

“Les parfums du vin” (“de geuren in wijn”) door Richard Pfister

Bron: BKWinMagazine – [Per Karlsson](#)



(foto: Standaard Boekhandel)

“Les parfums du vin” is geschreven door Richard Pfister, een Zwitserse oenoloog en parfumeur die ook adviseur is voor de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijn (OIV). Je zou de titel

kunnen lezen als de betekenis van de verschillende parfums in wijn, maar ik denk dat een betere vertaling simpelweg de verschillende geuren of aroma's in wijn is.

Het grootste deel van het boek is een catalogus van de verschillende geuren die je in wijn kunt vinden, gezien vanuit het standpunt van een 'normale' consument (waarom ik zeg 'normale consument' zal worden uitgelegd als ik het over het andere boek heb). Als we wijn beschrijven, gebruiken we meestal vergelijkingen, bijvoorbeeld: 'de wijn heeft aroma's van vanille' (vaak vatrijping) of 'gemaaid gras' (vaak sauvignon blanc), of 'zwarte bessen (cassis)' (vaak cabernet sauvignon) enz. Daar is een goede reden voor. Wijn kan dezelfde soort chemische verbindingen bevatten als de dingen waarmee we het vergelijken.

Het boek somt een breed spectrum van deze aroma's op, elk met een uitleg van wat het is en hoe het zich verhoudt tot wijn. Het geeft er ook enkele van de belangrijkste chemische verbindingen voor. Zwarte bessen worden bijvoorbeeld uitgelegd als een vrucht met de Latijnse naam *Ribes nigrum*, die voornamelijk in Noord-Europa wordt geteeld. Het wordt aangetroffen in veel verschillende wijnen, bijvoorbeeld aleatico, cabernet sauvignon, malbec, merlot en vele andere. De belangrijkste chemische componenten zijn methylpropionaat, eugenol, methylmercaptopentanon en damascenon (die je misschien niet wilt onthouden). De uitleg is uiteraard veel gedetailleerder in het boek.



Foto : Fnac

Nog een voorbeeld: (Natuurlijk) "rubber" is afkomstig van latex, een product gemaakt uit het sap van een Amazonasboom. Het aroma kan aanwezig zijn in wijnen die problemen hebben met de reductie of wanneer bij de vinificatie onzorgvuldig gebruik is gemaakt van pompen. Het hoofdbestanddeel is koolstofdissulfide (CS₂).

Al deze aromacomponenten zijn ingedeeld in verschillende categorieën, vergelijkbaar met het 'aromawiel' waar velen bekend mee zijn: kruidig, bloemig, dierlijk, houtachtig, melkzuur, empyreumatisch (verbrand), fruitig, plantaardig en mineraal, met een speciaal gedeelte over gebreken in wijn.

In het eerste deel van het boek wordt de context uitgelegd. Het begint met hoe deze aroma's in wijn terechtkomen. Het bevat een kort gedeelte over hoe u wijn kunt proeven en hoe ons reukvermogen werkt, evenals suggesties over hoe u uw vermogen om geuren te identificeren en te onthouden kunt verbeteren.

Het is een uitstekend handboek en gids om wijnproevers te helpen geuren te identificeren en beter gestructureerd te worden in het beschrijven van wijnen.

Standaard Boekhandel : [link](#) 25 €

Amazon : [link](#) 25 €

Fnac : [link](#) 25 €