

# WIJNPROEVEN DOE JE ZO!



EEN WIJNPROEVERIJ KLINT MISSCHIEN INGEWIKKELD,  
MAAR MET ONZE HULP KUN JE DAT GEWOON OOK THUIS!

## NEUTRALE SMAAK

Kies bij een proeverij het liefst voor niet meer dan 6 verschillende wijnen en proef de wijnen oplopend van licht en fris naar vol en zwaar. Bewaar zoete wijnen of versterkte wijnen als port voor het laatst. Eet tussen het proeven van de verschillende wijnen door een stukje brood of cracker en drink water om je smaak te neutraliseren.

## VOOR JE BEGINT

Controleer voordat je gaat proeven het wijnglas altijd op vreemde geuren. Was het glas indien nodig af of vervang het voor een ander. Schenk voor een wijnproeverij maar een kleine hoeveelheid wijn in het glas.

WELKE WIJNEN WIL JIJ  
GRAAG PROEVEN?  
KIJK IN DE BOODSCHAPPEN  
WIJNGIDS!



## STAPPENPLAN:

### STAP 1: HET UITERLIJK

Kijk recht van boven in het glas. Beoordeel de helderheid en de aanwezigheid van bijvoorbeeld koolzuurbelletjes of bezinsel. Draai het glas nu iets boven een witte ondergrond (tafelkleed of wit papier) en kijk naar de kleurintensiteit. Hoe geler van kleur een witte wijn is, hoe ouder of zoeter. Jonge rode wijnen zijn robijnrood of paarsig, oudere rode wijnen worden bruinrood. Kijk ook naar de buitenrand van de wijn in het glas: smal en waterig bij jonge wijnen en nadrukkelijker bij oudere wijnen.



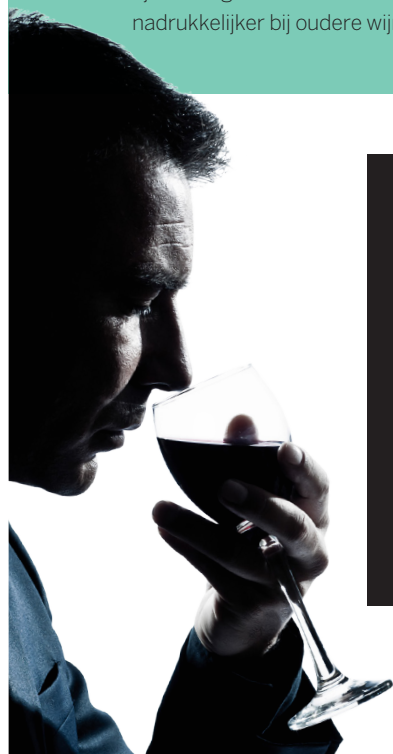
### STAP 2: DE GEUR

Ruik even aan de wijn, wals de wijn in het glas en ruik nu weer een paar seconden. Je ruikt dan meer dan de eerste keer: door het walsen komen de geurstoffen vrij. De geur zegt nog niet alles, maar geeft wel een eerste indruk over de complexiteit of eenvoud van de wijn. Je kunt op verschillende manieren ruiken. Met je neus in het glas of net aan de rand van het glas, ontdek zelf welke manier voor jou het beste resultaat geeft.



### STAP 3: DE SMAAK

Neem nu pas een kleine slok van de wijn en laat deze door de hele mond rondgaan. Slurp eventueel wat lucht naar binnen waardoor meer smaak uit de wijn vrijkomt, geluid maken mag. Zo proef je of de wijn zoet, zuur of bitter is en kun je beoordelen of het een lichte of volle wijn is. Spuug de wijn daarna uit, zo krijg je zo min mogelijk alcohol binnen en kun je meer wijnen na elkaar proeven.



Bij het **WIJNPROEVEN** gebruik je verschillende zintuigen: kijken, ruiken en het **PROEVEN** van **DE WIJN** zelf

### STAP 4: DE AFDRONK

Ontdek na het uitspugen hoe lang de smaak van de wijn nog in de mond blijft hangen. Is de afdronk zo'n 3 seconden dan is hij kort, 4-6 seconden is gemiddeld en bij meer dan 7 seconden is de afdronk lang.

Start je eigen **WIJNPROEVERIJ**  
met **BOODSCHAPPEN**

