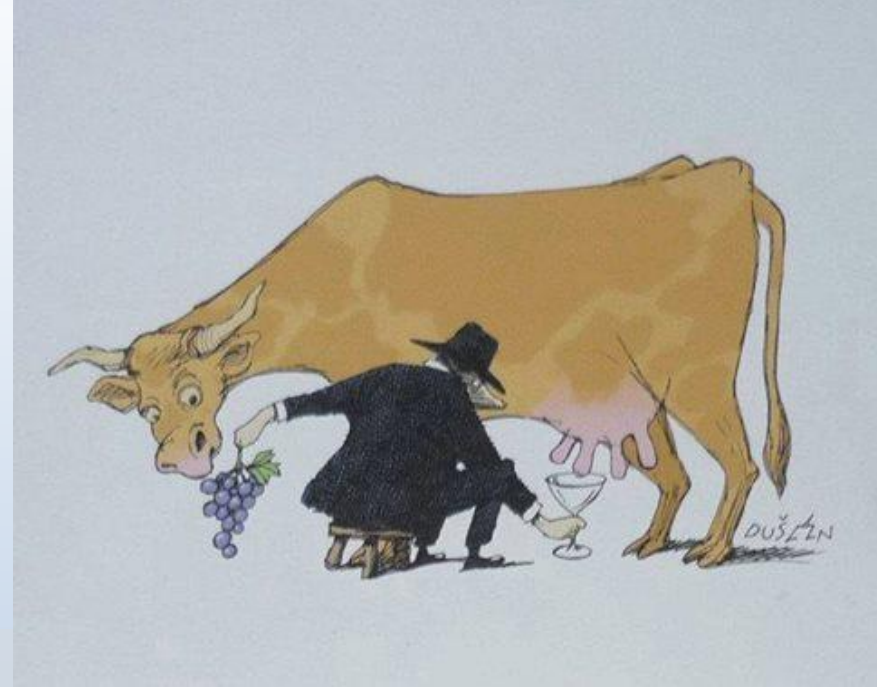




WIJN

Wat is wijn?????



- Alcoholische drank
- Bekomen door vergisting van DRUIVEN
- - Stille wijn: rood, wit of rosé
- - Mousserend: idem
- - Versterkt met wijnalcohol
- Soms toevoeging van hars of kruiden

Geschiedenis (1)



- *Vitis vinifera* (= wilde wijnstok) ..Kaukasus



- Mesopotamië (Iran/Irak, 7000 a. Chr.)



- Egypte (3000 a. Chr.)

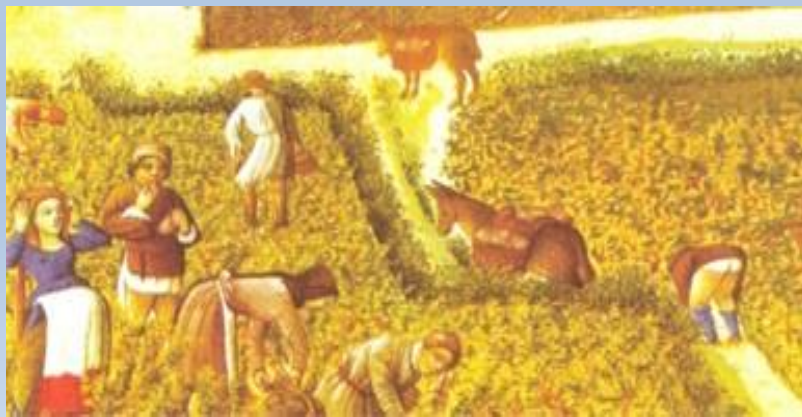


- Griekenland (via Kreta, 2000 a. Chr.)



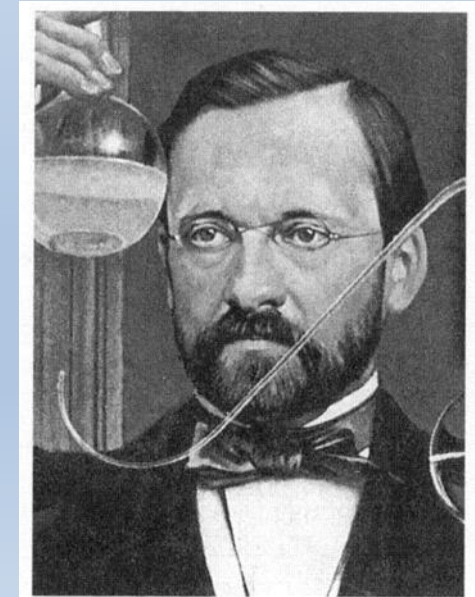
Geschiedenis (2)

- Zuid-Italië (Oenotria)
↓
- Midden-Italië (Etrusken, 1000 a. Chr.)
↓
- Via Romeinen, rest van Europa



Geschiedenis, ups en downs

- Wijnbouw: overal in Romeinse rijk
(cfr houten tonnen)
 - Vanaf 5^{de} eeuw: verval
 - Opkomst christendom:
opnieuw bloei (cfr kloosters)
-
- 1864: **PHYLLOXERA VASTATIS**
 - Pasteur legt de grondslag voor moderne oenologie (cfr. oorzaken ziektes, bewaringsmethodes)



WIJN MAKEN (1)

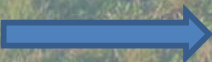


Benodigdheden

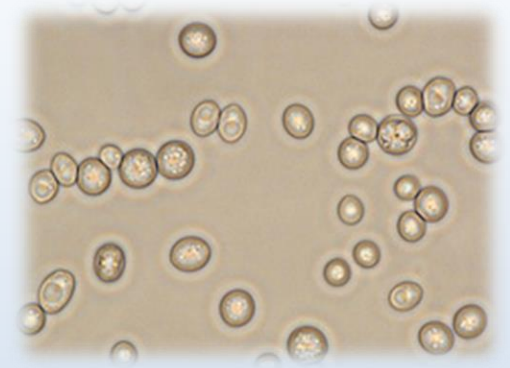
- Geschikte **GROND**, aangepast aan druivenras
- Uiteraard **WIJNSTOKKEN** (onderhoud!!) met
druiven: rood \longrightarrow witte en rode wijn
wit \longrightarrow witte wijn
- Veel **ZON**
- Zeker zo belangrijk: **VINIFICATIE**

PS: Roséwijn = blauwe druiven, schil wordt snel gescheiden van most (binnen 24 u)

WIJN MAKEN (2)

- Eind sept./begin okt: **pluk** rijpe druiven met verwijdering rotte druiven
- Snelle zachte **kneuzing** van de trossen (= inweking)
- Witte wijn: snelle **persing** en druivensap wordt opgevangen
- Rode wijn: most (schil + pitjes) wordt regelmatig geroerd en **persing** gebeurt pas na weken.
- Sap wordt in gethermostatiseerde vaten bewaard om gistingsproces mogelijk te maken (suikers  alcohol)

Gistingsproces



- Suikers en zuren: in vruchtvlees van druif
- Aroma's: binnenkant schil
- Schil: kleurstoffen en tannines
- Buitenkant schil: natuurlijke gistcellen

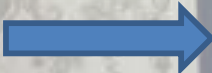


WIJN MAKEN ⁽³⁾

- Tijdens alcoholische gisting wordt wijn regelmatig overgeheveld = verwijdering residu
- Wijn wordt nu bewaard in houten vaten
- Hierna malolactische gisting = omzetting (hard) appelzuur naar (zachter) melkzuur
- Oenoloog geeft groen licht voor botteling en capsulering (kurk, schroefdop)
- Flessen worden gestockeerd



WIJN MAKEN ⁽⁴⁾

- Flessen worden pas geëtiketteerd op moment vervoer naar groothandel
- Groothandel  Kleinhandel

GEZONDHEID !





**DANK VOOR UW
AANDACHT !**

