

# Betaalbare eiken vaten uit Bulgarije

Het Bulgaars vat is gemaakt van Oost Europees eiken *quercus sessiliflora* dat zorgvuldig wordt geselecteerd door de houtkopers. Al het hout wordt in de open lucht opgeslagen en gedroogd.

Kenmerken:

- Fijne nerf
- Natuurlijke droging
- Zorgvuldig gecontroleerde reproduceerbare toasting
- Toasting niveau's: light, medium, medium plus, heavy
- Duigen 26 - 27 mm dik, hoepels gegalvaniseerd
- Houten of siliconen stop

## Garantie

Na fabricage worden de vaten gecontroleerd op lekkage d.m.v. heet ontchlood water en de leverancier geeft 6 maanden garantie. Alle vaten zijn gegarandeerd vrij van gechlorideerde organische stoffen

Eiken vaten spelen een belangrijke rol in de smaak van wijn. Speciale aandacht moet worden geschonken aan de afkomst van het eiken, de mate van toasting, de manier van drogen en de preparatie van de duigen. De invloed van de vaten uit diverse streken wordt regelmatig getest in blind proeverijen.

## Droging

Onderzoek heeft uitgewezen dat de droging van het hout van wezenlijk belang is. Eikenhout dat gedroogd is in de open lucht is overgeleverd aan de elementen waardoor het vocht en ongewenste tannines uitgespoeld worden. Dit hout is altijd superieur aan hout dat machinaal in stoomkamers behandeld is. Het eiken dat de Bulgaren selecteren is gedurende 2 -3 jaar buiten opgeslagen en wordt regelmatig besproeid waardoor het vochtgehalte gecontroleerd wordt.

## Productie

Na het drogen, worden het hout opnieuw geselecteerd om ongewenste fouten eruit te halen. Het hout wordt vervolgens bewerkt tot duigen en de vaten worden op de traditionele manier in elkaar gezet. De duigen worden in een cirkel geplaatst en de eerste toasting zorgt ervoor dat de duigen naar elkaar toe kunnen buigen. Dit gebeurt d.m.v. een open vuur. Een tweede toasting zorgt voor de typische eikenaroma's zoals bijvoorbeeld vanille. Dit proces moet erg langzaam gebeuren zodat de toasting diep in het hout doordringt.

Elk vat heeft zijn eigen nummer zodat altijd het hout, de toasting en droging getraceerd kan worden.

## Toasting eiken vaten

Om bij het samenstellen van een vat de duigen moet kunnen buigen, worden deze om een open vuur opgesteld waardoor ze naar elkaar toe getrokken kunnen worden. Door dit vuur wordt de binnenzijde van het vat "getoast", waardoor de inhoudstoffen van het hout (vooral lignine) veranderen; men noemt dat wel thermo-degradatie. Als gevolg hiervan ontstaan voorlopers van de aromacomponenten die we later zullen terugvinden in de wijn. Een onbehandeld eiken vat geeft alleen harde bitterstoffen af.

## Aroma's in de wijn afhankelijk van de toasting

### *Lichte toasting*

Geur: zacht houtaroma, licht vanille.

Smaak: aangenaam duidelijk aanwezig houtsmak, beetje bitter en astringend.

### *Medium toasting*

Geur: kruidig, duidelijk houtaroma, vanille, koffie, chocolade.

Smaak: ronde, milde houtsmak, geroosterd brood, zachte tannines.

### High toasting

Geur: weinig hout, meer rook en karamel, gebrande koffie.

Smaak: gekookt, gebrand hout, harde bitterstoffen, weinig elegant.

Bij een medium toasting worden de eerste 2 mm van het hout door het vuur veranderd. Bij high toasting 3-4 mm.

### Lagering

Bij de lagering zijn er twee mogelijkheden om de inhoudstoffen uit te logen:

1. De stof wordt door de alcohol in de wijn opgelost, vervolgens in de wijn geoxideerd tot de typische fenolen.
2. De stof wordt al in het hout geoxideerd tot de typische fenolen en pas daarna door de alcohol opgelost.

Door de toasting en de reacties tijdens de lagering worden de bittere fenolen van monomeren (enkele moleculen) omgezet tot polymeren (lange ketens) die veel aangener over komen op onze smaakpapillen.

De lagering op vaten draagt ca. 30 – 80 gram/liter bij aan de tannines. De belangrijkste component van het eikenhout, het ellagitannine, is niet merkbaar. Verreweg het meeste van de tannines komt van de druiven.

Het spreekt voor zich dat het vat voor het gebruik gespoeld moet worden en dat de poriën verzadigd met water moeten zijn om dichtheid te garanderen.

Het alcoholgehalte in de wijn moet toch wel minimaal 12 % zijn omdat je een groter risico loopt door de micro-oxidatie door het grote vatoppervlak. Verder moet de wijn het eikenhout aan kunnen. De wijn moet rijp en krachtig zijn, anders overdonderd het hout de wijn. Een hoog appelzuurgehalte verdraagt ook niet de typische "eiken"fenolen.

Normaal gesproken kan een vat drie keer gebruikt worden. Hierna zijn de fenolen volledig uitgespoeld. Het vat is dan wel bruikbaar als normaal rijpingsvat, er kan immers nog steeds micro-oxidatie plaatsvinden.

<b>Prijzen eiken vaten uit Bulgarije, inclusief bok, exclusief BTW, af Gendt</b>	
20 liter	€ 82,-
30 liter	€ 94,-
50 liter	€ 160,-
100 liter	€ 204,-
225 liter	€ 360,-
300 liter	€ 450,-
500 liter	€ 750,-

<b>Kenmerken 225 liter vat</b>	
Hoogte	950 mm
Buik diameter	700 mm
Topdiameter	560 mm
Spongat	45 – 52 mm
Gewicht	50 kg
Hoepels	6 – 8
Stop	Silicone
Droging	Open lucht 24 – 36 maanden
Toasting	Eiken open vuur
Type toasting	Light – medium – medium plus – heavy
Verpakking	Krimpfolie en karton
Controle	Hoge druk en water



WIJNBOW.NL

Kommerdijk 48

6691 MK Gendt

0481-424737

[info@wijnbouw.nl](mailto:info@wijnbouw.nl)

[www.wijnbouw.nl](http://www.wijnbouw.nl)