Leer wijn proeven

Alles wat je moet weten over wijn proeven uitgelegd en samengevat in 4 overzichtelijke infographics!

jenproeftwijn.nl

1. Kijken

We beginnen met het glas inschenken.
De regel is dat je het glas inschenkt tot waar het glas op zijn breedst is (de *bolling*).
Maar als je meerdere wijnen gaat proeven, dan schenk je een beetje in.
Net genoeg om twee slokjes te nemen.

Alles begint met de *kleur*.
Dit kan je al een goede richting geven welke wijn het kan zijn en welke wijn in ieder geval niet.
Om goed de kleur te zien is helder licht belangrijk.

1.1 De kleur van de wijn

Een witte wijn die erg licht van kleur is, met al dan niet een groene glans, kan wijzen op een jonge wijn en wijn die op roestvrijstalen vaten is gerijpt.
Voorbeelden zijn: *sauvignon blanc*, *muscadet* en *chablis*.
Een witte wijn met een mooie goudgele tint kan wijzen op een al wat oudere wijn, wijn uit een warm klimaat die veel zon heeft gehad of wijn die gerijpt is op houten vaten. Voorbeelden zijn: chardonnay en semillon.
Een rode wijn met paarse tinten kan duiden op een jonge wijn. Als de wijn verkleurd is naar baksteenrood kan dat duiden op een wat oudere wijn.

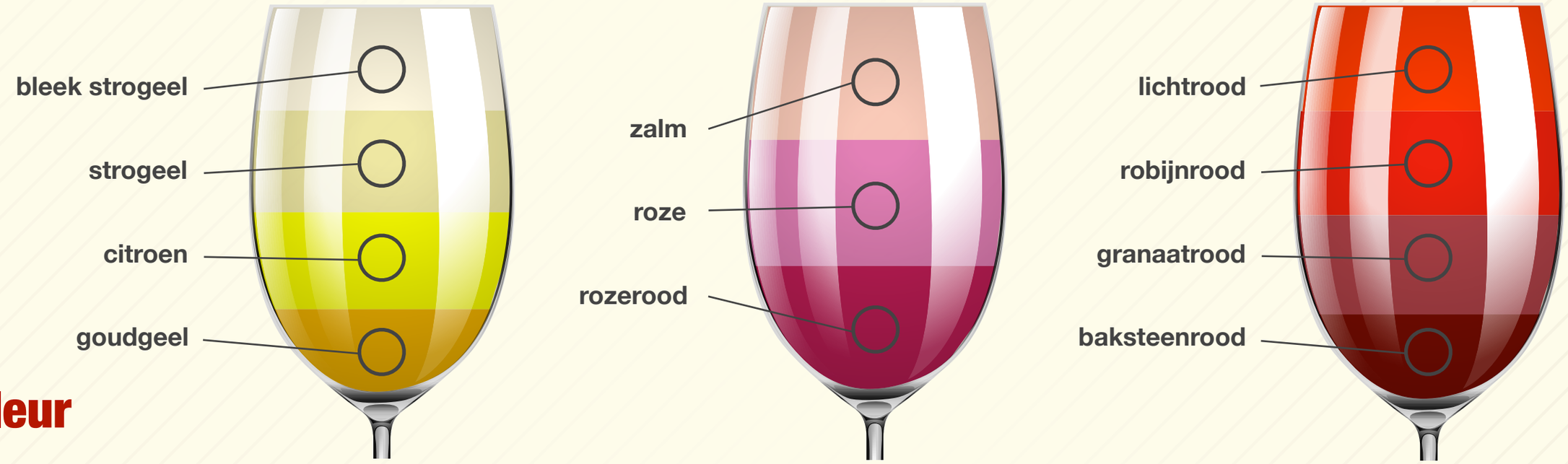
1.2 Transparantie

Een aantal druivenrassen is wat lichter en doorschijnend van kleur zoals *pinot noir*, *nebbiolo* en *grenache*.
Deze wijnen kleuren van *lichtrood* naar *baksteenrood* als ze ouder worden.
Er zijn ook wijnen die juist ondoorzichtig zijn zoals *syrah*, *mourvèdre* en *malbec*.
Deze wijnen kleuren van diep paars zwart naar magenta naarmate ze ouder worden.
Ertussenin zitten druiven zoals *merlot*, *sangiovese* en *tempranillo (Rioja)*.
Deze wijnen kleuren van *robijnrood* naar warm *bruinrood*.

1.3 Kleurdichtheid

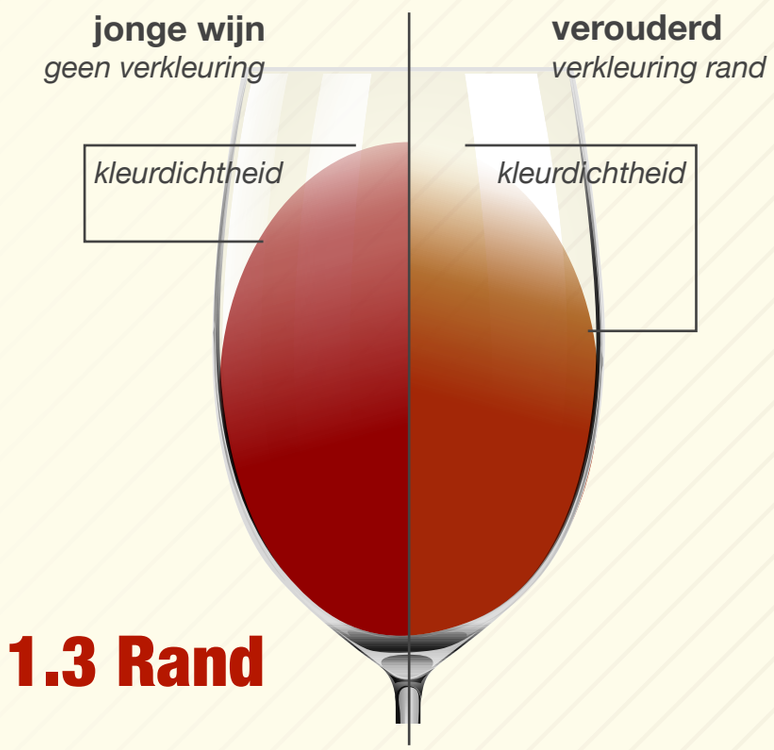
Een jonge wijn heeft een hoge kleurdichtheid.
Dit betekent dat het hele glas wijn van dezelfde kleur is en er sprake is van veel kleurpigmenten.
Een oudere wijn verliest al wat kleurpigmenten.
Dit zie je het snelst aan de rand. In het midden is de wijn bijvoorbeeld rood en naar de rand toe krijgt de wijn oranje tinten of zelf een bleke ongekleurde rand.

1. Kijken



1.1 Kleur

1.2 Transparantie



1.3 Rand

2. Ruiken

Als eerste neem je *een flinke snuif* van de wijn zonder het glas eerst rond te draaien. Je kan zo bepalen of de wijn zuiver ruikt en geen fouten bevat. Als de wijn goed is dan *draai je de wijn rond in het glas (walsen)* om de aroma's los te maken. Bij de volgende snuif bepaal je of je weinig of veel ruikt.
Dit zegt al iets over de wijn. Er zijn wijnen die altijd zeer aromatisch zijn en je glas uitkomen zoals *gewürztraminer* en *sauvignon blanc*. Daarnaast zijn er wijnen die een iets bescheidener neus hebben, zoals *garganega* en *pinot blanc*.
Vervolgens bepaal je welke geuren je kunt ontdekken.
De geuren kunnen we clusteren in vier categorieën:

Primaire geuren

Fruit, **bloemen** en **kruiden**. Deze geuren komen van de druiven zelf. Iedere druif heeft zijn eigen aroma's. Deze worden mede bepaald door de grond en het klimaat. Frissere geuren komen vaak van een wat koeler klimaat en meer tropische geuren vind je in een warm klimaat. De aromastoffen van de druif worden vaak bevrijd tijdens het persen. De druif bevat stoffen die ook weer in fruit of bloemen voorkomen. Daarom kan een wijn daadwerkelijk naar bijvoorbeeld rode bessen ruiken.

Secundaire geuren

Vanille, **kokos** en **gebrande tonen** zoals **koffie** en **toffee** komen door de *vinificatie* (de manier van wijnmaken) en door rijping op *houten vaten*. Als de wijn op hout ligt komt er zuurstof bij de wijn waardoor deze zich gaat ontwikkelen. Ook hebben het hout en de toasting van de binnenkant van het vat invloed op de wijn. Oud hout geeft minder smaak af dan nieuw hout. Je kunt ook tonen van zuivel waarnemen in de wijn zoals *yoghurt* en *boter*. Dit is een gevolg van de *malolactische gisting* die optreedt als de temperatuur boven de 20 graden komt en de *harde appelzuren* omzet in *mildere melkzuren*.
Een houten vat kost al snel €1000, dus daar stopt de wijnmaker niet de goedkope basiswijn in.

Tertiaire geuren

Tot slot zijn er wijnen die na de houtrijping ook nog maanden of jaren op de fles verder rijpen. Gistcellen breken af en gaan weer verbindingen aan met de wijn die in de fles zit. Dan ontstaan er aroma's van *paddenstoelen*, *stal*, *dierlijke geuren* of *nootachtige aroma's*.

Wijnfouten

De bekendste fout is *kurk*. Deze geur die doet denken aan een natte kelder of nat karton ontstaat door besmetting met de bacterie die *trichloorsanisol* vormt (TCA). Behalve op de kurk zelf bevindt deze bacterie zich ook nog wel eens in wijnkelders of in houten vaten. Bij wijn met een schroefdop komt een TCA besmetting veel minder voor maar uitgesloten is het niet. Ook is de geur van *azijn* een fout in de wijn. Teveel azijnzuur ontstaat ook weer door een bacterie. Deze ontwikkelt zich wanneer wijn langdurig wordt blootgesteld aan zuurstof of slaat toe in de wijngaard wanneer de druiven niet gezond zijn.

2. Ruiken

Primair

Fruit, bloemen, kruiden

- Citrusfruit
- Pitfruit
- Steenfruit
- Tropisch fruit
- Gedroogd fruit
- Jam/Snoep fruit
- Zwart fruit

- Kamille
- Bloesem
- Viooltjes
- Lelie
- Rozen

- Groenten
- Groene tuinkruiden
- Peper

Secundair

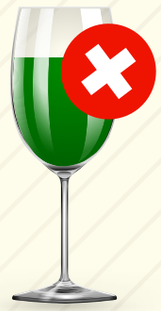
Houtrijping en wijnbereiding

- Cederhout
- Vanille
- Kokos
- Koffie
- Karamel
- Toast
- Cacao
- Zuivel
- Tabak

Tertiair

Flesrijping

- Noten
- Paddestoelen
- Animaal
- Bos
- Aards
- Leer



Wijnfouten

- Muf
- Kurk
- Reductie
- Oxidatie
- Azijn
- Aceton

3. Proeven

We proeven niet alleen met onze mond maar ook met onze neus. Daarom hoor je mensen vaak slurpen als ze wijn proeven. Als er een beetje zuurstof bij de wijn komt vliegen de aroma's door je keel naar je neus. Daarom proef je niets als je verkouden bent.
Als je een slokje wijn in je mond hebt, ga dan goed rechtop zitten zodat de wijn overal in je mond komt. En wacht 10 seconden voordat je de wijn doorslikt of uitspuugt. Er zijn nu meerdere factoren die je kunt scoren.

Aroma's

Proef je andere dingen dan toen je rook? Breng deze smaken onder in de categorieën: **primair**, **secundair** of **tertiair**.

Zoetgehalte

Je kan hierbij denken aan een kopje thee. Zit er geen suiker in (droog), een theelepel suiker (mild) of 2 theelepels suiker (zoet).

Zuurgehalte

Hoeveel zuren zitten er in een wijn? Zuur maakt speeksel aan. Als je de zuren pas aan het einde proeft dan kan de wijn zijn aangezuurd. Dit wordt gedaan in warme klimaten als de wijn van zichzelf te weinig zuren heeft. Bij een *malolactische gisting* worden de *harde appelzuren* omgezet in de *zachtere melkzuren*. Wijnen die op hout hebben gerijpt hebben altijd een malolactische gisting ondergaan. Een voorbeeld van een wijn met weinig zuren is een *viognier*, terwijl een *riesling* juist veel zuren heeft.

Mondgevoel

Als de wijn een romig gevoel achterlaat in de mond, spreken we van **filmend**. Dit wordt veroorzaakt door *suikers* en *alcohol*.
Zuren, *kou* en *koolzuur* zorgen juist voor een **strak** mondgevoel. *Bitters* en *tannines* zorgen voor een **droog** mondgevoel.

Tannines

Tannines zitten in schillen en pitten van een druif. Bijt maar eens op een pitje om de smaak te ontdekken. Tannines zorgen voor een drogend, stroef gevoel in je mond. Wijnen uit warme klimaten hebben vaak mildere en rijpere tannines dan wijnen uit een koel klimaat. Een voorbeeld van een wijn met weinig tannines is *pinot noir. Cabernet sauvignon* bevat daarentegen veel tannines.

Body

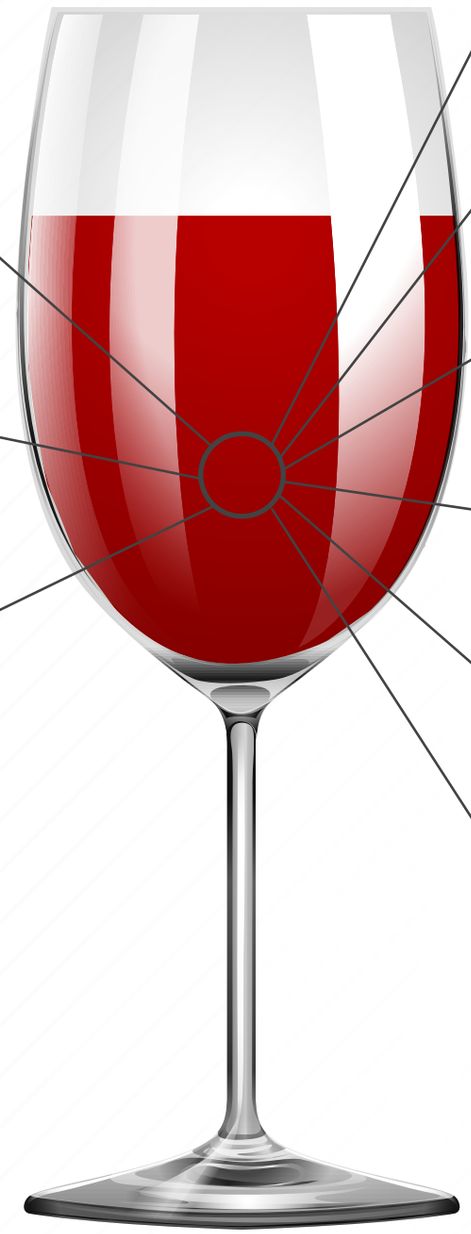
Body gaat over **licht** versus **zwaar**. Vergelijk het met een pak melk. Je hebt magere melk en volle melk. Als je een slokje neemt en je kan meteen nog een slok nemen, dan heb je een wijn met een lichte body. Als je de behoefte voelt een pauze te nemen tussen de slokken is vaak sprake van een zware body. Een voorbeeld van een lichte body is een *pinot blanc* en een *amarone* heeft juist een zware body.

Alcohol

Alcohol proef je door een branderig, warm gevoel achter in je keel. Gemiddeld heeft een wijn tussen de 11,5 en 13,5 procent alcohol. Minder dan 11,5% alcohol wordt als laag en meer dan 13,5% als hoog beschouwd.

jenproeftwijn.nu

3. Proeven



Primair

- weinig
- gemiddeld
- veel

Secundair

- weinig
- gemiddeld
- veel

Tertiair

- weinig
- gemiddeld
- veel

Zoetgehalte

- droog
- mild
- zoet

Zuurgraad

- weinig
- gemiddeld
- veel

Mondgevoel

- strak
- droog
- filmend

Tannine

- weinig
- gemiddeld
- veel

Body

- licht
- gemiddeld
- zwaar

Alcohol

- weinig
- gemiddeld
- veel

4. Beoordelen

Beoordelen is niet persoonlijk. Het gaat hierbij om een technische beschrijving van de wijn en het benoemen van de kenmerken. Een wijn heeft nu eenmaal weinig of veel zuren. En een wijn is transparant of niet.

Proeven is wel persoonlijk. Wat de 1 proeft, proeft de ander niet. En hetzelfde geldt voor het lekker vinden van een wijn of niet. Bij het beoordelen van een wijn kijken we naar een aantal onderdelen.

Balans

Is de wijn in evenwicht? Zijn er geen dingen die overheersen of ontbreken? Een riesling met veel zoet blijft bijvoorbeeld in evenwicht door hoge zuren.

Lengte

Proef je de wijn nog nadat je deze hebt doorgeslikt dan wel uitgespuugd? En hoe lang?

Intensiteit

Is de smaak makkelijk of moeilijk te beschrijven? Het gaat hierbij om de kracht van de wijn.

Concentratie

Hoe dik is de wijn? Restzoet en alcohol maken de wijn dikker.

Complexiteit

Is er weinig of veel te ontdekken in de wijn? Je kan dit zien als het verschil tussen een foto en een film. Naarmate er meerdere druivenrassen gebruikt worden en er meer met de wijn wordt gedaan qua vinificatie en rijping, zal de complexiteit toenemen.

Waardering

Dit is weer heel persoonlijk, wat vind jij lekker?

jenproeftwijn.nu

4. Beoordelen

4.1 Balans

niet in evenwicht ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ in evenwicht

4.2 Lengte

5 10 15 20 25

kort ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ lang (meer dan 15 seconden is lang)

4.3 Intensiteit

bescheiden ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ heel erg aanwezig

4.4 Concentratie

dun ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ dik

4.5 Complexiteit

weinig ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ veel te ontdekken

4.6 Waardering

niet lekker ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ heel lekker