

DE WIJNFLESSEN (Bronnen: Wikipedia, Vivino, Hachette-vin, Levinpourtaus)

Leestijd: Blauwe tekst = +/- 6 minuten/Volledige tekst = +/- 12 minuten.

De wijnfles is de meest voorkomende verpakkingsoort voor het bewaren, het vervoer en uiteindelijk de verkoop van wijn aan de consument. Om de inhoud kenbaar te maken worden wijnflessen meestal voorzien van een wijnetiket.

Een fles bestaat uit:

- de mond, die het bovenste deel omringt,
- de hals, die overeenkomt met het taps toelopende deel aan de bovenkant,
- de schouder, het uitlopende deel dat de hals met de buik verbindt,
- de buik, het belangrijkste en breedste deel van de fles,
- de bodem, die plat is of een convex, semi-convex holle bodem kan zijn.



Voorheen bolvormig, hebben wijnflessen sinds de 18e eeuw een cilindrisch formaat gekregen, wat opslag en conservering vergemakkelijkt.

Er zijn verschillende maten flessen.

Over het algemeen geldt dat hoe groter de fles, hoe langer de wijn houdbaar is. Als gevolg hiervan zal een halve fles wijn veel sneller zijn hoogtepunt bereiken dan dezelfde wijn in een magnumfles. Dit verschil is te wijten aan het feit dat de oxidatie- en reductieverschijnselen verschillend werken volgens het wijn volume.

Waarom is de standaard inhoud van wijnflessen 75cl?

De inhoud van wijnflessen is standaard 75 centiliter en geen liter.

De capaciteit van de fles wijn werd in de 19e eeuw gestandaardiseerd en sinds deze bijzondere maatstaf zijn, daarover, de wildste theorieën ontstaan.

Het zou overeenkomen met:

- De longcapaciteit van een glasblazer,
- Het gemiddeld verbruik tijdens een maaltijd,
- Een betere manier om wijn te bewaren,
- Transportgemak.

Het antwoord zit in geen van deze theorieën, en nog minder in de Franse of Europese wetgeving. Het is gewoon een praktische en historische toepassing.

In die tijd waren de Engelsen de belangrijkste afnemers van Franse wijngaarden, maar onze Britse burens hebben nooit hetzelfde meetsysteem gehad als wij. Hun eenheid, met name "Imperial gallon" is precies gelijk met 4,54609 liter. Om hoofdpijn bij de omschakeling te voorkomen, vervoerden ze Bordeauxwijnen in vaten van 225 liter of 50 gallons, naar boven afgerond, en 225 liter komt overeen met 300 flessen van 75 centiliter. 300 is een eenvoudiger getal om berekeningen te maken dan 225. We hadden dus: 1 vat, 50 gallons, 300 flessen.

Eén gallon stemde dus overeen met 6 flessen van 75cl.

Dit is ook de reden waarom, zelfs vandaag nog, de kisten of dozen wijn meestal per 6 of 12 flessen worden verkocht.

Maar er bestaan ook andere capaciteiten.

Les bouteilles de 0,25 litre à 15 litres



-Mignonette = 5 cl

-Picolo = 20 cl

Deze kleine flesjes worden voornamelijk gebruikt voor één persoon portie champagne of andere wijnen. Ze zijn populair op drukke plaatsen zoals vliegtuigen, stadions of nachtclubs.

-Chopine = 25 cl

-Halve of "Fillette": 37,5 cl

Bekend als "Demi", bevatten deze ongeveer twee glazen wijn. Het is een alternatief voor wijnen per glas in restaurants. Een halve fles wordt vaak een "klein meisje" genoemd.

In plaats van met de kurk hebben veel halve flessen een schroefdop.

Wees echter voorzichtig; de wijn rijpt sneller in kleine flesjes.

Deze flessen zijn daarom niet bedoeld om langdurig te worden bewaard, ook al bevatten ze mogelijk wijnen met een lange houdbaarheid.

-Pot de Lyon: 46 cl Komt voor in de regio van Lyon.

-Fles (standaard): 75 cl

-Magnum (2Fl./1.5L):

De oorsprong van het woord "grote fles" gaat terug tot 1788 in Engeland

Eén Magnum komt overeen met twee standaardflessen van 750 ml wijn of 1,5 liter.

Het is zeker de meest populaire wijnfles onder de grote formaten en waarschijnlijk de enige waarvan de naam niet per regio verandert. Bourgondië, Bordeaux en Champagne verwijzen allemaal naar de fles van 1,5 L als Magnum. Het is ook het enige grote formaat dat niet is vernoemd naar een Bijbelse koning of historische figuur. De naam komt simpelweg van het Latijnse woord "Magnus" wat "groot" betekent. Naast het gemak van meer wijn in één fles, is het goed om te weten dat wijn in een Magnum minder snel verouderd dan in een standaard wijnfles.

Dit komt omdat er minder zuurstof aanwezig is in verhouding met de hoeveelheid wijn in de fles en het verouderingsproces van de wijn langzamer gaat.

-Dubbele magnum of Marie Jeanne (4Fl./3L):

In Champagne heet een "Double-Magnum" Jéroboam, genoemd naar de eerste koning van het Noordelijke Koninkrijk van Israël die gedurende de 10e eeuw 22 jaar regeerde.

Zoals bij alle grootformaten wijnflessen, rijpt de wijn langzamer in een Double-Magnum, waarbij de aroma's over het algemeen langer fris blijven, omdat er minder zuurstof in de fles komt, in verhouding tot het volume wijn.

Double-Magnums en Jéroboams Champagnes zijn relatief zeldzaam, zeker meer dan Magnums.

Ze worden meestal in beperkte hoeveelheden handmatig gevuld.

-**Jeroboam (6,66 Fl./5L):** Jeroboam was de stichter van het koninkrijk van Israël en de 1e koning van Israël (933 tot 910 voor Christus). Hij werd gekozen door de tien noordelijke stammen die waren opgestaan tegen Rehoboam.

-**Réhoboam (6Fl./4,5L):** is een groot formaat wijnfles met 4,5 liter vloeistof. Dit is voldoende om ongeveer 30 glazen wijn te vullen en komt overeen met 6 standaardflessen van 750 ml.

Dit flesformaat wordt in Bordeaux, verwarrend, Jéroboam genoemd, terwijl in Champagne Jéroboam 3 L. bevat. De formaten van vier en een halve liter zijn zeldzaam. Ze worden meestal in zeer beperkte hoeveelheden handmatig gevuld.

De naam Réhoboam komt van "Roboam". Hij was koning van het koninkrijk Israël rond 932 v.Chr., bij de dood van zijn vader Salomo, toen koning van Juda alleen tot 915 v.Chr. Hij was diegene die, volgens de goddelijke wil, aan de oorsprong van het schisma, dat het koninkrijk van Israël verdeelde in twee rivaliserende koninkrijken

-**Mathusalem of Imperial (8Fl./6L):** Bijbelse patriarch van het Oude Testament waarvan wordt gezegd dat hij 969 jaar of 720 jaar heeft geleefd (**Zie je wel dat de wijn bewaard!** 😊 😊 😊).

Mathusalem is een grote fles wijn met 6 liter wijn. Dit is genoeg om 40 glazen wijn te vullen en komt overeen met 8 standaardflessen van 750 ml.

Verwarrend genoeg wordt "Imperial" gebruikt in de Bordeaux-regio, terwijl Champagne of Bourgondië en andere wijnregio's, verwijzen naar dit formaat als een Mathusalem.

Hoewel de term Imperial waarschijnlijk verwijst naar de grootheid van het Franse rijk in het verleden, was Mathusalem een Israëlitische koning, grootvader van Noé. De Hebreeuwse Bijbel meldt dat hij de man was die het langst leefde, tot de leeftijd van 969 jaren.

-**Salmanazar (12Fl./9L):** De Salmanazar is een grote fles wijn met daarin 9L drank. Dit is voldoende om ongeveer 60 glazen wijn te vullen, en komt overeen met 12 standaardflessen van 750 ml.

Vijf koningen van Assyrië droegen deze naam. De bekendste was Salmanazar III (858 tot 823 v.Chr.) Hij was de zoon van Assour Nassirpal en een voormalige koning van Syrië.

Ongebruikelijk voor grote formaten, de term is in heel Frankrijk consistent om te verwijzen naar deze flesgrootte van 9 liter. Het wordt zowel in Bordeaux, Bourgondië of Champagne gebruikt.

-**Balthazar (16Fl./12L):** Twee beroemde Balthazar stonden mogelijk achter de naam van deze imposante fles. Een van hen was de zoon van Nabonides en de regent van Babylon, gedood door Cyrus rond 539 v.Chr..

Balthazar is ook de naam van een van de drie magiërs die de wonderbaarlijke ster volgden naar de Kerststal in Bethlehem.

-**Nabuchodonosor (20Fl. 15L):** Nabuchodonosor (605-561 v.Chr.), Zoon van Nabopolassar, was een van de beroemdste koningen van Babylon. Hij was het die de joden na de val van de heilige stad van Jeruzalem naar Babylon verplaatste.

-**De Melchior:** gigantische fles equivalent aan 24 gewone flessen, d.w.z. 18 liter
Melchior was een van de drie wijze mannen die geschenken aan Jezus brachten.

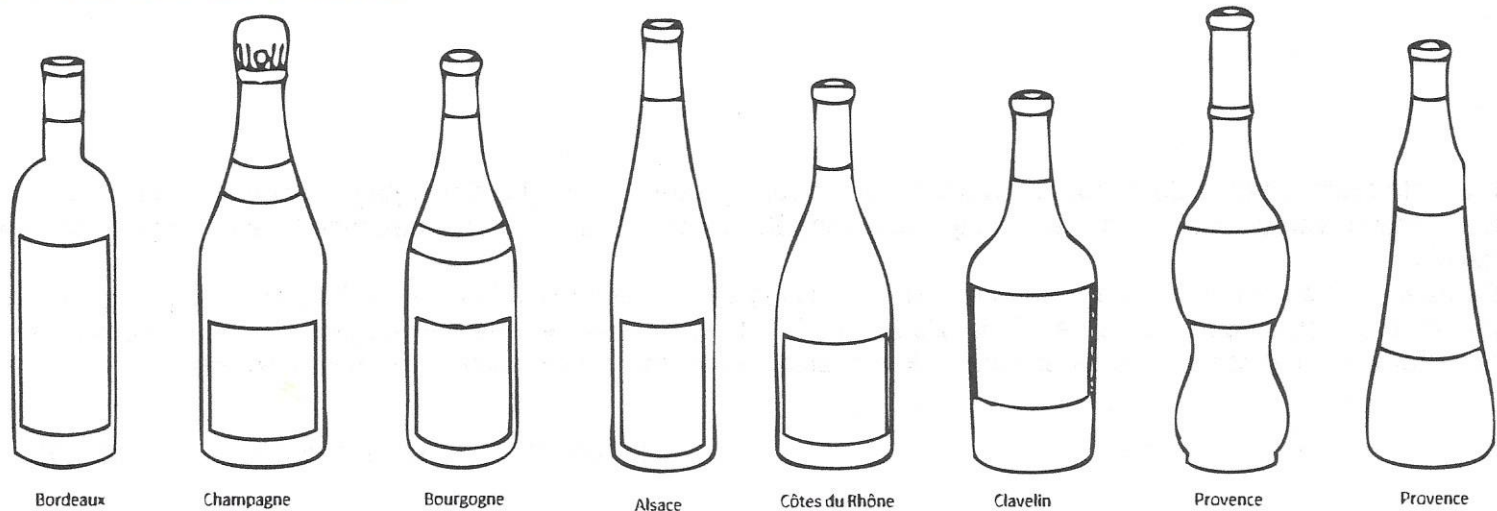
Als je ooit het geluk hebt om door de elitaire kringen van de wijnwereld te trekken, kom je misschien zelfs nog grotere, uiterst zeldzame, flessen wijn tegen, meestal gevuld met champagne.

Deze kunnen zijn:

- Primat (36 Fl./27 L),
- Melchizedek (40 Fl./30 L),
- Adélaïde (124 Fl./93 L),
- Sublime (200 Fl./150 L).

We wensen je zeker de kans om zulke zeldzaamheden te delen met veel vrienden die natuurlijk van wijn houden. Deze supergrote flessen worden in zeer beperkte hoeveelheden handmatig gevuld in de topwereld van domeinen en worden aan zeer hoge prijzen verkocht.

De vorm van de flessen



Afgezien van de inhoud, kan de vorm van de flessen variëren, afhankelijk van de regio van de wijnproductie, of zelfs van de benaming (Appellation). Maar pas op, als de oorsprong vaak wordt weergegeven door de vorm van de fles, wordt slechts een klein aantal van deze flessen gereguleerd (La Clavelin, La Flûte Alsacienne en La Muscadet). Met andere woorden, u zult waarschijnlijk een Bourgondische, Bordeaux of andere flesvorm tegenkomen die overal vandaan kan komen. (Bv.: Bordeauxwijn in een Bourgondische fles)

In Frankrijk vinden we over het algemeen de volgende formaten:

- De "bordelaise", gecreëerd door de "Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)", ook gebruikt voor wijnen uit het zuidwesten.
- De "bourguignonne", gebruikt voor Bourgondische wijnen, die ook in andere regio's voorkomt:
 - o met de "jura" voor Jura en Savoy wijnen,
 - o met "muscadet" en "Anjou" voor Loire wijnen,
 - o met de "rhodanienne", voor Côtes du Rhône-wijnen,
- De "champenoise", voor champagnes (hoewel er speciale flessen zijn zoals die van Dom Pérignon bv.),
- De "flûte d'Alsace", met een puntig en langwerpig uiterlijk, gebruikt voor Elzaswijnen,
- De "gaillacoise", gebruikt voor Gaillac-wijnen,
- De "flûte à corset", waarvan het cilindrische deel aan de basis vernauwd is, dat wordt gebruikt voor wijnen uit de Provence en Corsica,
- De "clavelin", met een sterke geëxpandeerde fles en daarboven een fijne hals, die in feite uitsluitend gereserveerd is voor "Vin Jaune" Jurawijnen, met een capaciteit die afwijkt van de algemene regel, aldus 62 cl in plaats van 75 cl.

Zoals de geëxpandeerde vorm bijzonder is, is de capaciteit dat ook, met slechts 62 cl. Wanneer wijn verouderd in vaten, verdampt deze gedeeltelijk na verloop van tijd ("La part des Anges" genoemd). Daarom is het noodzakelijk om het vat regelmatig tot de rand bij te vullen om oxidatie van de wijn te voorkomen (Deze handeling noemt men "Ouillage"). Het bijvullen wordt niet toegepast voor de "Vin Jaune" van de Jurastreek en wordt het verlies door verdamping dus niet gecompenseerd teneinde een "Prise de voile" mogelijk te maken en de daaruit resulterende gistsluier te behouden (zoals het plaatsvindt bij productie van Sherry/Xères wijnen). De capaciteit van 62 cl houdt dus rekening met de, door verdamping, verloren hoeveelheid tijdens de oxidatieve veroudering die 6 jaar en 3 maanden zal aanhouden. Deze zeer lange rijping van de wijn geeft hem een palet van complexe aroma's en rancio smaken (door de aanwezigheid van sotolon), en houtachtige aroma's als gevolg van de gistsluier. Bovendien, door de fysisch-chemische reacties, gevolg van deze specifieke rijping, heeft de "Vin Jaune" uit de Jura een uitstekend lang verouderingsvermogen.

De kleur van de flessen.

De kleuren van wijnflessen variëren van kleurloos glas tot rokerig bruin, groen of droge bladeren. Kleurloze flessen, die de kleur van de wijn onthullen, verpakken vaak jonge drinkwijnen, witte wijnen, rosé wijnen of zoete wijnen waarvan de kleur bijdraagt aan het oog plezier.

Kleurloze flessen bevatten soms zoete wijnen; hun delicate gouden kleur is ook een verkoopargument. Het is belangrijk om de jurk te laten zien.

Zelden verpakken ze champagnes flessen, we zullen ons dus haasten om deze flessen in de kelder te leggen. Inderdaad heeft licht een snel en schadelijk effect op de evolutie van wijnen, zeker met mousserende wijnen - waarvan de prestige cuvees dus vaak in dozen worden verkocht.

De droge rode en witte wijnen voor veroudering worden meestal gebotteld in flessen van getint glas die tot op zekere hoogte de ultraviolette stralen afschermen.

Andere kleuren? We zien blauwe flessen verschijnen. Een recente mode die zelden, te bewaken flessen, betreffen.

Het gewicht van de flessen

Flessen die bedoeld zijn voor het rijpen van wijnen, die in rekken worden gestapeld, zijn over het algemeen zwaarder, en nog meer diegene die mousserende wijnen bevatten: ze moeten de druk van kooldioxide kunnen weerstaan.

De flessen sluiten

Zie onze Newsletter RIC NEWS 02-2016 NL / "Wijnen en Kurk"

Zie ook artikel in "Ken Wijn - Magazine Nr. 25 van mei 2016"



R.I.C. Food & Beverage

Henri Dermul
Rue de Renipont 28
1332 GENVAL - Belgium

+32 475 25 19 52
info@r-i-c.eu
www.riewineweb.be