



# Horeca Vorming

---

De smaakstijlen

## Wijnen in degustatie of met gerechten

Culinair gezien is één van de moeilijkste opdrachten, een perfecte combinatie wijn - gerecht neer te zetten. Als we ervan uitgaan dat perfect niet bestaat kun je spreken dat op 100 keer proberen je er slechts 10 maal in slaagt om een zéér goede combinatie te zetten. De andere keren zal het goed zijn maar niet zéér goed. Dit komt omdat je nooit op voorhand juist kan zeggen hoe een ingrediënt of wijn zal smaken.

Ingrediënten kunnen uit iedere streek anders smaken, ook het seizoen speelt een rol. Wijn kan door de jaren evolueren, zelfs een half jaar kelderrust kan de smaak een beetje veranderen. Als je dus perfect wil werken krijg je moeilijkheden. De juiste combinatie berust hierdoor dikwijls op toeval. We gaan proberen een aantal richtlijnen te geven die er voor zullen zorgen dat je geen slechte combinaties gaat maken. Als er één gerecht wordt bereid is het iets makkelijker om hier een wijn bij te kiezen. Als er een menu wordt gemaakt is het een stuk moeilijker. De gerechten moeten in een smaak opbouwende volgorde geserveerd worden van koud naar warm. De wijnen moeten ook opbouwend zijn. Dit kan je keuze uiteraard zeer moeilijk maken. Je hebt bijvoorbeeld een wijn die bij een bepaald gerecht zéér goed past, maar in de volgorde van wijnopbouw helemaal niet past. Dan moet je gaan puzzelen.

### Hoe proeven we eigenlijk?

Het lijkt simpel. Je proeft met je mond, via de smaakpapillen op de tong. Deze geven de prikkels door aan de hersenen, die de smaak benoemen. Dit is het bekende algemeen aanvaarde beeld. Nochtans is de tijd gekomen om dit oerbeeld ter discussie te stellen:



#### Proeven is voelen

Onze mond werkt niet enkel als een 'doorgeefluik' van smaken, maar ook als een belangrijk tastorgaan. Je kan je altijd het gevoel voor de geest halen, wanneer we structuurfouten ontdekken zoals de toast die niet krokant is, de appel die zacht is, de perzik of de meloen die juist wel hard is... Wij zijn dus heel erg structuurgevoelig. Dat is onze natuur.

#### Proeven is ruiken

Door het feit dat we organoleptisch proeven speelt de geur per definitie een bijzondere rol bij het proeven. Wie herkent niet dat je bij een flinke verkoudheid helemaal niets meer smaakt. Ons reukvermogen is immers veel scherper en groter dan ons direct smaakvermogen. Een mens beschikt over ettelijke miljoen reukcellen. Dat is veel meer dan onze tong die slechts in staat is om een handvol chemische eigenschappen te herkennen. Hoe vreemd het ook lijkt, we proeven veel meer met onze neus dan met onze tong.

#### Proeven is kijken

Er zijn voorbeelden die duidelijk stellen dat wij niet alleen proeven met onze mond, maar ook met onze ogen. Een bekend experiment voor smaakonderzoek is dat van een heerlijk smakende erwtensoep die met een neutrale kleurstof blauw gemaakt werd. Resultaat: de blauwe erwtensoep was oneetbaar geworden, zelfs bij de gedachte alleen al. Kleuren roepen namelijk associaties op die 'moeten' kloppen. Men eet dus ook met de ogen

#### Proeven is horen

Al onze zintuigen zijn bij het proeven betrokken. Zelfs het gehoor heeft een invloed. Het krakende geluid van chips bijvoorbeeld wordt direct geassocieerd met krokantheid en dat



hoort zo te zijn. Terwijl het klokkende geluid van vloeistof al snel verwijst naar de vloeibaarheid van het gerecht.

## **Conclusie**

We mogen zeggen als wij iets proeven, gaat het niet enkel om signalen die de smaakpapillen ons geven, maar om een geheel van indrukken, waarbij alles begint mee te doen de kleur, de geur en ook de structuur een belangrijke rol spelen.

Een perfect gemaakt gerecht dat een onfrisse kleur heeft, vinden we oneetbaar. We kunnen ook niet genieten van een lekkere groene appel waarbij we verwachten dat hij friszuur en hard van structuur is, maar dan zacht van binnen en weeïg van smaak blijkt te zijn. Dit zijn de associaties die verwachtingen oproepen. Wanneer de verwachting niet wordt beantwoord, leidt dat tot teleurstelling.

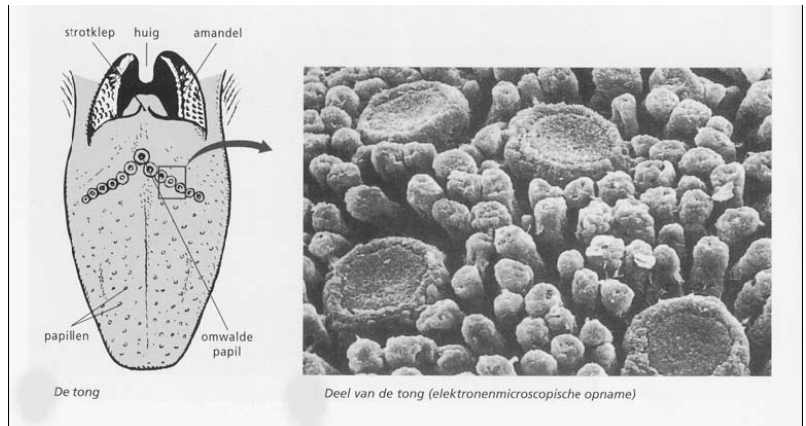
Ook de psychologie speelt in smaak een belangrijke rol. Onze smaak wordt deels bepaald door een aangeleerd gedrag. Denk in dat kader maar aan het eten van insecten, zoals sprinkhanen. In de westerse wereld gruwen we bij het idee. Toch dienen we ons te realiseren dat de menselijke insecteneters in de wereld een meerderheid zijn. Zo ook verschilt de waardering voor het eten van ingewanden enorm van land tot land. Het is duidelijk dat ervaring, cultuur, imago, religie, het land waarin we wonen en onze levensstandaard een heel grote invloed hebben op ons smaakpatroon.

Dit leidt mij tot de kern van het verhaal. In onze hersenen zijn allerlei beelden en associaties opgeslagen die een grote invloed zullen hebben op wat we gaan proeven. Wat wij écht proeven wordt bijgevolg vergeleken met het 'geprogrammeerde' beeld dat automatisch wordt opgeroepen alvorens het voedsel in de mond te nemen. Hieruit volgt een beoordeling van goed of niet goed, lekker of niet lekker.

# Het smaak aspect voor wijnen

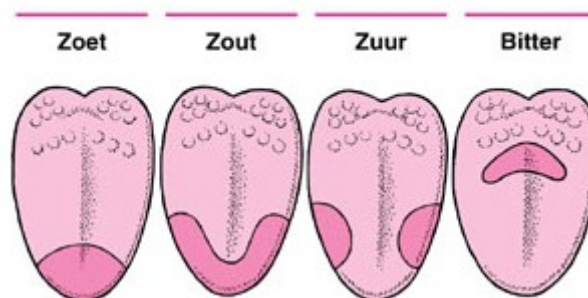
## Hoe werkt smaakherkenning?

Mensen kunnen vier (evt.vijf) basissmaken onderscheiden: zout, zuur, zoet, bitter en (umami, Japanse term voor de bouillonachtige smaak in o.m. vlees en van nature in veel etenswaren die vrij glutamaat bevatten, zoals vlees, erwten, belegen kaas, zeewier en gerijpte kazen.). De waarneming van smaak gebeurt in de smaakpapillen in onze tong.



Die papillen bevatten smaakreceptoren, wanneer smaakstoffen raken aan de smaakreceptoren, gaat een microscopisch klein sluisje in de smaakpapil open. Daardoor ontstaat een elektrisch signaal in de smaakpapil, dat via de zenuwbanen naar onze hersenen gaat, waar het wordt vertaald in een smaaksensatie.

### De smaakzones van de tong



## Eerste regel is dat je een wijn lekker vindt of niet. Of?



Het gaat natuurlijk steeds om een stuk eigen smaak. Hoe meer kennis je hebt, hoe beter je van een wijn kunt genieten en hoe makkelijker je goede van slechte wijnen kunt onderscheiden.

Er zijn meer facetten die meespelen om een wijn te beoordelen naar smaak.

Als men veel mensen een glas jonge Bordeaux wijn inschenkt, zullen er ook veel zeggen dat ze dit echt niet lekker vinden. Als je diezelfde wijn aan dezelfde mensen 4 à 5 jaren later zou inschenken, zouden ze dezelfde wijn de hemel in prijzen.

## Waar moet je nu op letten als je wijn proeft?

Begin met een slok wijn in je mond te nemen. Slik dit niet dadelijk af, maar laat de wijn alle kanten van je mond, binnenkant van je wangen, gehemelte en tong gedurende enkele seconden verwennen. Eventueel kun je er nog wat lucht bij zuigen, door je lippen te tuiten en voorzichtig een soort slurpend geluid te maken en de zuurstof met de wijn te vermengen. Je zult merken dat er door toevoeging van zuurstof een andere smaak ontstaat.

Het eerste waar je tijdens deze handelingen op let is mondgevoel die de wijn geeft. Dit kan zoet, bitter of zuur zijn. Daarnaast gaan we de smaakrijkdom proeven.

Iedere persoon zal smaken anders ervaren. Sommige mensen zijn gevoelig voor zuren anderen voor bitter toetsen. Dit maakt het ook altijd zo moeilijk om een schets van een wijn te maken voor andere mensen. Dus je eigen ervaring voor een smaak is het belangrijkste.

Als je nu na het afslikken van die slok wijn even oplet, kun je zeggen wat je het meest of het minst proeft. Je kunt er eigenlijk ruw weg van uitgaan dat een goede wijn het bitter, zuur en zoet mooi door elkaar heeft verweven, zodat er geen enkele smaak uitschiet. Bij een onevenwichtige wijn heb je dikwijls één smaak die zwaar negatief doorschiet. Dit is een minpunt dat zelfs met ouder worden niet zal wegebben. Bij jonge wijnen heb je dikwijls dat alle drie de smaken aanwezig zijn maar niet echt verweven zijn. Dan spreekt men van een hoekige wijn. Deze wijnen gaan meestal bij het ouder worden alle smaken harmoniëren. Dit zijn de zogenaamde goede bewaarwijnen.

Bij rode wijnen heeft men nog een ander gevoel. Dit zijn de tannines. Deze voelen aan als uitdrogend of het gevoel dat je wangen tegen je tanden trekken. Bijt maar eens op een druivenpit en je snapt het wrange gevoel.

Tannines mogen niet te hard zijn. Bij jonge wijnen komt dit wel eens voor, maar het houdt ook in dat het dragers zijn om een wijn vele jaren te laten rusten. Het is weer een persoonlijke smaak, sommige mensen (vooral doorwinterde wijndrinkers) houden van een tannineshot, maar de meeste mensen houden van zachte rode wijnen.

Een volgend onderdeel is het algemeen smaakgevoel of structuur en intensiteit in de mond. Is dit fluwelig, uitdrogend, wrang, fris (zuren), zwak, krachtig, vol, licht, droog, zoet .....

Het laatste punt is de smaaklengte of de P.A.I. (persistence aromatique intense) of beter gezegd aromatisch smaaksterkte. Goede wijnen hebben meestal een gemiddelde tot zéér lange afdronk. Je proeft dit nadat je de wijn hebt afgeslikt of uitgespuwd, en de smaakaroma's je tong blijven prikkelen (niet het gevoel).

Een korte dronk is minder dan 4 seconden, een middelmatige dronk tussen 4 en 6 en een lange dronk spreekt men van 7 tot soms extreem lang 10 tot 15 seconden, langer zul je zelden tegenkomen. Jammer genoeg heb je ook dikwijls wijnen die na het afslikken bijna niets meer geven. Let op, deze wijnen kunnen lekker zijn, maar hebben dan als minpunt dat ze een goede afdronk missen. Zoek nu de smaak die je zelf goed vindt.

Als je voor het eerst op smaken gaat letten, probeer dan niet alles gelijk te doen, concentreer je op één of twee facetten, tot je het begrijpt en ga dan op de volgende dingen letten.

## **Zout**

Een enkele keer kan een witte wijn wel eens wat ziltig smaken, meestal wordt dit overgeslagen en zijn de wijnen die dit aspect vertonen niet dik gezaaid. Mineralen zijn een vast onderdeel van wijn. Populair gezegd halen de wortels van elk grondniveau waar ze doorheen gaan en dat kan tot grote diepte bij de druivenplant, een stukje mineraliteit van dat niveau uit de grond. Het begrip terroir is hieraan ontleend. De grondlagen en de diversiteit en opbouw hiervan bepaalt ook de mineraliteit van de wijn. Zijn zuur en zoet vaak dominant aanwezig smaakmakers, mineralen en kruiden kunnen ook sterk aanwezig zijn en behoeven dan een passende wijnkeuze.

Bij veel gerechten wordt zout aan toegevoegd of hebben al zilte zoutsmaken. Voorbeelden zijn schelpdieren en zeevissen. De juiste wijn (met die zilte/minerale smaak) erbij is dan van groot belang. Zout verschilt overigens ook nog per producent en regio van smaak en wordt door topkoks selectief en bewust ingezet.

## **Zoet**

Wordt veroorzaakt door suikers fructose en glucose). Je kunt zeggen een restsuikergehalte van 5-7 gr/ liter is al merkbaar en kan omschreven worden als een lichte, fruitige wijn. Dit is eigenlijk altijd de smaak die het plezierigste overkomt. Men

maakt er niet zoveel problemen van in tegenstelling tot de ander basissmaken, die eigenlijk agressiever overkomen.

droog? 0 – 10 g restsuiker (sacharose) per liter · medium? 10 – 30 g restsuiker (sacharose) per liter  
zoet/dessert ? > 30 g restsuiker (sacharose) per liter

### Zuur

De belangrijkste zuren in wijn zijn wijnsteen en appelzuur die in druiven in een concentratiewaai van 4 tot 15 g/l aanwezig zijn. De zure smaak wordt langs de kanten van de tong en de mond waargenomen en resulteert in de scherpe smaak. De zuurheid beïnvloedt direct de kleur, het aroma en de structuur van een wijn.

De zoetzourbalans bij **witte wijn**: het evenwicht van zoet en zuur en smaakindrukken.

ZOET -----> ZUUR				
zoetig	weeig	liqueureux	droog	krachtig
week	vettig	moelleux	mager	levendig
slap	plat	honingachtig	rond	rins
karakterloos	licht	halfzoet soepel	onrijp	zuur
waterachtig	dun	vol fris	groen	scherp

Een zure smaakstof is dikwijls te proeven (geeft een lichte prikkeling op de zijkanten van de tong), maar altijd in verschillende vormen. We onderscheiden dan ook wijnsteenzuur, appelzuur, citroenzuur, melkzuur, azijnzuur, barnsteenzuur en koolzuurgas of CO<sup>2</sup>.

### Ziehier hun karakteristieken:

**Wijnsteenzuur** komt het meest voor in de wijn 1/3 tot 1/2 van de totale zuren. Onvergist most of sap bevat 2 à 3 maal zoveel wijnsteenzuur als afgewerkte wijn. Eigenlijk zorgt wijnsteenzuur voor een natuurlijke weerstand tegen bacteriën. Wijnsteenzuur slaat neer en vormt ook de droesem of depot. De wijnsteenzuur kristallen die zich soms aftekenen onder in de fles of plakkend tegen de kurk zijn ontstaan door de verbinding van wijnsteenzuur met kalium. Door sterke en plotselinge afkoeling kristalliseert deze verbinding.

**Citroenzuur** komt minder voor in rode dan in witte wijnen omdat dit zuur na de melkzuurgisting door de melkzuurbacteriën wordt vernietigd.

**Appelzuur** is erg agressief zuur en dikwijls onaangenaam. Tijdens de rijping van het fruit is er afname van het zuur, tijdens de alcoholische gisting is er afname van het zuur en tijdens de malolactaat gisting is er bijna volledige afname van het zuur.

**Melkzuur** wordt gevormd door de melkzuurgisting waarbij appelzuur wordt omgezet. Dit is een zachter smakend zuur.

**Barnsteenzuur** ontstaat steeds bij vergisting en heeft tegelijkertijd een zure, zoute (hier is die smaak dan toch eens) en bittere smaak. Geeft een typische smaak aan vergiste dranken.

**Azijnzuur** is een vluchtig zuur (het is trouwens het enige wat verdwijnt na luchtcontact). Het grootste deel wordt gevormd tijdens de alcoholische gisting

**Koolzuurgas** wordt bij iedere vergisting gevormd. Dit is ook vluchtig. Men kan CO<sup>2</sup> in de wijn stockeren door minder contact van de wijn met de lucht toe te laten. Dit kan door

gebruik te maken van grote afgesloten tanks, weinig of geen soutirage tot bottelen "sur lie".

### Bitter

Deze worden aangebracht door enerzijds de tannines alsook de kleurstoffen evenals de carbolzuren.

De tannines die afkomstig zijn van de pitjes en de rissen worden dikwijls negatief ervaren. Het is eigenlijk een olieachtige stof die dit veroorzaakt, en de smaak komt nog al astringent over. Dus eigenlijk een negatief aspect.

De tannines die afkomstig zijn van de schilletjes laten eerder een vol karakter achter wat erg positief kan ervaren worden door de consument op voorwaarde dat hij dit aspect weet naar waarde te schatten. Het zijn deze tannines die deel uit maken van het bewaarpotentieel van de wijn. De tannines die verkregen worden door houtlagering daarentegen zijn, dikwijls positief te noemen indien dit niet "**te**" aanwezig is. Ook deze tannines zijn dikwijls erg prettig te noemen.

De tannine reageert met de proteïne in de mond en resulteert in een droog gevoel in de mond. Dit is gelijk aan het looiproces van leer en kun je ook proeven/voelen in oude thee. De tannine komt ook uit het eikenhout waar de wijn op licht tijdens de rijping. Dit droge gevoel is na ongeveer vijf seconden nadat de wijn wordt geproefd op zijn sterkst.

De tanninebalans bij **rode wijn**: het evenwicht van tannine en andere smaakindrukken.

te weinig tannine (looistof)			voldoende tannine			te veel tannine		
slap	plat	gespannen	vettig	rond	mild	mollig	dik	zwaar
vormloos	laf	schraal	soepel	evenwicht	romig	hoekig	onrijp	hard
dun	groen	mager	licht	fris	vol	wrang	stroef	ruw

**Het smaakevenwicht** is eigenlijk een begrip dat het evenwicht van de verschillende elementaire smaken aangeeft, dus in feite hoe ze zich met elkaar onderling verstaan. Een evenwichtige structuur is dus een structuur die enerzijds zoete smaakcomponenten heeft en anderzijds ook zure en bitteren vertoont.



De beschrijving is dan ook als volgt:

Zuur: fris, mager, stug, rins, onrijp, schraal, groen, zuur, scherp, agressief

Bitter: stroef, hard, wrang, ruw, bitter, uitdrogend,

Zoet: rond, mals, soepel, plat, vettig, dik, papachtig, honingachtig

### Smaakstijlen bij wijn

1. Aanzet van de smaak
2. Structuur van de smaak
3. Evenwicht van de smaak

Om goed te kunnen proeven kunt u de smaak die u in uw mond heeft neutraliseren met een stuk brood of cracker en een paar slokjes water.

Om te weten wat u gaat drinken en kunt verwachten met proeven, moet u eerst de kleur bekijken. Deze kan doorzichtig zijn (zoals de meeste jonge jenever) of van lichtgeel, geel naar bruin en donkerbruin gaan. (meestal oude jenever of korenwijn) Ook de viscositeit: 'hoe de jenever aan het glas plakt', zegt iets over bv. de zoetheid en hoe hij gaat smaken.

Dan het ruiken. Dit is het belangrijkste onderdeel van het proeven. Uw tong kan vrijwel alleen zoet, zuur, zout en bitter onderscheiden, maar uw neus geeft de geur door aan uw hersenen waardoor uw geheugen de geur gaat vergelijken en er een gevoel bij geeft.

Tijdens proeverijen heb ik bijvoorbeeld opmerkingen gehoord als: "mijn grootvader rook altijd zo", of "deze ruikt naar snoep, bloemen, of kruiden", of "zo rook mijn eerste vriendinnetje altijd". Als de herinnering aangenaam is zal de jenever ook lekker worden gevonden.

Vervolgens de smaak. De eerste slok zal (35%) waarschijnlijk een beetje prikken maar, als u de eerste slok een moment in uw mond houdt, zal dit positief bijdragen in uw smaakbeleving.

Het tweede slokje zal al veel zachter zijn wat ons bij de nasmaak of afdronk brengt. Dit is de smaak die in uw mond en keel achterblijft en (soms) uiteenvalt in een pallet van smaken, die samen met de kleur en de geur (als het goed is), u een aangename drank hebben laten ondergaan.

## De Afdronk of P.A.I. (Persistence Aromatique Intense)

Afdronk is weer zo'n woord dat je vooral vaak moet gebruiken als je interessant wilt doen over wijn. Iedere wijn heeft een afdronk en iedereen heeft er wel een mening over. Echt waar. Jij ook. Heb je wel eens zo'n wijn gedronken waar je bek van gaat trekken? Dat is een zure afdronk, of met veel tannine. De afdronk komt na de smaak. Dus als je de wijn doorgeslikt hebt, dan proef je de wijn nog steeds, en dat proeven heet de afdronk. Als de wijn lekker is, is het natuurlijk fijn als je dat nog lang proeft. Daarom wordt algemeen aangenomen dat een lange afdronk een betere wijn aangeeft. De volgorde bij proeven is dan als volgt: eerst kijk je naar de kleur, dan naar de stroperigheid van de wijn, dan ruik je eraan, dan proef je de smaak en als laatste de afdronk.

Smaakindruk na uitspugen of inslikken van de wijn; belangrijk om de kwaliteit te bepalen. Hoe intenser en langer de afdronk waarneembaar is, des te beter de wijn.

## Algemene Conclusie

Dit is in samenhang met alle voorgaande punten kijken of de wijn correct in balans ligt dwz:

Ik heb gezien dat de wijn nog paars is, smaakte hij ook nog bitter?

Ik heb gezien dat de wijn troebel was, was hij nog wel goed?

Ik heb geroken dat de wijn complexe geuren had, had hij ook een complex smaakpatroon?

Ik heb geroken dat de wijn veel alcohol bevatte, was hij ook in de smaak koppig?

Ik heb gesmaakt dat de wijn veel bitters had, was hij ook nog jong in het kleuraspect?

Ik heb gesmaakt dat de wijn veel zuren had, was dat ook te zien aan de lichte kleur?

## De vinificatie

De vinificatie, het uiteindelijk maken van de wijn door de wijnboer gaat ook over verschillende methodes om de één of andere indruk te ondersteunen of te maskeren/verbergen.



We denken dan o.a.:

### **Macération pelliculaire**

Schilweking van vooral witte wijnen is iets van de laatste jaren. In het verleden wilde men dat eigenlijk niet. Het zou de kleur donkerder maken en de wijnmaker wilde vooral de extractie van de bittere tannines voorkomen. Het nadeel was echter dat ook de positieve invloed van aromastoffen uit de schil achterwege bleef.

Tegenwoordig komt steeds vaker de 'maceration pelliculaire' tegen. De truc zit 'm daarbij in de temperatuur: door die op circa 4 graden Celsius te houden kan het blanke druivensap toch enkele uren in contact met de schillen zijn. De zeer lage temperatuur minimaliseert de negatieve effecten van de gewone macération en voorkomt dat de most al gaat gisten. Als de wijnmaker er zorgvuldig op let rotte druiven achterwege te laten, resulteert de maceration pelliculaire in een opmerkelijke verbetering van het aroma. Het aroma wordt letterlijk expressiever

### **Omgekeerde osmose**

Bij osmose worden watermoleculen uit het druivensap verwijderd met behulp van een speciaal membraanfilter.

Het is een methode die in 1989 in Frankrijk voor het eerste werd toegepast tijdens de vinificatie van wijn en een alternatief is voor de chaptalisatie. Het is een dure onderneming die alleen door de grote chateaux in bordeaux kon worden toegepast. Het zorgt er voor dat in schrale jaren met dunne wijntjes, de concentratie toch kon worden opgevoerd. De methode is vooral populair in de Bordeaux, bij de productie van eenvoudige wijnen.

### **Macération carbonique**

Om de bittere tannine in wijn te vermijden en soepelheid te benadrukken kan men kiezen voor de koolzuurgisting, ofwel macération carbonique. Deze techniek staat niet op zich, maar is een aanvulling op de standaardvergisting. Hierbij gaan hele druiventrossen in een afgesloten tank waar koolzuur in gespoten wordt.

Binnenin de druiven die boven in de tank liggen voltrekt zich een zogeheten intercellulaire gisting waarbij zich wat alcohol en vooral uitgesproken aroma's vormen. Door de druk van de massa breken de druiven onderin de tank, wat tot het begin van de alcoholische gisting leidt. Door gebrek aan zuurstof blijft die echter steken op een paar procent alcohol. De druiven die middenin liggen en met het sap van de onderliggende laag in aanraking komen ondergaan ook een intercellulaire gisting, maar minder dan de druiven helemaal onderin. Alle druiven worden vervolgens geperst en de most voltooit vervolgens op de normale manier zijn gisting.

Twee zaken springen in het oog: Macération carbonique reduceert de hoeveelheid tannine in de schil en geeft wijnen met een opvallend heldere kleur. Hét schoolvoorbeeld van zo'n 'snelle', soepele wijn is de Beaujoais Primeur.

### **Alcoholische gisting**

Bij deze gisting wordt glucose in een zuurstofloze (anaerobe) omgeving omgezet in alcohol. Dit wordt gedaan door gisten. De meest bekende gist is bekend onder namen als bakkersgist, biergist of wijngist.

Gisten produceren alleen alcohol als er geen zuurstof meer is (anaeroob milieu). Zolang er nog zuurstof in hun omgeving aanwezig is (aeroob milieu), vormen zij uit glucose kooldioxide (CO<sub>2</sub>) en veel energie in de vorm van ATP (adenosine trifosfaat). De gisten groeien hierdoor erg snel, maar vormen geen alcohol. Van dit aerobe proces wordt gebruik gemaakt bij het rijzen van brood. Bij de bier- en wijnproductie wordt gist eerst aeroob gekweekt, zodat de gistcellen zich snel vermeerderen, waarna in een volgend

stadium de alcoholgisting volgt. Voor een goede gisting zijn een juiste temperatuur en zuurgraad essentieel.

### **Malolactische gisting,**

Ook wel malo genoemd of tweede gisting, appelzuurgisting of melkzuurgisting genoemd, is een proces in het maken van wijn waarbij appelzuren in melkzuur en koolstofdioxide worden omgezet. Deze gisting geschiedt onder impuls van de bacteriesoort *Oenococcus oeni*, die - net als de gistcellen voor de alcoholische gisting - op de schil van de druif zitten. Strikt genomen is de term "gisting" dus niet juist.

Er staat geen vaste tijd voor de malolactische gisting. Deze kan weken tot maanden duren en door de wijnmaker worden beïnvloed. Als de wijnmaker bijvoorbeeld een fruitige wijn wil maken, zal hij de malolactische gisting vroegtijdig afbreken, bijvoorbeeld door de wijn te koelen (de malolactische gisting stopt als de wijn koeler wordt dan ongeveer 20°C).

Als de malolactische gisting is afgerond wordt de wijn gebotteld (vaak bij witte wijn) of - onder toevoeging van sulfiet - overgestoken op vaten om verder te rijpen.

Tijdens de malolactische gisting vormt zich in het vat, drijvend op de jonge wijn, een "hoed". Deze hoed voorkomt dat de wijn met lucht in aanraking komt. Het is een laag van schilletjes, pitten en steeltjes. Om een optimale maceratie van de kleurstoffen en aroma's in de jonge wijn te bevorderen moet de gistende wijn goed in contact met de hoed komen. Dat kan worden bewerkstelligd door de hoed regelmatig te breken en onder te dompelen (de "pigeage") of door de wijn rond te pompen en boven op de hoed te laten stromen. Dat noemt men "remontage".

## **De smaak in producten en gerechten**

Diepere ontleding van het mondgevoel

Hier voorafgaand hebben we de wijnen en hun smaken ontleed, nu gaan we dit doen met producten en gerechten en hoe verhouden zij zich tenslotte met wijn.

Een smaak is opgebouwd op basis van de factoren mondgevoel en smaakrijkdom. In onze mond is speeksel aanwezig dat een grote rol speelt in de smaakbeleving. Smaakstoffen lossen er in op en speeksel maakt dat de vaste stoffen al kauwend doorgeslikt kunnen worden. Dus als we eten of drinken vinden er in onze mond een aantal processen plaats.

Het eerste proces is het gevoelssysteem:

**Structuur;** dit wil zeggen is iets hard of zacht of romig of smeugig.

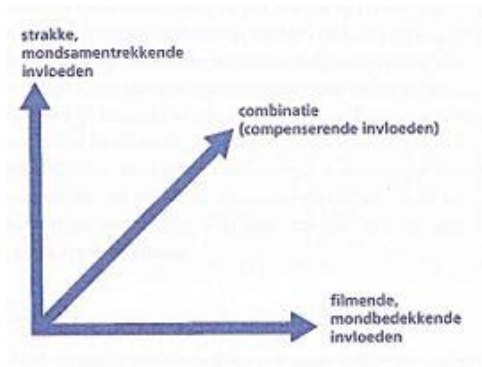
**Temperatuur en pijnprikkels;** dit wil zeggen is iets warm of lauw of koud of peperig of scherp/pikant van smaak.

Dus de traditionele basissmaken worden niet alleen geproefd maar ook gevoeld. Door de smaakstijl als dusdanig kunnen we praten over 2 hoofddimensies.

**Strak.** Hiermee wordt bedoelde samentrekkende invloeden van vooral zouten en zuren.

**Filmend.** Hier denken we dan aan de mondbedekkende invloeden van vetten en suikers

Met dit uitgangspunt volgt dan eigenlijk onderstaande figuur met een viertal hoofdgroepen van mondgevoel combinaties.

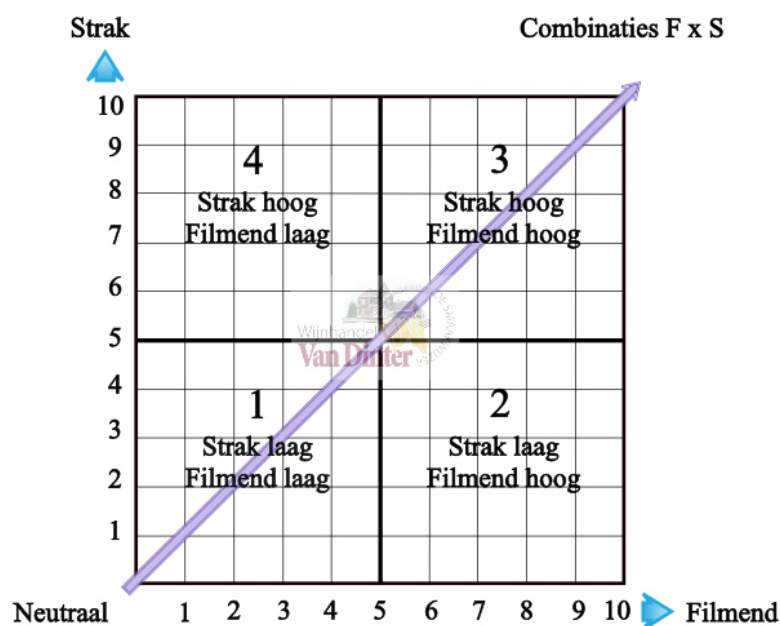


Wat zijn "strakke" smaken?

We kunnen stellen dat we onderscheiden **Strak en mond samentrekkend** zoals bijv. Granny-smith, sla, citrusfruit, tomaat, bieslook, zout en peper, mierikswortel, gember, rauwe ui geeft een verstrakkend mondgevoel. Ze geven de indruk alsof de mond wordt schoongemaakt. Dus ook lichte, frisse witte of rode wijnen vallen hieronder en het is door hun behoorlijke zuurgraad dat ze als "strak" omschreven worden. Dus ook bubbelwijnen van het brut-type, uiteindelijk wekken deze zaken speeksel op. Daarnaast hebben we ook **strak en mond drogend**. Dus hierbij wordt speeksel door de producten wordt opgenomen. Dus krachtige rode jonge wijnen, pils, koffie effenaf dranken op waterbasis alwaar bitter een belangrijke rol speelt.

Wat zijn "filmende" smaken?

We kunnen stellen dat we onderscheid hebben in **filmend vettig/zoet** zoals bijv. Honing, denk maar eens hoe dat de mond als het ware met een filmend laagje bedekt wordt. Andere voorbeelden zijn boter, room, olie, pindakaas. Ook de zoete witte wijnen uit de Sauternes zijn voorbeelden van filmende zoete smaken. Daarnaast hebben we ook **Filmend eiwitten/gelei**. Er zijn vormen van filmend die niet met vetten en suikers te maken hebben maar met eiwitten, voorbeelden zijn gelei, ingekookte sauzen en vooral sur lie gerijpte wijnen



**In het eerste vierkant** (Neutraal) spelen strakke of filmende invloeden nauwelijks een rol, dit wil zeggen zuren, zouten, vetten en suikers voeren geen boventoon in de smaak. Dit kunnen dus zetmeelproducten zoals droge rijst, pasta en wit brood.

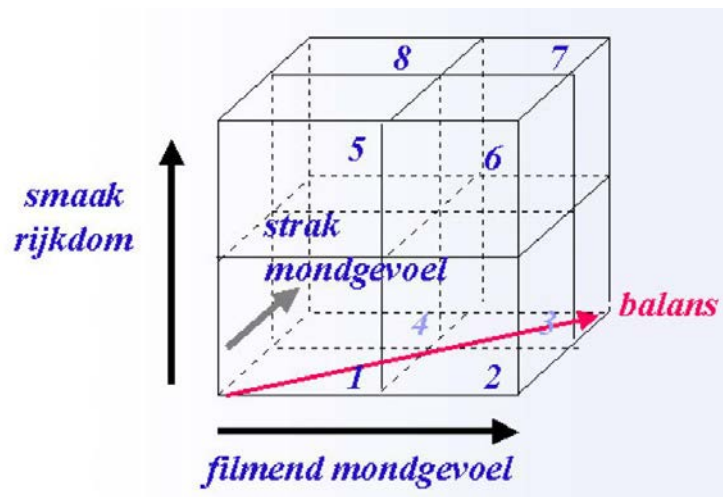
**In het tweede vierkant** zijn vette en suikers duidelijk aanwezig, zij beheersen het smaakbeeld en laten een filmende laag in de mond achter, we denken dan aan oliën.

**In het derde vierkant** zijn er duidelijke strakke en filmende componenten in de smaak aanwezig die elkaar in balans houden. Bijv vinaigrette, daar houden azijn en olie elkaar in balans.

**In het vierde vierkant** wordt het smaakbeeld echt gevormd door strakke elementen. Een witte wijn is een typisch voorbeeld.

## Smaakrijkdom

Na de eerste twee dimensies hebben we nog een derde dimensie, vooral de smaakrijkdom

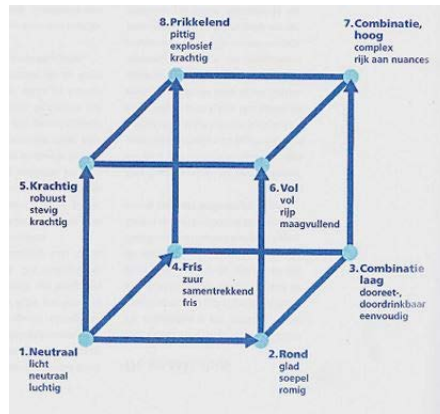


Dus als we eigenlijk gewoon letten op het mondgevoel is de smaak tweedimensionaal maar indien we gaan letten op de smaakrijkdom dan loopt die van laag naar hoog. Dit doordat sommige basisproducten van nature uit een hoog smaakgehalte of rijpe tonen hebben en tevens kan dit bepaald worden door kook - en vinificatietechnieken. Neem bijvoorbeeld een rauw kipfilet dat verandert door respectievelijk te pocheren, bakken en grillen. Gepocheerd wordt het vlees sappig maar het smaakgehalte blijft laag, door te bakken stijgt het smaakgehalte maar het vlees wordt droger. Door te grillen nemen niet alleen het smaakgehalte toe maar ook de rijpe tonen. Dit komen we ook tegen bij wijnen, een wijn opgevoed in stalen cuves of gerijpt op gebrande eiken vaten, dan nemen de rijpe tonen verder toe.

Door het Maillard-effect (bruinings/bak effect) stijgt over het algemeen het smaakgehalte waarbij ook de rijpe tonen toenemen

Door het rijping – en fermentatieproces neemt ook de smaakrijkdom toe, we denken dan aan een jonge kaas met een betrekkelijke lage smaakrijkdom en naarmate hij ouder wordt verhoogd.

## De smaakkubus



De smaak kubus is een ruimtelijk model waarbinnen smaak zich afspeelt. De ribben van de kubus geven de grenzen van de smaakwereld aan en de hoekpunten zijn de extremen van smaak of markante producten.

Je moet ervan uitgaan dat gerechten en wijnen zelden op de hoekpunten liggen maar meer in het midden in de kubus.

De hoekpunten van smaak zijn:

**1 Neutraal kenmerken:** afwezigheid van zuren of vetten

bijv. droge rijst, eiwit, pasta, hardgekookt ei, chips

- Qua wijnen: in wijnen zijn altijd zuren waardoor er geen voorbeelden zijn in deze categorie
- Qua gerechten: Vb. denk aan gekookte aardappelen, wit brood, rijst en pasta, gepocheerde vis a la nage.

**2 Rond kenmerken:** lagere smaakrijkdom, overwegend filmend, laag strak

bijv. eenvoudige olie, boter, banaan, melk ijs, spaghetti, witte rijst

- Qua wijnen: heel toegankelijke wijnen en passen zich makkelijk aan bij vele gerechten omwille van klein restzoet. Vb. Pinot Blanc, Sylvaner, Rolle, witte maconnais, Cru's uit de Beaujolais, Merlot uit Chili, Orvieto.
- Qua gerechten: vb. Huzarensalade, gerechten met romige sauzen, pastagerechten (zonder al te veel tomaat),

**3 Combinatie laag Kenmerken:** eerlijke pure smaakstijl in eten en wijnen die puur gemaakt zijn als een expressie van het druivenras

bijv. vruchtensiroop, rijpe vruchten, yoghurt, gekookte aardappel

- Qua wijnen: toegankelijke wijnen die puur gemaakt zijn als een expressie van het druivenras, geen houtlagering en zuur speelt geen opvallende rol. Vb. chardonnay uit Languedoc, Rioja tot crianza niveau, Montepulciano d'Abruzzo, Pinotage, Zinfandel, Marsanne, Ugni Blanc
- Qua gerechten: Vb. bouillons, lichte vlees/visgerechten, lichte pastagerechten

**4 Fris kenmerken:** niet belastende lichte structuren en frisse tonen domineren

bijv. azijn, kappertjes, appel, thee, zoute pinda's, koffie, pure chocolade

- Qua wijnen: Wijnen met een relatief hoog gehalte zuren, dus Sauvignonwijnen is een perfect voorbeeld. Andere vb. witte wijnen uit Loire, muscadet, Sancerre, pouilly fumé, Chablis (niet de 1er en Grand Cru's), de meeste rosé's, eenvoudige sangiovese en nebbiolo wijnen, viognier, Gruner Veltliner

- Qua gerechten: Vb. groene salades of andere met vinaigrettes, koude niet al te zoete gerechten met fris fruit, schaal/schelpdieren

**5 Krachtig kenmerken:** krachtig is de exponent, letterlijk ook droog  
bijk pure chocolade, toast, augurk, karnemelk, orange juice, bier

- Qua wijnen: Hier vind men de jonge tanninerijke rode wijnen, voornamelijk wijnen met rijpe tonen, aardse, kruidige wijnen zoals o.a. Rhônewijnen, rijpere Italianen van sangiovese en nebbiolo
- Qua gerechten: barbecue en grilgerechten, gerechten met bereidingen van tomaat/paprika (ratatouille), gedroogde ham (parma)

**6 Vol kenmerken:** aandachtvragende smaken door filming van wijnen of gerecht (najaarsgerechten)

bijkv karamel, ganzenlever, honing, slagroom

- Qua wijnen: Het gaat hier om volle, meestal zoete wijnen die opvallen door geur en kleur. Vb. zijn vintage port, Px, Beauges de Venise, madeira (Bual en malmsey), wijnen van porriture noble, botrytis, Beerenauslese, selection grain noble, noble rot, Tokaji, Banyuls, gewurztraminer.
- Qua gerechten: Vb. mousse van gerookte zalm/paling/ganzenlever/wild, smeelige patés op roombasis, veel kaassoorten, veel zoete bereidingen

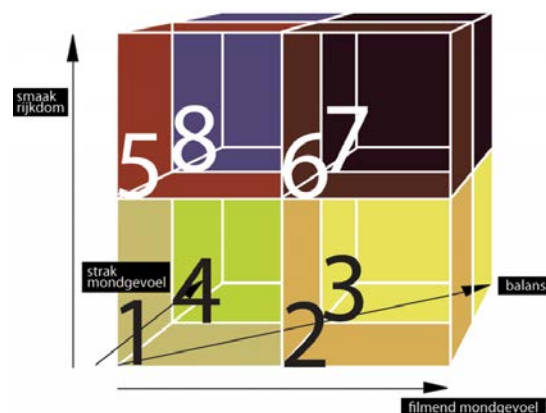
**7 Combinatie hoog kenmerken:** hier zijn zowel strakke als filmende smaken aanwezig, dus rijkelijk

Vb. kwaliteitswijn, paddenstoelen, brie, stroopwafel

- Qua wijnen: Het zijn wijnen met structuur en een filmend karakter, oxidatief gevinifieerd, waarbij vaten zijn gebruikt. Vb. de betere Chardonnay's uit Bourgogne, houtgerijpte Chardonnay's uit nieuwe wereld, Condrieu, top-Champagnes, hoge, rode Bordeaux of bourgogne op dronk. Rioja met minimaal reserva gehalte, volle syrah wijnen, de echte Brunello's
- Qua gerechten: stoof en suddergerechten (wildragouts), gerechten met bospaddenstoelen, vlees of visgerechten met sauzen op basis van een roux of eigeel

**8 Prikkelend kenmerken:** extra strak door prikkeling of hoog zuur  
bijkv dijonmosterd, mierikswortel, kwark

- Qua wijnen: De wijnen zijn natuurlijk strak maar nu door koolzuur en dan niet alleen de Champagne-achtigen. Vb. Cava, Montlouis, bruisende Loire wijnen, droge Jurançon.
- Qua gerechten: Vb. pikante gerechten, curry's, blauwschimmel kazen



## Invloeden voor combinaties tussen wijn en gerechten

Let op de saus:

De invloed van de saus op de wijn-spijs combinatie is vaak groter dan die van het hoofdingrediënt. 2 sauzen die beide als filmend beschreven worden kunnen een heel verschillend effect op wijnen hebben, het verschil is dan of de filmendheid uit vetten of uit meelachtige of gelerende voortkomt. Concreet betekend dit dat de sauzen op basis van vetten, de wijnen ook filmend moeten zijn. Heeft hij dat niet dan is er sprake van een disharmonie.

### **Krokantheid:**

Krokantheid kan voor vele producten een belangrijke smaakbepaler zijn. Verliest iets zijn krokantheid dan is het ineens een stuk minder lekker. Voorbeelden zijn geroosterd brood, eventueel in vergelijking met geroosterd brood alwaar twee sneetjes op mekaar niet meer zo smakelijk zijn. Frieten en chips zijn snel een stuk minder lekker wanneer ze niet krokant zijn. Evenzeer is krokantheid bepalend vb: bij een stukje gerookte zalm van origine onmiskenbaar filmend is het in de mond merkkelijk minder vet, dus minder filmend wanneer er een toastje bij gegeten wordt. Zo ook bij een krokante braadkorst bij vlees die een voorname rol speelt in combinatie met wijnen

### **Tannines**

Tannines, het strakke mondgevoel dat uitdroogt en niet echt plezierig is en soms wel teleurstellend werkt. Zeker wanneer we de rode krachtige tanninerijke wijnen zonder eten degusteren kunnen ze dit vertonen.

Wanneer we dus een jonge tanninerijke wijn drinken bij rood vlees dan zijn sauzen op gelatine basis de betere keuze. De wijn zal zachter overkomen dan.

Een ander voorbeeld van strakheid is droog brood, dit is mondgevoel waar tannines goed op reageren. Neem maar eens een stukje brood met tanninerijke wijn en de zelfde tanninerijke wijn zonder brood. Het effect zal duidelijk zijn.

### **Pikantheid**

Ook hier moeten we natuurlijk aandacht aan besteden omdat pepers een duidelijke invloed hebben op ons mondgevoel. Wat er uiteindelijk gebeurt is dat wij waarnemen de prikkeling (peper heeft eigenlijk geen smaak) en dat verstoort onze waarneming en zullen veel wijnen wit en rood branderig en zuur overkomen.

Heel pikante gerechten zijn dan ook niet geschikt om mooie wijnen bij te drinken. Mocht je toch iets zoeken dan zijn filmende wijnen met een behoorlijk zoetgehalte (zoals o.a. Sauternes)er het best tegen bestand.

## **Het vertrekpunt in het combineren van smaken, is het smaakprofiel van de wijn of het gerecht.**

Succesvolle combinaties zijn te verwachten wanneer er in het smaakprofiel van wijnen en gerechten duidelijke overeenkomsten zijn.

Dat is de basis van onze nieuwe gastronomische uitgangspunten. We kunnen deze in de volgende zinnen verwoorden:

Strak hoort bij strak en filmend hoort bij filmend, fris hoort bij fris en rijp hoort bij rijp, het smaakgehalte van wijnen en gerechten moet overeenkomen.

Je kan wel het volgende toevoegen strak(zurig) gaat voor filmend(zoetiger) en fris(zuur) gaat voor rijp(zoet) en laag gaat voor hoog

## **Dan komen we tot de combinatie wijn en gerechten**

Ziehier de volledige beschrijving van wat U het best doet in dergelijke gevallen:

Men kan wijnen enkel degusteren, dit wil zeggen uitsluitend drinken zonder enig gerecht. Daarnaast kan men wijn ook gebruiken bij gerechten. In het laatste geval spreken we van menu- of wijnaanpassingen.

### **Wijnen in degustatie**

Men moet enkele stelregels hanteren voor het opstellen van een degustatie lijst. We verwittigen bij voorbaat: een algemene regel in de wijnkunde kent zoveel uitzonderingen dat je je geloof in dergelijke regels zou verliezen.

Toch enkele stelregels.

#### **1<sup>ste</sup> stelregel**

vooraleer een degustatie te organiseren, proef en bestudeer je eerst zelf de wijnen. Zo kunnen belangrijke misstappen vermeden worden.

#### **2<sup>de</sup> regel**

Hou rekening met de volgende tabel:

Eerst witte droge wijn, daarna halfdroge, dan zoete

Eerst droge rosé, dan halfdroge rosé.

Eerst wit, dan rosé, dan rood, dan V.D.N. (Vin Doux Naturel)

Eerst jongere, daarna oudere wijnen.

Eerst lichte rode wijn, dan krachtige gecorseerde wijn.

Eerst Bordeaux, dan Bourgogne en dan Rhône

Eerst eenvoudige wijn, dan hoger geklasseerde wijn

In geval van tegenstrijdige keuzemogelijkheden situeert men de rijkste en volste soorten het laatst.

#### **3<sup>de</sup> regel**

Hou een degustatie zo eenvoudig mogelijk: degusteren in functie van één wijng gebied is leerrijk

Vergelijk binnen één gebied, bv. De gebruikte "blend" van druivenrassen, diverse classificaties, enz...

Vergelijk de eerste en tweede wijn van één château, diverse jaartallen, verschillende wijnmakers, aparte druivenrassen...de voorbeelden zijn legio.

Wijnen en gerechten, een algemene benadering.

Het vertrekpunt in de wijnaanpassing moet duidelijk gesteld worden:

- Ofwel kiest men, zoals klassiek het meest gebeurt, bij een gepresenteerd menu de wijnen.
- Ofwel kiest men een wijn, bijvoorbeeld bij een bijzondere gelegenheid, en laat men een gerecht creëren bij deze wijn.

Bij iedere keuze zal het van belang zijn een evenwicht na te streven tussen gerecht en wijn enerzijds en tussen de wijnen onderling anderzijds.

Algemeen mag men stellen dat een eenvoudige maaltijd om een eenvoudige wijn vraagt.

Sterk gekruide gerechten worden het best begeleid door gewone wijn terwijl verfijnde gerechten om een verfijnde, zachte wijn vragen. Zure gerechten verdragen haast geen wijn. Een goede begeleider voor chocolade is bijna niet te vinden (Banyuls of Maury).

Fruitige, witte of zoete wijn begeleidt beter zoete nagerechten: frisse droge witte wijn profileert te sterk zijn zurige aspecten.

Men kan de wijn zien als begeleider, contrast, of als complimentair element:



### **Als begeleider**

De wijn ondersteunt het gerecht zonder op te vallen en speelt een neutrale rol. De meeste droge witte wijn en fruitige wijnen sluiten makkelijk aan bij eenvoudige en lichte gerechten, zonder op te vallen.

### **Als contrast**

De zoute en vette smaak van blauwe kaas of ganzenlever vormt een tegenstelling met een zoete grote port of met een Sauternes. De stevige gerookte smaak van roze zalm, heilbot, paling, haring of ham contrasteert met de jonge fruitige smaak van een Alsace Riesling of Pinot Gris. Pikante oosterse gerechten contra de lichtvoetige fruitigheid van een frisse Beaujolais, een rosé of witte droge Loire: het zijn goede bondgenoten.

### **Als complement(air)**

Zoeten nagerechten worden vervolledigd door halfzoete tot zoete wijn (bv. Barsac V.D.N., Vouvray). Een wijn verwerkt in een gerecht of sausje kan best in het glas aan tafel verschijnen als aanvulling. Een gecorseerde wijn, met een kruidig karakter voelt zich best naast karakteristiek vlees met kruidig karakter( bv. Médoc lamsvlees, Bourgogne wild).

### **Hoeveel wijnen mag men binnen eenzelfde menu presenteren.**

De gelegenheid, de omvang van het menu, de gasten, het aantal tafelgenodigden, de kwaliteit van het diner, het zijn allemaal factoren die mee bepalend zijn voor het aantal te kiezen wijnen. Naast een eenvoudige maaltijd plaatst men geen grote variëteit aan wijnen. Bij een mooie gelegenheid of een copieus diner wordt dan weer ieder gerecht afzonderlijk begeleid door een aparte wijn.

Het aantal tafelgenoten speelt een belangrijke rol: een tête-à-tête vraagt geen zes flessen wijn als aanpassing bij een degustatie menu... de geesten zouden te zeer gaan zweven!

Men kan voor twee personen een gulden middenweg vinden door eventueel het aperitief (dit kan men meestal per glas bestellen), en zeker het voor- en tussengerecht te laten begeleiden door eenzelfde (witte) wijn. Het hoofdgerecht en de kaas kunnen dan weer voorzien worden van dezelfde rode variëteit.

Het ideaal aantal disgenoten bedraagt zes. Men kan per gerecht genieten van een andere, aangepaste wijn zonder dat men overdreven veel alcohol nuttigt.

Kies in ieder geval voor kwaliteit en niet voor kwantiteit.

Laat verfijning primeren: het volwaardig genieten haalt zo de bovenhand.

Men moet zeker rekening houden met de volgorde van de wijnsoorten. In principe kan de bovenstaande tabel toegepast worden. Er zijn echter nog andere elementen die meespelen. Gebruikt men een zoete wijn bij een tussengerecht(bv. ganzenlever en Sauternes), dan moet men die zeker neutraliseren door een sorbet of een soep te laten volgen binnen het menu. De zoete smaken zouden anders het volgende gerecht kunnen overstemmen. Voor ik een opsomming geef van wijnsuggesties, vermelden we eerst enkele algemene regels die gehanteerd kunnen worden.

- Zorg dat het karakter van de wijn overeenstemt met het gerecht.
- Al te zoete wijn overstemt het geheel.
- De kwaliteit van de wijn moet overeenkomen met die van de maaltijd.
- Laat binnen het menu de kwaliteit in wijnkeuze stijgen.
- Het gebruik van een bepaalde wijn in gerechten kan het samengaan met dezelfde wijn. aan tafel stimuleren. Foie gras met Sauternes, vis in Champagne saus....
- Niets moet, alles mag....zonder te overdrijven natuurlijk.
- Als men rond een land of een streek allerhande evenementen of activiteiten. organiseert, dan past het ook wijn uit diezelfde landen of streken te gebruiken.



- In bepaalde gebieden is het gebruikelijk om een volledig (degustatie)menu te begeleiden met wijnen uit de betreffende streek (bv. Champagne, Alsace e.a.). Het kan daar een aangename ervaring inhouden, temeer daar men in de meeste gevallen de streek bezoekt en men reeds verschillende soorten wijn zal gedegusteerd hebben. Zo kent men een aantal typische kenmerken van de wijnen en kan men een correcte wijnaanpassing doorvoeren.

Het voordeel voor België ligt hierin dat we alle soorten wijn, uit de verschillende, belangrijkste streken van Frankrijk (en eventueel andere landen) kunnen aankopen en daarin een vrije keuze kunnen maken. Hierdoor kan bij ons een perfecte harmonie gevonden worden tussen wijn en gerechten.

## Hoe doen we nu nog het proeven, praktisch gezien

In de mond gaan we drie verschillende fases onderscheiden:

### **Een eerste fase is als volgt:**

We nemen een vorkvulling met alle ingrediënten die de hoofdtonen vormen binnen het gerecht (zegge, het vlees, de toespis (van aardappelen, rijst, spaghetti, e.a.) en de evt. groentjes of andere en natuurlijk nooit vergeten de smaakmaker bij uitstek, de saus.

Je steekt de vork met vulling in de mond en gaat dit volgens het smaak procedé eten, dus de tong zoveel mogelijk smaakinvloeden laten proeven door goed rond te kauwen.

Vervolgens als het geheel na een 10-15 sec doorgeslikt is neem je een slok wijn en proeft deze ook volgens het gekende proef procedé, dus ook weer de tong er goed bij betrekken. Na afslikken en de aromatische smaaksterkte waargenomen te hebben ga je op zoek naar wat de dominante smaak bepaler was in dit geheel van vorkvulling en wijn in de mond. Ttz was dat het gerecht met zijn saus en/of vlees/of de toespis of was dat de wijn die de bovenhand blijft hebben bij deze combinatie. Dus je gaat na proeven wat het dominantste was in deze beleving.

Je hebt dus nu een eerste conclusie

### **De tweede fase is:**

Neem een slok wijn en proef deze ook volgens het gekende proef procedé, dus ook weer de tong er goed bij betrekken. Je steekt vervolgens dezelfde vork met vulling zoals toen net in de mond en gaat dit volgens het smaak procedé eten, dus de tong zoveel mogelijk smaakinvloeden laten proeven door goed rond te kauwen. Het geheel wordt na een 10-15 sec doorgeslikt. Na afslikken en de aromatische smaaksterkte waargenomen te hebben ga je op zoek naar wat de dominante smaak bepaler was in dit geheel van wijn en vorkvulling in de mond. Ttz was dat het de wijn of was het het gerecht met zijn saus en/of vlees/of de toespis dat de bovenhand blijft hebben bij deze combinatie. Dus je gaat na proeven wat het dominantste was in deze beleving. Je hebt dus nu een tweede conclusie.

### **De derde fase is :**

We nemen steeds eenzelfde vorkvulling met alle ingrediënten die de hoofdtonen vormen binnen het gerecht (zegge, het vlees, de toespis (van aardappelen, rijst, spaghetti, e.a.)



en de evt. groentjes of andere en natuurlijk nooit vergeten de smaakmaker bij uitstek, de saus.

Je steekt de vork met vulling in de mond en gaat dit volgens het smaak procedé eten , dus de tong zoveel mogelijk smaakinvloeden laten proeven door goed rond te kauwen. Vervolgens neem je direct een slok wijn en proeft deze ook volgens het gekende proef procedé samen met de vorkvulling dus in de mond, dus ook weer de tong er goed bij betrekken. Na afslikken en de aromatische smaaksterkte waargenomen te hebben ga je op zoek naar wat de dominante smaak bepaler was in dit geheel van vorkvulling en wijn samen in de mond. Tzt was dat het gerecht met zijn saus en/of vlees/of de toespis of was dat de wijn die de bovenhand blijft hebben bij deze combinatie. Dus je gaat na proeven wat de dominantstee was in deze beleving. Je hebt dus nu een derde conclusie. De eindconclusie gaat zijn na een optelsom van de drie fases of het gerecht dominanter was dan de wijn of de wijn dus te licht voor het gerecht.

Of de wijn domineerde het gerecht en was daardoor te krachtig voor het gerecht of je kon niet onmiddellijk zeggen of dit te krachtig of te ondergeschikt was ten opzichte van elkaar en dat leek dus de mooie harmonie (dit laatste is weinig voorkomend).

## Onze gerechtjes bij deze cursus:

1/ **N** Een eerste gerecht zou een klein stukje gepocheerde vis zijn, dus vrij neutrale smaak. Of eventueel een stukje gepocheerd kippenvlees **N** en een gebraden kipboutje **H** per deelnemer en een gegrild kippenboutje **K** per deelnemer, dit zou super zijn indien dit mogelijk is en dan uiteraard niet gerecht nummer 1 (de vis dus niet). Wel zou deze drie soorten kip op verschillende tijdstippen de revue moeten passeren.

Tegelijkertijd met de vis of het gepocheerde kippenvlees een toefje met wat rijst (geen Thaise of te geurige aub) puur zonder toevoegsel of iets.

2/ Een klein slaatje met vinaigrette per deelnemer. **F**

3/ Een klein beetje (drie vorkvullingen per deelnemer) van pure gerookte zalm zonder iets bij. **R**

4/ Een kannetje alwaar alweer deelnemers zich vanuit kunnen bedienen met een erg romige saus op basis van een roux of zeker eigeel erin. **H**

5/ Een klein beetje (drie vorkvullingen per deelnemer) bereide champignons (liefst boschampignons), eventueel wat opgestoofde gedroogde champignons is ook goed. **K**

6/ Een klein beetje blauwschimmel kaars, roquefort of stilton of gorgonzola. **P**

7/ Stel dat jullie een mousse van zalm/paling of iets dergelijks hebben zou super zijn. **V**

## Wijnen en gerechten: enkele praktische wijnsuggesties

Van belang in de volledige wijnaanpassing is het evenwicht tussen de wijn en het gerecht: men moet de bereidingswijze van de gerechten en de typische eigenschappen van de wijn kennen om een juist oordeel te vellen. Zo kan een goede harmonie bereikt worden.

De volgende adviezen zijn zeer algemeen, summier....Het zijn enkel richtingaanwijzers!

### Het aperitief

Het openen van de maaltijd moet zodanig gebeuren dat men een verhoging van de eetlust ervaart. Dit kan het best door dranken met een zure basis te kiezen; het zijn "maagopeners" of "appetizers". Wil men toch in zoete variëteiten zijn keuze maken, dan moet men er mee rekening houden dat het zoete aspect van de wijn niet overdadig aanwezig mag zijn en een goed evenwicht moet vormen. De meeste porto's die nochtans zeer veel gevraagd worden als aperitief, zijn te zoet en zouden veeleer moeten verschoven worden naar de kaas, het dessert of worden uitgesteld tot na het diner. Er bestaat wel een dry white porto die op zijn beurt dan weer wel uiterst geschikt is om te aperitieven. Hij is wel zeer moeilijk te vinden

Champagne of schuimwijnen vormen het ideale, klassieke aperitief.

- Champagne met meer Chardonnay-eigenschappen is hier ideaal. Oppassen met de begeleidende hapjes!!
- Pinot Noirs kunnen beter als receptiewijnen worden aangewend: zij harmoniëren beter bij diverse hapjes van zout en zoet, van zuur en romig, van vis tot vlees, groenten enz.

Opgepast met zoete of likeurwijnen, met V.D.N..!

Dit zijn zeker geen klassieke aperitieven, behalve in de desbetreffende streek, ze moeten bovendien koel geschonken worden in kleinere volumes!

Droge stille wijnen, die voor een tête-à-tête diner ook bij het voorgerecht verder gebruikt kan worden (kwestie van alcoholgebruik in goede banen te leiden), is in elk geval een perfecte aanzet voor een lunch of diner.

In rood wordt de keuze beperkt tot fruitige jonge wijnen, type Beaujolais (primeur??!) of sommige Loirewijnen met Cabernet Franc druiven.

Uiteraard mag de schenktemperatuur hier maximaal 14°C bedragen.

Cocktails, zelfs op basis van wijn, horen niet thuis in het kader van een wijncursus.

Sommige drankmixen kunnen zeer verfijnd als aperitief geserveerd worden. Enkele vb.: Kir, Kir-Royal, Sangria, met fruit of met likeur geparfumeerde wijn.

## Voorgerechten

- Schaal- en schelpdieren (oesters, mosselen, garnalen, krab, langoesten, kreeft...):
  - Klassiek kunnen deze gerechten begeleid worden door een droge witte wijn of een droge rosé.
    - Bv. Chablis, Muscadet, Macon-regio, Loire, Luxemburg, droge Duitse en eventueel andere landen
  - Minder klassiek zou men een mousserende brut wijn kunnen kiezen
    - Bv. Champagne, Crémant, méthode Traditionnelle...
  - Nog minder klassiek kiest men voor een zoete wijn
    - Bv. Vouvray, Coteaux du Layon, Sauternes, Gewurztraminer Alsace, Jurançon, witte Corbières
- Koude visgerechten (roze zalm, forel in gelei, tongfilet, gerookte vis)
  - Warme gerechten (gebakken vis of vis in saus, vis met groenten, schelp of potje met St- Jacobsvruchten.... kaas- of gevogeltekroketten, kikkerbiljetjes enz.):
    - Klassiek: droge witte wijnen, droge rosé, lichte fruitige rode wijn.
    - Minder klassiek: champagne of mousserende wijn.
    - Nog minder klassiek: zoete witte wijn
- Fijne vleeswaren (parmaham, pasteien, gerookte filets, carpaccio's), en hors d'oeuvre
  - Klassiek: droge witte, droge rosé. Een lichte fruitige rode wijn
  - Minder klassiek: mousserende soorten en halfdroge rosé
- Ganzenlever
  - Klassiek: zoete witte wijn (Sauternes, Barsac, Loupiac, Jurançon, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, vouvray, Vendanges Tardives Alsace...).

## Soepen

Geen wijn !!!! Als het echt moet: een weinig droge sherry. Het is het ideale moment om het water uit te schenken!

Enkele uitzonderingen:

- Een bouillabaise mag begeleid worden door een droge Provence of Rhône rosé.
- Een soep met sherry of eventueel Porto mag dezelfde drank als begeleider meekrijgen.

### **Tussengerechten**

Zie voorgerechten.

Let op de groei in de kracht van de wijn indien je twee verschillende wijnaanpassingen voorstelt voor voor- en tussengerecht. Aan te raden zijn dan wijnen met minder zuur, hoger smaakniveau, meer concentratie.

Indien een zoete wijn gebruikt wordt bv. Bij foie gras, moet hij geneutraliseerd worden door een sorbet, water of een pauze. Oppassen met aquavit of iets dergelijks: het alcoholgehalte overheerst en beïnvloedt zo de rest van het menu.

### **Hoofdgerechten**

\* Witte vleessoorten en gegrild gevogelte( o.a. kalfs, kip, zeer jong wild, duif, lam, jonge eend, jong tam konijn, rundstong)

Algemeen, meer smakelijke rode wijn

Klassieke voorbeelden; Médoc, Graves, Blaye, Bourg, Bordeaux Supérieur, cru Beaujolais, Vins de Pays.

\* Vettere vleessoorten(o.a. eend, konijn, veulen, varkenshaasje, kalkoen, kwartel, gans, parelhoen, gefarceerd vlees)

Algemeen: lichte rode wijn

Klassieke voorbeelden: Grote Médoc, grote Graves, Fronsac, Canon Fronsac, Lalande Pomerol, lichte Pomerol, lichte Saint Emilion(eventueel Puisseguin-, Lussac, montagne), Krachtige Vins de Pays.

\* Rode vleessoorten(gegrild of in saus) en vliegend wild (o.a. rund, paard, jong wild, waterwild, jong wild zwijn, fazant, patrijs, schaap, geit....)

Algemeen krachtige rode wijn

Klassieke voorbeelden: Pomerol, st. Emilion, lichte Bourgognes, Côtes du Rhône...

\* Groot of lopend wild

Let op de zachte of grove wildsmaken ! ( haas, reebok, hinde, berggeit, of –bok, wild ever, hert, damhert...)

Algemeen: zeer krachtige wijnen

Klassieke voorbeelden: Grote Bourgognes, Grote Rhônes, krachtige Pomerol of Saint Emilion, Roussillon...

### **Kaasschotel**

Een kaasschotel is meestal een assortiment van lichte, magere kazen tot vette, blauwe, krachtige en zelfs ziltige kazen. Een châteauneuf-du-pape, een stevige Bourgogne(zowel rood als krachtige witte) komen in perfecte harmonie met een gemengde kaasschotel.

Indien Bourgogne gepresenteerd werd bij de hoofdschotel, kan men dezelfde wijn presenteren bij de kaasplank.

Na zachtere Bordeaux bij het hoofdgerecht, kan een Bourgogne of Rhône. Een krachtige Bordeaux is ook aan te raden. Als de kaas gesorteerd wordt, kan men de volgende regel hanteren:

- Geitenkaas: Sauvignon (Sancerre)
- Roomkaas met witte schimmel : Bordeaux-Bourgogne
- Roomkaas met rode schimmel: Gewurztraminer-Bordeaux-Bourgogne –rhône
- Roomkaas met groene/blauwe schimmel: Coteaux du Layon, Porto, Sauternes



- Smakelijke vette kaas; lichte fruitige, velourse wijn.
- Lichte magere kaas: krachtige, rijke, smakelijke wijn

### **Dessert**

Fruit als basis: zoete witte wijnen (type Monbazillac, Sauternes) of muskaatwijn (type Beaumes de Venise)

Gebak als basis: Zachte, halfzoete wijn (type vouvray moelleux) demi-sec mousserend, coteaux du Layon, vendange tardive

Chocolade als basis; Banyuls, Maury of Porto .Citrusvruchten als basis; een likeur

Veel smaak en proefgenot