

Cursus wijnproeven – najaar 2007

Toen we met CJA (Centrum Jonge Apothekers) samen zaten om na te denken over welke niet-vormende activiteit we voor het najaar zouden organiseren, werden er verschillende voorstellen gedaan. Er was echter één voorstel dat bij iedereen de nodige bijval genoot: een cursus wijnproeven voor beginners! Na het leggen van de nodige contacten werd in samenwerking met de Mechelse wijnhandel Pin'Art een cursus uitgedokterd die over vijf avonden liep.

En zo schoven we op 3 oktober in de Peeter van Coudenberghezaal met een 25tal wijnliefhebbers aan tafel — want dat was de enige voorwaarde: geen bepaalde voorkennis, maar wel graag eens een glaasje wijn proeven. De ingeschreven deelnemers waren 'heterogeen verdeeld' zoals dat heet: zowel mannen als vrouwen, jong als iets minder jong, echte beginners als mensen die toch al meer konden dan onderscheid maken tussen witte en rode wijn. Ter verwelkoming stond er voor iedere deelnemer een set proefglazen klaar, uitermate geschikt voor het ruiken en proeven van de aangeboden wijnen. Stonden ook klaar: Serge van Pin'Art, en Bart en Bart, de 2 lesgevers van Winewise, een erkende opleidingsaanbieder van de WSET. Jaja, er werd zowel op het vlak van wijn als op het vlak van les zeker kwaliteit geserveerd! Uiteraard mocht

ten spuwemmers, spoelwater en broodjes ook niet ontbreken alvorens het echte werk aan te vatten.

De eerste twee lesavonden waren volledig gewijd aan de basisprincipes: hoe moet er geproefd worden, wat zijn de specifieke aandachtspunten, hoe wordt wijn gemaakt en welke factoren beïnvloeden de smaak. Telkens werden er twee of drie wijnen tegelijk ingeschonken om de theorie aan de praktijk te toetsen, een 8tal verschillende soorten per avond. De kleur werd vergeleken, de geur werd diep opgesnoven op zoek naar herkenningpunten, en er vond menig discussie plaats of het nu eerder framboos dan wel kers was dat de smaak domineerde. Tevens werd aangeleerd hoe we snel op smaak kunnen uitvinden of de aan-



geboden wijn uit de 'Oude Wereld' (Europa) of uit de 'Nieuwe Wereld' (Australië, Nieuw-Zeeland, Chili, Zuid-Afrika,...) afkomstig is. Elke les zouden we hier trouwens op terugkomen.

Ook de combinatie van wijn met voeding kwam aan bod in deze eerste lessen: een bordje zoute chips, zure appel en bittere chocolade en drie verschillende wijnen en dan proeven maar: welke wijn past het beste bij welke smaak? Om af te sluiten proefden we van een zoete Recioto di Soave uit de Veneto.

In de derde les stonden 2 verschillende druiven centraal: chardonnay en pinot noir. Telkens kwam het karakter van de druif uitgebreid aan bod: welk klimaat verkiest ze, kunnen we veel of weinig tannines verwachten, zit er veel fruit in de smaak? De belangrijkste gebieden in Frankrijk werden besproken, maar ook de beste gebieden in Australië, Californië, Chili en Zuid-Afrika. Uit dat land kregen we om af te sluiten ook een gerelateerd broertje om te proeven, in het bijzonder de pinotage in Clos Malverne uit 2005. Men moet er voor zijn, voor deze toch ook wat animale aroma's of leek het meer op verbrand rubber...

Voor les 4 stonden er ons weer 7 andere flessen op te wachten. De druiven die nu aan bod kwamen waren sauvignon blanc, cabernet sauvignon en merlot. Daarmee werd onze blik dus stevig richting de Loire gericht, en kwamen ook de Bordeauxstreek en omliggende gebieden duidelijk aan bod. 'Politieker' cabernet sauvignon kon het blijkbaar in assemblages uitermate goed vinden met 'Marilyn Monroe' merlot! Naast Frankrijk moesten we uiteraard leren wat voor goeds deze druiven ook te bieden hadden als ze uit andere landen afkomstig zijn.

De laatste les bracht ons syrah, grenache en riesling. Syrah en grenache verkiezen een heet klimaat, zo vernamen we, en vullen elkaar in blends uitstekend aan: syrah zorgt voor de donkere kleur en voegt donker fruit toe, terwijl grenache een flinke dosis alcohol en rood fruit meebrengt. Als karakteristieke streken keken we nu vooral naar de Rhône en naar Spanje, waar grenache vaak met tempranillo wordt gecombineerd en ook uitstekende roséwijnen kan afleveren. Twee flessen Domaine Le Plan als voorbeeld voor grenache brachten een boeiende oefening: welk van de twee flessen heeft een kurksmaak en welke

niet? Het was niet voor iedereen direct duidelijk! Helaas kregen we als voorbeeld van syrah in de Nieuwe Wereld geen Penfold's Grange uit Australië, een wijntje dat toch als snel 300 euro per fles kan kosten...

Als witte druif werden we deze laatste avond wegwijns gemaakt in de riesling. Haar aromatisch, fruitig en floraal karakter vielen meteen op. In Duitsland is Rheingau de meest prestigieuze regio, maar Bart verzekerde ons dat het gebied Rheinhessen minstens zo interessant was voor de goede prijskwaliteit van de geproduceerde wijnen, en de in de les geproefde wijn was inderdaad best lekker. Riesling zorgde er ook voor dat we eens keken wat de Elzas qua wijnen te bieden heeft. Om af te sluiten in stijl kregen we een uitstekende Riesling Eiswein 2004 uit de Pfalz en als rode wijn één van de zogenaamde 'Super-Toscanen'. Beide vielen erg in de smaak.

Conclusie: zeer geslaagde lessenreeks, met goede lesgevers én goede aangeboden wijnen. En nu zich maar verder vervolmaken, voor een aantal liefhebbers misschien in een vervolgcursus, maar vooral zelf verder op onderzoek gaan in de gigantische, boeiende wereld van de wijn.

Apr. Peter Mathyssen

