

Introductie

Super leuk dat je interesse hebt! Met deze gratis proefgids duik je zo in de wereld van wijnproeven. Met deze handige handleiding kun je in no-time leren hoe je wijn op de juiste manier proeft. Ideaal voor als je je vrienden wilt imponeren met je wijnkennis, of gewoon beter wilt ontdekken wat je nou echt lekker vindt.

Pak een glas, volg de stappen in de gids, en voor je het weet, proef je wijn als een pro.



Tips

Check het glas: Check eerst je glas op gekke luchtjes. Is het niet fris? Even snel wassen of ruil 'm in voor een schoon exemplaar.

Begin licht: Begin met de lichte en frisse wijnen en werk zo naar de stevige en krachtige smaken toe.

Stap 1: Hoe ziet de wijn eruit?

Neem een kijkje van bovenaf in je glas. Is 'ie helder of zie je bubbeltjes of wat gruis? Draai je glas een beetje boven iets wits zoals een tafelkleed of een vel papier, en let op de **kleur**. Witte wijn die wat naar geel neigt, is vaak ouder of zoeter. Jonge rode wijn heeft meer een robijnrode of paarse gloed, terwijl een ouder roodje meer naar bruinrood neigt. En de rand van de wijn? Die vertelt je ook wat: dun en waterig voor de jonkies, meer uitgesproken voor de oude garde.

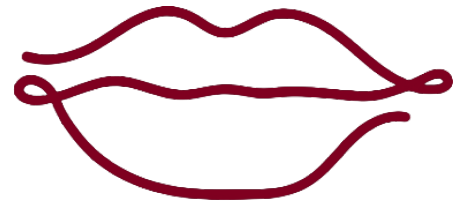


Stap 2: Hoe ruikt de wijn?

Haal eerst even snel je neus door het glas, draai het glas rustig in rondjes zodat de aroma's loskomen, en ruik nog eens. Nu ruik je veel meer. Dit geeft je een eerste indruk over hoe **complex** of **simpel** de wijn is. Probeer verschillende ruiktechnieken, dichtbij het glas of juist een beetje erboven, en kijk wat voor jou werkt. Ruik niet te vaak, want hierdoor kan de geur ook veranderen.

Stap 3: Hoe smaakt de wijn?

Neem nu een klein slokje en laat die wijn een rondje door je mond maken. Mag je een beetje lucht mee slurpen, hoor. Dat haalt de smaak naar boven. **Zoet, zuur, bitter?** Licht of vol? Check ook hoe lang die smaak blijft hangen na het uitspugen. Kort, gemiddeld of lang? Een lange nasmaak is vaak een teken van een kwalitatief goede wijn.



Stap 4: De conclusie

Uiteindelijk draait het allemaal om wat jij lekker vindt. Noteer voor jezelf of je de wijn lekker vindt. Wijn proeven is echt iets heel **persoonlijks**, dus ga vooral op ontdekkingstocht naar jouw smaak. Dat is nou juist wat wijn proeven zo leuk maakt.

PS. Voel je vrij om deze stappen door te sturen naar iedereen! En vergeet niet te vermelden dat ze zich kunnen inschrijven voor maandelijkse gratis wijntips!

Ga naar wijnvandemaand.nl/aanmelden