

De kunst van het schrijven van een bruikbare proefnotitie©

door Cees van Casteren

De grootste uitdaging van elke wijncursus voor mij is mijn studenten te leren een bruikbare proefnotitie te schrijven. Voor niveau 2 (Intermediate Certificate en Wijnbrevet/Certificaat) betekent dit dat ze na de cursus in staat moeten zijn aan anderen duidelijk te maken wat voor wijn ze in het glas hebben (zonder de hulp van het etiket). Voor niveau 3 (Advanced Certificate, zeg maar Vinologenniveau) betekent dit dat ze niet alleen die proefnotitie kunnen schrijven maar tevens hun bevindingen uit het glas kunnen vertalen naar conclusies over de wijn. Conclusies over de herkomst, het druivenras, het jaartal, de kwaliteit en de manier waarop de wijn is gemaakt.

Cryptisch? Aan de hand van mijn eigen methode, tot stand gekomen tijdens de Master of Wine studie, zorg ik ervoor dat studenten bij het proeven *moeten* letten op de structuur en de kenmerkende aroma's van het druivenras. Als ze die goed in kaart hebben gebracht, is het schrijven van een proefnotitie een peulenschil.

We beginnen met de kleur en de geur. Ik check nooit de zuiverheid van de wijn in mijn lessen; ik leer mijn studenten aan dat ze na de kleur **ALTIJD** moeten checken of de wijn zuiver is. Pas als ze dat gedaan hebben, mogen ze verder gaan. De bevindingen van kleur en geur gaan op de regels achter de letters 'K' en 'G'. De aspecten die daarbij aan bod komen zijn:

1. **Kleur**

- kleurdiepte
- kleur zelf
- helderheid

2. **Geur**

- zuiver?
- intensiteit van de geur
- aspecten van de geur (aroma's en bouquet): aromatisch versus neutraal
- inclusief vanille, toast of andere aanwijzingen voor hout

Als voorbeeld zullen we Sancerre gebruiken. De bevindingen voor wat kleur en geur betreft, hebben we inmiddels in dit tabelletje ingevuld:

Voorbeeld: Sancerre

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder								
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S								

De wijn heeft een intense geur, met tonen van appeltjes, buxus en kruisbessen.

3. Smaak

-bij de smaak gaat het om het ontleden van het karakter van de wijn. Wat voor wijn hebben we in het glas? Een strakke, droge, frisse, witte uit Europa? Een rode krachtpatser met veel hout? Een zoete zijn, een wijn voor alledag, een topwijn, een super fruitige wijn uit de Nieuwe Wereld?

Kenmerken van het druivenras

Het is wat de Engelsen 'varietal character' noemen; geeft een wijn veel aanwijzingen over wat het is of juist niet? Is het echter een neutrale wijn met weinig geur en smaak lijkt het een stuk moeilijker. De meeste aromatische druivenrassen kunnen we dan echter uitsluiten. Met een pijltje geven we aan of de wijn veel kenmerken laat zien of weinig:

Voorbeeld: Sancerre

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑							
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens								

Aciditeit

De zuurgraad van de wijn wordt voor het belangrijkste deel bepaald door het terroir (vooral klimaat) al bepaalt de wijnmaker uiteindelijk de oogstdatum en daarmee de zuurgraad van de te oogsten druiven. Ook mag er in de meeste gebieden in de wereld een teveel of te weinig aan zuren gecorrigeerd worden. In het algemeen geldt echter de regel: een koel klimaat leidt naar hoge zuren, een warm klimaat naar lage zuren.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑						
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, hoge zuren, ook in afdronk								

De wijn laat hoge natuurlijke hoge zuren zien die zelfs de afdronk bepalen. Een bevinding die in ieder geval niet strijdig is met het idee van Sauvignon Blanc, een druivenras dat de beste resultaten geeft in milde tot koele klimaten en daardoor van nature matig tot hoge zuren heeft. De hoge zuren in deze wijn leiden naar koele gebieden zoals de Loire of Nieuw-Zeeland en zijn minder vanzelfsprekend voor Zuid-Afrika, Chili, Californië of Bordeaux.

Restzoet

Restzoet in wijn is relatief gemakkelijk vast te stellen. Een beetje restsuiker maakt de wijn ronder maar vanaf 10 gram is restzoet voor iedereen vast te stellen, zelfs als de wijn hoge zuren heeft.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓					
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, zuren in afdrank								

Restzoet is vooral relevant bij zoete wijnen; in het geval van een droge wijn zoals de Sancerre zal het pijltje naar beneden wijzen.

Als een wijn wél zoet is, geeft de proever met het pijltje naar rechts of naar boven de mate van zoetheid aan.

Alcohol

Het alcoholpercentage van wijnen is niet gemakkelijk blind vast te stellen. Natuurlijk alcohol komt tot stand door omzetting van de druivensuikers door de gisten. Die suikers komen op hun beurt in de druif vanwege een proces dat fotosynthese heet en dat afhankelijk is van de hoeveelheid zonneschijn. Zonnige klimaten hebben daardoor altijd meer alcohol dan bewolktere klimaten. De hoeveelheid suikers is afhankelijk van veel factoren waaronder de opbrengsten en eventuele chaptalisatie. Chaptalisatie is het verhogen van het alcoholgehalte door toevoeging van suikers vóór of tijdens de alcoholische gisting. Tenslotte kan het alcoholgehalte verhoogd worden door toevoeging van alcohol, zoals in Vin Doux Naturels en port.

Alcohol is een behulpzame factor bij de vaststelling van bijvoorbeeld de herkomst van de wijn. Het alcohol in een wijn wordt hoog genoemd bij 13 procent of meer, medium tussen 12 en 13 procent en laag beneden 12 procent, onafhankelijk of het een rode of een witte wijn betreft.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓	→				
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, zuren in afdrank								

In het voorbeeld van de Sancerre geeft het horizontale pijltje aan dat het alcoholgehalte medium is, dus tussen de 12 en 13 procent.

Kwaliteit

Een wijn dient uiteraard vrij te zijn van fouten. Mocht dat echter niet het geval zijn, zal de proever de fout moeten omschrijven in de tabel (en het niet alleen bij een pijltje naar beneden moeten laten). Bij een zuivere wijn is de kwaliteit afhankelijk van een aantal factoren waarvan *balans* waarschijnlijk de belangrijkste is. *Complexiteit*, *lengte*, *concentratie* en *ontwikkelingspotentieel* zijn ook criteria voor kwaliteit. Voor klassieke wijnen zou je zelfs kunnen stellen dat *herkenbaarheid* een factor is.

-complexiteit: smaakrijkdom: is de smaak ééndimensionaal of bespeur je telkens weer nieuwe smaken? Nieuw hout is typisch een factor die de complexiteit van een wijn verhoogd. Contact met de lie is een andere factor, of menging bijvoorbeeld.

-lengte: hoe lang proef je de wijn, ook in de afdrank? Zuren en alcohol en soms tannine spelen hier een rol. Maar natuurlijk ook de concentratie.

-concentratie: is het een waterig wijntje of is de smaak intens? Bij criticus Robert Parker is concentratie de meest belangrijke factor voor kwaliteit. Wat mij betreft, staat balans voorop.

-ontwikkelingspotentieel en herkenbaarheid: herkenbaarheid is belangrijk voor wijnen met enige pretentie. Een dure Bordeaux moet herkenbaar zijn. Ontwikkelingspotentieel is afhankelijk van de wijn. Grote Bordeaux komen uit jaren met een lang ontwikkelingspotentieel, maar zelfs een hoge kwaliteit Condrieu hoeft niet perse ontwikkelingspotentieel te hebben.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓	→	→			
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, zuren in afdrank								

In het geval van deze wijn is er een goede balans tussen de typische aroma's, hoge zuren en medium alcohol maar heeft de wijn geen complexiteit van hout of sur lie. Het is een fris fruitige, pure wijn met een goede intensiteit en lengte maar de complexiteit wordt vooral veroorzaakt door de mineraliteit, niet door menging of door hout. De kwaliteit is hier dus medium tot hoog.

Tannine

Strikt genomen kan tannine niet worden geroken of geproefd; maar het is *tastbaar* en kan als zodanig zeer goed vastgesteld worden in de mond. Tannine komt in de wijn door extractie van de most met de schilletjes en pitten (eventueel steeltjes). Hoewel in het geval van witte wijnen die extractie niet of nauwelijks plaatsvindt, kan er toch tannine worden aangetroffen als die wijn namelijk is opgevoed op (nieuw) eiken. Maar meestal is het mondgevoel dat door de aanwezigheid van de tannine wordt veroorzaakt in zo'n geval minder herkenbaar dan de smaak van het (nieuwe) eiken in de wijn. Daarom is de tannine vooral een criterium bij het proeven van rode wijn. De hoeveelheid tannine is afhankelijk van het druivenras, de fenolische rijpheid en de vinificatie (mate van extractie) en opvoeding. Cabernet sauvignon, nebbiolo, syrah en tannat zijn druivenrassen die bekend staan vanwege hun dikke schil en hebben dus vaak veel tannine.

Tannine kan bitter, hard, scherp, groen en plakkend tot rijp en zacht overkomen. Dat heeft vooral te maken met de rijpheid. Let bij het proeven van tannine daarom vooral op de rijpheid van de tannine: is het zacht of hard? Rijp of groen? Plakkend of bitter? In het geval van opvoeding op nieuw hout kan de houttannine ook bijdragen tot een aantrekkelijker mondgevoel.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓	→	→	↓		
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, zuren in afdronk								

In het geval van deze frisse en fruitige witte wijn moge het duidelijk zijn dat de proever geen tannine heeft opgemerkt hetgeen logisch is aangezien er geen extractie heeft plaatsgevonden en ook geen opvoeding op eiken.

Eiken

Opvoeding op eiken is een populair middel om meer complexiteit aan de wijn toe te voegen, frequent toegepast op zowel witte, rode, rosé en mousserende wijnen. Zelfs wijnen wiens prijskaartje het niet kan billijken, krijgen vaak een 'kiss of oak'. Dat kan relatief goedkoop door wat houtsnippers in een theezakje in de wijn te laten hangen, puur om iets van houtsmak in de wijn te krijgen of door bijvoorbeeld houten staven in een roestvrijstalen tank te plaatsen.

Die eiken kus voegt overigens alléén maar een vanille of toast smaakje toe. Waar deze 'chips' en 'staven' in vergelijking met eiken vaten niet voor kunnen zorgen, is het fenomeen van 'micro-oxidatie'. Dat is de opname van zuurstof door de poriën van het eiken waardoor de grotere tanninemoleculen samenklonteren en bezinken en waardoor de wijn minder astringent en kleurstabiel wordt. De mate waarin deze processen bijdragen tot de kwaliteit en stijl van de wijn is afhankelijk van factoren als afmeting van het vat, leeftijd van het hout, soort eiken, technieken gebruikt voor het kuipen (mate van toast), de bewaarcondities (onder andere temperatuur en vochtigheid) en de contacttijd tussen de wijn en het eiken vat. Opvoeding op eiken, zeker in het geval van nieuw eiken, kunnen herkenbare geuren opleveren variërend van vanille en kokos tot aan toast en rook.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓	→	→	↓	↓	
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith								
S ook mineraal en intens, zuren in afdronk								

In dit geval heeft de proever noch sensaties van vanille, noch van toast ervaren en concludeert dat de wijn geen opvoeding heeft genoten op eiken.

Relatieve fruitintensiteit

Relatieve fruitintensiteit is de mate waarin een wijn fruitintens is, vergeleken met andere wijnen van dat druivenras of leeftijd. Een hoge relatieve fruitintensiteit wordt geassocieerd met de Nieuwe Wereld terwijl lage fruitintensiteit de proever leidt naar de Oude wereld. Het is wel zo dat met moderne vinificatie grenzen vervagen maar in veel gevallen gaat deze relatie op. De neus van Sauvignon Blanc uit de Nieuwe Wereld varieert van stuivende kruisbessen (Nieuw-Zeeland) en citrus- en passievruchten (Zuid-Afrika, Chili) tot aan gras en vanille (Californië), terwijl Sancerre veel meer mineraal en ingetogen van karakter is.

Wijn: 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K bleekgeel, helder	↑	↑	↓	→	→	↓	↓	→
G zuiver, intens, mineraal, buxus, kruisbessen, Granny Smith, ingetogen								
S ook mineraal en intens, zuren in afdrank								

In dit geval moet de proever zich goed concentreren op de fruitdefinitie in de wijn. Want de druif geeft van nature al veel fruitaroma's, de truc is nu om primaire Nieuwe Wereld fruitexpressie te onderscheiden van de meer ingetogen fruitdefinitie in de Oude Wereld.

Na het scoren van de wijn op zijn karakter en aan de hand van de notities in de tabel is het een peulenschil om voor de geproefde wijn een proefnotitie met conclusies te schrijven:

'Deze wijn heeft een intense expressie van buxus, kruisbessen en Granny Smith die kenmerkend zijn voor Sauvignon Blanc. De hoge zuren van deze wijn leiden naar een koel klimaat. De ingetogen fruitintensiteit is consistent met Sauvignon Blancs uit de Oude Wereld en de minerale stijl leidt naar Frankrijk. De complexe, niet op houtgelagerde stijl leidt naar de Loire, in plaats van naar Bordeaux. Dit zou dus een Sancerre, Pouilly Fumé of een andere Sauvignon Blanc uit het meest oostelijke wijngebied van de Loire kunnen zijn.'

Deel 2: Proeverij

Wijn 1	K	A	R	A	K	T	E	R
K								
G								
S								

Uw proefnotitie:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 2	K	A	R	A	K	T	E	R
K								
G								
S								

Uw proefnotitie:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wijn 3	K	A	R	A	K	T	E	R
K								
G								
S								

Uw proefnotitie:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

