



1. Wat is wijn ?

2. Wat is wijnproeven ?

3. Proefmethodiek van het degusteren

- Het oog
- De neus
- De mond

4. Proefcommentaren + veel gebruikt vocabularium

5. Oefeningen : de degustatie



EERSTE LES VOOR WIJNPROEVERS

WIJNPROEVERS MAKEN ELKAAR NIET BELACHELIJK EN HET OORDEEL VAN DE ENE PROEVER HEEFT NET ZOVEEL WAARDE ALS DAT VAN EEN ANDER, OOK AL HEEFT DE EERSTE BIJVOORBEELD MEER ERVARING OF EEN BETERE REPUTATIE !

TWEEDE LES VOOR EEN WIJNPROEVER

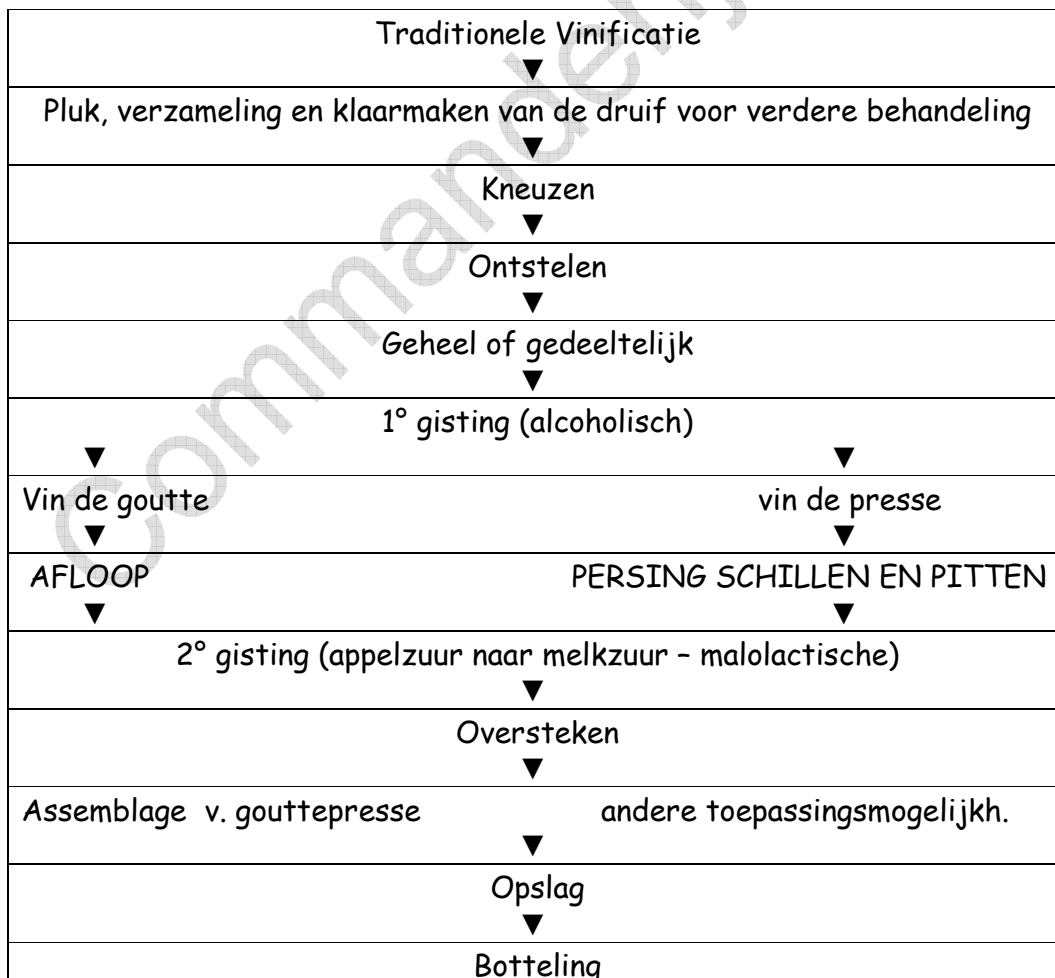
WIJN ZOU MET OOG, NEUS EN TONG MOETEN GEPROEFD WORDEN MAAR MET HET HART WORDEN GENOTEN. VOOR WIJNAANSTELLERIJ IS DUS GEEN PLAATS !

1. Wat is wijn:

Wijn is een drank verkregen uit het sap van verse druiven. Deze druiven worden gegist (eerste gisting of alcoholische gisting). De suikers worden omgezet in alcohol en CO₂.

- Soms kan de wijnmaker ook een tweede gisting laten doorgaan, dit is de zgn. malolactische gisting waarbij de (scherpe) appelzuren worden omgezet in (zachtere) melkzuren.
- Soms doet men bij de 'wijn' iets extra (zuivere alcohol of brandy) men bekomt dan 'versterkte' wijnen zoals porto, sherry, madeira.....
- Wat kleur betreft: rode wijnen hebben hun kleur door de schilweking (sap van blauwe druiven zonder schilweking geven witte wijnen, cfr. Champagne-wijnen van 'blauwe' druiven.)

Vinificatie van wijn :



Oefening 1: analyse van een druif: sap, schil, pitten en zuren, tannines (15 tot 25% van het druivensap bestaat uit vergistbare suikers)

Grote wijnen zijn wijnen die een perfecte **alchemie** vertonen tussen 4 onmisbare factoren:

- **Druivenras** (cépage) : niet elk druivenras is geschikt voor elk soort klimaat, grond. Het druivenras zal uiteindelijk de specifieke kenmerken van een wijn bepalen (zie hiervoor straks).
- **Klimaat:** in de brede zin: temperatuur, vochtigheid...van een bepaalde streek of regio. De wijnbouw concentreert zich in de gematigde klimaatzones: Europa tussen de 40° en 50° graad - VS + Zuidelijk halfmond: tussen 30° en 40° graad.
- **Terroir:** echt goede of grote wijnen hebben een geschikte bodemstructuur (arm) nodig om optimaal tot gezonde groei te komen: de druivenstok moet zich inspannen om aan de nodige voedingsstoffen te komen (hoe dichter de stokken bij elkaar staan hoe meer 'stress' de stok heeft en hoe beter de wijn zal zijn (de wortel moet diep in de grond doordringen en zal het sap kenmerken, hoe minder trosjes aan een stok hoe beter de kwaliteit van dat sap en dus hoe beter de wijn).
- **De wijnmaker:** de menselijke factor kan tot op zekere hoogte ingrijpen in het ganse proces van sap tot wijn: hij beslist hoe de wijn geogst, gemaakt en uiteindelijk opgevoed wordt en hij krijgt maar een aantal keer in zijn leven de kans om dit tot een succes te brengen: meestal geldt dat hoe beter de bovenstaande drie factoren zich manifesteren, hoe minder de 'maker' moet ingrijpen om een grote wijn te maken.

2. Wat is wijnproeven ?

Het aandachtig waarnemen van **uiterlijk, geur en smaak** van een wijn. Men noemt dit ook wel het organoleptisch proeven. Eerst volgt dus een



fase van zintuiglijke gewaarwording (door regelmatig oefenen) om vervolgens echt te kunnen genieten van wijn. Het leuke is dat hoe meer je je verdiept in dit semi-intellectueel spel, hoe boeiender het wordt om dit natuurproduct te appreciëren en er (soms zoals ik) echt door gefascineerd te geraken.

3. Proefmethodiek van het degusteren.

Zoals gesteld is genieten van wijn een pure zintuiglijke ervaring. We proeven met onze ogen, neus en smaakpapillen. We omschrijven kort deze drie factoren:

Oefening? wijn : degusteren van een witte en een rode wijn

◆ **Oog:**

- helderheid van de wijn: zwevende deeltjes ?, troebel ?
- kleurintensiteit: paars/rood → bruine tinten (leeftijd van de wijn) - heeft de wijn al een waterrand ? // wit/diep-geel.....
- vloeibaarheid: 'tranen' en 'boogjes' als mogelijke aanwijzing voor alcoholgehalte

◆ **Neus:**

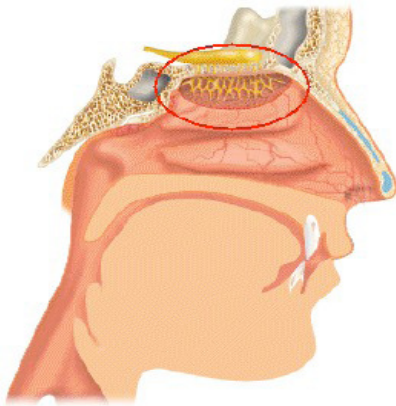
het zintuig waar we het minst in 'getraind' zijn !!

- Fase 1: een korte eerste indruk om mogelijke fouten te detecteren (kurk, oxidatie,.....)
- Fase 2: ruiken (snuiven) voor walsen: de eerste impressies komen naar boven
- Fase 3: we walsen ons glas → de zwaardere en meer intense geuren komen naar boven

Reukzin is het vermogen om sporen van (chemische) stoffen te detecteren in de lucht, eventueel ook in het water. Bij de mens en in het algemeen bij alle zoogdieren is de reukzin gelegen in de neus. In medisch of wijnjargon spreekt men van het *olfactorisch* vermogen.



De mens heeft ook een geheugen voor geuren. Bepaalde geuren kunnen een sterke associatie met de jeugd oproepen. Mogelijk heeft dit ermee te maken dat het reukorgaan een heel oud vermogen is; de input van de reukzenuwen gaat niet eerst via de *thalamus*, zoals vrijwel alle andere zintuiglijke waarnemingen. Bovenaan in de neus bevindt zich de *mucosa* of *geurepithelium* (omcirkeld in onderstaande tekening), die zowel de geuren waarneemt als het neusslijm afgeeft. Niet alleen door te ruiken neem je geuren op. Ook als je uitademt door de neus kan je nogmaals geuren registreren. Dit noemt men het **retronasaal effect**.



♦ **Mond:**

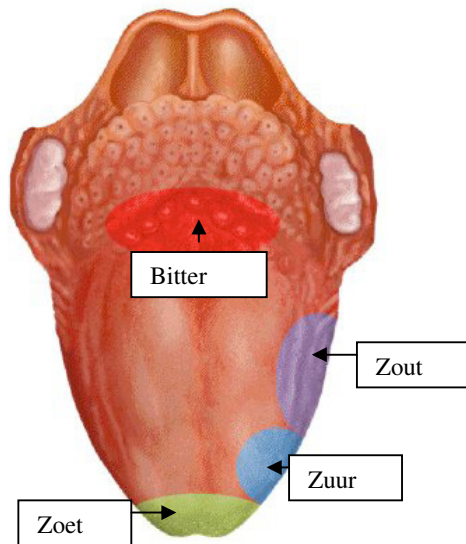
Handelingen:

1. neem een slokje
2. verspreid de wijn door de ganse mond en zuig voorzichtig wat lucht bij, laat de wijn rustig doorheen de mond vloeien
3. slik door (of spuug, jawel) en adem uit door neus

We onderscheiden:

de **elementaire** smaken:

- zout: niet in wijn te vinden
- zoet: te wijten aan alcohol (ethanol) en 2 suikers (fructose en glucose)
- zuur: verschillende soorten zuren + koolzuurtjes
- bitter: door tannines (schil, pitten, steeltjes)



4. De proefcommentaren.

4.1 Algemeen

Wijncritici, wijnjournalisten en wijnliefhebbers worden soms argwanend aanhoord terwijl ze trachten een wijn te beschrijven. We gaan straks merken dat eenieder wel een aantal specifieke zintuiglijke ervaringen zal hebben en bepaalde impressies in neus of mond zal herkennen. Merkwaardig genoeg zullen we er niet onmiddellijk in slagen deze impressies te verwoorden. De kunst (en het leuke) is om indrukken (fruit, kruiden, levensmiddelen.....) te herkennen en te benoemen maar die geuren en smaken ook te kunnen memoriseren. In een latere situatie zal je dan als het ware een bepaalde smaak of geur opnieuw ervaren en de hersenen zullen makkelijker een juiste omschrijving (vocabularium) kunnen geven. De indruk werd in ons geheugen opgeslagen !

Probeer straks kort en summier over elke wijn die we degusteren iets te onthouden over de visuele indruk (oog), de geur (neus) en de indruk in de mond. Probeer te letten op de mate waarin aciditeit (zuren) en tannines zich in de wijn manifesteren. Geen enkele mening is verkeerd. Wijn is en blijft een subjectief gebeuren.

4.2 Gebruikt vocabularium:

aciditeit: is de totale zuurtegraad (appelzuur + melkzuur + azijnzuur + barnsteenzuur + boterzuur...) van een wijn en wordt door een pH waarde (= de concentratie aan H⁺ ionen) weergegeven.

astringent: stroeve, wrange smaakimpressie door

- a) een te hoog gehalte aan tannines of veroorzaakt door groene/onrijpe tannines (= tannines uit de geperste steeltjes? of niet-hydrolyseerbare tannines in tegenstelling tot hydrolyseerbare tannines (die kruidige aroma's en smaken teweegbrengen en houdbaarheid aan de wijn geven?)?, of
- b) niet-geoxideerd galluszuur (= een bestanddeel van tannines) in hoge concentratie dat een scherpe, wrange smaak geeft in tegenstelling tot geoxideerd galluszuur dat in esters is omgezet en een aangenaam, fluweelachtig mondgevoel geeft?

balans: of evenwicht; 'een harmonische wijn met zuren, fruit/alcohol en tannines in de juiste verhouding is in balans'

elegant: is een positief smaakkenmerk van een wijn; een elegante wijn heeft veel finesse (= verfijnd, subtiel en complex), is mooi in evenwicht en/maar heeft een 'smalle' structuur (de structuur wordt gevormd door zuren en tannines; zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken')...een elegante wijn is misschien te vergelijken met een koorddanser of ballerina:...fijn, subtiel en/maar op een dun touwtje bewegend

finesse: verfijnd, subtiel en complex: een eigenschap van grote wijnen (in tegenstelling tot lompe en/of eenzijdige/monotone wijnen)

kruidig: positieve smaakaanduiding, slaat meer op specerijen dan op groene kruiden (niet zo voor 'groene peper' als typische geur voor Cabernet sauvignon!)

nerveus: jonge wijn met veel, nog-niet versmolten, maar niet-onaangename zuren; wordt doorgaans een goede wijn

oxydatief: zuurstof is van belang bij het wijn maken; micro-oxydatie doorheen de kurk zorgt voor secundaire aroma's; maar te veel contact met zuurstof zorgt voor onaangename, oxydatieve smaken



'persistance aromatique intense' (pai) of afdronk: is de tijd (in seconden) dat de smaakimpressie van een wijn blijft hangen in de mond nadat de wijn is ingeslikt (of uitgespuwd). De pai kan je zelf bepalen door het aantal seconden te tellen tussen het inslikken (uitspuwen) van wijn en het terug injecteren van speeksel uit de speekselklieren. De pai stemt overeen met de concentratie van alle constituenten van wijn hetgeen dus afhangt van de terroir, het jaar, het rendement, de wijnbouwer...De pai is dus het meest objectieve criterium om de kwaliteit van een wijn te bepalen, aangezien de pai bij alle wijnproevers quasi dezelfde is!!! Een 'Bourgogne grand cru' heeft dus een langere pai (10-12 sec) dan een 'Bourgogne premier cru' (7-10 sec) ; een 'médoc 4è cru' (8-10 sec) heeft een langere pai dan een 'Bordeaux-région' (3-4 sec) of een 'Bordeaux vin de table' (2-3 sec); een Côte Rotie (8-12 sec -en meer) heeft een langere pai dan een Crus du Beaujolais (4-6 sec); een warme september maand geeft een langere pai dan een vochtige september maand; een laag rendement geeft een langere pai dan een hoog rendement; oude wijnstokken geven een langere pai dan jonge wijnstokken enz...

structuur: wordt gevormd door zuren en tannines; zeg maar het raamwerk dat instaat voor de veroudering van wijn waaraan fruit/alcohol en andere aroma's zich kunnen 'vasthaken'

tannine: = polyfenol in pil, steel en schil van de druif; geeft houdbaarheid aan een wijn en fijne, kruidige aroma's; kan ook een wrange smaak teweeg brengen (zie ook 'astringent': 'groen' en 'structuur')

5. De degustatie:

5.1 Degustatie-oefening

⇒ **Wijn 1** : Wit - **Elzas** - Dom. Rieflé - Pinot Blanc - 2005

⇒ **Wijn 2** : Rood - **Madiran** - Dom. Labranche Laffont - Tradition - 2001

5.2 De praktijk:.....

⇒ **Wijn 3** : Olivier Leflaive - **Saint-Aubin 1^o Cru** - Les Charmois - 2004
- Frankrijk - Bourgogne

⇒ **Wijn 4** : Isole e Olena - **Chianti Classico** - 2004 - Italië - Toscane

⇒ **Wijn 5** : Vega Saucó - Crianza - 2001 - Spanje - **Toro**

⇒ **Wijn 6** : Château Poujeaux - 2004 - **Moulis** - Frankrijk - Bordeaux