

WIJN PROEVEN

Wijn drinken is een plezier. Dit plezier kan verhoogd worden door de kwaliteit van de wijn, de drinkomstandigheden en de ontvankelijkheid van de proever. Het proeven van wijn doet beroep op het zicht, de geur en de smaak.

Uiteraard gaat het proeven van wijn om het ontdekken van zijn finesse en kwaliteit. Hoe beter de wijn, hoe meer genot er aan het ontdekken van de wijn gekoppeld is bij het proeven.

Het glas

Een aangepast glas kan veel bijdragen tot het drinkplezier. Voor bijna elke wijnstreek bestaat er een bijpassend glas. De vorm van het glas stoelt op gezonde gastronomische principes. Door de vorm kan de wijn zich maximaal ontplooiën.

Een wijnglas is dun, helder, ongekleurd en heeft geen versieringen. Gekleurd en versierd glas verhullen of veranderen de kleur van de wijn. De rand van het glas loopt ook lichtjes naar binnen toe zodat de geuren in het glas vrijkomen. Een glas is ook redelijk gul maar niet pretentief groot.

En glas is natuurlijk ook perfect proper en vrij van geuren en smaken. Bewaar glazen liever niet ondersteboven: dat geeft gemakkelijk kastluchtjes.

Het bekende en gerespecteerde Riedel heeft voor ieder wat wils en voor elk budget. Zij wijden u met plezier in in de wonderde wereld van wijnglazen.

Het etiket

Tenzij het om blindproeverijen gaat begint u met het etiket aandachtig te bestuderen. Dit zal u heel wat vertellen over de wijn.

Op het etiket zult u altijd bepaalde informatie kunnen terug vinden. Afhangend van de klasse van de wijn en het land of de regio van afkomst zal er meer of minder informatie te vinden zijn.

In Europa zult u altijd de inhoud, het alcoholgehalte en de herkomst van de wijn kunnen vinden. Op etiketten van Europese wijnen zult u dan nog eens het kwaliteitsniveau vinden die (nog) niet op de etiketten van Nieuwe Wereld wijnen aan te treffen is. Op deze laatste flessen vindt u dan weer gemakkelijker de druivensoort die gebruikt werd om de wijn te maken.

Het kijken naar de wijn

Bij het bekijken van de wijn analyseert u de tint en de diepte van de kleur, de kleur van de rand aan het glas, de 'tranen' of viscositeit, de eventuele gasbelletjes en de helderheid.

A. De kleur van de wijn

De tint en de diepte van de kleur vertelt iets over hoe ver de wijn is geëvolueerd:

- rode wijn: hoe bruiner hoe rijper (ouder), hoe dieper hoe jonger
- witte wijn: hoe geler hoe rijper (ouder), hoe dieper hoe ouder.

Hierbij moet gezegd dat er veel van de druivensoort en de soort wijn afhangt, zo zal bijvoorbeeld een zoete witte wijn veel sneller goudgeel worden en zal een droge witte wijn misschien nooit een gelere kleur krijgen.

B. De kleurrand van de wijn

Geeft een indruk van de ouderdom van de wijn. Hoe waterachtiger hoe jonger. Bij een op dronk zijnde rode wijn zal de kleurrand bruiner, donkerder rood zijn. Bij te oude wijnen neemt de kleur opnieuw af.

C. De viscositeit van de wijn

Dit geeft een eerste indruk van de hoeveelheid alcohol die aanwezig is in de wijn en van de kwaliteit van de wijn. Meestal zal u ondervinden dat hoe meer alcohol er is, hoe meer 'tranen' er zijn, maar dat is slechts een ruwe schatting vermits vele stoffen in de wijn de viscositeit mee bepalen.

D. Eventuele koolzuurbelletjes in de wijn

Hier dient een onderscheid gemaakt te worden tussen de hoeveelheid belletjes. Wij brengen de wijnen onder in 4 categorieën.

1. Geen belletjes. Het overgrote deel van de wijnen.
2. Een paar belletjes die aan de bodem van het glas kleven. Die kunnen er komen omdat het glas niet honderd procent proper was, omdat de wijn heel jong gebotteld is of omdat de wijn doorheen het Sur-Lie proces is gegaan (=de wijn wordt op de gistcellen gedurende enkele maanden bewaard waardoor veelal koolstofbelletjes in de wijn gevangen blijven).
3. De wijn is 'frizzante'. Dit komt opnieuw omdat de wijn heel jong gebotteld is of omdat de wijn op zijn gistcellen heeft gelegen. Deze keer zijn de belletjes met opzet bewaard gebleven.
4. De wijn is sprankelend. Dit zijn wijnen die op Champagne gelijken qua koolzuurgas.

Het kan uiteraard ook gebeuren dat een wijn door bacteriën aangevallen werd voordat u de fles ontkurkte. Op dat moment is de wijn veelal ondrinkbaar geworden.

E. De helderheid van de wijn

Als de wijn niet helder is dan betekent dat niet per se dat er iets mis is. Veelal wijst dat erop dat de wijn niet werd gefilterd en dat dus alle natuurlijke stoffen nog aanwezig zijn in de wijn.

Kristalletjes in de wijn komen van zuren in de wijn die door wat leeftijd of door te veel licht in de wijn gaan aanslaan. U vindt die soms op de binnenkant van de kurk terug wanneer die na het openen van de fles enkele minuutjes aan de open lucht werd blootgesteld. Dit is zeker geen slecht teken.

Als echter de wijn heel troebel is en hij smaakt niet echt zoals het hoort dan betekent dat dat er iets met de wijn is fout gelopen.

Het besnuffelen van de wijn

Veelal is de startfase niet het doen walsen van de wijn maar een eerste besnuffeling. Vele professionele proevers vinden dat het walsen bij een tweede besnuffeling hoort. Tijdens het besnuffelen worden opnieuw naar verschillende factoren gezocht: het aanwezig zijn van fouten, de intensiteit, de staat van evolutie en de geuren. De beste manier om de wijn te ruiken is door kleine teugjes of verschillende momenten van boven het glas te nemen.

1. Zijn er fouten in de wijn aanwezig?

De geur van fouten zijn voor een beginnend wijnliefhebber moeilijk te herkennen. Daarboven geven de geuren van bepaalde fouten zelf finesse aan de wijn. Zo kan een minieme hoeveelheid azijnzuur het bouquet ten goede komen. Diverse fouten zijn azijngeur, kurkgeur en oxidatie (komt door overdreven blootstelling aan zuurstof).

2. De intensiteit van de geur

Hoe sterk ruikt de wijn? Het voorbeeld ligt eigenlijk al bij het besnuffelen in twee fasen. De tweede keer, de keer na het walsen, zal de wijn veel meer ruiken dan de eerste keer.

3. De staat van evolutie van de wijn

Laat de geur veronderstellen dat er nog veel jonge fruitaroma's zijn of zijn het eerder aroma's van hout (eik) of nog zijn het aroma's van ouderdom? Veelal geeft dit een eerste inzicht of de wijn (te) jong of (te) oud is.

4. De aroma's van de geur

Zij worden ingedeeld in klassen. De hoofdklassen zijn fruitig, bloemaroma's, grassige aroma's, kruidige aroma's, houtaroma's, rookaroma's en dierlijke aroma's.

De smaak van de wijn

Nu u de wijn heeft bekeken en geroken bent u eindelijk aan het proeven toe. Opnieuw zoekt u tijdens het proeven naar dingen in de wijn. U begint met de vier hoofdsmaken te analyseren, dan bekijkt u het gevoel van de wijn in de mond om uiteindelijk de aroma's te ontcijferen. Bij het proeven dient u ervoor te zorgen dat alle gevoelige delen van de tong in dezelfde mate in contact komen met de wijn. Dit gebeurt door de wijn in de mond te balanceren. U kunt ook lucht opzuigen, zolang het om minieme hoeveelheden gaat, maar kauwen is meestal uit den boze.

1. De zoetheid van de wijn wordt vooraan op de tong als een tinteling waargenomen.

2. De zuurheid van de wijn wordt aan de zijkant van de tong waargenomen. Verschillende zuren zullen verschillend 'gevoeld' worden. Zo kan een wijn metaalachtig smaken, of meer smaken naar zure appels.
3. De tanines veroorzaken een droog gevoel in de mond, maar zijn ook diegenen die soms een bittere smaak geven. Bitter wordt achteraan de tong waargenomen.
4. Zout wordt normaal niet in wijn waargenomen. U kunt ze echter in bepaalde sherry's aantreffen. Het midden van de tong neemt zout waar.
5. De body van de wijn kan beschreven worden als een olieachtig gevoel van de wijn in de mond.
6. De intensiteit van de smaak beoordelen kan u niet met het eerste glas. Dit heeft een leerproces nodig.
7. De aroma's worden beschreven zoals bij de geur.
8. De sterkte van de alcohol speelt een rol in het waarnemen van alle aroma's in de wijn en maakt de body ronder. Het wordt waargenomen als een branderig gevoel in neus en keelholte.
9. De lengte van de wijn. Dit is de lengte van de tijd waarin de aroma's in de mond blijven. Dit kan soms heel lang zijn.

Uiteindelijk kunt u dan zeggen dat de wijn goed of slecht is, of als hij beter nog enige tijd in de kelder doorbrengt of al op dronk is. Het proeven van wijn is een heel subjectieve zaak. Iedereen proeft een wijn anders. Dit neemt niet weg dat er bepaalde conventies zijn met betrekking tot het proeven. Uiteindelijk bent u heer en meester over wat u goed of slecht vindt.