

Inleiding:

Als beginnend (maar ook gevorderde) wijnproever is het soms knap lastig om alles wat je ziet, ruikt en proeft te ordenen om daaruit de juiste conclusie te trekken. Tijdens mijn studies Vinologie werd er gewerkt met heel veel verschillende soorten proefformulieren dat ik soms door het bos de bomen niet meer zag. Best een beangstigend gevoel, want wanneer je iets zo complex als een wijn wilt analyseren, dan wil je hierin gewoon duidelijkheid.

Dus besloot ik maar om zelf een eigen proefformulier te ontwikkelen! Ik nam het beste van alle formulieren die ik voor handen had en voegde die samen tot een handig proefformulier. Deze wil ik dan nu heel graag met jullie delen. Dit proefboekje is bedoeld om je eigen waarnemingen in te noteren, zodat je de wijnen die je proeft allemaal kan opslaan in je smaakgeheugen. Je hoeft namelijk ook geen fijnproever te zijn om je smaakgeheugen op te bouwen, je hebt enkel een consistente proeftechniek nodig!

Het leren over wijn hoort een ontdekkingsreis te zijn en dit boekje kan je beschouwen als je dagboek van die reis. Ik heb heel veel plezier gehad om dit proefboekje samen te stellen en ik hoop dat jij er evenveel plezier aan beleeft!

Ik wens je een spannende ontdekkingsreis toe!

Anthony De Beir

Het proefformulier toegelicht:

Voordat we verder gaan met hoe je dit boekje best gebruikt, wil ik even de duidelijk stappen van het proeven toelichten (zonder mezelf te veel te verliezen in saaie technische details). De proefformulieren zijn namelijk opgebouwd via de proefstappen, namelijk:

- Stap 1: kijken
- Stap 2: ruiken
- Stap 3: Proeven
- Stap 4: concluderen

Stap 1: kijken

Hier beoordelen we het uiterlijk van de wijn, dit inzake kleur en uiterlijk. Er bestaan verschillende schema's die de verschillende types kleur van de wijn in kaart brengen. Met het doel van dit boek voor ogen, gaan we hier ook niet te diep op in, maar onthouden we een aantal vuistregels. We houden ons glas wijn tegen een witte achtergrond, bvb op een stukken papier dat op tafel ligt. We houden ons glas dan zo plat mogelijk en kijken van bovenaf neer. Vanaf hieruit analyseren we het uiterlijk.

Witte wijn delen we op van licht naar donker in stro, geel en goudkleurig. Een diepere kleur staat meestal voor oxidatie of rijping en duidt op een voller type wijn. De lichtere types zijn meestal frisser van smaak en hebben gerijpt op roestvrijstalen tanks. Donkere types hebben vaak houtrijping gehad.

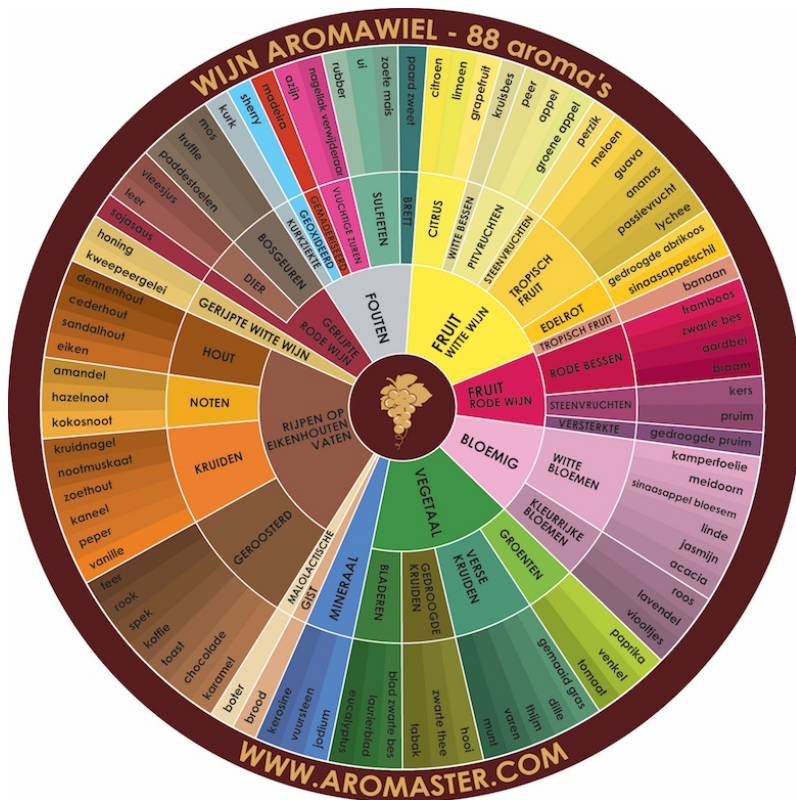
Rose wijn wordt opgedeeld van roze, zalmroze tot koper. Respectievelijk van licht naar donker. Hierbij komt vooral de identiteit van de druif naar voor en de mate van hoelang de wijnmaker de wijn op de schillen heeft doen inweken. Uit de schillen komen immers de kleurstoffen, dus hoe langer op deze schillen, hoe donkerder.

De rode wijn wordt opgedeeld in paars, robijnrood en granaatrood. Hoe dieper deze kleur is en hoe jeugdiger deze eruitzien, des te hoger het aandeel tannines zal zijn.

Naast de kleur wordt uiteraard ook de intensiteit bepaald en de jeugdigheid. Een wijn wordt over het algemeen als jeugdig ervaren als die er nog heel glanzend uitziet. Een dof uitziende wijn heeft vaak zijn beste tijd al gehad. Met intensiteit bedoel ik de donkerheid van de kleur. Wanneer we van bovenaf op het glas wijn neerkijken, leggen we er een stuk papier onder waarop iets geschreven staat (dit is overigens een truc voor rode wijn). Wanneer we de letters doorheen de wijn niet kunnen lezen, dan gaan we uit van een diepe intensiteit. Wanneer we dit wel kunnen, dan bestempelen we de kleur als doorzichtig.

Stap 2: ruiken

Voor deze stap verwijst ik graag naar het aromawiel van Aromamaster, wat je hieronder kan vinden.



Voor het aromawiel van specifieke druiven of andere alcoholhoudende dranken, kan je kijken op www.aromamaster.com

Dit aromawiel is superhandig wanneer je wijnen ruikt en proeft! Het is mooi onderverdeeld in verschillende

categoriëen, die het je makkelijk maken een wijn te leren kennen en vervolgens te begrijpen. Ik raad je dan ook aan om bij je beschrijving te starten vanuit de middelste cirkel en zo de weg naar buiten te volgen.

Wanneer we ruiken houd je het glas vlak onder je neus en neem een grote snuif, voor het walsen en zonder echt veel bij na te denken. Dit helpt je om je geurorgaan open te zetten. Daarna gaan we de wijn 5 seconden walsen en daarna opnieuw ruiken, ditmaal met het doel om bepaalde aroma's te isoleren en de identificeren. Belangrijk is hier dat je begint bij het fruit en pas daarna overgaat naar een volgende categorie. Dit is een handig hulpmiddel om ervoor te zorgen dat je niet overdonderd geraakt door alle geuren die op je afkomen. Je walst en contentreert je allereerst op het citrusfruit bij een witte wijn of de rode bessen bij de rode wijn en gaat zo het rijtje af. Schrijf alles op wat je ruikt of denkt te ruiken. Niets is namelijk verkeerd!

Stap 3: Proeven

Bij het proeven raad ik aan om een middelgrote slok te nemen en die als het ware laten rondwalsen in je mond. Ondertussen houd je je lippen in een 'fluitende' positie en zuig je op die manier lucht naar binnen. Dit doen we wederom om alle aroma's los te maken. We zorgen ervoor dat de wijn alle hoeken van onze mond heeft gezien, vanaf de bovenkant, de tong, tot net voor de lippen. Op die manier zorgen we ervoor de de wijn met al zijn facetten ons smaakorgaan heeft bereikt. Daarna gaan we doorslikken of uitspugen.

Allereerst letten we erop dat de in de smaak dezelfde aroma's terugkeren als we in de geur hebben waargenomen. Hoe meer overeenkomsten er zullen, hoe hoger de kwaliteit van de wijn zal zijn.

Naast de aroma's letten ook op een aantal andere dingen, namelijk hoe voelt de wijn in de mond? Voelt die vooral heel zuur, dik romig of stroef? Dit laatste komt vooral vanwege de tannines gevonden in rode wijn. We onderscheiden hier ook verschillende types mondgevoel:

- **Strak/mondsamentrekkend:** Dit is het mondgevoel dat je mond als het ware doet samentrekken vanwege de behoorlijke zuurgraad die de wijn bevat. Deze wijnen zijn heel strak. Dit komt vooral voor bij frisse witte wijnen of jonge rode wijnen, zoals een Sauvignon Blanc of een jonge Sangiovese.
- **Strak/mondopdrogend:** dit strakke mondgevoel ontstaat niet door een hoge zuurgraad, maar door een bittermakende stof die de mond uitdroogd. Koffie en thee kunnen vaak dit effect hebben. Inzake wijn zien we vooral dat tannineuze rode wijnen dit effect hebben in de mond. Denk maar aan Pinotage, Shiraz of Nebbiolo.
- **Filmend/mondbedekkend:** aan de andere kant zijn er wijnen die een vettig laagje in de mond nalaten en heel romig kunnen aanvoelen. Over de hoeveelheid hiervan zal ik niet te veel uitwijken. Maar Chardonnay is een mooi voorbeeld van een wijn die een romig mondgevoel teweegbrengt.
- **Mondgevoel balans:** daarnaast hebben we ook een mondgevoel dat een combinatie is van zowel strakke

als filmende elementen. Wijnen dienen dit vaak te bezitten zodat het ene mondgevoel niet te veel overheerst. Een te strakke wijn is niet fijn te drinken, als ook niet een te filmende wijn, die dan vaak te log of te zwaar wordt ervaren. Het perfecte voorbeeld hiervan zijn de liqoreuze wijnen als Sauternes of Muscat, maar ook Chardonnay valt hieronder.

Je leest het al, het beschrijven van het mondgevoel is geen makkelijke taak. maar staar je niet blind op hokjes, een wijn heeft vaak een combinatie weer van verschillende types mondgevoel. Zoals hieronder in het proefformulier zal worden uitgelegd hanteren we om bepaalde aspecten van de smaak te beoordelen een schaal van 1-10.

Stap 4: Concluderen

In de concluderende fase zetten we voor onszelf alles op een rijtje wat we gezien, geroken en geproefd hebben. Daarna maken we hierover een conclusie. Is de wijn in balans? Is er veel complexiteit? Hoe lang is de afdronk?

Met afdronk wordt bedoeld de smaakindruk dat een wijn nalaat, nadat deze werd doorgeslikt of uitgespuugd. Doorgaans kunnen we stellen dat hoe langer de afdronk is, hoe beter de kwaliteit van de wijn is. Kort kan gesteld worden dat wanneer de afdronk na 5 seconden verdwenen is, de kwaliteit van de wijn laag ligt. Een afdronk tussen de 5-10 seconden is middel tot middelhoog, tussen 10-15 seconden middelhoog tot hoog en vanaf 15 seconden spreken we van een uiterst hoge kwaliteit.

Verder gaan we hier ook de inzetbaarheid bepalen, namelijk bij welk gerecht zou deze wijn het best passen?

Bij de conclusie hanteer ik graag een puntensysteem op de schaal van 100. Dit helpt je om een idee te vormen over waar de kwaliteit van de wijn ergens zit. Ook zul je merken dat je als beginnende proever een wijn anders zult beoordelen dan wanneer je meer ervaring hebt. Het is dan overigens heel leuk om hier op terug te kijken en je eigen evolutie te zien!

De 100-punten schaal hanteer ik graag voor de blog op Gettinghotforwine.com en tijdens eigen proeverijen. De indeling gaat als volgt:

we hanteren een puntenschaal van 1-100 om wijnen een score te geven. Dit is een tradionele wijze van wijn scoren en eigenlijk moeten we zeggen van 50-100 want alles onder 50 is quasi ondrinkbaar!

50-59 Wijn bevat veel fouten en is eigenlijk enkel geschikt om te koken.

60-69 Er zitten nog steeds veel fouten in de wijnen, maar die is drinkbaar. Denk maar aan de echte bulkwijnen uit de supermarkt, zonder vermelding van wijnhuis of herkomstbepaling.

70-79 Dit zijn wijnen die al iets minder fouten hebben en waarop ook een wijnhuis of lijn op vermeld staat. De wijnen zijn echter heel gewoon en worden nog steeds in bulk geproduceerd. Vaak zien we hier vele huiswijnen onder vallen.