De degustatiekaart

Kijkfase --- **Visuele fase**	**Kleur**	**Witte wijn**	Jong: klaargeel met groene weerschijn. Licht geel of kanariegeel. Goudgeel. Strogeel. Ambergeel. Bruingeel (oude wijn).
		Rosé wijn	Bleek. Gebroken wit met roze schijn of violet. Klaarroze. Donkerroze. Grijs. Patrijzenoog. Ajuinschil.
		Rode wijn	Jong: helderrood met paarsrode of violet schijn. Kersenrood. Robijnrood en donkerrood. Granaatrood. Oranjerood, roodgeel, rossig. Oud: roodbruin of dakpannenbruin (tuile)
	Aspect of intensiteit	**Doorschijnendheid**	Kristallijn, briljant, schitterend. Doorzichtig, donker, dof, mat. Gesluierd of bewolkt.
		Helderheid.	Helder of troebel. Kristalvorming door wijnsteenzuur. Met of zonder depot, fijne poeder of grove neerslag.
	Parelvorming	**Stille wijn.**	Fijn restgas.
		Schuimwijn.	Belletjes: snel of traag gevormd. Onbestaand of overmatig. Zwaar of licht. Fijn of grof.
Reukfase --- **Olfactieve fase**	**Eerste indruk**		Aangenaam. Gewoon. Ordinair. Onaangenaam.
	Geuren	**Intensiteit**	**Sterkte** van de geur: veel of weinig. Krachtig, voldoende, zwak, onbestaand, gesloten.
		Kwaliteit	**Kwaliteit** van de geur: goed of slecht. Zeer fijn, rasvol. Gedistingeerd, fijn. Ordinair, weinig aangenaam. Grof, onaangenaam.
		Karakter	**Karakter** van de geur: Primaire aroma's, secundaire aroma's. Bouquetvorming. Associaties: bloemen, fruit, gedroogde vruchten, grassen, geroosterd geuren, specerijen, dierlijke geuren, voedingsgeuren.
	Abnormale geuren	**Gezondheidstoestand**	Een fout: voorbijgaand of blijvend. Licht of sterk. Koolzuurgas, zwavel, mercaptanen, malolactische geuren, azijnzuur, vluchtige zuurheidsgraad, kurk.
		Oxidatie-reductie toestand.	Teveel zuurstof: geuren van karamel, grasachtig en gedroogde geuren, madera, rancio, rotte appel, kweepeer, droge noten. Te weinig zuurstof: geuren van zwavel, rot ei, caoutchouc, capsulegeur.
		Bedorven geuren	**Schimmelgeuren**: moisi, rot, jodium, fenol, champignon, pharmacie. Mufheid van logement: slecht hout, vermolmd, kurk, verdroogd kreupelhout.

Smaakfase --- Gustatieve fase	**Eerste indruk**	**Aangenaamheid**	Zeer aangenaam. Plezant. Ordinair, gewoon. Slecht.
		Temperatuur	Optimaal. Te warm of te koud.
	Originele smaken	**Zoetheidsgraad**	**Moelleux**: dik, vettig speeksel. **Suikers**: veel restsuiker of niet, liquoreuse smaak, likeurachtig, gesuikerd, zoet, halfdroog, droog, brut. **Glycerol + alcohol**: warmte in de mond, molligheid, rondheid, vettig, olieachtig, fluweelachtig, vlot, coulant, ruw, uitgedroogd.
		Zuurheidsgraad	**Aciditeit**: fijn, vloeibaar speeksel. Zijkant tong. Overdreven: de wijn is zuur, groen, bijtend, nerveus, ranzig. Evenwichtig: de wijn is fris, levendig. Onvoldoende: de wijn is plat, week, slap.
		Structurering	Corps of body: is afhankelijk van: **Alcoholsterkte**: de wijn is weldadig, hoofs, warm, krachtig, zwaar of licht. **Droogextracten**: veel of weinig, de wijn is gestoffeerd, vet, vol, slank, mager. **Tannine**: looizuur gesmaakt in de bitterzone. Geeft een uitdrogend, adstringent gevoel op de slijmvliezen van de mond. Kan zijn: Rijk, edel, goed, savourerend. Evenwichtig. Onvoldoende. Adstringent looiend en agressief hard. Bitter, wrang en stroef.
		Mondaroma's	Intensiteit. Krachtig, middelmatig, zwak, kort, lang. Kwaliteit. Zeer fijn, elegant, plezant, gewoon, kaal. Natuur. Fruitig, bloemig, grasachtig, … complex.
	Verworven smaken	**Bodemsmaak**	Goût du terroir, smaak uit de geaardheid van de bodem. Kan zijn: scherp uitkomend/ gevoelig/ aangenaam/ onaangenaam.
		Ziekten	Flessenziekte door ruw transport/ Vervetting (la graisse)/Stremmen, zuur worden (la tourne)/Azijnzuurvorming (piqûre acétique)/ Oxidatie of reductie/ Vertroebeling (la casse).
		Accidenten	Rotting/beschimmeling/ bezinking, droesem/ eikenschorssmaak/ kurksmaak/ metaalsmaak/ zwavel/ grassig/bitterheid/
Besluit	**Eindindruk**	**Evenwicht**	**Driehoek** opstellen. Wijn is harmonieus, correct, hoekig, vermoeid.
		Nasmaak	Is recht, eerlijk, stabiel, of niet
		Afdronk	Persistentie, duur nasmaak. Zeer lang, lang, middelmatig, kort.
	Wat is het karakter van de wijn? Evolutiegraad, toekomst, op dronk?		
	Wat is de kwaliteit van de wijn volgens de appellation? Of type? Wat is de prijs/kwaliteitverhouding.		
	Puntenevaluatie op 20.		