



DÉ BESTE STAPPENPLAN

WIJNPROEVERIJ VOOR THUIS

Sommelier Luc

Inhoud

TOPICS

Locatie Voorbereiding
Glazen en Materialen
Wijnselectie
Proefvolgorde
Hapjes
Temperatuur
Proeven en Aroma's
Don'ts

Sommelier Luc



MISSION AND VISION

Mensen dichterbij de wereld van wijn brengen, ongeacht waar zij zich bevinden. Door thuis wijnproeverijen toegankelijk en plezierig te maken, laat ik iedereen ervaren hoe een goed glas wijn het leven kan verrijken.

Waarom Dit Stappenplan?

GENIETEN VAN ELKE SLOK

Door mijn ervaring in sterrenrestaurants en het geven van cursussen, ken ik elke kneep van wijnproeven en wijn-spijscombinaties. Mijn doel? Jou, je vrienden en familie laten genieten van elke slok, net als in een professioneel proeflokaal.



Locatie Voorbereiden

Opstelling van de ruimte

Kies een plek waar je ongestoord kunt proeven, met voldoende licht en frisse lucht.

Reukvrije omgeving

Geen zware geuren van bijvoorbeeld parfum, bloemen of eten in dezelfde ruimte. Dit kan de aroma's van de wijn verstoren.

TWEE GLAZEN P.P.

Dunne drinkrand

Ruime tulp-
vormige kelk

Kleurloos

Schoon

Steel die makkelijk
vastpakt

Voet die
stevig staat



MATERIALEN

Spuugemmers of bakjes
servetten (papier)
Proefformulieren
Schrijf materiaal
Water
Witbrood of Crackers

WIJNSELECTIE

BESPAAR NIET OP WIJN!

100% succes is kiezen voor kwaliteit

Kwaliteit proef je.

Wijnproeverij voor Thuis

Wijnselectie

HOEVEEL WIJN?

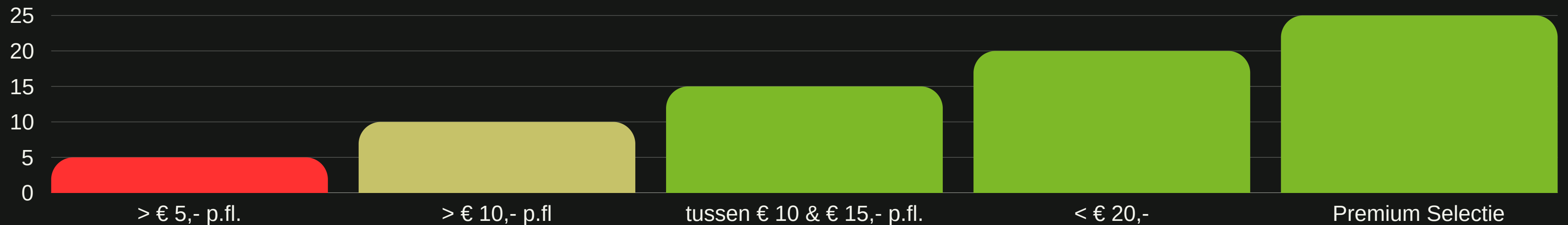
- 6 tot 8 wijn in verschillende smaakprofielen
- Schenkt 10 tot 12 glazen uit één fles wijn
- tot 12 deelnemers per fles van 750 ml.



Vuistregel

IEDER ZIJN WIJNBUDGET

Maar.....onder de € 5,- per fles kan je geen kwaliteitswijnen verwachten. Geniet bewust, kwaliteit proef je vanaf € 10,- per fles.



Smaakprofielen in Wijn

Mousserende wijn	Witte wijn	Rosé wijn	Rode wijn	Zoet & Versterkt
Mousserend - Zacht en Fruitig	Wit- Fris en Fruitig	Rosé - Fris en Fruitig (lichte kleur)	Rood - Sappig en Fruitig	Dessert - Fris en Zoet
Mousserend - Krachtig en Complex	Wit - Rijp en Aromatisch	Rosé - Rijp en Intens (donkere kleur)	Rood - Intens en Kruidig	Dessert - Complex en Zoet
	Wit - Vol en Filmend		Rood - Vol en Krachtig	Versterkt - Droog en Intens
				Versterkt - Zoet en Krachtig

Proefvolgorde

Voor de mooiste opbouw in je proeverij, proef je in deze volgorde:

1. Mousserende wijn (fris, als opener)
2. Droge witte wijn (fris & fruitig, aromatisch of vol)
3. Rosé wijn (licht & fris naar rijp & intens)
4. Rode wijn (sappig, kruidig, vol & krachtig)
5. Zoete wijn / versterkte wijn (dessert of afsluiter)

Tip: Altijd van licht naar krachtig, en van droog naar zoet. Zo blijft je smaak fris en kun je elke wijn optimaal beoordelen.

Waarom deze Proefvolgorde?

De manier waarop een wijn is vergist en gerijpt, speelt een grote rol in het smaakprofiel:

RVS (ROESTVRIJSTAAL) TANKS:

- **Gecontroleerde, koele vergisting** zorgt ervoor dat fruit en frisheid maximaal behouden blijven.
- **Geen contact met zuurstof:** De wijn blijft puur, strak en fris.
- **Smaak:** Wijnen zijn vaak sappig, ziltig, hebben een hogere zuurgraad en een geconcentreerd fruitprofiel.
- **Voorbeelden:** Veel mousserende en lichte, droge witte wijnen.

EIKENHOUTEN VATEN:

- **Vergisting/rijping op hout** gebeurt meestal op keldertemperatuur.
- **Hout ademt:** Er komt langzaam zuurstof bij de wijn, wat de structuur verzacht en de wijn laat evolueren.
- **Smaak:** Romiger mondgevoel, complexiteit, soms vanille, toast of kruidigheid. Ook komen er zachte tannines in de wijn, vooral bij rood.
- **Voorbeelden:** Rijkere witte wijnen, stevige rosé, volle rode wijnen, sommige versterkte wijnen.

De proefvolgorde zorgt ervoor dat je van fris naar krachtig gaat

net als de evolutie van wijn zelf, van pure druif tot
complexe, gerijpte wijn. Zo beleef je elke wijn
optimaal!

HAPJES?

Waarom Zijn Hapjes Zó Belangrijk bij Wijnproeven?

Hapjes kunnen de wijn veranderen, soms versterkt het de mooie kanten, soms vallen minder mooie kantjes juist meer op.

De juiste combinatie kan een wauweffect geven:

$$1 + 1 = 3$$



Stap 1

Proef eerst de wijn zonder hapje. Let op geur, smak, structuur.



Stap 2

Neem nu een hap van het gerecht. Let op de smaken, structuur en mondgevoel



Stap 3

Proef opnieuw de wijn na het eten van het hapje. Wat verandert er? Ontdek het verschil!

Temperatuur

			
WIJNTYPE	BIJVOORBEELD		DUS
mousserend	prosecco, champagne	7 °C – 9 °C	recht uit de koelkast
fris, fruitig wit	Sauvignon Blanc	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
vol (houtgerijpt) wit	Chardonnay	12 °C – 15 °C	60 min. voor gebruik in óf 30 min. voor gebruik uit de koelkast
rosé	Provence	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
licht, fruitig rood	Beaujolais	12 °C – 15 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast of koelemmer
krachtig rood	Cabernet Sauvignon	16 °C – 18 °C	uit koele kamer
zoet	dessertwijn	8 °C – 10 °C	recht uit de koelkast
versterkt	port	14 °C – 16 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast

Proeven in 5 stappen



KIJKEN

1



RUIKEN

2



PROEVEN

3



NAPROEVEN

4



OORDELEN

5

Proefpijlers

Hoofdsmaak =
Basismaken

Zoet
Zuur
Bitter
Zout
Umami

Denk in
Smaakgehalte
of intensiteit

Let niet alleen op
welke smaak je proeft,
maar vooral op hoe
sterk die is: zacht of
krachtig, licht of
intens.

Denk in
Mondgevoel en
Structuur

Zeggen hoe een wijn
aanvoelt in je mond,
zoals fris, vol of stroef.
De balans tussen
zuren, tannines en
alcohol.

Aromawiel



Wat is Basissmaak

Zoet

Denk aan suiker, honing, rijpe druiven. Wordt vaak vooraan op de tong het sterkst ervaren.

Zuur

Zoals citroen, groene appel, azijn, frisse wijn. Voel je meestal aan de zijkanten van je tong en/of door speeksel ontwikkeling.

Bitter

Denk aan tonic, koffie, pure chocolade, sommige rode wijnen. Meestal achterop de tong duidelijker.

Zout

Minder vaak in wijn, maar wel in spijs. Denk aan zoute noten of ham. Wordt vaak aan de zijkanten vooraan geproefd.

Umami

De 'hartige' smaak, zoals in Parmezaan, tomaat, sojasaus. Umami wordt vaak verspreid over de hele tong waargenomen.

Smaakreceptoren

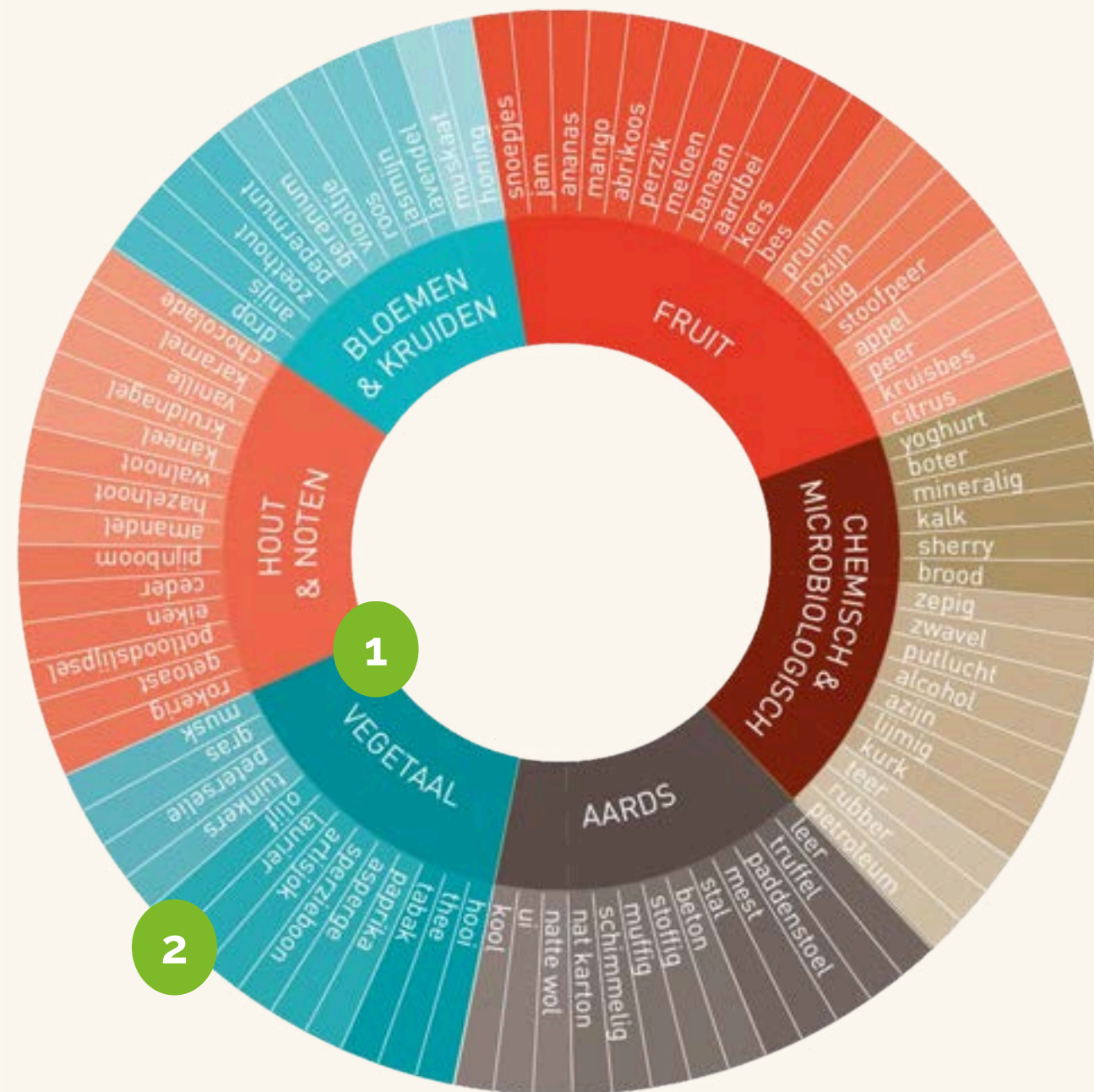
De klassieke 'smaakkaart van de tong' is achterhaald

smaken worden overal op de tong waargenomen, maar sommige zones zijn wel gevoeliger.

Gebruik deze afbeelding dus vooral als hulpmiddel om mensen bewust te maken van hun eigen proefervaring!



Aromawiel uitleg



Stappen

- 1 Herken een van de aromatypes
- 2 Probeer te definiëren wat je ruikt en/of proeft

De drie aromalagen in wijn

Primaire aroma's

Afkomstig van de druif zelf

- Typen: Fruit, bloemen & kruiden, vegetaal
- Denk aan: aardbei, kers, appel, citrus, roos, viooltje, groene paprika, gras
- Deze geuren zijn fris, fruitig, bloemig of groen – en typerend voor jonge wijn.

Secundaire aroma's

Ontstaan tijdens de vinificatie, zoals gisting rijping op hout.

- Typen: Hout & noten, chemisch & microbiologisch
- Denk aan: vanille, karamel, toast, amandel, gist, boter, yoghurt, brood, mineralig
- Geuren krijg je vaak door rijping op eikenhout, malo-lactische omzetting of door contact met gistcellen.
- Denk aan: aardbei, kers, appel, citrus, roos, viooltje, groene paprika, gras
- Deze geuren zijn fris, fruitig, bloemig of groen – en typerend voor jonge wijn.

Tertiaire aroma's

Ontstaan door rijping/ontwikkeling van wijn op fles (of vat).

- Typen: vooral aards en 'ontwikkelde' tonen binnen fruit of bloemen
- Denk aan: natte bladeren, paddenstoel, truffel, leer, tabak, noten, gedroogd fruit
- Voorbeeld: verse aardbei (primair) ontwikkelt zich tot gedroogde aardbei (tertiair) naarmate de wijn ouder wordt.

DOEN

		Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:	Wijn nr.:	Naam van de wijn:
 GEUR	- kleur						
	- aroma						
 SMAAK	- zoetgehalte						
	- zuurgraad						
	- tannine						
	- mondgevoel						
	- oordeel						
				naam: _____ datum: _____			

DRINK MET MATE!

*“Wijn is er om samen te ontdekken,
niet om te overdrijven. Proef, beleef en
geniet bewust.”*

Luc Linnenbank