



Degustatie

Wijn proeven gebeurt in drie stappen:
eerst oordelen we over het uitzicht,
vervolgens over de geur en
tot slot over de smaak
en de afdronk.

Het degustatieglas is bij voorkeur een voetglas in de vorm van een tulp. In het meest ideale geval wordt het INAO glas gebruikt, erkend door het Institut National des Appellations d'Origine. Meer details over het schenken van wijnen vind je in het volgende hoofdstuk.

Het uitzicht

In de eerste plaats beoordeel je de helderheid van de wijn. Je richt het glas naar een lichtbron en kijkt door de wijn. Een correcte wijn mag niet troebel zijn. Daarna gaat de aandacht uit naar de kleur.

Witte wijn: hoe jonger en hoe minder gerijpt, hoe bleker de wijn doorgaans is. Door rijping in houten vaten of veroudering in de fles verdonkert de wijn geleidelijk. Zoete witte wijnen, ook de jonge, zijn donkerder dan droge witte wijnen.

Roséwijnen: de schakering van rosé is vooral afhankelijk van de vinificatiemethode: van licht zalmroze tot lichtrood. Bruine tinten zijn doorgaans een aanwijzing dat de wijn niet meer al te fris is.

Rode wijn: de kleur zal variëren naar gelang van de herkomst, de variëteit van de druif en de leeftijd van de wijn. Primeurwijnen en jonge wijnen hebben meestal een paarsrode kleur. Oudere wijnen vertonen meer oranje en bruine schakeringen: oranje-rood, bruinrood, baksteenrood, dakpannenrood ...



De geur ("neus")

In wijn onderscheidt men primaire, secundaire en tertiaire aroma's. Zij vormen wat men de "neus" van de wijn noemt, omdat ze via ons reukvermogen worden opgevangen en geïdentificeerd.

Primaire aroma's

Wanneer je een glas wijn lichtjes schuin houdt om het wijnooppervlak te vergroten en je de rand van het glas onder de neus schuift, kun je de primaire aroma's opsnuiven. We onderscheiden

- florale aroma's;
- fruitige aroma's;
- vegetale aroma's.

Primaire aroma's zijn vluchtig en vertellen ons iets over de soorten druiven in de wijn, hun rijpheid en de concentratie van de materie. Ze domineren vooral in jonge wijnen.

Secundaire aroma's

Deze aroma's komen vrij wanneer men de wijn laat walsen in het glas. Ze vertellen ons iets over:

- de vergistingstechnieken;
- de rijpingsprocessen die de wijn al heeft doorgemaakt, maar ook zijn toekomstmogelijkheden.

We onderscheiden voornamelijk:

- lichtere aroma's: vers fruit en kruiden;
- zwaardere aroma's: gekookt en gedroogd fruit.



Deze aroma's worden eventueel aangevuld door:

- geroosterde of brandaroma's: cacao, geroosterd brood (toast), koffie, tabak, karamel enz.;
- houtaroma's: nieuw hout, hars, eucalyptus, rook enz.;
- specerijen: vanille, kaneel, peper, muskaatnoot enz.

Ook deze aroma's komen het duidelijkst tot uiting in jonge wijn.

Tertiaire aroma's

Dit zijn de aroma's die slechts na een tijdje of na intensief walsen vrijkomen. Je kunt ze trouwens nog opsnuiven als het glas leeg is. Ze worden gevormd door chemische processen

tijdens de malolactaatgisting en bij de veroudering van de wijn op vat en in de fles. Ze zijn subtieler en complexer dan primaire en secundaire aroma's. Ook in deze categorie treft men aroma's aan die doen denken aan vruchten, bloemen, kruiden, specerijen, hout ... Men spreekt van een geëvolueerde neus als er aroma's domineren die wijzen op een veroudering van de wijn.

Kwantiteit en kwaliteit

Kwantiteit houdt verband met de intensiteit van de aroma's. De neus van een wijn kan gesloten zijn wanneer er nauwelijks aroma's vrijkomen. Of ze kan juist zeer expressief zijn wanneer de aroma's volop het glas uitstuiven. De kwantiteit van de neus kan men beschrijven als gesloten, discreet, ontwikkeld, gul of expressief.

Kwaliteit is een subjectiever begrip, omdat het verband houdt met wat je zelf ervaart als een prettige of aangename geur. In het algemeen wordt rijkdom en complexiteit van aroma's als een kwaliteit ervaren. Je kunt de kwaliteit van de neus beschrijven als rijk, klassiek, elegant, delicaat, ver-

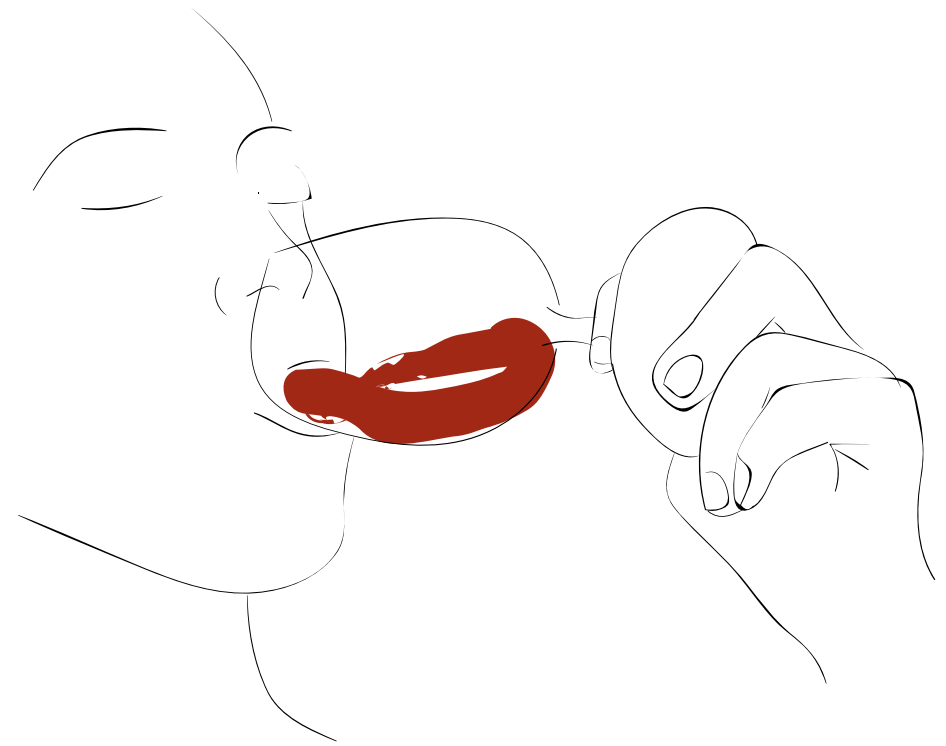
fijnd, complex, exotisch, zwoel, fris, subtiel ... Wanneer tertiaire aroma's gaan domineren in een wijn, spreekt men over het boeket van een wijn.

De smaak

Nadat je het uitzicht en de geur hebt beoordeeld, is het moment gekomen om te proeven. Hierbij komen de smaakpapillen in actie. We onderscheiden vijf smaken:

- zoet;
- zuur;
- zout;
- bitter;
- hartig (umami).

Deze smaakindrukken worden beïnvloed door een aantal factoren: de temperatuur van de wijn, het alcoholgehalte, de tannines en vooral de aroma's die via de mondholte de neus bereiken. Proef eens een wijn met dichtgeknepen neus en je zult ervan versteld staan hoe weinig smaak hij heeft. Daarom heeft proeven weinig zin als je verkouden bent. Bij het proeven laat je een klein slokje wijn in de mond



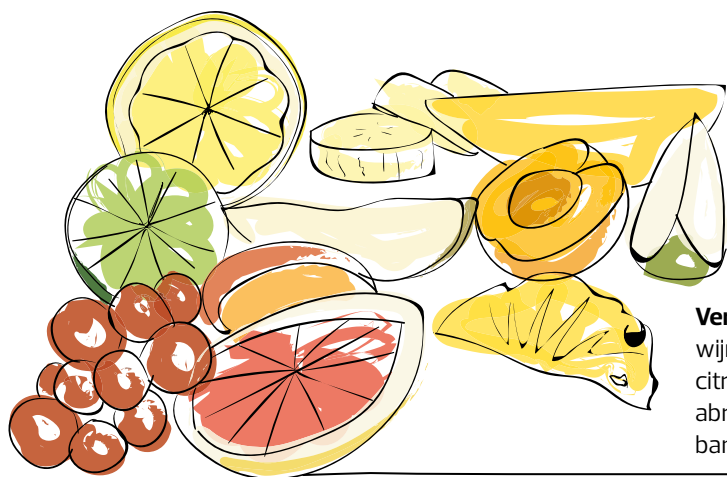
wervelen door lucht aan te zuigen. Dat maakt meer aroma's vrij en versterkt de smaakindruk op de tong.

De (goede) smaak van de wijn, hoe subjectief die indruk ook kan zijn, wordt vooral bepaald door het evenwicht van zuurtegraad, alcohol en tannines. Een evenwichtige zuurtegraad geeft de wijn levendigheid, alcohol zorgt voor de volheid en de juiste dosering van goed geëvolueerde tannines wekt een indruk van zachtheid.

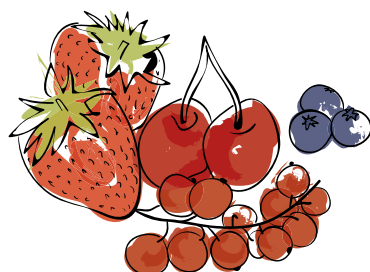
De afdronk

Met het doorslikken (of uitspuwen) van de wijn is de proefervaring nog niet afgelopen. Er is ook nog de nasmaak of afdronk die bepaald wordt door de aroma's die achterblijven in de mond. Als algemene regel geldt: hoe langer en intenser de afdronk, hoe beter de wijn. De nasmaak moet evenwichtig zijn en in de lijn liggen van de geur- en smaakindrukken. De nasmaak mag zeker niet wrang of zuur zijn.

De voornaamste wijnaroma's



Verse vruchten (in witte wijn): appel, peer, ananas, citroen, pomelo, abrikoos, muskaatdruif, banaan, mango



Verse vruchten (in rode wijn): aardbei, rode en blauwe bessen, kers



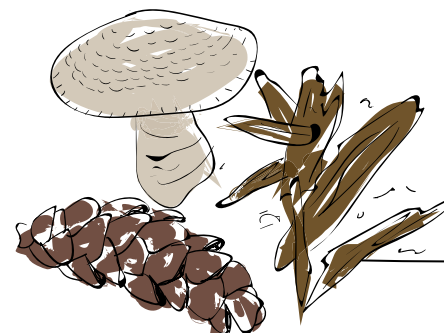
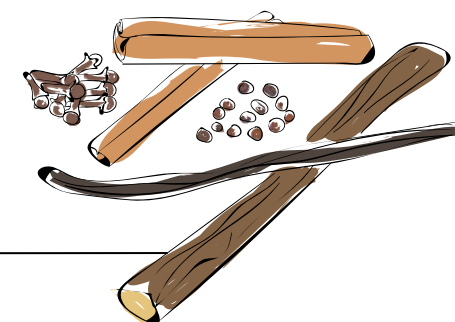
Bloemige en kruidige aroma's: verse kruiden (tijm, rozemarijn, laurier, salie...), bloesem, roos en andere bloemen

Vegetale aroma's: gras, paprika, buxus



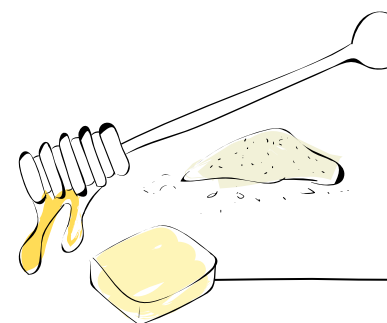
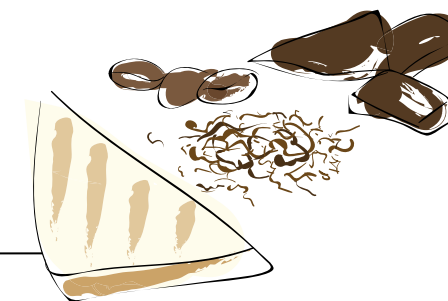
Gedroogde vruchten: jam, pruim, abrikoos, rozijn, hazelnoot, amandel, vijg

Specerijen: vanille, kaneel, peper, zoethout, kruidnagel



Geroosterde aroma's: tabak, koffie, chocolade, toast, karamel

Aardse en houtige aroma's: kreupelhout, champignons, hout, ceder



Balsemachtige aroma's en zuivel: hars, honing, boter, zoethout, gist