

Proeverij 4: Geopend bewaard

17 januari 2017

Vorbereiding

Op zaterdag 14 januari om 20u opende ik een reeks flessen en wees ze toe aan verschillende bewaarcondities (telkens drie flessen per wijn). Behalve bij de gekaraffeerde wijn werd telkens een deel van de flesinhoud verwijderd om zo een voldoende brede spiegel te creëren, wat overeenkomt met normale omstandigheden waarin je een paar glazen drinkt en vervolgens de fles weer afsluit. Behalve bij de koelkastwijn werden de wijnen op kamertemperatuur bewaard (in normale omstandigheden zou je misschien ook de flessen onder vacuvin en inert gas in de koelkast bewaren).



- Vacuvin: de flessen werden gekurkt met een vacuvin-stop en er werd 20 keer per fles gepompt teneinde de lucht zoveel mogelijk te verwijderen.
- Inert gas: de flessen werden behandeld volgens de gebruiksaanwijzing op de spuitbus.
- Koelkast: de flessen werden herkurkt met plastic stop en in de koelkast bewaard.
- Open karaf: de flessen werden bruut in een brede, grote karaf geschonken en in de hals van de karaf gestoken zodat de wijn afgesloten was, maar met zeer veel lucht.

De proeverij

Dinsdag 17 januari, dus precies drie dagen na de opening van de helft van de flessen, proefden we twee keer vier reeksen van wijnen. In elke reeks kwam elke wijn één keer voor. Twee wijnen in elke reeks twintig minuten voor aanvang geopend, twee waren zaterdag ontkurkt. De wijnen werden twee uur voor de start van de proeverij op kamertemperatuur gebracht, zodat er geen temperatuurverschil merkbaar zou zijn. De gekaraffeerde wijn werd opnieuw in de originele fles gebracht en met een plastic stop afgesloten. Hieronder volgen de wijnen in volgorde van proeven. (noot: omdat elke bewaarmethode maar op één wijn werd toegepast, en omdat de wijnen niet in volledig willekeurige volgorde werden geproefd en bovendien in groep in plaats van apart, kunnen we hier niet spreken van een degelijk uitgevoerd wetenschappelijk experiment - dat was ook niet de bedoeling)

1. Tapada Do Barro, Colheita 2013, Dao, Portugal - vacuvin

€8,10 (Vinotaire)

Middelmatig intens, redelijk wat tranen; veel rijp rood fruit, een beetje rozijntjes en kersen; kersen, soepel, weinig tannine en veel zuren, nogal vlak, weinig diepgang

2. Il Borghetto Bilaccio 2012 - ongeopend

€37 (De Fijne Wijnshop)

Lichte intensiteit en kleur; heel veel fruit en wat hout, mooie neus; verrassend rijk tov kleur, veel meer grip dan 1, veel zuren maar wel elegant, veel rijp fruit met bessen en frambozen, evenwichtig en elegant

3. Treloar Le Secret 2012 85% Syrah 15% Grenache noir - Roussillon - ongeopend

€15,70 (Duurzame Wijnen)

Zeer intens rood met wat purper en veel tranen; animaal, leder, hout, drop, toets van eucalyptus; sappige tannines maar redelijk aanwezig, wijn van de zon

4. Qvevri Saperavi - Koncho - Georgië 2011 - open karaf

€14,20 (Savino)

Middelmatig intens; in begin grafiet en wat chemisch, na walsen en evolutie speculaas, gebrande caramel, torrefactie, Luikse siroop; veel fruit, Luikse siroop, gerookt vlees, redelijk wat tannines en stevig bittertje

5. Tapada Do Barro, Colheita 2013, Dao, Portugal - ongeopend

€8,10 (Vinotaire)

Wordt herkend als 1 door de terugkerende kersen, zoethout en de zuren in de mond

6. Il Borghetto Bilaccio 2012 - inert gas

€37 (De Fijne Wijnshop)

Wordt herkend als 2 door de kleur, maar is toch wat minder bruin dan 2; hout en kruiden in de neus; meningen verdeeld of hij beter of slechter is dan 2

7. Treloar Le Secret 2012 85% Syrah 15% Grenache noir - Roussillon - koelkast

€15,70 (Duurzame Wijnen)

Wordt herkend als 3 door terugkerende animale toetsen (stal – boerenerf) en heel donkere kleur, en door de tannines en zuren in de mond

8. Qvevri Saperavi - Koncho - Georgië 2011 - ongeopend

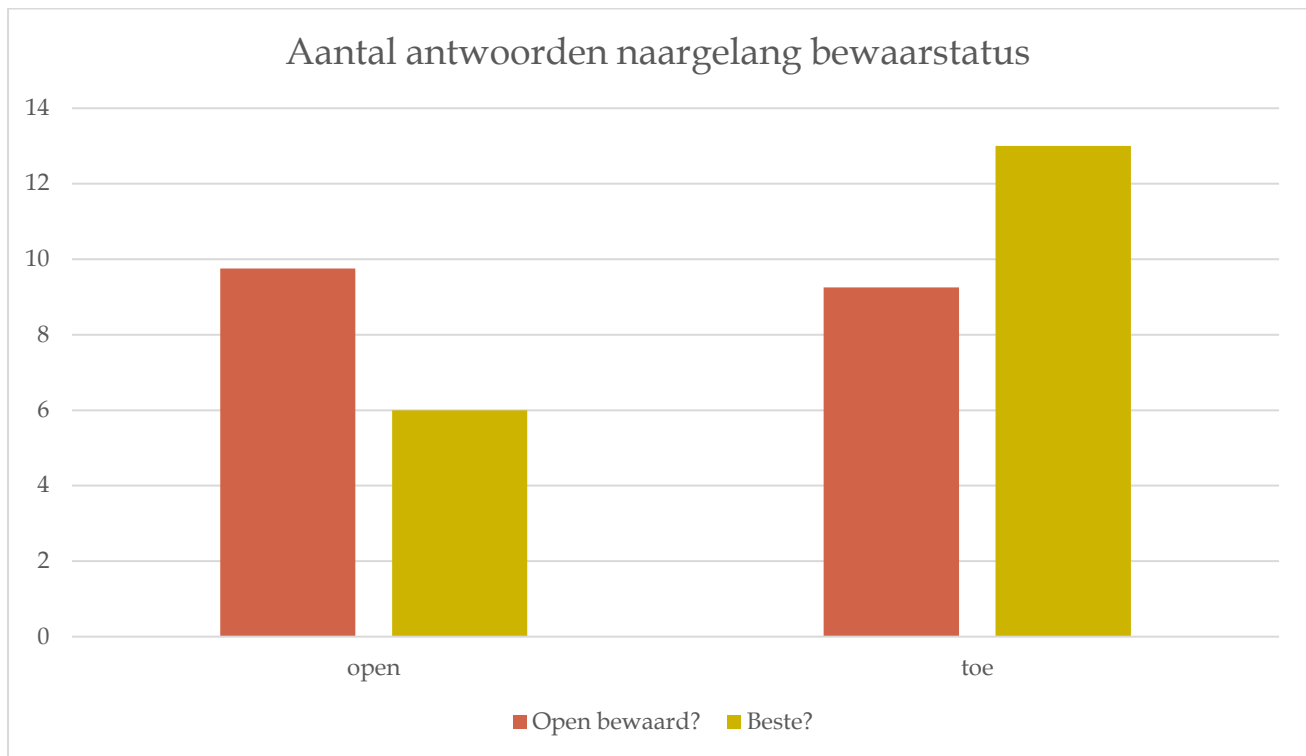
€14,20 (Savino)

Wordt herkend als 4 door de gebrande caramel, siroop en vleesgeuren in de neus en de Luikse siroop en gerookte toets in de mond

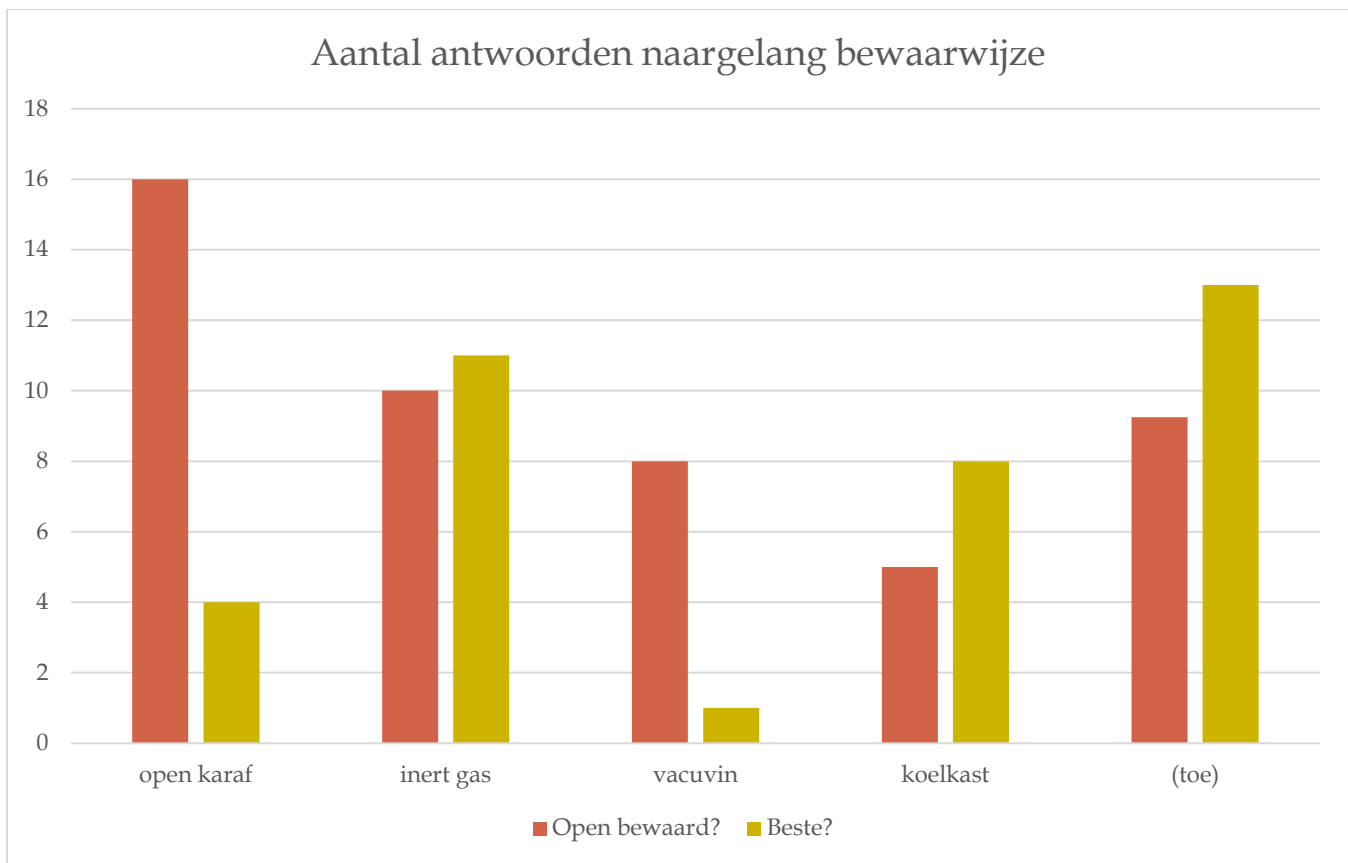
Conclusie: Open/toe is maar matig herkend (enkel bij open karaf heel duidelijk, rest meestal half om half). Voorkeur altijd naar toe bewaard, behalve bij 2 (inert gas). Werkt inert gas beter? Open karaf het meest herkend en ook minst geliefd.

Twee vragen

Na afloop van de proeverij kregen de proevers per koppel wijnen twee vragen voorgelegd: (1) welke wijn is degene die sinds drie dagen geopend is ? en (2) welke vind je de beste? 19 proevers beantwoordden die vragen. Hieronder het aantal van de antwoorden naargelang van hoe de wijnen bewaard zijn:



Figuur: het lijkt niet gemakkelijk om te herkennen welke wijn open bewaard werd, en welke vlak voor de proeverij ontkurkt is. Nochtans gaat de voorkeur duidelijk uit naar de wijn die recent geopend werd.



Figuur: de open karaf deed de wijn geen goed, want slechts 4 van de 19 proevers vonden de gekaraffeerde versie beter dan de recent geopende, en bovendien was dit de enige waarbij de proevers merkten dat hij geopend bewaard werd. Nog opvallender is dat vacuvin het niet goed doet: hoewel het niet eenvoudig te zeggen valt, dat de wijn geopend bewaard is, vond slechts één proever de lang op voorhand geopende wijn beter dan de andere. Inert gas lijkt de beste bewaarmethode, maar ook de koelkast scoort goed.