

NATIONALE PROEVEN BESPREKING WIJNEN 2019

PROEFPROCEDURE

Jaarlijks selecteert de Nationaal Wijnmeester voor elke examenwijn drie alternatieven. Er zijn vier witte en vier rode examenwijnen. Alles bij elkaar worden dus 24 wijnen geproefd door de wijnmeesters van de commanderijen. Dit gebeurt volledig blind: tot en met de Nationale Proeven weet enkel de Nationaal Wijnmeester welke wijnen gekozen werden.

Per wijn worden de drie alternatieven naast elkaar geproefd. Bij handopsteking wordt de meest typische wijn gekozen. Vindt een wijnmeester twee of alle drie de wijnen zeer typisch, dan verkiest hij hieruit de lekkerste wijn.

Levert een stemronde geen duidelijke winnaar (de helft + 1 van de stemmen) dan valt de minst gekozen wijn af en wordt er opnieuw gestemd. Levert die tweede ronde nog geen winnaar op, dan geeft de stem van de Nationaal Wijnmeester de doorslag.

Deze bespreking is een samenvatting van de proefnotities van de wijnmeesters die deelnamen aan de voorbereiding van de Nationale Proeven. Enkel de gekozen wijn wordt beschreven. Over het algemeen was er zeer ruime consensus over de typiciteit van de wijnen. Toch vind je in deze proefnotities soms tegenstrijdigheden: wat voor de ene tanninerijk is, is voor de andere zacht.



1 VOORPROEVEN NATIONALE PROEVEN

Opgelet: deze beschrijvingen dienen enkel om je te helpen het examen op te lossen. Dit document kan niet gebruikt worden om de wijnmeesters verantwoordelijk te houden voor het al dan niet slagen voor de proeven. Jezelf goed voorbereiden blijft noodzakelijk!

Noot: de % tussen haakjes is het percentage wijnmeesters dat de gekozen wijn als meest typische beoordeelde in de finale stemronde. Per wijn waren er drie alternatieven. Behalve bij de chardonnay was er telkens maar één stemronde nodig. De regel van de doorslaggevende stem was ook dit jaar niet nodig om de keuze te maken.

RODE WIJNEN (KANDIDATEN MEESTER- EN GROOTMEESTER-WIJNPROEVER)

1. BOURGOGNE (68%)

- Lichte kleur. Tikje evolutie in het glas. Vermiljoenrood. Licht paarsrood/steenrood.
- Tamelijk expressief. Kruidigheid in het aroma. Klein rood fruit (kersen, aardbei). Torrefactie (vanille). Animaal (leder). Champignon.
- Fijne aciditeit. Elegant. Bittertje op de afdronk.

2. BORDEAUX (52%)

- Tamelijk lichte kleur. Paars met waterrand. Robijnrood.
- Fruitig (kers, framboos, zwart fruit). Vanille (houttoets, kreupelhout). Lactisch. Groene paprika. Peper. Vleesgeur.
- Veel tannine, wrang. Hoge aciditeit. Weinig body. Eerder zachte type. Korte afdronk.

3. NEBBIOLO (60%)

- Bruine rand. Oranjebruin.
- Rozengeur. Medicinaal. Gestoofd. Rokerige toetsen. Kersen. Leder, bosgeur.
- Veel tannine. Vollere type. Goede aciditeit. Hoog alcoholgehalte. Zoetje.

4. SYRAH (56%)

- Kriekenrood. Intense kleur. Paarse schijn.
- Overrijp. Kruidig. Animaal. Braambes. Paprika. Tabak. Zwarte peper. Eucalyptus. Nat hooi. Pompelmoes.
- Hoge aciditeit. Sappig. Zeer geconcentreerd.

WITTE WIJNEN (KANDIDATEN GROOTMEESTER-WIJNPROEVER)

1. RIESLING

- Schitterende, goudgele schijn. Felle kleur. Strogeel.
- Fruitig (tropisch). Petroleum. Citroen. Mineralig. Appelsienzeste. Abrikoos. Peer. Zoete appel. Bloemig.
- Volle smaak. Mollig. Zoetje. Frisse afdronk.

2. SAUVIGNON BLANC

- Lichte kleur. Groene schijn.
- Kiwi. Lychee. Vlierbloesem. Kruisbes. Grassigheid. 'Pipi de chat'. Buxus. Mango. Agrume. Rabarber.
- Veel zuren. Strakke wijn.

3. VIOGNIER

- Licht goudgeel. Strogeel.
- Ananas. Bloemen. Meloen. Rijpe fruitigheid. Perzik. Snoepgoed. Abrikoos. Banaan. Geen houtgeur.
- Licht bittertje. Mollig.

4. CHARDONNAY

- Lichte tinteling. Licht strogeel.
- Houttoets. Vanille. Perzik. Romig. Boter. Floraal. Jonge appel.
- Droog. Goede aciditeit.

ALGEMENE PROEFTIPS

- Bekijk het examenformulier nauwkeurig: als kandidaat krijg je véél meer informatie dan de wijnmeesters bij de voorproeven. Zo beschik je over de herkomstbenaming van de wijn, de naam van de producent en van het oogstjaar.
- Bekijk eerst alle rode wijnen en schat hun kleurintensiteit in. Dat verraadt vaak al een goed deel. Ruik vervolgens aan alle wijnen: eerst de rode, dan de witte. Maak notities.
- Proef nu alle wijnen één voor één. Slurp voldoende lucht naar binnen. Maak notities. Gebruik de spuwemmer.
- Los vervolgens de theorievragen op. Ondertussen kunnen de wijnen stilaan openen in het glas. Vooral de witte wijnen hebben hier baat bij.
- Ruik nog eens aan alle wijnen. Maak notities. Herproef. Zet je zekerheden opzij en herproef de andere wijnen.

Succes met de voorbereiding van de Nationale Proeven!

Peter Doomen
Nationaal Wijnmeester