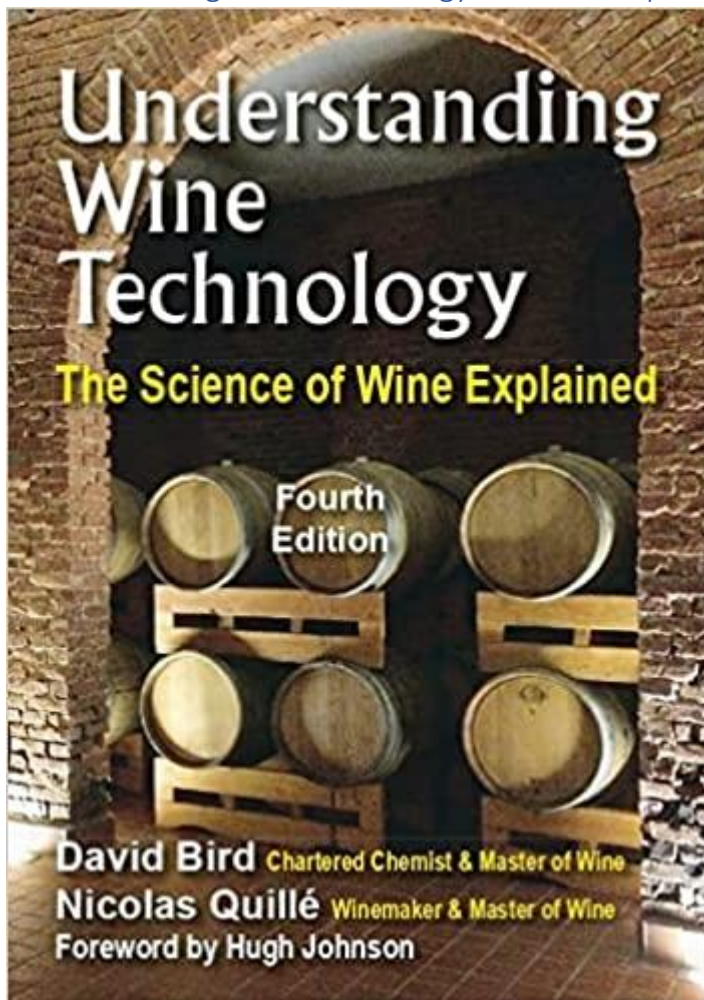


'Understanding Wine Technology' heeft een update ondergaan



Nu wordt "Understanding Wine Technology" - voor het eerst gepubliceerd in 2000 door David Bird als een tutorial voor Master of Wine-studenten - uitgebracht in een vierde editie - de eerste update sinds 2010.

Het boek is al tientallen jaren een hoofdbestanddeel van de WSET- en MW-programma's met meer dan 40.000 verkochte exemplaren. Het is echter geen technisch boek. Het is voor de persoon zonder formele wetenschappelijke opleiding die geïnteresseerd is in de wetenschap achter wijn.

De nieuwe editie bevat een nieuw hoofdstuk over speciale wijnen, waaronder 'orange'-wijnen, natuurlijke wijnen, biodynamische wijnen en wijnen met een laag alcoholgehalte - die de afgelopen tien jaar mainstream zijn geworden. Er is een nieuw hoofdstuk over regelgeving die de Europese regelgeving volledig contrasteert met de Amerikaanse regelgeving. Alles wat de afgelopen tien tot vijftien jaar nieuw was in het wijnmaken, werd op de een of andere manier toegevoegd.

Koudestabilisatiemiddelen zoals CMC bestonden tien jaar geleden nog niet, en 'flash detante' wordt nu veel gebruikt. Micro-oxygenatie stond al in het boek, maar het hoofdstuk is uitgebreid.

Aanvankelijk werd micro-oxidatie behandeld als een techniek om te proberen een vat na te bootsen in een tank. Tegenwoordig wordt het breder gebruikt om zuurstof toe te voegen om te proberen te reproduceren wat er in een vat gebeurt en bijvoorbeeld geld te besparen. Het wordt ook gebruikt om reductie en gistvermenigvuldiging tijdens fermentatie aan te pakken, enz.

Er is nieuwe informatie over klaring en filtratie en de nieuwe additieven die vandaag beschikbaar zijn. Klaringsmiddelen veranderen snel en er is meer aandacht voor de etikettering van ingrediënten. Het gebruik van eiwitten zoals aardappel-erwten-eiwit, nu vrij gangbaar, bestond tien jaar geleden bijna niet. Ossens bloed wordt nog wel genoemd in het boek maar even kort omdat niemand het meer gebruikt. Filtratie veranderde met de opkomst van omgekeerde osmose en ultrafiltratie. Het 'dry rose'-fenomeen was tien jaar geleden niet echt een ding.