

Cees van Casteren MW

PROEFSCHRIFT

Proeven als een Pro



TREE BOOKS

Inhoud

Voorwoord	6
Inleiding	7

Deel I Iedereen kan proeven als een pro 8

1 De heilige graal van wijnproeven	10
(Nou ja, het werkte voor mij)	
2 We proeven wat we zien	16
Geef je ogen de kost	
3 We proeven wat we ruiken	22
Steek je neus overal in	
4 We proeven wat we smaken en voelen	34
Mondjesmaat	
5 Zeg het in je eigen woorden	50
Neem geen blad voor de mond	

Deel II Ik weet wat ik lekker vind 60

6 Over smaak valt niet te twisten	62
(maar over kwaliteit wel?)	

Deel III Oefening baart kunst 68

Voorwoord

Proefschrift is een praktijkboek voor dorstige en nieuwsgierige mensen. Niet voor snobs maar voor liefhebbers. Het is letterlijk een schrift voor proefnotities en het vastleggen van je persoonlijke voorkeur. Dat laatste is misschien nog wel het belangrijkste. Ik hoor mensen vaak zeggen dat ze niet veel van wijn weten maar wél weten wat ze lekker vinden. Welnu, dit schrift geeft je de gelegenheid vast te leggen wat je lekker vindt en wel aan de hand van een methode. Een methode die je helpt om *elke* wijn, hoe verschillend ook, van een persoonlijke waardering te voorzien.

Het voordeel hiervan is dat je je eigen smaakvoorkeur beter leert kennen en je minder afhankelijk voelt van andermans mening. Ook zul je ervaren dat hoe meer je proeft, hoe beter je proeft, hoe genuanceerder je voorkeur en vooral hoe leuker het wordt!

Dit boek gebruikt twee methoden: de eerste is om wijnen te omschrijven (KARAAT) en de tweede is om wijnen *persoonlijk* te beoordelen (CACHET). Ik heb persoonlijk hier cursief geschreven, omdat over smaak nu eenmaal niet te twisten valt. En ook al zijn de meeste wijnliefhebbers het er wel over eens dat begrippen als balans, concentratie, complexiteit en lengte een belangrijke rol spelen bij het bepalen van de kwaliteit, beseffen ze ook dat die begrippen zelfs voor de meest door de wol geverfde specialisten zelden precies hetzelfde betekenen. Wat iemand uit de Mosel 'geconcentreerd' vindt, is waarschijnlijk iets heel anders dan wat iemand uit Mendoza.

Hoewel 'persoonlijke voorkeur' dus gemakkelijker te proeven dan te definiëren is, kun je dat in dit schrift wel proberen vast te leggen. Als een momentopname – je proeft immers nooit twee keer dezelfde wijn, zoals Heraclitus al zei. De wijn is de tweede keer niet meer dezelfde, en jijzelf als proever ook niet. Want onze smaak is in de loop van de tijd aan verandering onderhevig. Dat wat je een decennium geleden heel lekker vond, is inmiddels wellicht ingeruild voor iets dat je lekkerder bent gaan vinden. Dat voortschrijdend inzicht maakt van wijnproeven een permanente ontdekkingsreis.

Ik wens je veel proefplezier en hoop dat *Proefschrift* daarbij een goede gids zal zijn.

Cees van Casteren MW
Tilburg, 9 april 2025

NB Zoals in *Proeven als een Pro* sta ik zeer open voor aanbevelingen ter verbetering van dit boek: info@ceesvancasteren.com.

Inleiding

Dit schrift bestaat uit drie delen:

- Deel I gaat over het omschrijven van wijn.
- Deel II gaat over het persoonlijk scoren van wijn.
- Deel III is het eigenlijke proefschrift.

In het eerste hoofdstuk van deel I wordt de **KARAAT**-methode herhaald, die je wellicht nog kent uit *Proeven als een Pro*. Deze systematische benadering van wijnproeven is dus ook de basis van dit boek.

Het tweede hoofdstuk, 'We proeven wat we zien', combineert de KARAAT-methode met kennis over ZICHT en behandelt de eerste letter (K) van het letterwoord KARAAT.

Het derde hoofdstuk, 'We proeven wat we ruiken', koppelt de methode aan GEUR (en de letters A¹, A², A³ en rA¹), en in het vierde hoofdstuk, 'We proeven wat we smaken en voelen', komen de resterende letters R, A, A en T aan bod, die allemaal gericht zijn op SMAAK.

Maak je overigens geen zorgen als dit nu nog abracadabra voor je is. Alle begrippen worden duidelijk uitgelegd voordat je ze in de praktijk brengt.

Het laatste hoofdstuk van dit eerste deel is een taalhulpmiddel om de soms wat klinisch aandoende proefnotitie van de KARAAT-methode meer persoonlijkheid te geven. Het dient als aansporing en inspiratie om je eigen woorden vrijer te kiezen bij het omschrijven van wat je ziet, ruikt en proeft.

Deel II bied je een handige tool: **CACHET**, waarmee je eenvoudig een persoonlijke score aan een wijn kunt toekennen. Dit is de kern van *Proefschrift*, en het is de bedoeling dat het je meer zelfvertrouwen geeft tijdens de ontdekkingsreis langs je eigen (veranderende) smaakvoorkeuren.

De resterende 130 pagina's van deel III vormen jouw persoonlijke logboek op deze vineuze expeditie.

Tot slot, het wifi-pictogram voor het aangeven van de intensiteit is in dit boek ingewisseld voor een pictogram met pijltjes. Dat leek me een meer praktische benadering, voor een werkboek dat je zelf gaat invullen.

Deel I

Iedereen kan proeven als een Pro, maar wat je nodig hebt, is een methode

In dit deel leer je de KARAAT-methode kennen en laat ik zien hoe je kennis over de kleur, geur en smaak kunt toepassen bij het wijnproeven. Je leert daarmee niet alleen een proefnotitie te schrijven maar ook om daar conclusies uit te trekken voor de gebruikte druivenras(sen), herkomst, bereidingswijze en leeftijd.

1

De heilige graal van wijnproeven

(Nou ja, het werkte voor mij)

Om wijn te kunnen omschrijven en analyseren moet je proeven combineren met kennis en ervaring. Wat dat betreft mag de methode in dit hoofdstuk wel beschouwd worden als de Heilige Graal van het wijnproeven.
Nou ja, het werkte voor mij.

Nu zijn er mensen die denken dat je een aangeboren aanleg moet hebben om goed te kunnen proeven. Alsof 'smaak' een genetische gave is, iets dat je al dan niet hebt. Maar dat is niet zo: wijnproeven is een vaardigheid. Iedereen kan een goede proever worden. Dat wil zeggen; iedereen die gemotiveerd is en veel wil oefenen. Genen of geen genen.

Niet dat er, wat ruiken en proeven betreft, helemaal geen genetische verschillen tussen mensen bestaan – want die zijn er wel degelijk – maar maken deze verschillen de ene proever niet beter dan de andere. Dat heeft onderzoek van smaak-professor Linda Bartoshuk van de Universiteit van Yale aangetoond. Hoe goed een wijnproever kan proeven, is vooral te danken aan het veel doen en het zich op die manier aanleren van wijngeuren en een wijnvocabulaire. Onervaren proevers ontberen die wijnwoordenschat, wat hun vermogen om geuren en smaken te beschrijven ernstig beperkt. Verder is methodisch te werk gaan van belang. Volgens professor Tim Jacob van Cardiff University draagt een methode waarmee je geuren en smaken kunt associëren met woorden zelfs in grote mate bij aan een goede proefvaardigheid.



Gelukkig besepte ik dat al aan het begin van mijn studie voor Master of Wine. Dat ik een methode nodig had waarmee ik alle observaties van de wijn zo effectief mogelijk zou kunnen ordenen, onthouden en communiceren. Waarmee ik alles wat ik zag, rook en proefde, terug zou kunnen brengen tot de *relevante aspecten* – die aspecten waarmee je zowel een wijn kunt beschrijven als analyseren. De benadering die ik toen heb bedacht, staat aan de basis van dit boek.

Op zoek naar de relevante aspecten begon ik... bij de wijn. Bij dat fascinerende mengsel van water (zonder smaak), alcohol, zuren, suikers, kleurstoffen en tannine (die samen de wijn zijn kleur en smaken geven) en minuscule concentraties aroma's (die de wijn zijn geur geven). Concentraties die zó miniem zijn, dat ze zelfs met de meest geavanceerde meetapparatuur niet of nauwelijks kunnen worden onderscheiden. Maar die door ons ingenieuze menselijk lichaam wél kunnen worden ervaren! Gelukkig maar, want bij wijnproeven spelen juist deze aroma's een cruciale rol.



Naast water en alcohol bestaat een wijn vooral nog uit suikers, zuren, wat glycerol en minuscule concentraties aroma's, tannine en kleurstoffen.

Al snel besepte ik dat die kleurstoffen, aroma's, alcohol, zuren, suikers en tannine precies de relevante aspecten waren waar ik naar op zoek was! Het antwoord lag al die tijd gewoon al in de wijn zelf! Ik koos voor een letterwoord als ezelsbruggetje. Dat letterwoord zorgde ervoor dat ik binnen enkele minuten per glas een wijn in kaart zou kunnen brengen en herkennen. Niet alleen haalde ik het examen van Master of Wine ermee, ik gebruik het nog dagelijks bij het proeven van wijnen.

Het kwam tot stand omdat de letters van het woord je stapsgewijs zowel meenemen door het proces van wijnproeven (van kleur naar geur tot smaak) als door het proces van wijnmaken (van oogst naar kelder tot fles).

Het letterwoord dat ik koos, is: KARAAT!

Net zoals karaat het gewicht aangeeft van diamanten en bij goud het gehalte aan puur goud in de legering, zo geeft het woord 'karaat' aan wat voor wijn we in het glas hebben.

Waar staan de letters KARAAT voor?

K kleur
A aroma's
R restsuikers
A aciditeit
A alcohol
T tannine

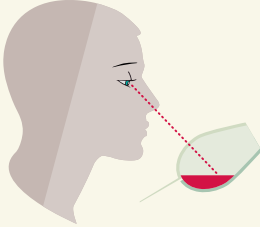
En bij elke letter van het letterwoord KARAAT beantwoord je de volgende twee vragen:

- 1 Wat is de intensiteit van deze wijn? (die je aangeeft met een pijltje in het pictogram)
- 2 Wat nemen we waar? (dat je noteert in de tweede kolom)

Voor het aangeven van de intensiteit is het wifi-pictogram ingewisseld voor een pictogram met pijltjes. Dat leek me een meer praktische benadering voor het werkboek dat je zelf gaat invullen.

De pijltjes geven daarbij het volgende aan:

↑	zeer hoge intensiteit	📶
↗	hoge intensiteit	📶
→	medium intensiteit	📶
↘	lage intensiteit	📶
↓	nihil intensiteit	📶

Volg je ZINTUIGEN	Volg de LETTERS	Bepaal de INTENSITEIT ↑	Beschrijf wat je WAARNEEMT
STAP 1 ZICHT 	K KLEUR	Schenk je proefglas altijd even vol en hou het tegen een witte achtergrond. Kijk bij rode wijnen van boven hoe duidelijk je het aanzetpunt van het steeltje op de kelk kunt zien. Hoe duidelijker, hoe lager de intensiteit van de kleur. Bij wit bepaalt de tint de intensiteit.	Door zijdelings licht te laten vallen op de wijn kun je zien hoeveel zwevende deeltjes er zijn. Hoe meer zwevende deeltjes, hoe troebeler de wijn. De tint van rode wijn kun je het beste waarnemen aan de rand terwijl je voor de tint van een witte wijn juist naar de kern gaat.
STAP 2 GEUR 	A AROMA'S	Steek je neus in het glas en 'snuffel' met korte rukjes (zoals honden dat doen). Beginners bepalen hoe zwak of sterk de geur is die ze ruiken, terwijl gevorderden dat eerst doen voor de primaire aroma's, dan voor de secundaire aroma's en tenslotte voor de tertiaire aroma's.	Gebruik het aromawiel op het schutblad om te bepalen welke aroma's je ruikt. De beginner richt zich daarbij op de geurgroepen zoals citrus, of tropisch fruit, plantaardig of specerijen. De gevorderde proever probeert juist specifieke aroma's te noemen binnen die geurgroepen.
STAP 3 SMAAK 	R RESTSUIKERS	Restsuikers zijn vanaf vier tot vijf gram per liter voor de meeste proevers al merkbaar. Pas als er méér suikers in de wijn zitten, zal hij echt zoet overkomen. Hóe zoet is niet alleen afhankelijk van de hoeveelheid restsuikers maar ook van de zuren (die elkaar maskeren).	Droge, witte wijnen gebruiken soms 'sur lie' in plaats van restsuikers om hoge zuren in te tomen. En dat proef je aan een 'vettigheid' in de smaak. Let bij zoete wijnen ook op de aroma's (zoals honing of rozijnen) omdat die je een hint kunnen geven van de soort zoete wijn.
	A ACIDITEIT	Van zuren ga je 'watertanden', oftewel extra speeksel aanmaken. Hiermee bereidt het lichaam zich voor op het neutraliseren en verdunnen van de zuren en legt het een bescherm laagje over het slijmvlies. Hoe meer speekselvloed je dus ervaart, hoe meer zuren de wijn zal hebben.	Wijn heeft verschillende zuren waarvan wijnsteenzuur de belangrijkste is. Omdat de wijnmaker in witte wijnen de verhouding tussen appelzuren en melkzuren zelf kan bepalen, letten we bij witte wijnen op de soort zuren zelf: zijn ze scherp (appelzuren) of zacht (melkzuren)?
	A ALCOHOL	Je kunt alcohol waarnemen door het gewicht van de wijn in de mond ('body') en soms ook vanwege de lichtzoete smaak dat het heeft. Let verder op je keel: als er echt veel alcohol in een wijn zit, activeert dat de pijnreceptoren in de keel hetgeen een branderig gevoel geeft.	Beschrijf de 'body' van de wijn. Hoewel ook andere factoren de 'body' beïnvloeden (zoals de zuren, restsuikers, concentratie en tannine), staat alcohol aan de basis van de body. Voelt het als een 'zware' of een 'lichte' wijn? Probeer hier een persoonlijke inschatting te maken.
	T TANNINE	Tannines geven precies het tegenovergesteld effect van zuren; ze drogen het speeksel even uit. Ze binden zich immers met de proteïnen in het speeksel waardoor je meer wrijving krijgt van de mondoppervlakken en een gevoel van ruwheid. Hoe meer tannine, hoe droger de sensatie.	Waar neem je de tannine waar in je mond? Tannines van druiven hebben de neiging je hele mond uit te drogen, terwijl de tannines van (nieuw) eiken vooral merkbaar zijn op de voortanden. De houttannine is drogender en smaakt naar hout maar beide nemen sneller af bij rijping op fles dan druiventannine.

	Datum / Wijn					
		Conclusies		Observaties	Conclusies	
K	⌞					
A ¹	⌞					
2	⌞					
3	⌞					
R	⌞					
A	⌞					
A	⌞					
T	⌞					
	↑	↗	→	↘	↓	Score Notities
C	10	09	08	07	06	
A	10	09	08	07	06	
C	20	19	18	17	16	
H	20	19	18	17	16	
E	37	35	33	30	25	
T	03	02	01	00	00	
70	94-100 87-93 79-86	70-78	69			

	Datum / Wijn					
		Conclusies		Observaties	Conclusies	
K	⌞					
A ¹	⌞					
2	⌞					
3	⌞					
R	⌞					
A	⌞					
A	⌞					
T	⌞					
	↑	↗	→	↘	↓	Score Notities
C	10	09	08	07	06	
A	10	09	08	07	06	
C	20	19	18	17	16	
H	20	19	18	17	16	
E	37	35	33	30	25	
T	03	02	01	00	00	
	94-100 87-93 79-86	70-78	69			

Inhoud

Voorwoord	6
Inleiding	7

Deel I Iedereen kan proeven als een pro 8

1 De heilige graal van wijnproeven	10
(Nou ja, het werkte voor mij)	
2 We proeven wat we zien	16
Geef je ogen de kost	
3 We proeven wat we ruiken	22
Steek je neus overal in	
4 We proeven wat we smaken en voelen	34
Mondjesmaat	
5 Zeg het in je eigen woorden	50
Neem geen blad voor de mond	

Deel II Ik weet wat ik lekker vind 60

6 Over smaak valt niet te twisten	62
(maar over kwaliteit wel?)	

Deel III Oefening baart kunst 68