





Grootheden op hun Best

Een meeslepende reis door de evolutie van tertiaire aroma's, chemische transformatie en het rijpingsproces van icoonwijnen

Door Harry, Laurens en Jens

Wat Doet Tijd met Wijn?

Van de onstuimige jeugd vol primair fruit
naar de fluweelzachte harmonie
en gelaagde complexiteit van rijpheid.

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

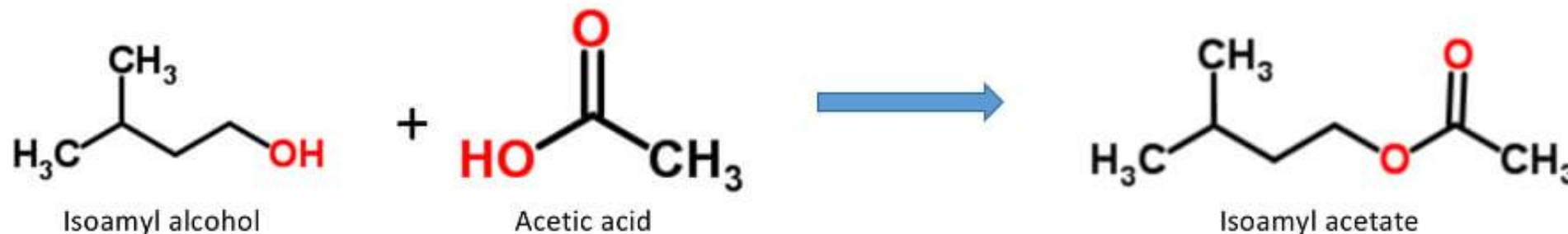


De Chemische Transformatie: wat gebeurt er écht?

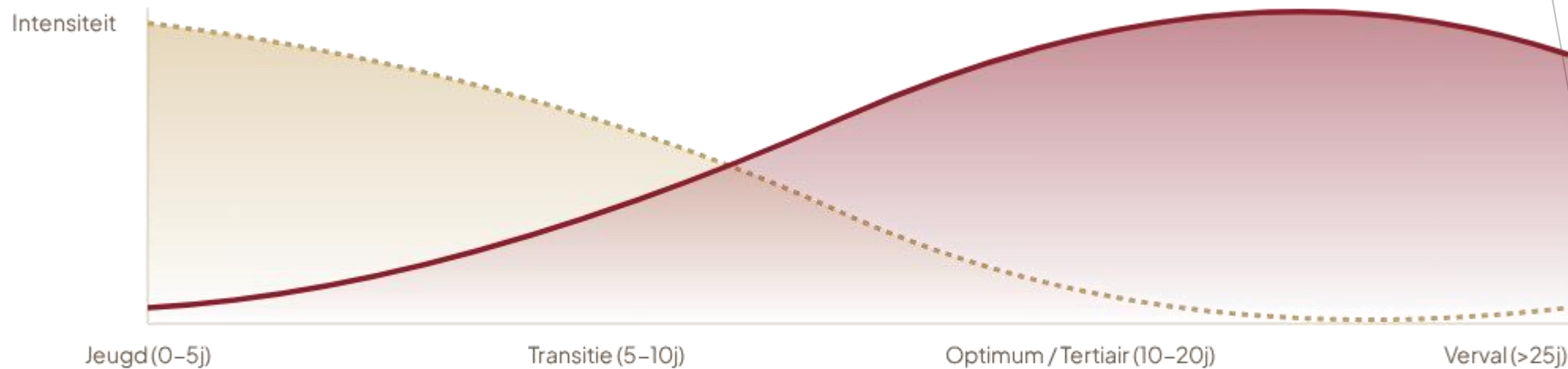
- ▶ **Polymerisatie van tannines** → zachter en soepeler mondgevoel
- ▶ **Oxidatie:** Langzame blootstelling aan zuurstof via de kurk → diepgang en verkleuring (noten, tabak, gedroogd fruit)
- ▶ **Esterificatie:** Zuren en alcoholen reageren samen tot esters → complexiteit !



- ▶ **Hydrolyse:** complexe moleculen breken af → nieuwe aroma's → complexiteit !
- ▶ **Maillard reactie:** complexiteit en diepgang



Het Sensorische Groeipad



- ▶ Rode lijn: Tertiaire aroma's & integratie | Goud gestreept: Primaire fruit-expressie.
- ▶ Onze proefselectie bevindt zich exact in het gouden venster van 12 tot 20 jaar rijping.

Het Sensorische Groeipad: hoe proeven we tijd?

Visueel

- ▶ Van paars naar robijn → naar granaat → naar baksteen
- ▶ Depotvorming → decanteren

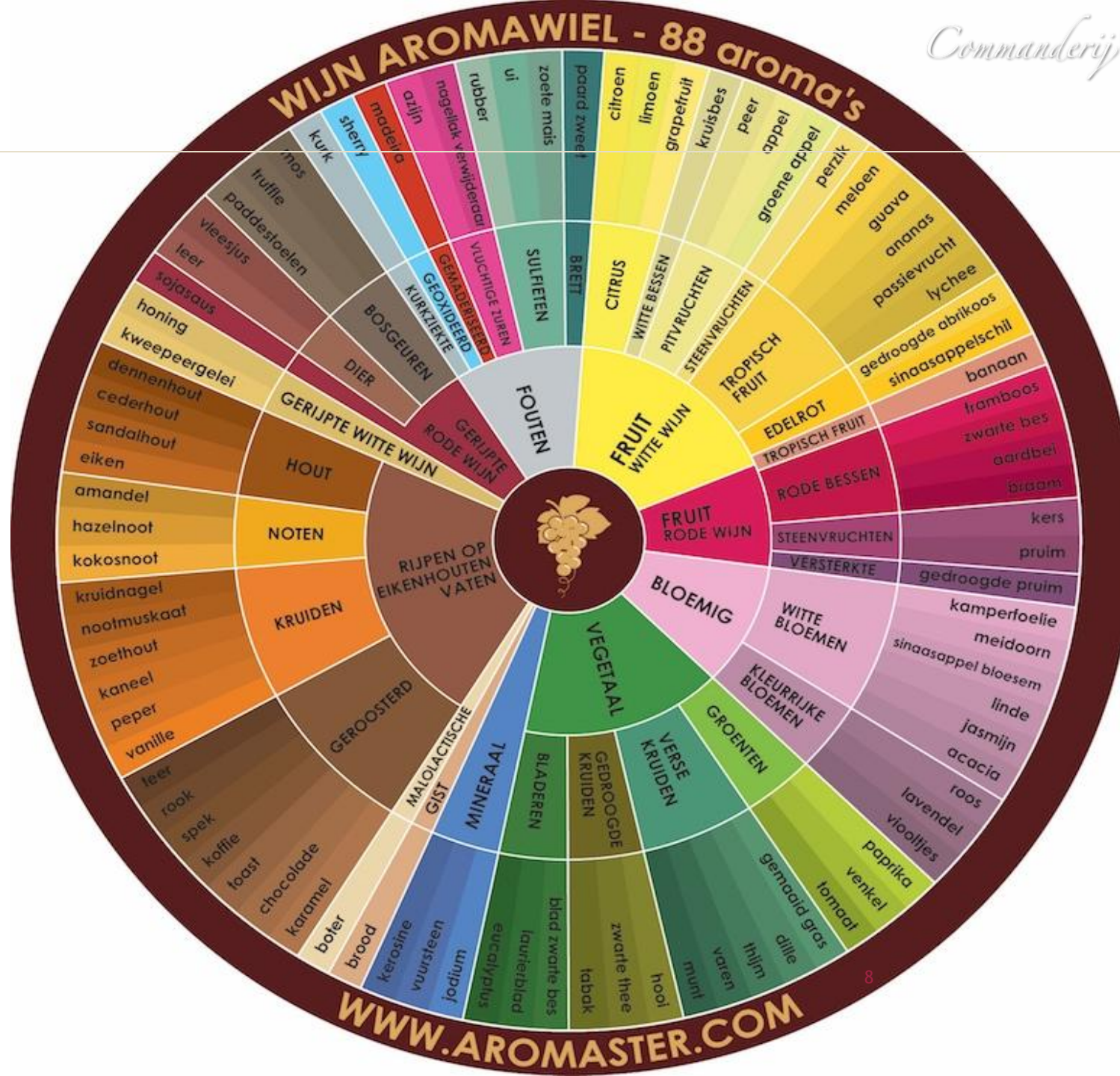
Neus

- ▶ Van vers fruit → compote → gedroogd fruit
- ▶ Van houtaroma's → naar ceder, tabak, humus
- ▶ Van primaire frisheid → naar tertiaire diepte

Mond

- ▶ Tannines worden fluweel
- ▶ Structuur versmelt
- ▶ Finale wordt langer, complexer, gelaagder

Het Aromawiel



Maak de evolutie zelf zichtbaar:

Stappenplan

1. **Kijk:** kleur aan de kern én aan de rand. Granaat/tegel? Transparantie?
2. **Ruik zonder walsen:** wat blijft overeind zonder zuurstofimpuls?
3. **Wals:** welke aroma's komen los? Fruit, hout, tertiair, reductie?
4. **Proef:** waar zit de spanning – zuur, tannine, alcohol, extract?
5. **Laat 10 minuten in het glas:** wordt de wijn groter, zachter, aromatischer... of diffuser?
6. **Benoem niet alleen aroma's, maar de verhouding:** primair / secundair / tertiair.
7. **Slotvraag:** “Is deze wijn op weg naar meer harmonie, op zijn plateau, of al over zijn hoogtepunt?”

Tijd voor de Praktijk

"Een grote wijn herken je niet aan wat hij verliest met de tijd, maar aan wat hij wint."

2008

*18 jaar rijping***REGIO**Saint-Estèphe
Bordeaux, Frankrijk**PRODUCENT**

Cazes-familie (Lynch-Bages)

DRUIVENRASCabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc / Petit Verdot**Structuur / tanninegewicht**

Ormes de Pez

Terroir in het glas

Cru Bourgeois Exceptionnel op het grindterroir van Saint-Estèphe. 2008 was een koeler, klassiek jaar in Bordeaux — frisse zuren, gematigde rijpheid, gebouwd voor een sierlijke, geleidelijke evolutie.

Chemische evolutie

Achttien jaar rijping laat de tanninepolymerisatie ver gevorderd zijn: de kleur verschuift van robijn naar granaat met een bakstenen rand, en de tanninestructuur is grotendeels afgerond.

Sensorische verwachting

Het fruit trekt zich terug ten voordele van leder, tabak, cederhout en een vleug gedroogde pruim. Fluweelzachte, geïntegreerde tannine. De meest toegankelijke, elegante opening van de avond.



2008

18 jaar rijping

REGIO

Pauillac · Bordeaux, Frankrijk

PRODUCENT

Domaines Baron de Rothschild
(Mouton)

DRUIVENRAS

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc en Petit
Verdot

Structuur / tanninegewicht



Clerc Milon

Terroir in het glas

5ème Cru Classé (1855) op het diepe grindterroir van Pauillac — meer kracht en diepgang dan het naburige Saint-Estèphe, ook al is de jaargang dezelfde.



Chemische evolutie

Grotere tanninemassa bij de start betekent een trager polymerisatietraject: op achttien jaar is de wijn nog volop in transformatie, met tannine die al wel geïntegreerd, maar nog aanwezig is.

Sensorische verwachting

Cassis maakt plaats voor sigarenkist, grafiet en gedroogde kruiden, met een vleug truffel op de achtergrond. Meer diepte en spankracht dan Ormes de Pez.



2009

*17 jaar rijping***REGIO**

Haut-Médoc

Bordeaux, Frankrijk

PRODUCENT

Château Tayac-Plaisance

Familie Raimond

DRUIVENRASCabernet Sauvignon, Merlot
en Petit Verdot**Structuur / tanninegewicht**

Château Tayac-Plaisance

Terroir in het glas

Klassieke Margaux-expressie uit het zonnige topjaar 2009. De kiezelrijke bodems van de linkeroever zorgen voor een opmerkelijke balans tussen krachtige rijpheid en florale elegantie.

Chemische evolutie

Door de zonnige en warme jaargang zijn de tannines volledig afgerond en gepolymeriseerd. De wijn heeft sneller tertiaire gelaagdheid opgebouwd en bevindt zich nu in zijn optimale drinkvenster.

Sensorische verwachting

Aroma's van rijp zwart fruit (cassis, bramen) en gedroogde viooltjes, aangevuld met tertiaire tonen van leder, tabak, cederhout en bosbodem; fluweelzachte textuur met rijpe, versmolten tannines.



Drie gezichten van de Médoc

Saint-Estèphe – Pauillac – Margaux

Terroir of leeftijd:

Zelfde schiereiland. Zelfde Atlantische invloed.
Maar een andere bodem, andere ligging en een
andere manier waarop tijd zich in het glas
uitdrukt.

Sensorisch groeipad

Jeugd

cassis • pruim • rijp zwart fruit

Evolutie

toast • rook • chocolade • kruiden

Tertiair

tabak • aarde • sous-bois • truffel

Saint-Estèphe → Pauillac → Margaux

Ormes de Pez 2008

kracht • structuur • sous-bois

Clerc Milon 2008

Cabernet • cassis • ceder • tabak

Tayac-Plaisance 2009

rondheid • finesse • kruiden • tertiaire tonen

Bedenking

Wat komt door de leeftijd – en wat vertelt ons
waar de wijn vandaan komt?

2009

*17 jaar rijping***REGIO**

Priorat DOCa
Gratallops, Spanje

PRODUCENT

René Barbier

DRUIVENRAS

44% Garnacha, 21% Cariñena,
19% Cabernet Sauvignon,
16% Syrah

Structuur / tanninegewicht

Clos Mogador

Terroir in het glas

Oude rebstokken op leisteenbodem (llicorella) in het hart van Priorat. De overstap naar een warmer, mediterraan klimaat brengt hier een ander verouderingspad dan Bordeaux.

Chemische evolutie

Hoger alcohol- en extractgehalte bevordert Strecker-achtige reacties: meer gedroogd fruit en cacaotonen, terwijl de minerale leisteenkarakter dragend aanwezig blijft.

Sensorische verwachting

Tapenade, kruiden, gedroogde vijg en rokerigheid naast donker fruit — minder de klassieke 'fruit-naar-leder'-as van Bordeaux, meer een verschuiving in concentratie en kruidigheid.



2008

*18 jaar rijping***REGIO**

Roccamonfina IGT

Campanië, Italië

PRODUCENT

Galardi

DRUIVENRAS

80% Aglianico, 20% Piediroso

Structuur / tanninegewicht

Terra di Lavoro

Terroir in het glas

Vulkanische bodems op de flanken van de uitgedoofde vulkaan Roccamonfina. Een cultwijn die de diepgang van Aglianico met de expressieve rijkdom van Piediroso verenigt.

Chemische evolutie

Aglianico is bijzonder rijk aan polyfenolen: de polymerisatie verloopt traag maar krachtig, en de vulkanische mineraliteit blijft als een ruggengraat door het hele rijpingsproces aanwezig.

Sensorische verwachting

Zwart fruit maakt plaats voor tabak, grafiet, balsamico en gedroogde kruiden — een donkerder, aardser register dan de Bordeaux- en Priorat-wijnen ervoor.



2006

*20 jaar rijping***REGIO**

Taurasi DOCG ·

Campanië, Italië

PRODUCENT

Antonio Caggiano

Vigna Macchia dei Goti

DRUIVENRAS

100% Aglianico

Structuur / tanninegewicht

Taurasi

Terroir in het glas

Klei-kalksteenbodem op 350 meter hoogte. Taurasi staat bekend als '**de Barolo van het Zuiden**' — hoge tannine én hoge zuurgraad, gebouwd voor decennialange evolutie.

Chemische evolutie

De **extreme startconcentratie aan polyfenolen** vertraagt de polymerisatie sterk: op twintig jaar bevindt deze wijn zich mogelijk nog niet op zijn hoogtepunt. De ijzerachtige mineraliteit typisch voor Aglianico blijft aanwezig.

Sensorische verwachting

Gedroogd rood fruit, leder, teer en ondergroei, gedragen door een stevige maar **rijp geworden tanninetextuur** — de oudste en een van de krachtigste wijnen van de avond.



2009

17 jaar rijping

REGIO

Montefalco Sagrantino DOCG ·

Umbrië, Italië

PRODUCENT

Arnaldo Caprai

DRUIVENRAS

100% Sagrantino

Structuur / tanninegewicht

Sagrantino 25 Anni

Terroir in het glas

Sagrantino is een van de **meest tanninerijke druiven ter wereld**. '25 Anni' is Caprai's **topselectie**, genoemd naar het 25-jarig bestaan van het domein, gerijpt op 24 maanden nieuwe Franse barrique met een aanvullende botteltijd.

Chemische evolutie

De **hoogste polyfenolconcentratie** van de avond betekent het traagste polymerisatietraject: met een **bewaarpotentieel van 20+ jaar** is deze wijn, ook na zeventien jaar, mogelijk **nog volop in transformatie**.

Sensorische verwachting

Gedroogde donkere bessen, zoethout, kakao, kruidnagel en dennenhars-achtige balsamico. Het meest complexe én krachtigste tertiaire profiel — het sluitstuk van de reis, met **tannine die nog jaren verder kan verzachten**.



De proefvolgorde

		structuur / tanninegewicht →
1	Ormes de Pez 2008 <i>Saint-Estèphe, Bordeaux</i>	
2	Clerc Milon 2008 <i>Pauillac, Bordeaux</i>	
3	Château Tayac-Plaisance 2009 <i>Moulis-en-Médoc, Bordeaux</i>	
4	Clos Mogador 2009 <i>Priorat, Spanje</i>	
5	Terra di Lavoro 2008 <i>Roccamonfina, Campanië</i>	
6	Taurasi 2006 · Vigna Macchia dei Goti <i>Taurasi, Campanië</i>	
7	Sagrantino 25 Anni 2009 <i>Montefalco, Umbrië</i>	

Vier manieren om oud te worden

Wat de avond zichtbaar maakte:

Klassieke Bordeaux-elegantie

Ormes de Pez · Clerc Milon

Koeler klimaat en gematigde tanninemassa geven een langzame, verfijnde polymerisatie — sierlijke, geïntegreerde tertiaire tonen.

Jaargang-gedreven vertraging

Château Tayac Plaisance

Een krachtige jaargang kan een jongere wijn sneller doen verouderen dan een oudere — leeftijd alleen vertelt niet het hele verhaal.

Mediterraan concentratiepad

Clos Mogador

Hoger extract en alcohol verschuiven het accent van 'fruit naar leder' richting kruidigheid, gedroogd fruit en rokerige diepgang.

Zuid-Italiaans tanninemonster

*Terra di Lavoro · Taurasi
· Sagrantino*

Extreem hoge polyfenolconcentraties bouwen voor zeer lange, trage evolutie — wijnen die na twee decennia nog volop onderweg zijn.

Waarom veroudert niet elke wijn hetzelfde?

Vier factoren die het tempo en de richting van de evolutie bepalen

1

Tannine & zuurstructuur

Druif en terroir bepalen de polyfenolrijkdom bij de start. Hoe meer tannine en zuur, hoe langer (en trager) het transformatieproces.

2

Klimaat

Koelere gebieden geven frissere, langzamer rijpende wijnen. Warme, mediterrane klimaten geven meer extract en alcohol, en dus een ander soort evolutie.

3

Sluiting

De kurk regelt de minieme zuurstof-uitwisseling die de tertiaire bouquet mogelijk maakt; de snelheid en stijl van veroudering hangen mee daarvan af.

4

Kelder-omstandigheden

Temperatuur, licht, trillingen en vochtigheid tijdens de opslag versnellen of vertragen elk van de chemische processen — dezelfde fles kan zich elders heel anders ontwikkelen.

Alles duidelijk ...
of zijn er nog vragen



We hebben niet alleen geproefd **wat** er in het glas zit, maar ook **waarom** het daar gekomen is.

