

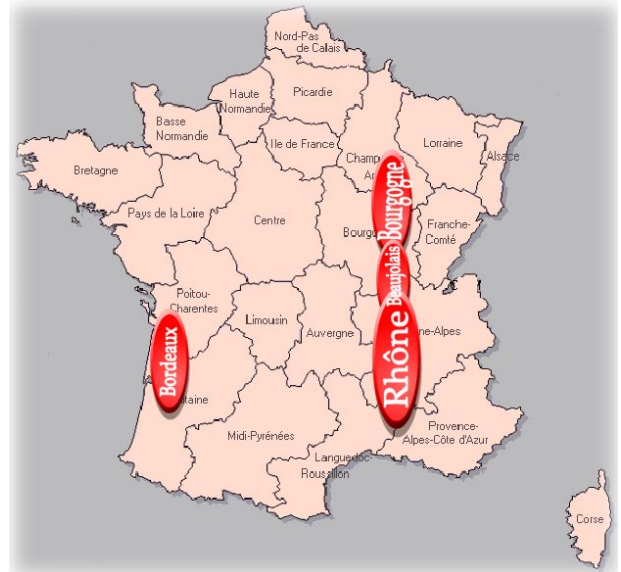
Proefverslag basiswijnen: vier Franse rode wijnen

Vier basiswijnen, vijf flessen en zes proevers

Zes proevers namen de handschoen op om vijf flessen te proeven van vier Franse basiswijnen. Een *kleine straat* heet dat in het dobbelspel, een *les in bescheidenheid* in het wijnproeversjargon.

We zouden proberen om de vier streken telkens te koppelen aan één wijn, en één streek aan twee wijnen. De streken waren de klassieke Franse wijnstreken die op het examen meesterwijnproever van de Vlaamse Wijngilde ook aan bod komen: Bourgogne, Rhône, Bordeaux en Beaujolais. Hoewel van die laatste niemand weet waarom ze al niet lang vervangen is door de Languedoc, een streek die zowel in kwantiteit, kwaliteit als populariteit de Beaujolais is voorbijgestoken.

Ik legde eerst de betekenis van het acroniem "Rumba" uit, de methode die leden van onze commanderij aanleren om blindproeverijen tot een goed einde te brengen. Daarna trachtten we de vijf wijnen te determineren. Na een half uurtje legde ik een model uit dat helpt bij het juist determineren van deze vier wijnstreken.



En na nog een half uur was de kous af: dan schreef iedereen zijn oordeel op, en overliepen we in groep onze resultaten. Tenslotte haalden we er Sigrid, schenker van dienst, bij om de flessen te onthullen. Natuurlijk bespraken we dan in groep de juiste resultaten, en hoe daartoe te geraken. Daarvan dit verslag.

Proefnota's

Wijn 1 heeft een lichte kleur zonder paarse rand. Een oppervlakkige, wat fruitige tot bloemige neus maar niet uitgesproken. De smaak bevestigt. De wijn komt eerst vrij alcoholisch over, maar die indruk verdwijnt na een tijdje. Duidelijk onvoldoende structuur, maar wel een lekker slobberwijnkje.

Wijn 2 heeft een even lichte kleur met iets oranje op de rand, wat wijst op een zekere evolutie. De neus heeft iets van aarbeien en roet. In de mond veel zuren en een prima structuur, waardoor het fruitige beter blijft hangen.

Wijn 3 is donker en sterk tranend. Een vage fruitneus (pruimen?), een iets vuile geur waarin na walsen een indruk van leer bovenkomt. Bij proeven duidelijk peperig, vooral in de



afdrank. De wijn maakt een evolutie in de positieve zin door: na een half uurtje ontplooit hij mooiere fruitaroma's en is de vuile neus weg.

Wijn 4 heeft een donkere kleur, is nog wat paars op de rand, en heeft veel tranen. De geur wordt gedomineerd door koffie en zwart fruit. De smaak bevestigt, en er is een duidelijk bittertje waar te nemen.

Wijn 5 tenslotte is licht en helder, ruikt naar banaan maar is verder gesloten. Veel zuren in de aanzet, gebrek aan structuur, en wat prik op het middenstuk. Weinigzeggend, en dus ook moeilijk thuis te brengen.

Determinaties van de wijnen

Wijn 1 is tamelijk gemakkelijk. De oppervlakkige fruitneus en het gebrek aan structuur, samen met de lichte kleur, wijzen op de gamay-druif. Vier proevers raadden dit. Eentje hield de wijn voor een Bourgogne, wat mogelijk is maar niet waarschijnlijk wegens het gebrek aan zurenstructuur.

Wijn 2 was een Bourgogne, wat verbazingwekkend slechts door twee proevers geraden werd. De anderen vonden hier de kenmerken van een Beaujolais in terug. De kunst is, om de structuur van een Bourgogne te onderscheiden van het gebrek aan structuur van de Beaujolais.

Wijn 3 was donker en daardoor bleven enkel de Rhône en de Bordeaux over als kandidaten. Bij Bordeaux verwacht je een zekere houtrijping en minstens een bittertje in de mond. Dat vonden we bij deze wijn helemaal niet terug. De afdrank met peper verraadde deze wijn helemaal: een Rhônewijn van redelijk niveau.

Wijn 4 kwam ons tegemoet met een commercieel maar aangenaam aroma van koffie (*"torrefactie"*), helemaal een aroma dat je van Bordeaux verwacht. Dat is ook consistent met de kleur. Als je dan in de smaak een bittertje aantreft, dan wordt het helemaal gemakkelijk. Eén proever traptte blijkbaar in de val van *"bourgogne = zware wijn"*. Niet zo! Bourgogne is licht, weinig tanninerijk maar met behoorlijke aciditeit". Een andere proever merkte de koffiégeur aan als peper, en kwam daardoor in de Rhône terecht. Oppassen dus voor die koffie-aroma's, die je veeleer in de neus hebt, en peper, die ook retronasaal terugkomt.

Wijn 5 was de moeilijkst te determineren wijn, omdat het koolzuur op de tong andere smaken maskeert. Hoewel hij qua geur veel op de eerste wijn, een Beaujolais, lijkt, moet men na herproeven die mening toch herzien. De structuur is daarvoor te complex, de zuren te goed verweven met de andere smaakcomponenten. Ik geef toe: dit is geavanceerde materie, maar het gaat hier wel degelijk om een pinot noir en niet om een gamay.

Productinfo geproefde wijnen

Type	Naam	Punten	Prijs	Leverancier
1 Beaujolais	Jean-Paul Selles, Fleurie 2002	11/20	€ 7,49	Carrefour
2 Bourgogne	Goubard - Mont Avril - Côte Chalonnaise 2001	15/20	€ 7,79	Carrefour
3 Rhône	Terres Rousses 2001	13/20	€ 5,49	Spar
4 Bordeaux	Château Mauvesin 2001 (Moulis)	14/20	€ 8,35	Carrefour
5 Bourgogne	L'abbaye du petit quincy 2000	11/20	€ 7,24	Carrefour



Vergissingsanalyse

	Beaujolais	Bourgogne	Rhône	Bordeaux
1 Beaujolais	4	1	1	
2 Bourgogne	4	2		
3 Rhône			4	2
4 Bordeaux		1	1	4
5 Bourgogne	2	4		



Noot: In de eerste kolom staan de "werkelijke wijnen". In de eerste rij staan de wijnen die "herkend" werden. Het getal in de cellen bevat het aantal proevers (op 6) dat de wijn uit kolom 1 herkend had als de wijn uit rij 1. De cellen met getallen in vet zijn de correcte determinaties. In rood staan de "zware fouten", dat zijn er gelukkig slechts 2 op de 30.

Beaujolais en Bourgogne worden vaak verwisseld. Het onderscheid is ook niet gemakkelijk. Onthou dat pinot noir een kwaliteitsdruif is, die goed gestructureerde wijnen levert. Beaujolais, die van gamay gemaakt is, ontbeert deze structuur en pronkt met oppervlakkig maar wel lekker fruit.

Bordeaux en Rhône kunnen ook verwisseld worden. Maar Bordeaux is vaak uitbundiger, meestal ook met dominanter houtrijping. Dat uit zich in tonen van vanille tot koffie, naargelang de vaten gebrand zijn. Rhône is vaak op basis van grenache, waardoor een warme, rijpe, alcoholrijke afdronk ontstaat. Bij Bordeaux heb je dan weer dat terugkerende bittertje.

Tips voor herkennen van de vier wijnen

- **Beaujolais:** lichte kleur, eventueel paarse rand. Oppervlakkige neus met rood fruit of banaan. Weinig tannine, hoge zuren maar niet gestructureerd.
- **Bourgogne:** lichte kleur, vertoont snel evolutie naar oranje. Neus van rood fruit, bij oudere wijn eventueel "putteke". Weinig tannine, hoge zuren, goed gestructureerd.
- **Rhône:** Donkere kleur, veel alcohol. Ingehouden geur van zwart fruit, eventueel houtrijping, vaak peperig.
- **Bordeaux:** Donkere kleur, veel alcohol. Expressieve neus met dominante houtgeur, eventueel groene paprika en zwarte bes. Typisch bittertje in de mond.

Info

Doomen, P (2004). *Proeftechniek blindproeverij*. Enkel online op <http://www.commanderij.com>, enkel voor leden van den Bloeyenden Wijngaerd.

Larousse (2001). *Larousse Wijnencyclopedie*. Tielt: Lannoo.

PeteR, oktober 2004