

WIJN PROEVEN DOE JE ZO

Het proeven van een wijn is niet meer dan het beoordelen van een wijn op **kleur, geur en smaak**. Je kijkt, walst, ruikt en beoordeelt! Des te meer wijnen je proeft, des te makkelijker het wordt. Wij helpen je graag op weg met dit handige formulier. Met deze 5 stappen ken jij in no time de basics van het proeven en haal je het maximale uit je glas wijn. **Veel wijnplezier!**

STAP 1:

KIJKEN

Voordat je een slok neemt, kijk je eerst naar de kleur van de wijn. Dit zegt veel over wat er in je glas zit. Om de kleur te bepalen, houd je het glas tegen een witte achtergrond. Bekijk het wijnopervlak en de rand van de wijn. Jonge rode wijn is meestal paars van kleur, een jonge witte wijn groenig. Rode wijn is op zijn best wanneer hij rood of robijnrood is, witte wijn wanneer deze citroengeel, goudgeel of strogeel is. Een oude rode wijn neigt naar een bruinrode kleur, een witte wijn wordt steeds geler naarmate deze ouder wordt.

STAP 3:

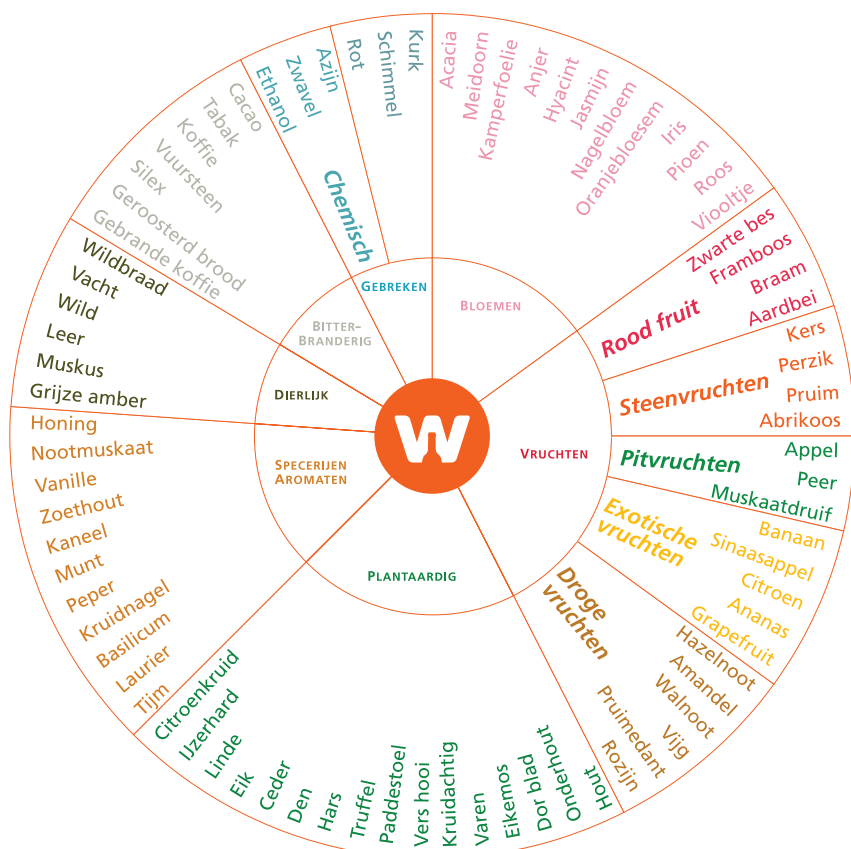
PROEVEN

Nu is het tijd om de wijn te proeven. Neem een kleine slok en laat deze door de hele mond gaan. Slurp wat lucht naar binnen of kauw op de wijn om de smaakpapillen van de tong te activeren. Nu proef je of de wijn zoet, zuur of bitter is en of het een lichte of volle wijn is. Naast de smaak van een wijn kunnen we met de mond nog andere elementen waarnemen. Veel tannine in een rode wijn zorgt ervoor dat je tong en vaak ook je tandvlees strak en droog aanvoelt. Koolzuur geeft een prikkelend gevoel en veel alcohol geeft een 'warm' gevoel. Slik de wijn door of spuug de wijn in een spuugbakje wanneer je meerdere wijnen proeft.

STAP 2:

RUIKEN

Nu je de kleur bepaald hebt, kun je de geur van de wijn bepalen. Ruik even aan de wijn en wals het vervolgens, door het glas bij de voet vast te houden en rustig cirkels te draaien. Hierdoor komt er extra lucht bij de wijn en worden aroma's duidelijker waarneembaar en intenser. De geur geeft een eerste indruk over de complexiteit of eenvoud van de wijn. Je kunt met je neus in het glas ruiken of net aan de rand van het glas, wat voor jou het beste werkt!



STAP 4:

DE AFDRONK

Met de afdronk bedoelen we de nasmaak van de wijn. Hoe langer je de wijn nog kunt proeven, des te beter de kwaliteit van de wijn. Tijdens de afdronk is het een goed moment om na te gaan of de wijn in balans is. Met balans bedoelen we dat de verschillende elementen, zoals fruit, zuren, tannines, houtrijping en alcohol goed versmolten zijn en dat de wijn dus aangenaam en in harmonie is.

PROEFNOTITIES

De optimale volgorde van wijnen proeven tijdens een proeverij is van licht naar zwaar. Noteer per wijn een aantal kenmerken, dat maakt het makkelijker om later de wijn weer te herkennen.

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:

.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:

.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:

.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:


.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:

.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Naam wijn:

Herkomst:

Druif:

Kleur:

Geur:


.....

Smaak:.....

.....

Afdronk:

.....

Score: 

Vielen de wijnen in de smaak? Help dan ook andere wijnliefhebbers met het maken van hun keuze door een review achter te laten op onze website. Hoe? **1.** Log in met uw account **2.** Zoek uw wijn op **3.** Laat een review achter.