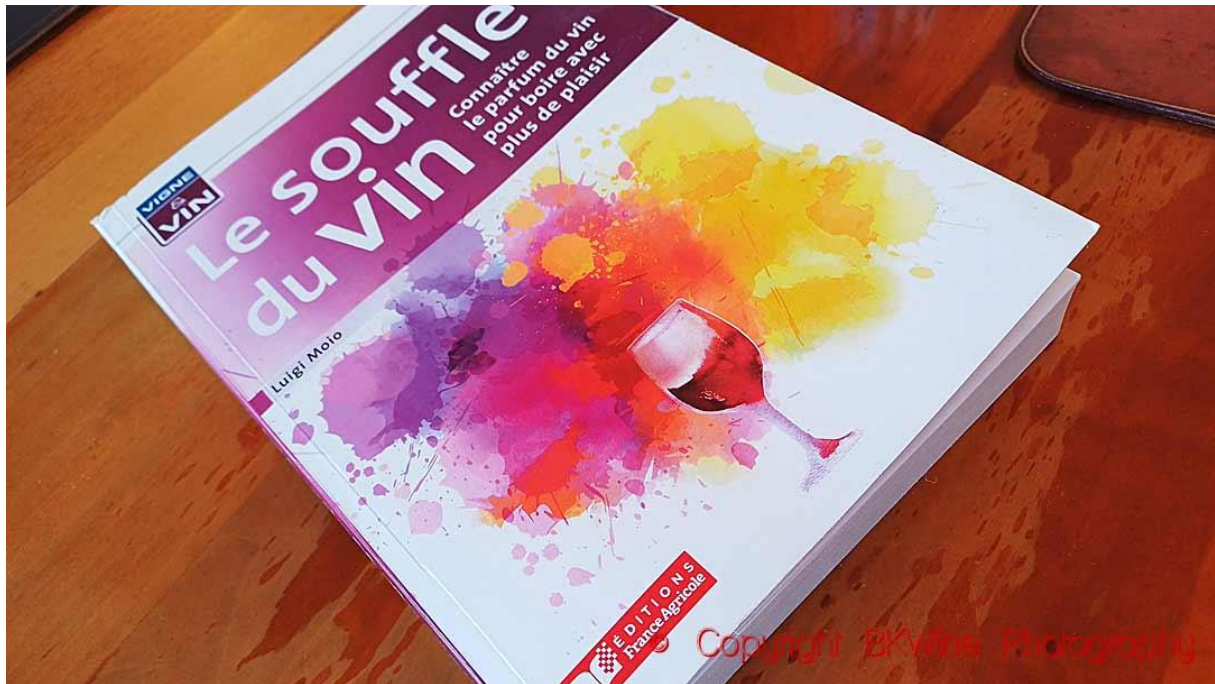


“Le souffle du vin” van Luigi Moio

Bron: BKWinMagazine – [Per Karlsson](#)



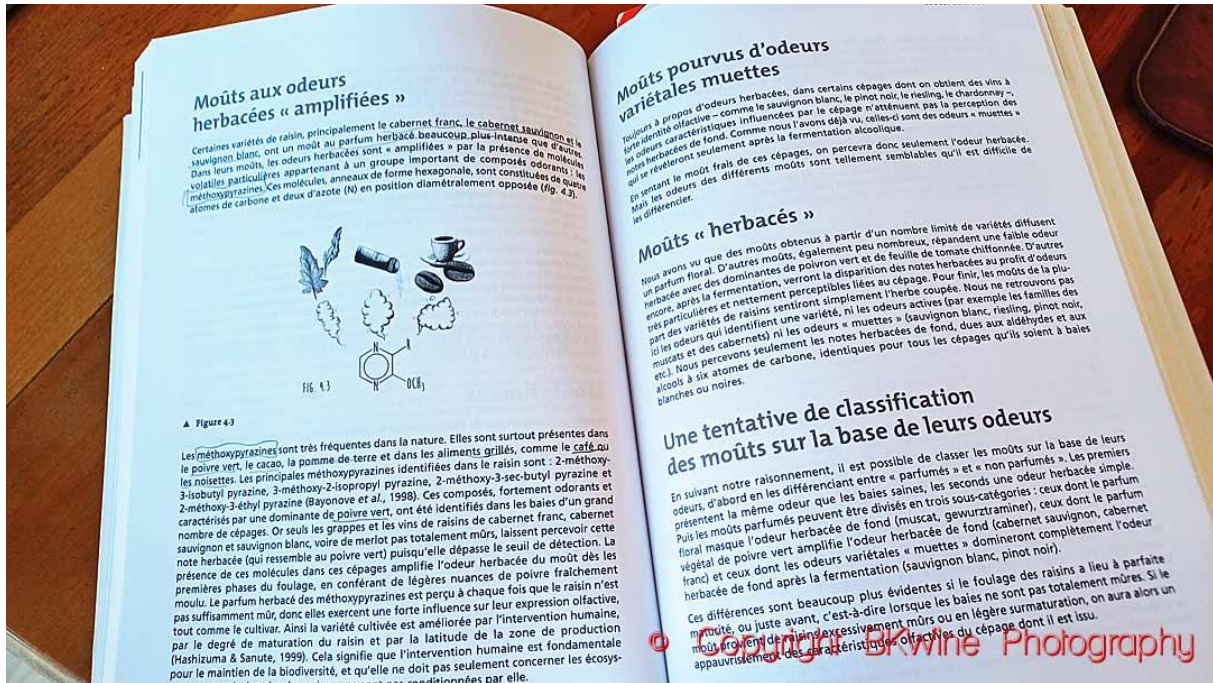
Le souffle du vin, by Luigi Moio, copyright BKWine Photography

De titel van het andere boek, “Le souffle du vin” (“Il respiro di vino” in de originele Italiaanse versie), is lastiger te vertalen. Het kan ‘de adem van wijn’ of ‘de geur van wijn’ zijn. Le Souffle du vin is geschreven door de Italiaan Luigi Moio. Hij is voorzitter van de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijn (OIV). Moio is eigenlijk een onderzoekswetenschapper en professor gespecialiseerd in zintuiglijke waarneming, biochemie en aromatechnologie, maar hij is ook eigenaar van een wijnmakerij en wijnmaker in Campanië, vlakbij Napels.

De ondertitel van het boek is ‘de aroma’s in wijn begrijpen om met meer plezier te kunnen drinken’. Als je je moet inspannen om iets te bereiken, kun je vaak meer voldoening krijgen als het doel bereikt is. Het is geen boek dat je op een vrijdagavond in één ruk uitleest, maar wel een boek dat je een veel beter inzicht geeft in waarom wijn zo ruikt (smaakt) als hij doet. In feite heb ik geen ander boek gezien – geschreven voor niet-professionals – dat op competente wijze beschrijft wat er in dit boek wordt behandeld. Het behandelt enkele van de ‘basisbeginselen’ van het reukvermogen en van geuren (aroma’s), maar veel gedetailleerder dan ‘basisprincipes’. En dan neemt het boek je mee door de hele reis van druif tot glas.

Moio begint met te bespreken welke aroma's je in de druif kunt vinden, wat niet veel dezelfde aroma's zijn als in de wijn. In plaats daarvan heeft de druif smaak- (aroma-)voorlopers, die in detail worden uitgelegd. Vervolgens komen de geuren van de most, de geplette en vervolgens gistende druiven. Bij de ontluiking ontwikkelt de wijn zijn eigen aroma's. Door het hele boek heen structureert en classificeert Moio de smaken (geuren, aroma's) op verschillende manieren om dit onderwerp, dat anders vaak erg ongrijpbaar is, te begrijpen. Er zijn bijvoorbeeld “solistische” wijnen waarbij één type aroma domineert (muscat, gewurztraminer...), en er zijn “orkestrale” wijnen die ongrijpbaarder maar ook complexer zijn (van druiven zoals garganega, sangiovese, fiano enz.).

Het boek behandelt ook andere factoren die de smaak van wijn beïnvloeden, de malolactische gisting, rijping in vaten, het gebruik van gekweekte of 'natuurlijke' gist, en illustreert onder meer de twijfelachtige aspecten van sommige dingen die hierover worden gezegd. (Bijvoorbeeld over "natuurlijke" of "wilde" gist: "Het idee dat gist op de druiven te vinden is, meer bepaald op het wasachtige oppervlak dat ze bedekt, is dat verkeerd? Allemaal specialisten die onderzoek hebben gedaan naar de microbiële ecologie van het oppervlak van de druiven zijn tot de conclusie gekomen dat het zelden voorkomt dat *Saccharomyces* op de schil van de druiven wordt aangetroffen.")



Kortom, dit is een boek dat alles – tot in detail – uitlegt! – alles wat je maar wilt weten over de aroma's in wijn, de evolutie van druif tot glas en de chemie erachter. En gaandeweg legt Luigi Moio uit hoe sommige 'geaccepteerde ideeën' over wijn niet echt passen in de wetenschap.

Het is een boek dat een schat aan kennis bevat, en gezien de moeite die het kost om het te lezen - enige scheikundige kennis is aangewezen -, zal het zeker uw plezier bij het drinken van de wijn vergroten. Jammer dat het niet in het Engels beschikbaar is.