



De Wienknobbel: Anthocyanen en Tannine

De rode en blauwige kleurstoffen in de schil van de blauwe druif heten **anthocyanen**, ze horen tot de *flavonoïden*.

Ze bepalen de kleur van de jonge rode wijn, maar hechten zich snel – al tijdens de vergisting – aan tanninemoleculen. Onder invloed van zuurstof vormen ze steeds grotere ketens (**polymerisatie**), waardoor de tanninemoleculen de overhand krijgen in de verbindingen en de rode wijn bij het ouder worden steeds meer bruine tinten krijgt.

Anthocyanen lossen snel op in de eerste vier tot acht dagen van de vergisting, wanneer men de temperatuur laat oplopen tot zo'n 30 C.

Tannine is van groot belang voor de rode wijn.

Druifeigen tannine wordt gevormd door ketens van **catechines** (**antioxidanten**) die naarmate ze kleiner zijn een bitterder smaak hebben.

Daarbij bestaat tannine uit de schil uit vrij grote ketens catechines en tannine uit de pitten van de druif uit kleinere ketens. Tannine is moeilijker te onttrekken dan anthocyanen, er is een hogere temperatuur en een langere inweking voor nodig.

In principe geldt: **“Hoe hoger de vergistingstemperatuur, hoe hoger het tanninegehalte van de wijn.”**

Inweking is niet de enige manier om tannine in de wijn te krijgen. Door de overgebleven 'koek' van schilletjes en pitjes, de zogenaamde *marc* te persen, verkrijgt de producent de tanninerijke *perswijn*, die hij kan bijmengen met de eerder verkregen *lekwijn*.

Hoewel tannine een antioxydant is die wijn beschermt tegen oxidatie is het niet direct zo dat een wijn met een hoog tanninegehalte ook langer kan rijpen.

“Het is eerder zo dat een wijn met veel tannine meer tijd nodig heeft om drinkbaar te worden.”

Tannine vormt namelijk onderling met de anthocyanen steeds grotere verbindingen, waardoor zijn bitterheid afneemt.

“Hoe meer tannine, hoe meer verbindingen er nodig zijn om 'zachtere' tannine te krijgen en des te langer het duurt voordat een wijn zijn hardheid verliest en op dronk komt.”