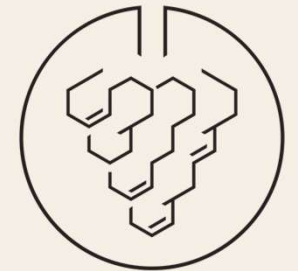


Wijnfouten

Sietze Wijma

21 mei 2026

Wijnbouw Congres der Lage Landen



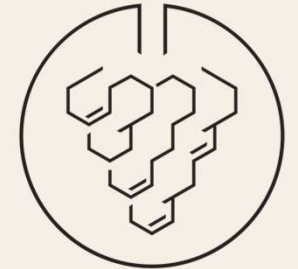
ART OF TASTING
science-driven tasting courses



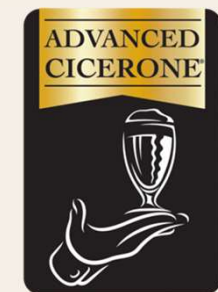
Wijnfouten

Sietze Wijma

The Art of Tasting
MSc Sensory Science
WSET Niveau 4 Diploma in Wines
Advanced Cicerone®

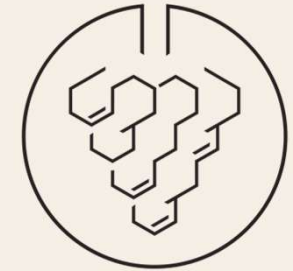


ART OF TASTING
science-driven tasting courses



▲ Wat is een wijnfout

- Ongewenst/onaangenaam aroma/smaakbeleving
- Beïnvloedt kwaliteit
- Onbedoeld
- Afhankelijk van wijnstijl



ART OF TASTING
science-driven tasting courses

▲ Wijnen

- 7 glazen
- Dezelfde basiswijn
- Aromatoevoegingen (food-grade)
- Veilig om te ruiken en te proeven

▲ Deze sessie

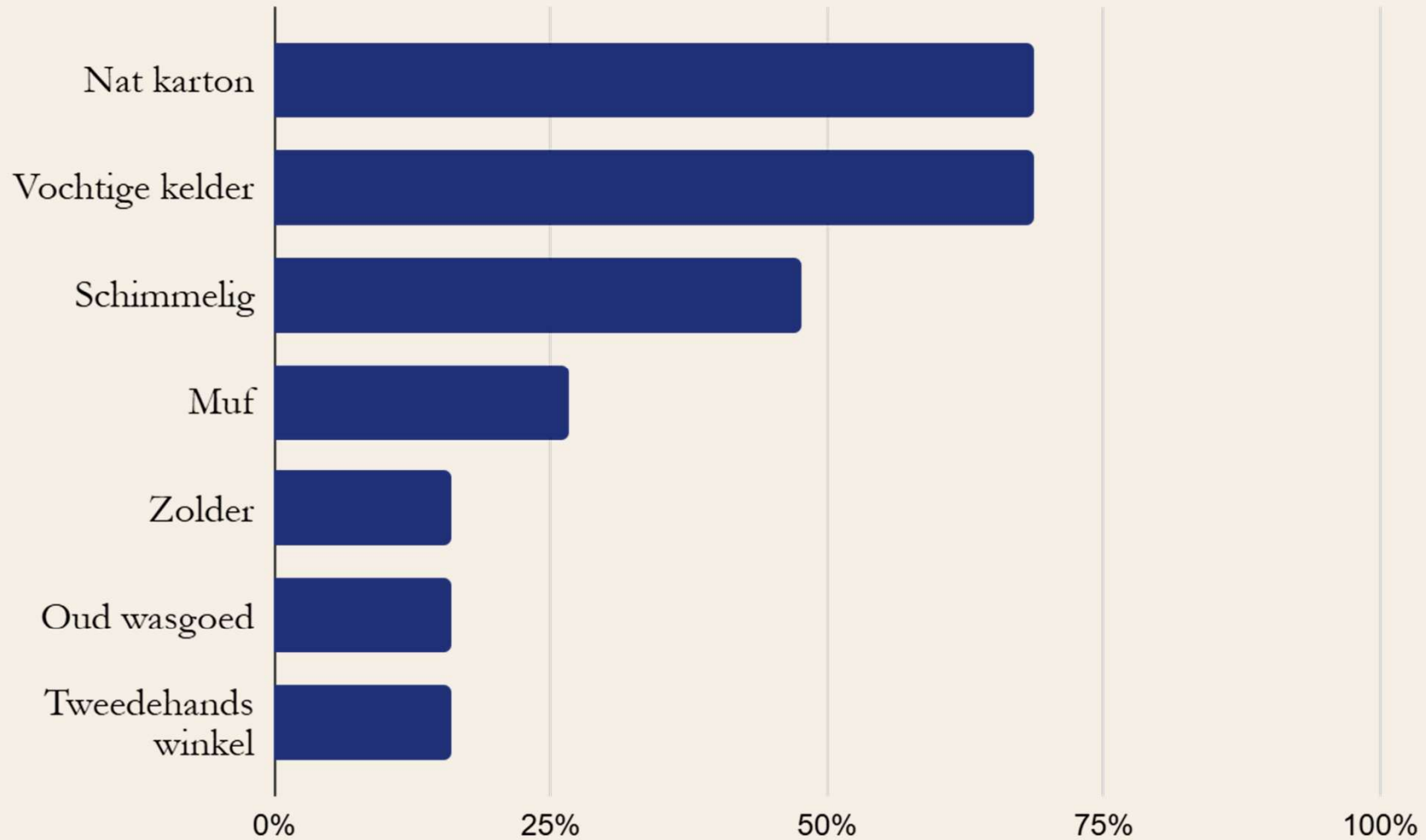
- Proberen van wijnen + uitleg
- Mengen

▲ Powerpointpresentatie



Nat karton

Glas 1



TCA

Categorie: fenolen



Fout

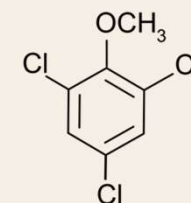
▲ **Kurk**

Oorzaak

▲ **Schimmel, chloor, fenolen**

Preventie

▲ **Pesticiden, kurk bleken, alternatieve sluitingen**



Drempelwaarde:
4 nanogram/liter



Photo courtesy of Espirito da Comporta



(bestrijdingsmiddelen)
chlor



(stam)
+
→ TCP

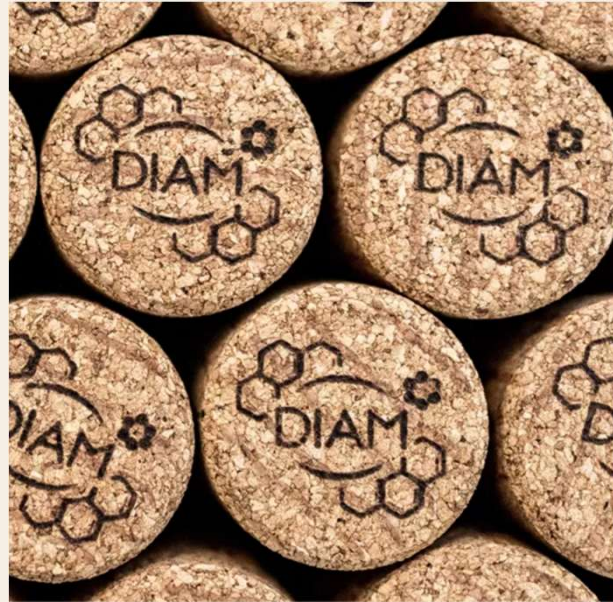


fenolen

(schimmels)
TCP → TCA

Nat karton

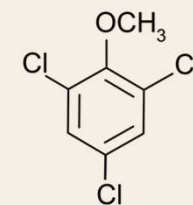
Glas 1



Nat karton

Glas 1

TCA

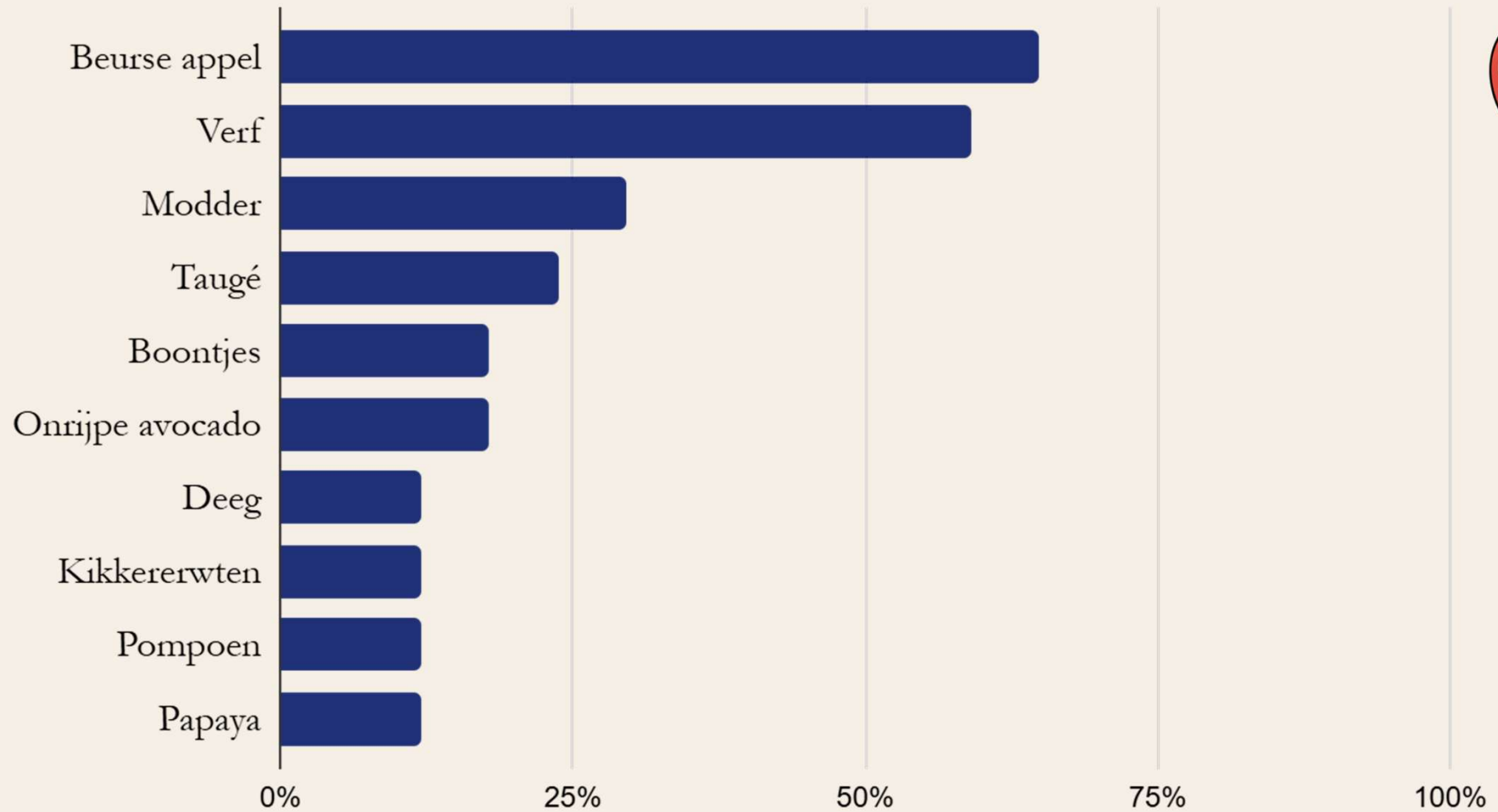


Alcohol	12%
TCA	0.0000000003%

Drempelwaarde:
4 nanogram/liter

Beurse appel

Glas 2



Beurse appel

Glas 2

acetaldehyde

Categorie: Aldehyden

Fout

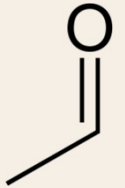
▲ Oxidatie

Oorzaak

▲ Fermentatie, oxidatie

Preventie

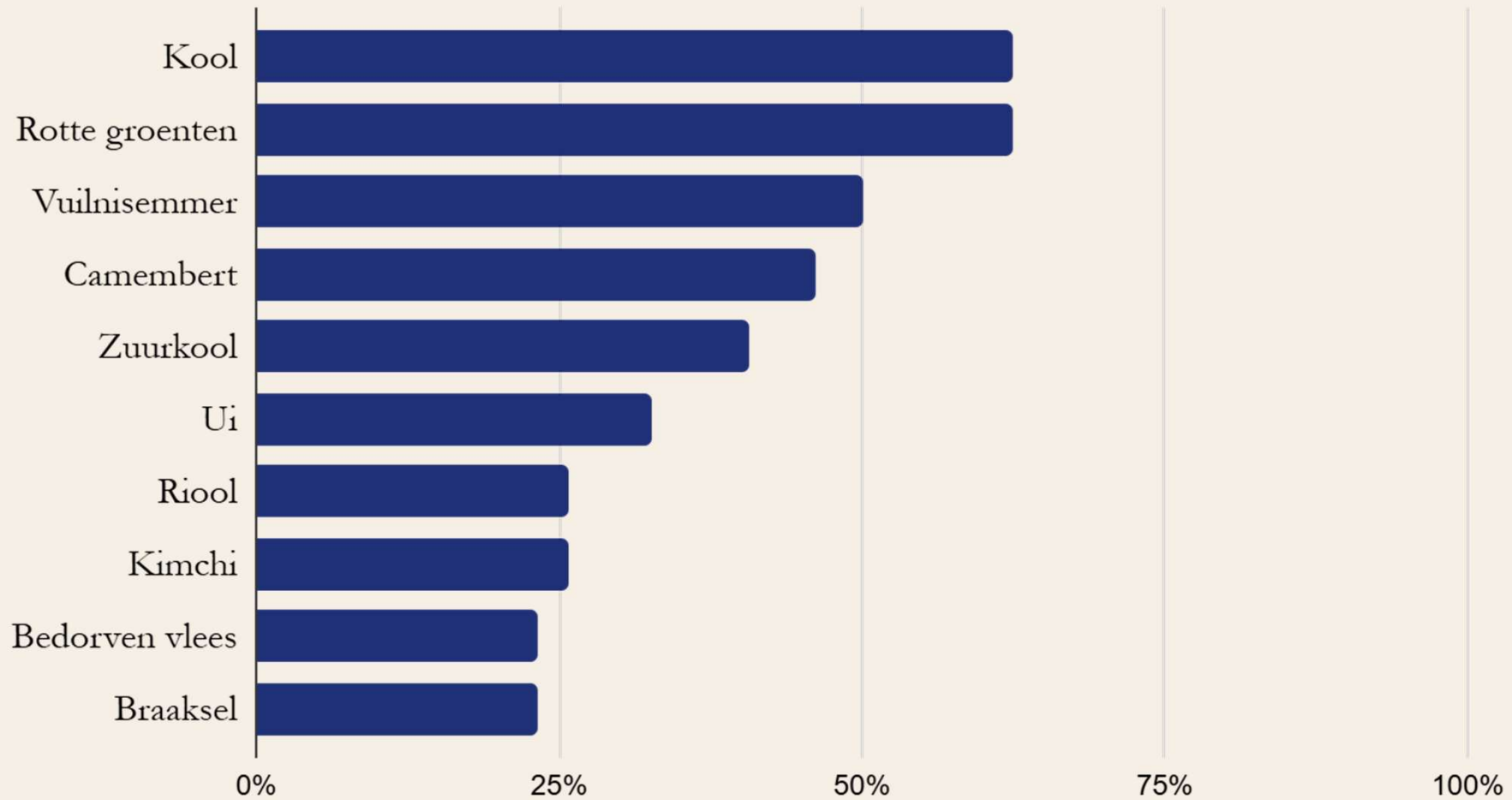
▲ Zuurstof, gezonde vergisting, SO₂



Drempelwaarde:
10 mg/L

Kool

Glas 3



methyl mercaptaan

Categorie: zwavelverbindingen

Fout

- ▲ Reductie, licht

Oorzaak

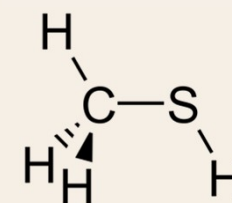
- ▲ Gestresste gist

Preventie

- ▲ Voedingsstoffen, zuurstof, flessluiting

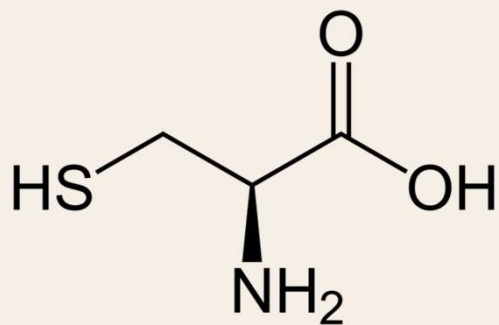
Remedie

- ▲ Zuurstof, koper



Drempelwaarde:
4 µg/L

▲ Cysteine

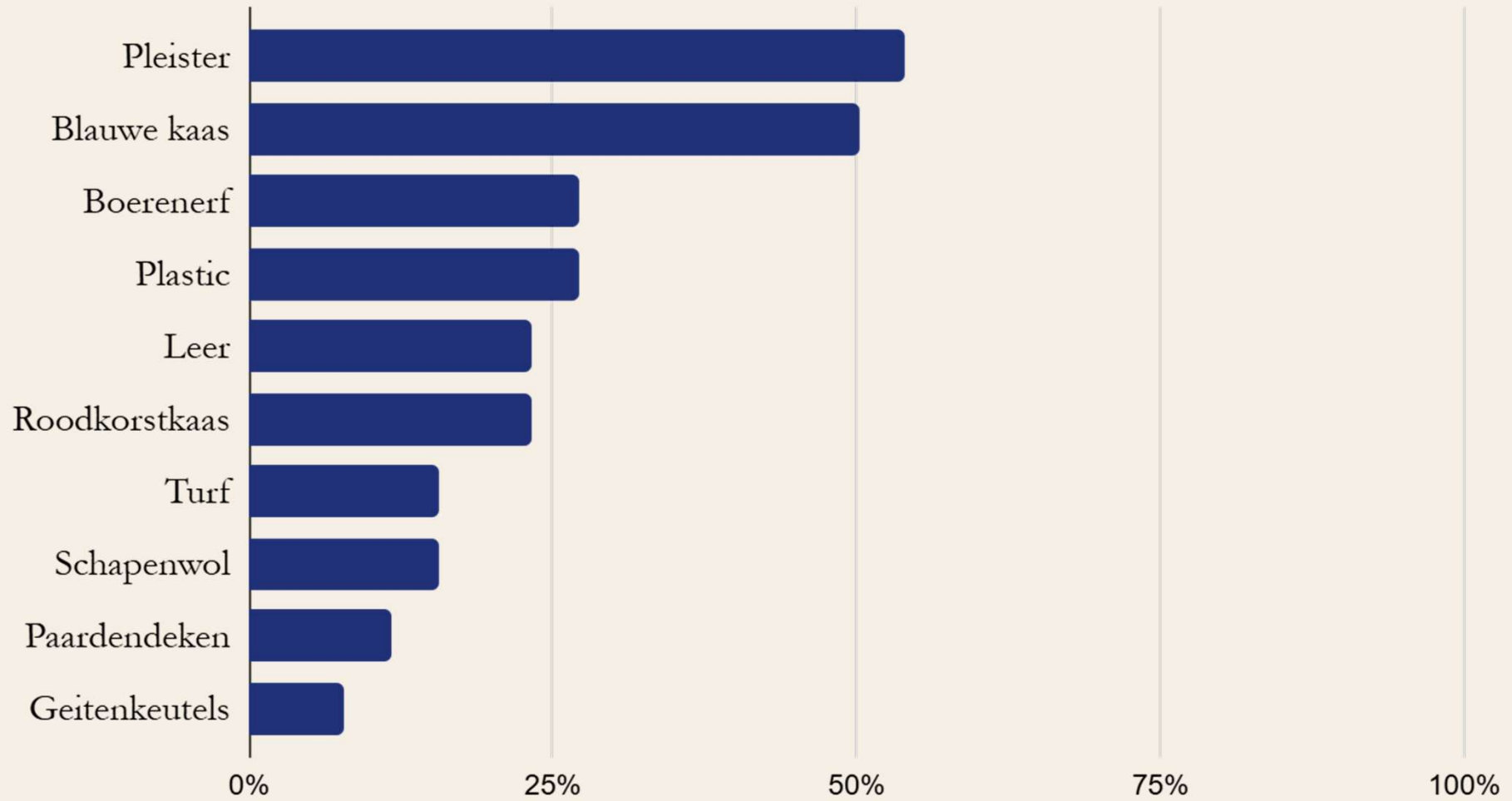
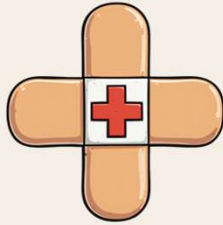


Licht



Pleister

Glas 4



4-ethylfenol

Categorie: fenolen

Fout

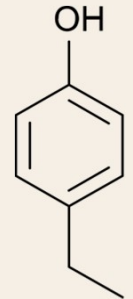
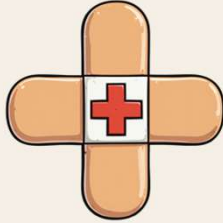
- ▲ **Brettanomyces (Brett)**

Oorzaak

- ▲ **Fermentatie, vat, fles**

Preventie

- ▲ **Restsuiker, gistnutriënten, sulfiet, hygiene**



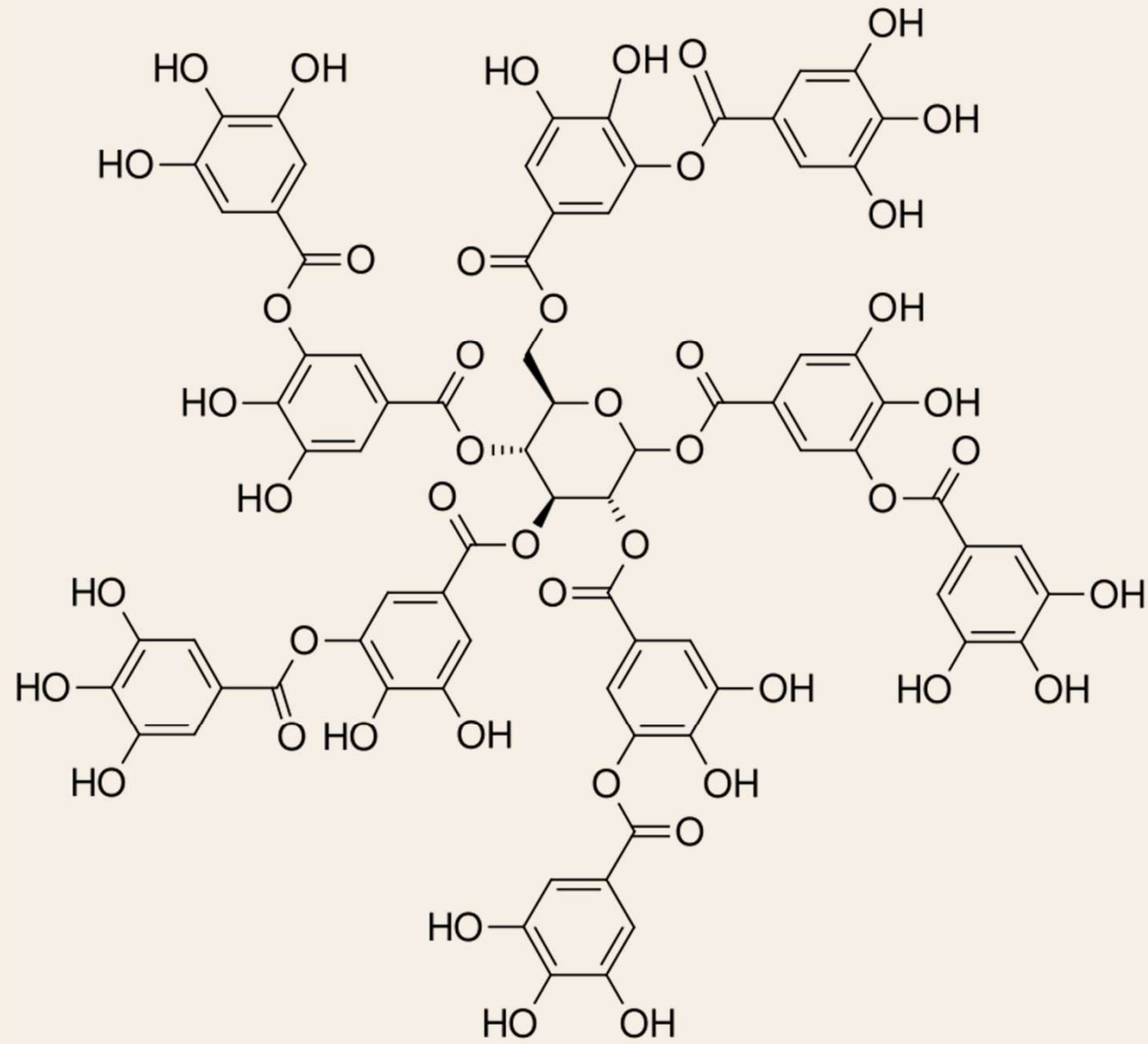
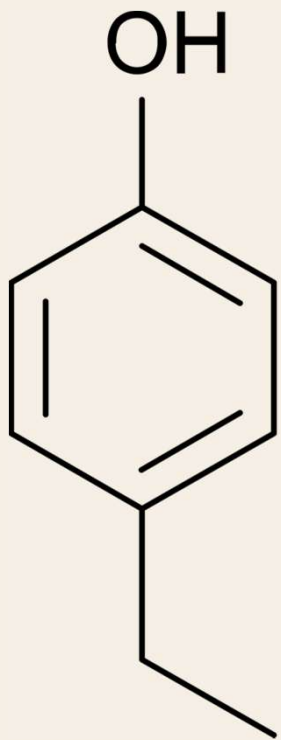
Drempelwaarde:
15 µg/L

Gisttypen

Saccharomyces Cerevisiae

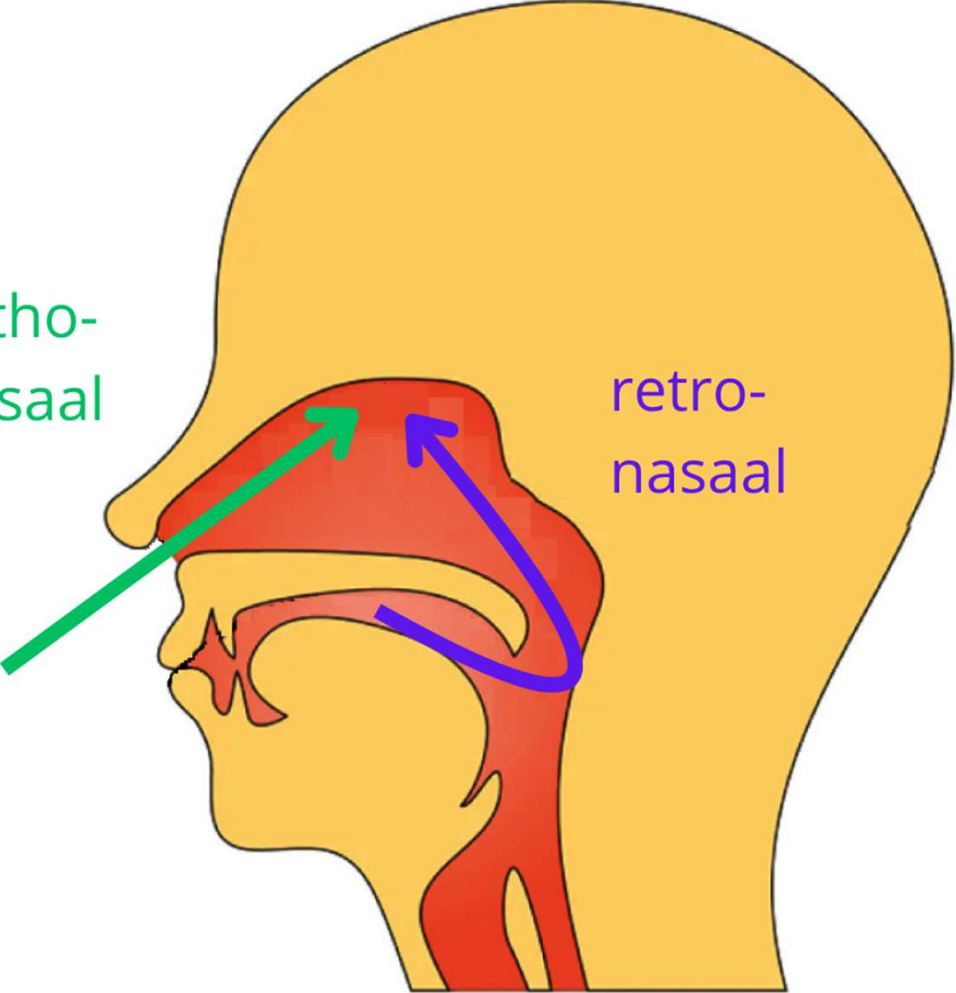
Brettanomyces

Fenolen



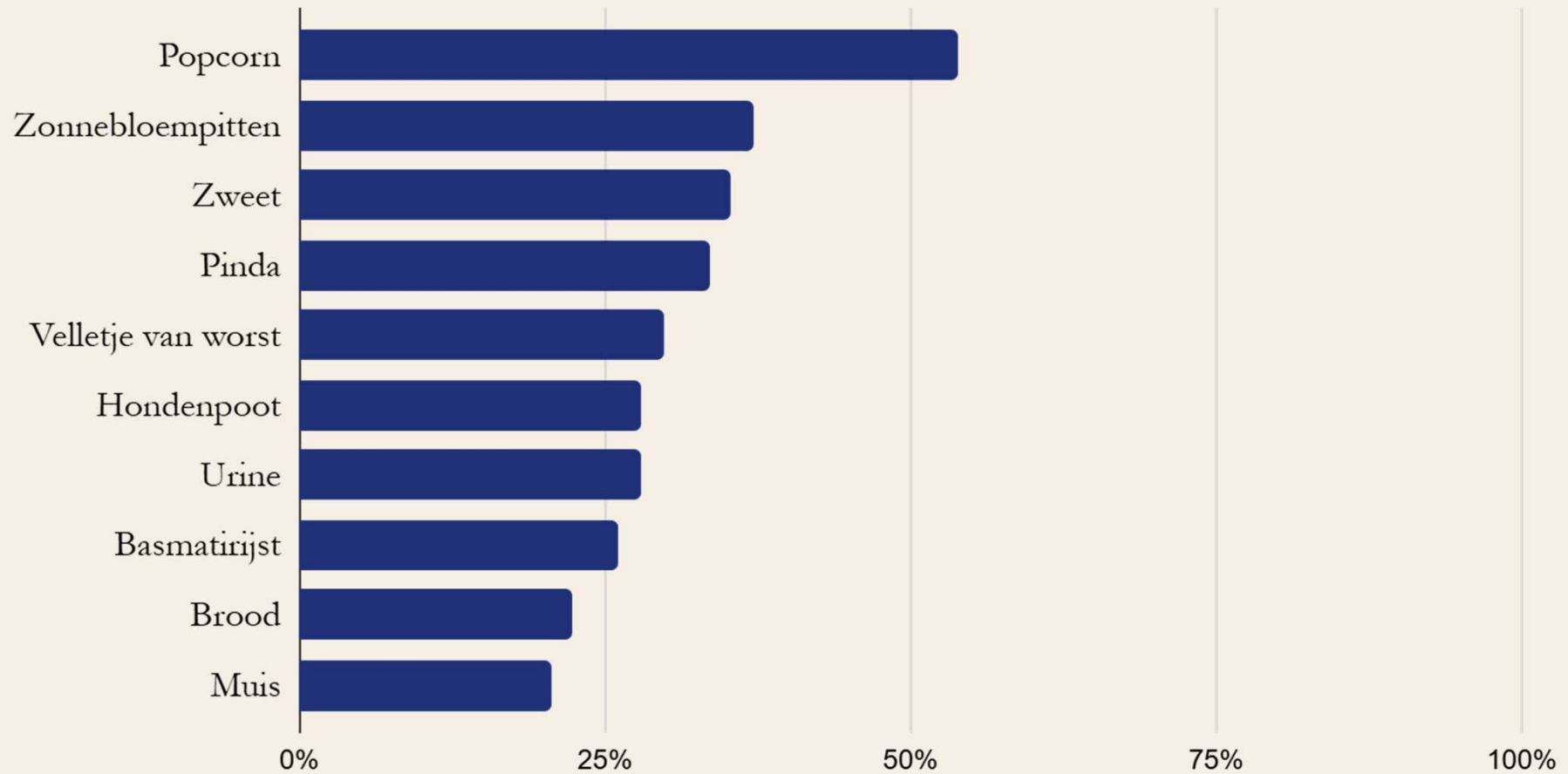
ortho-
nasaal

retro-
nasaal



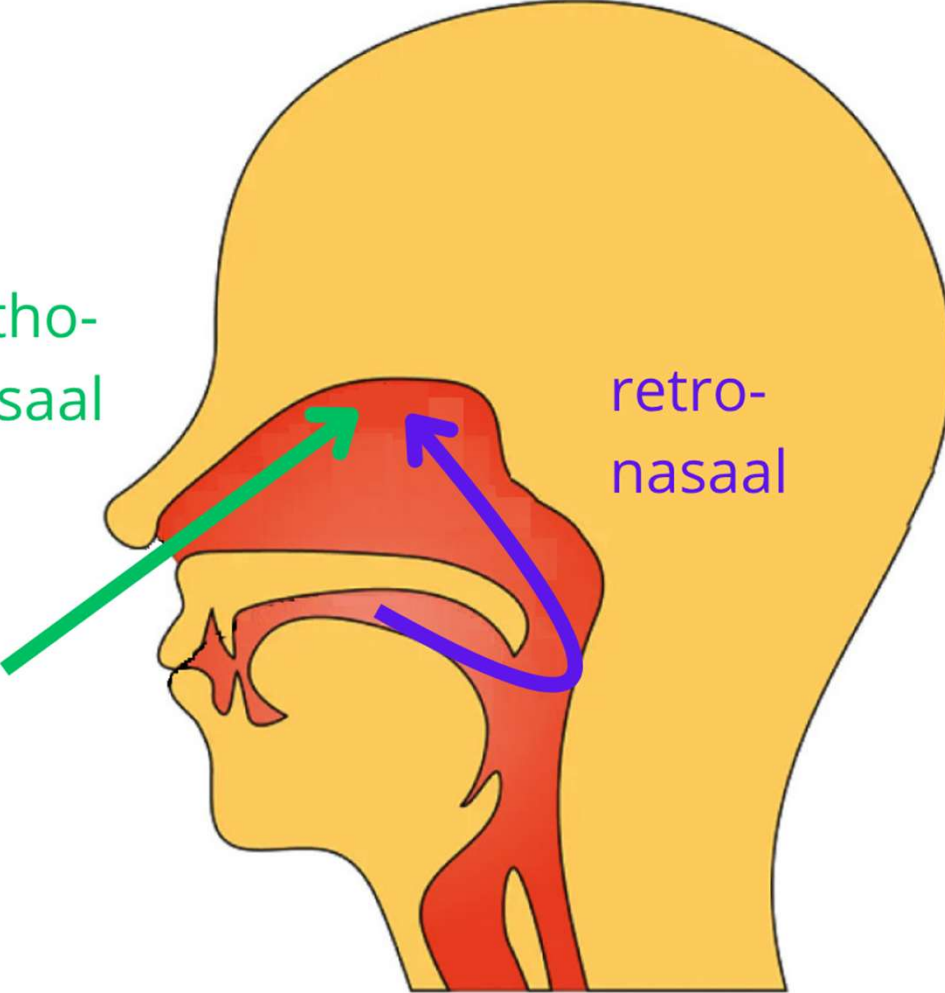
Popcorn

Glas 5



ortho-
nasaal

retro-
nasaal



Popcorn

Glas 5

ATHP

Categorie: pyridinen

Fout

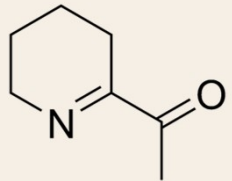
▲ Muis

Oorzaak

▲ Melkzuurbacteriën

Preventie

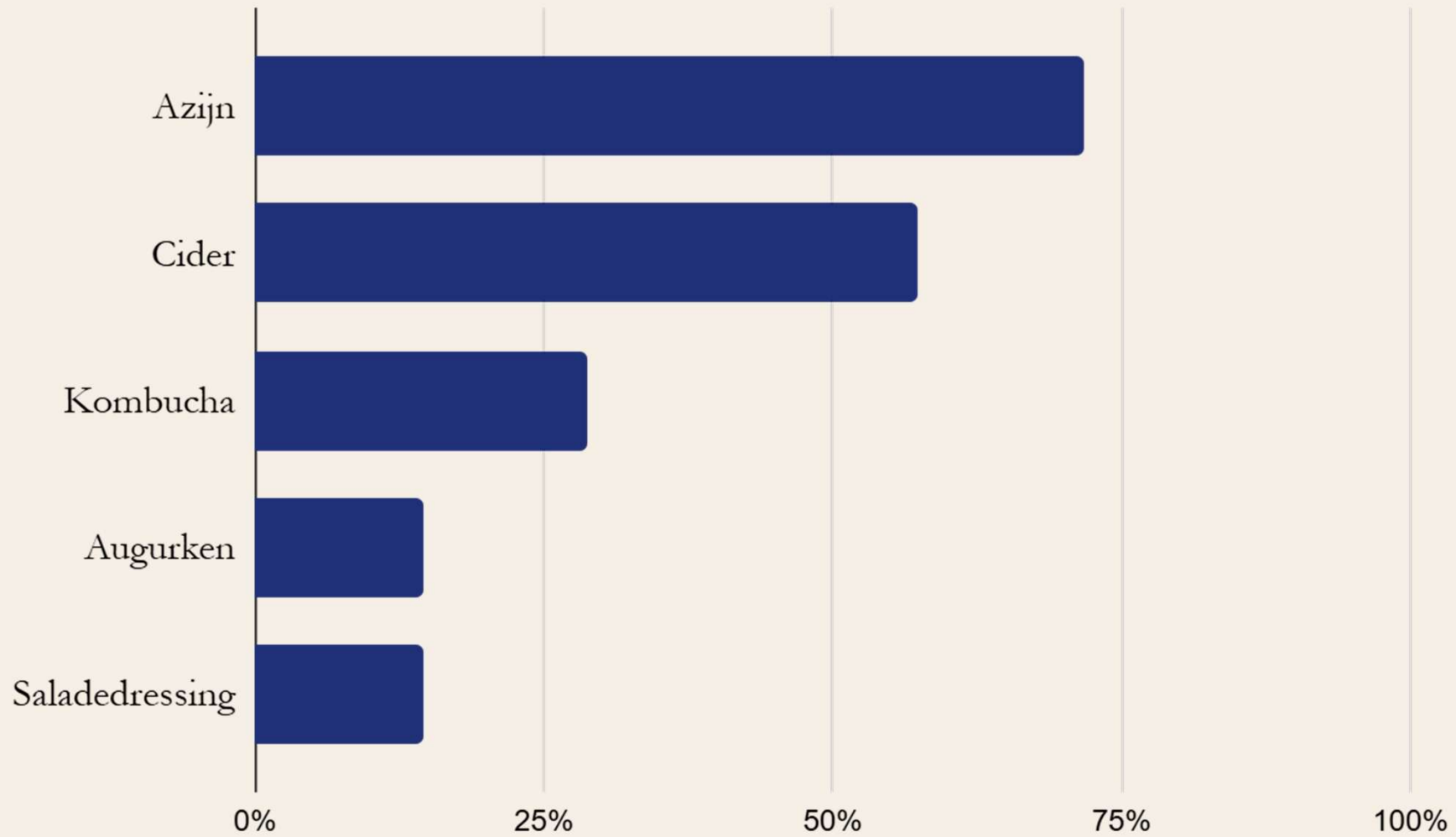
▲ Sulfiet, gecultiveerde gist/bacteriën, zuurstof



Drempelwaarde:
5 µg/L

Azijn

Glas 6



azijnzuur

Categorie: zuren

Fout

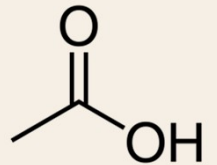
- ▲ Vluchtig zuur

Oorzaak

- ▲ Azijnzuurbacteriën

Preventie

- ▲ Zuurstof, hygiene



Drempelwaarde:
150 mg/L



Foto van Decanter

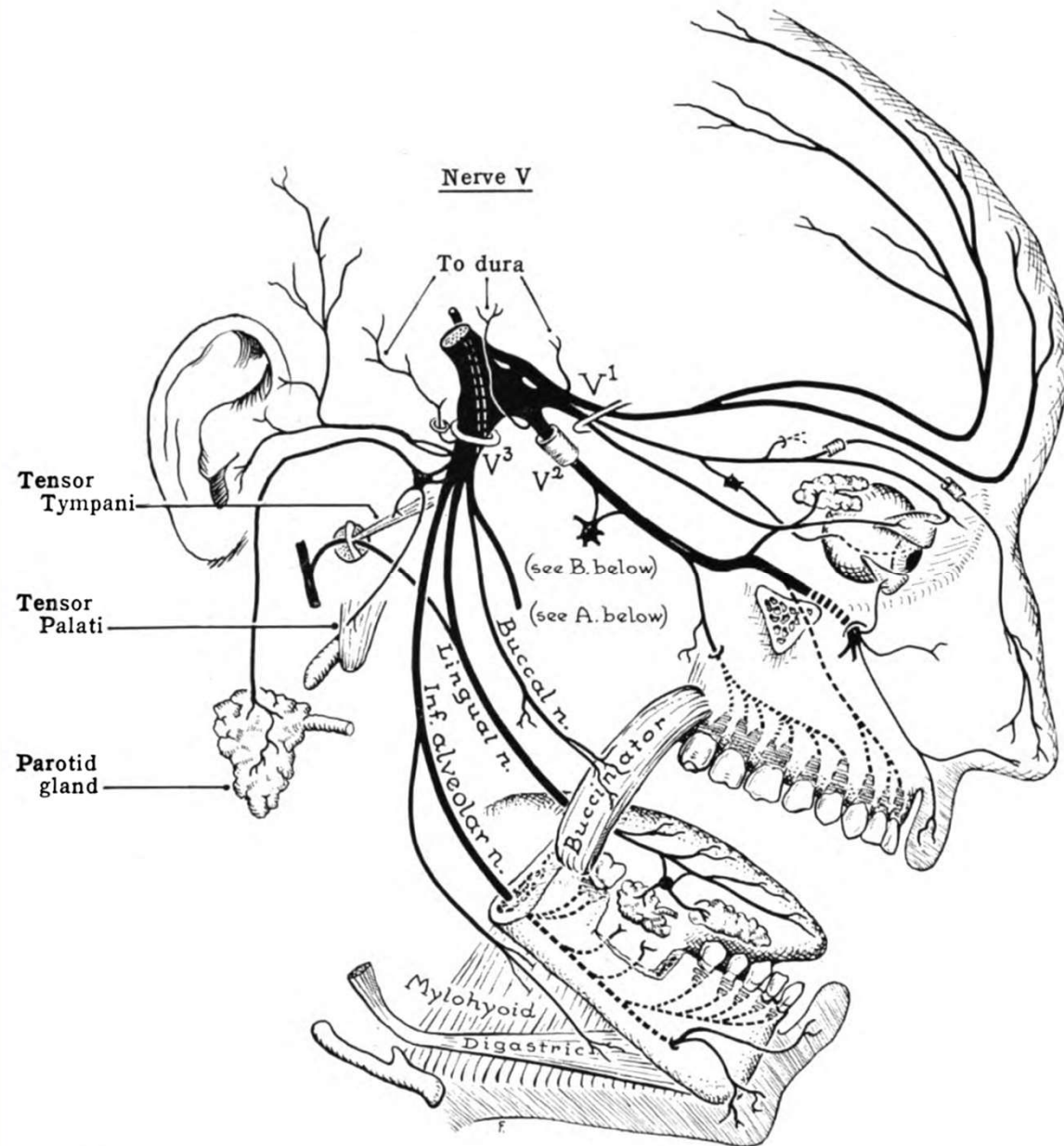


Foto van Word on the Grapevine



Drielingenszenuw

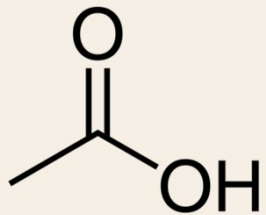
- Het bijtende van azijnzuur
- De verwarmende gloed van alcohol
- Het pittige van chili
- Verkoeling van menthol
- Bruis van CO₂
- Het stroeve gevoel van tannine



Zuren

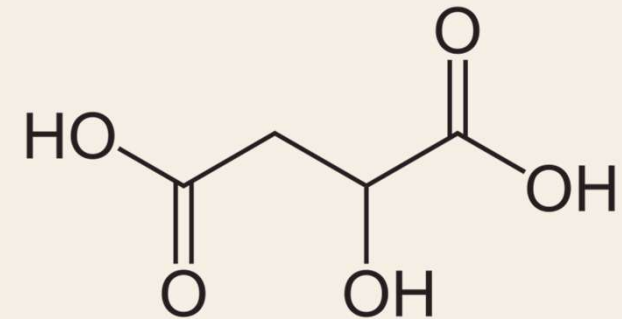
Vluchtige zuren

azijnzuur



Niet-vluchtige zuren

appelzuur



▲ Herhaling

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk
2	Beurse appel	<i>acetaldehyde</i>	Oxidatie
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie
4	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces
5	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis
6	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur

▲ Blend **beurse appel** en **kool**

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk
2	Beurse appel	<i>acetaldehyde</i>	Oxidatie
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie
4	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces
5	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis
6	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur

▲ Blend **pleister** en **popcorn**

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk
2	Beurse appel	<i>acetaldehyde</i>	Oxidatie
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie
4	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces
5	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis
6	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur

▲ Blend **pleister/popcorn** en **azijn**

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk
2	Beurse appel	<i>acetaldehyde</i>	Oxidatie
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie
4	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces
5	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis
6	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur

- ❑ Contacteer Sietze:
sietze@artoftasting.nl
- ❑ Educatieve video's en posts:
www.instagram.com/artoftasting
- ❑ Cursussen, webshop
www.artoftasting.nl
- ❑ Leeg glazen in de spuugemmers

