

Rondom Deventer

OKTOBER 2007 • UITGAVE 3 • € 3,50

MET ONDER MEER:

**MORE:
CHEMIE SUCCESFACTOR IN
BUSINESSLAB DEVENTER**

**OPTIEK COLMSCHATE
VOOR BRILLEN OP MAAT**

**JVG CATERING
GERENOMMEERD EN
VEELZIJDIG CATERINGBEDRIJF**

**BIEZE TRIATHLON
DEVENTER**



MAGAZINE OVER WERK EN PASSIE

Proef!

Door: MEIKE WESSELINK

WILD ETEN IS ECHT EEN FEESTJE. HET HEEFT IETS VAN WELDAAD EN OVERVLOED EN EEN PASSENDE WIJN MAG DAAR NIET BIJ ONTBREKEN. HEB JE ER ÉÉN GEVONDEN; EEN STEVIGE WARME WIJN MET DEZELFDE KRUIDIGE TONEN ALS HET VLEES, GRONDIG, OF ZELFS MET PADDESTOEL-ACHTIGE AROMA'S? DAN IS HET ZAAK HEM OP WAARDE TE SCHATTEN. MAAR HOE DOE JE DAT? VINOLOOG ALICE EDDES NEEMT ONS EEN STUKJE MEE IN HAAR WERELD; DIE VAN HET PROEVEN, BEORDELEN, SELECTEREN EN VOORAL GENIETEN VAN HOE WIJN HOORT TE ZIJN.

'Herfst associeer ik met wild, paddestoelen, aardsheid. Daar hoort een rode wijn bij met stevige tannines, mooie zuren en warm van smaak. Een rode Loire wijn bijvoorbeeld, vind ik perfect passen in het seizoen. De Cabernet Franc druif heeft een paddestoel-achtige smaak, prachtig bij wild natuurlijk. Maar er zijn ook mooie Languedoc wijnen; warme, stevige wijnen met een kruid-achtige toets.'

Goede maaltijd, goede wijn

Laat je bij het kiezen van een bijzondere wijn adviseren door een specialist. Wijn uit de supermarkt is over het algemeen gemakkelijk te drinken en vaak weinig verrassend. De wijnen zijn afgestemd op de gemiddelde smaakprofiel van de consument. Niet erg spannend dus. Een goede wildmaaltijd vraagt om een goede wijn, één die bij iedere slok weer uitnodigend en verrassend is. Wijnspeci-

alisten hebben een eigen selectie wijnen gemaakt en kunnen daar natuurlijk prachtig over vertellen. Maar het leukst is het als je in staat bent je eigen wijn uit te kiezen. Proeven dus, heel veel proeven. Langzaam bouw je een referentiekader op en uiteindelijk heb je een wijnkelder, afgestemd op jouw smaak.

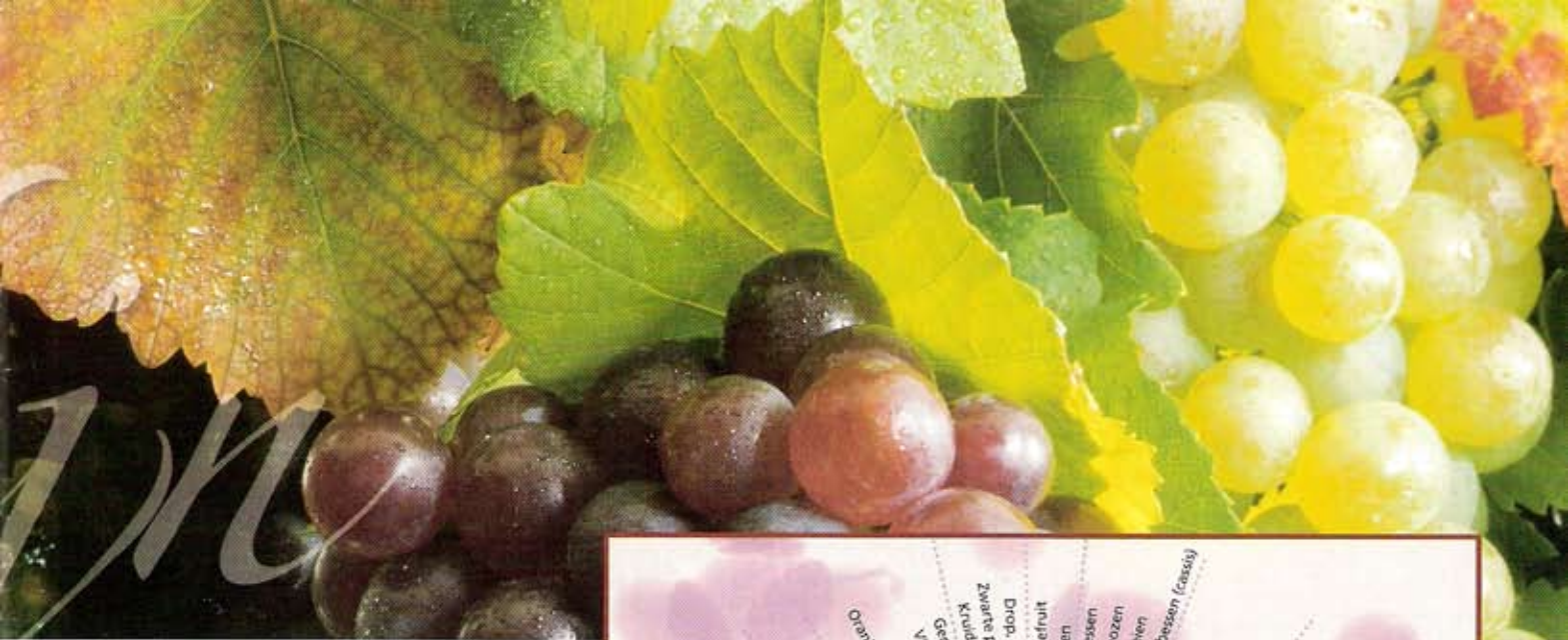
Kleur, geur, smaak, afdrank, oordeel

Volgens vaste volgorde ga je de wijn analyseren. Je let op kleur, geur, smaak en afdrank en geeft een oordeel over de wijn. Proef liever 's ochtends als je zintuigen nog fris zijn. 'Belangrijk is om je open te stellen. Het is namelijk erg moeilijk om dat wat je ruikt ook een naam te geven. Door veel te oefenen word je vanzelf handiger en wat ook goed werkt, is samen met anderen proeven. Naast dat het een stuk gezelliger is, kun je samen vaak sneller op een goede naamgeving komen.'

Onder andere de schil van de druif geeft de aroma's vrij die je waarneemt. Ze hebben dezelfde moleculaire structuur als dat wat je ruikt: bloemen of bijvoorbeeld amandel. De Pinot Blanc druif bijvoorbeeld heeft aroma's die overeenkomen met die van lychees, appels en boterbabbelaars.

Hoe complexer de wijn, hoe meer geurtonen je onderscheidt. 'Het kan je bij iedere slok weer een totaal andere dimensie geven. Daarom moet je ook aandacht schenken aan een complexe wijn. Het is dan ook zaak om af en toe minder complexe wijnen te drinken. Huiswijn dus.'





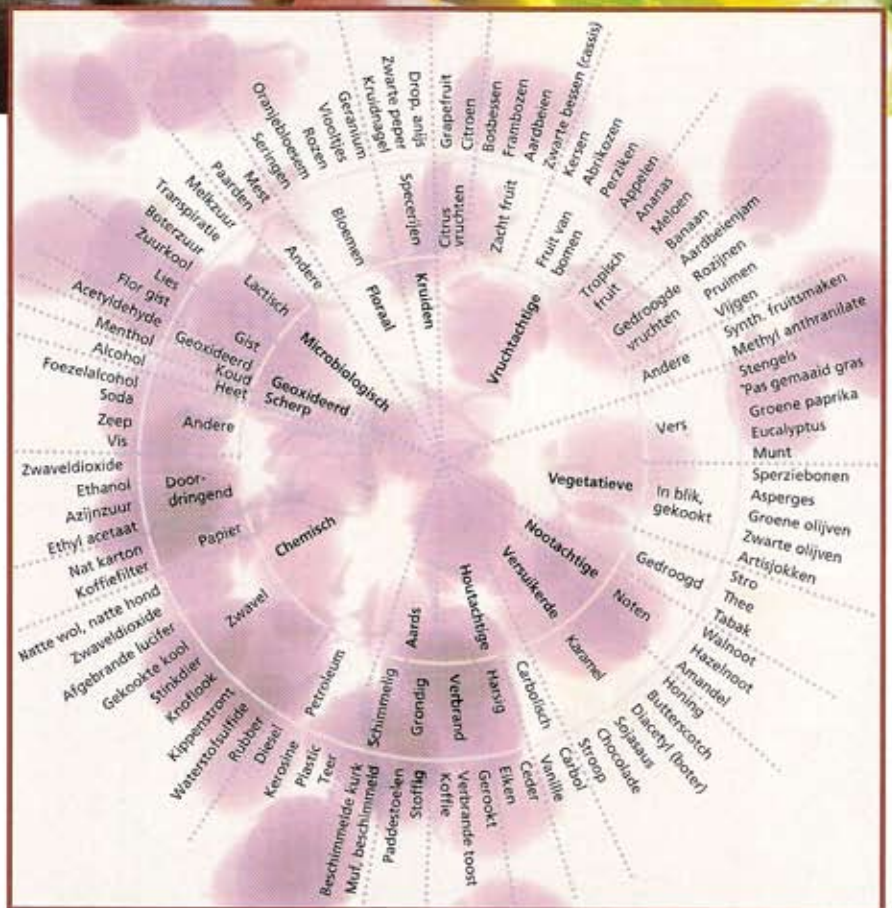
Als je de geuren geanalyseerd hebt, ga je proeven. Je beoordeelt de wijn op zoetheid, zuurgraad, bitterheid, hoeveelheid tannine, aroma's, alcoholpercentage en structuur.

'Zuur en tannine geven de wijn zijn ruggraat. Zonder zuur is een wijn niet interessant. Het zuur van rijpe druiven zorgt namelijk voor frisheid en verteerbaarheid. Wijn met nare, agressieve zuren is van onrijpe druiven gemaakt, niet zoals het zou moeten zijn.'

Bij een stevige, vette maaltijd als wild mag een wijn met mooie zuren. Zuur compenseert namelijk vet. Het vet zorgt voor een laagje op het slijmvlies van je mond, waardoor de tannine in wijn goed te verdragen is. Tanninerijke wijnen passen daarom goed bij wild.

Een wijn die een stevige hoeveelheid zuur en tannine bevat, heeft potentie om zich te laten bewaren. Zuur en tannine functioneren namelijk als conserveringsmiddel. Een stevige jonge wijn krijgt zijn zachtheid door het rijpingsproces, zuur en tannine nemen langzaam in hoeveelheid af. 'Tijdens het rijpingsproces is er altijd een periode dat de wijn 'op slot' zit. Hij smaakt niet en is uit balans. Kennelijk is de wijn dan nog niet uitgerijpt en moet nog even blijven liggen.'

Voordat je de wijn beoordeelt, let je op de afdronk. Afgezien van het feit dat deze lang (complexe wijn), of kort (huiswijn) kan zijn, moet de afdronk zuiver zijn. Eigenlijk moet de smaak zijn zoals jij verwacht. Als je in de afdronk iets vreemds ontdekt, iets dat niet in harmonie is, dan is de wijn bijvoorbeeld ontzuurd of is er op een



Verlies je bij het proeven niet direct in details maar werk van binnen-uit om de aroma's te kunnen onderscheiden.

andere manier mee gerommeld. Door het maar vaak te doen, ga je vanzelf begrijpen hoe een goede afdronk moet zijn.

Alle begin is moeilijk maar op een gegeven moment zul je leren welke aroma's de verschillende druiven kenmerken, leer je hoe zuur en tannine zich tot elkaar verhouden en ontdek je dat de ene soort je meer aanspreekt dan de andere. Maar echt leren proeven, vraagt om een cursus.

Kijk voor meer informatie op: www.wineconsultancy.nl

Alice Eddles