

### Vooraf

Op 1 oktober trappen we het proeffaar in gang met een proeverij over aromatische witte druiven. En we zetten iets recht dat vorig jaar niet meer gelukt is: door het verschoven banket hebben enkele leden nog een lintje tegood. Wil je lid worden? Schrijf dan snel je lidgeld over en laat Karl weten dat je wil inschrijven. Het aantal plaatsen is beperkt tot 35. Zo blijft het aangenaam en passen we nog perfect in de gezellige degustatieruimte van de Gekrulde Zinnen.

Tot dan!

Namens het bestuur: Sigrid ([voorzitter](#)), Karl ([ondervoorzitter](#)), Jan ([penningmeester](#)) en Peter ([secretaris/wijnmeester](#)).

## Mag het geurig zijn?

Geuren in wijn komen in drie soorten. Primaire geuren zijn afkomstig van de druif, secundaire van het wijnmaken, en tertiare van de rijping. Laat ons eens een aantal verschillende aromatische druiven bekijken en hun aroma's ontleden.

### Arneis

Arneis is een lokale druif in Noord-Italië. De naam betekent "boefje" omdat het een berucht moeilijk te telen druif is. Wanneer ze te laat geplukt wordt, verliest ze alle aroma's. Historisch gezien is arneis een mengpartner van nebbiolo en ook vandaag is het in principe toegestaan arneis aan rode barolo toe te voegen.

Geuren van arneis omvatten amandel, abrikoos, perzik, peer en zelfs hop.

Zelden wordt arneis op hout gelagerd, want daardoor verliest ze dit interessante boeket.

### Gewürztraminer

Deze druif stamt vermoedelijk uit Noord-Italië en zou genoemd zijn naar het dorp Tremen. Bij haar reis naar Duitsland passeerde ze de Elzas en pikte daar het voorvoegsel "Gewürz" (kruidig) op. Toch staat de grootste aanplant van deze druif in Moldavië, gevolgd door de Elzas en Duitsland.

Gewürztraminer is een veeleisende en moeilijk te vinifiëren druif die veel zon maar ook een koel klimaat nodig heeft, want anders ontbreken de zuren.

De wijn gemaakt van deze druif geurt indringend naar parfum, rozen en zelfs gezichtscrème. Andere vaak

waargenomen geuren zijn die van lychees, kaneel, thee, citrusschil en soringen, soms zelfs zwarte peper.

Met uitzondering van late harvestwijnen zijn ze op hun best rond hun zevende verjaardag, exemplaren uit de Nieuwe Wereld rond hun derde verjaardag.

Omwille van zijn expressieve karakter en volle body doet de wijn het uitstekend bij de pikante Oosterse keuken.

### Muscat

Muscat is een buitenbeentje. Geen enkele druif komt in zo veel vormen en kleuren, van groenbruin over roze tot zwart, als de muscat. En geen enkele andere druif ruikt zo indringend naar... druiven.

De grootste aanplant is in Italië, dan volgen Frankrijk, Chili en een resem Oost-Europese landen.

Voor de wijn zijn drie vormen van belang: de muscat blanc à petits grains, de kwalitatief beste, en de muscat d'alexandrie en de muscat ottonel. Alle drie houden ze van een warm klimaat en zijn ze gevoelig aan ziektes.

Andere herkenbare geuren zijn die van bloemen, vlierbesen en sinaasappel, maar ook rozen en perzik komt voor. De kenmerkende muskaatgeur verdwijnt bij het ouderen: de meeste muscats worden dus best jong gedronken. Een



### Kalender

Oktober 2013	◆ 1: aromatisch wit
November 2013	◆ 5: wijn en gerecht ◆ 17: nationale proeven
December 2013	◆ 3: Zinfandel met blindganger

2014	◆ 21 januari: kurk of alternatief? ◆ 2 februari: Feest Vlaamse Wijngilde ◆ 11 maart: wedstrijd "houtsoorten" ◆ 22 april: witte eilandwijnen ◆ 20 mei: Algemene vergadering ◆ 24 mei: Kapittelbanket
Volledige kalender op de <a href="#">website!</a>	

uitzondering zijn de vatgelagerde, zoete muscats: door hun oxidatieve vinificatie blijven ze jaren op gelijk niveau in de fles.

Culinair zijn muscatwijnen inzetbaar bij fijn gekruide Oosterse gerechten, maar de zoete passen ook bij sommige desserts.

### Riesling

Riesling is een oud druivenras dat reeds in de middeleeuwen voorkomt in het dal van de Rijn en de Moezel. De grootste aanplant is nog steeds in Duitsland, maar riesling komt ook in de Elzas, Zuid-Afrika en Australië voor. Riesling is vorstbestendig en vroegrijpend.

Zelden worden de wijnen op hout gelagerd en dan nog meestal op grote fusten, die geen smaak afgeven maar wel zuurstofcontact in de hand werken, wat een grotere complexiteit aan de wijn verleent.

Riesling, vooral dan het Duitse prototype, ruikt aanvankelijk naar citrus, bloemen en kruiden. Bij rijping maken die geuren plaats voor die van tropisch fruit (ananas, abrikoos) en petroleum. Die laatste geur is afkomstig van terpenen: chemische stoffen die hun oorsprong vinden in de wijngaard. Met name bij druiven die in stressomstandigheden groeien: droogte, gebrek aan stikstof in de bodem, en directe blootstelling van de druiven aan de zon schijnen de grootste invloed te hebben. Bij het rijpen op fles ontbinden bepaalde stoffen uit de druivenschil en ontwikkelt zich de kenmerkende "dieselgeur".

Bij de maaltijd voelt riesling zich in haar sas bij salades, bij Oosterse gerechten en bij kruidige kip.

### Sauvignon blanc

Sauvignon blanc's heimat is wellicht de vallei van de Loire, maar verrassend genoeg is het ook bij deze druif Moldavië dat over de grootste aanplant beschikt. Verder staat de druif nog in Chili, Californië en in zowat alle landen waar het klimaat geschikt is: niet al te heet is ideaal. Ze lijkt haar tweede thuisland gevonden te hebben in Nieuw-Zeeland. De druif is meestal niet gebaat bij vatrijping, hoewel dat in Bordeaux en Californië wel meestal gebeurt en daar mooie sauvignonwijnen vandaag komen.

De wijnen worden ook zelden beter als ze ouderen: enkel topwijnen uit de Loire of uit de Graves kunnen tien jaar flesrijping aan.



Sauvignon blanc ruikt vaak naar kruisbes, buxus, asperge, citrus, groene paprika, passievrucht, kiwi, limoen, brandnetel, bosbes, nectarine enzoverder. Bij rijping evolueren die geuren naar honing en kweeper.

Houtgelagerde exemplaren ruiken uiteraard naar vanille, en als ze een malolactische omzetting ondergaan komt daar nog boter bij.

### Torrontes

Torrontes is een Argentijnse witte druif, of liever, familie van druiven.

De aroma's van torrontes houden het midden tussen het muskaataroma van de muscat en het kruidige van de gewurztraminer. Daarnaast komen kruidige en bloemige geuren voor.

Torronteswijn is in zijn jeugd fris en lekker, maar verouderd niet goed op fles.

### Viognier

Viognier ontleent haar naam wellicht aan "Via Gehennae", de weg naar de hel. Ze komt al duizend jaar in het dal van de Rhône voor, en ook nu nog is ze daar sterk aanwezig. Toch is de grootste aanplant in buurgebied Languedoc. Wereldwijd komt ze voor in Californië, Australië en zelfs in Washington.

Viognier is moeilijk te vinifiëren en vooral het oogsttijdstip bepalen is problematisch: een beetje te vroeg en het aroma ontbreekt, een beetje te laat en de zuren zijn weg. Rijping op vat wordt wel toegepast en indien met mate, wint de wijn aan complexiteit.

Wijnen van viognier geuren op hun best naar bloemen zoals kamperfoelie en fruit zoals abrikozen en perziken, maar ook muskus en kruiden komen voor. Goede viognier is één van de indrukwekkendste witte wijnen op aarde.

Gastronomisch kun je viognier inzetten bij kip met roomsaus, bij zeevruchten of bij varkensvlees met fruit.

Tot 1 oktober!