

ZICHT

De Zuiverheid

schitterend – kristalhelder – helder – zuiver – dof – gesluierd – nevelig – mistig - troebel

De Intensiteit gaat vaak hand in hand met de smaakintensiteit, zeker bij rode wijnen.

De Kleurnuance

WITTE WIJNEN

- KLEURLOOS : heel jonge wijn, waarschijnlijk gelagerd op inox kuipen
- BLEEK GEEL-GROEN: jonge, veelal droge wijnen zoals Chablis (zonder houtlagering) of jonge Moezelwijn
- BLEEK GOUD : de lichtgele kleur van de meeste witte wijnen zoals Bourg.,Bord.,...
- STROGEEL: oudere witte wijnen of wijnen zoals Gewurztraminer, Australische of Californische Chardonnay, wijnen op eiken vaten gelagerd
- GOUDGEEL: de meeste zoete witte wijnen en oudere droge wijnen
- AMBER: heel oude zoete witte wijnen

ROSE WIJNEN: Alle nuances zijn mogelijk frambozenrood, zalmroze, oranje,

RODE WIJNEN

- PURPER: heel jonge, diep geconcentreerde wijnen
- ROBIJNROOD : diep rood van kleur, een goede jonge Bordeaux of Bourgogne
- KERSENROOD : lichte, soepele wijnen of van druivensoorten met weinig pigment
- ROOD MET BRUIN/ORANJE TINT: getuigt van een zekere ouderdom en evolutie
- DAKPANNENROOD : teken van een grote ouderdom
- BRUIN: deze wijn is vast zijn hoogtepunt voorbij en niet meer genietbaar

Het “tranen” Het geeft alleen een indicatie van de rijkheid in alcohol

NEUS

De Intensiteit: De “neus” van een wijn kan discreet (open) of expressief (gesloten)

De kwaliteit: Wijnen kunnen simpele, vulgaire aroma's hebben of complexe, fijne aroma's

De Aard van de aroma's

PRIMAIRE AROMA'S. De aroma's van de druif zelf, de vruchtsmaak van de druif zelf.

SECUNDAIRE AROMA'S De meeste aroma's vinden hun oorsprong of worden versterkt tijdens het gistingsproces

TERTIAIRE AROMA'S. Dit zijn aroma's die gevormd worden tijdens het verouderings-proces op fles t.t.z. het boeket. Van boeket kan men enkel spreken bij oude wijnen.

Geurnuance

BLOEMIGE AROMA'S : roos, violet, narcis, jasmijn , kamille, géranium, iris,...

FRUITIGE AROMA'S : **Rood fruit** (aardbei, kers, kriek), **Zwart fruit** (cassis, bosbes), **Citrusfruit** (citroen), **Exotisch fruit**,(ananas), muskaat, framboos, pruim,abrikoos, appel, appelsien, meloen, banaan, vijg, kweepeer,...

KRUIDIGE AROMA'S: anijs, champignon, peper, thee, basilicum, zoethout, lavendel, ui kaneel, muskaatnoot, ...

VEGETALE AROMA'S : gras, hooi, thee, tabak, humus, aarde, mos, ...

HOUTERIGE AROMA'S : eik, acaciahout, cederhout, sigaardoos, groen hout, oud hout,...

DIERLIJKE AROMA'S: amber, wild, muskus, zweet, vlees,

BALSAMISCHE AROMA'S : den, hars, wierook, vanille,...

ROKERIGE AROMA'S : rook, tabaksrook, gebrand, karamel, geroosterde amandels, geroosterd brood, silex, vuursteen, leder, koffie, cacao , chocolade,...

ETHERISCHE AROMA'S : nagellak, zeep, kaars, gist, bier, ...

LACTISCHE AROMA'S: kaas , boter, yoghurt,....

CHEMISCHE AROMA'S: alcohol, zwavel, medicinal, chloor, ether,...

DE SMAAK

De Aanzet Kan zacht of hard zijn, intens of zwak. Hier domineren vooral de zoetere smaken. Zou altijd aangenaam en uitnodigend moeten zijn. Ideaal is een zachte maar intense aanzet.

De Ontwikkeling gegevens over de smaak zelf, het mondaroma, de structuur en de textuur

De Afdronk 0 - 3 seconden = korte afdronk / 4 - 6 seconden = middellange afdronk
7 - 9 seconden = lange afdronk / 10 en meer = heel lange afdronk

Een uitstekende wijn heeft een mooie aanzet, plooit zich ten volle open in de ontwikkeling en blijft daarna nog lang nasmaken.

Woordenschat rond alcohol

Voor wijn met weinig alcohol gebruikt men de termen → waterig, zwak, mager, licht.

Wijnen met veel alcohol noemt men → zwaar, alcoholisch, heet.

Woordenschat rond zuren

Weinig zuren: plat, vlak, slap

Evenwicht: fris, levendig, vibrerend

Veel: scherp, groen (= onrijp), agressief, zuur

Woordenschat rond zoet (niet kwantificeerbaar)

Positief: fijn zoet, fris zoet, edelzoet

Negatief: kleverig, stroperig, plakkerig

Woordenschat rond bitterheid

Sommige wijnen hebben een "fijn bittertje" (= niet agressief, bitter of wrang). Spreekt men echter van een bittere wijn dan zal er teveel van dit smaakelement aanwezig zijn.

Woordenschat rond astringentie: kan voorkomen in witte wijnen die op nieuwe eiken vaten gelegen hebben. De heel grote witte Bourgognes hebben dit vaak.

Meestal komt de astringentie echter voor in rode wijnen door **de aanwezigheid van tannines**.

Je hebt wijn met veel of weinig tannines. Vooral de kwaliteit van de tannines is van belang.

Positief → zachte, fluwelige, romige, smakelijke, rijpe tannines

Negatief → bittere, harde, wrange, drogende, groene tannines.

De woordenschat van de kwaliteit

Textuur (= mondvullendheid, de wijze waarop je een wijn aanvoelt in de mond.)

Positief: rond, soepel, vettig, romig, fluwelig, zijdig, sappig, zalvend, strekend,

Negatief: hoekig, ruw, vierkant, ruig, mager, dun, waterig

Structuur (= ruggengraat, skelet van de wijn, speelt samen met de concentratie)

Positief: krachtig, rijk, breedgeschouderd, gespierd, gebald

Negatief: mager, zwak, vormeloos

Concentratie (= je zou kunnen zeggen hoe geconcentreerder, hoe beter. Pas op → vermoeien

Toch mag concentratie niet ten koste gaan van finesse, elegantie of evenwicht.)

Positief: geconcentreerd, intens, vol

Negatief: dun, leeg

Finesse (= gaat meer en meer verloren omwille van het subtiele, delicate karakter.)

Verschilt van dunheid / monolithisch → weinig finesse

Positief: verfijnd, elegant, rassig

Negatief: vulgair, lomp, simpel

Evenwicht (= vanzelfsprekend heel belangrijk voor de kwaliteit van een wijn.)

Positief: evenwichtig, harmonieus, uitgebalanceerd

Negatief: onevenwichtig

Houtinvloed

Positief: fijne houtinvloed of goede houtintegratie

Negatief: overreikte (overoaked) vaten, plankenhout, zagemeel