



Wijn proef termen

Afdrank	Eigenlijk het mondaroma. Hoe intenser en langer dit waarneembaar is, des te beter de afdrank.
Alcoholisch	Warm, niet per se negatief. Vooral te vinden in wijnen uit warme streken.
Ambré	Afhankelijk van de zuurgraad in de wijn: hoe meer zuur een wijn heeft, des te meer maskeert dit de alcohol.
Aroma	Barnsteenkleurig. Van toepassing op lang gerijpte, van origine 'witte' wijnen.
Astringent	Geur van een nog jonge wijn.
Azijnsteek	Stroeve, droge sensatie in de mond als gevolg van een hoog tanninegehalte.
Bitter	Bacteriën kunnen alcohol transformeren in azijn. De wijn wordt dan onaangenaam, bijtend en prikkelend.
Boeket	Kan zowel positief als negatief zijn. Negatief als gevolg van te veel tannines, positief wanneer het gaat om extract van mineralen.
Boisé	Ontwikkelde en complexe geur van een gerijpte wijn.
Botrytis	Te sterke houtsmak. In het Engels: oaky.
Branderig	Voluit : botrytis cinerea oftewel edele rotting. Geeft krachtig aroma (roostertonen, rozijnen, gedroogd fruit) en soms ook een bittertoon in de smaak.
Depot	Negatieve eigenschap. Onaangenaam warm gevoel van alcohol.
Dosage	Bezinsel. Meestal positief verschijnsel. Te vinden in rode wijnen die niet geklaard of gefilterd worden. Ook te vinden in wijnen die lang op fles gerijpt hebben.
Droog	Hoeveelheid suiker om mousserende wijnen hun definitieve smaak te geven. Compenseert de hoge zuurgraad in dit soort wijnen.
Elegant	Wijn zonder waarneembare restsuiker. In de regel minder dan 4 gram per liter.
Evenwichtig	Positief bedoelde maar weinig zeggende term. Verwijst naar een zekere finesse en evenwicht in een wijn.
Filter	Wijn met alle smaakonderdelen in de juiste proporties.
Finesse	Smaak van papier of karton als gevolg van gebrekkig filteren.
Floraal	Eigenschap van grote wijnen: verfijning en complexiteit.
Gecorseerd	Frisheid van aangename zuren.
Gemaderiseerd	Vol en stevig van structuur.
Geoxideerd	Negatieve eigenschap. Ongewenste oxidatie.
Gistaroma	Te oud door invloed van zuurstof. Slechts enkele wijnen worden bewust aan zuurstof blootgesteld. Ze worden in de regel versterkt met alcohol.
Groen	Komt voor in jonge witte wijnen en in mousserende wijnen met tweede gisting op fles.
Halfdroog	Onrijp, bijvoorbeeld als gevolg van ongunstige weersomstandigheden tijdens de rijping en de oogst.
Hard	Vrij vage term voor wijnen met 10 tot 30 gram restsuiker.
Herbaal	Wrang als gevolg van te veel tannines.
Kruidig	Kruidig, in de negatieve zin des woords.
Kurk	Positief. Slaat echter eerder op specerijen dan 'echte' kruiden.
Lactisch	In het Frans is er een subtiel verschil tussen bouchon en liège. Liège slaat op het materiaal kurk, dat, als het goed is, de wijn niet beïnvloedt. Bouchon of bouchonné slaat op een wijn met bacteriële infectie. Onaangenaam, aards, kartonachtig.
Lies	Zuivelachtig als gevolg van de malolactische gisting. Vooral in witte wijnen.
Liquoreux	Bezinsel van afgestorven gistcellen. Lang contact met de lies geeft witte wijnen extra complexiteit en een reductief karakter.
Moelleux	Rijke, edelzoete wijn met botrytis.
Mousse	Zoete wijn van overrijpe druiven. Minder rijk dan een liquoreux.
Neus	Koolzuurbelletjes in mousserende wijnen. Meestal gebruikt voor de zichtbare belletjes in het glas. Hoe kleiner en hoe langer aanhoudend, des te beter. Ook gebruikt om het effect van koolzuur in de mond te kwalificeren. Hoe romiger, des te beter.
Parfum	Ander woord voor aroma.
Pétillant	Fijn, delicaat aroma.
Petroleumgeur	Licht parelend als gevolg van koolzuur.
Reductief	De Franse term goût de pétrole verwijst naar het uitgesproken karakter van gerijpte witte wijnen op basis van aromatische druiven.
Sherryachtig	Tegenovergestelde van oxidatief. Tijdelijk gebrek aan zuurstof kan wijn een onaangenaam aroma bezorgen. Dit verdwijnt door krachtig beluchten.
Stug	Geoxideerd. Soepel Rond, zacht, makkelijk toegankelijk.
Tannineus	Droge, bittere wijn met gebrek aan fruit.
Tranen	Ander woord voor wrang. Tannines (looistoffen) geven wijn een droge, bittere smaak.
Tuilé	Ook wel: kerkramen. Treedt op bij wijnen met hoge viscositeit (dikte) en is een teken van rijkdom en concentratie.
Vegetaal	Ontwikkelde kleur: dakpanrood.
Vermoeid	Onaangenaam plantaardig als gevolg van onvoldoende rijpheid van de druiven.
Versmolten	Te oude wijn, over het hoogtepunt van de ontwikkeling heen.
Vineus	Alle smaakelementen in harmonie met elkaar.
Vlak	Letterlijk: wijng. O.a. gebruikt bij mousserende wijnen.
Zuur	Gebrek aan concentratie.
Zwavel	Negatieve eigenschap; scherpe smaak door onaangenaam hoge graad van appelzuur - dit in tegenstelling tot levendige frisheid van aangename fruitzuren.

Wijn proeven was nog nooit zo makkelijk en zo lekker!!

Bloemimex B.V.
Voornhof 87
2215 XB Voorhout
Netherlands

E-mail: sales@bloemimex.info
Website: www.wijnenchampagne.nl
Tel. nr.: 0031 (0) 252 864444
KvK nr.: 28117981

BTW: NL8185.19.320.B01
Rabobank Sassenheim 376912995
IBAN: NL84 RABO 0376 9129 95
Swift/BIC: RABONL2U