

Iedereen kan

# Proeven als een Pro



TREE BOOKS

# Inhoud

Voorwoord 6

## Deel I 8

Iedereen kan proeven als een Pro,  
maar wat je nodig hebt, is een **methode**

- 1 De heilige graal van wijnproeven** 10  
(nou ja, het werkte voor mij)
- 2 Proef op de som** 18  
De Karaatmethode

## Deel II 56

Iedereen kan proeven als een Pro,  
maar wat je nodig hebt, is **kennis**

- 3 Wijn wordt gemaakt in de wijngaard** 58  
Alles begint met de oogst
- 4 Wijnmakers maken de wijn** 74  
Dat is toch vanzelfsprekend?
- 5 Evolutietheorie** 90  
Drinken of bewaren?

## Deel III 100

Iedereen kan proeven als een Pro,  
maar wat je nodig hebt, is **interpretatie**

- 6 Het karakter van wijn ontleed** 102  
Proeven als Pratt

## Deel IV 126

Iedereen kan proeven als een Pro,  
maar wat je nodig hebt, is **oefening**

- 7 De streken van de druif** 128  
De G-20
- 8 Reis om de wereld** 222  
in tachtig wijnen

## Deel V 320

Iedereen kan proeven als een Pro,  
maar wat je nodig hebt, is **nuance**

- 9 Proeven in de praktijk** 322  
Zeg het in je eigen woorden

- Dankwoord 332
- Literatuurlijst 333
- Register 334

## Voorwoord

Richard Pratt is een bekende fijnproever en wijnkenner. Zo nu en dan wordt hij uitgenodigd bij de familie Schofield en doet gastheer Mike Schofield een spelletje 'wijn raden' – met als inzet een kistje van de te raden wijn – met hem.

Deze keer schotelt Mike hem tijdens het diner een Bordeaux voor met de woorden 'Wedden dat je niet raadt waar deze vandaan komt?'. In aanwezigheid van mevrouw Schofield en hun bloedmooie achttienjarige dochter Louise aanvaardt Richard Pratt de weddenschap. Hij laat zelfs brutaal merken dat de gebruikelijke inzet wat hem betreft dit keer best verhoogd mag worden. Hoewel de gastheer niet uit is op een verhoging van de inzet, is hij er wél van overtuigd dat Pratt de wijn onmogelijk zal kunnen raden. Dus als Pratt hem blijft uitdagen, zegt Schofield toe te stemmen met iedere inzet van Pratt.

Pratt wil daarop wedden om de hand van Schofields dochter en stelt daar zijn twee kapitale herenhuizen in Londen tegenover. In eerste instantie wijst Schofield het ridicule voorstel van de hand. Maar dan realiseert hij zich dat hij zomaar twee huizen kan winnen... Tot ongeloof en ontzetting van moeder en dochter Schofield accepteert hij de weddenschap.

De sfeer aan tafel is op slag veranderd. Gespannen kijken de vrouwen toe hoe Pratt de wijn aan het proeven is. Hoe hij de kleur van de wijn bestudeert, zijn neus in het glas steekt, een slokje neemt en al slurpend de smaak van de wijn in zich opneemt. En hoe hij, hardop analyserend, eerst het gebied afbakent, dan

het jaartal kiest en ten slotte het domein bepaalt: het kleine Château Branaire-Ducru, een vierde cru uit de gemeente Saint-Julien, uit 1934.



Precies op het moment dat de Schofields – volledig in shock door deze voor onmogelijk gehouden demonstratie van blindproeven – hun emoties niet meer in bedwang kunnen houden, wordt de wijnkenner door de dienstmaagd ontmaskerd.

*Taste* van Roald Dahl uit 1945 is een vermakelijke satire op de wereld van het wijnproeven, al wordt wijnproeven er neergezet als een soort egotripperij tussen snobs die schijnbaar niets beters te doen hebben dan gokken welke Grand Cru Classé ze nu aan het proeven zijn. Het verhaal illustreert de dwaasheid van de overtuiging dat je een wijn tot op het detail van wijngaard, producent en jaartal nauwkeurig zou kunnen 'raden'.

Het plot onthult dan ook dat de enige manier om dit te doen, valsspelen is.

Onnodig te zeggen dat 'raden' en 'valsspelen' niet tot de principes van dit boek behoren. *Proeven als een Pro* is bedoeld voor iedereen die oprecht geïnteresseerd is in het beter proeven van wijn en het beter beschrijven van de smaak van wijn. Het beschrijven met woorden die – net als in een wetenschappelijk experiment – door iedereen worden begrepen en door anderen herhaald zouden kunnen worden als ze dezelfde wijn blind zouden proeven.

Iedereen kan *Proeven als een Pro* is ook bedoeld om liefhebbers meer zelfvertrouwen te geven. Niet alleen meer zelfvertrouwen bij het proeven zelf, maar ook om in gezelschap over wijn te durven praten.

Ten slotte hoop ik u met dit boek te enthousiasmeren en te inspireren. Ik ben zelf een bevlogen proever, gebeten door het onderwerp en gedreven om mijn enthousiasme over te brengen. Of dat ook lukt zal uit de ruim driehonderd pagina's blijken. Daarbij zou ik u om uw eerlijke terugkoppeling willen vragen; laat me weten wat beter of anders kan ([info@ceesvancasteren.com](mailto:info@ceesvancasteren.com)). Dat Master of Wine-diploma aan de muur geeft me misschien een zekere autoriteit maar betekent beslist niet dat ik de wijsheid in pacht heb.

Gusteau (in *Ratatouille*) zegt: 'Iedereen kan koken!'  
En vrij naar Gusteau zeg ik: 'Iedereen kan proeven (als een Pro)!'

Het is een kwestie van veel doen (en een beetje lezen).

Cees van Casteren MW  
Halfweg, 9 april 2020

Daarin heb ik het aantal aroma's beperkt tot de meest voorkomende. Dat maakt het kiezen makkelijker en heeft te maken met de 'Laing limiet'. Want hoewel we misschien wel duizenden geuren kunnen onderscheiden, heeft Laing – een Australische psycholoog – bewezen dat we in een mengsel niet meer dan vier geuren kunnen onderscheiden. Toch zul je bij de bespreking van de modelwijnen in dit boek geregeld meer dan vier aroma's in de Karaatmethode tegenkomen. Dat zijn de aroma's waarvan we weten dat ze in die wijn voorkomen, al kun je ze niet noodzakelijkerwijs allemaal tegelijkertijd onderscheiden.

Primaire aroma's zijn onderverdeeld in druif- en wijngaardaroma's, die op hun beurt weer onderverdeeld zijn in subgroepen als 'citrus' en 'floraal'. Dat is gedaan om je bij het ruiken te helpen. Ruik je iets 'floraal' of 'citrusachtigs'? Probeer het dan verder te preciseren (in bijvoorbeeld 'limoen' of 'bloesem').

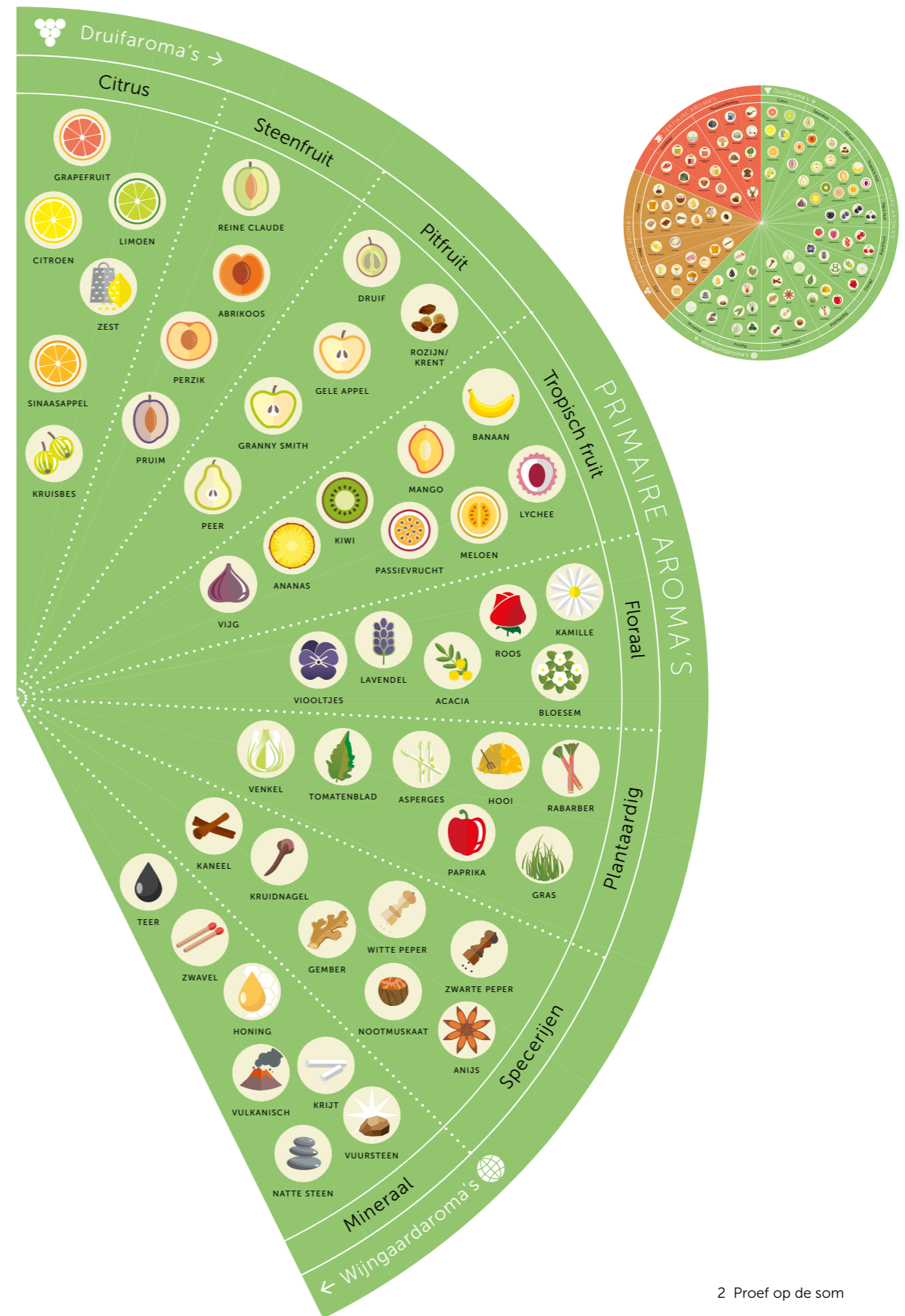
## A<sup>1</sup> PRIMAIRE AROMA'S

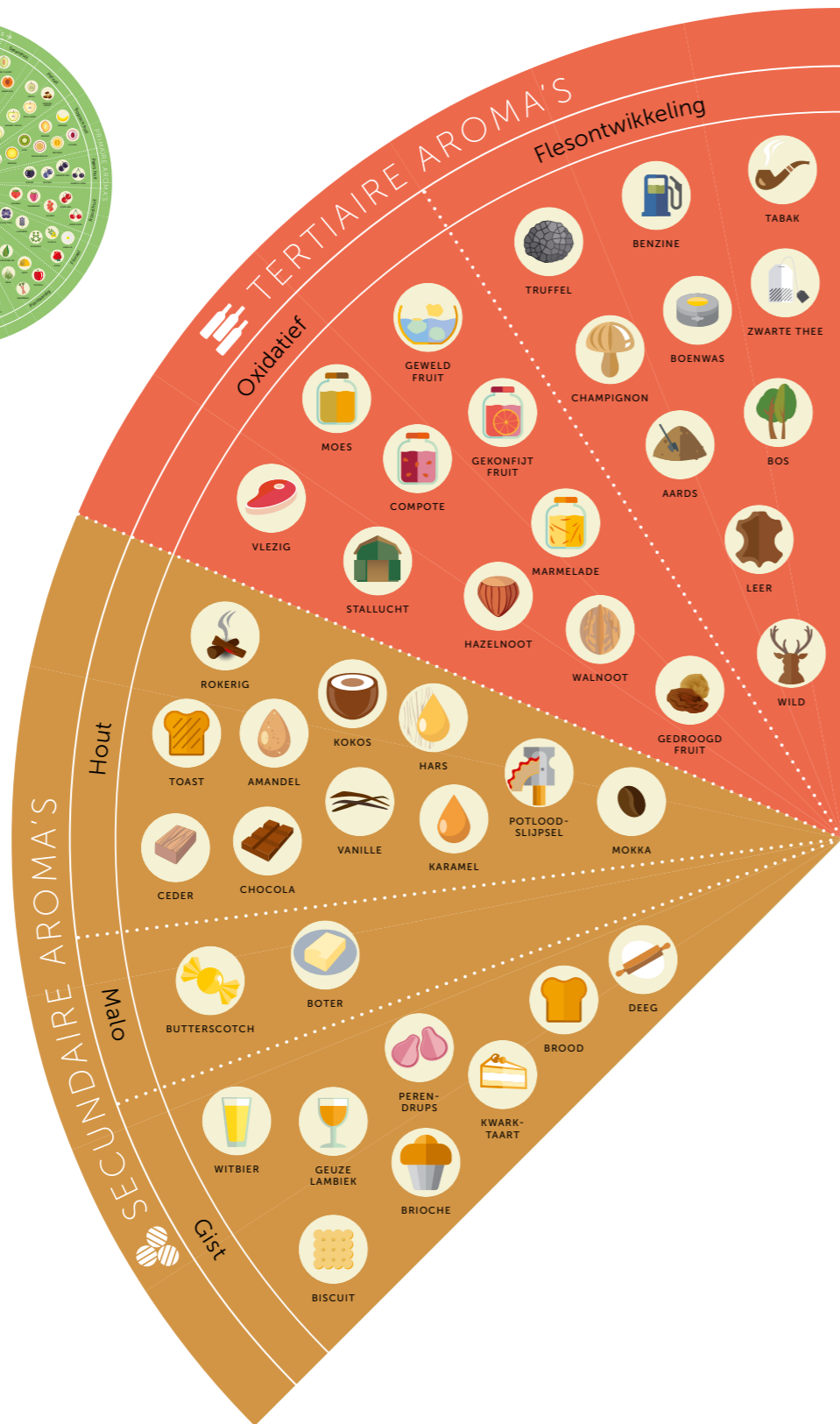
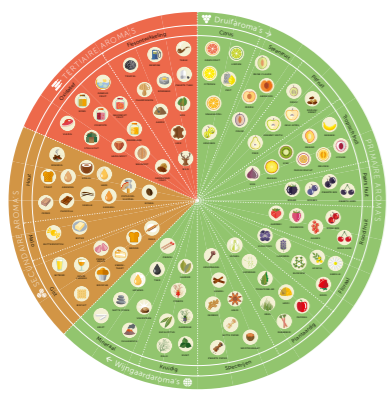
Ik neem een diepe snuif van de jonge Sauvignon Blanc uit Marlborough en ervaar een intens stuvende en onmiskenbare geur van primaire aroma's als kruisbes, grapefruit, groene appel, limoen, citroen en passiefruit. Dit alles noteer ik bij het commentaar.

BEGINNENDE PROEVEER		GEVORDERDE PROEVEER	
<b>K</b>	groengeel, helder	<b>K</b>	groengeel, helder
<b>A</b>	citrus, pitfruit, tropisch fruit	<b>A<sup>1</sup></b>	

Na de primaire aroma's is voor de gevorderde proevers de beurt aan de secundaire aroma's. Wellicht ten overvloede meld ik dat ze niet in elke wijn voorkomen, omdat een groot aantal wijnen zo worden gemaakt dat je alleen maar het pure fruit van de oogst ruikt en proeft.

Secundaire aroma's worden gecreëerd door het werk van de wijnmaker in de kelder. Denk aan geuren als vanille en toast, die ontstaan tijdens het contact met eikenhout.





## A<sup>2</sup> SECUNDAIRE AROMA'S

Ik neem een tweede snuif. Maar ik kan geen secundaire aroma's ontwaren. Daarom is de intensiteit bij A<sup>2</sup> laag.

BEGINNENDE PROEVER			GEVORDERDE PROEVER		
K		groengeel, helder	K		groengeel, helder
A		citrus, pitfruit, tropisch fruit	A <sup>1</sup>		
			2		

Vervolgens gaan we naar het laatste deel van de drietrapsraket: de tertiaire aroma's.

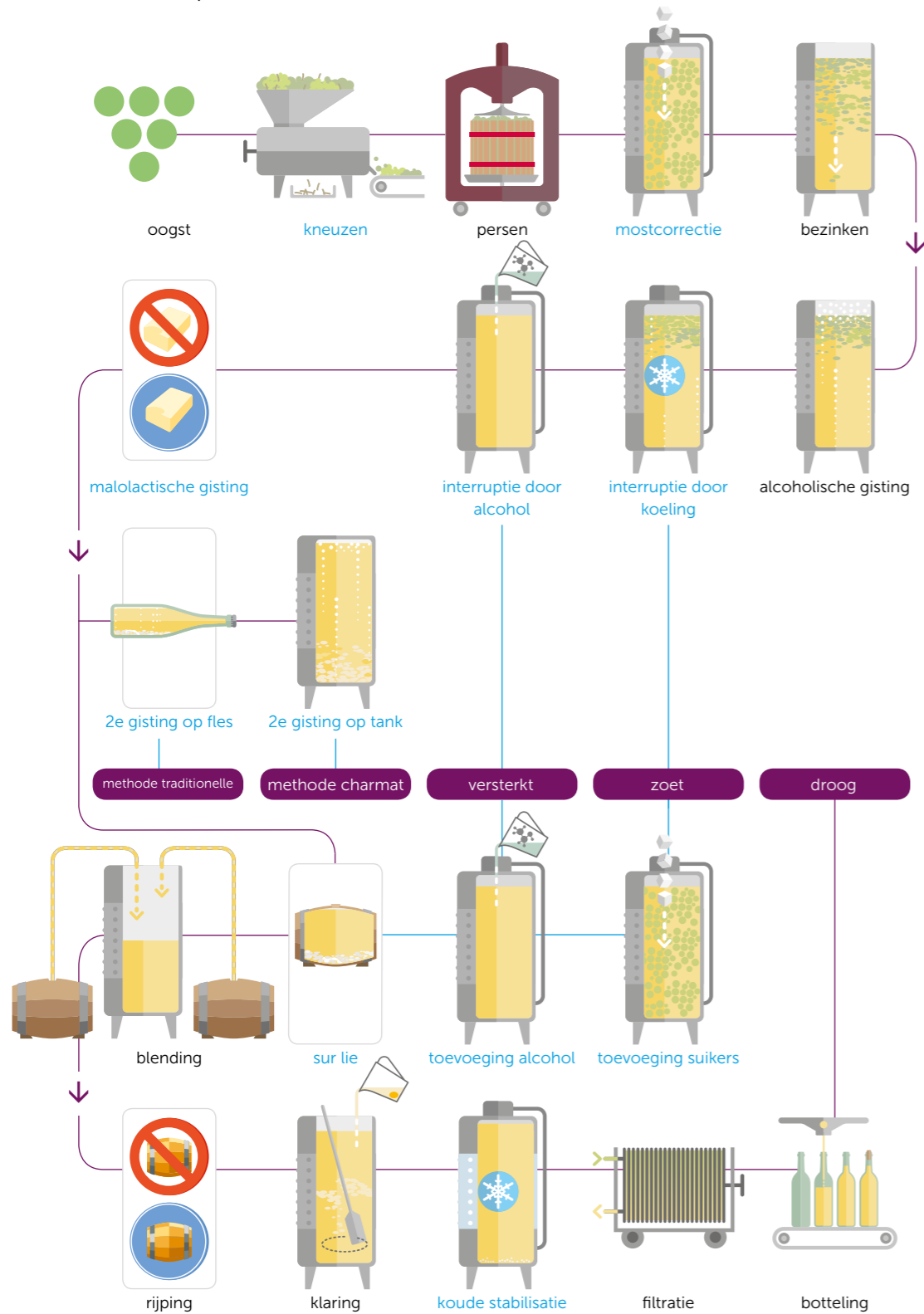
Zie voor de meest voorkomende tertiaire aroma's het aromawiel hiernaast. Let erop dat veel tertiaire aroma's (oxidatie in de neus) meestal gepaard gaan met oxidatie van de kleur. Als je veel tertiaire aroma's ruikt, moet je dat ook kunnen zien aan een ontwikkelde kleur.

## A<sup>3</sup> TERTIAIRE AROMA'S

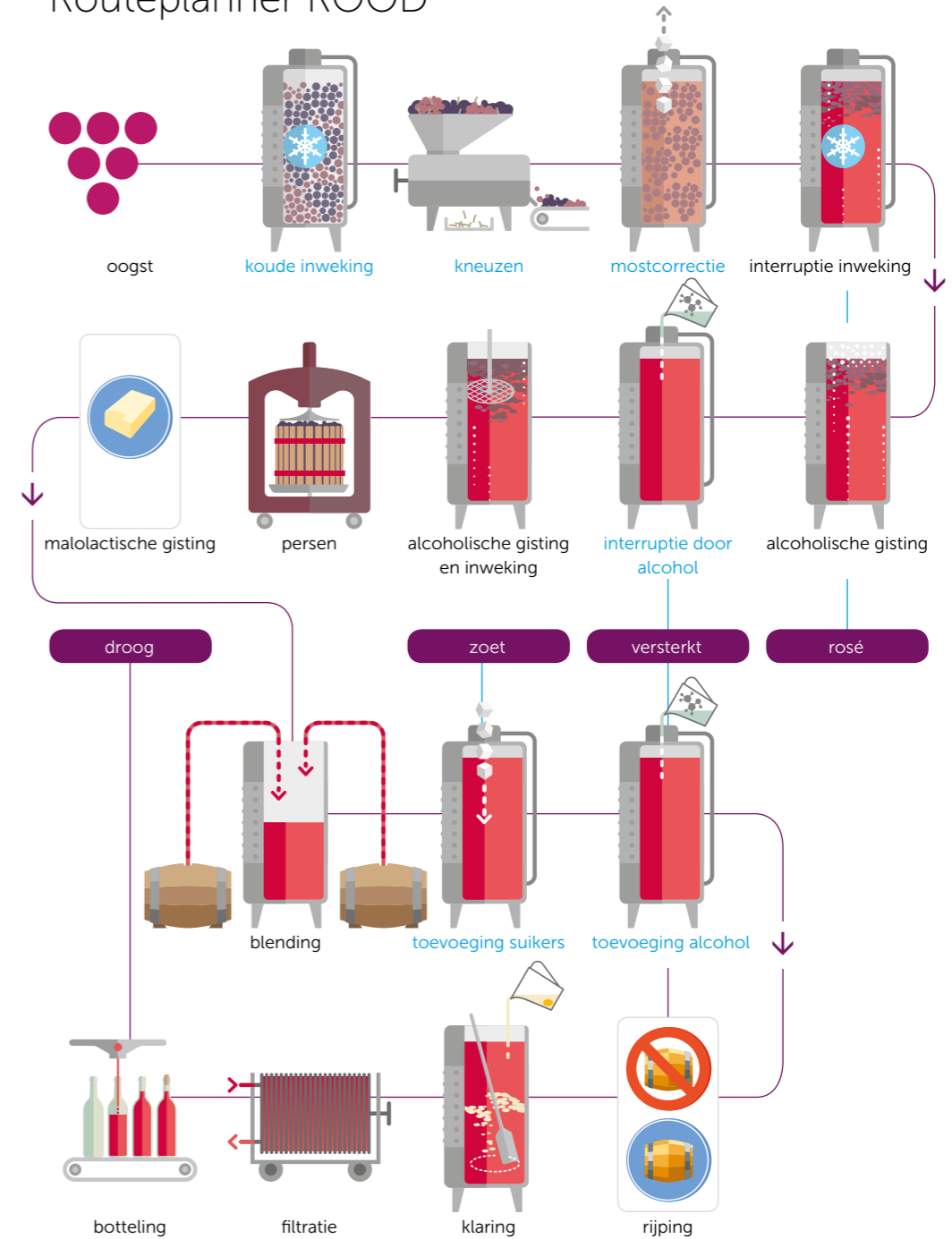
In de jonge Sauvignon Blanc uit Marlborough zijn geen tertiaire aroma's te ontdekken. De intensiteit van de A<sup>3</sup> is dan ook laag.

BEGINNENDE PROEVER			GEVORDERDE PROEVER		
K		groengeel, helder	K		groengeel, helder
A		citrus, pitfruit, tropisch fruit	A <sup>1</sup>		
			2		
			3		

## Routeplanner WIT



## Routeplanner ROOD



De metamorfose van druiven naar wijn gaat via een reeks van doordachte beslissingen en ingrepen door de wijnmaker. Aan de processtappen in zwart ontkomt de wijnmaker niet, maar die in blauw zijn optioneel.

# Deel IV

Iedereen  
kan proeven  
als een Pro,  
maar wat je  
nodig hebt,  
is  
oefening

In dit vierde deel worden de belangrijkste druivenrassen van de wereld behandeld. Van Albariño tot Zweigelt. In hoofdstuk 7 eerst de G-20 internationaal meest voorkomende druivenrassen. Die krijgen ieder een dashboard gevolgd door een selectie modelwijnen. In hoofdstuk 8 volgen nog eens minstens tachtig andere druiven, ieder met hun eigen modelwijn. In beide hoofdstukken is voor elke modelwijn de Karaatmethode uitgewerkt met een proefnotitie en conclusies.

Samen zijn ze de meest relevante wijnen in de wereld om mee te oefenen.

# 7

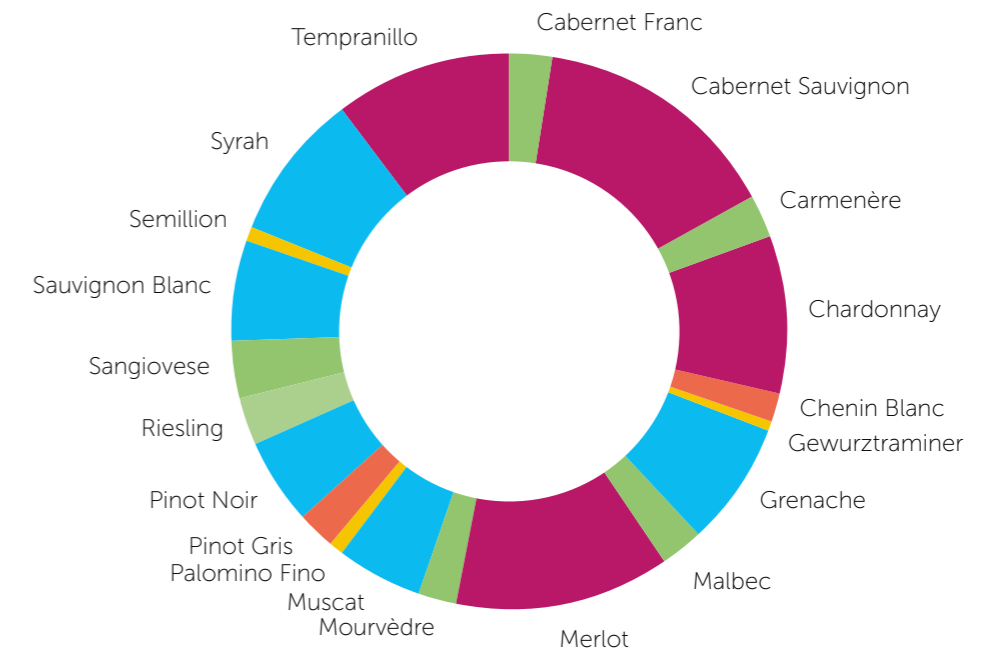
## De streken van de druif

### De G-20

De G-20 zijn de 'internationals' onder de druivenrassen, van Cabernet Franc tot Tempranillo. Samen maken ze ongeveer de helft uit van de wereldwijde aanplant. Hoe heterogener ze zijn, hoe meer modelwijnen na het dashboard zullen volgen.

Elke G-20 druif heeft een dashboard met drie tellers en enkele dashboardlampjes. De linker teller geeft aan hoe aromatisch de witte druiven zijn en hoe dik de schil van rode wijnen is. Zowel witte als rode wijnen hebben een rechter teller die aangeeft hoe gemakkelijk een druif zich aanpast aan uiteenlopende klimaten. De dashboardlampjes lichten op bij de meest voorkomende stijlen (droog, zoet, versterkt en mousserend) en als deze druif het liefst solo werkt of samen, met andere in een blend. Ten slotte ontbreekt uiteraard de hectareteller niet met het actuele aantal aangeplante hectares van die druif in de wereld.

Verder hierbij een overzicht van de G-20 druiven in termen van aangeplant oppervlak. De druiventrosjes (in de legenda hieronder) komen terug op de dashboardpagina's van hoofdstuk 7 en de modelwijnpagina's van hoofdstuk 8, gevolgd door het percentage dat ze uitmaken van de wereldwijde aanplant.



Na de dashboards volgen de modelwijnen van elke G-20 druif met een representatief voorbeeld van een producent. Elke voorbeeldwijn heb ik persoonlijk gekozen op basis van typiciteit, consistentie van kwaliteit en beschikbaarheid.



ka-ber-nè-fràh

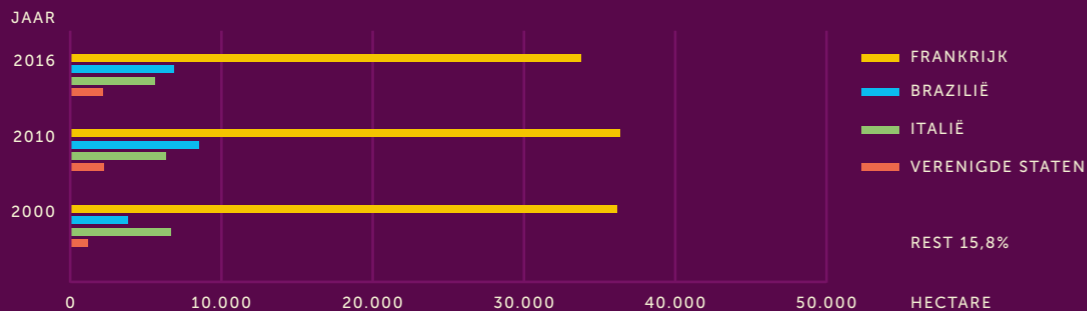
groot  
57.383 ha (1,30%)

# Cabernet Franc: die andere Cabernet

Bordo, Bouchet, Bouchy, Breton, Cabernet Franco, Cabernet Frank, Fer Servadou



Cabernet Franc doet het solo op de 'tuffeaux' (kalkstenen) hellingen van Chinon en Bourgueil in de Loire, waar het koele klimaat naast impressies van zwarte bes en bosbes ook voor kruidige paprika- en potloodslijpselachtige aroma's zorgt. Ook de nieuwe wereld heeft Cabernet Franc ontdekt als *monocépage* (gemaakt van één druivenras). Daarnaast maakt zijn uitgesproken kruidige stijl van Cabernet Franc een super blender en omdat hij vroeger rijpt dan de meeste andere druivenrassen is hij op de linkeroever de verzekeringspolis voor Cabernet Sauvignon. Op de koelere kleigronden van de rechteroever vormt hij de ruggengraat van St. Emilion en Pomerol, met name Cheval Blanc. De druif staat ook in Californië, Argentinië, Australië en Nieuw-Zeeland. In warmere gebieden heeft Cabernet Franc, een verre neef van Cabernet Sauvignon, een aantrekkelijk parfum van zwarte bes, bosbes en braam, terwijl hij in koelere gebieden een veel kruidiger wijn produceert met die paprika-aroma's en drogendere tannine.



Uit de cijfers van professor Anderson blijkt dat Cabernet Franc in steeds meer landen staat aangeplant, met Brazilië verrassenderwijs in de Top-3.



# Cabernet Franc's bakermat is de Loire

Anjou als wijngedebied omvat een breed spectrum aan wijnen en wijnstijlen, waaronder rood, rosé en wit, geproduceerd met verschillende niveaus van zoetheid. De generieke Anjou appellation strekt zich uit over meer dan 151 gemeenten. De basis voor Anjou Rouge is uiteraard Cabernet Franc met maximaal vijftig procent Cabernet Sauvignon, terwijl ook wat Pineau d'Aunis is toegestaan. Dit is een kruidige, fruitige stijl die door Parijzenaars zo wordt geapprecieerd als rode zomervijn.

BAUMARD, LE LOGIS, ANJOU, FRANKRIJK				
K	📶	dus: druif met dikke schil	paarsrood	dus: jonge wijn
A <sup>1</sup>	📶	🔍		dus: Cabernet Franc / koel klimaat
2	📶	dus: reductief wijnmaken		
3	📶	dus: jonge wijn		
R	📶	dus: droge wijn		
A	📶	dus: koel klimaat		
A	📶		12,5-13%, medium body	dus: koel klimaat
T	📶	dus: druif met dikke schil	drogend	dus: koel klimaat



**Proefnotitie:** deze diepgekleurde paarsrode wijn heeft medium intense aroma's van braam, rode en zwarte bes, en groene paprika. Hoge zuren, medium alcohol en drogende tannine.

**Aanvullende conclusies:** de lage relatieve intensiteit van A<sup>1</sup> leidt naar: de oude wereld, en de toets van groene paprika, samen met het paarse fruit, drogende tannine en hoge zuren leiden naar een koel gebied in de oude wereld, zoals de Loire.

10-15 °C  
 nee  
 tot € 50  
 5-10 jaar

**In de Chinon-stijl:** Saumur Champigny en Bourgueil (Loire, Frankrijk), Cabernet Franc (Noord-Italië), Carmenère (Maule, Curicó, Chili).



## Cabernet Franc uit Mendoza

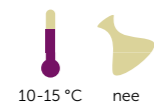
Hoewel Mendoza bekend is vanwege Malbec en vervolgens Cabernet Sauvignon, krijgt Cabernet Franc steeds meer erkenning. Anders van stijl dan in de Loire, rijper en voller door het woestijnklimaat (droog en warm, met veel UV en met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht), met dik rood en paars fruit, meer concentratie en zwoele tannine. Ook heeft deze Cabernet Franc een andere kruidigheid. De groene paprika van de Loire is veranderd in gegrilde rode paprika in Mendoza.

### BROQUEL, CABERNET FRANC, MENDOZA, ARGENTINIË

<b>K</b>		dus: druif met dikke schil	robijnrood	dus: drie tot vijf jaar oud
<b>A<sup>1</sup></b>				dus: Cabernet Franc
<b>2</b>		dus: lagering op eiken		dus: deels nieuw Frans eiken
<b>3</b>		dus: drie tot vijf jaar oud		
<b>R</b>		dus: droge wijn		
<b>A</b>		dus: heet klimaat		
<b>A</b>		dus: veel zon (hoge UV)	13,5-14,5%, volle body	
<b>T</b>		dus: druif met dikke schil	rijp en zwoel	dus: veel zon (hoge UV)



Riedel Vinum 6416-0



10-15 °C

nee



tot € 50



5-10 jaar

**In de Cabernet Franc Mendoza-stijl:**  
Cabernet Franc (Toscane, Italië), Cabernet Franc (Californië), Blaufränkisch (Burgenland, Oostenrijk).

**Proefnotitie:** deze diepgekleurde rode wijn heeft intense aroma's van braam, zwarte bes, bosbes, blauwe pruim, gegrilde rode paprika, vanille, toast, ceder en walnoot. Lage zuren, hoog alcohol en hoge maar rijpe, ja zelfs zwoele tannine.

**Aanvullende conclusies:** de hoge relatieve intensiteit van A<sup>1</sup> leidt naar: de nieuwe wereld, en samen met de rijpheid en body naar Mendoza, Californië, Washington State.



mega  
313.665 ha (6,99%)

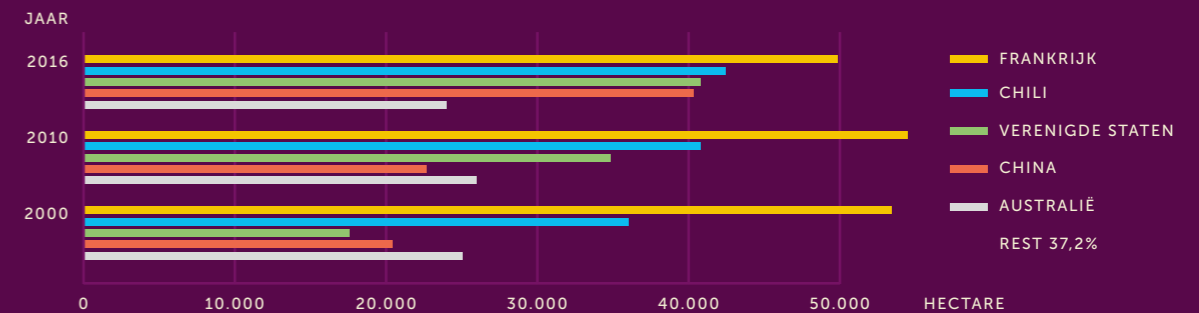
ka-ber-nè so vin-jan

## Koning Cabernet

Bouchet, Bouche, Petit-Bouchet, Petit-Cabernet, Petit-Vidure, Vidure, Sauvignon Rouge



Cabernet Sauvignon is een natuurlijke kruising tussen Cabernet Franc en Sauvignon Blanc en is ontstaan in Bordeaux. Cabernet Sauvignon is een kleine, donkerblauwe druif die in compacte trosjes aan de wijnstok hangt en door zijn dikke schil veel kleur, veel aroma's en ook veel tannine geeft. Een andere karakteristiek is dat de druif zelfs in rijpe jaren toch nog een redelijke zuurgraad houdt. Daarom zijn de wijnen vaak lang houdbaar. Cabernet Sauvignon rijpt laat en daardoor soms niet helemaal, of helemaal niet. Dit leidt in veel gevallen tot een herkenbare licht kruidig-vegetale impressie van 'groene tot gegrilde rode paprika'. Maar afgezien daarvan blijft Cabernet Sauvignon zijn kenmerkende cassismaak trouw. In Bordeaux ontwikkelt de druif naast cassis en zwarte bessen ook aroma's van potloodslijpsel. Vanwege de lange inweking krijgen wijngaard-unieke aroma's als eucalyptus (Coonawarra en Maipo bijvoorbeeld) en fynbos in Stellenbosch vaak een kans.



Uit de cijfers van professor Anderson blijkt dat Cabernet Sauvignon aan een gestage opmars bezig is; van 221.497ha in 2000 inmiddels mondiaal met meer dan 40 procent gegroeid naar 313.665ha. Verder is duidelijk dat het in steeds meer landen aangeplant staat en dat het ultieme groeiland China is, gevolgd door Chili en de Verenigde Staten.

## De basis van de Haut-Médoc

Haut-Médoc is een blend met Cabernet Sauvignon als hoofdbestanddeel, aangevuld met Cabernet Franc, Merlot en soms ook kleinere hoeveelheden Malbec en Petit Verdot. Van kiezelachtige, goed drainerende bodems aan de linkeroever van de Gironde tussen de stad Bordeaux en de Médoc in het noorden, dat vijftien gemeenten omvat op een stuk land van ongeveer 60 kilometer lengte. Slechts weinig generieke Haut-Médocs waren onderdeel van de classificatie van 1855 maar Belgrave was er een van.

### BELGRAVE, HAUT-MÉDOC, BORDEAUX, FRANKRIJK



<b>K</b>		dus: druif met dikke schil	robijnrood	dus: vijf tot tien jaar oud
<b>A<sup>1</sup></b>			 ZWARTE BES BRAAM BOSBES PAPIKA	dus: Cabernet Sauvignon
<b>2</b>		dus: lagering op eiken	 CEDER TOAST POTLOODSLIJPSEL MOKKA	dus: deels nieuw Frans eiken
<b>3</b>		dus: vijf tot tien jaar oud	 TABAK	
<b>R</b>		dus: droge wijn		
<b>A</b>		dus: gematigd klimaat		
<b>A</b>		dus: veel zon (lang seizoen)	13-14%, intens	
<b>T</b>		dus: druif met dikke schil	drogend	dus: lange inweking / oude wereld tannine

**Proefnotitie:** deze diepgekleurde, robijnrode wijn heeft een ingetogen neus van cassis en zwarte bes, ceder, toast, tabak, mokka en potloodslijpsel. De wijn is droog, met gemiddelde zuren, drogende tannine en een hoog alcoholgehalte. Medium tot volle body; intens.

**Aanvullende conclusies:** de lage relatieve intensiteit van A<sup>1</sup> leidt naar: de oude wereld, en samen met de kruidig-vegetale toets en overall stijl en kwaliteit naar Bordeaux (linkeroever vanwege dominant Cabernet Sauvignon).

Riedel Vinum  
6416-00



**In de (Haut-)Médoc-stijl:** Bergerac (Frankrijk), Madiran en Cahors (Frankrijk), Cabernet blends (Hawkes Bay, Nieuw-Zeeland).

## Coonawarra, het Médoc van Australië

In tegenstelling tot Bordeaux is Cabernet Sauvignon in Coonawarra echt een monocépage (gemaakt van één druivenras) en afkomstig van de beroemde 'terra rossa'. Dat is Latijn voor 'rode aarde': een rode, leemachtige bodem op een kalkstenen ondergrond (van skeletfragmenten van koraal en weekdieren), klei en daaronder water. Coonawarra is Aboriginal voor kamperfoelie. Voor mij is Coonawarra het Bordeaux van Australië vanwege de hoge gemiddelde kwaliteit, tanninerijke stijl en lang bewaarpotentieel.

### YALUMBA, THE MENZIES, COONAWARRA, AUSTRALIË



<b>K</b>		dus: druif met zeer dikke schil	robijnrood	dus: vijf tot tien jaar oud
<b>A<sup>1</sup></b>			 ZWARTE BES BRAAM BOSBES MUNT EUCALYPTUS	dus: Chili of Australië / Cabernet (of Shiraz)
<b>2</b>		dus: lagering op eiken	 VANILLE KOKOS	dus: deels nieuw Amerikaans eiken
<b>3</b>		dus: vijf tot tien jaar oud		
<b>R</b>		dus: droge wijn	veel fruitigheid	
<b>A</b>		dus: gematigd klimaat		
<b>A</b>		dus: veel zon (lang seizoen)	13,5-14%, volle body	
<b>T</b>		dus: druif met dikke schil	sappig	dus: lange inweking

**Proefnotitie:** deze diepgekleurde, robijnrode wijn heeft een intense neus van bramen, cassis en zwarte bes, munt, eucalyptus, licht kruidig met ook tonen van vanille en kokos. De wijn is droog, met gemiddelde zuren, drogende tannine en een medium tot hoog alcoholgehalte. Volle body.

**Aanvullende conclusies:** de hoge relatieve intensiteit van A<sup>1</sup> leidt naar: de nieuwe wereld, en de unieke combinatie van zwarte bes, kruidig-vegetale toets en munt naar Cabernet Coonawarra.

Riedel Vinum  
6416-00



**In de Coonawarra Cabernet stijl:** Cabernet Sauvignon (Margaret River, Australië), Cabernet Sauvignon (Cafayate, Argentinië), Cabernet Franc (Mendoza, Argentinië).