

Geniet Goed van **Goede Wijn**

WIJNPROEVEN OP DE JUISTE MANIER



2017

Kopiëren en vrijelijk gebruiken vinden wij prima, netjes met bronvermelding graag.

WIJNPROEVEN, ZO DOET U DAT.

Met de komende feestdagen drinken we bij lunch en diner veelal wijn en meestal kopen of krijgen we wat betere flessen dan door de rest van het jaar. Goede wijn op een goede manier genieten is ook een levenskunst. Met mate uiteraard, dan is dat gezegd ... en met aandacht.

Vaak heeft goede wijn even tijd nodig na opening. Een half uur tot een uur is voldoende. Schenk een klein beetje uit de hals van de fles waardoor een groter oppervlak ontstaat voor het 'beluchten'. Het contact met zuurstof laat een wijn open gaan, waardoor er meer geur- en smaakstoffen vrijkomen.

Proeven en beoordelen van wijn doet u met uw ogen, neus en mond.

Neem de tijd en zoek de woorden bij uw indrukken. Schenk twee flinke slokken in een glas. Voor het proeven is dat genoeg.

Stap 1: kijken

Allereerst moet een wijn mooi helder zijn. Kijk daar even naar. Beoordeel daarna de kleur. Die vertelt iets over de leeftijd van de wijn en soms ook over de kwaliteit. Een paarsrode wijn is een jonge wijn. Als rode wijn ouder wordt verliest hij dat intense en kleurt naar robijnrood of steenrood.

Witte wijn krijgt juist meer kleur bij het ouder worden; deze neigt dan naar goudgeel of strogeel.

Stap 2: ruiken

Steek uw neus in het glas en ruik. Laat de wijn daarna voorzichtig door het glas walsen. Nu komen er meer aroma's vrij. Vooral fruittonen zijn makkelijk te herkennen. Die zijn afkomstig van de druiven zelf.

Stap 3: proeven

Neem een flinke slok en laat de wijn zo'n tien seconden door uw hele mond rollen. Zo geeft u alle smaakpapillen de kans om hun werk te doen. Zuig ook wat lucht mee, dan komen er nog meer aroma's vrij. Wat proeft u? Kijk bij 'Proeven met woorden', daar treft u een lijstje met veel gebruikte termen.

Stap 4: slikken of spugen

Proeven is iets anders dan drinken. Om een oordeel over een wijn te geven, is doorslikken niet nodig. Na het doorslikken of uitspugen gaat u na hoe lang de smaak in de mond blijft hangen. Krachtige wijnen hebben een lange afdronk van bijna tien seconden. Hoe langer de lekkere smaak van wijn in de mond blijft hangen, hoe beter de kwaliteit. Wanneer u verschillende wijnen goed wilt beoordelen, kunt u ze het best vlak na elkaar proeven. Liefst met een slok water tussendoor en wat witbrood om te vorige smaak te neutraliseren.

Goed proefglas

Een ideaal proefglas is transparant, heeft een taps toelopende kelk en staat op een steel met een stevige voet. Heeft u iets andere glazen in huis? Niets aan de hand, zolang iedereen maar uit ongeveer dezelfde glazen proeft. De vorm van het glas heeft namelijk direct invloed op de geur en de smaak van de wijn. Ervaar het heel simpel zelf door dezelfde wijn uit drie glazen met een andere vorm te proeven.

Mond spoelen

Begin de proeverij met een glas water om de mond te spoelen. Een flinke slok champagne brut of droge mousserende wijn heeft helemaal een reinigend effect op de papillen. Drink tijdens het proeven van de wijnen af en toe een slokje water of eet een droog toastje. Dat neutraliseert de smaak.

Decanteren: ja of nee

Hiervoor noemden we al dat goede wijn vaak even moet luchten alvorens deze al haar geuren en smaakstoffen vrij geeft. Soms is decanteren, het overschenken een goede oplossing. Meestal is het een gouden regel voor grote wijn die relatief jong geopend wordt. Als vuistregel kun je zeggen heeft rode wijn meer behoefte aan 'luchten' dan witte wijn. Zeker geldt dat voor wijn uit Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Duitse Spburgunder, Italiaanse Barolo, Barbera, Toscaanse en Valpolicella. Ook jonge Australische en Chileense wijn wordt er vaak beter van. Houd eveneens als vuistregel aan dat alleen wijn boven de 12 euro per fles beter wordt van decanteren. Min of meer de grensprijs ter indicatie van bovengemiddeld 'goede wijn' die houtrijping heeft ondergaan. Wijn zonder houtrijping wordt nauwelijks beter van beluchting, soms zelfs slechter.

Decanteren is het overschenken van een wijn vanuit de fles in een karaf. Wat zijn de vuistregels om te besluiten of je gaat decanteren? U ziet ze hier:

- Ja:** jonge, tanninerijke wijnen die stroef aanvoelen en weinig aroma's lijken te hebben. Door het overschenken in een karaf 'opent' de wijn zich.
- Ja:** jonge wijnen die op vaten van nieuw eikenhout zijn gerijpt en waarin de aroma's van het hout (zoals vanille, kokos en toast) nog overheersen.
- Ja:** jonge wijnen die na het openen van de fles bedompt ruiken. Soms helpt het, en wanneer niet, is de wijn vermoedelijk niet OK, gooi deze beter weg. Het leven is te kort om slechte wijn te drinken.
- Nee:** Oude (meer dan 8-10 jaar), delicate wijnen. De fragiele aroma's verdwijnen door het overschenken.



Proeven met woorden.

Het moeilijkste van wijn proeven lijkt vaak het nauwkeurig onder woorden brengen wat u in de wijn tegenkomt. Soms lukt het niet om de juiste woorden te vinden. Toen ik wijn leerde drinken, zei mijn leermeester om gewoon te benoemen wat er in je opkomt. Type fruit, type aardse tonen, type noten, etc.

Hier treft u veelgebruikte termen die het beschrijven gemakkelijker maken.

aards	paddestoelen, (positief) gronderig, bosgeur
agressief	hard en zuur
body	stevig, volle wijn met structuur
compleet	alles erop en eraan
complex	met veel geur- en smaaknuances
droog	niet zoet
elegant	evenwichtig en met mooie smaak
ferm	(tamelijk) jong, stevig, met karakter, bevat tannine en/of zuren
finesse	met een fijne, mooi afgewerkte smaak
fluwelig	rond en zacht in de mond
gestoofd	wijn van druiven die (te) veel zon hebben gehad, (te) weinig zuur
groen	jong, kan nog ontwikkelen of: gemaakt van onrijpe druiven
hard	met veel zuren, scherp
knisperend	tintelend fris
kort	geen afdronk, de smaak verdwijnt snel
krachtig	met body
mondvullend	rond en vol
neutraal	weinig geur- en smaakstoffen, korte afdronk
rond	alle eigenschappen vormen een geheel, op dronk
sappig	met zachte, fruitige zuren en aroma's
scherp	met te veel zuren
soepel	zonder of met zachte tannine en weinig zuur
stroef	met veel tannine
stug	met te veel tannine
vet	zwaar
vlak	te weinig frisse zuren
vlezig	vlezig vol en met een bite
vol	rond, zachte structuur, intense smaak
wrang	te veel of onrijpe tannine
zwaar	met veel alcohol (krachtig) en/of veel tannines

Spelen met temperatuur.

Temperatuur heeft effect op de wijn. Als een geurige wijn aan de koude kant wordt geschonken, blijft een groot deel van de aroma's verstopt. Soms kan dat handig zijn in de opbouw van een menu met diverse gerechten en wijnen. Dezelfde wijn kan dan twee of drie gangen begeleiden. Bij het eerste gerecht is hij nog goed gekoeld en bij de volgende gangen heeft hij telkens een andere, wat hogere temperatuur, waardoor hij steeds meer van zichzelf toont. Het vinden van de ideale temperatuur is best lastig en bovendien heel persoonlijk.

Schenk witte wijnen nooit te koud en schenk rode wijn in geen geval te warm. Voor mousserende wijn is 8-10 °C (ca. 2 uur vóór gebruik in de koelkast) mooi. Serveer witte wijn op een temperatuur van zo'n 12 à 13 °C (1 à 1,5 uur vóór gebruik in de koelkast) en rood op 16 à 17 °C.

“La vita è troppo corta per bere vino scadente”.

Het leven is te kort om slechte wijn te drinken. Dat is de filosofie van een wijnboer in de Italiaanse wijnstreek Barolo. Een hardwerkende, goedlachse en plezier in leven tonende familie waar Franco en Vilma Conterno hun leven leiden, samen hun zoons die eveneens in het wijnvak zijn begonnen. Niet dat dit geromantiseerde plaatje jouw inspiratie moet zijn voor “... ik vertrek”. Wel om te illustreren dat aandacht voor het leven veel kan betekenen voor het plezier in je leven, voor het beleven van geluk, gelukkig momenten. Focus op de belangrijke momenten en op de mensen die er voor jou toe doen. Aandacht voor kwaliteit in je werk, wat leidt tot vervulling voor jezelf en betekenis voor anderen. Veelvuldig de tijd nemen om te genieten van al het moois dat het leven je kan bieden. Dat is de symboliek die deze spreuk ons probeert te bieden: durf te leven en te beleven!



FIJNE FEESTDAGEN!

