

1 De groei van de plant (noordelijk halfrond)



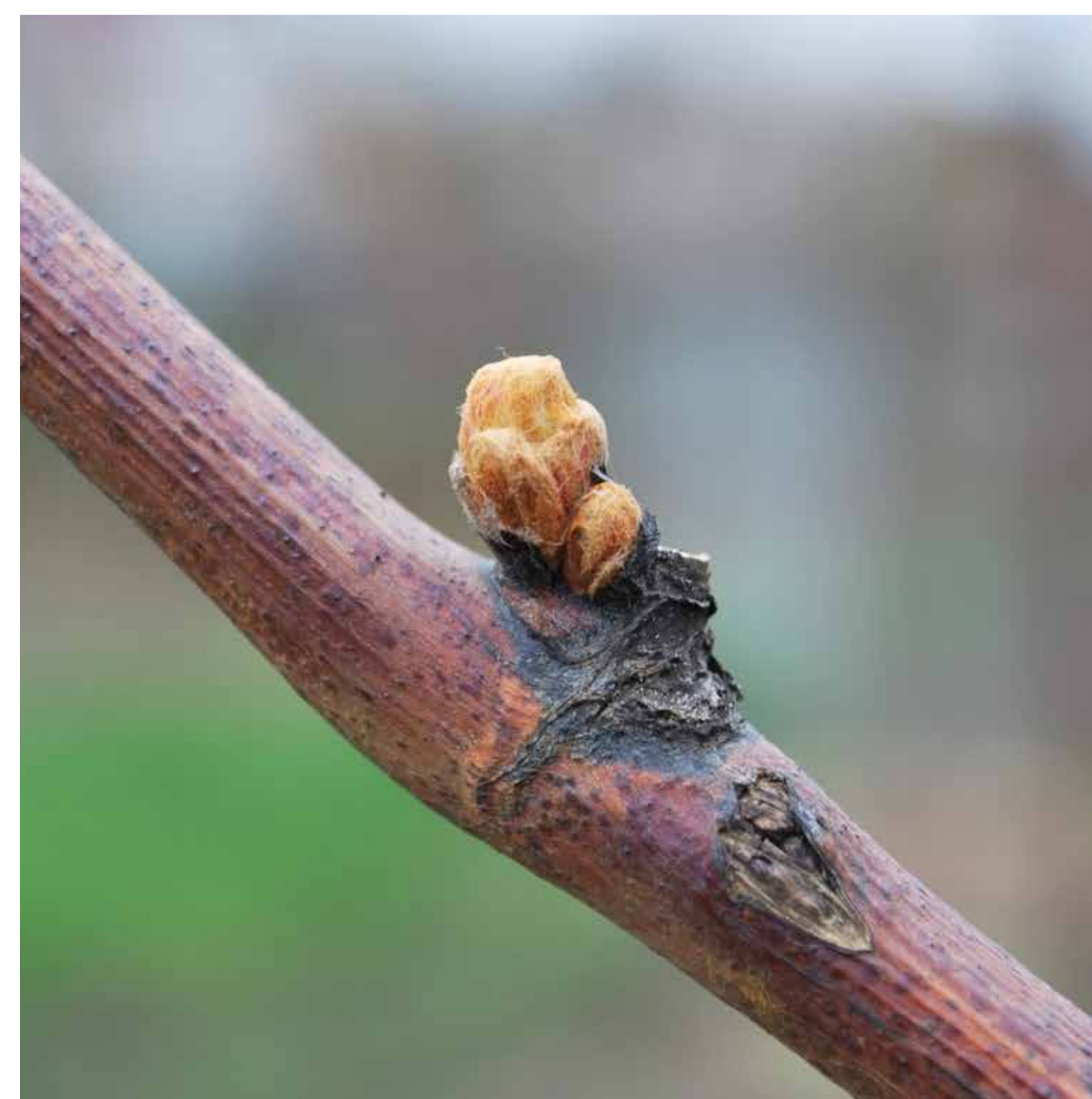
Druivenrassen

Wijn wordt gemaakt van druiven. Er zijn wel honderden verschillende soorten. Elke soort druif geeft een andere smaak aan de wijn. Veel geplante druiven zijn: Chardonnay, Pinot Gris en Pinot Noir.



Wijnstok

Druiven groeien in trossen aan een struik. Deze struik wordt een wijnstok genoemd. De wijnstokken geven de beste druiven als ze tussen de twintig en veertig jaar oud zijn.



Knoppen

In de winter worden de wijnstokken gesnoeid. De wijnstok slaapt en de knoppen wachten op beter weer. Als de temperatuur van de grond stijgt, gaan de knoppen open.



Bladeren

In de lente verschijnen de eerste bladeren uit de knop. De wijnstok zal nu snel gaan groeien. De bladeren zijn belangrijk voor de groei van de wijnstok en de druiven.

VAN DRUIF TOT WIJN



German, English and French versions: www.emrwine.eu/wine

2 De groei van de vrucht



Bloemen

Naast de bladeren groeien er ook trossen met gele bloemen. Deze bloeien in juni. De wijnstokken moeten dan regelmatig worden behandeld tegen verschillende ziekten.



Vruchten

Als de bloemen een goede bevruchting hebben gehad, zullen ze kleine groene bessen vormen. Dit zijn de druiven. Deze worden in de zomer groter. De druiven blijven groen en bevatten veel zuren.



Rijpen

Aan het einde van de zomer veranderen de druiven van kleur en beginnen ze te rijpen. Blauwe druiven worden eerst rood en daarna paars. De witte rassen worden goudgeel van kleur.

3 De wijnbereiding



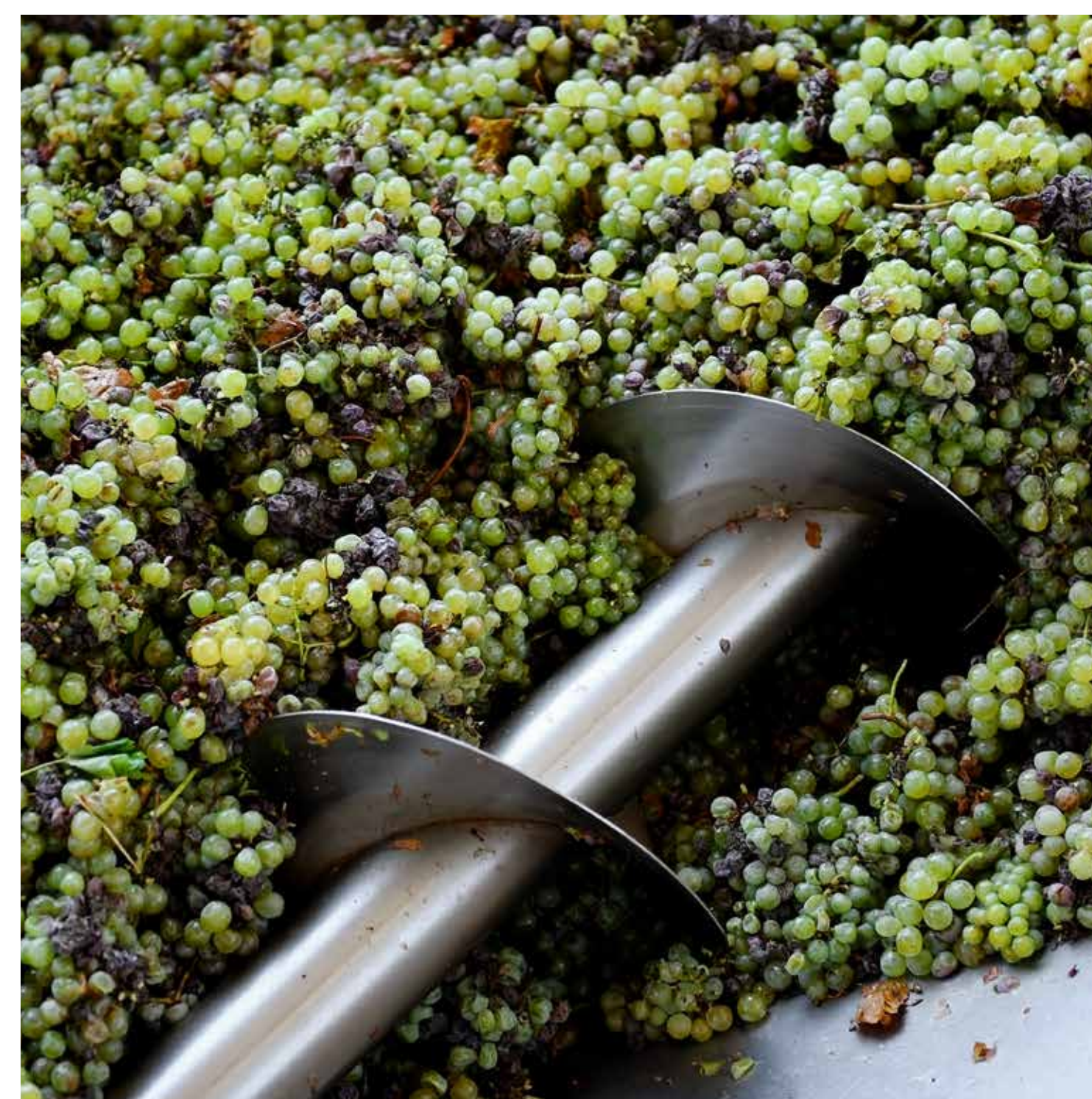
Oogsttijd

In de herfst zijn de druiven helemaal rijp en klaar om geplukt te worden. Meestal is dit 100 dagen na de bloei. Het is wel afhankelijk van onder andere het seizoen en het druivenras.



Plukken

Het plukken gebeurt met de hand of met een machine. Plukmachines schudden of trillen de druiven van de wijnstok. Met de hand worden de trossen van de wijnstok geknipt.



Ontstelen en kneuzen

Eerst worden bladeren, stelen, insecten en andere ongewenste materialen tussen de druiven verwijderd. Daarna worden de druiven gekneusd. Hierbij ontstaat druivensap dat most heet.



Schilcontact

De schil speelt een belangrijke rol in de kleur van de wijn. Om rode wijn te krijgen blijven de schillen namelijk langer in het druivensap liggen. Bij witte wijn gebeurt dit niet.



Persen

Hierna kunnen de druiven geperst worden. De vaste en vloeibare bestanddelen worden dan gescheiden. Dit gebeurt vaak met een machine.



Alcoholische gisting

Vervolgens gaat de most gisten. Daarbij worden de suikers omgezet in alcohol. Temperatuur is van belang tijdens het gistingsproces en het verder rijpen van de most naar wijn.



Rijpen

Na het gisten wordt de wijn opgeslagen in vaten. Dit kunnen eikenhouten, stalen of betonnen vaten zijn. Hierdoor worden de smaak, geur en textuur beter ontwikkeld.

4 Het product



Bottelen

Bij het bottelen worden flessen gevuld met wijn. Sommige wijnen kunnen direct gebotteld worden, andere blijven langer in de vaten rijpen. Wist je dat er ongeveer 700 druiven in één fles zitten?



Ruiken, zien en proeven

Wijn glazen hebben de vorm van een tulp. Daardoor blijft de geur beter hangen. De geur vertelt veel over de smaak van de wijn. Bloemen, fruit, hout... Wat ruik, zie en proef jij precies?