



Kersen, viooltjes en rozemarijn vinden we allemaal lekker ruiken. Maar mest, oude kaas en kattenpis? Arts en Auto-wijnjournalist Han Sjakes over 'minder aabare' wijnaroma's.

# SMAAK SENSATIES

**H**et fascinerendste van wijn vind ik de rijkdom aan geuren. En dat allemaal dankzij de wijndruif. Cider smaakt naar appel, perencider naar peer en bier smaakt naar gerstemout en hop. Maar wijn smaakt niet naar druif – een enkele uitzondering daargelaten, zoals muscat, wat dan ook een van de weinige druivenrassen is die voor zowel wijn als 'gewoon fruit' wordt geteeld. Wijn smaakt naar bloemen, groente, noten, kruiden en alle mogelijke vruchten. Behalve eigenlijk naar druiven.

De wijndruif zelf smaakt niet bijzonder ingewikkeld. De smaak ervan is niet complexer dan die van een appel. Het geheim zit ergens in de druivenschil verstopt. Daar schuilen geurloze stoffen die bij fermentatie worden losgeweekt en aromatische verbindingen aangaan met andere componenten in het gistende druivensap. Een botanicus of chemicus kan vast uitleggen hoe het komt dat dit uitsluitend bij wijndruiven gebeurt.

## Kattenpis

De meeste smaken en geuren in wijn zijn zonder meer aangenaam. Vruchten, bloemen en kruiden zijn de meest voorkomende wijnaroma's. Maar er zijn ook 'minder aabare' geuren. Neem sauvignon blanc, een wijn met een expressief en uitgesproken smaakprofiel. 'Stuivend' is een veelgebruikt woord bij de omschrijving van het aroma van sauvignon blanc, waarbij vaak wordt verwezen naar kruisbessen, kiwi, verse boontjes en... kattenpis. Een Nieuw-Zeelandse wijnboer etiketteerde zijn wijn eens als 'Cat's Pee on a Gooseberry Bush'. Voor de één doet sauvignon blanc namelijk denken aan kruisbessen, voor de ander aan kattenpis. Een derde noemt buxus, een struik met een kattenbakachtige geur.

Het gaat immers niet om échte kruisbessen, buxus of kattenpis; de geur lijkt er alleen in meer of mindere mate op en is een subjectieve beleving. Zo kun je

## Wanneer een rode wijn boers wordt genoemd, wordt vaak de geur van mest bedoeld

ook een mentholachtige geur tegenkomen in wijn. Voor de een herinnert die geur aan munt, voor de ander aan salie, een derde noemt het eucalyptusolie.

Wanneer een rode wijn boers of rustiek wordt genoemd, wordt vaak de geur van mest bedoeld. Hiervoor verantwoordelijk is de wilde gistsoort *Brettanomyces*, die geurtjes kan veroorzaken die doen denken aan nat leer, een paardenstal of gerookt spek. Bij de beroemde wijn Châteauneuf-du-Pape werd dit vroeger zelfs als een kwaliteitskenmerk beschouwd. Tegenwoordig worden deze dierlijke geuren sneller als onwenselijk ervaren.

## Lekker ranzig

Voor alle minder aantrekkelijke aroma's geldt dat een bescheiden hoeveelheid ervan, in combinatie met frisse, fruitige en fleurige geuren, juist een positieve bijdrage kan leveren aan hoe een wijn wordt ervaren; soms kunnen ze zelfs onmisbaar zijn. Het gaat om de dosering en de verhoudingen. Als een kattenbak de enige associatie is, dan is 'lekker' natuurlijk anders. Er is minimaal nog een struik kruisbessen nodig voor een plezieriger aroma. Niemand zoekt naar wijn die riekt naar paardenvijgen, maar

een snuffje romantiek van het platteland kan heel aantrekkelijk zijn. Menige delicatessie heeft immers ook vaak een ranzig kantje dat je moet leren waarderen. Denk aan truffel, schimmelkaas, knoflook of zuurkool.

Sommige wijnmakers streven bewust naar een tikkeltje ranzigheid, wat doorgaans eufemistisch 'oxidatief' wordt genoemd. Bij Rivesaltes – een wijn uit de Zuid-Franse Roussillon die lijkt op tawny port – staat soms trots het smaaktype Rancio op het etiket. Na jarenlange rijping in vaten die bewust onbeschermd in de hete mediterrane zon worden gelegd, krijgt de wijn trekjes van oude kaas, ui, overrijp fruit, truffel of gesmolten boter. Vergezeld van onverdacht prettige aroma's zoals karamel, noten, citrusschillen, vijgen, rozemarijn en gember maakt dat de wijn juist onweerstaanbaar.

## Dubieuze geurtjes

**Kauwgum.** Snoepig. Komt voor in beaujolais nouveau/primeur en in goedkope rosé. Heeft te maken met de gistsoort.

**Petroleum.** Benzine, kerosine. Typisch voor (gerijpte) riesling. Wijnen met een petroleumaroma zijn net als die met mestgeur in status gedaald.

**Nagellak.** Lijm, aceton, verfverdunner. Meestal een teken van bederf en/of een te hoog gehalte aan azijnzuur.

**Rubber.** Verbrand rubber. Typisch pinotage (Zuid-Afrika). Ontstaat vermoedelijk bij de fermentatie. Is snel onaangenaam.