

### Vooraf

Het was een moeilijk thema dat we gekozen hebben voor de wijnwedstrijd dit jaar. Alternatieve houtsoorten. Een uitgestorven ras? Zo niet, dan toch wel met uitsterven bedreigd, te oordelen naar de reacties van de clubleden. Maar toch zijn we in het opzet geslaagd: drie verschillende rode wijnen vinden die op een andere houtsoort dan de eeuwige eik gelagerd zijn. Château sans chène, of toch niet helemaal? Want alternatieve houtsoorten worden samen met eik gebruikt, en bovendien contrasteren we met een klassiek exemplaar...

Tot dinsdag!

Namens het bestuur: Sigrid (voorzitter), Karl (ondervoorzitter), Jan (penningmeester), Rita (PR) en Peter (secretaris/wijnmeester).

## Château sans chène

### Houtgebruik

Het gebruik van hout in de wijnbereiding leidt tot een drietal effecten.

In de eerste plaats geeft hout bepaalde stoffen af (xylovolatiele stoffen) die een directe invloed hebben op de smaak. Het type smaak hangt sterk af van de branding: vaten die een kwartier of korter gebrand zijn aan de binnenzijde (X-type), geuren naar hout, kruiden of vanille. Bij sterkere branding (XX) komen rooster- en chocola-geuren vrij. Nog sterkere branding gedurende wel drie kwartier (XXX) laten het hout naar koffie en mokka ruiken ("torrefactie").

Hoe sterk de wijn naar deze stoffen ruikt, hangt dan weer af van de grootte van de vaten (hoe groter, hoe minder invloed), de duur van rijping (korter is minder), het type wijn en de rijping op fles (aanvankelijk sterke houtgeuren zullen na een tijd versmelten), en de leeftijd van het vat (vaker gebruikt geeft een kleiner effect).

Ten tweede geeft hout bepaalde polysacchariden af, die helpen de kleur te stabiliseren en die een bepaalde verzachtende werking hebben op de wijn. Hiermee hangt samen dat de wijn licht oxideert in het vat, dat immers niet honderd procent luchtdicht is. Zelfs al zou een vat geen eigen stoffen in de wijn vrijgeven, dan nog is houtrijping duidelijk merkbaar aan een zekere structuur in de

mond, die opgebouwd wordt door langzame oxidatie. Een bijkomend effect is de geleidelijke versmelting van de tannine in de wijn onder invloed van zuurstof.

Ten derde bevat hout ook elagitannine, die bij contact met alcohol in de wijn vrijkomt. Dit type houttannine is echter gevoelig voor hoge temperaturen, en verdwijnt dus bij het branden. Bovendien lost het ook op in water, dus bij lange rijping van de wijn neemt ook deze invloed af. De meeste merkbare tannine in wijn is dan ook afkomstig van de druif.

### Voordelen van hout

Van oudsher is hout gebruikt voor de wijnbereiding. Het (verstandig) gebruik van hout heeft dan ook enkele voordelen.

Houten vaten in een wijnkelder



### Kalender

Maart ♦ 11: wedstrijd "houtsoorten"

2014 ♦ 17: Ken Wijn-wedstrijd

April ♦ 22 april: witte eilandwijnen  
2014

2014 ♦ 1 mei: Wijnronde van Vlaanderen

♦ 20 mei: Algemene vergadering

♦ 24 mei: Banket

Volledige kalender op de website!

Zoals boven uiteengezet, kan hout extra aroma's en dus complexiteit aan de wijn toevoegen, de tannine verzachten, de kleur stabiliseren en de wijn helpen klaren. Daarnaast zijn er nog andere voordelen: hout draagt een zeker imago van "ambacht" met zich, vaten zijn gemakkelijk verplaatsbaar en dus ook handig in gebruik, en bovendien biologisch afbreekbaar.

## Nadelen van hout

Toch kleven er ook nadelen aan eik. Ze zijn duur, moeilijk te reinigen en moeilijk om een constante temperatuur te houden, niet erg plaatsefficiënt (inox en beton kan men krijgen in alle gewenste vormen, bijvoorbeeld rechthoekig...), niet beschikbaar in alle gewenste formaten. Daarbij komt nog dat hout de wijn gemakkelijk kan domineren, en dat de wijn zijn frisheid en fruitigheid kan verliezen.

Of gelden deze nadelen enkel voor eik? Er zijn inderdaad nog wel andere boomsoorten...

## Historisch en hedendaags gebruik van andere houtsoorten

Behalve eik in al zijn varianten en herkomsten vind je zes houtsoorten gebruikt voor de productie en rijping van wijn: kers, acacia, conifeer, es, redwood (mammoetboom), kastanje en moerbeï.

Van die zes zijn er maar drie die de tand des tijds doorstaan hebben, en dan nog blijft hun inzet een marginaal gegeven tegen de almacht van de eik. Die drie zijn acacia, kastanje en kers.

## Kastanje

Kastanje is een tamelijk poreuze houtsoort en wijnmakers

die kastanje gebruiken, smeren de buitenzijde van de vaten in met paraffine om te grote verdamping te vermijden. Vele Portugese "pipes" zijn gemaakt van kastanje-hout. Kastanje heeft ongeveer dezelfde hoeveelheid elagitanine als eik, dus het grote verschil zit hem in de oxiderende eigenschappen van het hout.

## Kers

Kers heeft de naam zachter en zoeter te zijn dan eikenhout, maar deelt wel de oxiderende eigenschappen van eik. Kersenhout wordt bij de wijnbereiding vooral gebruikt in het noorden van Italië, bijvoorbeeld voor de productie van amarone.

## Acacia

Acacia, of beter gezegd de valse acacia (*Robinia pseudoacacia*) kent wereldwijd het meeste bijval als alternatief voor eik, maar dan vooral voor witte wijnen. Historisch werd acacia gebruikt in Sautesnes, maar ook in de Loirevallei en in Gaillac, tot zelfs in de Rhône en Bourgogne toe.

Het is de enige alternatieve houtsoort die aan een heropleving toe is. Het grote verschil met eik is dat acacia veel minder met hout geassocieerde smaakstoffen bevat, maar juist de frisheid en het

florale karakter van de wijn benadrukt, terwijl het toch de extra structuur en complexiteit meegeeft die men van hout verwacht. Acaciavaten zijn ook nog eens ongeveer 10% goedkoper dan eik. Een nadeel is wel dat het hout sneller uitdroogt, waardoor de wijnmaker zich verplicht ziet de vaten op voorhand met water te behandelen, ze op te slaan in vochtige omstandigheden en regelmatig te ouilleren (vaten tijdens de rijping bijvullen met wijn).

Maar de hamvraag is natuurlijk: zullen we erin slagen de alternatieve houtsoorten te ontmaskeren met neus en tong? Het antwoord beleef je mee op dinsdag 11 maart!

Zorg dat je erbij bent!



Het hout van de valse acacia © wikipedia



## Geproefd

1 Sieur d'Arques Crémant de Limoux (domein, gift). De zork-versie is duidelijk beter dan de kurkversie: meer mousse, mooier mondgevoel, langer.

2 Ropiteau Pinot noir Pays d'Oc 2012 (Magnus): schroefdopversie is meer geëvolueerd, de kurkversie is hier beter.

3 Lavradores de Feitoria 2012 (WineWorld): De schroefdopversie is opener, fruitiger en aromatischer dan de kurkversie.

4 La Louvière 2006 (Le Palais): de kurkversie vertoont flesvariatie en is doorrijp, de schroefdopversie is veel jonger en frisser, fruitiger nog.

5 Geil Riesling Trocken 2012 (Vinikus): hier is de kurkversie licht beter, want opener. In de mond veel kleiner verschil dan in de neus.

6 Ropiteau Chardonnay Pays d'Oc 2012 (Magnus): minder uitgesproken verschil, maar wel in het voordeel van de schroefdopfles.