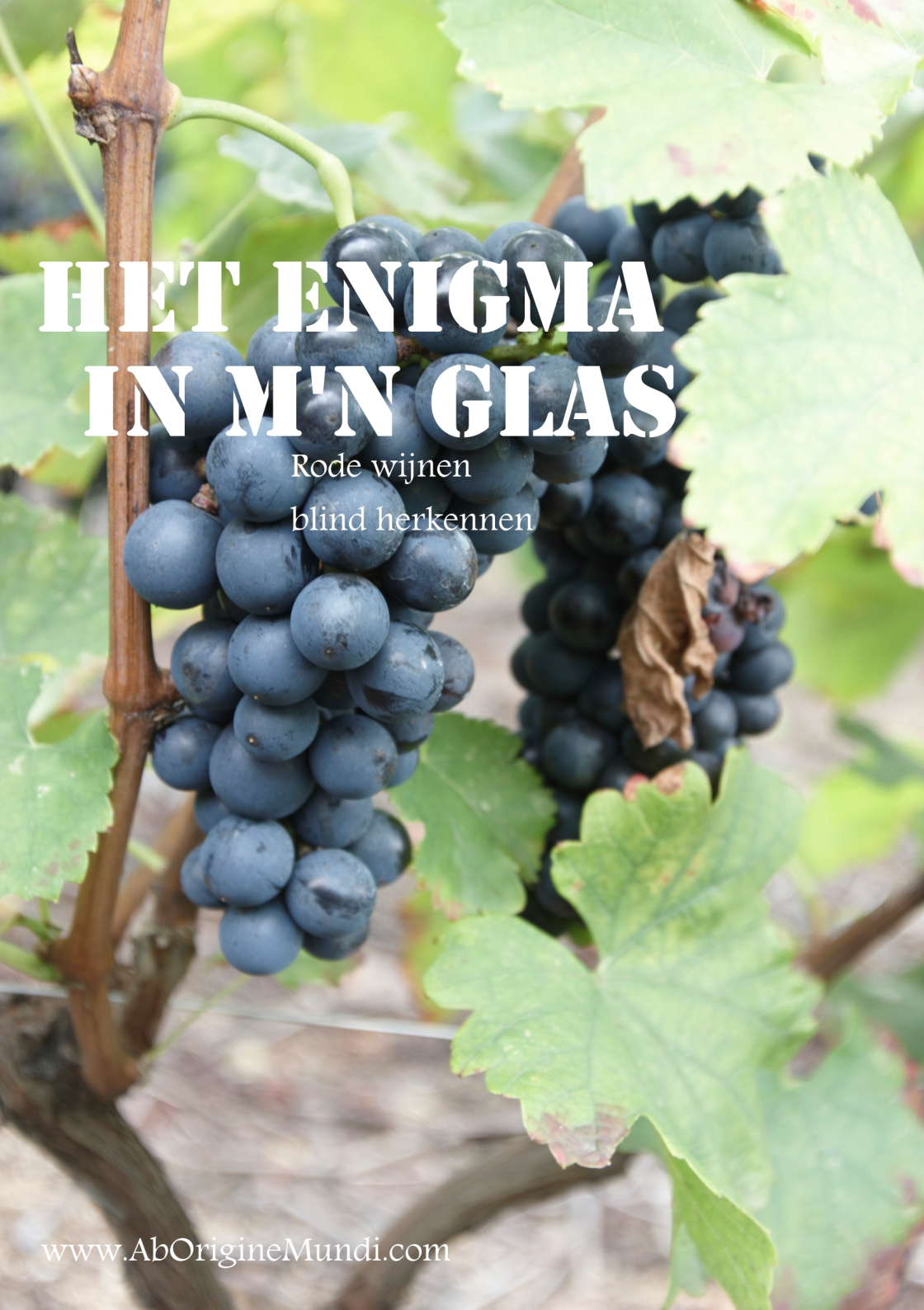




HET ENIGMA IN M'N GLAS

Rode wijnen
blind herkennen

Het Enigma in m'n Glas

Rode wijnen blind herkennen

Peter Doomen

This book is for sale at <http://leanpub.com/enigma>

This version was published on 2013-03-21

This is a [Leanpub](#) book. Leanpub empowers authors and publishers with the Lean Publishing process. [Lean Publishing](#) is the act of publishing an in-progress ebook using lightweight tools and many iterations to get reader feedback, pivot until you have the right book and build traction once you do.



©2012 - 2013 Peter Doomen

Tweet This Book!

Please help Peter Doomen by spreading the word about this book on [Twitter](#)!

The suggested hashtag for this book is [#enigma](#).

Find out what other people are saying about the book by clicking on this link to search for this hashtag on Twitter:

<https://twitter.com/search/#enigma>

Inhoudsopgave

Voorwoord	1
Hoofdstuk 1: Basistechniek proeven	5
Perceptueel leren	5
Proeftechniek: vijfstappenplan	5
Meerdere wijnen proeven	7
Uitzicht	8
Geur	10
Smaak	12
Hoofdstuk 5: Drie Franse basiswijnen	16
Bordeaux	16
Bourgogne	19
Rhône	21
Samenvatting: Frankrijk	24

Voorwoord

Wijn proeven is een boeiende hobby. Je leert er mensen, landen, talen en culturen mee kennen. Al zijn dat maar zijeffecten van het leren over het onderwerp zelf: wijn. Je kunt wijn proeven om verschillende redenen. Ben je handelaar, dan probeer je wijnen van de juiste prijs/kwaliteitsverhouding te vinden waarvan je bovendien vindt dat ze in je gamma passen en waarvan je hoopt dat je ze kunt slijten. Als particulier proef je soms wijn omdat je een hoeveelheid wil inslaan, bijvoorbeeld om aan gasten te serveren op een feestje. Ben je wijnschrijver, dan proef je vaak wijnen met de bedoeling er de beste uit te pikken en er een artikel aan te wijden. Op één of andere manier probeer je voor al deze activiteiten vooral de kwaliteit van de wijn te beoordelen. Je tracht in de enorme wijnplas die de wereld jaarlijks produceert, de beste wijnen uit te zoeken. Dat is inherent een subjectieve bezigheid: wat voor de ene top is, is voor de andere slechts matig of misschien wel rotzooi.

Er bestaat ook een andere manier van wijn proeven: het blind herkennen van wijn. Daarover gaat dit boek. Het verschil met het andere proeven is dat je als het ware omgekeerd werkt. Je kijkt, ruikt en proeft en probeert van daaruit iets zinnig te zeggen over de herkomst van de wijn, in plaats van op basis van de herkomst te beoordelen of een wijn al dan niet goed en typisch is.

Wanneer leken spreken over wijn determineren, dan lijken ze op één of andere manier allemaal een scene uit Louis de Funes “L’aile ou la cuisse” (1976) voor ogen te hebben. In die film speelt de Funes een wijnkenner, Charles Duchemin, die plots zijn smaak verloren heeft. Hij presteert het dan om enkel op basis van het uitzicht van de wijn de streek (uiteraard Frankrijk), het

kasteel en het jaar te raden.

Wie al eens voor tien onbekende rode wijnen in anonieme karaffen voor zich heeft zien staan, geplaatst voor de uitdaging ze blind te herkennen, weet dat dit fictie is. Zelfs doorwinterde proevers die dagelijks blind degusteren, scoren in het beste geval tussen de vijftig en de zeventig procent correct, voor zover de wijnen min of meer typisch zijn.

Dit boek is ontstaan uit een wrevel. In m'n boekenkast prijken meer dan honderd werken over wijn. Slechts enkele gaan over het determineren. Ik heb ze van voor naar achter doorgenomen, geprobeerd hun adviezen toe te passen, overzichtjes gemaakt van de termen die ze gebruiken, maar geen van die acties heeft veel resultaat opgeleverd. Ik werd er geen betere blindproever van.

Toen ik het dan maar anders probeerde aan te pakken, stootte ik op enkele cursussen die ik aan de universiteit nog had moeten "blokken". Ze gingen over expertsystemen en over hoe menselijke expertise wordt opgebouwd. Een eenvoudige regel zegt, dat je in eender welke discipline, of het nu golf, schaken, viool spelen of motorcross, maar expert kunt worden als je minstens tienduizend uur oefening hebt gehad. Toen besepte ik, dat enkel geconcentreerd blind proeven me kon helpen. Nu, jaren later, heb ik vele honderden wijnen blind geproefd en getracht thuis te brengen. Van veel wijnen heb ik proefnotities gemaakt. Ik heb ook enkele systemen ontwikkeld om me te helpen. Het wordt stilaan tijd dat ik die ervaring deel met andere wijnproevers, en dus werd het idee voor dit boek geboren.

Omdat blindproeven en determineren een heel andere activiteit is dan beschrijvend proeven met het oog op kwaliteit vaststellen, is het proefvocabularium ook anders. We letten meer op de

inherente structuur van een wijn en minder op vluchtige zaken zoals fruitaroma's. Want laat je niet op het verkeerde been zetten: al ruikt de cabernet sauvignon vaak naar zwarte bes of ceder, het herkennen van deze aroma's is absoluut geen garantie dat de wijn ook met die druif gemaakt is.

Omwille van de doelstelling van dit boek, namelijk de lezer leren blind determineren, ga ik soms heel kort door de bocht. Ik doe alsof alle wijnen van een bepaalde streek in één of enkele types onder te brengen zijn, die bovendien herkend kunnen worden. Ik beschrijf de streken alsof slechts één, twee of hooguit een handjevol druiven voorkomen. Ik ga voorbij aan bijzondere wijnmakers met hun eigen filosofie, of aan speciale cuvées die een andere streek nabootsen, een gebeurtenis vieren of gewoon het ego van de wijnmaker strelen. De didactische waarde van dit boek zal dat hopelijk compenseren. Bovendien: er bestaan reeds voldoende uitgebreide naslagwerken die elke streek grondig behandelen, en voor vele wijnstreken zijn prima werken te vinden die nog dieper graven.

Noodzakelijkerwijze zul je dus met dit boek aan de slag moeten. Het staat vol tips en technieken over hoe je wijn kunt determineren, hoe je wijn proeft, en hoe je blinde proeverijen opzet, met als doel een betere blindproever te worden. Als je je echter beperkt tot het lezen van dit boek, dan zul je geen stap vooruit geraken. Je zult op zoek moeten naar flessen die representatief zijn voor hun streek en druif. Je zult ze aandachtig moeten proeven, en proefnotities nemen. Van tijd tot tijd zul je je resultaten moeten bekijken en analyseren, om te leren van je fouten en om je leerproces bij te sturen.

Tot slot nog iets over de prijs van dit e-boek. Ik heb me voorgenomen om dit boek zo snel mogelijk op de markt te brengen.

Desnoods onvolledig. Daarom heb ik ook voor Leanpub gekozen: zo kan ik hoofdstuk per hoofdstuk afwerken. De lezer krijgt dan telkens een update. En om de lezers van het eerste uur te bedanken en aan te moedigen me hun commentaren te bezorgen, hanteer ik een progressieve prijszetting. Wie vroeg intekent, betaalt de laagste prijs. Gaandeweg verhoog ik de prijs, tot ik ergens aan tien euro zit. Maar iedereen die het boek ooit kocht, krijgt gratis updates. Ik hoop dat je er veel plezier aan beleeft!

De auteur.

Hoofdstuk 1:

Basistechniek proeven

Perceptueel leren

Genetisch bepaald of training?

Patroontraining

Proeftechniek: vijfstappenplan

Het vijfstappenplan zoals je dat gebruikt voor het determineren, wijkt niet zo sterk af van de manier waarop je wijn proeft om hem te beoordelen op kwaliteit. Ik herhaal het stappenplan toch maar, omdat ik nog vaak amateur-wijnproevers stappen zie overslaan. Maak je dit eenvoudige plan goed eigen en dwing jezelf elke stap bewust te zetten, het is een basisvoorwaarde om geconcentreerd te proeven.

Nog belangrijker dan bij het proeven van kwaliteit is deze tip: Maak na elke stap notities. Schrijf je redenering op. Zo kun je later analyseren waar je in de fout ging en waarom.

- Stap 1: Bekijk de wijn. Beoordeel de kleurtint en de densiteit. Op basis hiervan kun je je al een eerste oordeel vormen. Bij een bruinachtige tint kun je bijvoorbeeld beaujolais uitsluiten (tenzij het een oude wijn zou zijn), en de hypothese “Spanje” wordt wat waarschijnlijker. Ziet de wijn er zeer diep gekleurd uit, met vette tranen die

langs de glaswand lekken, dan heb je vermoedelijk niet met bourgogne of nebbiolo te maken. Schrijf op wat je denkt.

- Stap 2: Ruik aan de wijn. Komt hij eerder groenig over? Ruik je geuren die van het vat afkomstig zijn (vanille, koffie, karamel, houtskool)? Of komt de wijn juist zeer fruitig, bijna konfituurachtig over? De samenstelling van de geur vertelt je heel wat over zijn herkomst. Geofende proevers zijn vaak in staat om enkel op basis van uitzicht en geur even goed te scoren als wanneer ze de wijn ook mogen proeven. Schrijf op wat je denkt.
- Stap 3: Wals. Bekijk nogmaals de tranen die langs het glas naar beneden druppelen. Geleurde tranen wijzen op hoge densiteit en veel alcohol en extractie.
- Stap 4: Ruik opnieuw en herzie je oordeel uit stap 2. Naargelang het stadium waarin de wijn zich bevindt, kunnen bepaalde geuren lang op zich laten wachten. Een jonge bordeaux, bijvoorbeeld, wordt vaak door houttonen (koffie) gedomineerd. Pas na walsen geeft hij ook zijn typische, wrange, wat groenige geur af. Schrijf op wat je denkt.
- Stap 5: Proef. Slurp lucht binnen. Vorm je een oordeel over de structuur van de wijn: bevat hij veel alcohol? Heeft hij een ietwat zoetige smaak of trekt hij juist droog weg? Veel tannine of gematigd? Markante dan wel bedekte zuren? Bijvoorbeeld sommige wijnen uit de nieuwe wereld verraden zich op basis van de smaak. Zo gaan Australiërs er prat op, dat ze werken met zeer rijp fruit. Dat geeft volle, alcoholrijke wijnen met vaak zelfs wat restsuiker. Die zoete smaak kun je leren herkennen. Schrijf op wat je denkt.

Laat de wijn even staan en herhaal deze procedure na een kwartiertje als je de tijd hebt. Laat je vooral niet opjagen! Wijn determineren is zelfs voor experts een kwestie van tijd en nadenken.

Meerdere wijnen proeven

Vaak krijg je niet één wijn te proeven, maar zes, acht of tien tegelijk. Zeker wanneer je aan wedstrijden deelneemt. Je kunt dan best niet alle wijnen apart proeven, want het aroma van een wijn die je in de mond hebt gehad, is veel sterker dan de vluchtige geur van de volgende wijn die nog in het glas zit.

Je beoordeelt dus eerst de kleur van alle wijnen, waarbij je niet vergeet notities te maken. Daarna komt de geur van de wijnen aan bod. Daarna wals je elke wijn en snuif je de nieuwe geur op. Pas wanneer het aroma zich voldoende heeft geopend, begin je met proeven.

Deze werkwijze heeft het bijkomende voordeel dat je de wijnen de kans geeft om zich te ontplooien in het glas. Vaak zullen de wijnen immers aanvankelijk gesloten zijn, waardoor het moeilijk is ze te herkennen. Pas na een kwartier of zelfs langer geven ze zich prijs. Je maakt van die periode best gebruik om de kleur en de intensiteit te beoordelen.

In de volgende onderdelen van dit hoofdstuk ga ik dieper in op de drie basiseigenschappen van elke wijn: uitzicht, geur en smaak.

Uitzicht

Kleurtint

Rode wijnen kennen enorm veel kleurnuances, die zonder gespecialiseerde apparatuur en in minder dan ideale omstandigheden buitengewoon moeilijk van elkaar te onderscheiden zijn. Wat voor de ene robijnrood is, noemt de andere kersenrood en is voor een derde scharlakenrood.

Drie tinten zijn echter relatief gemakkelijk van elkaar te onderscheiden: rood, bruin en paars. Handig daarbij is dat paars en bruin vrijwel altijd als combinatie voorkomen met rood, terwijl rood ook op zichzelf kan staan. We hebben dus drie wijnkleuren die we van elkaar willen onderscheiden:

- Paars/rood: vaak is de kern van de wijn rood, terwijl de rand (tegen het glas) paarse tinten vertoont. Dit wijst op een jonge wijn, een wijn die geen langdurige vatrijping heeft ondergaan, en/of een wijn van druiven met veel paarse kleurstoffen zoals de gamay, die verantwoordelijk is voor de wijn uit Beaujolais. Op zich zegt de kleur paars dus niet zo veel, maar vaak gebruik ik die kleur samen met de geur om Spanje als herkomstland uit te sluiten, in combinatie met de extractie om me naar beaujolais te leiden, of om uit te sluiten dat het een oudere wijn is die op de afpuntlijst voorkomt (indien je informatie hebt over de leeftijd van de wijn).
- Rood: vrijwel alle rijpe wijnen hebben een normale, rode kleur. Wijnrood dus. Op basis hiervan kun je best geen besluiten nemen.

- Bruin/rood: bruin in een wijn kan wijzen op een zekere leeftijd, op vat of op fles. Sommige Spaanse wijnen rijpen langdurig in een houten vat (reserva of gran reserva) en ontwikkelen dan reeds een bruinachtig tintje vooraleer ze op fles gaan. Hetzelfde is waar voor sommige Italiaanse wijnen (Brunello bijvoorbeeld: die wordt maar na vier of vijf jaar op de markt gebracht, na langdurige hout- en flesrijping). Ook ontwikkelen sommige druiven sneller een bruine tint dan andere. Pinot noir en nebbiolo bijvoorbeeld, die verliezen gemakkelijker hun paarse kleurstoffen dan de meeste andere druiven.

Extractie

Naast de kleur kunnen we ook de intensiteit en de extractie van een wijn beoordelen door hem te bekijken. Ruwweg gezegd is “extractie” in een wijn al wat geen water is: alcohol, kleurstoffen, tannine.

We onderscheiden drie soorten extractie:

- Lage extractie: relatief doorzichtige wijnen, waarvan de tranen als water wegtrekken op de glasrand, tranen die bovendien niet gekleurd zijn. Afkomstig van goedkope wijnen van druiven die een hoge opbrengst per hectare geven, of van rode druiven met relatief weinig kleurstoffen in hun schil zoals pinot noir, gamay en nebbiolo.
- Medium extractie: wijnen die niet doorzichtig zijn, maar ook niet inktachtig. Normale tranen die langs het glas naar beneden glijden. Amper gekleurde tranen. Zeer vele

wijnen vallen in deze categorie, en het is helaas moeilijk ze op basis van dit kenmerk te determineren.

- Hoge extractie: zeer ondoorzichtige wijnen, met dikke, gekleurde tranen die langzaam langs de glasrand naar beneden glijden. Typisch voor wijnen van erg rijpe druiven uit zeer zonnige klimaten (de meerderheid van de wijngaarden in de wijnwereld buiten Europa valt in deze categorie) en voor wijnen van druiven met erg veel kleurstof, zoals de cabernet sauvignon, de syrah, mourvèdre, tannat of malbec. Op een uitzondering na komen wijnen met hoge extractie uit warme klimaten.

Geur

Het tweede aspect van een wijn dat we bekijken om hem te kunnen thuisbrengen, is de geur. Ook hier is een scala aan geuren en geurbeschrijvingen gemeengoed, met de vervelende eigenschap dat het moeilijk is het erover eens te worden. De ene noemt een geur kruidig, de ander houdt het bij diezelfde wijn op dierlijk. Bovendien hebben geuren zoals fruitgeuren de neiging zeer veranderlijk te zijn. Dezelfde wijn ruikt nu eens naar kersen, dan weer naar braambessen of naar peper. Bovendien komen dezelfde geuren terug in totaal verschillende wijnen. Zo kan de geur van menthol wijzen op een Australische wijn, bijvoorbeeld van de shiraz-druif, maar kan hij evengoed voorkomen in een wijn van de cabernet sauvignon uit een warm klimaat zoals de Languedoc.

Drie groepen van geuren zijn echter relatief consistent en vertellen ook iets over de herkomst van de wijn.

Torrefactiearoma's

Torrefactiegeuren zijn afkomstig van het vat waarop de wijn rijpt. Naargelang van hoe sterk het vat gebrand werd, welk percentage van de wijn houtripping kreeg en gedurende welke tijd, zijn er verschillende varianten te onderscheiden:

- Houtgeur: de geur van vers hout ontstaat in vaten die slechts kort gebrand werden aan de binnenzijde. Dit is het moeilijkst waarneembare houtaroma.
- Vanille: een vanillegeur is afkomstig van vaten van de Amerikaanse eik, die vaak in rioja gebruikt wordt, soms in combinatie met Frans eikenhout. Vanille-aroma is gemakkelijk waar te nemen.
- Koffie: koffie, karamel en houtskool als geur ontstaat wanneer men de vaten aan de binnenzijde langdurig brandt. Dit proces wordt vaak toegepast in Bordeaux, en wegens het succes van die wijnen heeft men dit in vele delen van de “nieuwe wereld” overgenomen.

Groenige aroma's

De term “groenig” klinkt pejoratiever dan hij hier bedoeld is. Een van m'n absolute lievelingswijnen, cote rotie, heeft vaak een zo'n geur en ik hou er van. De geur ontstaat door het klimaat, met name wanneer de druiven niet volledig rijp zijn. Maar ook de druif kan dergelijke aroma's ontwikkelen: zo zijn de cabernet sauvignon en de cabernet franc vaak te herkennen aan hun geurassociatie met groene paprika.

Konfituurachtige aroma's

Konfituurachtige aroma's komen voor in wijnen van druiven die volledig rijp geplukt zijn en die dus een maximale suikergehalte hebben. Vaak zijn het wijnen met een hoge extractie, mogelijk met een beetje restsuiker omdat de gist afgestorven is nog voor hij alle suiker in alcohol heeft kunnen omzetten.

Smaak

Zoetheid

Druivensap, vooraleer het vergist wordt tot wijn, is van nature zeer zoet. Voor elke 17 gram suiker in een liter sap zal er ongeveer 1% alcohol in de wijn verschijnen. Een licht wijntje van 10% is dus gestart met zo'n 170 gram suiker per liter, dat is meer dan de meeste energiedrankjes!

Nu kan zoetheid in de wijn op verschillende manieren ontstaan. Twee daarvan zijn van belang voor rode wijn:

- Restsuiker: wanneer de druiven te suikerrijk zijn, sterft de gist af vooraleer hij alle suiker heeft kunnen omzetten in suiker. Dit fenomeen heet "restsuiker". Je treft het vaak aan in wijn uit Australië en de USA.
- Valse zoetheid: sommige wijnen zijn zo rijp, rijk en vol dat ze zoet overkomen, hoewel ze in feite slechts heel weinig restsuiker bevatten. Het is belangrijk dat je leert dit onderscheid te proeven. Die valse zoetheid kan je immers om de tuin leiden: je denkt met een Australische

shiraz te maken te hebben, terwijl het in werkelijkheid een zuidelijke rhonewijn is van een zeer warm jaar zoals 2009.

Alcohol

Zoals ik hierboven al uitlegde, ontstaat alcohol door de vergisting van suiker. Hoe rijper de druiven, des te meer suiker en des te meer alcohol er gevormd kan worden bij het gisten. Onder invloed van wijnschrijvers zoals Robert Parker en oenologen zoals Michel Rolland is er eind jaren 1980 tot rond 2005 een trend geweest om steeds maar alcoholrijkere wijnen te produceren, met meer extractie en smaak. In enkele streken is die trend niet of nauwelijks doorgebroken en bleef men op de traditionele manier werken. Die streken liggen overwegend in Europa.

De alcoholgraad kan je dus een indicatie geven van waar de wijn vandaan komt:

- Relatief weinig alcohol: Frankrijk (behalve Rhonevallei en Languedoc), Italië (klassieke streken zoals Noord- en Midden-Italië), Spanje (klassieke streken zoals Rioja)
- Relatief veel alcohol: Buiten Europa (behalve koele klimaten zoals Nieuw-Zeeland en Patagonië), modern gemaakte bordeaux, Rhonevallei (goede jaren, zeker in het zuidelijke deel) en Languedoc/Roussillon, Spanje (nieuwere streken) en Zuid-Italië

Alcohol proef je vooral in de afdronk: de alcohol vervliegt en vult de mond- en neusholte, waardoor je een rijke en volle smaak gewaarwordt.

Zuurgraad

Druiven hebben van nature veel zuren. Hoe langer een druif rijpt, des te meer die zuren verdwijnen. Hoe rijper, hoe zoeter en hoe minder zuur. Het risico is dat de wijn erg plomp wordt. Plakkerig, konfituurachtig. Er zijn grosso modo twee manieren om zulke oninteressante wijn te vermijden:

- De druiven plukken vooraleer ze volledig rijp zijn. Dit is de techniek die wijnboeren in de warmere streken van Europa bewust hanteren. Ze gaan tijdens de periode van de oogst voortdurend na welke de verhouding is tussen suikers en zuren. De druiven worden geplukt nog voor ze hun maximale suikergehalte bereikt hebben. In iets koelere streken gebeurt dit vanzelf: daar worden de druiven nooit zo rijp dat ze relatief te veel suikers bevatten en te weinig zuren.
- In bepaalde landen en streken is het toegestaan om wijn aan te zuren, bijvoorbeeld met citroenzuur. Dit fenomeen vindt meestal buiten Europa plaats. Het leren proeven van aangezuurde of natuurlijke zuren beschouw ik als geavanceerde materie. Het komt dan ook in een later hoofdstuk aan bod. Maar eens je dit onder de knie hebt, beschik je wel over een extra aanknopingspunt om “oude wereld” van “nieuwe wereld” te onderscheiden.

Tannine

Tannine of looizuur is een stof die grotendeels uit de schil van de druif voortkomt, en die een rasperig gevoel op de tong en de

binnenzijde van de mond achterlaat. Het tanninegehalte van een wijn vertelt iets over de druif waarvan hij gemaakt is:

- Druiven met relatief weinig tannine zijn de pinot noir, de gamay, en de grenache (al hangt het bij die laatste ook wel af van de streek waar de druif groeit)
- Druiven met veel tannine zijn de syrah, de cabernet sauvignon, de mourvèdre, de tannat en de nebbiolo

Bij rijping van de wijn neemt de tanninehoeveelheid af. De tannine komt dan in het bezinksel van de wijn terecht.

Hoofdstuk 5: Drie Franse basiswijnen

Bordeaux

Streek, klimaat en terroir

Type Bordeaux

Druiven: merlot, cabernet sauvignon

De streek Bordeaux bestaat uit een lappendeken van terroirs en uit een verscheidenheid aan kastelen en wijnmakersfilosofieën. En toch onderscheid ik maar één determineertype voor Bordeaux. De zogenaamde “linkeroeverwijnen” (Médoc, met de beroemde aoc’s Margaux, Saint-Julien, Saint-Estèphe en Pauillac) bestaan namelijk uit cabernet sauvignon aangevuld met voornamelijk merlot, terwijl de “rechteroeverwijnen” (klinkende namen als Saint-Emilion en Pomerol) gemaakt zijn van merlot, aangevuld met wat cabernet sauvignon.

Wijnmaken

Rode Bordeauxwijnen worden steeds volledig droog gevinifieerd. Hun alcoholgraad ligt rond de 13%. Kleurintensiteit is medium tot hoog, maar doorgaans is de wijn niet sterk geëxtraheerd. Houtrijping is gemeengoed, al kan de duur en de mate van branden wel verschillen naargelang van de filosofie van de wijnmaker.

Eigenschappen en herkennen

Het loont de moeite de typische vleesgeur van bordeaux te leren herkennen. Dit is één van de meest betrouwbare indicatoren van deze streek. Daarnaast is bordeaux bijna steeds een beetje groenig in de neus en wrang in de mond, zeker in zijn jeugd. De zuurgraad ligt over het algemeen tamelijk hoog. Ik noem dit de klassieke drie-eenheid: wrang, droog en hoge aciditeit.

Wat betreft houtrijping zijn er twee mogelijkheden:

- Dominerend: met vaak tonen van koffie of mokka, soms ook vanille
- Onderliggend: met soms nauwelijks waarneembare houtrijping en een geur die meer aan vers hout doet denken

Op het verkeerde been

In vele streken, vooral buiten Europa, heeft men getracht het succes van Bordeaux na te bootsen:

- Chili: vooral mengelingen van dezelfde druiven (cabernet/merlot) kunnen de proever om te tuin leiden. Let altijd op de relatief grotere concentratie en rijpheid van de Chileense wijn ten opzichte van de bordeaux, die vaak wranger en groeniger is.
- USA: vooral Californië spant hier de kroon. Ook hier weer letten op de concentratie en het fruitkarakter van de USA-wijn, vaak op het zoete af.

Maar ook sommige andere klassieke wijnen kunnen blind met bordeaux verward worden:

- Midden-Italië: wijnen van de sangiovese die op de klassieke manier gemaakt zijn, geuren en smaken vaak zoals de bordeauxwijn: groenig, met wat torrefactie, uitgesproken droog, met relatief hoge zuurgraad, zonder konfituurachtige tonen. Let bij de Italiaanse wijn vooral op de persistente zuren en het speels fruitige karakter.
- Spanje, type klassieke tempranillo: ook bij klassieke Spaanse wijnen (rioja als typevoorbeeld) komt de drie-eenheid stroefheid/droogte/zuurgraad voor. Zulke Spaanse wijnen hebben echter vaak een bruine kleur en heel dikwijls geuren ze naar zoete vanille, terwijl bordeaux eerder hout- of koffietonen ontwikkelt, of ingetogener vanille.

Voorbeelden van blind geproefde wijnen

- Chateau d'Arche 2006: Vrij diepe kleur, veel tranen, rijp rood. Vegetaal in de smaak. Vleesgeur, wrang in de mond.
- Prieuré Lichine 2008: Tamelijk intens. Fruitig met vanille en mokka, in de mond helemaal bordeaux met wrang gevoel, veel tannine en sterke zuurgraad.
- Chateau d'Arsac 2009: Densere kleur, nog paars. Vanille, zoetig, droog, zéér fruitig, in de mond bijna uitdrogend, weinig mondgewicht en alcohol, wat wrang. Na een tijdje vleesgeur (rosbief).
- Chateau d'Eck 2009: Diepe kleur met paars. Karamel. Groen in de finish, kruidnagel, mooie frisheid.

Bourgogne

Streek, klimaat en terroir

Type Bourgogne

Druiven: pinot noir

Wijnmaken

Bourgogne wordt altijd droog gevinifieerd. Houtrijping wordt frequent toegepast, maar zelden in extra gebrande vaten.

Eigenschappen en herkennen

- Pinot noir herkent men aan z'n kleur: een lage kleurintensiteit en enkel in z'n vroege jeugd wat paars op de rand. Bij rijpen ontwikkelt die kleur zich tot een kenmerkend oranjerood met bruine tint.
- In de neus is Bourgondische pinot noir ook goed te herkennen: zelden torrefactie, mogelijk wat groenig, nooit konfituurachtig. Kenners hebben zelfs een werkwoord voor de geur die uit het glas opstijgt: "hij pinoteert". Ik ben ervan overtuigd dat elke liefhebber, ook wie niet met een fijne neus gezegend is, die geur kan leren herkennen.
- In de mond hebben we een hoge zuurgraad en relatief weinig tannine. Alleen al aan die combinatie kan men vaak pinot noir herkennen.

Op het verkeerde been

In vele streken kweekt men pinot noir:

- Frankrijk: in de streek van Champagne en in de Elzas maakt men stille rode wijn van deze druif. Over het algemeen zijn deze wijnen lichter en minder uitgesproken dan de Bourgondische wijn.
- Europa: Duitsland, Oostenrijk, en in mindere mate Italië en Oost-Europa planten pinot noir aan. Vooral Duitse pinot noir van het trocken-type kan bijzonder moeilijk te onderscheiden zijn van bourgogne, al zijn ze vaak wat zoetiger en fluweliger. Gelukkig komt men dit soort wijnen niet vaak tegen op blinddegustaties, en al helemaal niet samen met hun Franse evenknie.
- Buiten Europa: Nieuw-Zeeland, USA (Oregon) en Argentinië (Patagonië) zijn de meest sprekende voorbeelden. Deze wijnen zijn vaak rijper en iets minder droog dan de bourgogne.

Verder zijn er nog twee wijnen die niet op pinot noir gebaseerd zijn maar er wel mee kunnen verward worden:

- Beaujolais: beide wijnen met lage extractie, maar let vooral op de mondstructuur van de pinot noir, een structuur die de gamay ontbeert. Ook de kleurtint is verschillend: beaujolais is zeer paars, pinot noir evolueert snel naar bruinachtige en oranje tinten.
- Nebbiolo (Noord-Italië): qua kleur kan het verschil met een bourgogne lastig te onderscheiden zijn. Wat de nebbiolo echter verradt, zijn de geur en vooral de tannine die hier sterk voelbaar zijn, en die bij de pinot noir afwezig of in elk geval veel zachter zijn.

Voorbeelden van blind geproefde wijnen

- Louis Chavy 2007 - Pommard: Helderrood, lichte kleur. Veel zuren, kersenfruit, veel structuur in de mond met lichte tannine.
- Frédéric Mangien 2009 Fixin: lichte kleur, neigt naar oranje. Frisse zuren en weinig tannine, duidelijk pinot noir.

Rhone

Streek, klimaat en terroir

Type Rhone noord

Druiven: syrah

In het noorden van de Rhone is de syrah heer en meester. In verschillende wijnen worden er witte druiven zoals viognier toegevoegd, wat merkwaardig genoeg niet tot kleurverlies leidt.

Wijnmaken

Houtrijping wordt zeer vaak toegepast, maar wegens het type branding (kort) en de kracht van de druif is dit niet altijd direct waar te nemen.

Eigenschappen en herkennen

- Noordelijke Rhonewijnen zijn meestal sterk gekleurd maar niet sterk geëxtraheerd (geen of amper gekleurde tranen). De kleur is paars, bij rijping volrood.

- De kenmerkende geur van vele wijnen is groenig, uitgesproken fruitig maar nooit konfituurachtig en vrijwel nooit geurend naar koffie of vanille.
- In de smaak merken we een sterke tanninestructuur, redelijk veel alcohol en bovenal een sterke zuurgraad. De smaak is uitgesproken droog maar wel vol.

Op het verkeerde been

De enige andere wijn die men met dit type wijn kan verwarren, zijn andere syrahwijnen:

- Languedoc: syrah uit de Languedoc heeft zelden de wat groenige, wrange geur en de uitgesproken zuurgraad van de noordelijke rhone.
- Buiten Europa: Niet-Europese syrah en shiraz is meestal zoetiger, alcoholischer en minder wrang en zurig dan zijn Franse collega.

Type Rhone zuid

Druiven: grenache

De grenache is de meest aangeplante druif in de zuidelijke rhone. Hij wordt aangevuld met een waaier van andere druiven, zoals syrah en mourvèdre. In sommige appellaties zoals Chateauneuf-du-Pape worden witte druiven in de rode wijn verwerkt.

Wijnmaken

Rhonewijnen worden stevast droog gevinifieerd, al kunnen ze vooral in rijpe jaren een zwoele, zoet aandoende smaak krijgen door de grenache, die veel suiker produceert. Wijnen worden frequent op hout gelagerd, maar zelden in extra gebrande vaten.

Eigenschappen en herkennen

- Kleur en intensiteit: intense kleur maar zonder sterk gekleurde tranen, in z'n jeugd paars, na een tijdje evoluerend naar rijp rood.
- Geur: geen opvallende torrefactie, geen wrang-groenige geur, geen konfituurachtige indruk. Typerend is de kruidige neus met mogelijk wat peper. Ook dit is een geur die de wijnliefhebber leert herkennen.
- Smaak: de wijn uit deze streek is meestal droog maar niet wrang, en alcoholrijk met normale zuurgraad. Hij is doorgaans sappig maar niet zoet.

Op het verkeerde been

Voorbeelden van blind geproefde wijnen

- Cristia 2009 Chateauneuf-du-Pape: Matig intens, ruikt zurig. Fruitig in de mond, weinig annine, redelijke zuren, oudewereld-stijl
- Santa Duc 2009 Cotes du Rhone: vrij intens, tranend, wat paars. Gesloten neus, secundair iets geroosterd.
- Domaine de la Maurelle 2010 Gigondas: intens rood met paarse rand. Fruitig, iets kartongeur. Stevig pepertje. In

ieder geval grenache. Matige finesse, nogal hard. Redelijk wat tannine, fruitig in de mond. Matige zuurgraad.

Samenvatting: Frankrijk

Als je weet dat een wijn tot één van deze vier types Franse wijnen behoort, kun je hem determineren aan de hand van bijgevoegde tabel.

Aspect	Kenmerk	Bordeaux	Bourgogne	Rhône Noord	Rhône Zuid
Uitzicht	Kleurtint	Paars/rood	Paars/rood/bruin	Paars/rood	Paars/rood
	Extractie	Medium/hoo	Laag	Medium/hoo	Medium/hoo
Geur	Groenig	Vaak	Vaak	Vaak	Afwezig
	Torrefactie	Dominerend	Afwezig	Geïntegreerd	Geïntegreerd
	Konfituurachtig	Nee	Nee	Nee	Nee
Smaak	Zoetheid	Droog	Droog	Droog	Droog
	Tannine	Sterk	Weinig	Sterk	Matig
	Alcohol	Medium/hoo	Laag	Medium/hoo	Hoog
	Zuurgraad	Hoog	Hoog	Hoog	Laag/Medium

Samenvatting Frankrijk