

# WIJN PROEVEN DOET U ZO

Het proeven van wijn is niet meer dan het beoordelen van een wijn op kleur, geur en smaak. U kijkt, walst, ruikt en beoordeelt! Des te meer wijnen u proeft, des te makkelijker het wordt. Wij helpen u graag op weg met dit handige formulier. Met deze 4 stappen kent u in no time de basics van het proeven en haalt u het maximale uit uw glas wijn. Veel wijnplezier!

## STAP 1:

### KIJKEN

Voordat u een slok neemt, kijkt u eerst naar de kleur van de wijn. Dit zegt veel over wat er in uw glas zit. Om de kleur te bepalen, houdt u 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 2:

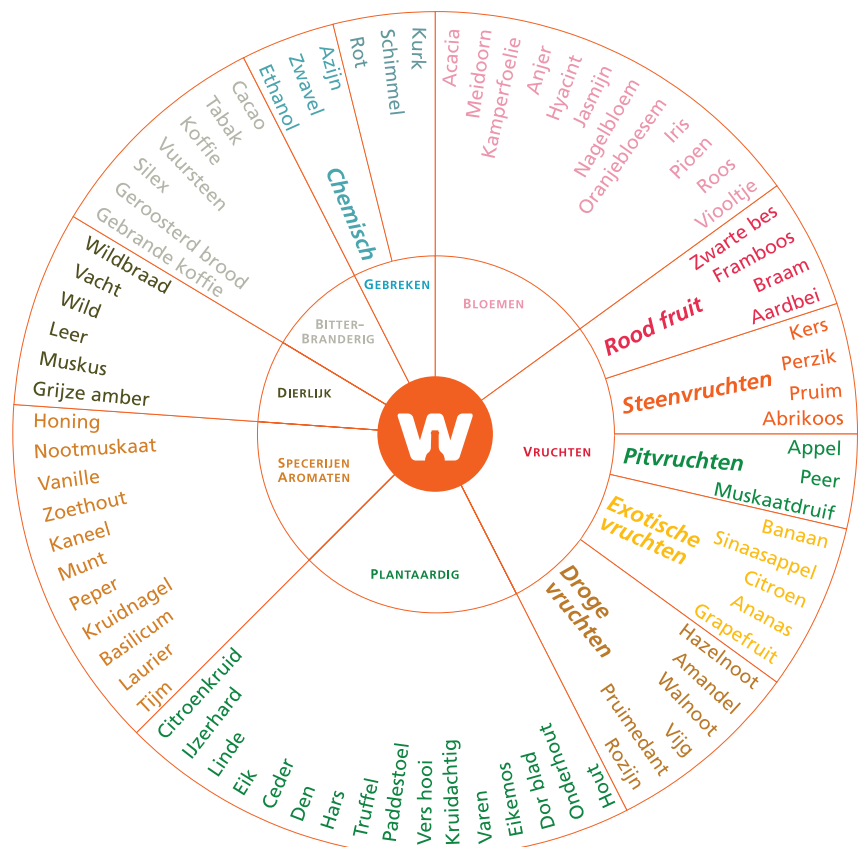
### RUIKEN

Nu u de kleur heeft bepaald, kunt u de geur van de wijn bepalen. Ruik even aan de wijn en wals deze 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. U kunt met uw neus in het glas ruiken of net aan de rand van het glas, wat voor u het beste werkt.

## 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 proeft u 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 uw tong en vaak ook uw 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 u meerdere wijnen proeft.



## STAP 4:

### DE AFDRONK

Met de afdronk bedoelen we de nasmaak van de wijn. Hoe langer u 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.