

Wijn proeven – de basis

Smaak

Smaak is jouw waarneming van eten en drinken. Smaak is ook je gevoel voor esthetiek? Wat is mooi, aantrekkelijk, lekker?

Wijn proeven

Wat is proeven? Het waarnemen van smaak is proeven. En proeven is iets anders dan drinken. Het kan allebei interessant en leuk zijn. Vind je het leuk om het proeven net iets serieuzer op te pakken hebben we hieronder enkele richtlijnen die je kunt meenemen bij het proeven van wijn.

Smaak proef je in je mond, maar het meeste gebeurt in je neus. Ook tijdens het eten of drinken ruik je nog steeds.

Het beoordelen van wijn

Hoe ga je te werk:

Uiterlijk/kleur

- Is de wijn helder of troebel
- Heeft de wijn een transparante kleur (licht tot waterig) of een rijke, heldere kleur (kleurintensiteit). Dit kan samenhangen met de intensiteit van de geur en smaak, maar dit gaat niet altijd op. De hoeveelheid en kleur wordt ook bepaald door het druivenras.
- Overige uiterlijke kenmerken (bijvoorbeeld koolzuur (vaak bij jonge (frisse) witte wijn) of wijnkristallen (wijnsteenzuur= onschuldig fenomeen)

Geur/aroma

- Intensiteit (= de hoeveelheid geur die uit het glas komt)
- Plezierig of afstotend?
- Ruik je één of meerdere geuren?
- Soorten geuren? (Fruit, kruiden, hout, dierlijk, bloemen/chemisch, kurk, zuivel, alcohol?) Beperk je nu alleen tot de basis geurgroepen!

Smaak

- Zoet, droog, halfdroog?
- Klopt de mond met wat de neus beloofde?
- Temperatuur (is de wijn op de juiste temperatuur, of te koud/warm?)
- Smaaktype: fris en rijp? (Hoge zuren, koele smaken) – rijp (rijpe zuren, rijp fruit, alcohol, warm)
- Structuur (= raamwerk van de wijn). Deze bestaat uit: relevant bij wit), veel of weinig alcohol en eventueel een zoetje. Overheerst iets? Zo ja, wat?
- Veel fruit of weinig? (Sappig – schraal)
- Zuren, tannines, alcohol en restzoet. Probeer te onderscheiden wat je proef? Hoeveel zuur, hoeveel tannine (niet relevant bij wit), veel of weinig alcohol en eventueel een zoetje. Overheerst iets? Zo ja, wat?
- Afdronk (nasmaak)
- Als de wijn weer uit je mond is wat hou je dan over?
- Lange of korte afdronk?
- Overheerst iets, bijv. tannine of zuren? (Jonge wijn die nog moet rijpen?)

Coop Wijnpanel

Klassieke hoofdsmaken: Zoet-Zuur-Bitter-Zout

Verschillende smaakelementen waaruit een wijn bestaat. Deze raken diverse punten (papillen) van de tong, waarbij:

1. Zoet- vooral op het voorstel deel van de tong
2. Zuren- de zijkanten, meer naar achteren toe (prikkeling)
3. Bitter- achterste deel, met name bij de huig (tannine) 'krult' de tong
4. Zout (ziltigheid, jodium, mineralen)- de zijkanten, meer naar voren toe

Zelf aan de slag? Wat heb ik nodig?

- Een goed glas (standaardformaat, tulpvormig, helder, bij voorkeur van kristal, liefst zo dun mogelijk, met een steel, vrij van geurtjes. Tip: spoel een glas goed na met water, zodat er geen zeepresten achterblijven, niet ondersteboven wegzetten.