



HOE WORD JE

WIJN WIJZER

EEN GEÏLLUSTREERDE GIDS

TEKST EN ILLUSTRATIES

MARYSE CHEVRIERE



Inleiding

8

1

Voordat we
beginnen

12

2

Aangenaam
kennis te maken

38

3

De neus noteert

58

4

Speuren
naar smaak

70

5

Helemaal losgaan

104

6

Het gevoel
van wijn

122

7

Hoelang
gaat-ie mee?

170

8

Wat een karakter!

190

9

Weg ermee

218

Spiekbriefjes

233

Dankwoord 250
Register 252
Over de auteur 256

Inleiding

Steek je hand op als je je weleens hebt laten intimideren door een wijnkenner.

Je weet wel wat ik bedoel. Je zit in een leuk restaurant en wilt een glas wijn bestellen of je staat in de slijterij om een lekkere fles uit te zoeken, en dan vraagt zo'n zelfbenoemde expert: 'U wilt een droge witte? Wel, deze chablis is *super-slank* en heeft een fraaie zuurgraad en een *krachtige minerale kern – de perfecte paring van citroen en steengroeve*.'

Of: 'Deze nebbiolo steekt tegenwoordig in *zo'n prachtige vorm* – hij *zingt* luidkeels en zijn aroma's *springen uit het glas*. Geweldige structuur, *grijpende* tannines, met *helder-sappig* fruit voor de balans.'

'Oké...' zeg je dan, 'nou, geweldig, klinkt super!' Maar je denkt bij jezelf: wat heb ik nu eigenlijk besteld/gekocht?

Als zelfverklaarde wijnnerd garandeer ik je dat als wij ons overgeven aan dit soort sommelierssisselspraak, wij jou niet proberen te intimideren (of dingen ingewikkelder proberen te maken of jou buitenspel proberen te zetten), maar ik begrijp heel goed dat het zo kan overkomen. Laat ik eerlijk zijn: toen ik door puur toeval mijn eerste wijnbaantje kreeg, had ik nog maar een vingerhoedje wijnkennis opgedaan en sprak ik de taal van de wijn helemaal niet goed.

De woorden die worden gebruikt om vast te leggen en uit te drukken wat er precies in een glas wijn gebeurt, is een wereld apart. Het is een gecompliceerde, vaak ronduit belachelijk klinkende, immer veranderende en zeer emotionele en subjectieve manier om een wijn te 'bespreken'. En als je er niet vertrouwd mee bent, dan kan het een hele uitdaging zijn om uit te vinden wat het allemaal betekent en hoe jijzelf over wijn kunt praten – wat je ruikt en proeft, hoe de wijn in de mond aanvoelt en waar je wel of niet van houdt. Of erger nog: het kan je het gevoel geven dat je dom bent. En daar kan ik dus echt niet tegen. Want de bedoeling van het drinken en delen van wijn – en het praten erover – is natuurlijk dat we genieten.

Ik heb het ongelooflijke geluk gehad dat ik mijn carrière in deze sector ben begonnen op een plek waar ze wijn juist toegankelijker en minder intimiderend wilden maken. In een wijnwereld die maar al te vaak exclusief en pretentius overkomt en die de toevallige voorbijganger het gevoel kan geven dat hij of zij daar niet thuishoort, is het belangrijk om die toegankelijkheid te blijven bevorderen, vooral als je nieuwe generaties voor wijn wilt interesseren.

Dat verklaart ook waarom ik in 2015, toen ik lichtelijk aangeschoten op mijn officiële sommeliersexamen zat te blokken, het een grappig idee vond om een smaaknotitie voor een bepaalde wijn om te toveren in een cartoon en die op Instagram te zetten. De notitie in kwestie luidde: ‘Nooit gedacht dat ik zóveel rozen in één kamer zou zien.’ Ik kende de rode wijn uit de Piëmont die ik besprak niet, maar ik had het gevoel dat ik hem met die paar woorden wel zo’n beetje had omschreven. Ik kon de wijn zién. Op dat moment drong het tot me door hoe visueel het wijntaaltje is, en ook dat toegankelijke en eenvoudige cartoons misschien kunnen helpen om een wijn beter te leren kennen – of op z’n minst mensen een glimlach kunnen ontlokken. Ik wilde laten zien dat praten over wijn niet zo hoogdravend hoeft te zijn – en dat wijnliefhebbers wel degelijk gevoel voor humor hebben. Dat was dus hoe @Freshcutgardenhose ontstond.

Als ik zocht naar wijnnotities die geschikt waren om in cartoons te worden vertaald, koos ik in het begin altijd de meest overdreven en uitzinnige commentaren uit, in de zin van ‘Wie práát er nou zo?’ Neem deze: ‘Alsof je in een reuzenschelp over een in de zon blakend zandstrand rijdt, langs water vol steenfruit en begeleid door

tropische muziek.’ Maar terwijl ik mijn professionele reis voortzette (waaronder het verzorgen van wijnprogramma’s voor restaurants en het werken in wijnwinkels en proeverijen), merkte ik dat de meer alledaagse uitspraken over wijn waarmee ik inmiddels vertrouwd was geraakt, zich eveneens goed op @Freshcutgardenhose in cartoons lieten omzetten. En dat niet alleen voor de grap. Misschien konden dit soort tekeningetjes echt helpen om de taal van de wijn wat begrijpelijker te maken. Dat was het moment waarop het idee voor *Wijnwijs* werd geboren.

Mijn doel is heel simpel: om je aan de hand van een unieke lijst van wijntermen ‘de taal van de wijn’ te leren spreken en dat op een manier die net zo prettig en aangenaam is als het drinken van een glas goede wijn.

Dit is dus geen boek over ‘wijnkennis’. Er zijn al ontelbaar veel van dat soort boeken verschenen en ik raad je zeker aan om die tijdens je zoektocht naar een dieper inzicht in de wereld van de wijn te lezen. Maar het is me opgevallen dat er in deze boeken zóveel wordt behandeld dat er doorgaans geen ruimte meer over is om echt in te gaan op het wijntaaltje zelf. In dit boek doen we dat dus wél: we behandelen alles – van wat je kunt zeggen als je voor het eerst het aroma van een goede wijn opsnuift

tot wat er aan de hand is als je voelt dat er iets niet helemaal klopt aan een wijn – en alles daartussenin.

Voordat we in de wijntaal duiken, moet ik eerst even uitleggen hoe dit boek is ingedeeld. We beginnen met wat basiskennis – hoe je een wijn proeft en waarom elke stap van dat proces belangrijk is. Dan gaan we nader in op de taal van de wijn. (Dit is zeker geen ‘handboek’, dus maak je geen zorgen.) Deze inzichten zijn min of meer ingedeeld naar de volgorde waarin je tijdens het proeven van een wijn jouw eigen wijnervaring onder woorden zou brengen:

- *Eerste indrukken om het gesprek op gang te brengen*
- *Aroma*
- *Smaak*
- *Zuurgraad*
- *Textuur en mondgevoel*
- *Conditie*
- *Persoonlijkheid*
- *Zwakke punten en wijnfouten*

Bij elke term geef ik ter inspiratie een voorbeeldzin. Door het boek heen vind je ‘Blijf schenken’-paragrafen, waarin ik onderwerpen met betrekking tot de taal van de wijn nader uitleg. Ik beschrijf drinkspelletjes waarmee je je opgedane kennis in praktijk kunt brengen (en daarbij natuurlijk van wijn kunt genieten).

Ik hoop dat je dit boek handig zult vinden, er een paar dingen van zult opsteken en dat het lezen ervan jou het nodige plezier zal schenken. En ik hoop ook dat je er telkens weer naar terugkeert als je een fles wijn uitprobeert en daarbij je smaakervaring onder woorden probeert te brengen. We zullen heel wat wijnwijsheid behandelen en misschien zul je al die informatie niet meteen opslaan, maar dat is geen probleem. Het is een leuke manier om het gezegde ‘oefening baart kunst’ in praktijk te brengen, en te ontdekken wat ik in het begin van mijn carrière ook heb ervaren: dat wijn niet intimiderend hoeft te zijn, maar toegankelijk is en iets om van te genieten.

Je mag natuurlijk niet vergeten dat ‘wijntaal’ voor een groot deel subjectief is en dat er geen ‘juiste’ manier van praten over wijn bestaat. Gebruik dit boek dus om je eigen stijl te vinden en haal er de dingen uit die jóú aanspreken.

Maar ik hoop bovenal dat je door dit boek zin krijgt om het glas te heffen en te glimlachen.

1

Voordat we beginnen

Proeven & smaken

Voordat we beginnen aan de belangrijke taak om ervoor te zorgen dat jij klinkt alsof je bij het beschrijven van een wijn weet waarover je het hebt, moeten we eerst een paar basisfeiten over het próeven van wijn behandelen. De belangrijkste zijn de standaardtechnieken die je daarbij gebruikt en het feit dat daarbij elke stap van belang is. Ook bespreken we een paar handige weetjes over glaswerk, gaan we in op de belangrijkste smaakcategorieën en bekijken we de informatie op het wijnetiket. *Let's go.*

HOE PROEF JE EEN GLAS WIJN

STAP 1: KIJKEN

Voordat je aan het leuke gedeelte begint, het proeven, moet je de wijn in je glas eens goed onder de loep nemen. Het liefst doe je dat in een goed verlichte ruimte, waarbij je het glas op enige afstand vasthoudt en tegen een witte achtergrond bestudeert, zodat je de kleurschakeringen en dichtheid van de wijn goed kunt beoordelen. Ja, ik weet het... het leven leert ons om 'niet op uiterlijk af te gaan', maar als het om wijn gaat, kun je uit dat uiterlijk heel veel informatie halen.

Kleur.

Hiermee kun je vragen beantwoorden als deze: **'Van welke druif is hij gemaakt?'** Verschillende druivenrassen bevatten van nature verschillende kleurstoffen en hebben een schil van verschillende dikte, wat van grote invloed is op de kleur van de wijn die ervan wordt gemaakt. Zo is de pinot noir een druivensoort met een dunne schil en weinig kleurstoffen, zodat hij doorgaans een lichtrode wijn oplevert. Een pinot noir zal er nooit hetzelfde uitzien als een malbec, een druivensoort met een dikke schil en veel kleurstoffen die een wijn met een intens donkerpaarse kleur produceert. (Zie pag. 15 om een idee te krijgen van de kleurcategorieën en de druivenrassen die daarbij horen.) Om duidelijk te zijn: het sap van een (blauwe of witte) druivensoort is heel helder. Rode wijn is rood omdat het druivensap tijdens de vinificatie (het proces van het wijnmaken) langere tijd in contact heeft gestaan met de blauwe ('rode') druivenschillen, een proces dat *maceratie* heet. Witte



Bleek strogeel

*Pinot grigio,
vinho verde,
muscadet*

Medium citroengeel

*Sauvignon blanc,
grüner veltliner,
riesling*

Goudkleurig

*Op eikenhout
gerijpte
chardonnay,
marsanne,
viognier*



Bleek robinrood

*Pinot noir,
gamay, frappato,
nebbiolo (jonge)*



Medium granaatrood

*Sangiovese,
merlot,
tempranillo*



Medium donkerpaars

*Syrah,
malbec,
mourvèdre*



Gerijpt wit

*Donkerbruingeel
aan de rand*



Gerijpt rood

*Iets bleker,
oranjeachtig,
roodbruin aan de rand*

wijnen zijn wit omdat het druivensap bij het wijnpersen van de schil wordt gescheiden; als de witte druivenschillen in het druivensap worden geweekt (maceratie dus), dan ontstaat er oranje wijn.

Roséwijnen worden op verschillende manieren gemaakt, maar meestal worden ze geproduceerd door het heldere sap van blauwe druiven slechts korte tijd in contact te brengen (te laten macereren) met de blauwe druivenschillen. Logisch toch?

‘Hoe oud is de wijn?’ Naarmate witte wijnen rijpen, worden ze donkerder en goudbruiner, terwijl rode wijnen juist lichter en wat oranjeachtiger worden. Je kunt zulke kleurschakeringen bestuderen door naar de rand van de wijn rond de binnenkant van jouw glas te kijken: de smalle ring die het eerst uit het glas zou lopen als je het scheef zou houden.

‘Hoe/in welke stijl is deze wijn gemaakt?’ Een witte wijn die op eikenhouten fusten is gerijpt, zal bijvoorbeeld een diepere en goudkleuriger schakering vertonen dan een witte wijn die in tanks van roestvast staal is gerijpt. In de houten fusten wordt de wijn namelijk aan een beetje zuurstof en dus aan een milde oxidatie blootgesteld. Als we het over ‘wijnstijlen’ hebben, is een rode wijn met een lichtere en doorschijnender kleur vaak ook een wijn die lichter smaakt en minder alcohol bevat.

BLIJF SCHENKEN

Gefilterde vs. ongefilterde wijnen

Wijn wordt geproduceerd door suikers (in het ongefermenteerde druivensap, de *most*) met gist te vermengen, waardoor deze suikers in alcohol en koolzuurgas (CO₂) worden omgezet – de fermentatie of vergisting. Als je iemand hoort zeggen dat een wijn ‘gefilterd’ is, betekent dat gewoon dat de verbruikte gistdeeltjes die na het fermenteren overblijven (de droesem) en ook de bacteriën in de wijn eruit zijn gefilterd. En dat gebeurt doorgaans door de wijn, inderdaad, door een of ander filter te laten stromen. Waarom wordt de meeste wijn door zo’n filter gehaald? In de eerste plaats om esthetische redenen, maar ook omdat er altijd de kans bestaat dat er wat bacteriën in de wijn achterblijven en hij daardoor kan bederven. Dus in dat opzicht worden gefilterde

wijnen als houdbaarder wijnen gezien. Anderen zeggen dat voor deze houdbaarheid een prijs wordt betaald, namelijk dat de gebruikelijke en groot-schalige technieken om wijnen te filteren en te verfijnen (te ‘klaren’) al deze wijnen wat saai maakt en op elkaar doet lijken.

Tussen deze beide zienswijzen in zou je kunnen opmerken dat niet alle ongefilterde wijnen troebel zijn. In veel gevallen laat de wijnmaker de droesem eerst op de bodem van het fermentatiefust bezinken, waarna de wijn uit het vat kan worden afgetapt – een proces dat *soutirage* wordt genoemd. Het is een beetje hetzelfde als wanneer je een bouillon klaart door er vaste bestanddelen als botten en kruiden uit te zeven, zodat je een heldere vloeistof overhoudt.

In hoeverre een wijn wordt gefilterd of juist ongefilterd wordt gelaten, is een keuze die door de wijnmaker wordt gemaakt. Die keuze berust op de filosofie van de wijnmaker en de stijl die hij wil bereiken.

HELDER

Ook het feit dat een wijn helder dan wel troebel is, kan veel vertellen over de manier waarop hij is gemaakt. Je hebt het over een heldere wijn als je er geen fijne deeltjes in ziet rondzweven en de wijn doorschijnend is. Dat is bij verreweg de meeste wijnen het geval, omdat ze bijna allemaal gefilterd en 'geklaard' worden (met behulp van het klaringsproces worden allerlei moleculen uit de wijn verwijderd die de smaak en het aroma van de wijn zouden kunnen bederven). Tijdens wijnproeverijen (wanneer je zonder de informatie op het etiket probeert te raden om welke wijn het gaat, door hem te bekijken en te proeven) wijzen professionele wijnkenners vaak op het feit dat een wijn geklaard is, maar normaliter hoef je dat niet speciaal te benoemen.

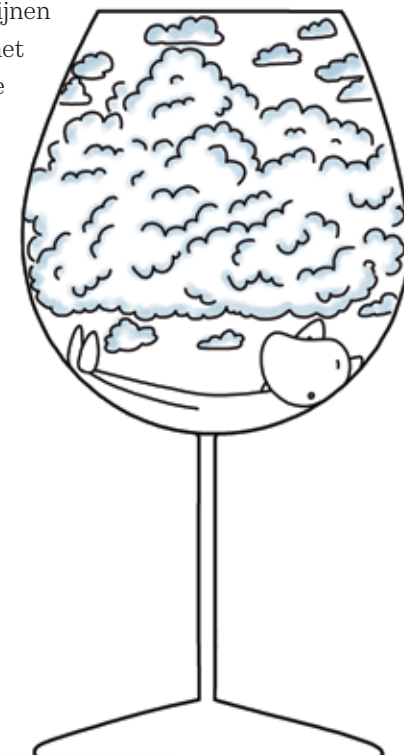


TROEBEL

Wanneer de wijn in je glas doet denken aan de lucht in je keuken nadat je totaal bent vergeten om iets op tijd uit de oven te halen (*de waas die er hangt!*), dan weet je dat het om een troebele – en dus duidelijk ongefilterde en ongeklaarde) wijn gaat. De kans is dan groot dat het om 'natuurwijn' of 'lage-interventiewijn' gaat.

Degenen die voor deze manier van wijnmaken kiezen, menen dat het unieke karakter van een wijn wordt ondermijnd door commerciële filter- en klaringsmethoden. (Ik wil het niet al te ingewikkeld maken, maar belangrijk is dat niet alleen natuurwijnen troebel zijn, omdat niet alle ongefilterde wijnen troebel zijn; dus als je een heldere natuurwijn tegenkomt, hoef je niet achterdochtig te worden.)

Er verschijnen veel minder troebele wijnen dan heldere wijnen op de markt, dus is het goed om dat in jouw smaaknotitie aan te geven. Je kunt de troebelheid van de wijn gewoon opvatten als een aanwijzing voor de wijnstijl en de benadering van de wijnmaker.



STAP 2: RUIKEN

Houd het glas wijn onder je neus en snuif het aroma ervan op. Laat de wijn daarna met een paar korte cirkelbewegingen van je hand in het glas ‘rondwalsen’ en snuif dan opnieuw – en wat dieper – de geuren van de wijn op. Nee, dat rondwalsen is niet alleen maar voor de show. De wijn komt daardoor meer in contact met de lucht, waardoor de aroma’s ervan vrijkomen – een beetje alsof je ‘de geest uit de fles’ laat. Je kunt deze procedure zo vaak herhalen als je maar wilt. Als het op de smaak van een wijn aankomt, is het aroma – het geurpalet – van de wijn het belangrijkste, dus laat je niet afhouden van dat gesnuif.

Maar wat ruik je dan eigenlijk? Fruit? Zo ja, welk fruit? Ontwaar je de geuren van rood of zwart fruit, van boomvruchten, citrusvruchten of tropische vruchten, van vers of gedooft fruit? Of ruik je duidelijk aardse aroma’s, zoals de geuren van groenten, kruiden of roet? En wat te denken van specifieke aroma’s, bijvoorbeeld van gemalen koffie, specerijen of toast? Misschien ontwaar je in het aroma iets mineraligs – iets rotsachtigs, bijvoorbeeld van vochtige steen of schelpen. (Geen paniek, ik kom later nog uitgebreid terug op al deze aroma’s en smaken, dus je hoeft ze niet meteen te onthouden.)

Wanneer je de aroma’s in je glas probeert te benoemen, kun je je al snel overweldigd voelen door het brede scala aan mogelijkheden. Bovendien ben je het waarschijnlijk nog niet gewend om aroma’s op afroep te identificeren. Zorg er eerst voor dat je enigszins vertrouwd raakt met de voornaamste aroma- en smaakcategorieën, zodat je een basis hebt vanwaaruit je je zoektocht kunt beginnen. Maar onthoud vooral dat het waarnemen van geuren en smaken zéér persoonlijk en dus subjectief is. Wees niet verlegen wanneer je geuren en smaken onder woorden probeert te brengen die geheel en al berusten op jouw unieke smaakgeheugen.

NB Als de wijn niet helemaal goed meer is of andere tekortkomingen vertoont, dan zul je dat waarschijnlijk al bij deze STAP 2 merken. Dus houd een neusgat gericht op eventuele rare geurtjes, bijvoorbeeld die van ‘natte hond’ of karton (‘kurk’).

BLIJF SCHENKEN

Waar komen de aroma’s en smaken van wijn vandaan?

De aroma’s en smaken van wijn kunnen in drie categorieën worden ingedeeld: primaire, secundaire en tertiaire aroma’s/smaken. *Primaire* aroma’s/smaken zijn afkomstig van het druivenras waarvan de wijn is gemaakt en van het milieu van de wijngaard waar die druiven zijn verbouwd. *Secundaire* aroma’s/smaken ontstaan door de wijze waarop de wijn is gemaakt (vinificatie) en de keuzes die de wijnmaker heeft gemaakt, bijvoorbeeld voor een bepaalde wijze van fermentatie en voor de rijping op bepaalde fusten. *Tertiaire* aroma’s/smaken ontwikkelen zich wanneer de wijn in de loop van tijd rijpt, hetzij in het fust, hetzij in de fles (‘op fles’).

Doorgaans ontwaar je in elk glas wijn een combinatie van deze drie aroma- en smaakcategorieën, maar uiteraard zal de verhouding ertussen verschillen, afhankelijk van de stijl en leeftijd van de wijn. Zo zal een jongere wijn meer primaire aroma’s verraden, terwijl een oudere, op eikenhout gerijpte wijn juist meer secundaire en tertiaire aroma’s/smaken vertoont. Het volgende lijstje is geen alomvattende opsomming van alle aroma’s/smaken die je in deze categorieën kunt vinden, maar het is wel een uitgangspunt.

PRIMAIRE AROMA'S EN SMAKEN

Fruit

- Rood: aardbei, kers, framboos, cranberry
- Zwart/blauw: braam, blauwe bes, pruim, zwarte bes
- Citrus: citroen, limoen, grapefruit, sinaasappel
- Boomgaard/steenfruit: appel, peer, perzik, nectarine, abrikoos
- Tropisch: ananas, mango, lychee, passievrucht, meloen

Bloemen

- Roos, jasmijn, viooltje, kamperfoelie, lavendel, kamille

Planten

- Kruiden, gras, tomaat, paprika, erwt, venkel, selderij, theeblaadjes, eucalyptus, rode biet

Specerijen:

- Kaneel, peper, anijs, gember, koriander, saffraan, kerrie

Aardse geuren/smaken:

- Steen, zeeschelp, kalk, vuursteen, zout, potgrond, teer, leisteen, slijpsteen, grind



SECUNDAIRE AROMA'S EN SMAKEN

- Microben: melkbrood (brioche), biscuit, toast, geroosterd brood, room, yoghurt, boter, popcorn
- Eikenhout: vanille, bakkruiden, tabak, kokos, dille



TERTIAIRE AROMA'S EN SMAKEN

- Rijping: gedroogd fruit, karamel, butterscotch, koffie, bosgrond, champignon, paddenstoel, tabak, honing, noten, toast, petroleum, leer, truffel, gerookt vlees



STAP 3: PROEVEN

Eindelijk! Neem een slokje. Dat heb je verdiend. Laat de wijn in je mond een beetje rondwalsen terwijl je tegelijkertijd een heel klein beetje lucht opzuigt (als door een onzichtbaar rietje). Daardoor komen de aromatische bestanddelen in de wijn in contact met de achterkant van je keel, waar de mondholte is verbonden met de neus, waardoor je de smaken extra goed kunt oppikken. Wat proef je? Gaat het om smaken die je eerder ook hebt geroken? Of dringen nieuwe smaken zich aan je op? Heb je het gevoel dat je heel veel verschillende smaken ontwaart, of slechts een paar? Laten ze een langdurige indruk achter of zijn ze snel weer verdwenen?

Afgezien van deze smaken is het nu ook tijd om de basiscomponenten van de wijn te benoemen. Die worden met specifieke woorden aangeduid en zullen in de rest van het boek aan de orde komen. Het gaat dan om de volgende componenten:

Zuurgraad

Waar bevindt de wijn zich op deze schaal? Je zult de aanwezigheid van zuren merken aan de zijkanen van je tong en ook omdat het water je – letterlijk – in de mond loopt.

Tannine

Deze bestanddelen zijn vooral in rode wijnen verantwoordelijk voor dat uitdrogende gevoel op de tong en het tandvlees. Ze geven een wijn ook een bittere smaak, die je met de achterkant van je verhemelte waarneemt.

Alcohol

Alcohol is niet alleen maar het ingrediënt waardoor een wijn niet door jongeren onder de achttien gedronken mag worden. Nee, het geeft jouw wijn ook *body*. Wijnen met een laag alcoholgehalte zijn lichter terwijl wijnen met een stevig alcoholpercentage rijker en voller aanvoelen en (achter in je keel) ook een beetje kunnen ‘schroeien’.

Textuur

Voelt de wijn slank en scherp omlind op het verhemelte aan? Of is je smaaksensatie eerder rond en vol? Of iets ertussenin? En als het een mousserende wijn is, voelen de bubbels dan als scherpe speldenprikjes of juist schuimiger aan?

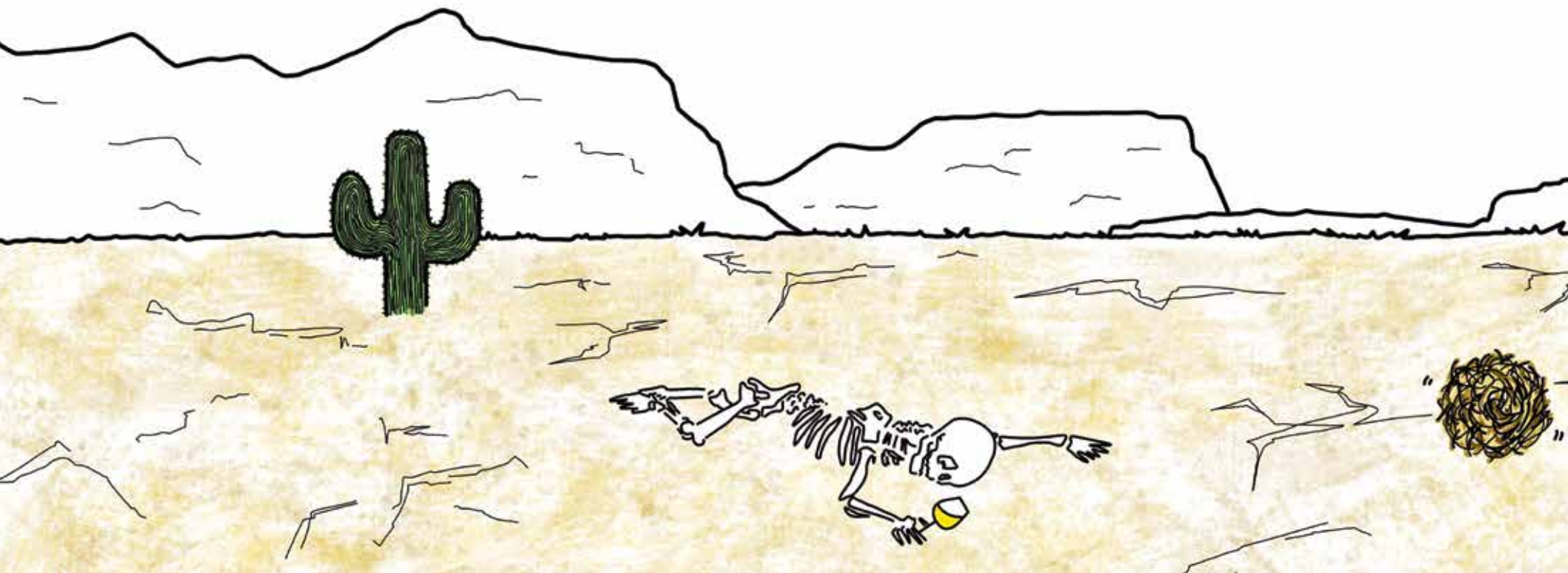
Zoetheid

Er zijn zoete wijnen, ‘droge’ wijnen (met weinig suikers) en wijnen die tussen deze beide uitersten in liggen. Wat je er ook van vindt, je kunt geen wijn zonder suikers maken. Suikers (in het pure, nog ongefermenteerde druivensap) + gist = alcohol + koolzuurgas (CO₂). De natuurlijke suikers in het druivensap worden tijdens de fermentatie omgezet in alcohol en leveren een droge wijn (met weinig restsuikers) op. Als een deel van de suikers niet in alcohol wordt omgezet en dus in de wijn achterblijft, ontstaat er een halfzoete of zoete wijn. Bij het proeven van de zoetheidsgraad gebruik je vooral het puntje van je tong.

Als het om het maken van smaaknotities over de zoetheid van een wijn gaat, zijn er enkele basisopmerkingen die naar het suikergehalte van de wijn verwijzen.

DROOG (DRY/SEC)

Een supergemakkelijke term. Het is de manier waarop wijnliefhebbers zeggen dat een wijn níét zoet is. Je zult dit woordje héél erg vaak – eigenlijk voortdurend – gebruiken, dus wen er maar aan. Want de overweldigende meerderheid van de wijnen – zo'n beetje alle rode wijnen en de meeste witte wijnen, roséwijnen en mousserende wijnen – zijn gemaakt in de 'droge' stijl.



Zoek naar aanwijzingen op het etiket. Bij sommige wijnen die op een specifiek zoetheidsniveau ('droogheid') zijn gemaakt, zal dat op het etiket worden aangegeven. Zo kun je op etiketten voor Duitse rieslings het woord 'trocken' vinden. Bij een chenin blanc uit de wijnstreek rond Vouvray, in de Franse Loirevallei, vind je het woord 'sec'. Dat geldt ook voor campagne natuurlijk, maar vreemd genoeg is 'dry/sec' niet de minst zoete wijn – dat is de 'brut nature'.

Bij niet-mousserende witte wijnen en roséwijnen waarbij het zoetheidsniveau niet op het etiket wordt aangeduid, kun je een truc toepassen die vrijwel altijd werkt: kijk naar het alcoholpercentage ('alcohol by volume' of abv; vaak als 'vol.' aangeduid). In het algemeen zijn wijnen rond of boven de 12 à 12,5 procent droge wijnen.

HALF-DROOG

Zo beschrijf je een wijn die téchnisch gesproken licht gezoet is, oftewel een beetje restsuikers bevat die niet in alcohol zijn omgezet. Het gaat om bitter-zoete wijnen die eigenlijk niet zo zoet wegdrinken en een alcoholpercentage van tussen de 7 en 11 vol. hebben. De Duitse riesling met de aanduiding 'kabinett' is een perfect voorbeeld.



ZOET

Probeer alsjeblieft – en uit respect voor alles wat de wijnliefhebber heilig is – deze term alleen te gebruiken als de wijn in kwestie écht zoet is of als het om een dessertwijn gaat (meer daarover op pag. 30).

Toegegeven, het is een beetje verwarrend: als een wijn aroma's of smaken vertoont die wij met iets zoets associëren (fruit, chocolade, honing, jam), dan wil dat nog niet zeggen dat we met een zoete wijn te maken hebben. Het zijn je hersenen die je door deze geuren en smaken laten dénken dat je iets zoets proeft (net zoals ze jou na een paar glaasjes te veel laten denken dat het een goed idee is om je ex te een appje te sturen...). Begrijp me niet verkeerd: wijn kan heeeeeeerlijk fruitig en nog zo rijk zijn, maar als hij geen minimumpercentage aan restsuikers bevat (18 gram per liter of meer) en als de zoetheid ervan niet het puntje van je tong verblijdt en daarna wat blijft hangen – dan is het technisch gesproken géén zoete wijn. Voor zulke fruitige maar niet-zoete wijnen zijn er andere aanduidingen, waaronder 'fruitgedreven', 'jamachtig' of 'fruitbom'.



BLIJF SCHENKEN

Wijnen die technisch gesproken halfdroog of zoet zijn

Er bestaan een paar manieren om halfdroge en zoete wijnen te maken. De meest gebruikelijke is om de fermentatie iets vroeger te laten stoppen, dus voordat de gist de kans heeft gekregen om bijna alle suikers in het druivensap om te zetten in alcohol. Daardoor blijven er nog wat restsuikers in de wijn achter; *kabinett* en *auslese* riesling, chenin blanc demi-sec, champagne demi-sec en muskaatwijnen zijn fraaie voorbeelden.

Wijnen waarbij de fermentatie door de toevoeging van een neutraal wijndestillaat vroegtijdig is gestopt, worden 'versterkte wijnen' genoemd. Denk aan port, madeira en sherry. De toevoeging van het wijndestillaat doet het alcoholpercentage natuurlijk stijgen, meestal naar zo'n 17 procent, maar het is het tijdstip waarop dat gebeurt dat bepaalt hoe zoet de wijn uiteindelijk wordt.

Een andere benadering is om wijn te maken van druiven die van nature een hogere zoetheidsgraad hebben en die wat later in het oogstseizoen geplukt worden, waardoor ze al beginnen uit te drogen (langzaam in rozijnen veranderen...). Ook laten wijnmakers druiven soms bewust besmet worden met de (goede!) schimmel *Botrytis*, een procedé dat 'edele rotting' wordt genoemd. De schimmel zorgt ervoor dat de druiven verschrompelen en dat de suikers erin zich concentreren. Denk aan sauternes, tokaji aszu en andere wijnen die zijn voorzien van het predicaat 'late oogst' ('*spätlese*').

Als je een van de onderstaande wijnen tegenkomt, kun je hun zoetheid naar hartenlust bespreken:

- Riesling, vooral in de zoetheidsgraad *auslese* of *trockenbeereauslese*
- Chenin blanc demi-sec
- Champagne, vooral de demi-sec of doux
- Muskaatwijnen
- Witte zinfandel

- Port
- Madeira
- Sherry, vooral de *cream oloroso* en de *jerez dulce* (moscatel en Pedro Ximénez (PX))
- Sauternes
- Vin doux naturel
- Tokaji aszu
- Eiswein

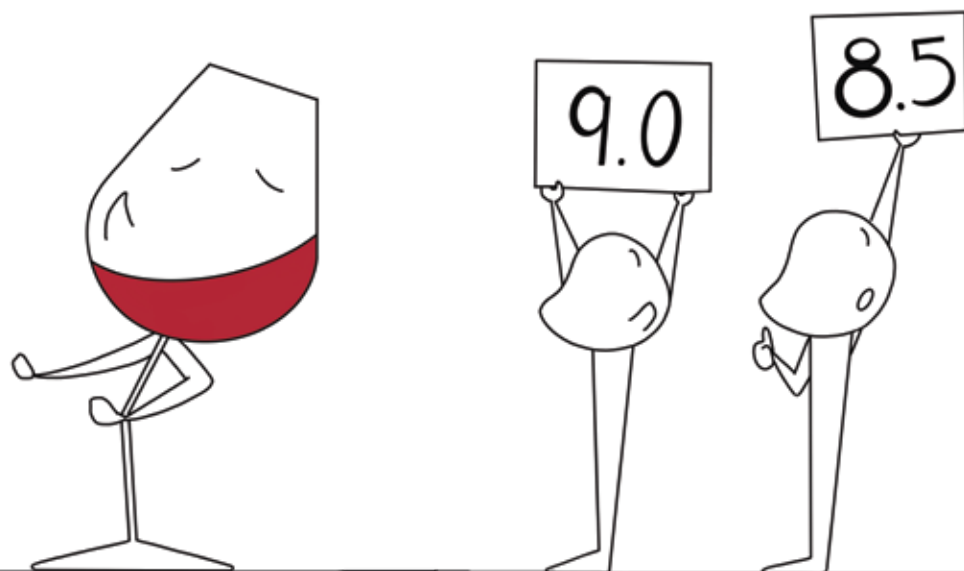
PROEF OF DESOM!

DROGE VS. ZOETE WIJN

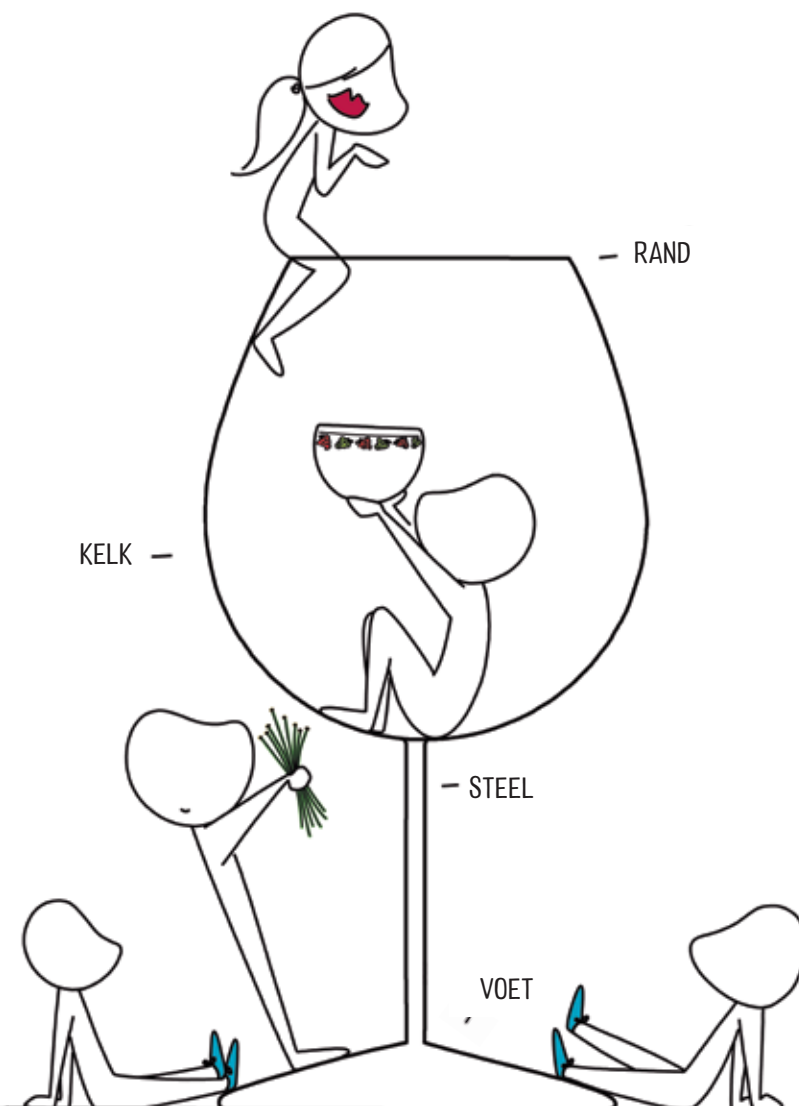
Schenk een glas droge Duitse riesling ('*trocken*') en een glas zoete Duitse riesling ('*auslese*') in. Hoe verhouden de geuren zich tot de smaken? In beide wijnen zijn sterke fruitaroma's te bespeuren, maar als je ze proeft, smaakt alleen de *auslese*-riesling echt zoet, als een heerlijk overrijp stuk fruit. In de droge riesling daarentegen ontwaar je meer citrussmaken. Neem afwisselend een slokje van beide wijnen. Als je eerst de zoete wijn en daarna de droge wijn proeft, zul je merken dat de zoete wijn de droge wijn nóg droger doet smaken.

STAP 4: WAT VIND JE ERVAN?

Dit is de laatste stap. En omdat hij zo eenvoudig is, is hij heel kort. Nou, wat vind je ervan? Het is aan jou om te vertellen wat je denkt, niet aan mij. Vond je de wijn lekker? Wil je er meer van drinken en hem vaker kopen? Ja? Nee? Waarom? Waarom niet?

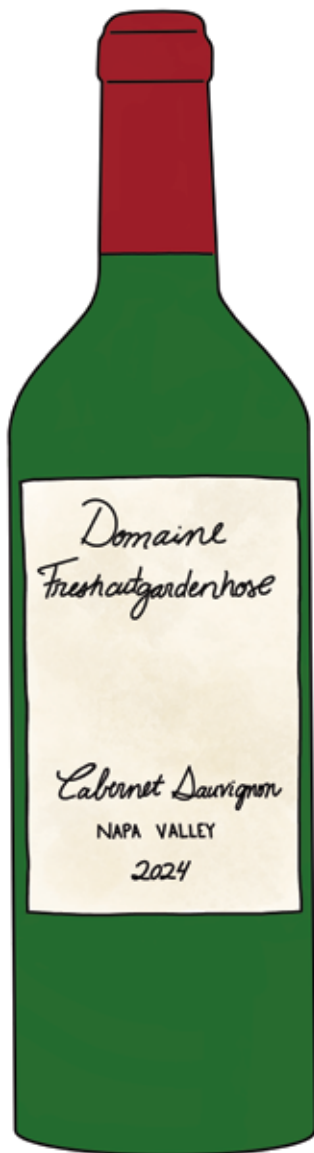


ANATOMIE VAN HET WIJNGLAS



ANATOMIE VAN HET WIJN- ETIKET

Hier vind je een paar termen die je op het wijn-etiket aantreft en waarmee je misschien niet zo vertrouwd bent:



— WIJNMAKER

— DRUIVENVARIËTEIT

— APPELLATION

— WIJNJAAR

Wijnjaar (vintage)

Het wijnjaar of oogstjaar geeft simpelweg aan in welk jaar de druiven zijn geplukt waarvan de wijn is gemaakt.

Wijnmaker

De producent van de wijn, vaak een wijngoed met een lange traditie.

'Heb je weleens een wijn van deze wijnmaker geproefd? Ik ken hem niet, maar hij is mij van harte aanbevolen door het personeel van mijn favoriete wijnwinkel.'

Appellation

De officiële aanduiding voor het wijng gebied waar de druiven voor de wijn zijn verbouwd – de 'geboorteakte' van een wijn dus. De aanduiding en afbakening van een appellation zijn in de wet vastgelegd en worden door overheden gereguleerd om kwaliteitsstandaarden te garanderen. Sommige appellations kunnen zo groot zijn als een heel land (bijv. 'vin de France') of zo specifiek en klein als één enkele wijngaard.

Druivenras (cultivar)

Als je een wat sjiekere term wilt gebruiken, heb je het over een 'variëteit' of 'cultivar'.

Het woord staat natuurlijk ook voor een wijn die (uitsluitend of overwegend) van één druivenvariëteit wordt gemaakt (chardonnay, cabernet sauvignon, etc.), die vaak op het etiket wordt aangegeven.

Als je in een restaurant met een sommelier praat, een artikel over wijn leest of een goede wijnwinkel bezoekt, kom je ook geregeld de term ‘cepage’ tegen om een wijn te beschrijven. Cepage geeft aan dat de wijn in kwestie geheel of grotendeels van één enkel druivenras is gemaakt en ook welke eigenschappen de wijn op grond van dat druivenras heeft: kortom, dat deze wijn typisch is voor de welbekende aroma's en smaken van dat druivenras – bijv. een sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland, met zwemen van grapefruit, passievrucht, kruisbes en gras. In het huidige wijnlandschap zou je kunnen zeggen dat de term een beetje ouderwets is, want hij suggereert dat als een wijn niet de ‘klassieke smaken’ van een bepaald druivenras vertoont, er iets niet helemaal klopt. Maar wijn is allesbehalve zwart-wit. Er is veel speelruimte voor (en er steekt veel schoonheid in) het kleuren buiten de lijntjes.

BLIJF SCHENKEN

Een handleiding voor glaswerk

Eerlijk gezegd ben ik niet zo'n pietje-precies als het aankomt op de rituelen rond het serveren van wijn, waaronder het 'juiste' glas voor een bepaalde wijnstijl. Maar er zit wel enige (eigenlijk best wel veel) logica in de verschillen in glasvormen die er bestaan.

Bekijk deze snelle gids voor de belangrijkste stijlen voor wijnglazen:

- **Allround ('universeel') wijnglas** – als je geen andere keuze zou hebben, zou je dit glas kiezen. Een gesteeeld glas met een U-vormige kelk die zich naar boven toe lichtjes versmalt. Je kunt dit 'universele' wijnglas voor elke wijnstijl gebruiken.
- **Bourgogneglas** – een glas met een grote, wijde kelk. Het rondwalsen van de wijn in zo'n breed glas zorgt ervoor dat de wijn met extra veel zuurstof in contact komt, waardoor het bouquet van de wijn goed vrijkomt. De relatief smalle mond van het glas accentueert de delicate aroma's van lichtere rode wijnen. Het is ook een geweldig glas voor oranje wijnen en vollere witte wijnen.
- **Bordeauxglas** – de wat grotere versie van het universele wijnglas. Dit type glas is geschikt voor rode wijnen met een redelijk rondborstige tot volle en rijke body. De grotere kelk helpt om wijnen met een hoog gehalte aan rijk fruit en stevige tannines een wat mildere afdrank te geven.
- **Flûte** – het glas voor mousserende witte wijnen. Het onderscheidt zich door zijn smalle en hoge kelk, die het vormen van voortdurende 'belletjessnoeren' bevordert. Een glas met een feestelijke esthetiek, maar eigenlijk niet zo geschikt voor het beoordelen van het aroma van een mousserende wijn.
- **Dessertwijnglas (copita)** – dit glas met zijn korte steel is de kleinere versie van het allroundglas. Er worden port, madeira, sherry en dessertwijn uit gedronken. De kleinere kelk vertraagt de verdamping van de wijn en concentreert de zoete aroma's die deze wijnen kenmerken.

Aangenaam kennis te maken

Eerste indrukken om
het gesprek op gang
te brengen

Als je niet gewend bent om je ervaringen bij het proeven van wijn onder woorden te brengen, dan kan dat een probleem zijn. Misschien denk je bij jezelf: o jee, hoe begin ik? Of hoe breng ik mijn eerste indrukken over? Moet ik nu gewoon een rijtje smaken gaan opnoemen? Of zijn er een paar klassieke openingszinnen waarmee ik kan beginnen? Is er een betere manier om te zeggen dat de wijn ‘naar zus of zo smaakt’? Help!

Adem even rustig door. Met de woorden en uitdrukkingen in dit hoofdstuk kom je echt een heel eind.

OPENT MET

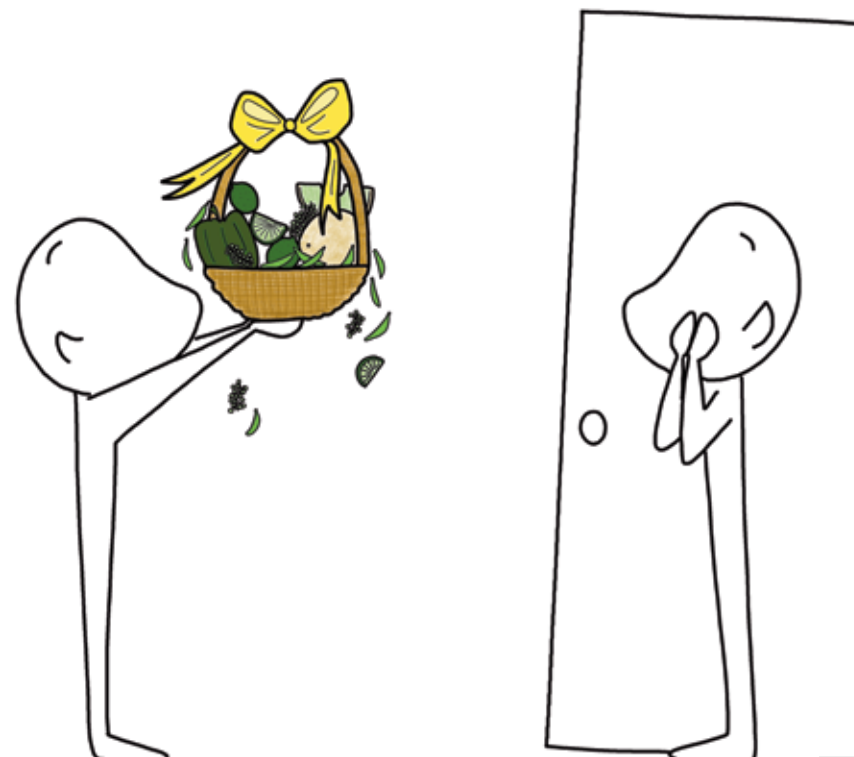
Welke smaken gebruikt de wijn om het gesprek te openen? Het is alsof je aan een rondje speeddaten meedoet. (O, wacht even, wordt dat nog steeds gedaan? Oké, schrap maar.) Ik bedoel: je besluit beiden naar rechts te swipen. Hoera! Met welke openingszin komt de wijn in zijn eerste e-mail aanzetten?



'Hij opent met verleidelijke aroma's van donkere kers, truffel en rozen – ik smelt weg.'

Je nodigt jouw wijn uit voor een date (of een lunch of een kopje koffie? – dat laten we aan jou over). Met welke aroma's begroet de wijn jou als jij de deur opendoet?

BEGROET JE MET



'Deze witte sauvignon begroet je met zijn kenmerkende groene profiel: versgemaaid gras, paprika, citroen, meloen en kruisbes.'

BIEDT ZICH AAN

Een beetje als 'Begroet je met', maar dan wat sexier. Jij zit op de troon en de wijn is jouw dienaar. Aanschouw welke geschenken hij heeft meegebracht om jou te plezieren.



'Ik ben dol op de groene handtekening van deze witte sauvignon: versgemaaid gras, paprika, citroen, meloen en kruisbes. Superklassiek.'

Een beetje als 'Begroet je met', maar dan lichtelijk agressief.

OVERWELDIGT JE MET



'Je wordt meteen vol geraakt door het versgemaaid gras en de paprika, citroen, meloen en kruisbes – precies wat ik van een sauvignon blanc verwacht.'

UIT DE START- BLOKKEN

Nadat je de wijn in je glas hebt laten rondwalsen en de aroma's ervan hebt opgesnoven, ga je van start! Waar draait het bij die eerste proefslokjes om? Net als bij 'Opent met' en zijn verwanten kun je ook hier enkele specifieke smaken opnoemen, waaronder een bepaalde vrucht of een specifiek kruid. Maar in deze fase ga je een stapje verder als je dat wilt. Deze stap gaat vooraf aan jouw eerste algemene indruk van het bouquet (bijv. supergeurig, decadent...) of het karakter van de wijn (bijv. aarzelend, vriendelijk).



'Superlevendig, een wijn die bomvol energie uit de startblokken komt en een wervelwind van zoutige citrus en steen opwerpt.'

OP HET DOEL AF

Je commentaar treft doel. Het leer tegen de touwen. Probeer nu snel te omschrijven welke eerste indrukken de wijn jou naar het hoofd heeft geslingerd!



'In het begin is-ie een beetje aarzelend, maar na een paar keer rondwalsen gaat hij recht op het doel af en beginnen bramen en bakspecerijen door te komen.'

BARSTENS- VOL

Sommige wijnen bevatten zóveel van een specifieke smaak dat het lijkt alsof die smaak letterlijk uit het glas springt en niet bedwongen kan worden – een beetje hetzelfde als een héél sappige roddel die niemand voor zich kan houden. Of als die vijf extra stel kleren die niet in je koffer passen maar die je gewoon mee móét nemen. (Ook al zul je er misschien geen enkele van dragen.) Dit kun je gebruiken om smaken te beschrijven die je gewoon niet kunt missen. Vaak draaien deze beschrijvingen om fruit – misschien omdat sommige vruchten zo boordevol sap zitten dat ze bijna lijken te ontploffen? Een totaal ongefundeerde theorie, maar je kunt er ook een wat algemener karakter van een wijn mee beschrijven, zoals zijn zuurgraad of minerale smaken.



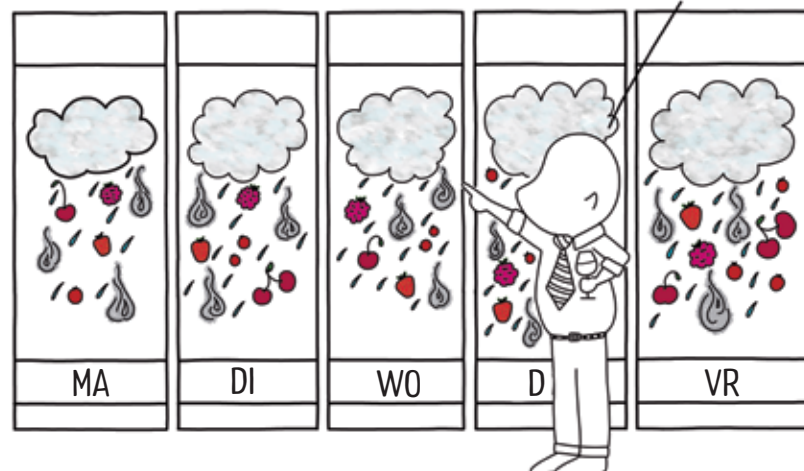
‘Deze wijn komt meteen uit de startblokken en zit barstensvol rood fruit, zwarte peper, drop, citroenschil en bosjes wilde kruiden en paarse bloemen.’

Dit is gewoon een andere manier om te zeggen dat de wijn ‘heel veel’ van een bepaalde smaak prijsgeeft.

HIJ HEEFT DÁGEN AAN X

5-DAAGSE VOORSPELLING

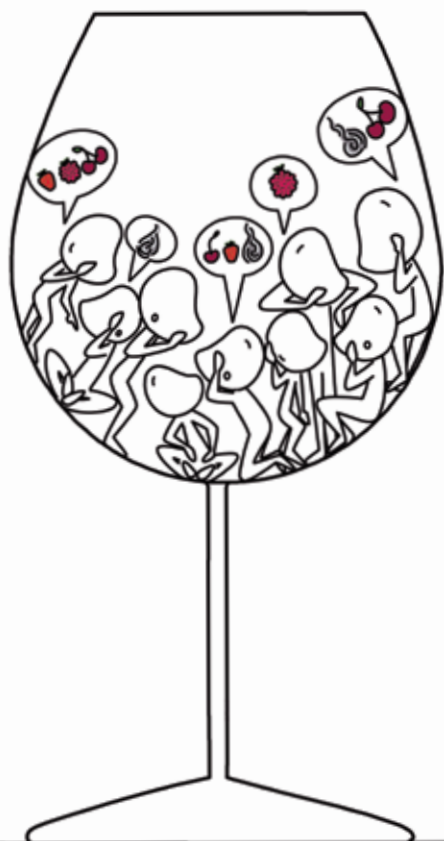
DEZE WEEK: ROOD FRUIT EN ROOKBUIEN



‘Hij komt meteen uit de startblokken en belooft dágen aan rood fruit en rook.’

ZWEEM VAN

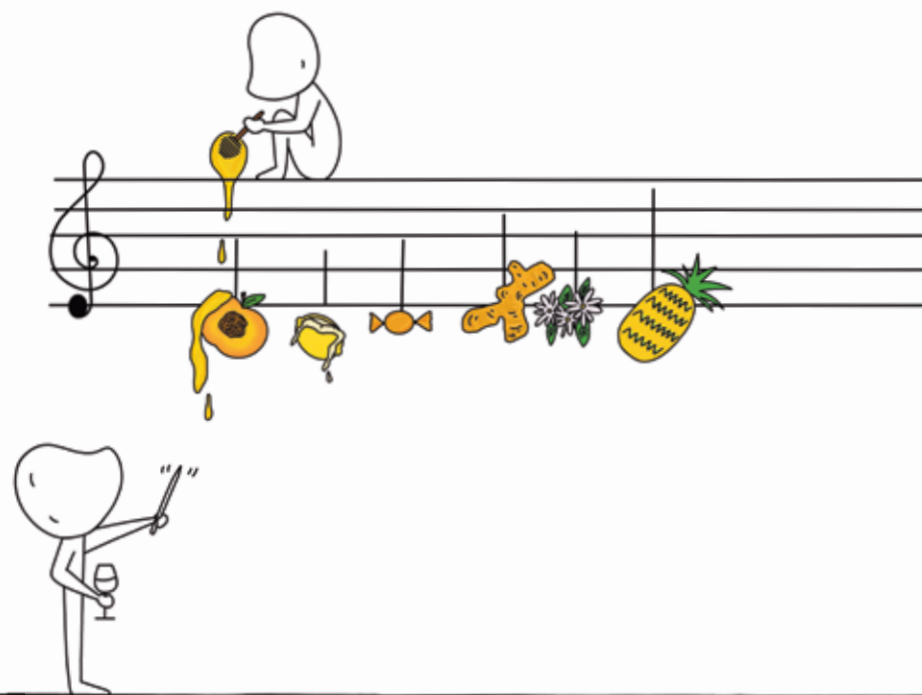
Niet elke smaak zit op de eerste rij en vraagt jouw aandacht met een big smile en jazzhands... Hallo, ik zit hier! Er zijn talloze minder flashy geuren en smaken die op een van de rijen erachter zitten – een beetje in het donker, zodat je ze bijna niet kunt zien. Het gaat om karaktervolle smaken die je amper kunt proeven en waarvan je slechts zwemen kunt oppikken.



‘Geweldig, die zweem van rood fruit en rook bij de afdronk.’

TONEN VAN

Het is sommelierstaal voor ‘ruikt als’ en/of ‘smaakt als’. Meestal gebruik je deze uitdrukking in een van die leuke lijstjes waarin je de geuren, smaken en zwemen opsomt die je in jouw wijn hebt opgepikt. Je kunt deze tonen op elk moment tijdens je smaaknotities te berde brengen, maar als je niet weet waar je moet beginnen, volgt hier een handige tip: probeer ze te combineren met de ‘opent met’-sectie, aan het begin van je bespreking.



‘Deze wijn begroet je met tonen van in honing gedrenkte abrikoos, citroenboter, karamel, gember, kamperfoelie en rijpe ananas.’