

## 6. Hoe wordt wijn gemaakt ?

Wijn is een alcoholische drank die over de hele wereld gedronken maar ook geproduceerd wordt.

Was eerst Frankrijk het land van de wijn, nu zijn daar onder andere Zuid Amerika, Australië en het zuiden van de USA bijgekomen.

Wijn wordt gemaakt van rijpe druiven, blauwe druiven voor rode wijn en rosé, witte of rode druiven voor witte wijn.



### Rode wijn

Rijpe druiven worden snel geoogst en van de tros gehaald.

Daarna worden de druiven gekneusd waardoor het sap vrij komt en zich mengt met de schillen.

Dit mengsel blijft 2 tot 3 weken in een vat opgeslagen. De schillen weken en de kleurstof in de schil komt vrij. Het sap kleurt nu langzaam rood.

Uit de schil komen tannines, gist-en kleurstoffen, bacteriën en schimmels vrij. Dit mengsel noemt men most.

De natuurlijke gisten veranderen de suikers van het vruchtvlees in alcohol en koolzuur. Dit duurt circa 10 dagen waarbij de temperatuur onder de 32°C wordt gehouden (koeling) omdat anders de gisting stopt. Nu worden de vaste bestanddelen van de wijn gescheiden door simpel uitlekken. Het vaste residu wordt voorzichtig uitgeperst en bij de wijn gevoegd.

Dit mengsel wordt enkele weken in een vat bewaard (zogenaamde opvoeding van de wijn) waar nog een tweede gisting plaatsvindt, dit keer door bacteriën in gang gezet.

Gist en andere bestanddelen zakken naar de bodem en worden verwijderd. Soms wordt zwavel toegevoegd om de wijn te beschermen tegen zuurstof.

Eventueel wordt de wijn geklaard door filtering en toevoeging van klaringsmiddelen.

Soms worden wijnen van verschillende druiven of uit verschillende regio's bij elkaar gevoegd.

Nu wordt de wijn gebotteld en direct (jonge wijn) of pas na langere tijd verkocht.

## **Witte wijn**

Hierbij worden tijdens het persen de schillen direct gescheiden van het sap. Hierdoor verandert de lichte kleur van het sap niet.

Verder verloopt het proces in grote lijnen gelijk aan dat voor de rode wijn.

Zoete witte wijn ontstaat door de gisting te stoppen voordat alle suikers zijn omgezet.

## **Rosé**

Rosé wordt gemaakt van blauwe druiven volgens dezelfde methode die ook voor rode wijn wordt gebruikt.

Het vrijkomen van de rode kleurstof uit de schillen wordt eerder gestopt waardoor de wijn minder rood kleurt en roze blijft.



## **Champagne**

Champagne kan gemaakt worden van witte en blauwe druiven. De druivenrassen die hiervoor gebruikt worden zijn Chardonnay, Pinot noir en Pinot meunier.

Het proces is gelijk aan dat voor witte wijn, alleen wordt na de natuurlijke gisting nog suiker en gist toegevoegd waarna de fles wordt gesloten met een tijdelijke dop.

Door de gisting ontstaat ook koolzuur. De fles wordt op zijn kop bewaard (tot wel 5 jaar toe!).

Dan wordt de hals van de fles bevroren en ontkurkt.

De droesem gaat zo samen met de dop weg en de definitieve kurk wordt geplaatst.

De champagne is klaar om verkocht te worden.