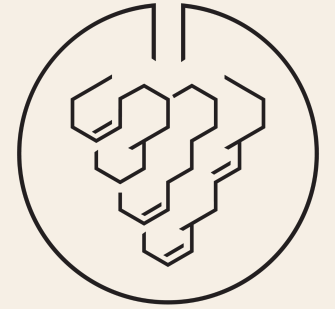


# Wijnfouten

**Sietze Wijma**

**27 April 2026**

**Vereniging Vlaamse Sommeliers VZW,  
Belgische Wijnbouwers VZW**

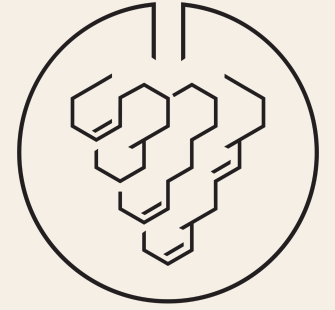


**ART OF TASTING**  
science-driven tasting courses

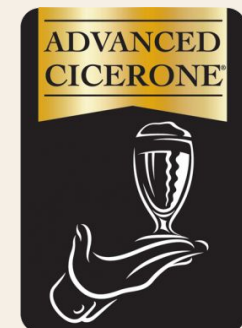
# Wijnfouten

**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

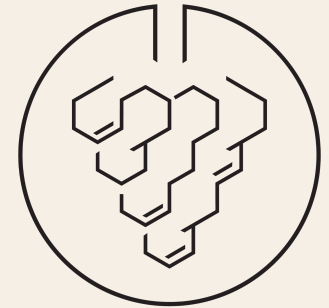
## ▲ Wijnen

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

## ▲ Deze sessie

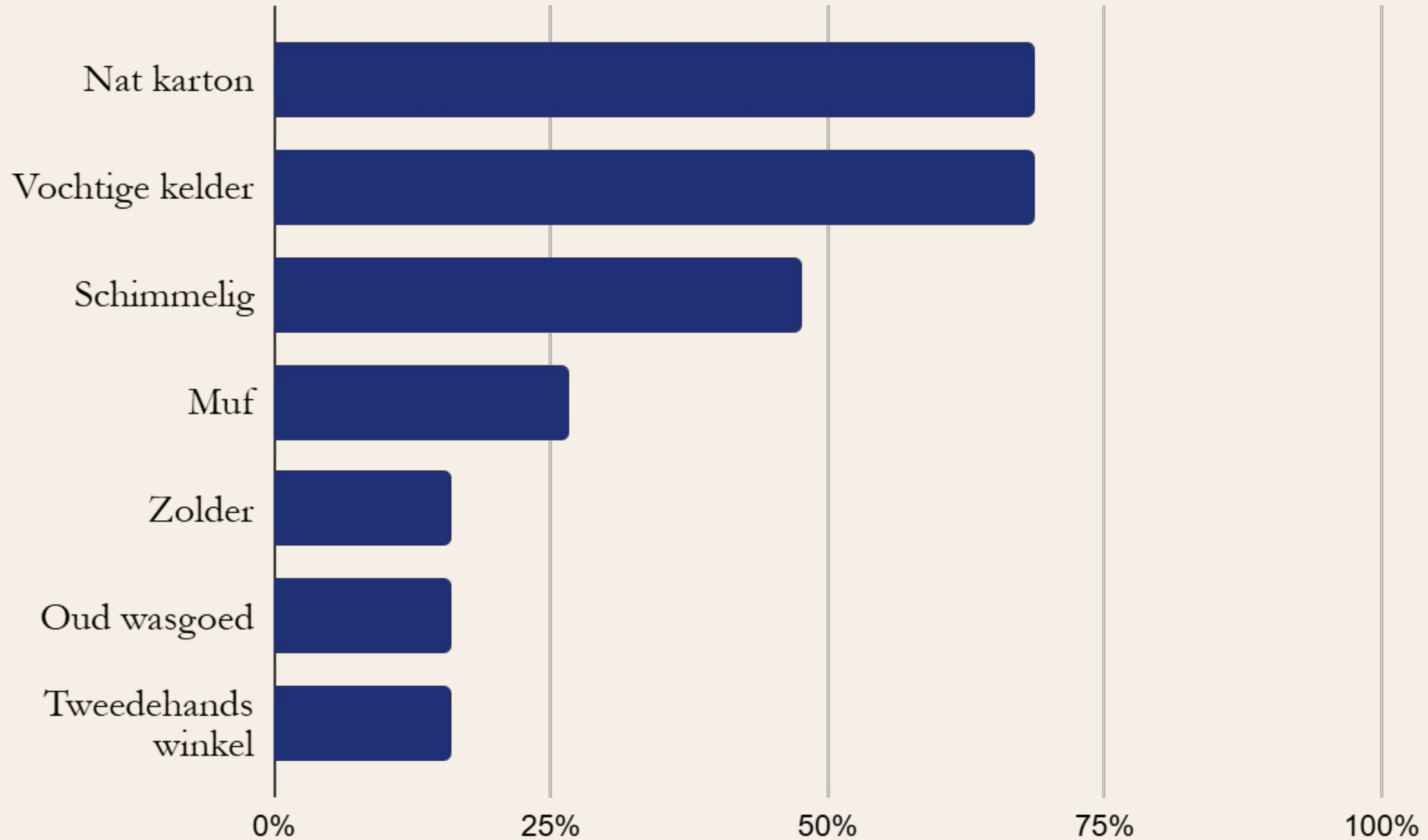
- Proberen van wijnen + uitleg
- Blindproeftest
- Mengen

## ▲ Powerpointpresentatie



ART OF TASTING  
science-driven tasting courses





*TCA*

Categorie: fenolen

## Fout

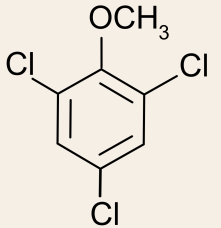
▲ **Kurk**

## Oorzaak

▲ **Schimmel, chloor, fenolen**

## Preventie

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



Drempelwaarde:  
4 nanogram/liter

1 Nat karton

2

3

4

5

6

7

8

9

10



Photo courtesy of Espirito da Comporta



(bestrijdingsmiddelen)  
chlor

+

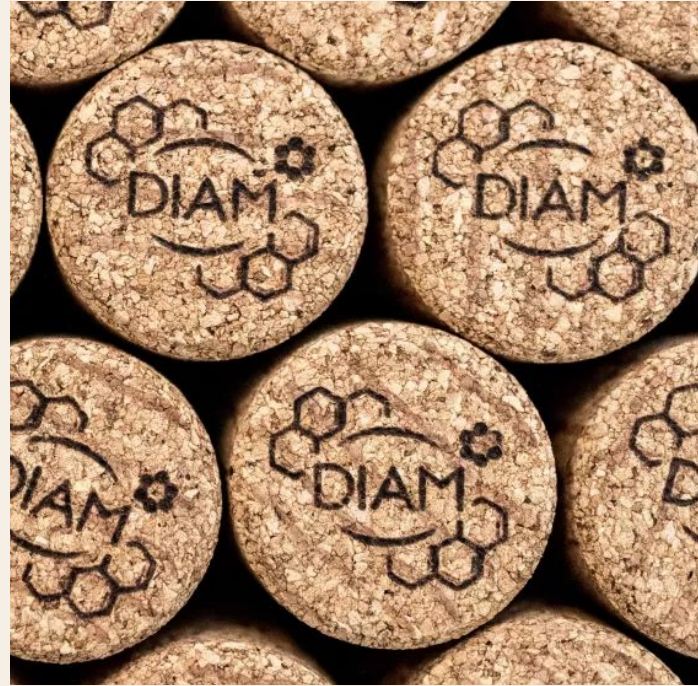


(stam)  
fenolen

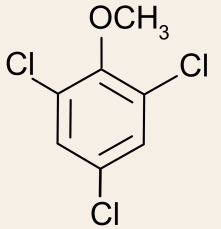
→ TCP



(schimmels)  
TCP → TCA



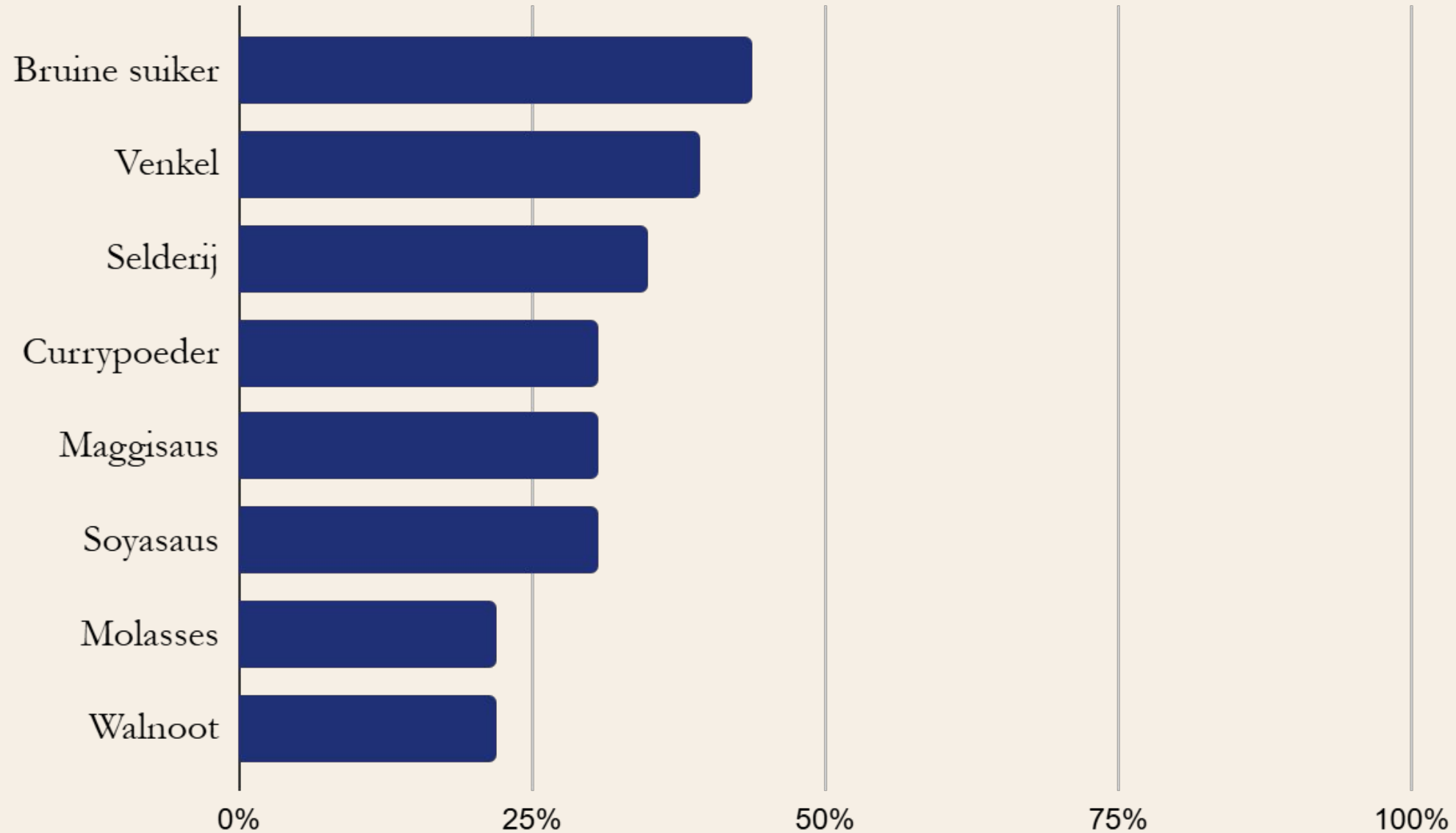
*TCA*



Drempelwaarde:  
4 nanogram/liter

Alcohol	12%
TCA	0.0000000003%





*sotolon*

Categorie: Lacton

## Fout

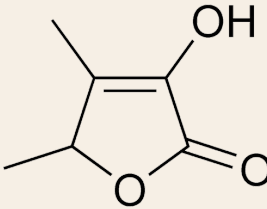
- ▲ Oxidatie

## Oorzaak

- ▲ Blootstelling van wijn aan zuurstof

## Preventie

- ▲ Tannine, zuurgraad, sulfiet, flessluiting

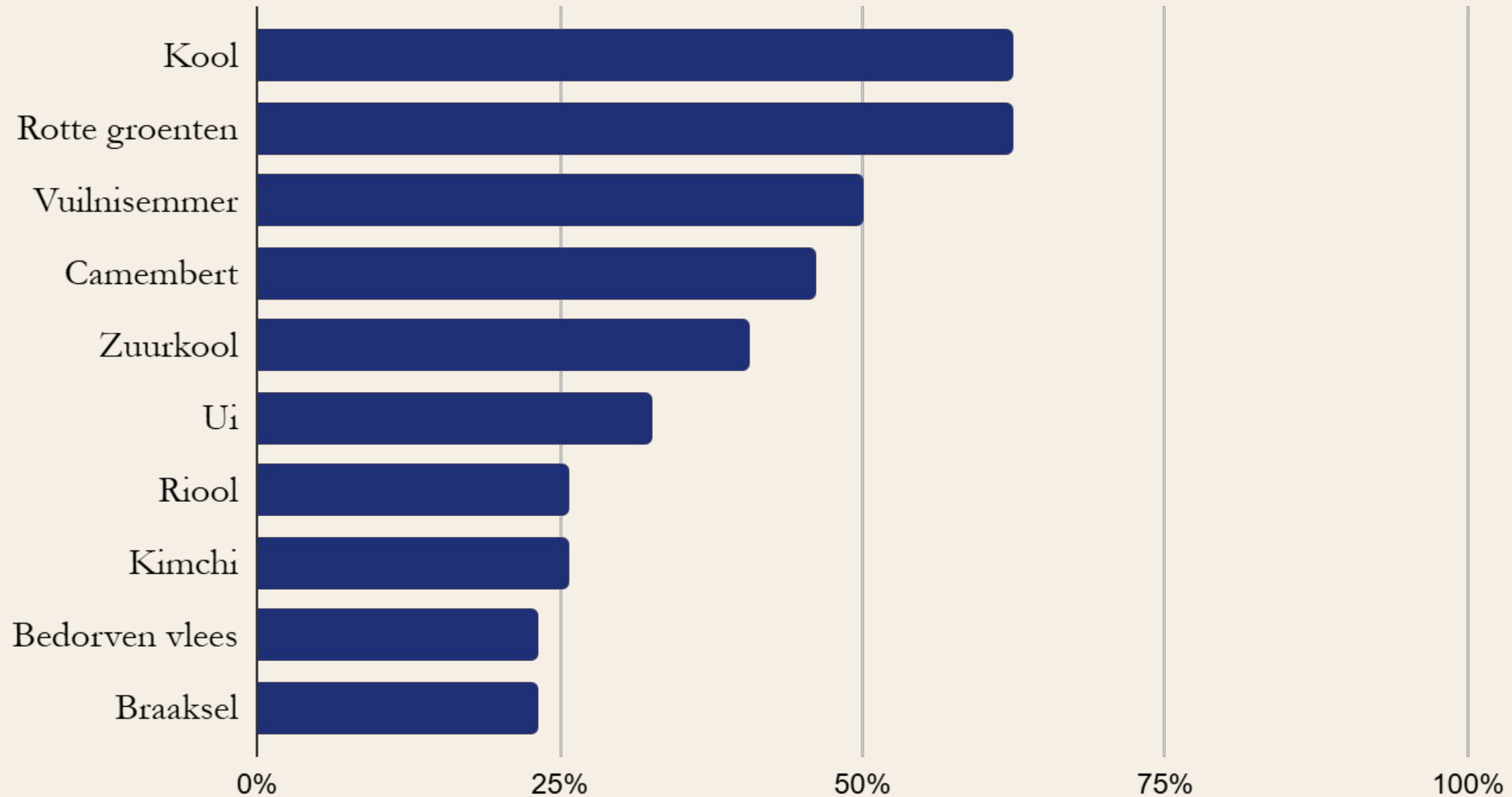


Drempelwaarde:

6 µg/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	





*methyl mercaptaan*

Categorie: zwavelverbindingen

## Fout

- ▲ Reductie, licht

## Oorzaak

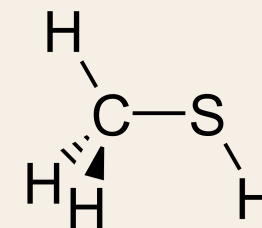
- ▲ Gestresste gist

## Preventie

- ▲ Voedingsstoffen, zuurstof, flessluiting

## Remedie

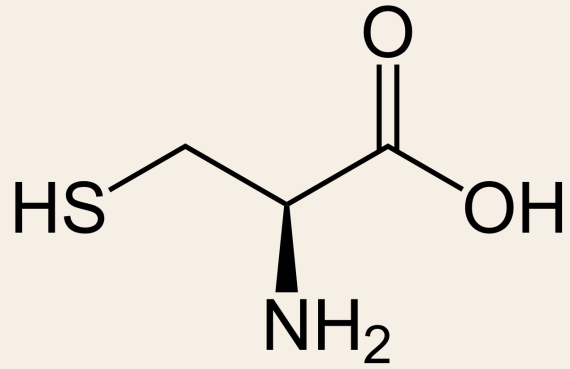
- ▲ Zuurstof, koper



Drempelwaarde:  
4 µg/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

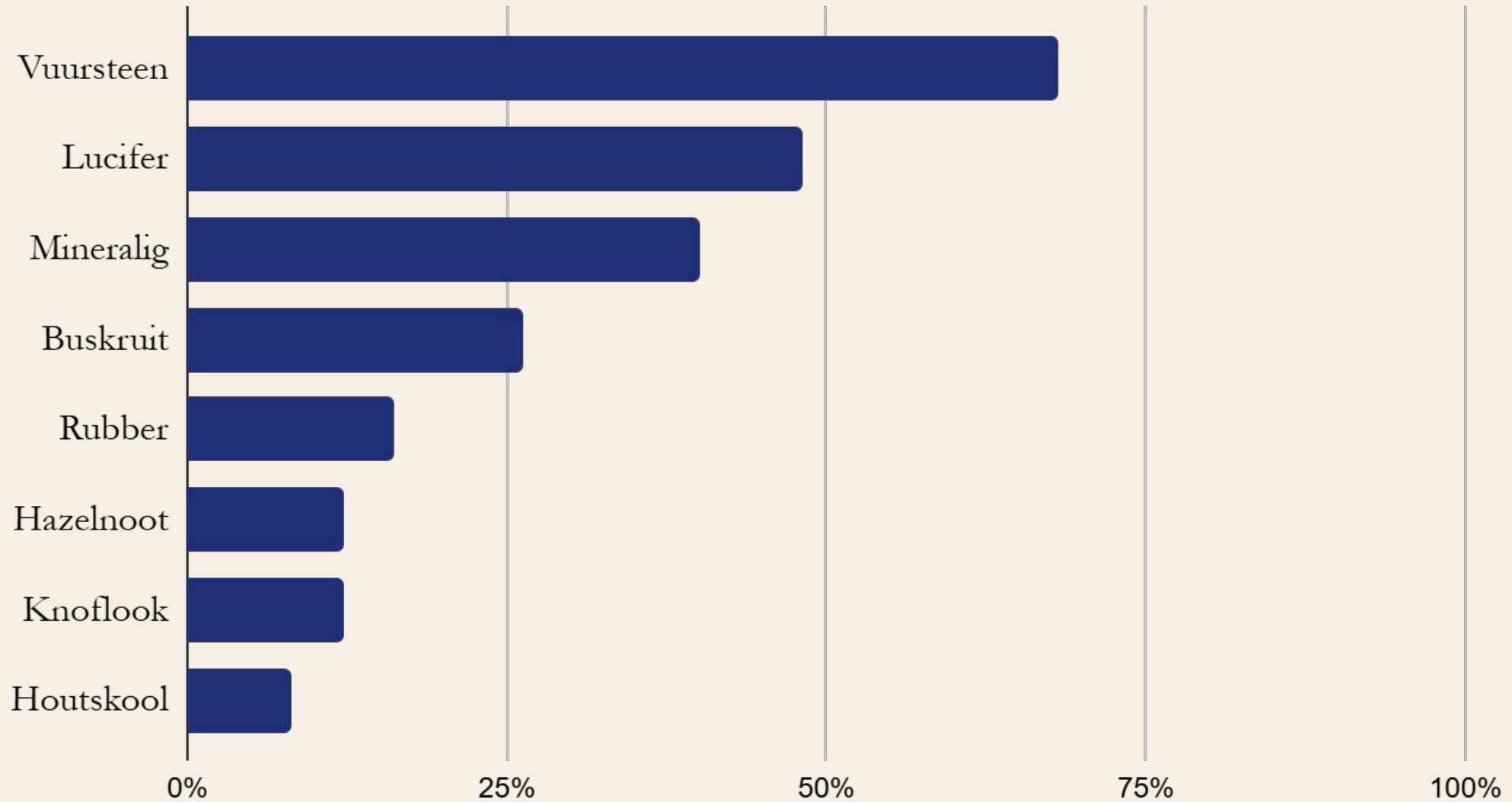
## ▲ Cysteine



# Licht







*benzyl mercaptaan*

Categorie: zwavelverbindingen

## Fout

▲ Reductie

## Oorzaak

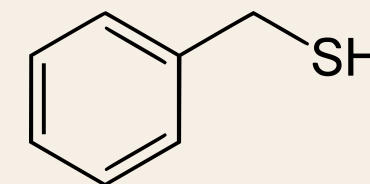
▲ Gestresste gist

## Preventie

▲ Voedingsstoffen, zuurstof, flessluiting

## Remedie

▲ Zuurstof, koper



Drempelwaarde:  
3 nanogram/liter

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	
6	
7	
8	
9	
10	



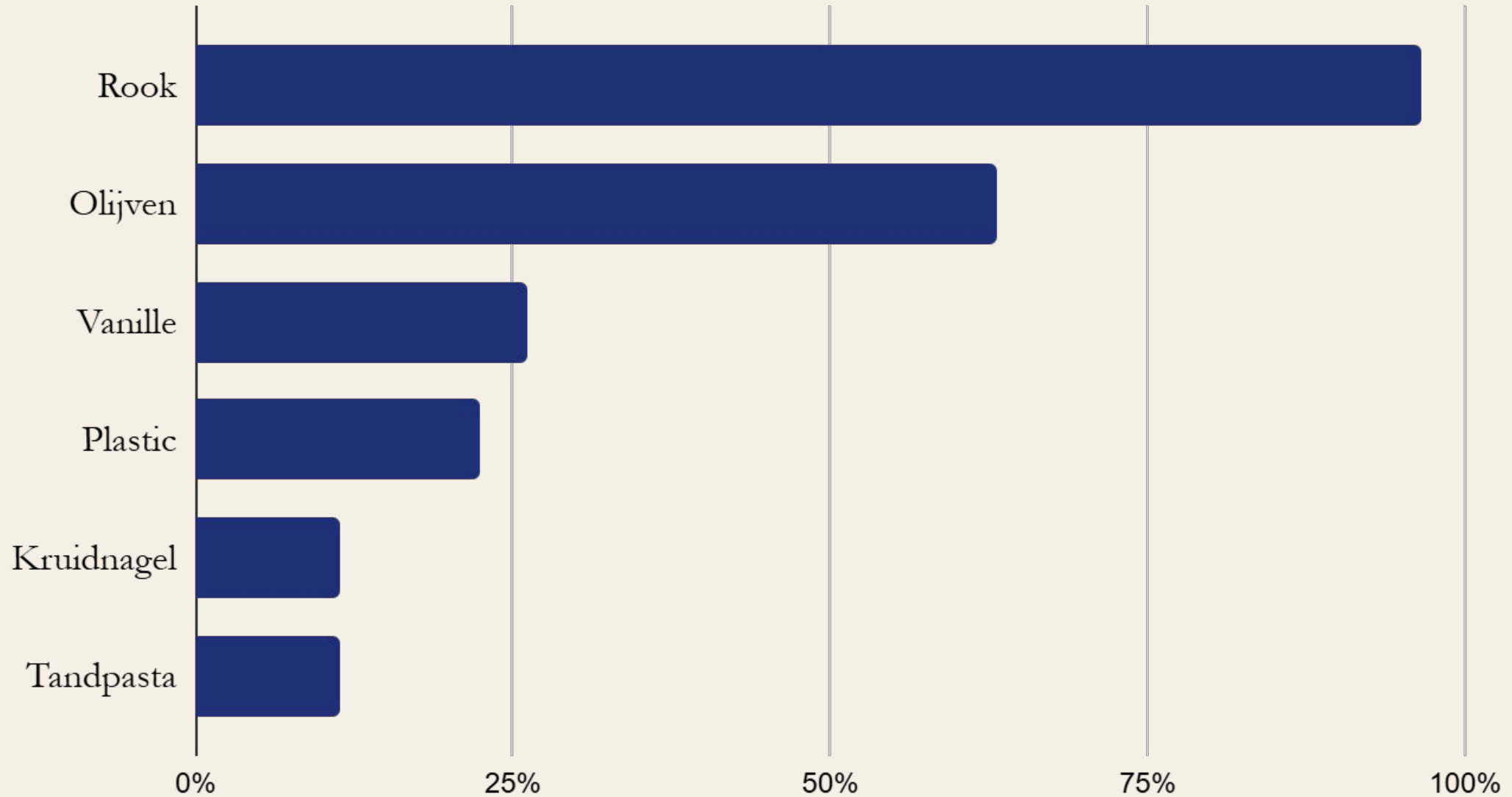




Photo by Dr Ian Porter at La Trobe University in Melbourne, Australia

*guaiacol*

Categorie: fenolen

## Fout

- ▲ Rookbesmetting

## Oorzaak

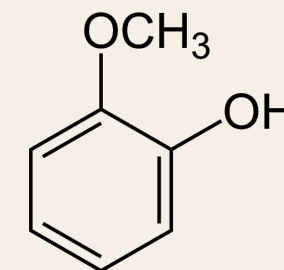
- ▲ Bosbranden

## Preventie

- ▲ Witte wijn produceren, teinturier variëteiten

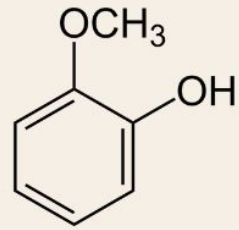
## Remedie

- ▲ Omgekeerde osmosis

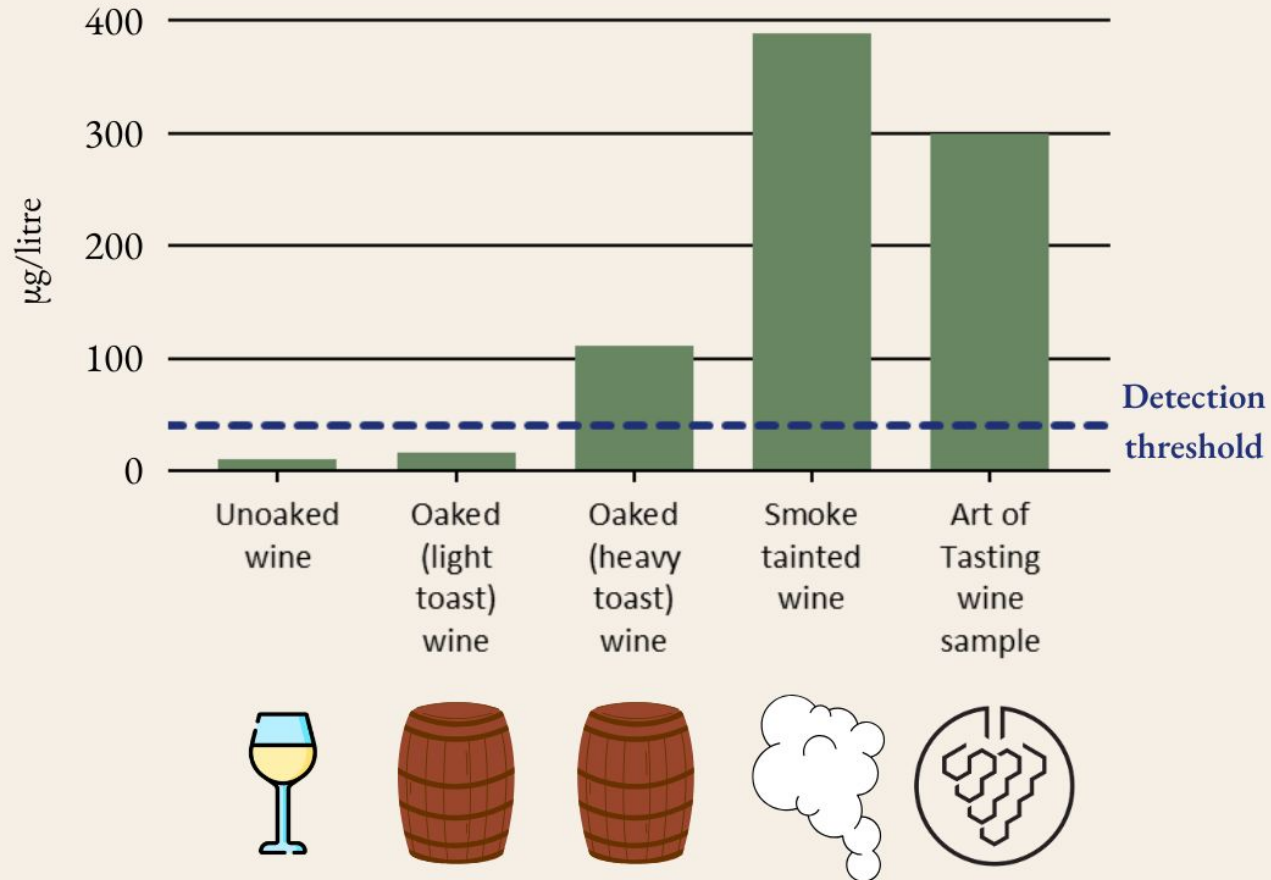


Drempelwaarde:  
40 µg/L

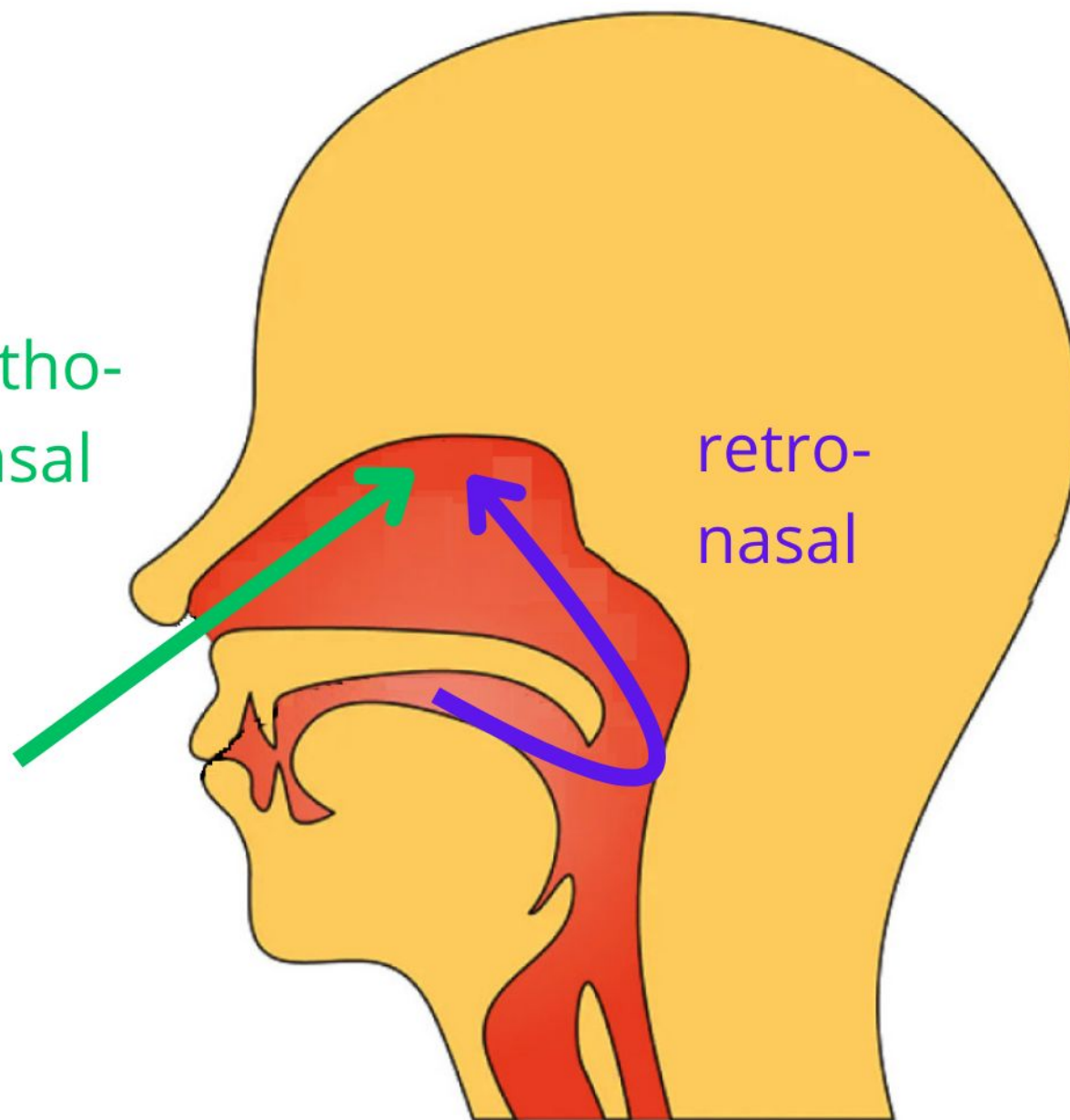
1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	
7	
8	
9	
10	



## PRESENCE OF *guaiacol*

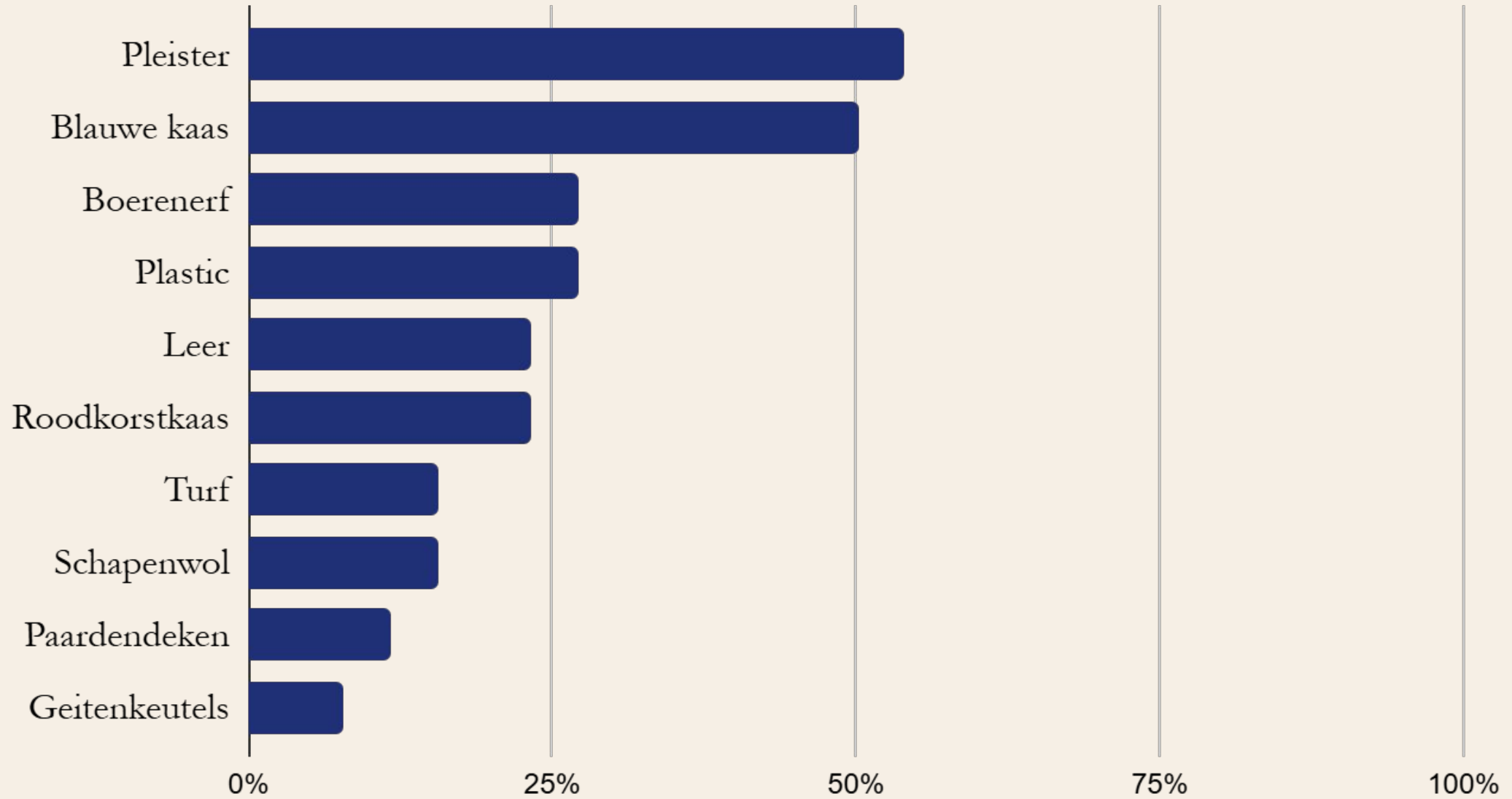
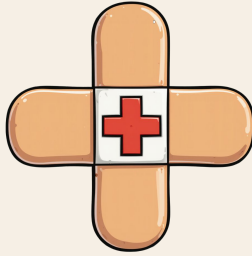


ortho-  
nasal



retro-  
nasal





*4-ethylfenol*

Categorie: fenolen

## Fout

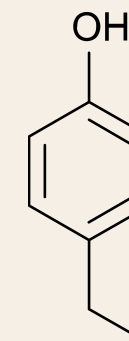
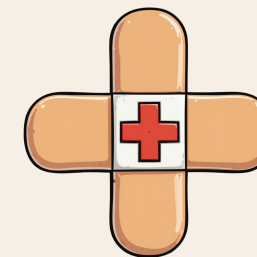
- ▲ **Brettanomyces (Brett)**

## Oorzaak

- ▲ **Fermentatie, vat, fles**

## Preventie

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



Drempelwaarde:  
15 µg/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	Pleister
7	
8	
9	
10	

# Gisttypen

Saccharomyces Cerevisiae

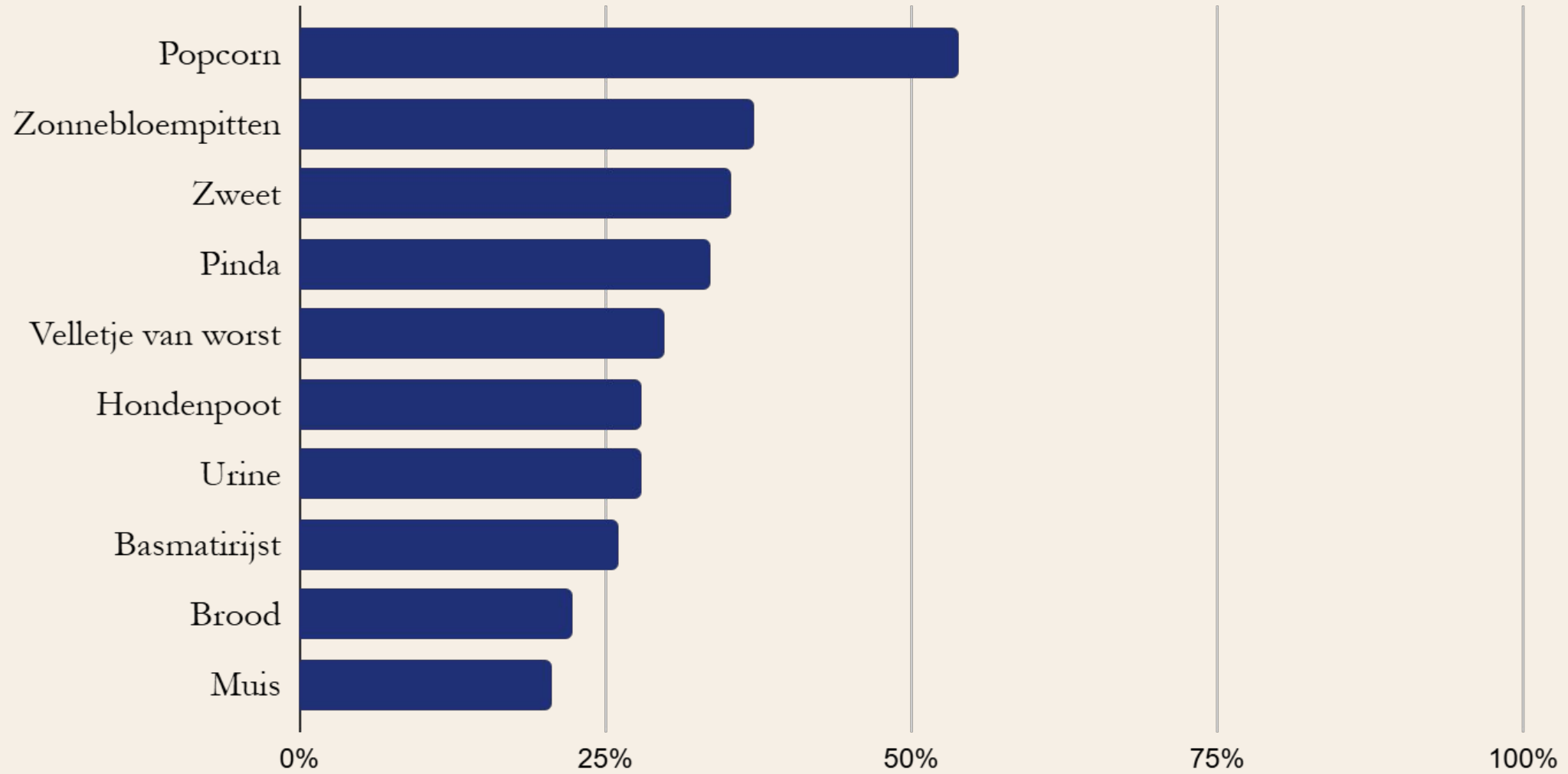
Brettanomyces



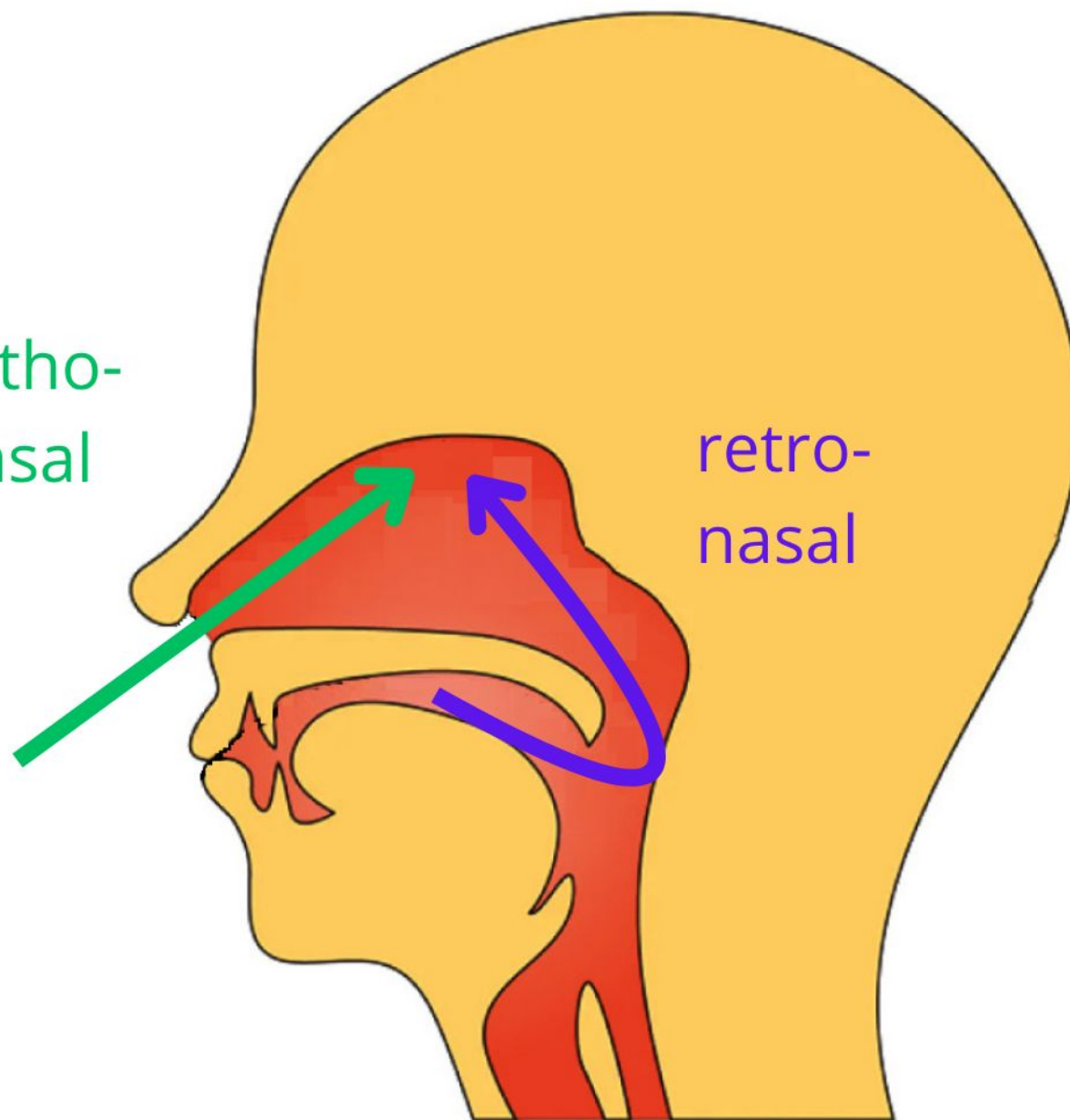


# Popcorn

Glas 7



ortho-  
nasal



retro-  
nasal

*ATHP*

Categorie: pyridinen

## Fout

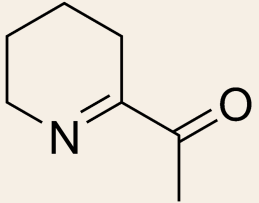
▲ Muis

## Oorzaak

▲ Melkzuurbacteriën

## Preventie

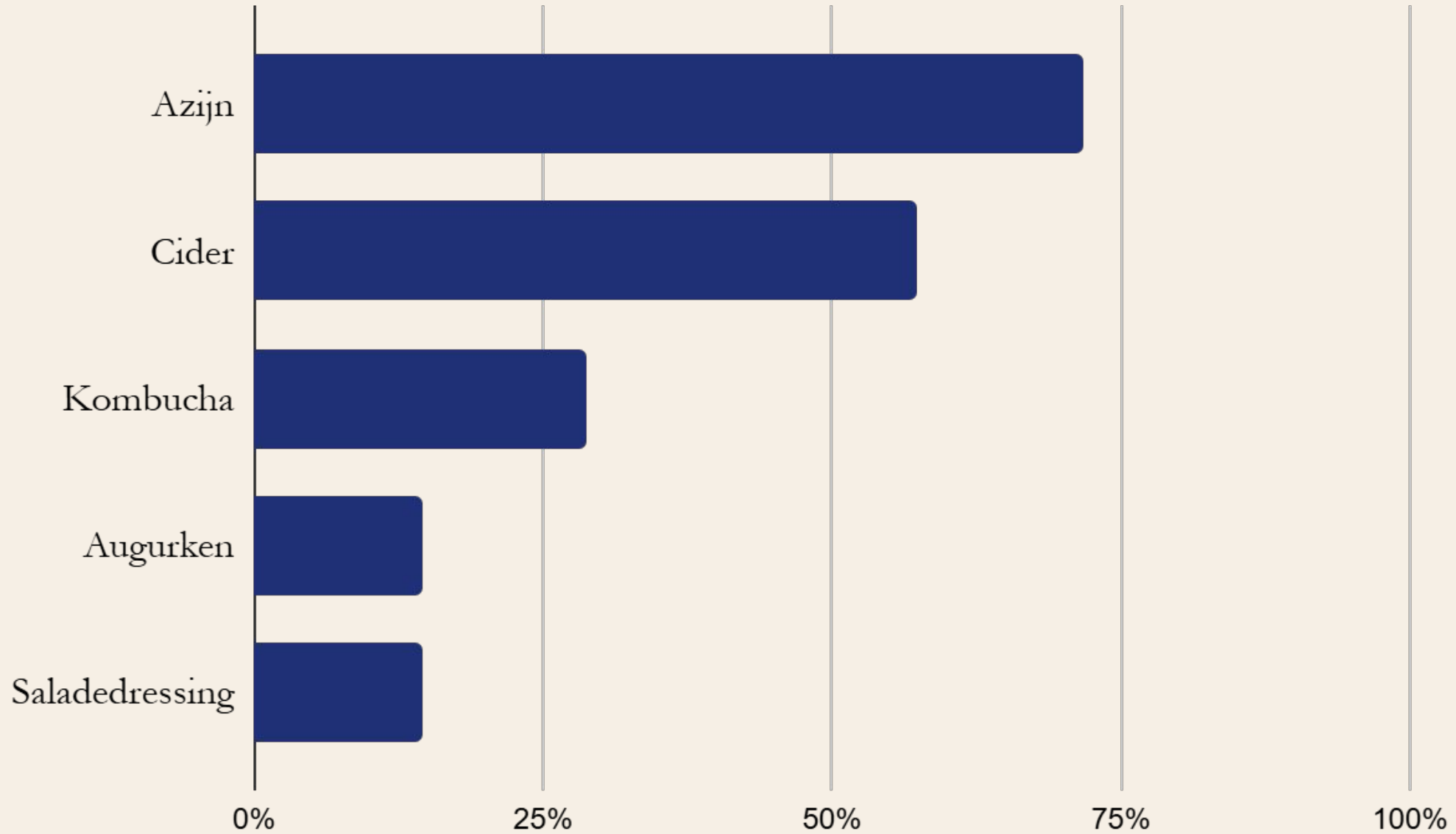
▲ Sulfiet, gecultiveerde gist/bacteriën, zuurstof



Drempelwaarde:  
5 µg/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	Pleister
7	Popcorn
8	
9	
10	





*azijnzuur*

Categorie: zuren

## Fout

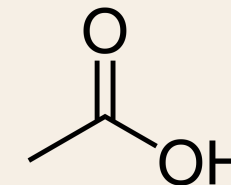
▲ Vluchtig zuur

## Oorzaak

▲ Azijnzuurbacteriën

## Preventie

▲ Zuurstof, hygiene

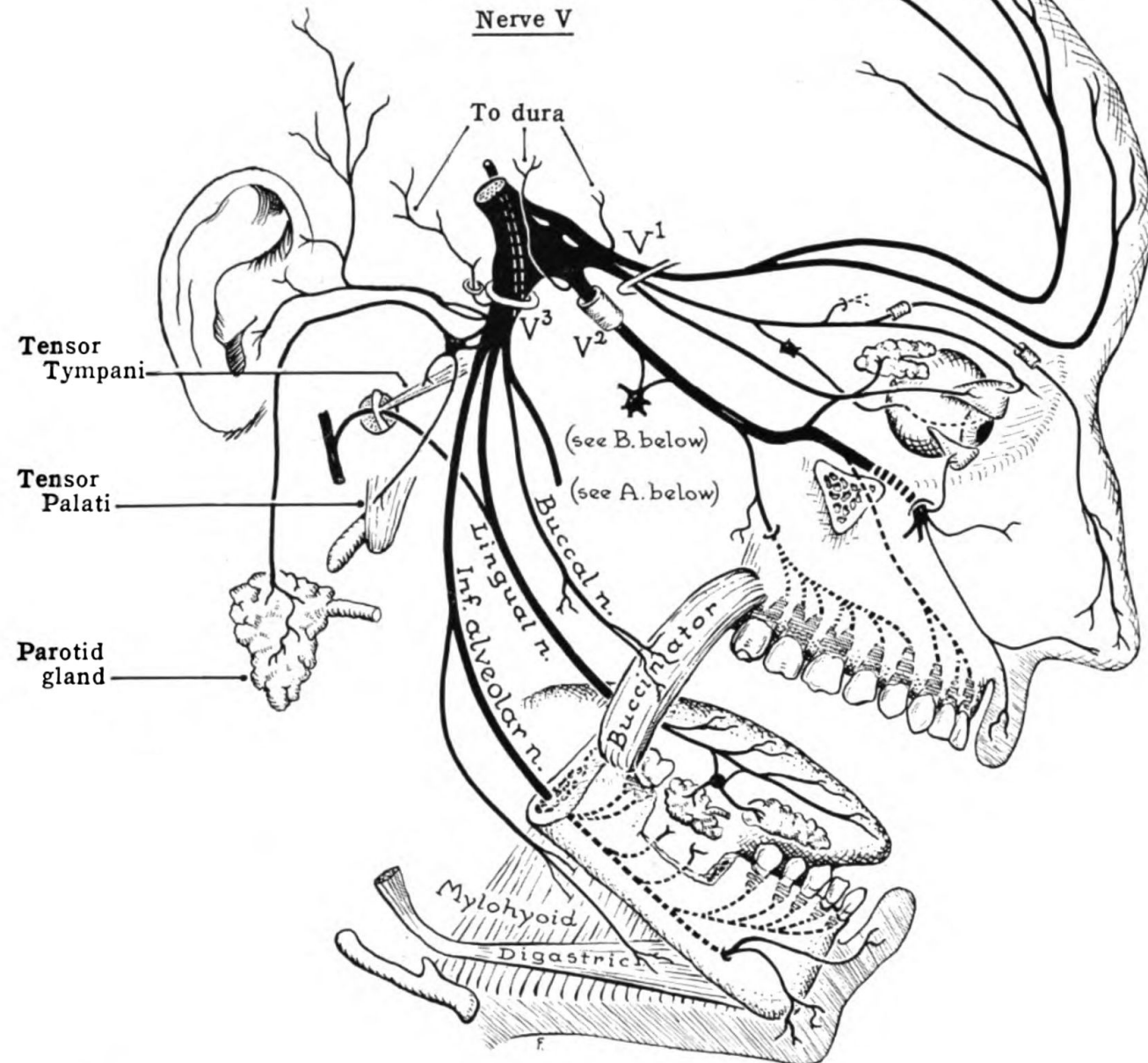


Drempelwaarde:  
150 mg/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	Pleister
7	Popcorn
8	Azijn
9	
10	

# Drielingenszenuw

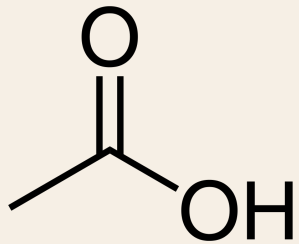
- Het bijtende van azijnzuur
- De verwarmende gloed van alcohol
- Het pittige van chili
- Verkoeling van menthol
- Bruis van CO<sub>2</sub>
- Het stroeve gevoel van tannine



# Zuren

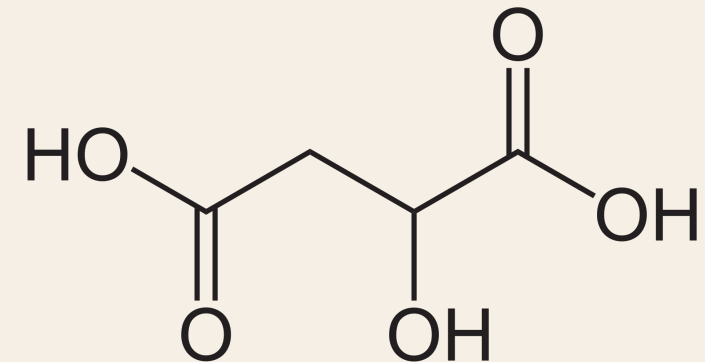
Vluchtige zuren

*azijnzuur*



Niet-vluchtige zuren

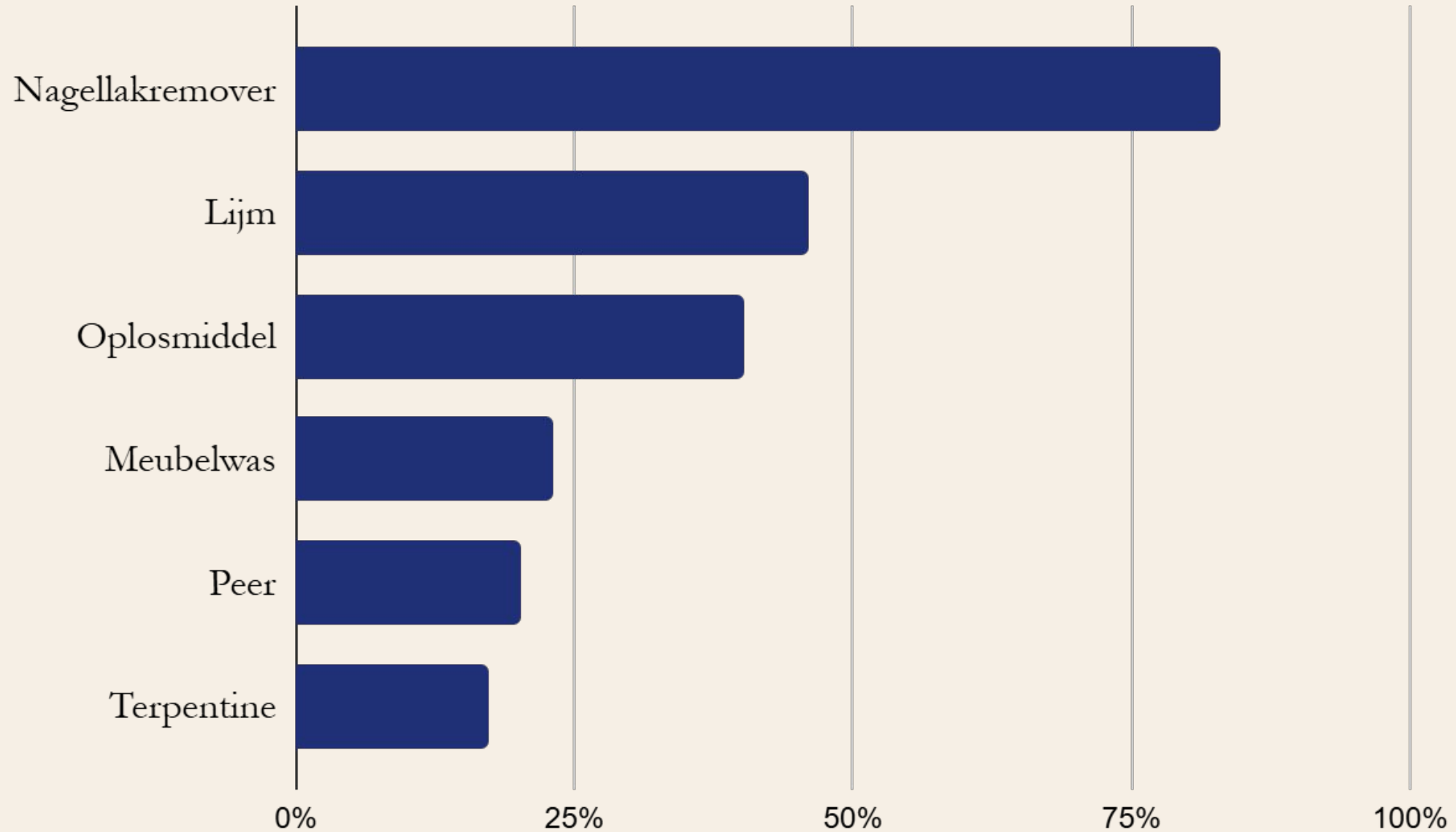
*appelzuur*





# Nagellakremover

Glas 9



- Bedek het glas



*ethyl acetaat*

Categorie: esters

## Fout

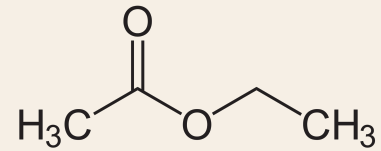
- ▲ Vluchtig zuur

## Oorzaak

- ▲ Azijnzuurbacteriën

## Preventie

- ▲ Zuurstof, hygiëne



Drempelwaarde:  
30 mg/L

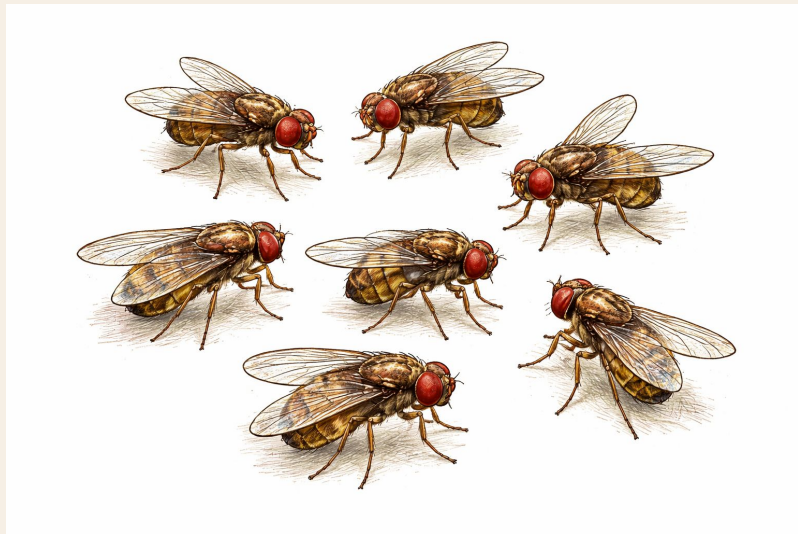
1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	Pleister
7	Popcorn
8	Azijn
9	Nagellakremover
10	



Foto van Decanter



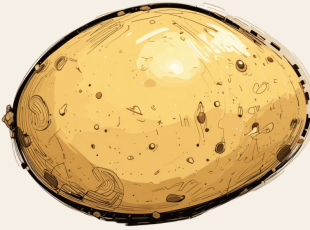
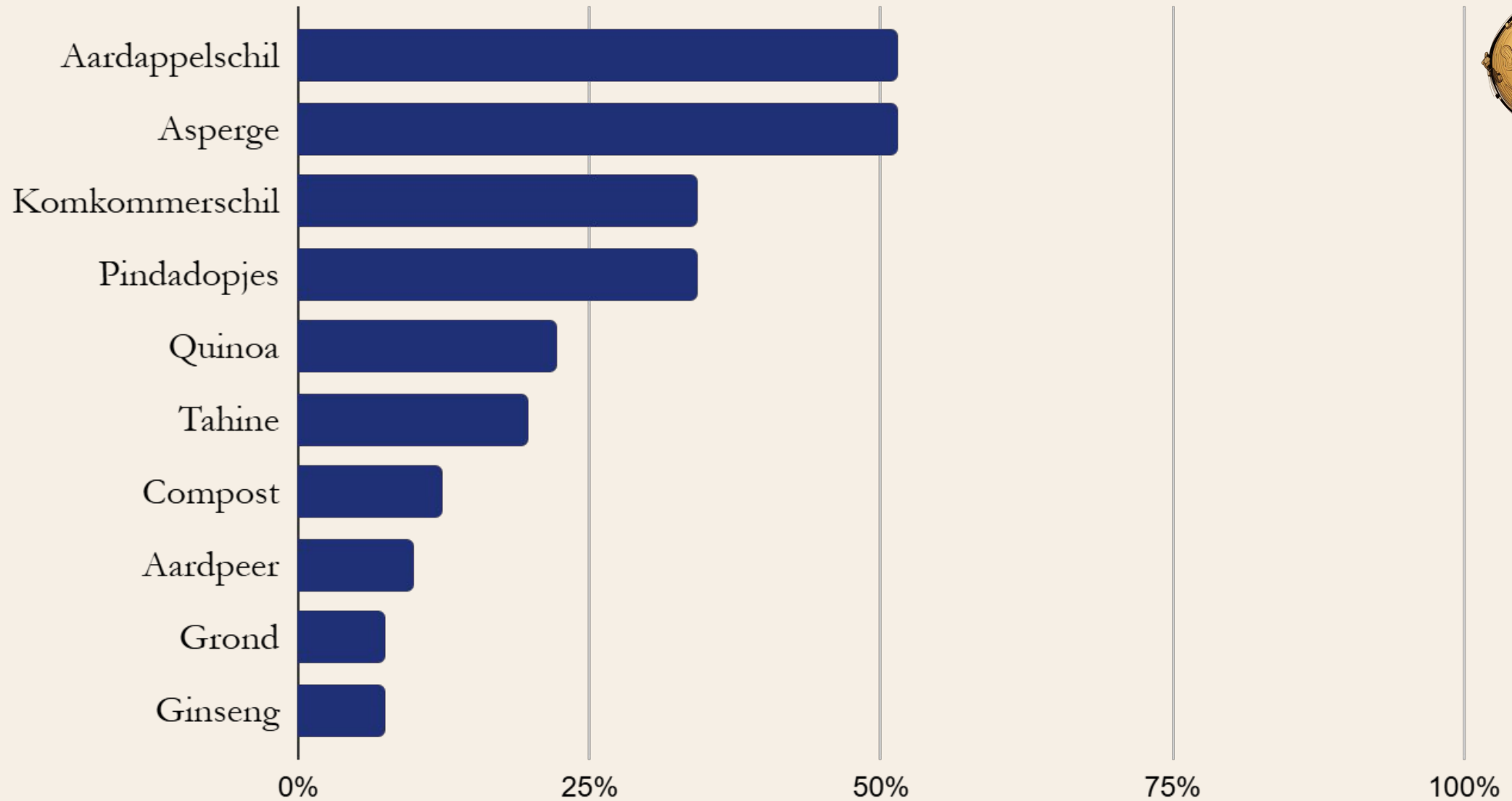
Foto van Word on the Grapevine





# Aardappelschil

Glas 10



*3-isopropyl-2-methoxypyrazine*

Categorie: pyrazinen

## Fout

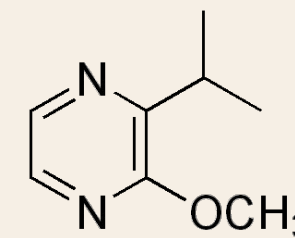
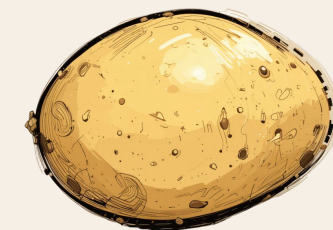
- ▲ Lieveheersbeestjes

## Oorzaak

- ▲ Lieveheersbeestjes komen mee bij plukken

## Preventie

- ▲ Handmatig verwijderen



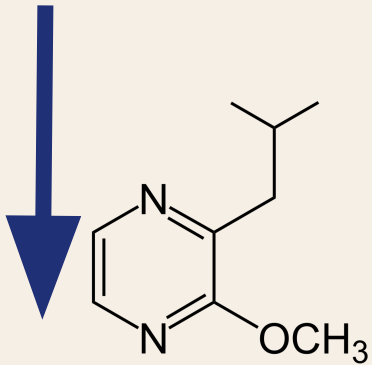
Drempelwaarde:  
1 ng/L

1	Nat karton
2	Bruine suiker
3	Kool
4	Vuursteen
5	Rook
6	Pleister
7	Popcorn
8	Azijn
9	Nagellakremover
10	Aardappelschil

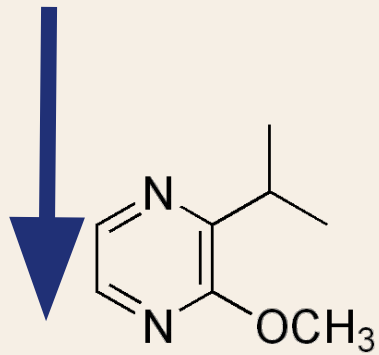
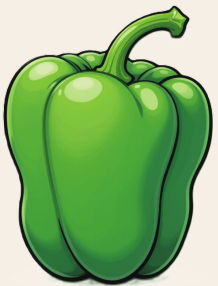


# Pyrazines

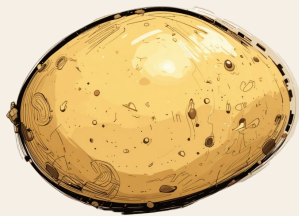
## Methoxypyrazines



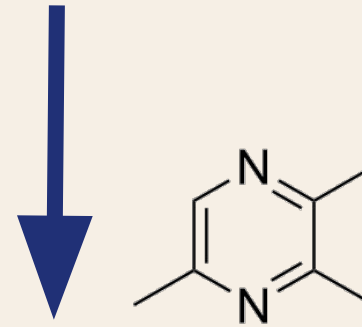
*3-isobutyl-2-methoxypyrazine*



*3-isopropyl-2-methoxypyrazine*



## Other pyrazines



*2,3,5-trimethylpyrazine*



# Specific anosmia

- Anosmie: volledig reukverlies
- Specifieke anosmie: niet kunnen waarnemen van een specifiek aromastof
  
- 400 geurreceptoren
- Genetisch bepaald
- Kleurenblind
- Onafhankelijk van concentratie
- Waterglazen

# Specifieke anosmie - percentages

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk	1%
2	Bruine suiker	<i>sotolon</i>	Oxidatie	2%
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie	8%
4	Vuursteen	<i>benzyl mercaptaan</i>	Reductie	NA
5	Rook	<i>guaiacol</i>	Rookbesmetting	4%

# Specifieke anosmie - percentages

6	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces	3%
7	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis	8%
8	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur	1%
9	Nagellakremover	<i>ethyl acetaat</i>	Vluchtig zuur	3%
10	Aardappelschil	<i>3-isopropyl-2-methoxypyrazine</i>	Lieveheersbeestjes	4%

## ▲ Herhaling

1	Nat karton	<i>TCA</i>	Kurk
2	Bruine suiker	<i>sotolon</i>	Oxidatie
3	Kool	<i>methyl mercaptaan</i>	Reductie
4	Vuursteen	<i>benzyl mercaptaan</i>	Reductie
5	Rook	<i>guaiacol</i>	Rookbesmetting
6	Pleister	<i>4-ethyl fenol</i>	Brettanomyces
7	Popcorn	<i>ATHP</i>	Muis
8	Azijn	<i>azijnzuur</i>	Vluchtig zuur
9	Nagellakremover	<i>ethyl acetaat</i>	Vluchtig zuur
10	Aardappelschil	<i>3-isopropyl-2-methoxypyrazine</i>	Lieveheersbeestjes

▲ Blend **azijn** en **nagellakremover**

▲ Blend **vuursteen** en **kool**

▲ Blend **pleister** en **popcorn**

- ▲ Blend **bruine suiker** en **azijn/nagellakeremover**

▲ Blend **nat karton** en **rook**

- ❑ Contacteer Sietze:  
[sietze@artoftasting.nl](mailto:sietze@artoftasting.nl)
- ❑ Educatieve video's en posts:  
[www.instagram.com/artoftasting](https://www.instagram.com/artoftasting)
- ❑ Cursussen, webshop  
[www.artoftasting.nl](http://www.artoftasting.nl)
- ❑ Lees glazen in de spuugemmers

