



# SMAAK SENSATIES

Het combineren van wijn en spijs is een spel zonder regels. Aandachtig en bewust proeven verhoogt het plezier.

**E**lke wijn is anders, zelfs al lijken ze veel op elkaar. En kleine variaties in spijzen of hapjes kunnen een wereld van verschil maken. Een op papier geslaagde match kan in de praktijk zwaar tegenvallen. Daarentegen kunnen de meest onwaarschijnlijke combinaties dé verrassing van de avond blijken te zijn. Rode wijn met drop bijvoorbeeld. Het klinkt zó mal dat je niet op het idee komt om het te proberen. Tijdens een experimentele proeverij waaraan ik eens mocht meedoen, bleek Cabernet Sauvignon met treddrop een van de mooiste combinaties te vormen. Chardonnay met eierkoek was eveneens heel verrassend. En het waren niet zomaar aardige matches. De combinatie was méér dan lekker: één plus één werd drie.

## Gezelschapsspel

Smaak is een complex fenomeen; een sensuele ontdekkingstocht waarbij alle zintuigen meereizen. Beproefde succesduo's moet je een keer proberen, maar niets is leuker dan er spontaan en onbevooroordeeld op los te experimenteren. Er is een heel eenvoudige manier om in gezelschap te genieten van dit spel. Maak voorafgaand aan een etentje bekend wat er op het menu staat en vraag alle gasten een wijn mee te nemen waarvan ze verwachten dat die bij het eten past. Maak alle wijnen tegelijk

open. Het proeven, bespreken, combineren en ontdekken kan de hele avond duren!

Bij een geslaagde combinatie draait het – zoals gezegd: in theorie – onder meer om smaakgehalte, smaaktype en mondgevoel. Als deze drie kenmerken op één lijn zitten, dan zijn we al goed op weg – zelfs als het gaat om treddrop of eierkoek. Zo moet het smaakgehalte aan elkaar gewaagd zijn. Een licht gerecht vraagt om een lichte wijn en een stevige hap heeft een krachtige wijn nodig. We willen immers van beide evenveel genieten. Als de 'krachtmeting' niet gelijkwaardig is, dan gaat dat onvermijdelijk ten koste van de zwakste. Dan doen we óf de wijnmaker óf de kok tekort. Bij het inschatten van het smaaktype maken we onderscheid tussen fris versus rijp. Frisse tonen vinden we in een groene salade met een vinaigrette. Rijpe smaken zitten in een stoofschotel met paddestoelen. Dille en appel zijn fris, kruidnagel en chocola zijn rijp. Sauvignon Blanc is fris, houtgerijpte Rioja rijp. Rioja is daarom lekker bij een stoofschotel, terwijl Sauvignon goed smaakt bij een zomerse salade.

## Mondgevoel

Een element dat vaak wordt vergeten of op zijn minst wordt onderschat, is de textuur of het mondgevoel. Het mondgevoel is een belangrijk onderdeel van smaak, misschien wel hét belangrijkste. Als het mondgevoel van de wijn botst met dat van de spijs, >

## Het juiste glas

Een goed wijnglas is lekker groot en heeft een dikkere buik dan hals. Schenk de wijn tot zijn breedste punt, zodat de wijn kan worden rondgewalst en het aroma in het glas gevangen blijft. Vergeet niet te checken of het glas goed schoon is. Ook de duffe geur die wijnglazen opdoen in de kast of in een kartonnen doos blijft in het glas hangen. Was ze goed af (niet in de vaatwasmachine!) en droog ze met een schone theedoek. Onschuldige geurtjes verwijderd u door te 'vineren': voorspoelen met een klein scheutje wijn.

## Tannine

Tannine (looizuur) is de oorzaak van de droge, stroeve textuur van sommige rode wijn. Tannine zit onder meer in de druivenschil. Omdat bij de productie van witte wijn de schillen snel worden verwijderd, zit er nauwelijks tannine in witte wijn. Voor rode wijn gisten de schillen mee. Zuur en tannine maken snel ruzie. Cabernet Sauvignon is daarom geen goede keuze bij een salade met een zure dressing. Ook bij eiergerechten of vis gaat het vaak mis. Niet elk druivenras heeft evenveel tannine. Daarom hoeft wijn bij de vis niet altijd wit te zijn. Probeer maar eens Beaujolais, Barbera, Valpolicella of Bardolino.

## Keep it cool

Veelgemaakte 'fout': te warme wijn. Zeker op een zwoele zomeravond warmt de wijn razendsnel op. Zet een emmer water met ijs op tafel om de flessen tussentijds te laten afkoelen. Ook de rode wijn! Negen à twaalf graden is mooi voor witte wijn en rode wijn is het lekkerst op veertien tot zestien graden – eenvoudige wijn mag iets koeler dan chiquere.



## Gouden duo's

**Gewürztraminer** bij curry, rood of groen.  
Oesters met **Chablis**, **Champagne** of **Muscadet**.  
**Fino** of **Manzanilla sherry** bij groene olijven en gedroogde ham.  
Geitenkaas met **Chenin Blanc** uit de Loire of **Sauvignon Blanc**.  
**Beaujolais** met salami.  
**Sauternes** en andere 'botrytis-wijn' bij ganzelever.  
Barbecuevlees met Argentijnse **Malbec**, Australische **Shiraz**, **Pinotage** uit Zuid-Afrika, stevige rosé of houtgerijpte **Chardonnay**.



## Harmonie is het leidende principe bij het matchen van wijn en spijs

> dan kunnen de andere smaakkenmerken dat zelden goedmaken. Omgekeerd is een goede match in mondgevoel de beste basis voor een geslaagde wijn-spijscombinatie. De twee uitersten zijn strak en rond (of zoals ze in de gastronomie zeggen: 'filmend').

Filmend voelt romig, mollig en zacht. Strak is een drogend, astringent of krokant gevoel. Zuren, bitter, koolzuur (mousserende wijn) en tannine maken een wijn strak. Een filmend mondgevoel van wijn ontstaat door een lage zuurgraad, suiker of houtrijping. Gerechten worden filmend door vet, room en eiwitten. Strak worden ze van zout, zuur en krokante ingrediënten. Daarom past een houtgerijpte Chardonnay goed bij vis met een romige saus, terwijl een tanninerijke Bordeaux of Cabernet Sauvignon goed smaakt bij de knapperige braadkorst van een biefstuk.

Harmonie is het leidende principe bij het matchen van wijn en spijs. Fris

bij fris. Rijp bij rijp. Strak bij strak. Zacht bij zacht. Krachtig bij krachtig en licht bij licht.

Er zijn beproefde uitzonderingen. Soms werkt contrast beter dan harmonie. Stilton kaas met ruby port is daarvan een mooi voorbeeld. Zachte, zoete wijn en zoute, scherpe kaas. Of nieuwe haring (vet en zout) met fino of manzanilla sherry (beendroog). Kibbeling (frituurvet en krachtige smaak) met Vinho Verde (lichte wijn en hoge zuurgraad). Ganzelever (vet en filmend) en champagne (droog en koolzuur).

### Trucje

Geen smaak zonder geur. Zoet, zuur en bitter proeven we met onze tong (en we voelen er koolzuur, koude, warmte en textuur mee), maar bijna alles wat ons eten en drinken écht lekker maakt, komt tot ons via onze neus. De beste manier om dit te testen is een snuffje

kaneel op de tong te leggen met de neus dichtgeknepen. Er is totaal geen smaak en het voelt als zand op de tong. Pas als de neus wordt vrijgemaakt, komen de weldadige geur en smaak van kaneel vrij. Het is leuk om een wijnproeverij met dit trucje te beginnen, omdat het iedereen bewust maakt hoe belangrijk vluchtige aroma's zijn voor de smaakbeleving.

Wijn proeven begint met kijken. De kleur geeft een indicatie van de leeftijd van de wijn. Een sprankelende paarsrode kleur duidt op een jonge rode wijn; oudere wijn krijgt bruine tinten. Bleekwitte, bijna kleurloze witte wijn is hoogstwaarschijnlijk jong, droog en fris, terwijl een goudgele kleur wijst op een vollere en rijkere smaak of op houtrijping.

Daarna gaan we ruiken. Met de eerste snuif kunnen soms kleine onzuiverheden (of grote, zoals 'kurk') worden waargenomen. Wals de wijn in het glas om de aroma's los te maken. Probeer

deze aroma's te benoemen. Fruit? Kruiden? Bloemen? Aardse of boerse geuren? Zou de wijn op houten vaten hebben gerijpt? Hoe beter de wijn, hoe spannender, mooier en complexer de geur.

Tijd om te proeven. Neem een slok en laat de wijn door de mond gaan. De wijn warmt iets op en geeft weer andere geurstoffen vrij dan die al rechtstreeks met de neus waren waargenomen. Let bij het proeven op zoet, zuur (fris, mild, scherp?), bitter, alcohol en bij rode wijn op tannine (veel, zacht, wrang?). Balans tussen al deze elementen is belangrijk, net als de body, de intensiteit en de afdronk of nasmaak. Een lange afdronk wijst op kwaliteit.

### Kwispedoors

Wilt u een proeverij professioneel aanpakken, dan wordt er niet gerookt en hebben de proevers geen aftershave of parfum op. De hapjes wachten in de keuken, en ook de barbecue blijft nog even uit. Zet alleen wat water en (neutraal) stokbrood op tafel

om tussen de verschillende wijnen door de mond schoon te kunnen maken voor de volgende wijn. Zet kleine spuugbakjes of kwispedoors op tafel om de wijn in te kunnen uitspugen. Zo blijven de proevers geconcentreerd.

Bij een serieuze proeverij wordt de wijn blind geserveerd. Verpak de flessen in aluminiumfolie en nummer ze. Geef alle deelnemers pen en papier om notities te maken. Pas als alle wijnen zijn geproefd (voor beginnende proevers zijn een wijn of vijf, zes meer dan voldoende), wordt onthuld om welke wijnen het ging en wat ze hebben gekost. Zo laten de proevers zich niet beïnvloeden door de prijs, reputatie of herkomst van de wijn. Spannend juist om achteraf te ontdekken of de duurste wijn ook de lekkerste was.

Zet tot slot alle geopende flessen op tafel, zet de spuugbakken uit het zicht, haal de hapjes van stal, en geniet na van de wijn, de spijs en alle mogelijke combinaties van die twee. Cheers! <



Een mooi handboek over smaak en wijn-spijs is *Het proefboek*. *De essentie van smaak* van Peter Klosse, restauranteigenaar en oprichter van de Academie voor Gastronomie. Uitgeverij Tirion, vijfde druk, circa € 45,-.