

Het proeven van wijn

Inleiding van wijnmeester Eric Merny op de proefavond van de Commanderie Brussel op 22 februari 2008 ter voorbereiding van de Ken Wijn-wedstrijd

Het leren proeven van wijn, het bepalen van de kleur, geur en smaak is een belevenis op zich en maakt het wijndrinken steeds leuker en interessanter.

Om een goed oordeel te vormen over een wijn zal ervaring uiteraard helpen. Vakmatig proeven is een kwestie van analyseren, het geheugen nagaan naar geuren en smaken, een oordeel vellen en die dingen onthouden voor een volgende keer. Al deze elementen kunnen bij een volgende proef van belang zijn.

Wat is proeven nu eigenlijk? We moeten nagaan met ons smaak- en reukorgaan of een wijn die eigenschappen heeft die hij zou moeten hebben. Ook het oog speelt hierbij een heel belangrijke rol. Hiermee bepalen we de kleur, de helderheid en de viscositeit (mate van stroperigheid) van de wijn.

Het doel van het proeven is dus het vaststellen of de wijn goed van kleur, geur en smaak is en over de eigenschappen beschikt die bij een bepaald type wijn horen.

Kleur

Onze ogen kunnen ons veel vertellen over de te proeven wijn. Een goede wijn behoort helder te zijn, niet dof of troebel. De diepte van de kleur kan verschillen van heel licht tot heel donker. De viscositeit kunnen we best beoordelen aan de hand van de traanvorming, die de wijn aan de binnenzijde van het glas achterlaat. Een beetje poëtische wordt dit fenomeen ook de Tranen van Christus genoemd. De kleurschakering kan ons informatie geven over de kwaliteit en de leeftijd.



Jonge, droge, witte wijn is bleek, lichtgeel met groene nuances. Bij het ouderen verloopt de kleur van geel naar goud.

Dessertwijnen hebben van nature al een hoge viscositeit, terwijl het kleurpalet loopt van geel tot intens goudgeel, zelfs oranje voor een oude wijn.

Bij rode wijnen variëren de kleurnuances van paars, purper in zijn jeugd, tot robijnrood na het eerste paar jaar. Naarmate de wijn ouder wordt, zullen er steeds meer bruine tinten ontstaan, bij sommige wijnen evolueert het eerder naar oranje.

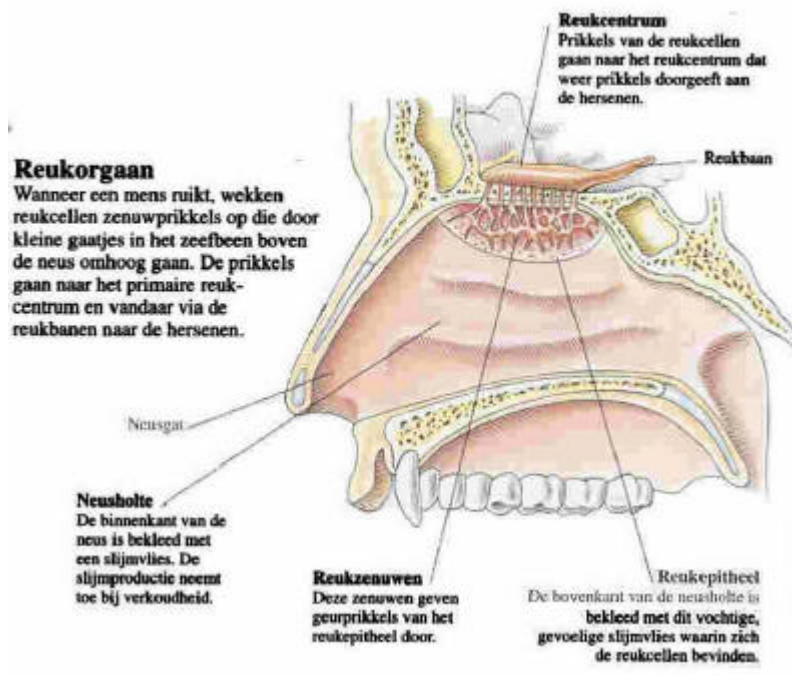
Om de kleur goed te kunnen bekijken, schenken we in een glas een goede twee centimeter wijn. Het glas pakken wij bij de steel of voet. We kantelen het glas lichtjes waardoor het in een schuine hoek valt. We houden dit tegen een witte achtergrond om de kleurschakeringen goed te zien.

Geur

Bij het proeven van wijn speelt de reukzin een hoofdrol. De geur is heel nauw verbonden met de smaak. Hoe lekker een wijn ook ruikt, hij smaakt totaal niet, als je tijdens het proeven je neus dichtknijpt.

De geurindrukken worden grofweg onderverdeeld in aroma's en boeket. De eerste zijn de geuren van jonge, niet gerijpte wijnen. Een boeket ontstaat juist bij het rijpen van de wijn. Eerst zal men de geuren bij rust proberen ruiken. Hoe ouder de wijn hoe meer geuren meestal, terwijl bij jonge wijnen nauwelijks iets zal vrijkomen. Hiervoor zal men dan een truc moeten toepassen. Om de geuren van een (jongere) wijn te kunnen beoordelen, laten we deze in het glas ronddraaien, het walsen van de wijn. Door het walsen komt er extra lucht in de wijn en kunnen aroma's en boeketgeuren zich beter ontplooien.

Bij het ruiken kunnen we vaststellen of de geur neutraal, zuiver, fris, aantrekkelijk of overweldigend is. Daarnaast proberen we aroma's of boeketgeuren van bepaalde druivenrassen te herkennen en weer te geven.



De neus zal nog een tweede keer een rol spelen bij het retronasaal effect maar daar komen op terug bij de smaak.

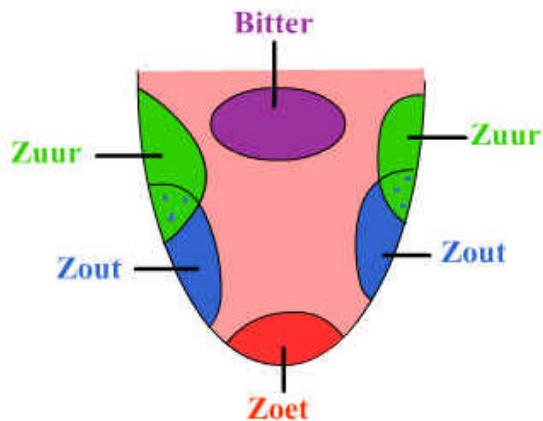
Smaak

Naast ogen en neus speelt de mond een belangrijke rol bij het beoordelen van de wijn. In de mond komen een hoop smaakaspecten aan bod: droog en zoet, wel of geen tannines, bitter, de aanwezigheid van zuren, hoe is het totaalbeeld (harmonisch of niet) en uiteindelijk de afdronk. Hiermee bedoelen we de nasmaak van de wijn na het doorslikken. De tijd dat deze tijd aanwezig is in de mond wordt uitgedrukt in Caudalie (één Caudalie is ongeveer één seconde).

Bij het proeven van wijn spoelen we een slokje door de mond heen. We kunnen best eerst eens gewoon drinken om te zien of de wijn reeds open is of nog vrij gesloten. Gekoppeld aan geur en kleur kan ons dit reeds een vrij objectieve indruk geven over de ouderdom van een wijn en de mogelijke bewaarkracht.

Bij het spoelen van de mond kunnen we dan een beetje lucht aanzuigen (het lijkt op slurpen). Dit is noodzakelijk om de smaakpapillen in de mond te activeren.

Welke smaken kan de tong herkennen?



- zoet wordt het best waargenomen op de punt van de tong
- zoet proeft men goed op het midden van de tong aan de zijkant, maar dit is een atypisch aroma bij wijn
- zuur proeft men vooral op de zijkanten van de tong
- bitter zit midden achter op de tong

Het beste moment om professioneel te proeven is in de ochtend rond 10u30. De smaakpapillen zijn dan nog in uitstekende conditie.

Vermijd tijdens het proeven sterke geuren (parfums e.d.) alsook het eten van gekruide gerechten of chocolade. Goed proeven vraagt een grote concentratie en een objectief beoordelingsvermogen. Na 10 à 15 wijnen moet je een rustpunt inbouwen want de smaakpapillen gaan dan vermoeidheid vertonen.

Wordt de wijn tot mondtemperatuur in de mond gehouden, dan komen de aroma's achterlangs bij de neus, we spreken in dit geval van retronasale indrukken.

Samenvatting

- 1) het glas vasthouden bij de voet of steel
- 2) de kleur bekijken
- 3) aan de wijn ruiken bij rust
- 4) het glas en de wijn walsen zodat er lucht bijkomt en de geuren zich kunnen losmaken in je neusholte
- 5) het proeven van de wijn door hem eerst te drinken, dan erop te kauwen en wat lucht naar binnen te zuigen
- 6) de wijn doorslikken waarbij men let op de afdronk
- 7) bij het proeven van meerdere wijnen, de wijn uitspuwen in de daarvoor bestemde recipiënten

***** *Veel proefgenot* *****