

Basis cursus

START-TO-AROMA

ROOD



Inhoudstafel

1	Woordje van introductie	pg 3
2	Prélude : start-to-taste	pg 4
3	Start-to-aroma : aroma's in rode wijn leren ruiken, herkennen en benoemen	pg 11
3.1	Wat is een aroma eigenlijk ?	pg 11
3.2	Geur is persoonlijk	pg 12
3.3	Van 'lekker' naar 'wat ruik ik'	pg 13
3.4	Het aromawiel	pg 14
3.5	The art of tasting - 10 referentie-aroma's	pg 16
3.6	Aroma's toegepast in praktijk	pg 23
3.6.1	Bourgogne	pg 23
3.6.2	Beaujolais	pg 25
3.6.3	Bordeaux	pg 27
3.6.4	La Vallée du Rhône	pg 32
3.7	Besluit	pg 36

1. Woordje van introductie

Wanneer we een glas wijn voor ons krijgen, zijn we geneigd om eerst naar de kleur te kijken en daarna een slok te nemen. Misschien merken we dat de wijn fruitig, droog, zuur, krachtig of zacht is. Maar eigenlijk begint de wijn al veel eerder te spreken.

Nog vóór de wijn onze lippen raakt, geeft hij via zijn geur een enorme hoeveelheid informatie prijs. Een glas wijn kan geuren naar vers fruit, bloemen, kruiden, specerijen, groene planten, chocolade, vanille, leder, enzovoort. Soms zijn die geuren heel duidelijk, soms zijn ze subtiel en moeilijk te benoemen. **Aroma's**.

Tijdens deze workshop gaan we onderzoeken wat aroma's precies zijn, toegespitst op rode wijn, waar ze vandaan komen en hoe we ze kunnen leren herkennen. We zullen daarbij ook kennismaken met het aromawiel en met het belangrijke onderscheid tussen primaire, secundaire en tertiaire aroma's.

Daarna brengen we de theorie letterlijk naar het glas. Aan de hand van een reeks herkenbare referentie-aroma's uit ***The Art of Tasting*** van Sietze Wijma zullen we proberen verschillende geurcategorieën te herkennen in een rode wijn, en op zoek gaan naar volgende veelvoorkomende aroma's in rode wijn :

- ✓ groene paprika
- ✓ banaan
- ✓ viooltjes
- ✓ eucalyptus
- ✓ zwarte peper
- ✓ wijnsteenzuur
- ✓ vanille
- ✓ kokosnoot
- ✓ chocolade
- ✓ leder

Op het eerste zicht een vreemde verzameling, maar deze aroma's geven ons een mooie doorsnede van de verschillende manieren waarop we wijn kunnen ruiken : sommige associaties hebben te maken met de druif, andere met gisting, andere met houtlagering, en weer andere met ontwikkeling en veroudering.

Het doel is dan ook niet om tien geuren uit het hoofd te leren. Het doel is om te leren ruiken als een wijnliefhebber.

Als prélude herneem ik eerst kort de 5 verschillende chronologische stappen weer bij het proeven van wijn, waarbij al onze zintuigen in de strijd gegooid worden, en we op een gestructureerde en objectieve manier een wijn kunnen beoordelen.

Ik wens jullie deze avond alvast een verrassende en gezellige aromatische ontdekkingsreis !

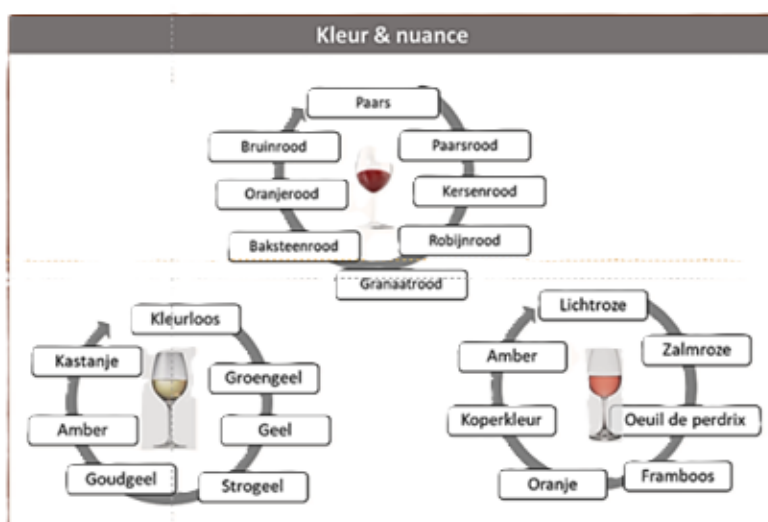
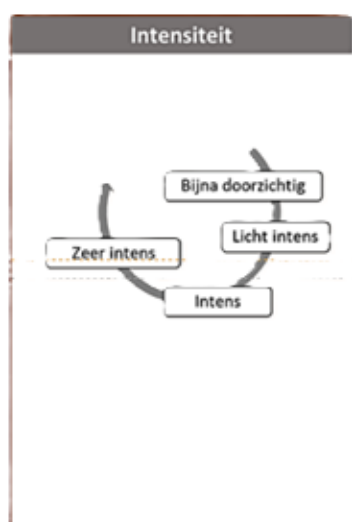
2. Prélude : start-to-taste

Beginnen bij het begin... . Elk van de 5 opeenvolgende stappen bij het proeven van wijn worden hieronder verder uitgewerkt zoals dit ook bekeken wordt tijdens de sommelier opleiding.

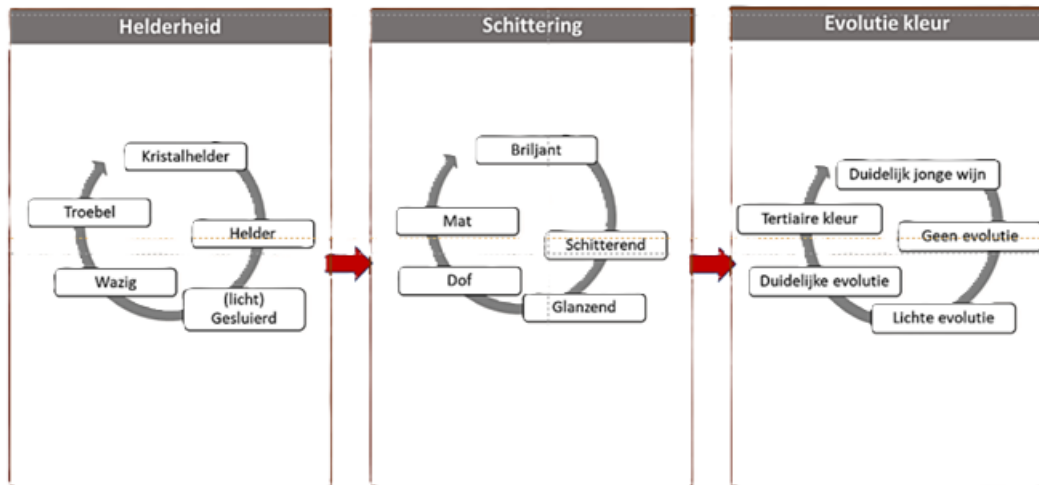
Stap 1 : het uitzicht – de visuele fase

Om het zicht te beschrijven houden we het glas bij de steel en schuin weg van ons, boven een wit oppervlak (wit tafelkleed, servet of onderlegger). We bekijken de wijn eerst in 'stilstaande' fase. Daarna walst men de wijn rond in het glas. We beoordelen hierbij volgende aspecten :

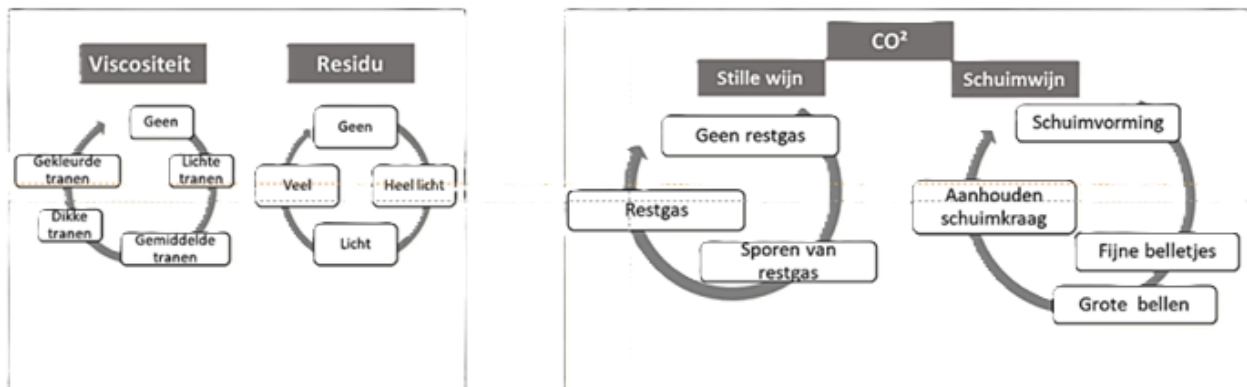
- ✓ **intensiteit van de wijn** : gaande van bijna kleurloos tot diep intens gekleurd.
- ✓ **kleur & nuance** : voor bijvoorbeeld rode wijn kan dit gaan van paars tot bruinrood.



- ✓ **helderheid** : van kristalhelder tot troebel.
- ✓ **schittering** : van briljant tot mat.
- ✓ **evolutie van de kleur** : naarmate de veroudering meestal minder kleurintensiteit voor rode wijn en meer kleur voor witte wijn.



- ✓ **viscositeit** : de 'tranen' van de wijn, lichte en snel aflopende tranen tot dikke en langzaam aflopende tranen.
- ✓ **residu** : bijvoorbeeld een oudere rode wijn zal meer bezinksel of residu bevatten, een gevolg van condensatie en polymerisatie van de anthocyanen (de rode kleur pigmenten) en tannine.
- ✓ **restgas / CO₂** : belletjes of pareling in de wijn, al dan niet gewild (stille wijn vs schuimwijn).



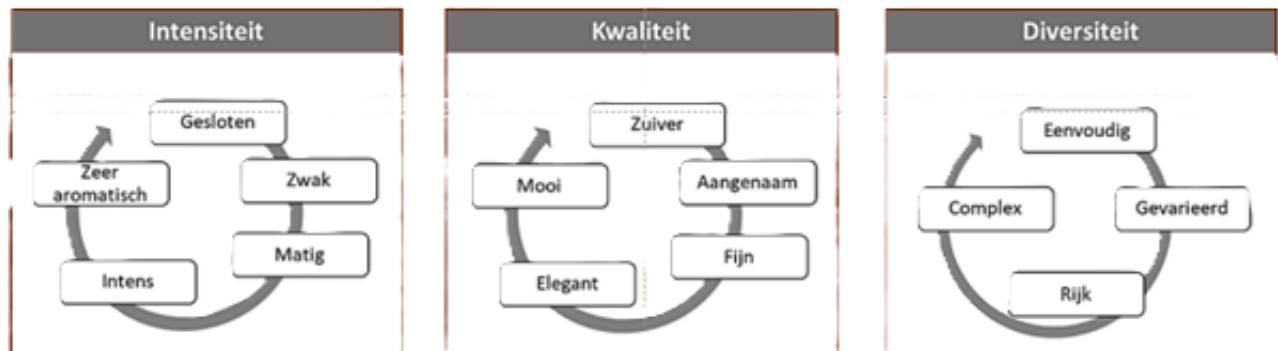
Stap 2 : de geur – olfactieve fase

Ruiken doen we in verschillende stappen. We ruiken eerst aan de wijn zonder die te walsen. Op die manier nemen we de eerste aroma's op, die vaak ook de fijnste zijn. Dit wordt ook de **1^{ste} neus of immobiele fase** genoemd.

Daarna walsen we de wijn en we ruiken opnieuw. We spreken hier van de **2^{de} neus of mobiele fase**. In de meeste gevallen worden de aroma's intensiever en/of evolueren. Indien dat laatste het geval is, is de wijn wat gesloten of reductief, en dat je er goed aan doet om de wijn te karafferen, om zo wat meer zuurstof te geven, en de aroma's te laten openbloeien.

Daarnaast bestaat er ook een **3^{de} neus**, wanneer we ruiken aan het glas dat leeg is. Zelfs in een leeg glas kunnen we soms wel nog aroma's waarnemen. Is dat het geval,

dan wijst dat op een krachtige nog jonge wijn die nog een hele toekomst voor zich heeft.

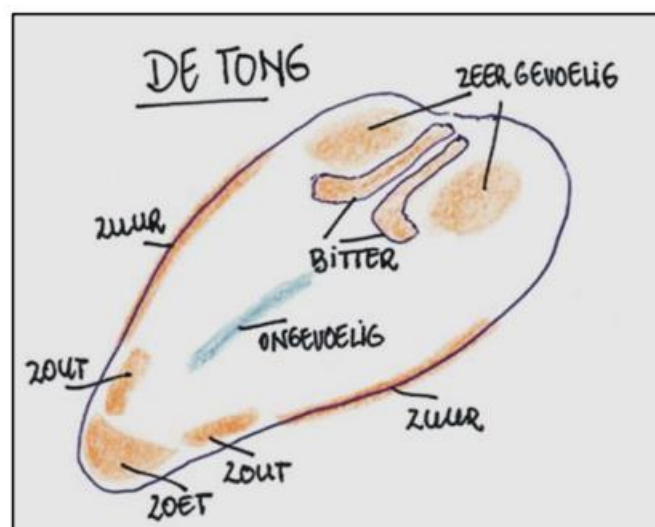


- ✓ **intensiteit** : is de neus gesloten of daarentegen heel aromatisch.
- ✓ **kwaliteit** : zuiver of toch sporen van muffheid of zelfs kurk.
- ✓ **diversiteit** : één enkel aroma, eenvoudig tot verschillende aroma's die voor een zekere complexiteit zorgen.

De verschillende aroma's die we waarnemen kunnen we in eerste instantie indelen in drie grote groepen :

- ✓ **1/. Primaire aroma's** : deze zijn afkomstig van de druif.
- ✓ **2/. Secundaire aroma's** : deze ontstaan tijdens de gisting.
- ✓ **3/. Tertiaire aroma's** : deze ontstaan door de eventuele opvoeding op (houten) vat en/of de veroudering van de wijn.

Stap 3 : de smaak – gustatieve fase



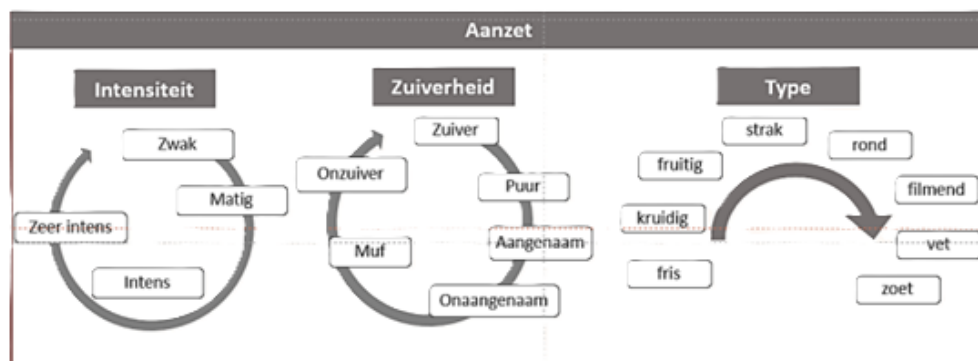
Bij het proeven nemen we een kleine slok wijn in de mond. We laten die rondwalsen terwijl we intussen een beetje lucht aanzuigen. Het doel hiervan is de aromastoffen in contact te laten komen met de smaakreceptoren op de tong.

Deze is bekleed met een groot aantal papillen die receptoren bevatten en die er op hun

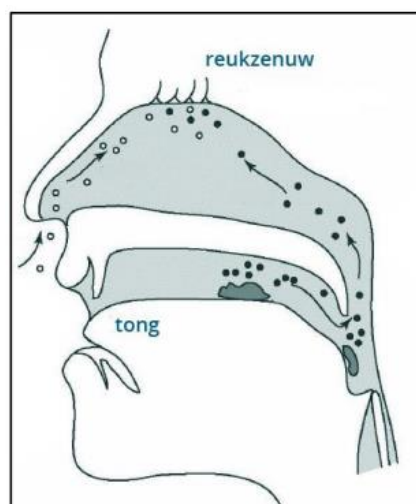
beurt voor zorgen dat we de verschillende smaken kunnen proeven. Er zijn van oudsher **4 basissmaken** bekend : zoet, zuur, zout en bitter. Deze worden herkend door alle smaakpapillen over heel de tong, maar elke plaats van de tong is afzonderlijk net ietsje gevoeliger voor de ene smaak dan voor de andere.

Meer recent is ook gebleken dat mensen een vijfde receptor hebben, die gevoelig is voor glutamaat. Deze smaak wordt aangeduid als 'umami'. Dit Japans woord betekent: 'vlezig, pikant of hartig'.

Bij het proeven beoordelen we eerst de **aanzet van de wijn**. Dit is het eerste wat je proeft als je de wijn in de mond neemt. Hoe intens en zuiver is dit ? Welke smaak neemt de bovenhand, van fris tot zoet ? Wat is je eerste indruk? Onmiddellijk daarna volgt het **middenpalet of de middenmond**. We hebben het dan vooral over de vettigheid van de wijn, de 'sucrosité' in het mondgevoel, de alcohol en bij rode wijnen de eventueel aanwezige tannine. Finaal hebben we het over de **afdrank**; datgene wat overblijft in de mond zelfs als de wijn al uit onze mond verdwenen is.



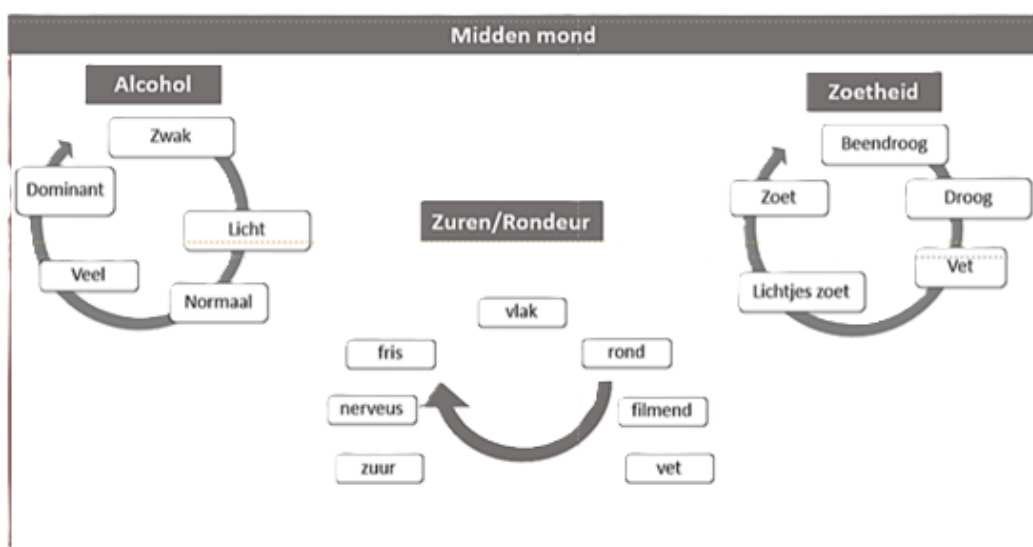
✓ **retroölfactie**



Aroma's kunnen via 2 wegen onze reukzenuw bereiken. Via de nasale weg, orthonasaal, omdat we de lucht via de neus inademen. Als je echter wijn in de mond hebt, dan warmt de wijn op en kunnen de aroma-moleculen via de keelholte naar de neus gaan...achterstevoren of retronasaal dus.

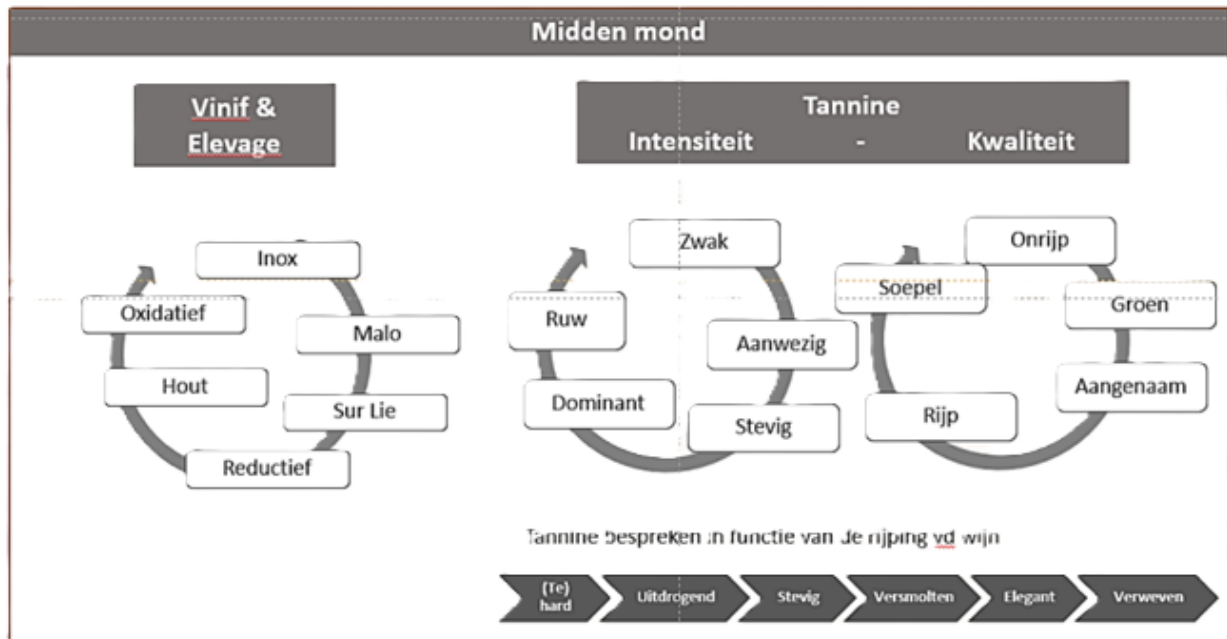
Je kan dit heel sterk accentueren door een beetje wijn in de mond te nemen, lucht in te zuigen en dan uit te ademen via de neus. Op die manier kan je heel fijn en gedetailleerd de aroma's waarnemen en vooral ook concluderen of wat je retronasaal ruikt al dan niet gelijk is aan wat je al eerder nasaal had geroken. In dat geval zeggen we dat de aroma's uit de 1^{ste} en/of 2^{de} neus retroïfactief bevestigd worden.

Dat verklaart ook waarom een wijn soms anders lijkt te ruiken nadat we hem in de mond hebben genomen. Door de beweging van de wijn, de temperatuur en de interactie met onze mond komen opnieuw vluchtige geurstoffen vrij.



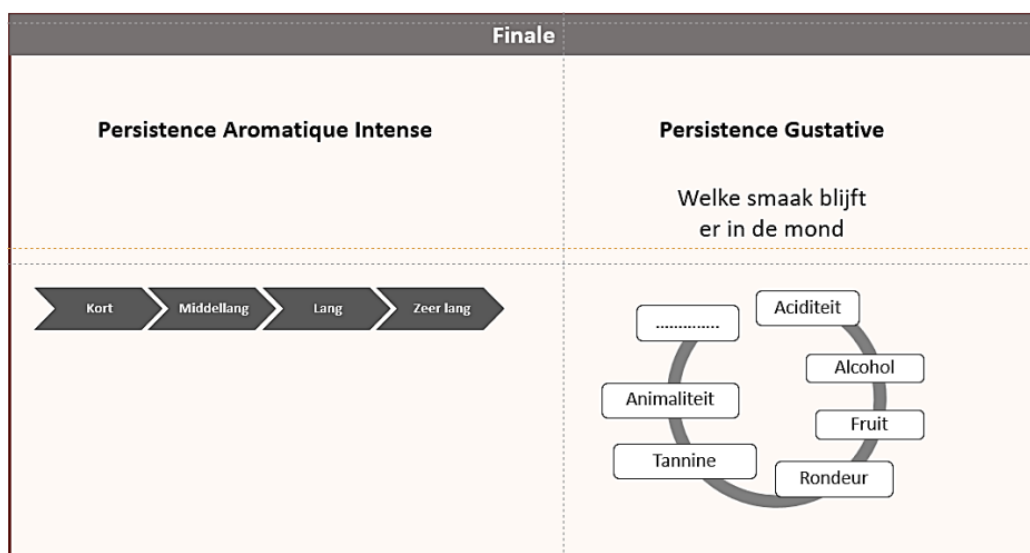
Na de aanzet van de wijn, de eerste indruk, volgt onze waarneming in de middenmond :

- ✓ **alcohol** : licht tot overheersend.
- ✓ **zuren vs rondeur** : weinig of veel zuren, een ronde, vettige wijn of eerder schraal.
- ✓ **zoetheid** : van beendroog tot veel restsuiker.



- ✓ **vinificatie & opvoeding** : gebruik van inox/roestvrij staal (reductief) vs gebruik van hout (oxidatief)
- ✓ **tannine** : de intensiteit (zwak tot wrang) alsook de kwaliteit ('groene' tannine tot mooi versmolten)

Stap 4 : de afdronk



Bij het bespreken van de afdronk hebben ten eerste de tijd gedurende welke de aromatische indruk blijft bestaan in de mond- en neusholte, nadat de proever de wijn heeft ingeslikt of uitgespuwd. Men spreekt hier van de '**Persistence Aromatique Intense**' (**P.A.I.**). De lengte hiervan drukken we uit in **caudalie of seconden**. Gezien deze 'seconden' niet altijd bij iedereen 'even lang' zijn, wordt er steeds vaker geopteerd de sensatie uit te drukken met de termen **kort, middellang en lang**.

Ten tweede wordt ook geëvalueerd welke smaak in de mond blijft hangen, de zogenaamde '**Persistence Gustative**' (**P.G.**). Zijn het de zuren, de tannine, de rondeur, de alcohol of het suikergehalte. Het gaat in dit geval dus over waarnemingen die los staan van aroma's. Ook deze indruk is tijdelijk waarneembaar en drukken we uit in **kort, middellang en lang**.

Stap 5 : de eindindruk - conclusie

Nadat we alle voorgaande factoren onderzocht hebben, is het tijd om te besluiten. Dit betekent dat we alle analyses die we hebben gemaakt, samenvoegen en we de wijn voor zich laten spreken. De elementen die we dan nog samenvattend kunnen bespreken :

- ✓ **coherentie** : ruikt de wijn zoals hij er uitziet ? Smaakt hij zoals hij ruikt ? Scoort de wijn gelijk in de aanzet, de middenmond en de afdronk ?
- ✓ **algemene indruk** : eenvoudig, fijn of elegant ?
- ✓ **typiciteit** van de wijn : koud klimaat vs warm klimaat ?
- ✓ **evolutie** : op dronk of nog enkele jaren wachten.
- ✓ **Bewaarpotentieel**
- ✓ **Serveren** : gekoeld of kamertemperatuur ? Karafferen / decanteren ?
- ✓ **Wijn en gerecht** : welk gerecht past bij deze wijn ?



3. Start-to aroma : aroma's in rode wijn leren ruiken, herkennen en benoemen

Wanneer we een glas wijn inschenken, gebeurt er veel meer dan alleen het waarnemen van een kleur of het proeven van een smaak. Nog vóór we een slok nemen, vertelt de wijn ons al een verhaal via zijn geur. We ruiken fruit, bloemen, kruiden, specerijen, hout, aarde en soms zelfs aroma's die ons doen denken aan chocolade, koffie, tabak, leder of vanille.

Het goede nieuws is dat wijn proeven en ruiken geen kwestie is van een uitzonderlijk goede neus hebben. Het is vooral een kwestie van **leren waarnemen, vergelijken en een geur leren koppelen aan een herinnering**. Wie regelmatig bewust ruikt, zal merken dat het steeds gemakkelijker wordt om geuren te onderscheiden en te benoemen.

We gaan daarom niet op zoek naar het "juiste" antwoord. We leren vooral **hoe we onze neus kunnen gebruiken om wijn beter te begrijpen**. We bouwen daarbij stap voor stap een soort persoonlijke geurbibliotheek op. De aroma's die we tijdens deze workshop afzonderlijk leren kennen, kunnen we daarna opnieuw proberen te herkennen in een glas rode wijn.

3.1 Wat is een aroma eigenlijk ?

Aroma's zijn vluchtige geurindrukken die door het reukorgaan worden waargenomen en die ontstaan uit aromatische verbindingen in de wijn. Hun oorsprong kan zowel in de druif als in de vinificatie en de rijping liggen. Door aroma's te identificeren en te interpreteren, kunnen we informatie verkrijgen over de druivenvariëteit, het terroir, de vinificatie en de evolutie van de wijn.

In wijn zijn aroma's afkomstig van verschillende bronnen. Ze kunnen **rechtstreeks samenhangen met de druif**, ontstaan tijdens de **alcoholische fermentatie of malolactische omzetting en de vinificatie**, of zich ontwikkelen tijdens de **rijping van de wijn**.

Het is belangrijk om te benadrukken dat een aroma een **sensorische waarneming** is en geen letterlijk aanwezige geurbron. Wanneer we bijvoorbeeld spreken over *kers*, *violtje*, *vanille* of *tabak*, bedoelen we dat bepaalde vluchtige verbindingen een geur oproepen die ons doet denken aan deze referenties.

Bij het proeven van wijn onderscheiden we drie grote groepen :

✓ Primaire aroma's

Ontstaan hoofdzakelijk uit de **druif en haar rijpingsgraad**. Ze omvatten vooral fruitige, florale en soms kruidige kenmerken. Ook **klimaat, bodem, rijpheid en wijngaardomstandigheden** spelen een belangrijke rol.

Een druif die onder warme omstandigheden zeer rijp wordt, kan bijvoorbeeld eerder aroma's hebben van rijpe pruim en zwarte kers, terwijl een wijn uit een koeler klimaat bij dezelfde cépage of druivenras eerder associaties van rode bes, framboos en zure kers kan oproepen.

Voorbeelden : kers, framboos, viooltje, zwarte bes,...

✓ **Secundaire aroma's**

Ontstaan tijdens de **vinificatie**, onder invloed van onder andere gisting, maceratie, malolactische omzetting en eventueel houtopvoeding.

Voorbeelden : banaan, brioche, boter, toast, vanille,...

✓ **Tertiaire aroma's**

Ontwikkelen zich tijdens de **rijping**, zowel in vat als in fles, door complexe chemische transformaties van de oorspronkelijke aromatische verbindingen.

Voorbeelden : chocolade, leder, tabak, koffie, bosgrond,...

In werkelijkheid zitten de drie categorieën vaak **tegelijkertijd in één glas**.

3.2 Geur is persoonlijk

Een belangrijk uitgangspunt voor deze workshop is dat geurherkenning **persoonlijk** is.

Wanneer iemand zegt dat hij of zij kersen ruikt, en iemand anders zegt vooral pruimen, dan hoeft één van beiden niet noodzakelijk gelijk of fout te zijn.

Geurherkenning is sterk verbonden met onze persoonlijke ervaringen. Iemand die vaak verse kersen heeft gegeten, kan een bepaalde geur gemakkelijker als "kers" herkennen. Een andere persoon denkt bij dezelfde geur misschien eerder aan rood bessensap, snoep of een bepaald soort thee.

Ons brein ontvangt een hele reeks chemische signalen en probeert die vervolgens te koppelen aan wat we al kennen. Daarom is wijnproeven voor een groot deel een **oefening in geheugen**.

Hoe meer geuren we bewust leren kennen, hoe groter onze persoonlijke "geurbibliotheek" wordt.

Dat is precies de reden waarom we tijdens deze workshop met afzonderlijke aroma's gaan werken. Wanneer we bijvoorbeeld eerst bewust de geur van **groene paprika** ruiken, slaan we die geur op in ons geheugen. Wanneer we later een wijn ruiken waarin een gelijkaardige aromatische indruk aanwezig is, hebben we een referentiepunt.

Het doel is dus niet om een lijst uit het hoofd te leren. Het doel is om een aantal concrete geurreferenties op te bouwen.

3.3 Van "lekker" naar "wat ruik ik ?"

Beginnende wijnliefhebbers beschrijven een wijn vaak met woorden als 'lekker', 'krachtig', 'zacht', 'fris', 'zoet',... . Dat zijn nuttige eerste indrukken, maar ze vertellen ons nog niet zo veel over de **geurwereld van de wijn**.

Een volgende stap is daarom om de vraag te veranderen. Niet van 'vind ik deze wijn lekker', maar eerder '**wat neem ik waar**', en daarna '**waar doet die geur me aan denken**'

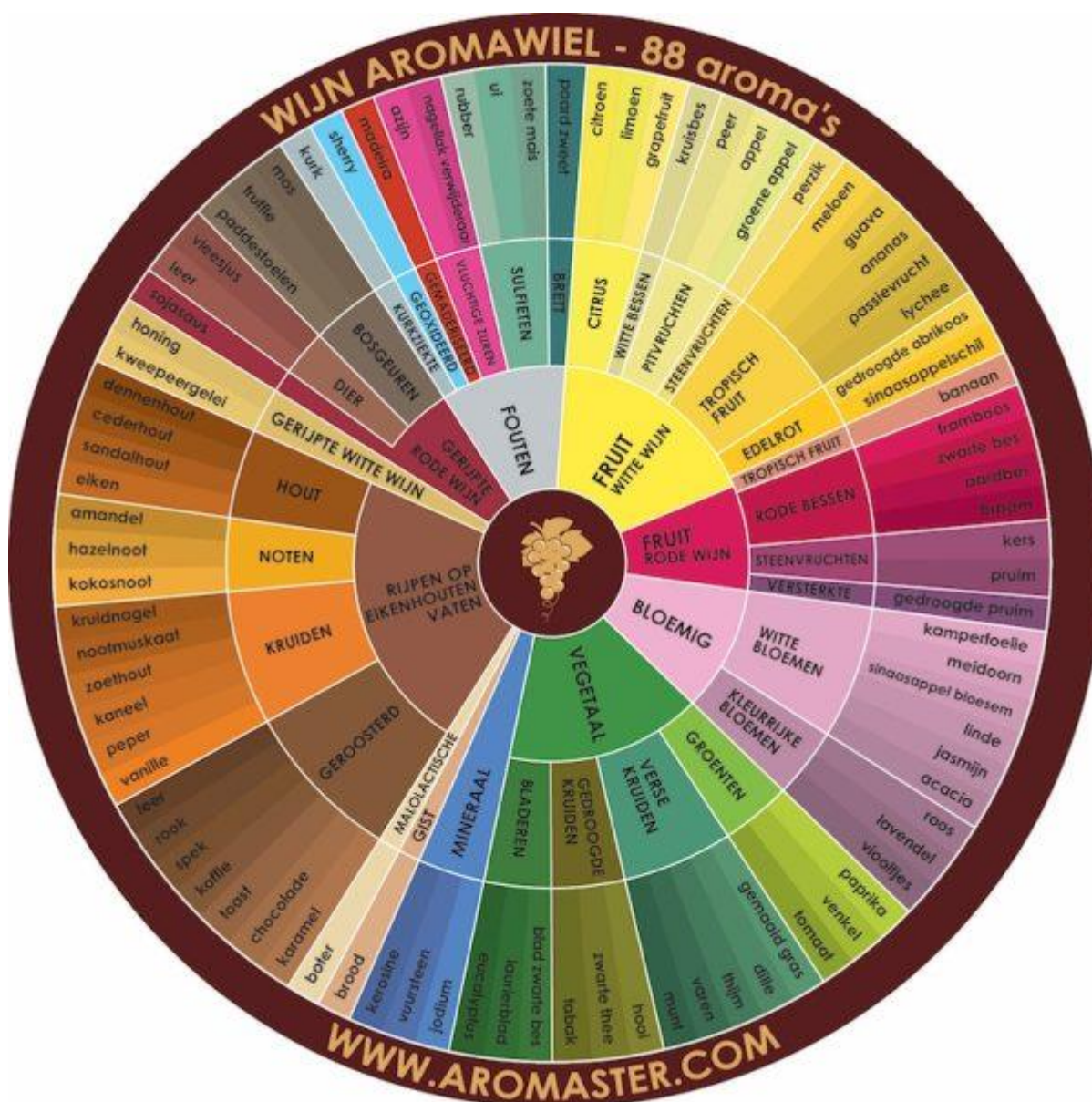
Dat onderscheid is belangrijk. Je hoeft een wijn namelijk niet lekker te vinden om hem goed te kunnen analyseren. Een wijn kan bijvoorbeeld aroma's van groene paprika, zwarte peper, eucalyptus en vanille hebben, terwijl je persoonlijk niet van dat type wijn houdt. Het herkennen van aroma's staat dus los van je persoonlijke voorkeur.

Tijdens een degustatie proberen we daarom eerst **waar te nemen** en pas daarna te **beoordelen**.



3.4 Het aromawiel

Om ons te helpen bij het herkennen en benoemen van geuren bestaat er een hulpmiddel dat we het **aromawiel** noemen, een soort **landkaart van geuren**.



Het doel van wijnproeven is niet om zoveel mogelijk aroma's te kunnen opnoemen. Een eenvoudige beschrijving als "ik ruik vooral donker fruit, wat kruidigheid en een duidelijke houttoets", kan soms veel informatiever zijn dan een hele rits afzonderlijke aroma's op te sommen.

Bovendien kan het benoemen van steeds meer aroma's leiden tot wat we de **suggestieval** kunnen noemen. Zodra iemand naast jou zegt "ik ruik duidelijk vanille", kan je hersenen zich daarop gaan richten en begin je misschien inderdaad vanille te ruiken. Daarom is het interessant om tijdens een degustatie eerst **zelf te ruiken**, voordat we elkaars antwoorden horen.

Er is aangetoond dat onze hersenen meer dan 1000 aroma's (her)kennen en opslaan. Omdat de smaakbeleving plaatsvindt in het onbewuste gedeelte van onze hersenen is het zeer moeilijk om 'bewust' over smaak te praten. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld het zien van kleuren, wat wel in het bewuste deel van de hersenen plaatsvindt.

Eén van die structuren die als kapstok kunnen dienen is aangereikt door professor oenoloog Émile Peynaud die 10 hoofdgroepen onderscheidt, die ook in het aromawiel vervat zitten :

1/. Florale aroma's : Rozen, acacia, viooltjes, vlierbloesem, perzikenbloesem, lindebloesem, hyacint, kamperfoelie, geranium, sering, oranjebloesem ...

2/. Fruitige aroma's : terug onder te verdelen in een aantal families :

- a. Groen fruit : groene appel, kruisbessen, witte perzik,...
- b. Citrusvruchten : onrijp exotisch fruit, citroen, pompelmoes, ...
- c. Inheems fruit : rijpe appel, peer, abrikoos, perzik, cassis, kers, kriek, framboos, zwarte bessen, kweeper, aardbei, pruim, ...
- d. Tropisch fruit : ananas, banaan, mango, meloen, passievrucht, ...
- e. Gestoomd & gedroogd fruit : jam, rozijnen, appelmoes, overrijpe banaan, (gedroogde) abrikoos, (gedroogde) pruim, (gedroogde) vijgen,...

3/. Vegetale aroma's : gras, hooi, groen bladeren, tabak, kreupelhout, aarde, gronderig, humus, groene boontjes, paprika, munt, natte bladeren, eucalyptus, ...

4/. Minerale aroma's : stoffig, vuursteen, koude impressies, kalk, silex, natte leisteen, ziltig, ...

5/. Kruidige aroma's : anijs, peper, kruidnagel, tijm, laurier, kaneel, truffel, ...

6/. Houtige aroma's : zoethout, vanille, cederhout, sigarenkist, nat kreupelhout, ...

7/. Gebrande aroma's : tabak, geroosterd, toast, vuursteen, leder, gebrande koffie, cacao, chocolade, karamel, geroosterd brood, rokerig, ...

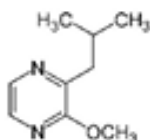
8/. Animale / dierlijke aroma's : humus, leer, paddenstoel, muskus, wild, natte pels, stalgeuren, 'putje', ...

9/. Scheikundige aroma's : petroleum, bijenwas, boenwas, medicinaal, terpentijn, wierook, solvent (nagellak), zwavel, azijn, hars, rubber, ...

10/. Lactische aroma's : gist, deeg, boter, vet, yoghurt, kaas, mout, soja, ...

3.5 The Art of Tasting - 10 referentie-aroma's

➤ Groene paprika



Groene paprika geeft een duidelijke **groene, plantaardige en frisse** geurindruk.

Een **primair aroma**. De stof wordt sterk geassocieerd met Cabernet Sauvignon, Carménère en Cabernet Franc. In mindere mate is de smaak ook terug te vinden in Merlot.

De stof komt in vrije, vluchtige vorm voor in het vruchtvlees en de schil van de druif.

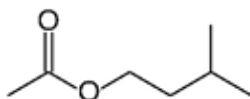
Rijpheid is een cruciale factor. Dit aroma overheerst heel vroeg in de rijpingscyclus van de druif, en neemt daarna gestaag af.

De **temperatuur in de wijngaard** is een andere factor : koelere omstandigheden leiden tot hogere waarden van dit aroma. Door de klimaatverandering komt dit specifiek aroma minder vaak voor.

Bodems met veel voedingsstoffen en een goed watervasthoudend vermogen (bijv. diepe kleigronden) bevorderen de groei van de wijnstok, en worden daarom in verband gebracht met hogere paprika geurstoffen.

Typische wijnstijlen : Bordeaux linkeroever, Loire - Chinon met de Cabernet Franc, Chileense Carménère

➤ Banaan



Banaan is een **secundair aroma**, en een goed voorbeeld van een fruitige geur die ons kan helpen om **fermentatieve aroma's** te begrijpen.

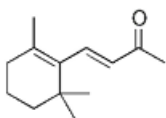
Dit aroma wordt tijdens de gisting door gist geproduceerd. In rode wijnen worden hoge concentraties aangetroffen in wijnen die zijn gevinifieerd volgens de 'macération carbonique' techniek of koolzuurmaceratie ook wel de méthode Beaujolais genoemd. De intensiteit van het aroma verminderd met tijd.

Koolzuurmaceratie is een verwerkingstechniek voor rode druiven, waarbij hele trossen in een vat worden geplaatst dat wordt gevuld kooldioxide. Het kooldioxide creëert een anaërobe omgeving : de druiven hebben geen toegang meer tot zuurstof. Onder dergelijke anaërobe omstandigheden verloopt het metabolisme in de druiven anders. Appelzuur wordt omgezet in alcohol, totdat de druiven een alcoholgehalte van ongeveer 2% bereiken, waarna de druiven openbarsten. Dit duurt doorgaans ongeveer een week en het proces vindt plaats bij een temperatuur van ongeveer 30 °C.

Het sap van deze druiven ondergaat vervolgens een reguliere alcoholische gisting. Het resultaat is een wijn met een diepe kersrode kleur, weinig tannine, een laag zuurgehalte en een fruitig karakter, bedoeld voor vroege consumptie.

Typische wijnstijlen : Beaujolais Nouveau, Pinotage. Ook buiten de Beaujolais worden wijnen geproduceerd die een koolzuurmaceratie hebben ondergaan.

➤ **Violtjes**



Een **primair, floraal aroma** dat eigenlijk een afbraakproduct is van een specifiek kleurpigment, genaamd β -caroteen, zit voornamelijk in de schil druiven, en biedt bescherming tegen zonnebrand.

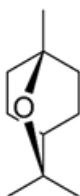
Aangezien rode wijnen standaard in contact komen met de schil (en witte wijnen doorgaans niet), komt de van carotenoiden afkomstige violette smaak vooral voor in rode wijnen.

De concentratie van uiteindelijk dit aroma wordt voornamelijk beïnvloed door **blootstelling aan zonlicht**. Hoge zonlichtniveaus, als gevolg van een lage breedtegraad, grote hoogte of een gunstige ligging, leiden allemaal tot hogere gehalten aan carotenoiden.

Ook de **vorm van de druiven** hebben hierin een impact. Kleinere druiven hebben een grotere schil-vruchtvleesverhouding. Aangezien carotenoiden zich concentreren in de schil, kun je hogere gehalten verwachten in kleinere druiven.

Typische wijnstijlen : wijnen gemaakt van bijvoorbeeld de druivensoorten Malbec, Pinot Noir, Corvina, Nebbiolo, Syrah, Cabernet Franc, Touriga Nacional en Nerello Mascalese. Ook een 'macération carbonique' kan bijdragen aan meer uitgesproken violtjesachtige tonen.

➤ **Eucalyptus**



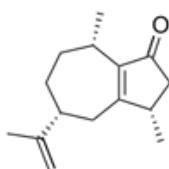
Eucalyptus is een zeer herkenbare geur met een **frisse, groene en aromatische** indruk.

Een **primaire aroma**, afkomstig van druiven die in de buurt van eucalyptusbomen worden geteeld. **Eucalyptol**, binnen de scheikunde een terpeen genaamd, verdampt uit eucalyptusbladeren, verspreidt zich vervolgens door de lucht en hecht zich aan druivenschillen, stengels en bladeren. Wanneer die druiven worden gebruikt om wijn te maken, wordt de eucalyptusmaak uit de schillen geëxtraheerd. Deze smaak komt alleen voor in rode wijnen, aangezien contact met de schil nodig is voor de extractie van de smaak.

Bepaalde druiven, zoals de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Carménère, produceren ook kleine hoeveelheden eucalyptol. Onder normale omstandigheden zal de smaak van groene paprika de eucalyptusmaak overheersen. Eucalyptol afkomstig van druiven, in combinatie met eucalyptol afkomstig van bomen, kan leiden tot een sterker waargenomen eucalyptusmaak.

Typische wijnstijlen : Australische rode wijnen, aangezien de eucalyptusboom inheems is in Australië, Chili (waar enorme velden met commercieel gekweekte eucalyptusbomen te vinden zijn), Zuid-Afrika, Californië, en Portugal. Rode wijnen uit deze gebieden kunnen uitgesproken eucalyptustonen vertonen.

➤ **Zwarte peper**



Zwarte peper behoort tot de **kruidige en specerijachtige** geuren.

Een **primaire aroma**. De chemische verbinding, **rotundone** genaamd, wordt aangemaakt door een beperkt aantal druivensoorten, met name Syrah, en concentreert zich in de schil en steeltjes. De smaak is in de druif aanwezig in zijn vrije vorm. Dit betekent dat de smaak al waarneembaar is bij het proeven van druiven in de wijngaard; er is geen gisting nodig om deze vrij te maken.

Syrah produceert de hoogste concentraties van de stof wanneer de druif wordt geteeld

bij de onderste temperatuurgrens waar hij kan rijpen. Syrah wordt geteeld in gematigde, warme en hete klimaten, waarbij gematigde klimaten de meest peperige Syrah opleveren. Ook schaduwrijke omstandigheden in de wijngaard bevorderen het rotundonegehalte. Een grotere toegang tot water leidt eveneens tot een sterkere ontwikkeling van deze stof in de druiven.

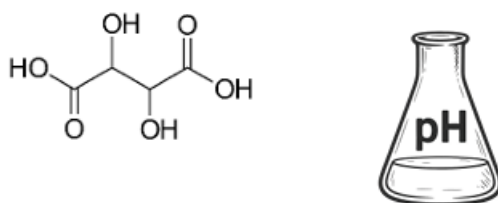
Dit aroma ontwikkelt zich vrij laat in de rijpingscyclus van de druif, dus een latere oogst wordt geassocieerd met hogere rotundonegehaltenes.

Aangezien rotundone in hogere concentraties in de schil aanwezig is dan in het vruchtvlies, zou je kunnen denken dat extra maceratie tot hogere gehaltenes leidt. Dit blijkt echter niet het geval te zijn. Maceratie vóór en na de gisting leidt niet tot hogere rotundonegehaltenes. Het lijkt erop dat gisting op de schil voldoende is voor het grootste deel van de rotundone-extractie, en dat de extractietijd geen beperkende factor is. Rotundone is een zeer stabiele smaakstof en wordt niet beïnvloed door gist, bacteriën of vatrijping.

Een bijzonderheid, deze stof komt ook voor in de witte druivensoort Grüner Veltliner.

Typische wijnstijlen : Syrah uit de Noordelijke Rhône, Syrah uit koelere regio's in de Nieuwe Wereld, zoals Grampians (Australië), Central Otago (Nieuw-Zeeland) en Niagara (Canada).

➤ Wijnsteenzuur



Zuur is geen aroma in dezelfde betekenis als vanille, banaan of chocolade. Het is een **smaaksensatie** die we in de mond waarnemen. Toch nemen we in deze workshop wijnsteenzuur op als referentie, omdat het interessant is om bewust te ervaren hoe zuur zich verhoudt tot geur.

Druivenrassen lopen sterk uiteen wat betreft hun zuurgehalte. Voorbeelden van druiven met een hoog zuurgehalte zijn Cabernet Sauvignon en Sangiovese.

Tijdens de rijping neemt het zuurgehalte van de druiven aanvankelijk toe, waarna het weer afneemt. Appelzuur (het andere belangrijke zuur afkomstig uit druiven) wordt in grotere mate beïnvloed; wijnsteenzuur is het stabielere zuur. Wijnsteenzuur en appelzuur zijn qua smaak vrijwel niet van elkaar te onderscheiden, dus hun verschil in stabiliteit is belangrijker, waarbij wijnsteenzuur het stabielere van de twee is.

Appelzuur wordt echter vooral beïnvloed door twee technieken: malolactische omzetting en koolzuurmaceratie of 'macération carbonique'.

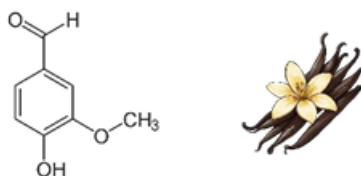
Appelzuur wordt tijdens de malolactische omzetting omgezet in melkzuur. Deze omzetting vindt plaats door melkzuurbacteriën. Het belangrijkste effect is een algehele vermindering van de zuurgraad. Melkzuur is een veel zwakker zuur : de zuurintensiteit van appelzuur is ongeveer drie keer zo groot als die van melkzuur. De meeste rode wijnen ondergaan dus een malolactische omzetting.

Appelzuur kan ook worden afgebroken tijdens koolzuurmaceratie. Aangezien de zuurgraad bij deze techniek al afneemt, ondergaan deze wijnen meestal geen malolactische omzetting meer.

Wijnsteenzuur kan een zout vormen met kalium. Dit zout (kaliumbitartraat) verschijnt als kleine kristallen in wijn en wordt gewoonlijk tartraten genoemd. Aangezien deze kristallen door de meeste consumenten worden afgewezen, wordt wijn doorgaans gestabiliseerd voordat deze op de markt wordt gebracht. Stabilisatie houdt de geforceerde vorming van tartraten in, die vervolgens worden uitgefilterd.

De vorming en verwijdering van tartraten leidde tot lagere wijnsteenzuurgehaltenes en daarmee tot een verminderde zuurheid. Er zijn ook aanwijzingen dat bodems met een hoog kaliumgehalte (zoals die in Australië) leiden tot meer tartraatvorming en bijgevolg tot een lager waargenomen zuurgehalte.

➤ Vanille



Vanille is een **secundair aroma** dat wordt geassocieerd met **rijping op eikenhout**. Eikenhout bevat een structurele component die '**lignine**' wordt genoemd, die tijdens de vervaardiging van het eikenhouten vat wordt omgezet in vanilline. Tijdens de rijping op eikenhout wordt de vanilline vervolgens in de wijn opgenomen.

Verschillende factoren bevorderen de extractie van eikenaroma's in het algemeen. **Nieuwe eiken vaten** geeft meer aroma af in vergelijking met ouder eiken (gebruikte vaten). **Kleinere vaten** hebben relatief gezien een groter contactoppervlak tussen het eikenhout en de wijn, wat resulteert in meer eikenaroma in vergelijking met grotere vaten. Een **langere duur van de eikenrijping** (bijv. 24 maanden vs 6 maanden) zal ook het gehalte aan eikenaroma's verhogen, hoewel het grootste deel van de extractie plaatsvindt in de eerste maanden van de eikenrijping.

Er zijn aanwijzingen dat een hoger **alcoholgehalte** van de wijn leidt tot een sterkere extractie van eikenaroma's.

Van **sterk 'toasted' / gebrande eikenhouten vaten** is bekend dat ze meer vanilline bevatten dan vaten met een lichte of gemiddelde toasting. Dit komt doordat de voorloper 'lignine' alleen onder invloed van hitte wordt omgezet in vanilline.

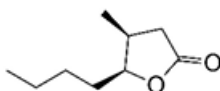
Er zijn aanwijzingen dat gist vanilline kan afbreken in vanillylalcohol, een verbinding met een veel hogere detectiedrempel (en dus een geringere invloed op het aroma) dan vanilline. Dit betekent dat tijdens de rijping op de droesem, wanneer de gist nog actief is, het vanillinegehalte kan dalen.

Ook het **origine van het eikenhout** speelt een belangrijke rol. Zo blijkt dat Amerikaans eikenhout meer vanillearoma's oplevert dan Frans eikenhout. Dit komt voornamelijk door de grotere porositeit van Amerikaans eikenhout ten opzichte van Frans eikenhout, waardoor de extractie sneller verloopt. Het hogere vochtgehalte en de fijnere nerf van Frans eikenhout zorgen er bovendien voor dat het hout minder reageert op hitte tijdens het roosteren van de vaten, waardoor er minder omzetting naar vanilline plaatsvindt.

Bij mousserende wijnen die volgens de traditionele methode worden gemaakt, kan zich na het *degorgeren / de ontgisting* vanilline vormen.

Typische wijnstijlen : talrijke wijnen die op eikenhout zijn gerijpt zoals Rioja, Bordeaux, Bourgogne, Barolo, Brunello di Montalcino, om er maar een paar te noemen. Talrijke Syrah-, Cabernet Sauvignon- en Pinot Noir-wijnen uit de Nieuwe Wereld.

➤ Kokosnoot

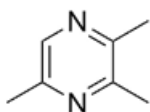


Een **secundair aroma** dat wordt geassocieerd met rijping op eikenhout. Tijdens de rijping op eikenhout wordt **whisky-lacton** in wijn de afgegeven. In tegenstelling tot andere eikenhoutaroma's zoals vanille en chocolade, die niet in het hout zelf voorkomen, is whisky-lacton wel in eikenhout aanwezig.

Whisky-lacton komt in hogere concentraties voor in Amerikaans eiken dan bij Franse eiken. Tijdens de vatenproductie bevordert een lichtere toasting de gehaltes aan whisky-lacton.

Typische wijnstijlen : veel Rioja-producenten, met name de meer traditionele, gebruiken Amerikaans eiken.

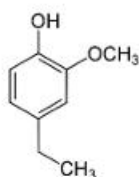
➤ Chocolade



Een **secundair aroma** die wordt geassocieerd met rijping op eikenhout. Smaken zoals chocolade en vanille zijn het resultaat van de Maillard-reactie (een chemische reactie tussen aminozuren (eiwitten) en suikers die ontstaat bij het verhitten van voedsel), die plaatsvindt tijdens het branden van het eiken vat. Tijdens de rijping op eikenhout wordt de chocoladesmaak vervolgens in de wijn opgenomen.

Typische wijnstijlen : Rioja, Bordeaux, Bourgogne, Barolo, Brunello di Montalcino, om er maar een paar te noemen. Talrijke Syrah-, Cabernet Sauvignon- en Pinot Noir wijnen uit de Nieuwe Wereld.

➤ Leder



Een **tertiair aroma** dat wordt geproduceerd door *Brettanomyces* (Brett). Brett is een gistsoort die vaak als wilde gist wordt beschouwd, omdat deze nooit als gekweekte gist aan wijn wordt toegevoegd. In plaats daarvan leeft deze in de omgeving van de wijnmakerij en kan deze onder bepaalde omstandigheden meegisten in de wijn.

Het druivenras heeft invloed op de vorming van Brett. Druiven met een hoog zuurgehalte leveren wijnen op die minder vatbaar zijn voor Brett, aangezien SO₂ bij een hoog zuurgehalte effectiever is. Dit is een van de redenen waarom Brett minder vaak voorkomt in witte wijnen.

Er zijn gegevens die aantonen dat Pinot Noir hogere gehalten bevat in vergelijking met andere rode druivensoorten.

Spontane gisting leidt tot sterkere Brett-aroma's dan het gebruik van gekweekte gist. Het gebruik van zwaveldioxide beperkt de vorming van Brett-aroma's. Spontane malolactische omzetting maakt wijn ook vatbaar voor Brett-aroma's (in plaats van het toevoegen van gekweekte melkzuurbacteriën). Rijping op vat wordt ook in verband gebracht met Brett-aroma's, aangezien Brett graag in eikenhout leeft.

Typische wijnstijlen : Cabernet Franc uit de Loire, traditionele Rioja, Châteauneuf-du-Pape, rode Bourgogne.

3.6 Aroma's toegepast in praktijk

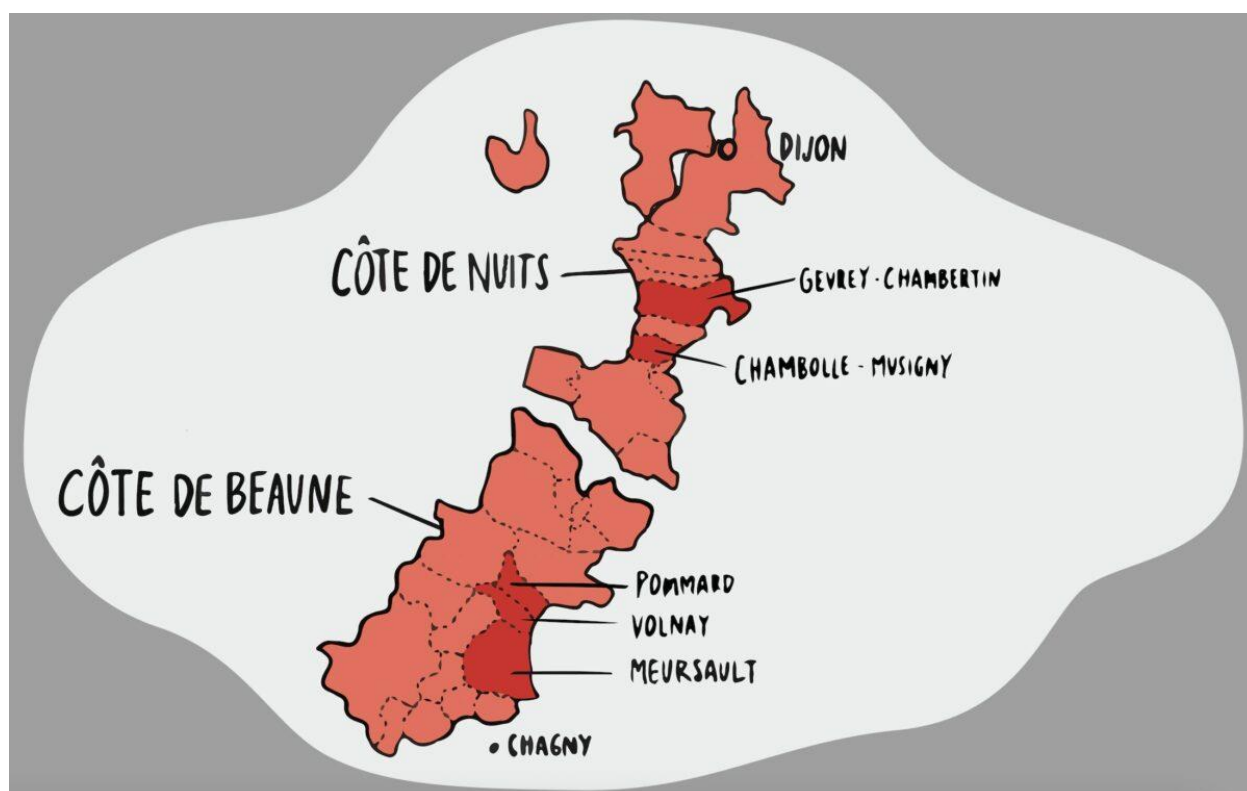
Voor de praktische toepassing van het ontdekken van aroma's in rode wijn, heb ik 4 regio's binnen Frankrijk geselecteerd, elk met hun eigen specifieke druivenrassen of cépages, terroirs en vinificaties, die daarbij ook al eens kunnen voorkomen bij de Meesterproeven van de Nationale Wijngilde in het najaar. Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux en de Rhône. Bij elk van deze regio's worden voor de meest gangbare cépages de primaire, secundaire en tertiaire aroma's besproken, en aan de hand van de wijnen in het glas gaan we nagaan we deze ook kunnen identificeren.

3.6.1 Bourgogne



Van noord naar zuid : 230 km

- Chablis et Grand Auxerrois
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais



Zowel voor zijn Pinot noir-wijnen als voor de chardonnay-wijnen wordt Bourgogne (en in het bijzonder de Côte d'Or) als referentie in de wijnwereld gebruikt.

✓ **Cépage : Pinot noir**

De Pinot noir druif heeft een dunne schil, met relatief weinig anthocyanen of rode kleurpigmenten, wat traditioneel lichter gekleurde wijnen oplevert. Echter is dit ook geen constante, door langere maceratie kan namelijk meer kleur onttrokken worden, waardoor er visueel 'al eens een vreemde eend in de bijt' kan zitten.



Primaire aroma's :



framboos



kers



aardbei



viooltjes

Secundaire aroma's :



vanille



brioche



toast

Tertiaire aroma's :



paddenstoel /
truffel

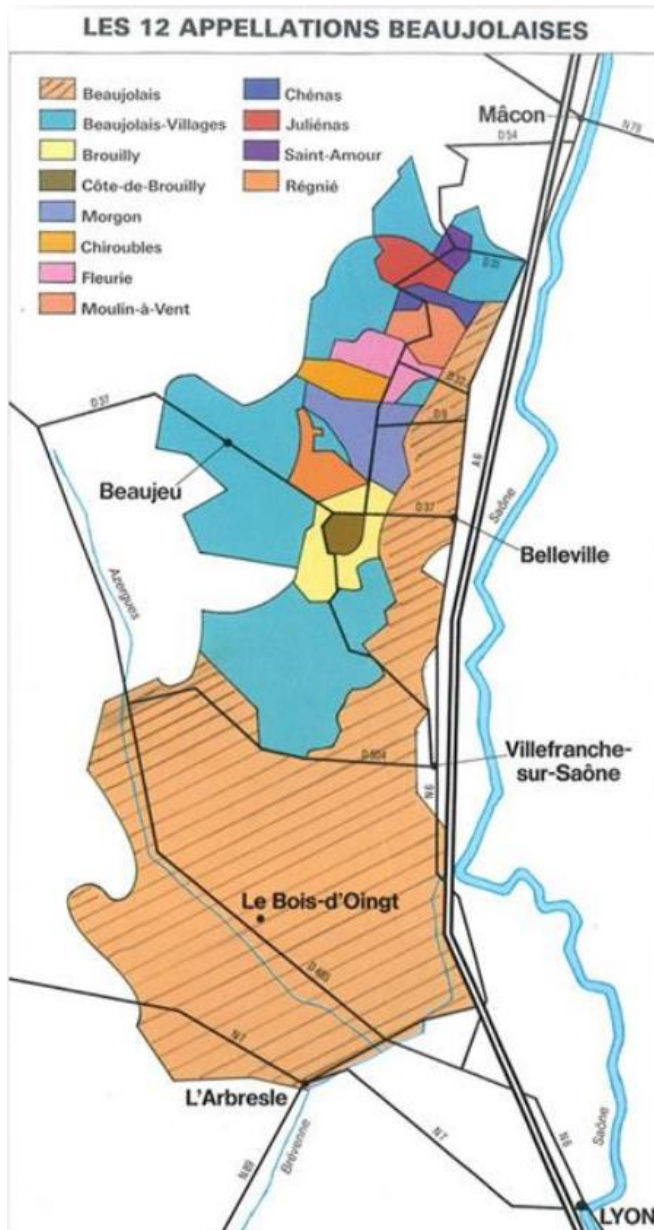


bosgrond



leder

3.6.2 Beaujolais



Van noord naar zuid : 55 km, 15 km breed

- Haut-Beaujolais :
 - ✓ Meer graniet ondergrond
 - ✓ De 10 Cru's
- Bas Beaujolais :
 - ✓ Meer klei, kalk en kiezel ondergrond
 - ✓ Beaujolais & Beaujolais Villages

Hoewel de Beaujolais tot de Bourgogne gerekend wordt, en er zelfs de grootste wijnstreek van is, zijn er toch een aantal markante verschillen. De terroir bestaat voor een groot deel uit een granieten en vulkanische bodem. Het klimaat is meer zuidelijker, met mediterrane invloeden.

De regio is in volle evolutie. De oppervlakte (13 500 ha) aan wijngaarden in de streek blijft echter afnemen en dit komt vooral door wijngaarden die verdwijnen in het zuidelijke deel van de streek

➤ **Cépage : Gamay**

Een Gamay-wijn is één van die wijnen waarbij een groot deel van het fruitkarakter in de wijn afkomstig is van de aroma's (en niet zozeer van de smaak). Het is een wijn die het best geserveerd wordt in een groot bolvormig Bourgogneglas om alle verbluffende fruitige en bloemige aroma's op te vangen.

Verwacht verse viooltjes en pioenroosbloemen verpakt in kersen en frambozen. Daarnaast gaat men ook vaak een aroma van bananen terugvinden in de Beaujolais, wat te maken heeft met de vinificatie volgens de (sémi)-carbonique methode, wat typisch is voor deze appellatie.

Primaire aroma's :



Secundaire aroma's :

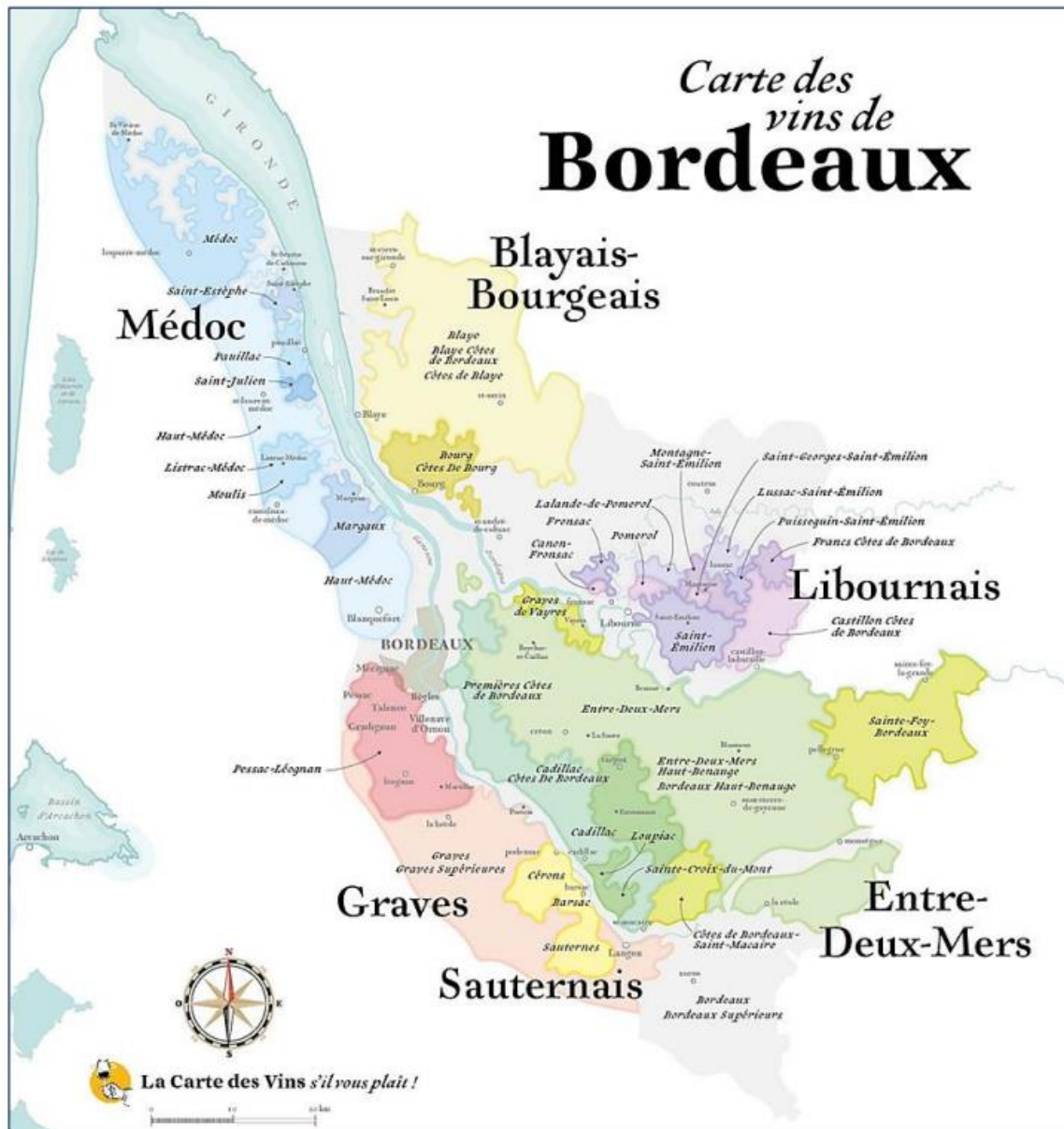


Tertiaire aroma's :



Bij **Beaujolais Nouveau / Beaujolais** is het fruit zeer direct en de koolzuurmaceratie duidelijk herkenbaar. In de **Crus**, vooral Morgon en Moulin-à-Vent, neemt daarentegen de traditionele schilweking en rijping toe : meer structuur, kruiden, aarde en uiteindelijk paddenstoel/truffelachtige tonen.

3.6.3 Bordeaux

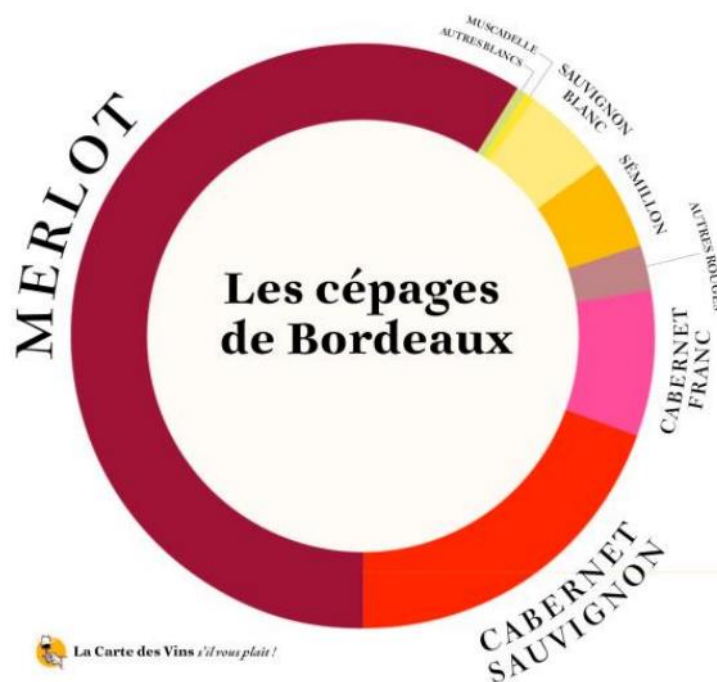


De totale regio bestaat 105 km van noord naar zuid en 150 km van oost naar west. De onderverdeling binnen de Bordeaux regio gebeurt aan de hand van de 3 rivieren, de Garonne en de Dordogne die uitmonden in de Gironde, die dan terug uitmondt in de Atlantische Oceaan.

De onderbodem binnen Bordeaux kan grotendeels in 3 categorieën onderverdeeld worden, wat dan ook weer bepalend is voor de voornaamste cépages die men er kan terugvinden. Aan de linkeroever van de Garonne is het vooral een kiezelbodem, tussen de Garonne en de Dordogne vindt men dan weer meer een klei- en kalkbodem terug en aan de rechteroever van de Dordogne is het dan weer een combinatie van beide, samen met ook een zandbodem.



De typische cépages voor de rode Bordeaux wijnen zijn Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot.



De aanplant van de blauwe druiven bedraagt ruwweg 90% van het totale areaal in Bordeaux, waarin men dan grofweg volgende onderverdeling kan maken :

- ✓ Merlot : 65% - de grootste oppervlakte
- ✓ Cabernet sauvignon : 23%
- ✓ Cabernet franc : 10%

De Cabernet Sauvignon gaat men vooral op de linkeroever van de Garonne terugvinden, de Cabernet Franc en Merlot gedijen dan weer beter op de rechteroever van de Dordogne. In het gebied tussen de Garonne en Dordogne, genaamd Entre-Deux-Mers vinden we dan weer meer de witte druivenrassen terug.

➤ **Cépage : Cabernet Sauvignon**

De druif brengt veel kleur, een pezige tanninestructuur en een donkere gesloten fruitsmaak bij. De druif houdt niet van vochtige klei en ontwikkelt zijn potentieel alleen op diep, goed afwaterend grind op de linkeroever. Hij is de koning van de top wijngaarden in de Haut-Médoc, van belang in Pessac-Léognan, maar veel minder belangrijk in de koelere klei van Saint-Emilion en Pomerol.

Typische aroma's zijn cassis, groene paprika, cederhout en laurier, maar evengoed pruim en sigarentabak.

Primaire aroma's :



cassis



pruim



braam



groene paprika



laurier

Secundaire aroma's :



toast



vanille



ceder



tabak

Tertiaire aroma's :



truffel



leder



gedroogd blad



sigardoos

➤ **Cépage : Cabernet Franc**

De Cabernet Franc is eigenlijk een ouder van de Cabernet Sauvignon, het gevolg van een kruising in de 17^{de} eeuw in Bordeaux. In de Médoc wordt ze als mengdruif gebruikt maar de druif is bijzonder belangrijk in Saint-Emilion en Pomerol. Ze groeit er vooral op kalksteengronden.

Primaire aroma's :



framboos



viooltjes



rode bes



groene paprika



grafiet

Secundaire aroma's :



toast



ceder



peper



kruidnagel

Tertiaire aroma's :



leder



tabak



ceder



gedroogde kruiden

➤ **Cépage : Merlot**

Merlot is koning in Saint-Emilion en Pomerol en bovendien in Bordeaux het meest aangeplante ras. Hij groeit best in vette maar koele, vochtige klei, geeft een hoge opbrengst, rijpt vroeg en brengt sappige wijnen voort met veel alcohol en kleur.

Primaire aroma's :



braam



pruim



kers



viooltjes

Secundaire aroma's :



toast



vanille



koffie

Tertiaire aroma's :



leder



tabak



chocolade



truffel

3.6.4 La Vallée du Rhône



Het wijngebied van de Vallée du Rhône strekt zich uit van Vienne tot Avignon, voornamelijk langs de oevers van de Rhône. De Rhône is ongeveer 800 km lang.

Het Noordelijke deel, la Vallée du Rhône Septentrionale, vindt men tussen Vienne en Valence en is vooral bepaald door de smalle vallei die de rivier in de graniet-ondergrond heeft uitgesleten.

Tussen de stad Valence en Montélimar, ligt een gebied van 44 km waar nauwelijks een wijnstok staat. Pas ten zuiden van Montélimar keert de wijnbouw terug. Men is dan in de zuidelijke Rhône, de Vallée du Rhône Méridionale, gekenmerkt door een droger klimaat met weinig regen en de zon schijnt hier langer en harder. Qua bodem hebben we hier meer alluviale afzettingen, klei en mergel.

De typische cépages van de Rhône zijn de Grenache Noir, Syrah en Mourvèdre.

➤ Cépage : **Grenache Noir**

Grenache is de druif bij uitstek in de zuidelijke Rhône. Ze levert frisse fruitige rode wijnen, soms helaas met een vrij hoog alcoholgehalte en wat lage zuren. Maar staat ook garant voor stevig gestructureerde wijnen die kracht en complexiteit vertonen. De druif verouderd behoorlijk maar gaat al snel verkleuren.

Qua aroma gaat men in de Grenache veel gestoofd 'jammy' fruit terugvinden, aardbei, pruimen, maar ook gedroogde kruiden (thijm, rozemarijn) en leder.

Primaire aroma's :



gestoofde
aardbei



zwarte kers



braam



Gestoofde
pruim

Secundaire aroma's :



peper



zoethout



gedroogde kruiden

Tertiaire aroma's :



leder



garrigue

➤ **Cépage : Syrah**

Syrah is de topdruif uit de noordelijke Rhône en is daar de enige blauwe druif in de AOP wijnen. De wijnen zijn donker van kleur en hebben behoorlijk complexe aroma's van zwart fruit (cassis) en hebben doorgaans veel tannine.

De wijnen verouderen ook zeer goed en gaan dan wel animale en medicinale aroma's krijgen.

Primaire aroma's :



braam



framboos



blauwe bessen



viooltjes



pruim

Secundaire aroma's :



peper



zoethout



rook

Tertiaire aroma's :



leder



gedroogde kruiden



truffel



tabak

➤ **Cépage : Mourvèdre**

Mourvèdre is een krachtige groeier die echter zeer laat rijpt en daardoor enkel en alleen in de warmere delen van de zuidelijke Rhône voorkomt. De wijnen zijn vaak donkergekleurd en krachtig intens. Mourvèdre veroudert zeer goed en wordt in assemblages heel dikwijls gebruikt om de oxidatie (vooral van Grenache) wat af te remmen.

Primaire aroma's :



braam



peper



pruim



zwarte bes

Secundaire aroma's :



peper



kruidnagel



garrigue



laurier



cacao

Tertiaire aroma's :



leder



gedroogde kruiden



truffel



tabak



wild

3.7 Besluit

Als afsluiting van deze cursus nemen we vooral mee dat **ruiken een vaardigheid is die je kunt trainen**. We hoeven daarvoor geen uitzonderlijk goede neus te hebben. Door bewust en aandachtig te ruiken, kunnen we onze waarneming steeds verder ontwikkelen.

Het **aromawiel, en de indeling in de 10 hoofdgroepen** zijn daarbij een waardevol hulpmiddel. Het helpt ons om geuren stap voor stap te verfijnen : van een algemene indruk naar een meer specifieke aromaomschrijving. Het is geen doel op zich, maar terug een hulpmiddel om beter te leren waarnemen, vergelijken en verwoorden wat we ruiken.

We hebben daarbij ook geleerd om onderscheid te maken tussen **primaire, secundaire en tertiaire aroma's**. Primaire aroma's zijn vooral afkomstig van de druif en het terroir, secundaire aroma's ontstaan tijdens de vinificatie en tertiaire aroma's ontwikkelen zich tijdens de rijping en veroudering van de wijn. Samen vormen ze het aromatische profiel van een wijn en vertellen ze iets over zijn oorsprong, bereiding en ontwikkeling.

De belangrijkste vaardigheden die we uit deze cursus meenemen, zijn dan ook :

- bewust leren ruiken en onze waarneming niet onmiddellijk beoordelen.
- geuren leren vergelijken en koppelen aan concrete referenties.
- het aromawiel gebruiken om onze waarnemingen te verfijnen.
- aroma's herkennen en in categorieën plaatsen.
- primaire, secundaire en tertiaire aroma's van elkaar leren onderscheiden.
- geur en smaak van elkaar leren onderscheiden.
- en vertrouwen krijgen in onze eigen waarneming, met het besef dat geur altijd persoonlijk en subjectief is.

De **tien aroma's** waarmee we vandaag gewerkt hebben, zijn dan ook geen lijst die we uit het hoofd moeten kennen. Ze zijn onze **trainingspartners**: hulpmiddelen om onze neus te oefenen en ons persoonlijke aromatische referentiekader verder uit te bouwen.

Zo sluiten we deze cursus niet af met een lijst van wat we moeten kennen, maar met een **manier van kijken, ruiken en proeven** die we bij elke volgende wijn opnieuw kunnen toepassen. Want hoe meer we ruiken, vergelijken en proeven, hoe beter we onze neus leren kennen — en hoe bewuster en intenser we van wijn kunnen genieten.

Dus zoals zo vaak...oefening baart kunst...maar met mate !
