

Annick Schreuder

ROOD,
WIT **en soms**
ROSÉ

Een ontdekkingsstocht
door de wereld van



wijn

De Bezige Bij Antwerpen

INHOUD

Woord vooraf	5
I. Wijn en taal	9
II. Belevenissen in de wijngaard	21
III. Vins divers	55
IV. Wijn en gezondheid	69
V. Kurken en trekkers	79
VI. Combineren, serveren en bewaren	87
VII. En route	113
VIII. Bordeaux	137
IX. Duitsland en Oostenrijk	155
X. Australië	165
XI. Chili	175
XII. Argentinië	185
XIII. Vieringen en feesten	199
XIV. Proeverij	217
XV. Op weg naar wijn	221
Geraadpleegde literatuur	235
Kaarten	238

Woord vooraf

‘Wat wil je drinken?’

De vraag wordt ons zo vaak gesteld, en lang niet altijd omdat we dorst hebben. Iemand iets te drinken aanbieden is een vorm van beleefdheid die wereldwijd als teken van gastvrijheid wordt gezien.

‘Een glas rode wijn, graag.’

Soms kijk ik snel even op mijn horloge. Of het wel kan, niet te vroeg of te laat is. Maar meestal geven mijn smaakpapillen het zelf wel aan, los van de klok. Ze zijn er klaar voor. De ene keer kies ik een heerlijk glas wijn als aperitiefje, voorafgaand aan de lunch. De andere keer is het tegen borreltijd, en neem ik een verfrissend glas wijn als honger opwekkend drankje voor de avondmaaltijd. Of ik besluit de dag met een volle wijn, als moment van bezinning.

Ik ben een liefhebber van wijn, zoveel mag duidelijk zijn. Ik ben een amateur in de beste zin van het woord. Met kinderlijk genoeg kan ik me verheugen op een bepaalde wijn, op het creëren van een sfeer daaromheen, passend bij die wijn; op het geroutineerd maar zorgvuldig openen van de fles, op het klokkende geluid van de wijn die met aandacht in een mooi glas geschonken wordt. En dan heb ik de wijn nog niet eens geproefd.

Toch is mijn praktijkervaring lange tijd eenzijdig en oppervlakkig geweest. Neem nu ‘Een glas rode wijn, graag’. Alsof er achter die ene kleur niet een wereld aan druivenrassen, smaken, geuren en kleurnuances schuilgaat. Toch heb ik dat heel vaak gezegd, en heb ik genoeg genomen met de wijn van dienst. Omdat ik de rust die gewoonlijk met genieten gepaard gaat, niet had. Omdat mijn budget het niet toeliet om kwalitatief betere wijnen te kopen. Om-

dat ik niet wist wat te kopen en me daardoor vaak door een budget heb laten leiden. Wat ik miste, kortom, was het gereedschapskistje om een glas wijn op zijn merites te beoordelen.

Dus ben ik in de boeken gedoken. Want behalve op wijn ben ik ook dol op boeken. De kennis die je opdoet door te lezen, kan tot nadenken stemmen. Wijsheid vergaart je echter in het leven. Zo trok ik dus na een aantal wijnstudies de wijngaard in. Gedurende een jaar leasde ik een bescheiden hoeveelheid druivenstokken in de Bourgogne. Als een ware petemoei heb ik me over 'mijn wijngaard' ontfermd. Het heeft me niet alleen een eigen wijn opgeleverd, het heeft me ook veel geleerd over wijnbouw, wijnbereiding en de keuzes waarvoor een wijnboer of wijnmaker staat. En het heeft mijn interesse alleen maar verder aangewakkerd.

In het dashboardkastje van mijn auto ligt, verscholen tussen de wegenkaarten, een kurkentrekker. Standaard. Net als een EHBO-trommeltje en een zaklamp. En, vooruit, een alcoholtest. Er is ook nog plaats voor twee bescheiden glaasjes. Veel principes heb ik niet, maar wijn drink je niet uit plastic en bij voorkeur in goed gezelschap. Voor alle duidelijkheid: er bestaan natuurlijk tegenwoordig gebruiksvriendelijke schroefdoppen en gps, maar mijn auto dateert nog uit de kurktijd.

Zowel de auto als de kurkentrekker heeft me de afgelopen jaren goede diensten bewezen op mijn ontdekkings-tocht langs wijngaarden, op bezoek bij en in gesprek met kleine en grote wijnmakers, met sommeliërs, restaurateurs, *tonneliers* en transporteurs.

En wat ik me niet eerder gerealiseerd had, is dat wijn alomtegenwoordig is in ons leven. Hij is nog altijd een klassiek landbouwproduct en vertegenwoordigt tegelij-

kertijd een wereldwijde industrie waar vele miljarden in omgaan. Afkomstig van één soort, de *Vitis vinifera*, zijn er duizenden druivenrassen, die elk weer een ander soort wijn voortbrengen.

Dat wijn al eeuwenoud is, wist ik wel. De oorsprong ervan gaat zo'n zeven-, achtduizend jaar terug. Maar ik wist niet dat hij vroeger tijdens oorlogen gebruikt werd om wonden mee te verzorgen. De wijn moet behoorlijk zuur geweest zijn. En toch ook drinkbaar, want Julius Caesar zorgde ervoor dat zijn manschappen minimaal een liter wijn per dag kregen, om zowel het moreel als de hoeveelheid vocht op peil te houden.

Wijn is een drank voor arm en rijk die in alle gradaties daartussen op de markt wordt gebracht. Het is een economisch product, waar niettemin een grote mate van romantiek omheen hangt. Wijn is een tak van wetenschap geworden (oenologie), met eigen leermeesters, genootschappen, opleidingen en titels. Toch blijft het principe van wijn maken ambachtelijk en stoelt het op eeuwenoude tradities.

Wijnwijsheden vind je terug in onze taal in de vorm van spreekwoorden en zegswijzen. Wijn is een inspiratiebron geweest voor dichters, schrijvers, schilders en andere kunstenaars. Wijn heeft een plaats gekregen in de Griekse oudheid van Homerus, evenals in de Bijbel. Ik blijf de 'Bruiloft te Kana', waarin Jezus water in wijn verandert (Johannes 2: 1-11) een mooi verhaal vinden.

Wijn wordt sociaal gedronken en is onlosmakelijk verbonden met koken, eten, restaurants, goede sfeer, feestelijke gelegenheden en aangenaam gezelschap. En last but not least, wijn is een drank voor geliefden, een aangenaam afrodisiacum. Hij stimuleert en prikkelt alle zintuigen.

Kortom, wijn loopt als een rode draad door ons leven, en door het mijne in het bijzonder. Rode wijn, witte wijn

en soms rosé. Want de keuze voor een bepaalde wijn is ook afhankelijk van de gelegenheid, of je erbij eet, en het gezelschap waarin je hem drinkt.

Op vergelijkbare wijze kun je dit boek savoureren. De hoofdstukjes zijn kort, op zichzelf te lezen, met hier en daar een duik in de geschiedenis of de omgeving, om de context te schetsen. Verwacht geen technische details of verkooppraatjes. Ik probeer iets van wijn te begrijpen, om er nog meer van te kunnen genieten. Daartoe ben ik veel op pad, als wijnreiziger. Vergezeld word ik door Verloofde, een connoisseur. Samen runnen we een wijnopleidingscentrum met vestigingen in Rotterdam en Antwerpen. Graag neem ik je mee op deze ontdekkingsstocht door de wereld van wijn.

Ik dank al onze gastheren en gastvrouwen aan wie we de afgelopen jaren een bezoek hebben gebracht, ook de velen die ik hier niet heb kunnen noemen. Ik dank Verloofde voor zijn liefde en inspirerende reisgezelschap. Ik dank mijn zorgvuldige meelezers Bernard, Léon en Roelof voor hun bemoedigende woorden, opbouwende kritiek en welkome aanvullingen. Eventuele fouten of onvolkomenheden blijven echter voor mijn rekening. Ik dank Harold voor het vertrouwen. En ik dank, ten slotte, mijn kinderen, familie en vrienden voor hun begrip en geduld tijdens het schrijven.

I. Wijn en taal

LENTEDANSJE

Over wijn wordt vaak ingewikkeld gedaan, elitair zelfs. Dat is helemaal niet nodig. Wel is het handig als je iets meer termen en begrippen kent om wijnen te omschrijven. Als je beter weet waarop je moet letten bij het proeven. Als je durft te vertrouwen op je eigen smaak. Dat is, in kort bestek, wat Verloofde en ik onze cursisten proberen bij te brengen. Liefde voor wijn.

Over Verloofde gesproken. We hadden elk al een half leven achter de rug toen we elkaar via internet leerden kennen. Vanaf het moment dat we besloten om samen verder te gaan, hebben we ook een deel van onze bestaande professionele activiteiten vaarwel gezegd. We wilden samen iets nieuws opzetten en waren het er snel over eens in welke richting dat zou zijn: wijn in al zijn veelzijdigheid was een gemeenschappelijke passie gebleken. En wijn is het geworden.

Zoals elk vakgebied, spel, elke beroepsgroep of club heeft ook wijn een eigen jargon. Op leken komt dat nogal eens lachwekkend over. Het begint al bij een ‘droge’ wijn. Hoe kan een vloeistof droog zijn? Toch is het een essentieel, zij het relatief begrip in wijnland.

Droog wordt namelijk gebruikt als tegenhanger van zoet. Zoet wordt bepaald door de hoeveelheid restsuiker in de wijn. Bij witte, rosé-, mousserende en versterkte wijnen verschilt de zoetheid meer dan bij rode wijnen, en bovendien zijn er meer varianten. Vandaar dat we bij zoet meestal aan witte wijn denken. Maar er bestaan ook zoete rode wijnen.

De meest voorkomende termen zijn: beendroog, droog, half droog, half zoet en zoet.

Bij een 'waterige' wijn, of een wijn met 'bittertjes' kun je je wel iets voorstellen, maar wat verstaat men onder een wijn met een 'koppige neus', een 'speelse afdronk', een 'pronte kers' of een smaak 'als een lentedansje'? Kennelijk is de smaakbeleving van wijn minder strak gebonden aan vaste termen dan de zoetheid.

Wijn proeven is iets anders dan wijn drinken. Die twee gaan eigenlijk niet samen. Het bewust proeven van wijn is waarnemingsgericht, met de zintuigen in de hoofdrol. Meer specifiek de ogen, de neus en de mond. Zeker bij professionele proeverijen, waar je soms tientallen wijnen achter elkaar proeft, is het maken van proefnotities essentieel. Je geheugen en geurpalet hebben een steuntje nodig, anders kun je de nuances domweg niet meer onthouden. En hoewel er proeftermen zijn die min of meer algemeen gebruikt worden, is het lastige aan wijntaal dat die subjectief is: mensen proeven en ruiken nu eenmaal niet hetzelfde.

Daarnaast blijft het, ook voor de ervaren proever, aarts-moeilijk om geuren en smaken te benoemen en dat een beetje aantrekkelijk op te schrijven. In de eerste plaats op een *fiche technique*. Daarop staan alle relevante technische gegevens over de wijn. Maar zeker ook in de handel is er de noodzaak om de concurrentie te overtroeven met enthousiasmerende beschrijvingen.

Sommige daarvan zijn eerder non-informatief. Een pinot grigio 'die doet denken aan druivenbloesem' zegt mij niets. Druivenbloesem kun je toch niet ruiken? En als diezelfde wijn 'grote weelderigheid' bezit en dan ook nog beschikt over 'een tikkeltje gerookte achtergrond', ben ik het spoor helemaal bijster. Het correct omschrijven van een wijn doet soms meer denken aan een oefening in *creative wri-*

ting. Een mislukte, welteverstaan, want de twee laten zich zelden goed combineren.

Tijdens de wijnworkshops trekken de deelnemers soms verbaasd hun wenkbrauwen op als ik wat bloemrijke omschrijvingen ter illustratie geef. ‘Kattenpis’ is daar een aardig voorbeeld van. Ik schenk een Nieuw-Zeelandse sauvignon blanc (net als bij chardonnay is sauvignon blanc zowel de naam van de druif als die van de wijn) en vraag de aanwezigen goed te ruiken.

Aarzelend worden er wat omschrijvingen gegeven.

‘Citrus’, zegt iemand.

‘Ik ruik eerder tropisch fruit, mango of ananas’, zegt een jonge vrouw aarzelend.

‘Gras?’ vraagt de student.

Ik moedig hen aan. Proefnotities zijn persoonlijk. Ze kunnen niet goed of fout zijn. Het gaat om de associatie die je hebt met een bepaalde wijn of druif. Van kattenpis tot putlucht, van geroosterd brood tot verbrand rubber, alles is geoorloofd.

Dat wil zeggen, op dit niveau. We hebben het over beginnende maar bewuste wijnliefhebbers. Het is immers de bedoeling dat de geur, en dus het beeld dat die geur bij je oproept, je helpt om de wijn te leren kennen, en daarna te herkennen.

Een van mijn favoriete associaties is die met ‘het natte zwembroekje, gerold in een handdoek en daarna drie dagen vergeten uit te hangen’. Zo’n mufte, beetje ouderwetse geur die je soms ook in een kelder ruikt. Niet direct aantrekkelijk in de neus, maar zolang je dergelijke omschrijvingen niet in je verkoopbrochure of op de wijnkaart zet, kunnen die associaties je helpen de wijndatabase in je hoofd verder uit te bouwen.

De deelnemers hangen nog met hun neus boven het glas. Er worden steeds meer geurervaringen uitgewisseld. Dat levert ook deze keer weer een verrassende nieuwe proefnotitie op.

Rob, een vlotte vijftiger, had zijn neus al misprijzend opgehaald toen hij voor het eerst rook. Hij ruikt nogmaals en neemt behoedzaam een slok. Hij laat de wijn volgens de net geleerde regels der kunst door zijn mond gaan en spuugt hem uit.

Hoewel zijn gezicht op vies staat, vraag ik hem wat hij van de wijn vindt.

Hij grinnikt. 'Niks voor mij, deze sauvignon blanc. De geur staat me al tegen', zegt hij. 'Die doet me denken aan mijn ex.'

Iedereen barst in lachen uit.

'En met de smaak is het net zo', doet Rob er nog een schepje bovenop. 'Mijn vrouw was ook zo zuur.'

KLARE WIJN

Hoezeer wijn verankerd is in ons dagelijks leven blijkt niet alleen uit ons eet- en drinkgedrag. Ook in de Nederlandse taal heeft wijn zijn sporen nagelaten. We doen allemaal weleens water bij de wijn, bijvoorbeeld. In Frankrijk doen ze dat zelfs letterlijk, zo leren kleine kinderen wijn drinken. In overdrachtelijke zin sturen we aan op een compromis als er water bij de wijn gedaan wordt. Wat dat betreft een heel Hollandse uitdrukking, gericht als Nederlanders zijn op consensus en harmonie.

En zo zegt 'Eén vat wijn kan meer wonderen verrichten dan een kerk vol heiligen' misschien ook wel iets over Italië, waar de uitdrukking vandaan komt.

Als je klare wijn schenkt, spreek je duidelijke taal. De uitdrukking is ontleend aan een onderdeel van de wijnbereiding: het klaren, ofwel het helder maken van de wijn.

Het maken van wijn bestaat, eenvoudig gezegd, uit een reeks opeenvolgende handelingen die begint met het kneuzen van de druiven. Zo kan de vergisting, ook wel fermentatie genoemd, beginnen. De gistcellen, die zich doorgaans bevinden op de schil van de druif, doen zich te goed aan de suikers die in de druiven zitten, en zetten die om in alcohol en koolzuur. Wijn is in essentie dus vergist druivensap. Om hem drinkbaar, houdbaar en verkoopbaar te maken doorloopt hij daarna nog een aantal stappen waarmee de wijnmaker er ook een eigen signatuur aan geeft.

Tijdens de wijnbereiding blijven zwevende deeltjes achter, waardoor de wijn troebel is. Door toevoeging van een klaringsmiddel klitten die aan elkaar. Ze worden samengebonden (*collage* in het Frans, ‘samengeplakt’), waardoor ze naar de bodem zinken. Als je enkele maanden wacht, gebeurt dat door de zwaartekracht ook wel, maar die tijd heeft de wijnboer vaak niet, zeker niet bij de eenvoudiger wijnen, dat kost te veel geld.

Er bestaan verschillende klaringsmiddelen om dat proces te versnellen. De meeste wil je je niet voorstellen in je glas. Vroeger gebruikte men bijvoorbeeld poeder van gedroogd varkensbloed. Eiwitten, visblazen, melk en bentoniet (een fijne kleisoort) zijn nog altijd gangbare klaringsmiddelen, al is er wel een trend om minder dierlijke producten te gebruiken. De consument wordt sowieso beter bediend: op het etiket is sinds kort een allergenen-aanduiding verplicht om mensen met allergieën te informeren over het gebruik van bepaalde klaringsmiddelen. Die blijven overigens niet achter in de wijn.

De uitdrukking ‘De wijn smaakt altijd naar de stok’ is misschien minder bekend en betekent zoiets als ‘je kunt je afkomst niet verloochenen’. Vanuit terroirperspectief is die echter wel interessant. Op het begrip ‘terroir’ kom ik terug.

Ook leuk is ‘oude wijn in nieuwe zakken’ (de vorm is anders maar de inhoud is onveranderd), omdat die in omgekeerde volgorde ook bestaat: ‘nieuwe wijn in oude zakken’ (de inhoud is nieuw, de vorm is onveranderd). En de hedonist houdt natuurlijk van wijntje en trijntje (drinkt en vrijt graag). Daar verwijst ook dit anonieme Duitse spreekwoord naar: *‘Ein Mädchen und ein Gläschen Wein kurieren alle Not. Drum wer nicht trinkt und wer nicht küsst, der ist so gut wie tot.’* (Een meisje en een glaasje wijn lenigen elke nood. Daarom is hij die drinkt noch kust, eigenlijk zo goed als dood.)

Of er een vrouwelijke variant bestaat van ‘Als de wijn is in de man, is de wijsheid in de kan’ weet ik niet, maar de uitdrukking ‘Wat in het vat zit, verzuurt niet’ (je houdt iets te goed, van uitstel komt geen afstel) heeft me altijd verwonderd. Ze heeft niet alleen betrekking op wijn, maar geeft wel aan dat wijn en vaten onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn.

Houten vaten zijn, samen met lemen kruiken en lederen zakken, van oudsher dé manier om wijn op te slaan en te vervoeren. Aangekomen op de plaats van bestemming wordt het vat dan aangeslagen of aangestoken, zoals dat heet, geopend dus. De eerste wijn die daaruit getapt wordt, zal nog prima smaken. Naarmate het vat leger raakt en er dus meer zuurstof bij komt, verzuurt de wijn echter wel degelijk. De laatkomers hebben pech, want die drinken tegen die tijd iets wat meer op azijn lijkt. Dat is terug

te vinden in het Franse woord voor azijn, *vinaigre*, ofwel verzuurde, scherpe (*aigre*) wijn (*vin*).

Wie weet is de uitdrukking 'Uit een ander vaatje tappen' daar wel een logisch vervolg op.

PROEFTERMEN, TAAL VAN DE WIJN

Weleens een wijnboer zien kauwen op zijn wijn? Wij doen dat gewoonlijk met voedsel, maar ook bij wijn heeft het een functie. Het kauwen zorgt ervoor dat wat je in je mond hebt, vloeibaar is of wordt. Daarbij verdampen stoffen die een geur kunnen afgeven. We hebben het altijd over wijn proeven en 'Hoe smaakt de wijn?', maar eigenlijk is het de reukzin die bepaalt. We hebben namelijk heel veel meer geurreceptoren dan smaakreceptoren. Op de tong onderscheiden we er slechts vijf: zoet, zuur, bitter, zout en umami. Natuurlijk is er wel een nauwe samenhang tussen geur en smaak.

Er zijn wijnmakers die hun neus verzekerd hebben voor een paar miljoen euro. Achterliggende gedachte is dat als ze niet meer kunnen ruiken, ze hun vak niet meer kunnen uitoefenen.

Ruiken is één, het benoemen van wat we ruiken is iets heel anders. Zowel reuk als smaak werkt associatief, met andere woorden via beelden of herinneringen. Die drukken we meestal uit in taal, zoals het grootste deel van onze communicatie.

En hoeveel ik ook met woorden heb, op het vlak van het benoemen van geuren en smaken in wijn laat mijn taalgevoel me geregeld in de steek. Het verschil tussen kattenpis en aardbeien is duidelijk, maar als je 'rood fruit' als geurgroep verder gaat nuanceren en een onderscheid moet maken tussen kersen, bramen, aalbessen, bosbessen en

frambozen, wordt het al lastiger. Je ruikt het wel, associeert het ook met de betreffende fruitsoorten, maar hoe omschrijf je het?

Je kunt je natuurlijk afvragen waarom je dat zou doen. Of het werkelijk zo belangrijk is, al die ontledingen en omschrijvingen. Zoals gezegd, als het je helpt om je eigen smaak beter te leren kennen en iets van de wijn te leren begrijpen, is het benoemen van wat je ruikt en proeft nuttig. Het noteren van je bevindingen of waarnemingen is daarbij een belangrijke geheugensteun.

Hoe poëtisch ook, de uitspraak ‘Wijn is zonlicht, gevat in water’, van de Italiaanse wetenschapper Galileo Galilei, zegt niets over wijn. Hoewel de volgende notitie, ontleend aan het Vlaamse Wijngilde, ook met de nodige dichterlijke vrijheid gepaard gaat: ‘Heel diepe concentratie met heel lichte evolutie op de randen, licht getuillleerd. Neus van rood en zwart rijp fruit met de nodige mineraliteit, eerste secundaire kenmerken komen naar boven. Terroirgeuren met ijzererts alsook zwarte chocolade, in de finale zelfs wat zwarte truffel. Prachtige mondvulling met zachtere tannines op weg naar een totale versmelting.’

Dat proefnotities en omschrijvingen persoonsgebonden en dus subjectief zijn, heb ik al aangestipt. Toch heeft men geprobeerd die notities te kwantificeren in de vorm van een puntentelling. In wijnland is het de Amerikaanse wijnschrijver Robert Parker Jr. die daarmee de aandacht op zich gevestigd heeft.

Parker richtte eind jaren 1970 het tijdschrift *Wine Advocate* op, aanvankelijk verspreid als gratis nieuwsbrief. Het bijzondere daaraan was dat het vol stond met minutieuze proefnotities (woorden) waaraan hij een score (getallen in de vorm van naar hem genoemde Parkerpunten) koppelde om wijnen te beoordelen. Deze manier van proeven en no-

teren kreeg veel bijval en navolgers, en Parker groeide uit tot een van de meest invloedrijke wijnschrijvers.

Dat heeft ook tot ongewenste reacties geleid. Er waren wijnmakers die zo graag bij Parker in het gevlij, en dus in de publiciteit, kwamen dat ze hun wijn 'verparkerden'. Lees: hun stijl aanpassen aan zijn smaak. Parker staat bekend om zijn voorliefde voor krachtige rode wijnen in het algemeen, en Franse in het bijzonder.

Natuurlijk is er ook kritiek gekomen op Parkers manier van proefnotities maken. Onder meer van twee vooraanstaande Britse wijnkenners, Jancis Robinson en Hugh Johnson. Zij wijzen er, terecht, op dat wijn proeven geen geïsoleerde bezigheid is. Smaakwaarneming, en dus beoordeling, is persoonlijk en mede afhankelijk van omgevingsfactoren.

De Franse filosoof Thierry Tahon gaat nog een stapje verder in zijn lezenswaardige *Dictionnaire philosophique et subtil du vin*. Kan een wijn wel objectief geproefd worden? Is er een 'waarheid' in/van de wijn? Kun je van een wijn zeggen dat hij zus of zo is?

Feitelijk is er slechts de productinformatie op het etiket, ervan uitgaand dat die correct is weergegeven. Een jaartal, een naam, een appellatie, inhoud van de fles, alcoholpercentage enzovoort. Voor de rest, zegt Tahon, is het wijn proeven een beoordeling van hoe de wijn op jou overkomt, hoe je hem percipieert. Een bij uitstek subjectieve en gevoelige handeling dus.

Inmiddels heeft Parker zijn hoofdredacteurschap opgegeven en zijn blad aan Singaporese investeerders verkocht. Ik ben benieuwd of er nu ook weer 'ontparkerd' gaat worden in de wijnwereld.

Dat alles neemt niet weg dat er toch een paar proefstermen zijn die tot de Persoonlijke Standaarduitrusting van

elke Wijndrinker behoren. Ik noem er, in alfabetische volgorde, enkele, met een korte uitleg:

afdrank het gevoel dat in je mond achterblijft nadat je de wijn geproefd hebt. Wordt gemeten in tijd (seconden), of omschreven als 'kort' of 'lang'. Kan ook afwijkende smaken of sensaties hebben, die aanvankelijk in de mond niet waarneembaar waren, bijvoorbeeld: 'een bittertje in de afdrank'.

alcohol geeft een branderig gevoel in neus en mond, vooral op de tong, indien het percentage te hoog en niet in balans is.

aroma geur- en smaakstof die je opsnuift uit het glas en die doet denken aan iets concreets als aardbei, vanille of rozen. Dergelijke geuren en smaken die eigen zijn aan de druif, worden primaire aroma's genoemd. Secundaire aroma's ontstaan als gevolg van de rijping van de wijn (bijvoorbeeld vanillegeur, of hout). Tertiaire aroma's (het bouquet) ontwikkelen zich in de loop der jaren, tijdens het ouderen van de wijn.

bitter niet altijd prettig in de mond. Wordt veroorzaakt door de tannines in de schil van de druif, soms ook als gevolg van bepaalde stoffen in een houten vat.

droog eigenlijk een vreemde term voor een vloeistof. Heeft betrekking op het suikergehalte in de wijn. Droge wijn heeft weinig of geen (rest)suiker. Zoete wijn meer.

fris	hoge zuurgraad die als lekker wordt ervaren.
fruitig	weinig wijnen ruiken naar druiven, muskaatwijn is daarop een uitzondering. Een wijn met een fruitig aroma doet denken aan een bepaalde fruitsoort, meestal van toepassing op jonge rode wijnen of witte wijnen.
hard	wordt gezegd van jonge wijnen met te veel tannine en te weinig fruit.
jong	‘niet-geouderd’, de wijn moet nog wat rijpen om beter tot zijn recht te komen.
licht	net als ‘zwaar’ een aanduiding voor de intensiteit van de wijn die je in je mond waarneemt. In het Engels gebruikt men de term <i>body</i> , in het Frans <i>corps</i> .
mollig	duidt op (te) veel alcohol, en vaak ook (te) veel suiker, waardoor de wijn iets zwaars en diks krijgt.
neus	onmisbaar bij het proeven van wijn, ook gebruikt als synoniem voor de geur van een wijn, zoals in: ‘De wijn heeft een aantrekkelijke neus’ (ruikt lekker).
tannine	stof afkomstig uit de schil en pit van de druif, geeft wijn bewaarpotentieel. Qua smaak kan het bij jonge wijnen een strak, wegtrekkend gevoel in de mond teweegbrengen (astringent).

toast *chauffe* in het Frans, onderdeel van het proces van houten vaten maken en aanduiding van de mate van inbranden of verkolen van het houten vat. Kan secundaire aroma's geven als vanille, koffie en soms chocola.