



Wijncursus voor beginners

Hoe meer ik over wijn bijleer (en je leert met elke fles bij), hoe gefascineerder ik er door raak. Wijn is het mooiste product in de wereld. Wijn en de geschiedenis van de mens lopen samen. Al eeuwen brengt wijn ons samen rond de tafel, ontspant hij ons na een lange dag en is hij van de partij wanneer we iets te vieren hebben. Het is een van de weinige alcoholische drankjes dat je echt deelt. Het is helaas ook de enige alcoholische drank waar zoveel BS rond verkocht wordt.

Wijn is een onvriendelijk en intimiderend onderwerp voor velen. Je hoeft niets van wijn te kennen om van wijn te kunnen genieten. Echter, met een beetje kennis over wat er juist in de fles gaat, ga je het onvermijdelijk nog meer appreciëren.

Dat is de missie van Our Daily Bottle.

Wijn toegankelijker, vriendelijker en begrijpelijker maken.

Isabeau Gas



HOOFDSTUK 1

WAT HEB JE NODIG?

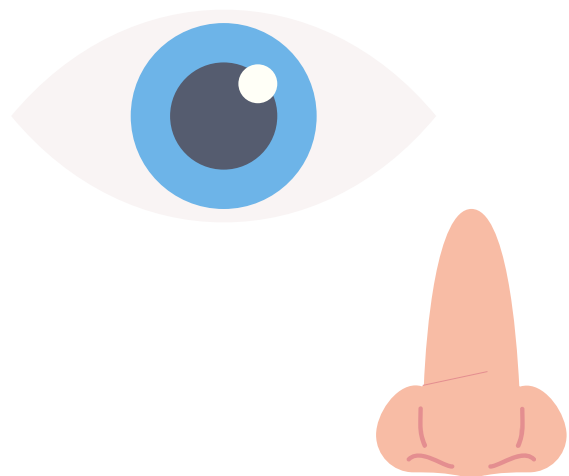


Ben je wat verward en overweldigd door wijn?
Voel je je niet zo zeker in de winkel of op restaurant?
In deze cursus stappen we af van de oubollige terminologie
en bieden we je gratis enkele handige hulpmiddelen om
dadelijk zelf aan de slag te kunnen gaan.

- Je krijgt antwoorden op de volgende vragen:
- ✓ Hoe wordt wijn gemaakt en waar vind je wijn?
 - ✓ Wat zijn de tips die je op het label kan vinden?
 - ✓ Hoe proef je wijn?
 - ✓ Hoe match je gerechten en wijn?

Wat heb je nodig?

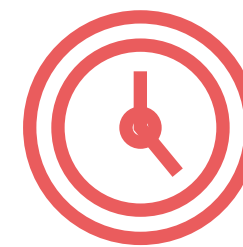
Je zintuigen



Een wijnglas



Een beetje tijd en concentratie



Pen en papier



HOOFDSTUK 2 WAT IS WIJN?



Much ado about grape juice

In essentie is wijn gewoon gefermenteerd druivensap. Heel erg lekker druivensap, maar that's basically it. Wat wijn zo speciaal maakt is dat het gemaakt wordt door specifieke personen, een bepaalde plek, en één bijzonder jaar. Je zou dus kunnen zeggen dat elke fles een expressie is van een plaats, een jaar en een persoon.

Je hebt drie soorten wijn

STILLE WIJN

SCHUIMWIJN

VERSTERKTE WIJN

De meeste wijn is stille wijn. Wanneer er bubbles in zitten, spreek je van schuimwijn (champagne, cava, prosecco) en wanneer je extra alcohol toevoegt krijg je versterkte wijn zoals porto, sherry, marsala.

Je kan wijn ook per kleur opdelen.

WIT

ROOD

ROSE

De meeste wijn is wit of rood, maar rosé is behoorlijk in de opmars.

HOOFDSTUK 3 WAAR WORDT WIJN GEMAAKT?



Aardrijkskunde in een fles.

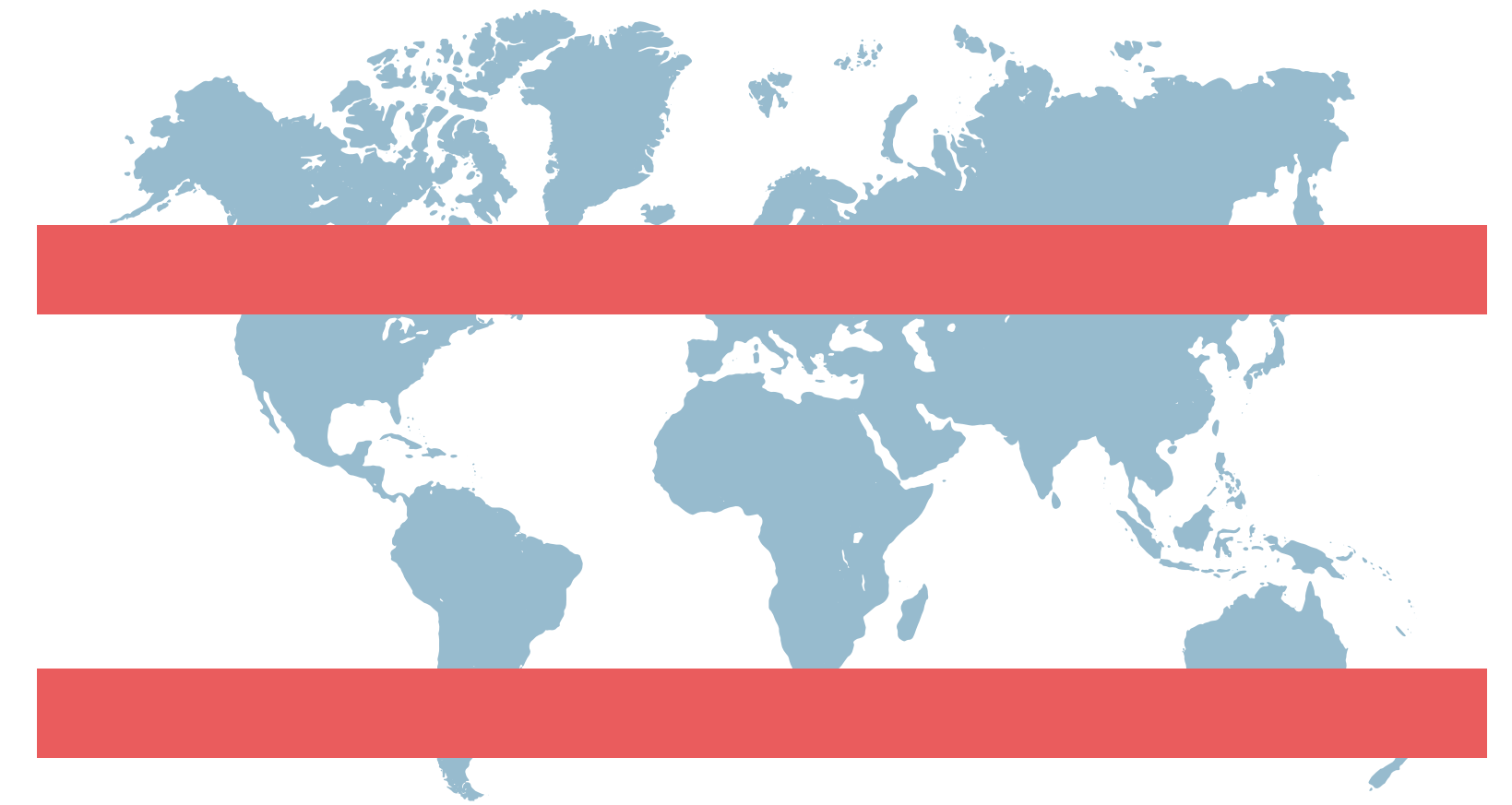
Om wijn te maken heb je suiker nodig om het in alcohol te fermenteren. Als je geen suiker hebt, krijg je geen wijn. Dat is waarom je bijvoorbeeld geen wijn aan de polen vindt.

De noordelijke limieten om wijn te maken waren vroeger het noorden van Frankrijk en Canada. Klimaatverandering heeft hier veel invloed op en daardoor vind je tegewoondig ook veel meer wijn dicht bij de polen zoals, bijvoorbeeld in België, Nederland, Engeland en zelfs Noorwegen.

In de zuidelijke hemisfeer kan je eigenlijk tot het laatste puntje land gaan. Je kan wijn maken in de zuidelijke tip van Zuid-Amerika en Zuid-Afrika, de hele zuidkust van Australië en het meest zuidelijke punt van South Island in Nieuw-Zeeland.

Er is nog iets dat je nodig hebt om wijn te maken, en dat is rijping. De regel is dat hoe dicht je bij de evenaar komt hoe moeilijker het is om wijn te maken, want daar rijpen de druiven te snel, en kunnen ze geen smaken ontwikkelen.

In het algemeen zijn er twee gordels tussen 30° en 50° noorder- en zuiderbreedte. Je maakt wijn niet verder dan Marokko en niet noordelijker dan Argentinië tenzij je in de hoogte gaat, omdat je daar meer temperatuurverschillen hebt. Er zijn recenter wel experimenten in tropische klimaten zoals in Brazilië en India. Uiteindelijk wil heel de wereld gewoon wijn maken. Can you blame them?



HOOFDSTUK 4

OUDE WERELD VERSUS NIEUWE WERELD



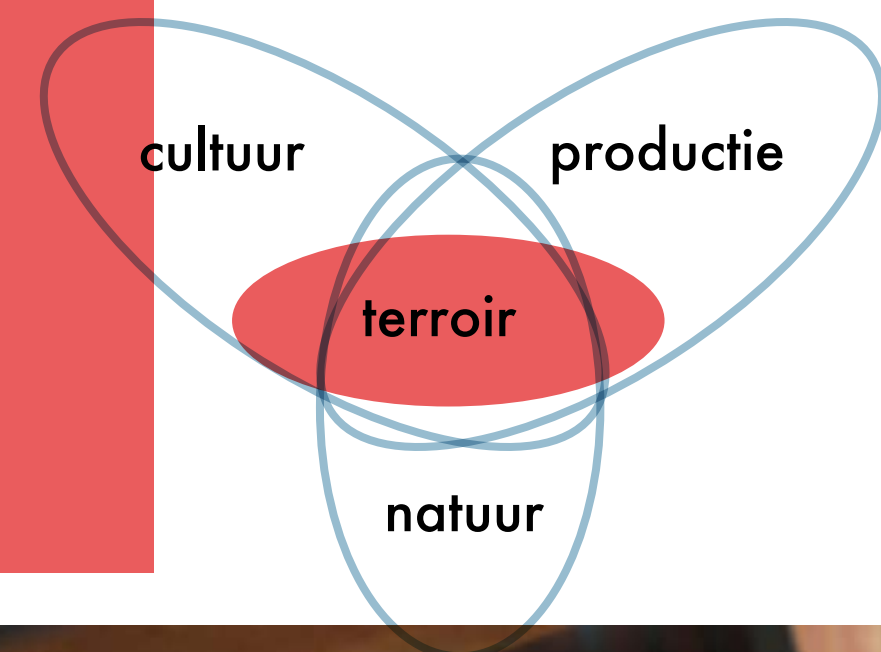
Een andere manier om de magische wereld van wijn onder te verdelen is tussen de Oude Wereld (Europa) en de Nieuwe Wereld (Zuid-Amerika, Zuid-Afrika en Australië, etc.). Europese kolonisten begonnen te verkennen en reizen en droegen de kunst van het wijnmaken uit tot ver buiten.

Er heerste altijd een soort van rivaliteit tussen de Oude en de Nieuwe Wereld. De Europeanen denken natuurlijk dat ze véél betere wijn maken dan de nieuwe wereld start-ups met hun technologische hoogstandjes. De nieuwe wereld vindt dan weer dat de wijnen van de Europeanen te weinig fruit hebben.

Zoals vaak in de geschiedenis van de mens denken we eerst dat de 'vreemde' ons niets kan leren en zich best aan onze gebruiken aanpast. Achteraf blijkt vaak dat als we van elkaar willen leren, we er allemaal op vooruit gaan.

Er kwam een golf van jonge wijnmakers die thuis in heel technologische kelders werkten, afgezakt naar de stoffige Europese kelders. De missie van deze kelderratten? De oude kelderrotten tonen hoe je moderne wijn maakt. Het effect was schitterend. De wijnmakers in de Oude Wereld leerden van de nieuwe wereld en vice versa. De kwaliteit van de Europese wijnen ging er sterk op vooruit en de kelderratten uit de nieuwe wereld gingen naar huis met een nieuwe fascinatie voor traditie en terroir.

Terroir is de holistische term die eigenlijk staat voor de capaciteiten van jouw klein stukje land op aarde. Wat je als wijnmaker wil doen is een uitdrukking van een bepaalde locatie zo competent mogelijk in een fles krijgen. De obsessie met terroir wordt steeds sterker en sterker. Wijnmakers willen weg van de technologie zoals bijvoorbeeld eik en de wijngaard in de fles krijgen. Er wordt dus meer en meer waarde gehecht aan traditionele manieren van wijnmaken.



HOOFDSTUK 5 VITICULTUUR EN WIJNGAARDEN



The circle of vines

Wijngaarden groeien wild over de hele wereld. Van nature uit zijn het klimplanten. Als je wil wijn maken, moet je deze klimmers in de pas doen lopen en ze in mooie rijtjes planten.

Je moet ervoor zorgen dat er niet teveel blaadjes groeien op de wijnstock zodat de energie die de wijngaard van de zon krijgt en de voedingsstoffen die het uit de bodem opneemt volledig naar de druiven gaan.

Je maakt daarom geen wijn van wilde druiven, maar uit wijnstokken die netjes aangeplant werden in een wijngaard. Als wijnboer wil je een betrouwbare oogst van rijpe druiven. De meeste wijnboeren houden hun wijnstokken onder controle door ze op metalen draden te spannen. Zo kunnen ze de bladgroei (canopy management) onder controle houden, makkelijk bij de druiven komen en ze van de grond houden om ze te beschermen tegen de vrieskoude.

In drogere delen van de wereld met weinig regenval, zijn wijnstokken niet op metalen draden gespannen, maar groeien ze in struiken.



De wijngaard gaat door een cyclus. Het groeiseizoen begint in de vroege lente met de knop die tevoorschijn komt (botten/bud break). Die knoppen worden blaadjes en stokken. Tijdens de lente en de zomer is het belangrijk dat er regen valt, om groei aan te moedigen. Het belangrijkste moment is 'de bloei' (flowering), waarbij er baby-bloemetjes komen en trossen gaan vormen.

Tijdens de zomer moeten de overtollige blaadjes en scheuten bijgesnoeid worden, zodat ze de druiven niet in de schaduw kunnen zetten.

De laatste fase in de cyclus is 'veraison' het verkleuren van donkergroene knopjes naar een zachter geelgroen, of rood bij rode wijndruiven.

Botten



Bloeien



Veraison



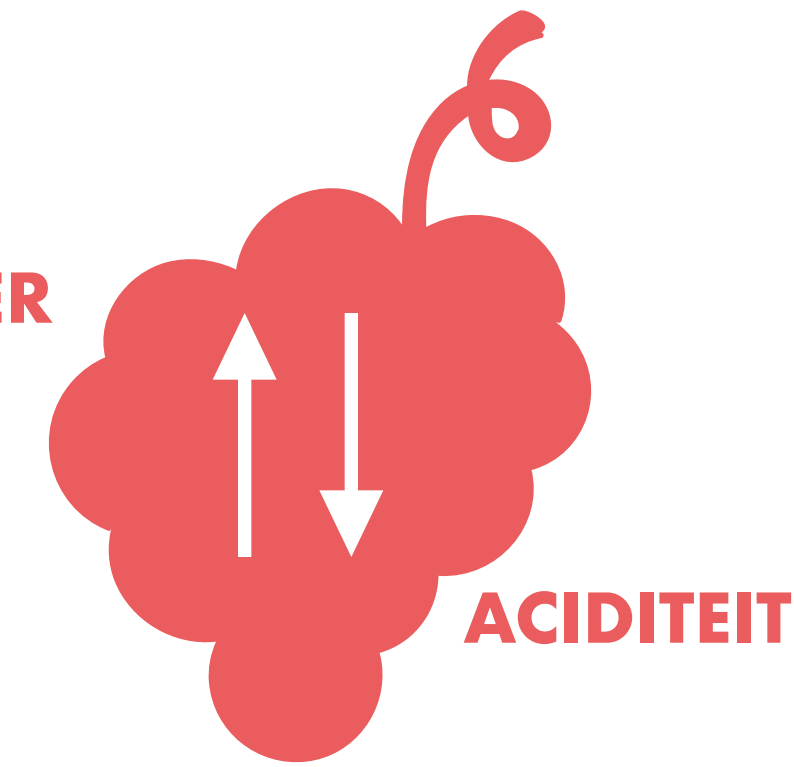
De druivenpluk

Een wijngaard is heel vatbaar voor schimmels. Het moment van de pluk kiezen is dus een cruciale beslissing. Tijdens het rijpingsproces gaan het suikerhalte van de druiven omhoog en de aciditeit naar omlaag. Je wil dus plukken wanneer er een goede balans is tussen suiker en aciditeit.

Je kan manueel plukken of machinaal oogsten. Machinaal oogsten gebeurt meer bij industriële productie en over het algemeen worden hogekwaliteitsdruiven voornamelijk met de hand geplukt.

Van zodra de druiven geplukt zijn, verschuift de scène naar de kelder. In de wijngaard wordt het nu herfst en kleuren de blaadjes geel. Tijdens de winter gaat de wijngaard in een winterslaap en is het enige werk dat nog moet gebeuren het snoeien van al de dode scheuten en de stokken klaarmaken voor het volgende oogstseizoen.

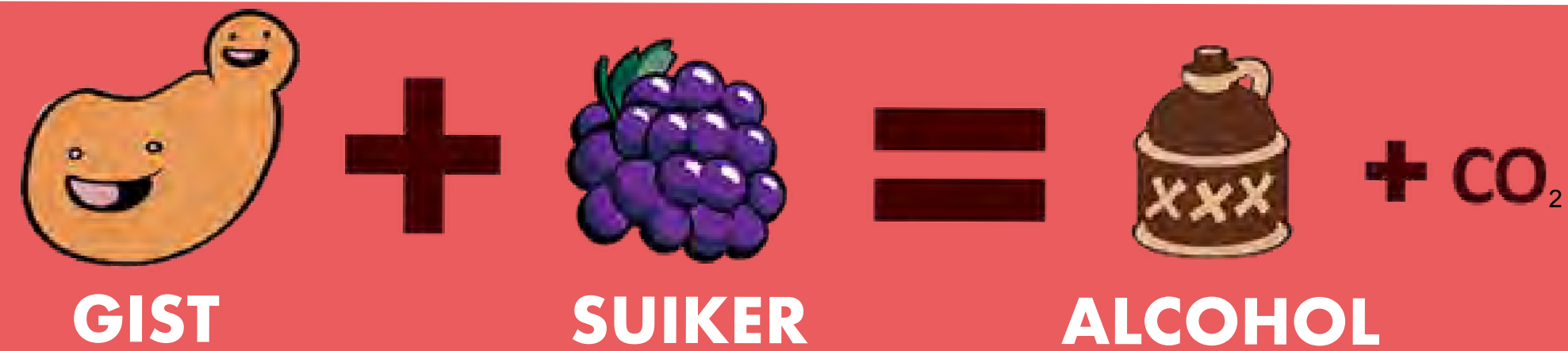
SUIKER



HOOFDSTUK 6 HOE WORDT WIJN GEMAAKT?



Het begint allemaal met rijpe druiven die toekomen in de kelder. Veel van de toproducenten zijn erg kieskeurig en sorteren de druiven meteen, waarbij ze beschadigde druiven, blaadjes en beestjes er met de hand uithalen op een sorteertafel.

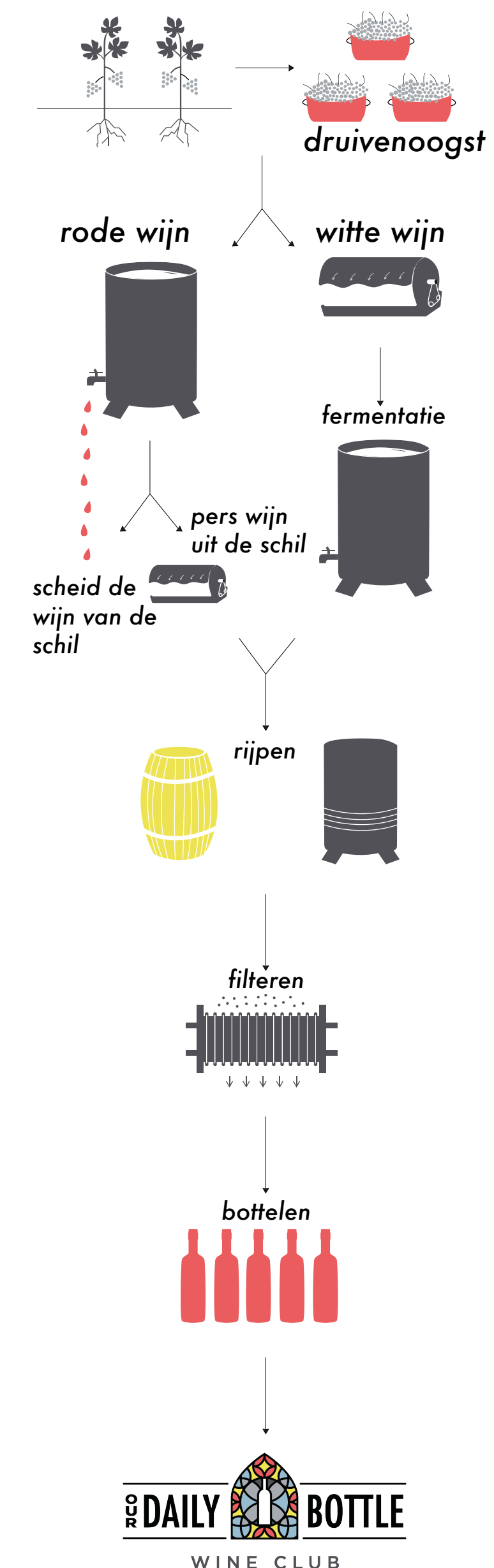


Om wijn te maken wil je de suiker in het sap in contact brengen met gist. Wilde gistpopulaties zitten vaak gewoon in de atmosfeer. De gist eet de suiker op en zet deze om in alcohol en CO₂. Om de fermentatie in gang te zetten kan je geselecteerde gist toevoegen of de wilde gist gebruiken die van nature in de omgeving en op de schil van de druiven zit.

De gesorteerde druiven worden geperst en gaan meteen in een fermentatietank. Witte druiven krijgen in het algemeen nagenoeg geen contact met de schil, omdat dit taaie wijnen kan opleveren.

In de fermentatietank eet de gist de suiker op en krijg je een drogere vloeistof, maar wel eentje met alcohol. De gistcellen en bezinksel van het druivenvlees dwarrelen naar de bodem van de tank. Witte wijn wordt bijna altijd gefilterd voor het gebotteld wordt. Hoewel er niets mis is met een troebele witte wijn, is de consument het gewoon om 'klare' wijn te drinken.

Bij sommige variëteiten is het interessant om het contact met het bezinksel te verlengen. Je rijpt de wijnen dan eerst nog op houten vaten. Eik geeft mooie vanilietoetsen. De soms boterige smaken in witte wijnen die op eik gerijpt zijn, komt van de malolactische fermentatie. Deze fermentatie is technisch gezien geen fermentatie, want er komt geen gist aan te pas. Het is een proces waarbij de scherpere appelzuren (malus= latijn voor appel) worden omgezet in lactische zuren (lacte = latijn voor melk). Je krijgt dus een zachtere en crèmere wijn.





Je kan alleen rode wijn maken van druiven die kleurstof in de schil hebben. Dat zijn dus rode wijn druiven. Die schil geeft ook tannines af. De mix van ingrediënten bij rode wijn is dus iets complexer. Rode wijn wordt rood, omdat in tegenstelling tot witte wijn, de wijn fermenteert op de schil.

Afhankelijk van waar je je bevindt in de wereld, wil je uit de schil van de druiven zoveel mogelijk smaak halen. De schil drijft helemaal bovenaan, dit noemen ze de 'cap'. Voor extra smaak en extra kleur wordt die 'cap' naar beneden geduwd (punch-downs). Dit kan enkele weken duren. Zodra er volgens de wijnmaker genoeg smaak in zit, wordt de vloeistof van de schil verwijderd en naar een ander vat geleid.

Bij rijping op eikenhouten vaten ben je niet meteen op zoek naar houtsmak. De microoxygenatie die plaatsvindt tussen het vat en de wijn, resulteert in een complexere meer afgeronde wijn. De nieuwste trends zijn om meer neutrale vaten te gebruiken zoals betonnen vaten of amphoren.

Wijn rijpt van één jaar tot 18 maanden vooraleer hij verkocht wordt.

Er zijn verschillende manieren om rosé te maken. De meest gebruikelijke methode is om het sap kort in contact met de schil te laten. Het gaat hier over een contact van enkele uren, en niet weken zoals bij rode wijn. Bij rosé ben je alleen een beetje op zoek naar kleur en wordt de wijn verder gemaakt zoals witte wijn.

Je kan trouwens witte wijn van rode wijndruiven maken, omdat het sap van geperste druiven altijd een grijsachtige witte kleur heeft. In Champagne is dat heel gebruikelijk en dan krijg je er wat ze noemen een blanc de noirs.



HOOFDSTUK 7

HOE LEES JE EEN WIJNETIKET?



Een label geeft erg veel hints weg. In dit hoofdstuk bekijken we welke informatie je eruit kan afleiden. De allereerste aanwijzing is gewoon de vorm van de fles. De twee meest gebruikelijke flesvormen zijn de Bordeauxfles, voornamelijk voor de variëteiten uit de Bordeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) en de Bourgogne fles voor de variëteiten uit de Bourgogne en de Rhône (Pinot Noir, Chardonnay, Syrah, Grenache).

Het label van een wijnfles kan je vergelijken met de kaft van een boek of zelfs je paspoort.

Wat vind je altijd op een label?

1. Appelatie of Variëteit
2. Naam van de producent
3. Jaar
4. Alcoholniveau

Het is typisch Europees om te focussen op waar de wijn vandaan komt, in tegenstelling tot de Nieuwe Wereld waar de variëteit de grootste nadruk krijgt. Wijnen uit de Nieuwe wereld geven je vaak meer marketinginformatie, wat best leuk is. Europese wijnen gaan er te veel van uit dat je alles weet.



Bordeauxfles Bourgognefles



Oude Wereld

Nieuwe Wereld

HOOFDSTUK 8 WIJN PROEVEN



Wijn proeven is niet hetzelfde als wijn drinken. Alles vertraagt een beetje en je staat meer stil bij de zintuigelijke gewaarwordingen. Er is een drievoudige techniek die je kan toepassen op elke wijn om er zoveel mogelijk info uit te halen.

Druk het Our Daily Bottle tastingformulier af en leer zo stap voor stap een wijn analyseren. En waarom niet een paar exemplaren bij de hand houden voor een gezellige wijnproefavond met vriend(inn)en? Je leert heel wat over elkaar door je indrukken en voorkeuren te vergelijken, en er bestaan uiteraard geen foute of juiste antwoorden!



NAAM VAN DE WIJN
 PRODUCENT
 REGIO
 VARIËTEIT(EN)

UITZICHT	klarheid	klar	wazig	troebel			
	intensiteit	licht	medium	diep			
	kleur	wit	stro	geel	goud	amber	bruin
		rosé	roos	zalm	koper		
red		paars	robijn	granaat	taan	bruin	
viscositeit	waterig	med-laag	medium	med-hoog	stroperig		
NEUS	intensiteit	licht	medium (-)	medium	medium (+)	krachtig	
	fruit					
	rood / zwart					
	citrus / tropisch					
	zuur / rijp					
	kruidig / andere					
	bloemig / verse kruiden					
	kruiden / andere					
maturiteit	jong	geëvolueerd	oud	moe			
MOND	intensiteit	gematigd	gemiddeld	smaakvol	krachtig		
	zoetigheid	heel droog	droog	halfdroog	zoet	heel zoet	
	body	licht	med(-)	medium	med-(+)	vol	
	smaken					
STIJL	finish	kort <3 sec	med (4-5 sec)	lang (5-7 sec)	lang > 8 sec		
		klassiek	modern	experimenteel			

HOOFDSTUK 9
KIJK



De eerste stap is naar de wijn kijken.

Het is verrassend hoeveel je kan leren door er gewoon naar te kijken. Als je een goed beeld van de kleur wilt krijgen, kan je best een wit A4-tje tegen je glas houden.

Kijk eerst of de wijn niet bruist of troebel is dit zou namelijk een teken kunnen zijn van een wijnfout. Tenzij je ongefilterde natuurwijn in je glas zitten hebt, zou wijn klaar van kleur moeten zijn.

Bij witte wijn is de diepte van de kleur veelzeggend voor de leeftijd van de wijn. Jonge wijn zal eerder bleek van kleur zijn en oudere wijn krijgt een koperachtige, gouden kleur.

KLEURENPALET VAN WITTE WIJN



LICHTGEEL



STROGEEL



GOUDGEEL



OKER



BRUINGEEL

Bij rode wijn betekent de diepte van de kleur net het omgekeerde. Een jonge wijn zal een diepere paarse kleur hebben. Hoe ouder de wijn, hoe meer de kleurstoffen afbreken en hoe lichter en bruiner de wijn lijkt. De kleur kan ook al iets weggeven over de variëteit. Je hebt variëteiten zoals Pinot Noir en Grenache die weinig kleurstof hebben en dus doorschijnender zijn in kleur.

Geloof het of niet, maar de kleur kan ook iets zeggen over de plek en het klimaat waar de wijn werd gemaakt. Hoe droger het weer, hoe dikker de schil en dus hoe dieper de kleur.

KLEURENPALET VAN RODE WIJN



BAKSTEEN
ROOD

KERSEN
ROOD

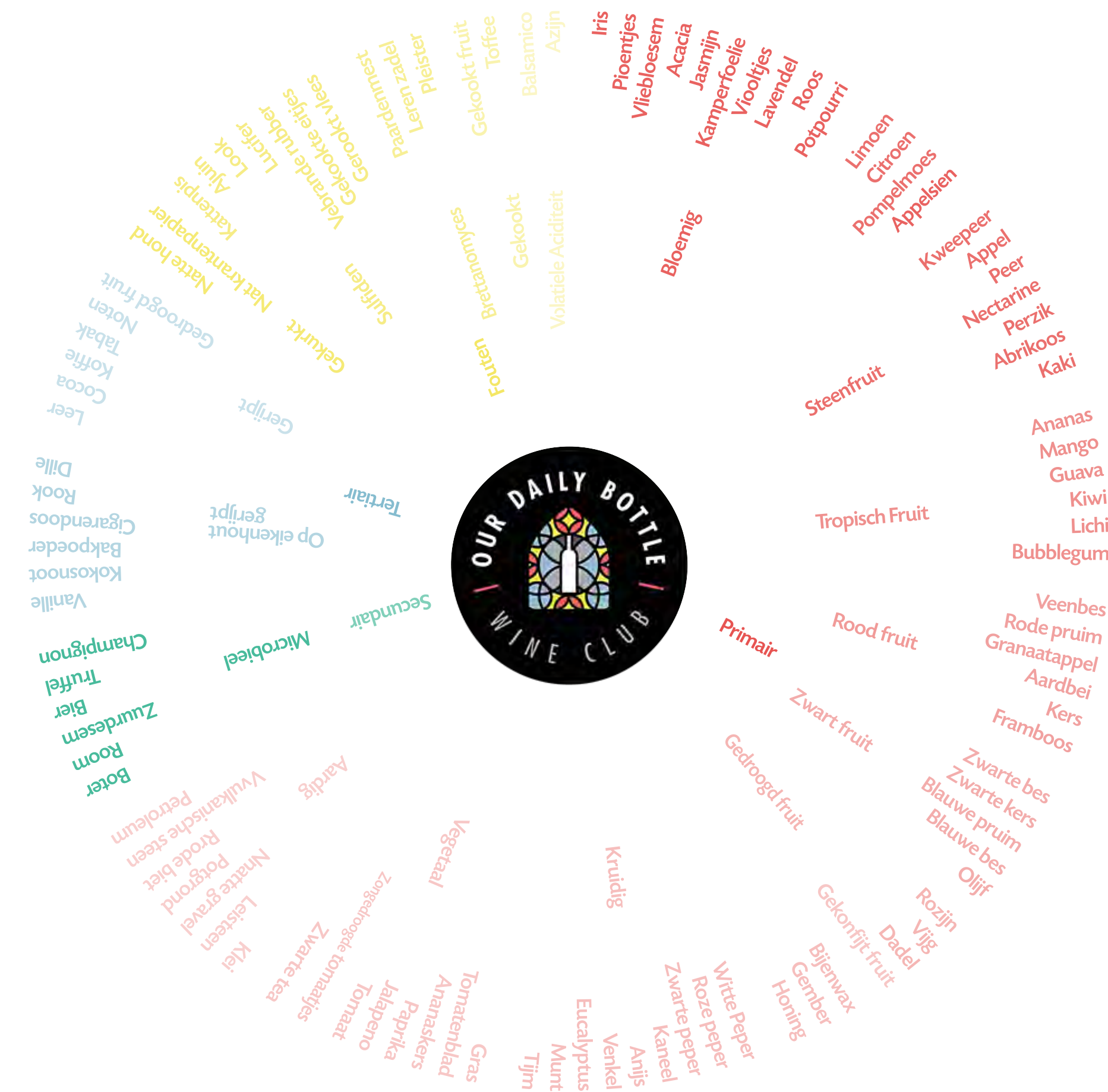
GRANAAT
APPEL
ROOD

PAARS

VIOLET

HOOFDSTUK 10 RUIK





Ruiken is één van de belangrijkste stappen bij wijn proeven. Hoe kan je nu de info die je neus je geeft maximaliseren? Zorg ervoor dat het contactoppervlak groot genoeg is. Wals de wijn in je glas, zodat er meer volatiële componenten vrijkomen.

Ruikt de wijn proper? Als je onaangename geuren detecteert zou dit op een fout kunnen wijzen. Als de wijn stoffig of naar nat papier ruikt kan dit een teken zijn van een gekurkte wijn. Ruikt hij vlak zonder veel aroma, dan is de wijn misschien geoxideerd.

Is het aroma intens of eerder subtiel? Ruikt de wijn aantrekkelijk? Pas dan start je met het moeilijkste deel, en dat is woorden verbinden aan wat je ruikt. Er is geen officieel vocabularium. We kunnen wijn alleen maar omschrijven met dingen waaraan deze ons doet denken.

Er is een heel spectrum aan fruitgeuren en vegetale geuren (venkel, dille, groene paprika). Je hebt ook een spectrum van minerale aroma's zoals natte steen, potlood, asfalt. Animale geuren heb je dan weer vaker bij oudere wijnen (leer, stal, gerookt vlees). Je ontwikkelt je eigen vocabularium en legt je eigen referenties. Hoe meer je oefent, hoe makkelijk het wordt.

Waar komen die geuren vandaan? De aroma's zijn chemische componenten die in de druivenvariëteit aanwezig zijn of zijn een bijproduct van de fermentatie. Het is dus niet zo uit de lucht gegrepen als je zou denken. We weten bijvoorbeeld dat de pyrazines verantwoordelijk zijn voor de grassige geuren in Sauvignon Blanc en dat esters de appelachtige geur aan Chardonnay geven.

HOOFDSTUK 11 PROEF



De laatste stap is de wijn proeven. De neus geeft de geuren aan en je palet geeft informatie over de dimensies van een wijn.

De smaakpupillen die verantwoordelijk zijn om de boodschap aan onze hersenen door te geven bevinden zich alleen maar in de mond. Je hoeft de wijn dus in principe niet door te slikken om hem te proeven. Sommige mensen trekken een beetje lucht bij. Dit geeft extra zuurstof en zo opent de wijn daarbij nog meer.

De vier dimensies van het palet:

SUIKER

De gist eet de suiker op in de wijn, maar er blijft altijd nog wat restsuiker over. Je mond geeft je meteen een idee hoe droog of zoet de wijn is.

ACIDITEIT

Wanneer de druiven rijpen gaat het suikergehalte omhoog en de aciditeit omlaag. Je hebt een beetje 'zing' nodig in de wijn. Hoe koeler het klimaat, hoe hoger de aciditeit. Je voelt de aciditeit tintelen aan de randjes van je tong.

TANNINES

Dankzij tannines bewaart de wijn goed, maar het is niet de meest aangename component. Ze drogen je mond een beetje uit. Jonge wijnen zullen een hoger tanninegehalte hebben indien ze gemaakt werden om te bewaren. Hoe ouder de wijn, hoe zachter de tannines worden.

ALCOHOL

Het alcoholgehalte ga je altijd kunnen aflezen, maar je wordt het ook gewaar in je mond. Het geeft een warm gevoel op de achterkant van je palet.

Om te concluderen of een wijn nu goed is of niet zijn er twee criteria waar je naar kan kijken:

BALANS = een goed teken van kwaliteit is de balans van al de bovenstaande dimensies in een wijn

LENGTE= hoe lang is de impact van de wijn? Hoe lang blijft hij nazinderen?

HOOFDSTUK 12 WINE AND FOOD PAIRING



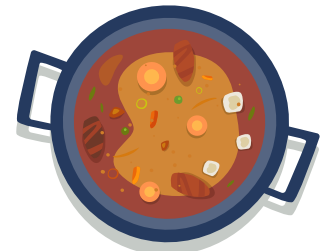
Aangepaste wijnen is een topic waar vaak iets te veel bij stilgestaan wordt. Wat is namelijk het ergste dat er zou kunnen gebeuren? Er zijn een paar goede richtlijnen, maar laat die je vooral niet beperken.

Er zijn twee ingrediënten die écht moeilijk zijn om te pairen met wijn. Asperges en artisjok doen wijn vaak heel metaalachtig smaken.



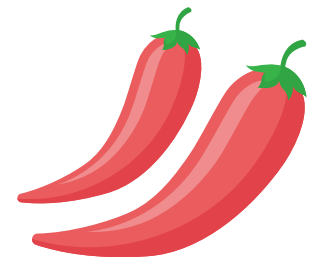
VIS

Witte delicate vis match je best met een delicate witte wijn. Vlezigere vis zoals tonijn of zalm kan je zelfs met een fruitige Pinot Noir pairen. Een droge rosé werkt ook mooi.



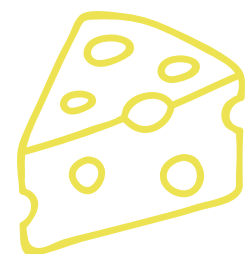
HARTIG

Hartige gerechten hebben een hartige wijn nodig. Een stevig stoofpotje met een stevige Shiraz gaat altijd een winnaar zijn.



SPICY

Pikant eten match je best met aromatische halfdroge wijnen zoals Riesling, Gewürtztraminer of een zachte fruitige rode wijn.



KAAS

Sla ons dood, maar witte wijnen gaan veel beter bij kaas dan rode wijnen. Wie ooit eens een blauwe kaas met een zoete Sauternes probeert, mag ons bellen om ons te bedanken! Nog een belangrijke tip: serveer eerst de kaasgang en dan het zoete dessert.



DESSERT

Het is niet makkelijk om een zoet dessert met wijn te pairen, omdat in de regel de wijn zoeter moet zijn dan het dessert. Een gemakkelijke vuistregel is: Hoe donkerder het dessert, hoe donkerder de wijn. Fruitige desserts zijn lekker met mousserende wijnen en als je chocolade serveert, ga je best voor een porto of een banyuls.

HOOFDSTUK 13

BIO-, BIODYNAMISCHE EN NATUURWIJN



Wijn wordt niet in de kelder, maar in de wijngaard gemaakt. Je kan van slecht geteelde druiven geen goede wijn maken en als je goed fruit hebt, is je belangrijkste taak als wijnmaker: do not fuck it up.

Er is een algemene trend om het gebruik van pesticiden en herbiciden te mijden. In deze biologische aanpak kan je onderscheid maken tussen bio, biodynamische en natuurwijnen.



BIOLOGISCH

Bij biologische landbouw worden er uiteraard geen herbiciden en pesticiden gebruikt in de wijngaarden. Je kan niet proeven of een wijn van biologisch geteelde druiven komt of niet.



BIODYNAMISCH

Deze landbouwmethode gaat een stapje verder. Er worden eveneens geen pesticiden en herbiciden gebruikt, maar de wijngaarden worden ook preventief beschermd met homeopathische behandelingen. Er wordt bij de biodynamisch landbouw ook rekening gehouden met de standen van de maan. Het klinkt een beetje gek, maar over het algemeen zijn de biodynamische wijnboeren heel erg in sync met hun wijngaarden en met de biotoop errond. In principe kan je de kwaliteit van het biodynamisch geteelde fruit wel degelijk proeven.



NATUURWIJN

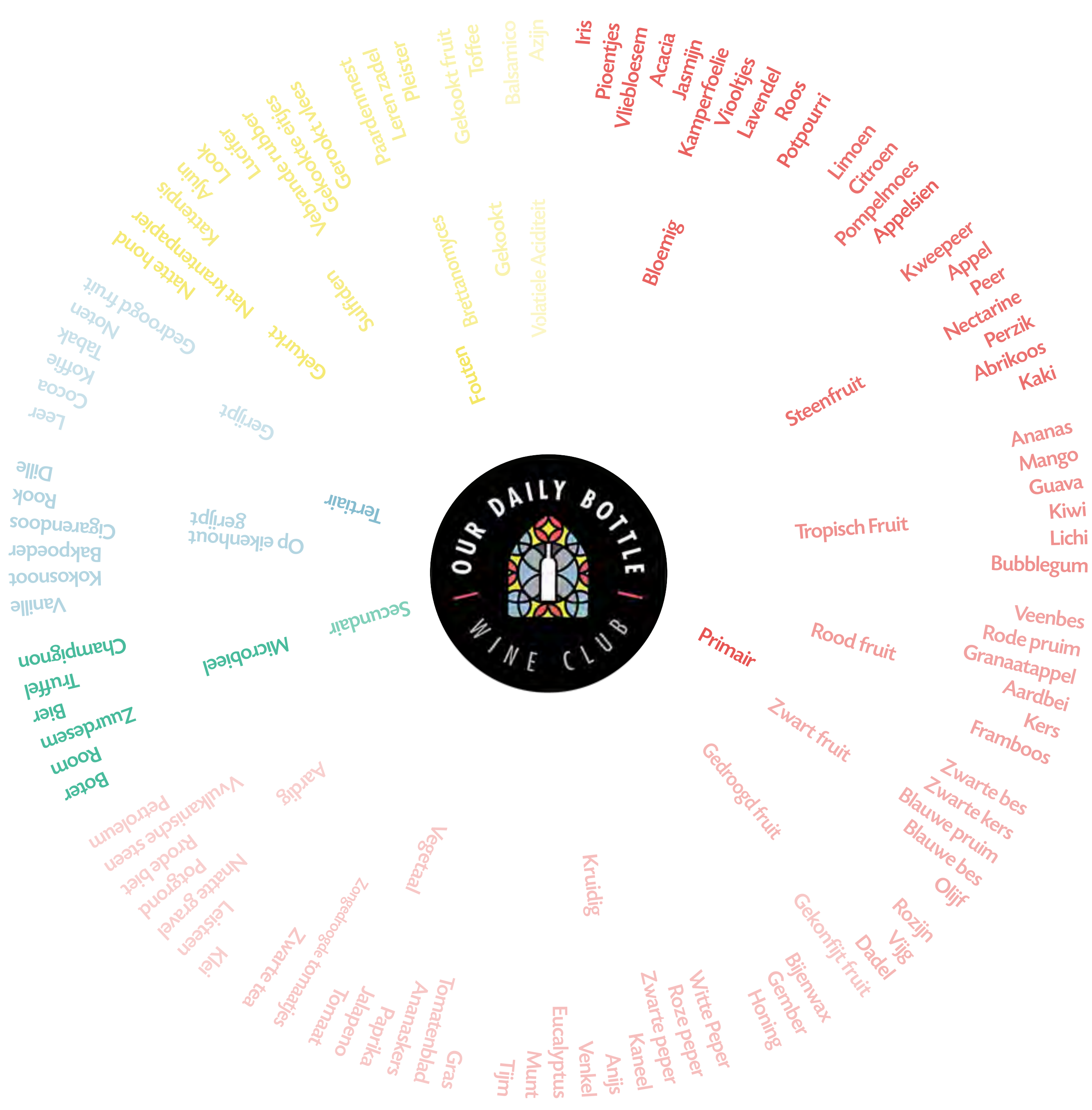
De meest controversiële wijn van al. Een natuurwijn is ook altijd een biologische of biodynamische wijn, alleen gaat men hier in de kelder heel natuurlijk te werk. Deze non-interventionele aanpak betekent dat er amper sulfieten worden toegevoegd. Deze worden toegevoegd aan de meeste wijnen om verdere fermentatie tegen te gaan, en ze zo te stabiliseren.

De natuurwijnen worden ook niet gefilterd waardoor ze troebel in het glas kunnen lijken. Er wordt al eens schimpend gezegd dat dit wijnfouten maskeert, maar het is op zijn minst een interessante manier van wijn maken.

Love it or hate it.

ADDENDUM
AROMAWIEL
WINE TASTING SHEET







NAAM VAN DE WIJN
 PRODUCENT
 REGIO
 VARIËTEIT(EN)

UITZICHT	klaarheid	_____	klaar	wazig	troebel		
	intensiteit	_____	licht	medium	diep		
	kleur	_____	wit	stro	geel	goud	amber bruin
			rosé	roos	zalm	koper	
viscositeit	_____	red	paars	robyn	granaat	taan	bruin
		waterig	med-laag	medium	med-hoog	stroperig	
NEUS	intensiteit	_____	licht	medium (-)	medium	medium (+)	krachtig
	fruit	_____
	rood / zwart	_____
	citrus / tropisch	_____
	zuur / rijp	_____
	kruidig / andere	_____
	bloemig / verse kruiden	_____
	kruiden / andere	_____
	matuurniteit	_____	jong	geëvolueerd	oud	moe	
	intensiteit	_____	gematigd	gemiddeld	smaakvol	krachtig	
MOND	zoetigheid	_____	heel	droog	halfdroog	zoet	heel zoet
	body	_____	droog				
smaken	licht	_____	licht	med(-)	medium	med-(+)	vol
	_____	_____
finish	_____	_____
	_____	_____
STIJL	finish	_____	kort	med	lang	lang	
	_____	_____	<3 sec	(4-5 sec)	(5-7 sec)	> 8 sec	
_____	_____	klassiek	modern	experimenteel			