar ook snellere kleurevolutie (in 5 j.)

Jong: meestal aangenaam aroma van aantrekkelijk rood fruit: aardbeien, kersen in alle variëteiten, frambozen, rijpe tomaten. Kersen en pruimen in noordelijke Bourgogne. Vanaf Beaune naar het zuiden toe eerder aardbei of rode vruchtjes en soms kruidig. Wordt jammy na rijping. Californië en Australië: soms tonen van koffiebonen en mokka.

Vlezig zoals runderbouillon in jongere wijn doet denken aan wildgeuren na rijping. Soms 'koestal-' of 'puttekesgeur'.

Paddenstoelen. Truffel in de betere versies. Ceder, leder, aardetoetsen, drop komen voor.

Aroma's:

Kersen (morellen)

Framboos

Aardbei

Bramen

Floraal (viooltjes, rozen))

Kruidig (kaneel, zoethout, vanille))

Aards

Animaal

Sangiovese

Bekendste Synoniemen zijn Brunello, Chiantino, Morellino, Nielluciu (Corsica), Prugnolo en Tignolo

Syrah levert dieprode wijnen met veel tannine, rijk aan zuur, vol en krachtig.

Hoge zuurtegraad, stevige tannines, matig intense kleur. De vaak lichte body wordt vaak gecompenseerd door te blenden met andere druiven

De druif zorgt voor soepele, geurige en fruitige wijnen van hoge kwaliteit. Als de wijn wat jonger is, heeft het hogere zuren, veel fruit en redelijk wat tannine.

De kleur van de wijn is somber maar niet opaak en vertoont snelle evolutie met een lichtere kleur.

Typische primaire aroma's sangiovese zijn fris fruit en kruidigheid: zwarte kers, kersenpitten (kirsch, mon chéri – later meer medicinaal), cassis, aardbei, rode pruim, bosbessen, moerbei en vijg, gedroogde theebladeren.

Secundaire en tertiaire aroma's van Sangiovese zijn tomatenblad, geroosterde paprika, tomaat, leer, klei, baksteen, chocolade, tabak, mokka, rook, oregano, tijm, gedroogde rozen, potpourri, kaneel en vanille.

Rijping op hout zorgt voor nuances van karamel, gekonfijt fruit en rokerigheid maar ook iris, viooltjes, vlierbessen en sinaasappelschil. Leder, animale toetsen, kaneel, kruidnagel, violet.

Na rijping vanille en soms tijm.

De wijn is elegant, gestructureerd met een typisch zoetzuur evenwicht (agrodulce).

Sappige, zure wijn met lichte, evenwichtige, ronde finale.

Aroma's

Zwarte Kers en kersenpitten

Cassis

Aardbei

Rode Pruim, Bosbessen

Moerbei, Vijg

Karamel, Kaneel

Zuiderse kruiden (oregano, tijm)

Zoethout, Kruidnagel

Chocolade, cacao

Tabak, koffie

Leder

Syrah (shiraz)

DE druif van de noordelijke Côte-du-Rhône.

Syrah levert dieprode wijnen met veel tannine, rijk aan zuur, vol en krachtig.

Wegens het hoge tanninegehalte moeten ze lang op hout liggen. De jonge syrah wijnen geuren naar rode rijpe vruchten (cassis) en specerijen (peper). Later vindt men in het aroma geuren van zwarte bes, pruim, framboos, ceder, zoethout maar ook van bloemen.

Purper naar zwart. Sombere kleur.

Typische en gekende aroma's van Syrah zijn viooltjes en anjers, blauwe en zwarte bes, zwarte kers, braambes.

Kruidige aroma's: tapenade van zwarte olijven, gerookte en peperachtige tonen (zwarte peper), en schitterende aroma's van turf en grafiet.

Na rijping meer animale toetsen van gerookt spek en leder. Ook pruimen, roos, teer, wild, wilde kruiden, drop, chocolade, koffie, humus en verschillende specerijen (kruidnagel, peper).

Veel tannine, maar nooit stroef.

Hoge zuurtegraad.

Smaakt fris fruitig, maar ook kruidig.

Australisch (Shiraz): purper en de typische houtlagering. Meer jammy– minder pit dan Franse.

Aroma's

Confituur van zwarte kersen en bessen

Viooltjes en anjers

Zwarte peper

Zwarte tapenade

Zuiderse kruiden

Zoethout

Chocolade, cacao

Tabak, koffie

Grafiet

Tempranillo

Tinto Fino in Ribera del Duero, Tinto de Toro in Toro en Cencibel in La Mancha. Tinta del Pais. Ull de llebre in Penedès, Valdepeñas in California. In Portugal (Douro): Tinta Roriz zoals verwerkt in porto. Ook Tinta Aragonez.

Helderrood-robijn. Van doorzichtig tot stevig gekleurd en ook purper bij (gran) reserva.

Moeilijk beschrijfbaar aroma's omdat de geuren en de smaken niet zo uitgesproken zijn.

Weinig zoet, weinig zuur. Weinig tannine, maar altijd zacht en eerder vooraan op de tong

dan op de tanden. Maar zuur en tannine variëren sterk volgens het klimaat. Een neutraal profiel, maar goed geschikt voor eik lagering en blends waarin de druif structuur aanbrengt.

Rond, warm, alcoholrijk. Pruimen. Rode en zwarte bessen, aardbei, bramen. Licht kruidig.

Tomaat. Tabaceae. Leer.

Soms tabak in lijn met de zeer zachte, vleesachtige tannine. Leder in gerijpte wijnen.

Via aardbei-framboos in 'joven', over kruidige, fruitige 'crianza' tot rijpe volle wijnen met rozijnen en kaneel in 'reserva' en 'gran reserva'.

In blends met garnacha, graciano en mazuelo.

Veroudering intensifieert meestal de fruitimpressies!

Hogere kwaliteitsniveaus kunnen zeer divers zijn.

Aroma's (niet uitgesproken!):

Rode bessen
Kersen
Bramen
Pruimen
Vijgen
Tomaten
Leer
Tabaceae
Toetsen van hout
Rokerig aards.

Bordeaux-blend- rood

Bordeaux is meestal een blend van 2 of meer van de volgende druivenrassen: Merlot (66% van de aanplant), Cabernet Franc (9,5%), Cabernet Sauvignon (22,5%). Malbec, Petit Verdot en Carmenère zijn ook toegelaten (samen 2%).
Heel de wereld maakt bordeaux-blends.

Als gemene kenmerk kunnen we de frisse tannine vernoemen die ook al in de geur opvalt. Vanille komt veel voor: de meeste wijnen zijn hout gelagerd.

Merlot is een vroegrijpe variëteit die bijzonder geschikt is voor de klei-kalksteenbodems. Ongeveer 60 % van de wijnstokken in deze regio zijn van de Merlot-variëteit. De gerijpte druiven brengen kleur en een royaal alcoholgehalte in de wijn, in combinatie met een prachtige aromatische complexiteit (vooral rijp rood en zwart fruit). Het resultaat is een soepele, afgeronde wijn met een grote zijdezachtheid in de mond.

Cabernet Franc rijpt later dan Merlot en wordt meestal gebruikt op kalkrijke grond of zandgronden met een iets warmere textuur. Zijn wijn is rijk aan tannine en geeft de wijn een frisheid en een licht kruidige, aromatische finesse waardoor die ideaal is voor veroudering.

Cabernet Sauvignon is meer aanwezig op de linkeroever dan op de rechteroever. Het ras is geschikt voor hete, droge bodems, zoals zanderige klei, of goed belichte kleiachtige kalksteenbodems. Het geeft de wijn kruidige, complexe tonen en een rijke tannine die lange bewaring bevordert.

Côtes-du-Rhône-blend- rood

De noordelijke rode Rhône wijn is uitsluitend gemaakt van de syrah. In de zuidelijke Rhône kunnen 21 druivenrassen voorkomen. De meest gebruikte voor de rode wijn zijn: de Grenache (belangrijkste zuidelijke druif) en de Syrah, waaraan meestal Mourvèdre (GSM-blend) en verder eventueel ook Cinsault, Carignan, ... kunnen worden toegevoegd.

Vrij donker van kleur. Hoe meer Syrah hoe meer purperen schijn en meer rood fruit.

In de neus al jammy met vooral bramen en soms al meteen rijpe tannine (Grenache).

Zoet, zacht, fruitig met bramen – soms zeer complex fruitig en kruidig.

Veel tannine. Warm. Fruitige nagalm.