



De Wienknobbel: Foute wijnen

Hoewel er eigenlijk geen slechte wijnen meer worden gemaakt, kennen foute wijnen zo hun eigen foute luchtjes. De meest voorkomende fout is tegelijkertijd het moeilijkst te herkennen: dat is kurk.

Kurk wordt veroorzaakt door een schimmeltje dat is achtergebleven in de kurk en reageert met de smaakstoffen van de wijn.

Sommige fouten in wijn kunnen met het oog worden waargenomen, zoals troebelheid of grof bezinsel dat door een goede klaring voorkomen had kunnen worden. Troebele wijnen kunnen wijze op activiteiten van gisten of bacteriën in de fles en van deze wijnen kun je dan ook maar beter afblijven. Bezinsel zoals veroorzaakt door de vorming van *wijnsteen* is echter volledig onschuldig.

Kurk

De smaak van TCA

TCA is de afkorting voor *2,4,6-trichloro-amisol*, een muffe geur in wijnen die door een door schimmel aangetaste kurk wordt veroorzaakt. Soms verdringt TCA alleen maar de *fruitgeuren* in een wijn. In andere gevallen geeft het een heel vervelende, *muffe champignon* geur af.

Rotte eieren

De smaak van reductie

Deze onaantrekkelijke geur wordt veroorzaakt door de stof H_2S (waterstofsulfide), vooral in wijnen die gemaakt zijn zonder voldoende contact met zuurstof.

Als je zelf bedorven luchtje in het glas ruikt, giet dan de wijn eerst in een karaf, om de wijn veel contact met zuurstof te geven. Na een uurtje zou de wijn dan al een stuk zuiverder moeten zijn.

Zwavel

De prikkelende smaak

Dit is de geur van een zojuist afgestoken lucifer, een geur die prikkelt in de tip van je neus of die je in je luchtpijp voelt. Klachten als gevolg van veel zwaveldioxide (SO_2) komen nog zelden voor. Zwavel reageert met zuurstof. Mocht je gevoelig zijn voor zwavel, *decanteer* de wijn dan een uur voordat je deze gaat drinken. Het heeft geen enkele invloed op de smaak van wijn anders dan dat de zwavel zich zal binden met zuurstof. Houd er ook rekening mee dat hoe zoeter de wijn is, hoe hoger het zwavelgehalte zal zijn.



De Wienknobbel: Foute wijnen

Eendenpoep

De prikkelende Brett

Brettanomyces, afgekort Brett is een foute gist die zo nu en dan wordt aangetroffen op druiven en in wijn. Brett veroorzaakt een *animale*, boerse geur zoals die van eenden- of kippenpoep. Brett krijgt alleen een kans in bedrijven die niet zo schoon werken. Daarnaast is de gist heel gevoelig voor zwavel. Eenmaal in de wijn is het een fout die niet meer te corrigeren is.