

Waarom een donkere wijnkelder niet de beste plek is voor proeverijen

Bron: TastingTable/R.Cashmann



Als u ooit naar een wijnproeverij bent geweest in de wijngaard waar de wijn werd geproduceerd, bent u waarschijnlijk naar de donkere, spelonkachtige kelders geleid waar de kostbare vloeistof in vaten en flessen rijpte. Wijnboeren zijn meestal blij om gasten te laten zien waar de magie gebeurt, en vaker wel dan niet, hebben ze een vooraf gedekte tafel met enkele van de beste wijnen van de wijngaard, klaargezet voor uw plezier. Maar hoe sfeervol de kelder ook mag zijn, het is helaas niet de beste plek voor een goede wijnproeverij.

De bekende wijncriticus James Suckling zegt dat er twee belangrijke redenen zijn waarom hij niet de voorkeur geeft aan wijnproeven in donkere kelders: kleur en concentratie. Omdat kelders niet goed verlicht zijn en vaak gesloten ruimtes hebben, kan het voor de veeleisende proever lastig zijn om een oordeel over de wijn te vormen. Licht is belangrijk, vooral als het om de kleur van de wijn gaat. Lawaai kan ook een effect hebben, omdat geluidsniveaus vaak de concentratie verminderen, waardoor het voor u des te moeilijker wordt om een berekende afweging te maken.

Dus ondanks de sfeer van een slecht verlichte kelder gevuld met rekken met wijnflessen en grote eikenhouten vaten, is dit niet echt de beste plek om de volledige ervaring van het proeven van wijn op te doen. Vooral de kleurcomponent is van groot belang, omdat deze dient als kennismaking met de wijn die u proeft.



De reden dat je voldoende licht nodig hebt om een wijn goed te kunnen beoordelen, is dat kleur een indicator is voor de kwaliteit van de wijn voordat je hem zelfs maar hebt geproefd. Het is het eerste wat we uit de fles zien komen.

Kleur vertelt je veel over wijn. Rood, rosé en wit hebben allemaal hun eigen unieke kleuren die hen onderscheiden. Vooral rode wijnen kunnen hun leeftijd en mondgevoel aan de drinker doorgeven, uitsluitend op basis van de kleur van de vloeistof. Terwijl wijn fermenteert, wordt de kleur onttrokken en versterkt door de druivenschillen, sappen, zuren en suiker die samenkomen om de alcohol te maken. Door de reducerende kracht van bepaalde wijnen kunnen ze meer zuurstof en dus meer kleur opnemen, zonder te oxideren of te vergisten tot azijn. Dit is niet iets waar je als standaard wijn drinker per se rekening mee zou houden. Maar wijnboeren en wijncritici begrijpen deze principes heel goed. De diepe of ondiepe kleur van wijnen kan direct een idee geven van de aard van de wijn voordat deze wordt geconsumeerd.

Als u van sfeer houdt, hoeft u zich geen zorgen te maken over de omgeving van de donkere kelder. Als u echter een zeer serieuze wijn drinker bent en gefascineerd bent door de wetenschap en het verdere begrip van het proefproces, dan is dit niet echt de juiste omgeving voor u.