



Proefformulier By the Grape

Wijn 1:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend

Wijn 3:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend

Wijn 5:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend

Wijn 2:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend

Wijn 4:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend

Wijn 6:

Kleur:

Geur:

Smaak:

Afdronk:

Oordeel:

- vies
- gaat
- voldoende

- goed
- heel goed
- uitmuntend



Proefformulier By the Grape

Proefformulieren zijn er in allerhande soorten. Van het meest basale, de naam van de te proeven wijnen met schrijfruimte voor commentaar, tot wetenschappelijke met technische termen en puntenverdelingen. De basisvorm is ongeveer dit:

Kleur

(Daar vul ik zelf zelden wat in, want zoals André Noblet, wijlen wijnmaker op het Domaine de la Romanée-Conti, zei: 'Kleur is in mooie wijn net zomin van belang als kleren voor een mooie vrouw!')

Geur

Proeven heet dan wel proeven, het is voornamelijk ruiken. Probeer maar eens te ruiken als je snipneusverkouden bent. Of wijn naar bessen of kersen of afgedragen slipjes meurt komt bij het ruiken op de tweede plaats. Vooraleerst gaat het er om: geurt de wijn puur en zuiver, zonder aanstellerij? Kunstmatige luchtjes krijgen strafpunten, oprechte geuren worden toegejuicht – hoezeer pinot noir ook naar poep kan ruiken, of chardonnay naar verse slipjes.

Smaak

Smaak is het verlengde van de geur. Een bevestiging. En net zoals de geur moet smaak een harmonie zijn, een eenheid vormen. Geen onguur zoet, met enge zuren op de achtergrond, geen hangtannines. Klinkt net al het andere vaag, maar proef veel goede en slechte wijnen en u hebt ze zo in de smiezen.

Afdronk

Je proeft, je spuugt – of slikt door. daarna blijf je de wijn nog een tijdje proeven. Hoe bijzonderder, hoe complexer de wijn, hoe langer hij je bijblijft. Zegt men. Mij blijft de meest pure wijn me het langst bij, hoe eenvoudig ook. En, helaas, ook heel vieze wijn blijkt een heeeel lange afdronk te hebben.

Oordeel

Al die onderdelen kun je punten geven. Tot honderd, zoals de beroemdste wijnproever, Robert M. Parker jr, tot twintig, één tot vijf sterren... Zelf houd ik het bij het ouderwetse schoolrapport. Zoals in m'n Supermarktwijngids. Er is vies, er is gaat wel, en dan krijg je een voldoende, ruime voldoende, goed, heel goed of uitmuntend. Plus nog de tien met een griffel en zoen van de juffrouw (m/v), de omfietswijn.

Nicolaas Klei
