

HET DEGUSTEREN EN BEOORDELEN VAN WIJN

Hierbij gebruiken we een paar van onze zintuigen, namelijk de ogen onze neus en smaak. Er heeft zich een cultuur ontwikkeld die niets voorstelt! Bij het openen van de fles levert het ruiken aan de kurk geen relevante informatie op.

Wijn wordt beoordeeld in het glas maar voordat we dat doen beoordelen we het uiterlijk van de fles. De vorm van de fles zegt ons met wat voor soort wijn we te doen hebben en dus kunnen we op die manier ons verwachtingspatroon vormen. dit geldt voor de franse en Duitse wijnen, we onderscheiden naar de vorm van de fles wijn afkomstig is uit de streek van de Bordeaux, Loire, Elzas, Bourgogne, Rhone en Champagne.

Voor het keuren wordt een genormaliseerd glas gebruikt, al het gedoe met een kaars om de wijn in de fles te kunnen beoordelen doet niet ter zake. Zijn u hiermede illusies ontnomen en wordt dat onderstaand ook gedaan dan is het moment aangebroken om u te realiseren dat wijn van druiven wordt gemaakt alle verhalen dat de wijn smaakt naar fruit slaan nergens op, en dat het een commercieel product is waaraan boer handelaar en groothandel en verkoper en niet te vergeten de belastingdienst moeten verdienen, dit werkt prijsopdrijvend en omdat de consument waar voor zijn geld wilt hebben wordt er veel theater bedacht zoals de kurk op een bordje serveren. Voor het beoordelen van wijn moet u zitting zoeken in een geurvrije ruimte waarin niet gerookt wordt, laten we het over de keurmeester hebben. die moet veel ervaring hebben, hij hoeft niet perse vinoloog te zijn. Om een goed oordeel te kunnen maken moet hij iets weten over het productieproces.

De keuring begint met het nummeren van de flessen en vindt plaats van zwaar naar licht, de zoetste komt het laatst aan de beurt. Het glas wordt niet vol geschonken, er moet ruimte over blijven om de wijn te kunnen laten walsen. Dit is nodig om de geurstoffen los te maken. die blijven hangen in het glas door de kelkachtige vorm. Nu komt onze neus aan de beurt, we snuiven wat lucht uit het glas op en proberen een associatie met een ons bekende aangename geur te vinden. Als we de wijn in het glas hebben gewalst letten we goed op wat er aan de wand van het glas gebeurt, we hebben weer onze ogen nodig, traant de wijn of blijft hij hangen? Dit zegt iets over het alcoholpercentage en de zoetheid. Die zijn dan hoog.

Nu wordt het tijd om onze smaak in te schakelen en te gaan proeven, bedenk hierbij dat we zoet het beste op de punt van onze tong proeven, en zuur in het midden en de zijkant van de tong, bitter achterop de tong. het glas nemen we vast bij de voet, niet bij de kelk omdat dat te dicht bij onze neus is, als uw vingers naar knoflook of zeep ruiken nemen we de geur die in het glas niet goed waar!

Neem voorzichtig een slokje en slurp hierbij om met de zuurstof van de lucht de smaakstoffen in de wijn los te maken niet inslikken maar uitspuwen. Vervolgens gaan we weer een slokje nemen en dat behandelen op de bovenstaande manier, maar we spuwen niet uit maar slikken daarentegen door om de afdronk te kunnen beoordelen, is die aangenaam en blijft hij lang hangen?

bij een keuring moet wat water ter beschikking staan. Onze bevindingen registreren we op een keuringsformulier. Het is gezellig om een keuring met een groepje te doen en de resultaten te bespreken.

Een goede keurder kan het alcoholpercentage proeven.

Gijs van Gurp,
zaterdag 9 augustus 2008