



Oud vs Nieuw

De battle tussen een oude wijn en zijn jonge variant

Door Harry, Laurens en Jens

Oud vs Jong

Wat gebeurt er in de fles?

In een jonge wijn proef je vaak:

- Fruitige en florale aroma's
- Frisse zuren
- Strakke tannines (bij rood)
- Een levendige structuur

Onder ideale kelder omstandigheden veroudert de wijn:

- Primair fruit worden complexe tertiaire aroma's
- Zuren en tannines verzachten, wijn wordt ronder en zachter
- Structuur: Complexer, voller maar fragieler
- Kleur verandert



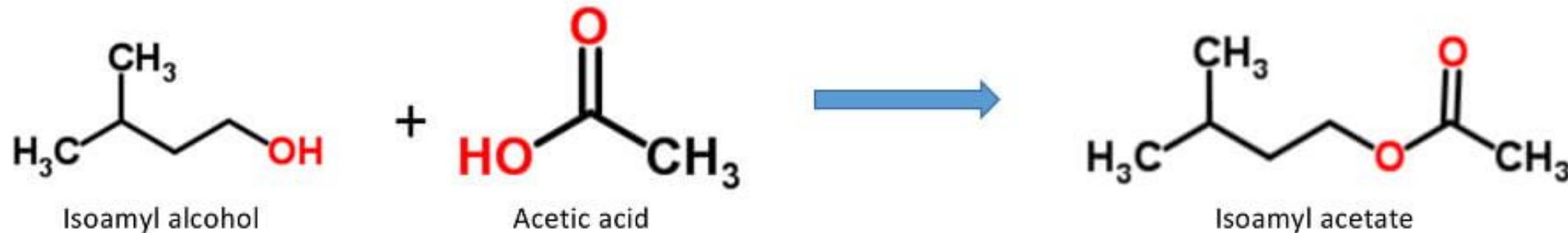
Oud vs Jong

Chemische processen

- ▶ **Oxidatie:** Langzame blootstelling aan zuurstof via de kurk → diepgang en verkleuring
- ▶ **Esterificatie:** Zuren en alcoholen reageren samen tot esters → complexiteit !



- ▶ **Hydrolyse:** complexe moleculen breken af → nieuwe aroma's → complexiteit !
- ▶ **Polymerisatie van tannines** → zachter en soepeler mondgevoel
- ▶ **Maillard reactie:** complexiteit en diepgang



Oud vs Jong Bezinksel

- ▶ Tannines en kleurstoffen (anthocyanen)
- ▶ Wijnsteen kristallen (tartraat kristallen)
- ▶ Natuurlijke klaring



Oud vs Jong

Verouderingspotentieel

Wijnen met hoge zuren, hoge tannines en veel aroma complexiteit hebben het **hoogste verouderingspotentieel** (en wijnen met restsuiker - Maillard).

Wit

Weinig tannines maar druiven met hoge zuren en aroma complexiteit hebben hoog potentieel

- Riesling: hoge zuren, aromatisch (en suikers)
- Chenin Blanc: zuren en suikers
- Chardonnay: structuur en zuren

Rood

Veroudert het mooist door aanwezigheid van tannines en kleurstoffen (anthocyanen)

- Cabernet Sauvignon: tannines, zuren en veel kleur
- Nebbiolo: tannines, zuren en aroma-complexiteit
- Pinot Noir: zuren en aroma-complexiteit

Curtimenta Vinho Verde -Anselmo Mendes

	2023	2013
Aroma	In 2023 neem je op de neus jongere, intensere aroma's: sterk florale elementen, citrus (limoen, citroen), intens fruit, mogelijk wat vanille / specerijen (door hout), mineraliteit. De aroma's zijn frisser, directer, iets expressiever in primaire elementen.	In de 2013 proefnotities: tonen van steenfruit (perzik, peren), mineraliteit, wat gedroogd fruit, florale / bloemen tonen, en wat hout-tonen (van vanille / eiken) maar minder uitgesproken hout dan in jongere jaren omdat het hout al meer geïntegreerd is. Ook hadden we marsepeinen en nootjes in de smaak
Structuur & tannines	2023 zal stevigere (jonge) tannines hebben, iets scherper in structuur, zuren levendiger, mondvulling krachtiger / voller. Hout invloed wellicht meer merkbaar qua textuur. De wijn voelt jonger en "opbouwender" aan.	2013 heeft door de huidmaceratie en het houtgebruik ook tannine structuur, maar omdat hij ouder is, zijn de randen iets zachter geworden. De zuren zijn nog steeds aanwezig en geven frisheid & spanning. Mondgevoel zal meer afgerond zijn, maar met een zekere textuur en body.
Complexiteit / tertiaire ontwikkeling	2023 is (nog) vooral primair + secundair: fruit, hout, specerijen en mineraliteit. Weinig tot geen echte tertiaire ontwikkeling omdat de fles relatief jong is. De potentie is er wel, maar nog niet volledig ontwikkeld.	2013 heeft al enkele tertiaire lagen ontwikkeld: mineraliteit, gedroogd fruit, misschien lichte oxidatieve / geurige evolutie, noten, amandelen, hints van rijpe citrus-schil, subtiele houttonen. De complexiteit is duidelijk toegenomen met de jaren.
Drinkbaarheid / drink window	2023 is geschikt om te drinken nu voor fruit en levendigheid, maar hij zal de komende jaren verder verbeteren: de integratie van tannines & hout, de ontwikkeling van secundaire lagen, het verfijnen van de structuur. Drink window voor optimale balans: nu tot -10-15 jaar (dus tot -2033-2038) afhankelijk van fles conditie & bewaaromstandigheden.	2013 is al op of nabij een zeer goede drink fase; hij geeft nu veel van wat deze stijl te bieden heeft qua evolutie & complexiteit. Hij kan nog enkele jaren (afhankelijk van opslag) verder gaan, maar de winst zal geleidelijk zijn. Mogelijk blijft hij goed tot aan de 15-jaars markering (dus tot -2028-2030) mits goed bewaard.



Giulin Barbera DOCG

	2022	2016
Aroma	De 2022 presenteert zich met helder robijnrood, met verfijnde aroma's van kers en framboos. De geur is fruit gedreven, fris, nog jong, met redelijk duidelijke hout invloed, maar niet overheersend.	De 2016 is ruiger op de neus: donker fruit (bessen), kruidig, iets rokerigheid/schaduw van hout (sigarenkistje), zelfs een kleine “animalistische” toon. De geur is dichter, meer concentratie, meer ontwikkelde tonen door de leeftijd.
Structuur & tannines	In 2022 merk je een stevige maar elegante tannine structuur. Niet té ruw, wel aanwezig, samen met aangename frisheid. De zuurgraad is duidelijk, wat goed is voor balans. Mondgevoel vrij strak, fruit + structuur.	2016 heeft naar verwachting stevigere of meer “gedragen” tannines – de tannines hebben meer tijd gehad om iets zachter te worden, maar ze zijn nog steeds duidelijk aanwezig (“gripping tannins”). De body is voller, mondvulling rijker; meer gewicht in de mond.
Complexiteit / tertiaire ontwikkeling	Nog relatief beperkt wat tertiaire tonen: vooral primaire aroma's (fruit), iets hout, iets bloemigs. Nog niet veel verouderings karakter zichtbaar, want de fles is jong. Mogelijkheid voor ontwikkeling in komende jaren.	Meer tertiaire ontwikkeling: rokerigheid, kruidig, belegen tonen; mogelijk hints van leer, aarde, droog hout etc. De 2016 laat al duidelijker complexiteit zien, zodat je meer lagen krijgt dan alleen fruit + hout.
Drinkbaarheid / drink window	De 2022 is nu al aantrekkelijk: je kunt hem goed drinken mits decanteren of wat lucht. Beste drink window is in de komende 3-5 jaar, mogelijk tot ca. 2027-2030, afhankelijk van fles conditie.	De 2016 is al op of dichtbij zijn optimale drinkmoment, maar kan nog steeds goede kwaliteit geven. Drink window is waarschijnlijk 2018-2022 of iets langer, afhankelijk van bewaarkwaliteit. Nu drinken is rationeel als je beleving zoekt – wachten biedt weinig extra tenzij fles uitzonderlijk bewaard is.

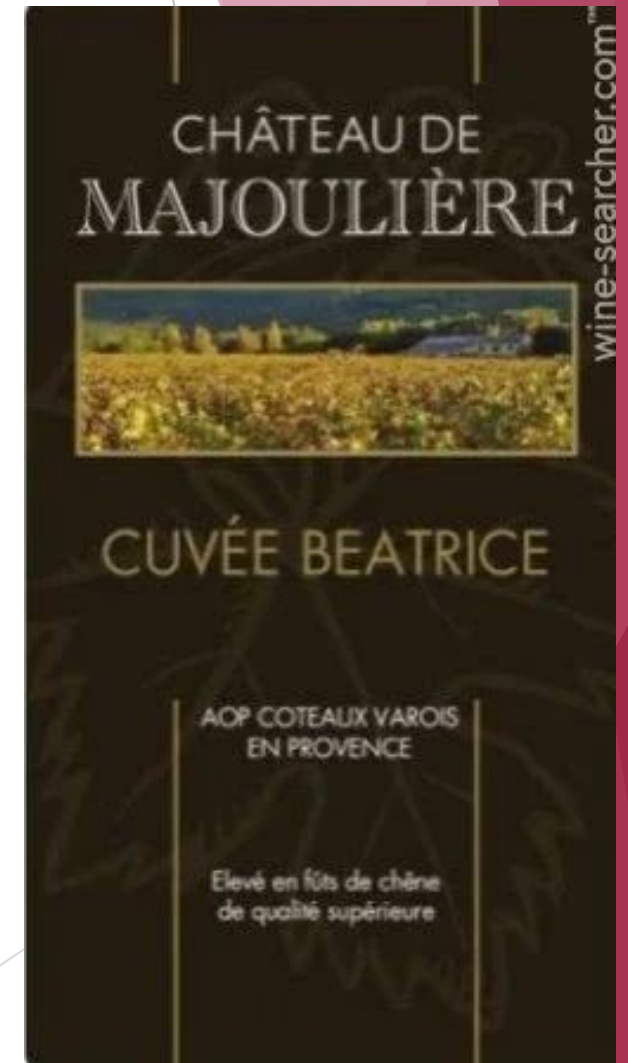


Château de Majoulière - Cuvée Béatrice



Château de Majoulière - Cuvée Béatrice

	2015	2011
Aroma	2015 is de jongste: aroma's domineren fruit (rode bessen, kersen), duidelijke hout invloed, specerijen, misschien ook wat laurier, peper, iets van toast of vanille. Nog weinig aardse of "oude bos" tonen, minder tertiair.	In 2011 zal de wijn een neiging hebben naar meer ontwikkelde aroma's: donker fruit (bosbessen, bramen), gedroogd fruit en geconfijt fruit dan ook specerijen, misschien leer of tabak, vanille of houttonen, mogelijk aardse hints.
Structuur & tannines	2015 zal het steviger hebben qua tannine en structuur in je mond, de zuren behoorlijk levendig, body vol en krachtig. Mogelijk wat ruwheid of scherpste nog, zeker in de afdronk.	Tannines zijn in 2011 al heel mooi afgerond. Zuren iets milder geworden, maar genoeg om structuur te behouden. Body moet rijk zijn, maar met zekere soepelheid.
Complexiteit / tertiaire ontwikkeling	2015 heeft nog weinig tertiair, vooral secundair (hout, specerijen, rijp fruit), de basis is gelegd voor latere complexiteit, maar op dit moment minder gelaagd dan de oudere jaargangen.	Meest complexe van de twee. Omdat hij het oudste is, zal 2011 al tertiaire lagen ontwikkeld hebben: leer, aarde, houttonen, kruidigheid, gedroogd fruit. Aroma's en smaak hebben meerdere lagen. Ook is er een aangename karamel toets aanwezig
Drinkbaarheid / drink window	2015 is jong genoeg dat hij nu al aantrekkelijk is (voor wie van fruit, kracht en jeugd houdt), maar hij zal baat hebben bij enkele jaren flesrijping om de scherpe randen - tannine/hout - beter te verzachten en de complexiteit te laten groeien. Drink window momenteel: nu tot misschien 7-10 jaar, met beter resultaat naarmate hij ouder wordt.	2011 is waarschijnlijk op of zeer dicht bij zijn optimale drinkmoment, afhankelijk van fles conditie en opslag. Hij geeft nu waarschijnlijk het meeste van wat hij te bieden heeft qua complexiteit. Mogelijk nog enkele jaren verder, maar extra winst zal bescheiden zijn.



Château Ornes de Pez

	2021	2008
Aroma	Frisse, jonge fruittonen: zwart fruit zoals cassis, bosbessen; kruiden, graphite, houttoetsen (van eik), noten & chocolade.	In 2008 zijn de aromatische aspecten verfijnder door leeftijd: mokka, geroosterde tonen, cassis, donker fruit, soms aardse of tertiaire hints (rook, tabak)
Structuur & tannines	Neigt naar stevig, met duidelijke tannines, zeker in de jeugd; medium tot volle body; zuren aanwezig om frisheid te geven; houtnoten nog vrij prominent maar geïntegreerd.	Meer afgeronde tannines dan in de jeugd; de structuur is al minder scherp, meer soepelheid; maar wel nog steeds voldoende body en lengte; de hout invloed is aanwezig maar minder dominant dan in jongere stadia.
Complexiteit / tertiaire ontwikkeling	Minder tertiair; nog in opbouw, primair fruit en hout overheersen; potentieel voor veroudering.	Meer ontwikkeling: mokka, geroosterde smaken, mogelijk ook lichte aardse tonen, tabak, en wat rijpe, zachte tonen door de flesrijping.
Drinkbaarheid / drink window	Juist geschikt om te beginnen te drinken, maar beter na nog wat jaren flesrijping om tannines en hout volledig te laten integreren; houdt waarschijnlijk goed stand tot 2035-2040 afhankelijk van bewaren.	Deze is waarschijnlijk op of nabij zijn piek, afhankelijk van fles conditie; sommige proefnotities geven aan dat 2008 “à point” is maar ook dat de beste tijd al begonnen zou kunnen zijn af te nemen.

