Leidraad Proefformulier

Algemeen

Kleur

- **o** Is de wijn helder of troebel?
- **o** Voor wit: citroengeel, licht groenig, goud of amber?
- **o** Voor rood: paarsrood, robijnrood, granaatrood of bruinrood?
- o Voor rosé: zalmroze of oranje?

Geur

- o Nauwelijks geur tot uitbundige aroma's
- o Geurkenmerken *(zie hieronder)*

Smaak

- o Zeer droog, iets zoet, halfzoet, zoet of intens zoet?
- o Karakter: fris of rijp? Veel of weinig zuren? Lichte smaak, medium of intens?
- o Tannine: geen, gemiddeld of veel? Is de wijn vol of slank?
- **o** Smaakkenmerken *(zie hieronder)*

Afdronk

Hoe lang proef je de wijn nog nadat je haar hebt uitgespuugd of doorgeslikt?

- o 0 - 3 seconden = korte afdronk
- o 4 - 6 seconden = middellange afdronk
- o 7 - 9 seconden = lange afdronk
- o 10 en meer = heel lange afdronk

Conclusie

- o Uitstekend, goed, minder goed, fouten (de meest voorkomende wijnfouten zijn kurk en oxidatie, waarbij de geur van nat karton of gekneusde appels de wijn ondrinkbaar maakt. Daarnaast kunnen reductie en vluchtige zuren zorgen voor afwijkende aroma's zoals rotte eieren of azijn)
- o Wat valt je op, hoe zou je deze wijn typeren? (bijvoorbeeld: Deze Merlot is een **soepele, fruitige rode wijn** met kruidige tonen. De kleur is **diep robijnrood** en in de neus overheerst rijp **donker bosfruit** met tonen van zwarte chocolade. In de mond ontdek ik een ronde, volle smaak met **zachte tannines** en een middellange afdronk. Een heerlijke begeleider bij gegrild rood vlees, wild en zachte gerijpte kazen)

…

Geur- en smaakkenmerken (aroma's)

Fruit

Citrus:	Citroen, limoen, grapefruit
Wit fruit:	Peer, abrikoos, perzik, gele pruim
Groen fruit:	Appel (groen fris of rijp), kruisbes
Rood fruit:	Rode kers, rode bes, pruim, aardbei, framboos
Zwart fruit:	Braam, zwarte bes, zwarte kers, bosbes
Tropisch:	Kiwi, ananas, lychee, mango, meloen, passievrucht, banaan
Gedroogd:	Gedroogde abrikoos, gedroogde sinaasappelschil, turks fruit

Bloemig

Bloesem:	Vlierbes, meidoorn, sinaasappel, witte bloesem
Bloemen:	Rozenblaadjes, viooltjes, jasmijn

Kruiden en Specerijen

Kruidnagel, laurier, gember, nootmuskaat, vanille, zwarte/witte peper, zoethout, rozemarijn, gedroogde salie, eucalyptus, gras, munt, herfstbladeren

Notig en rijp

Amandel, hazelnoot, walnoot, cacao, koffie, cederhout, rokerig, medicinaal, hars, tabak, karamel, honing, kweepeer, marmelade, stroop, toast, biscuit, gestoofd

Overige

Mineralig, snoepig (gummibeertjes), roomboter, volle yoghurt, gist, aarde (grond), petroleum, rubber, teer, steen, leer, medicinaal, natte wol/hond