

## Systematische proefmethode: KARAAT + CACHET

KARAAT analyse	1	2	3	4	5
<b>KLEUR</b>	bleek		gemiddeld		diep
	Rood: paars, robijnrood, granaatrood, bruinrood Wit: groengeel, citroengeel, goud, amber, bruin		Rosé: roze, oranje, oranje		
<b>AROMA</b> <sup>(1,2,3)</sup>	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
	<i>Zie aromawiel voor aromatype, groepen en aroma's. Ontdek de ontwikkeling in het glas.</i>				
<b>RESTSUIKER</b>	droog	halfdroog	halfzoet	zoet	zeer zoet
	<i>Apero, voor- of hoofdgerecht</i>	<i>Overgang droog naar zoeter...</i>	<i>Dessert, zoeter (voor)gerecht</i>	<i>Dessert, digestief</i>	<i>Dessert, digestief</i>
<b>ACIDITEIT</b>	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
	Beschrijf ook de beleving : fris, levendig, knapperig, scherp.				
<b>ALCOHOL</b>	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
	< 5% & Alcoholvrij	< 11,5%	< 13,5%	< 15%	> 15%
BODY	licht		gemiddeld		vol
<b>TANNINE</b>	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
	Beschrijf ook beleving : astringent, drogend, soepel, fluweel, hard, onrijp, groen.				

CACHET conclusie	1	2	3	4	5
<b>CONCENTRATIE</b>	dun	licht	gemiddeld	sterk	uitgesproken, vol
	<i>Intensiteit, kracht en body.</i>				
<b>AFDRONK</b>	zeer kort	kort	gemiddeld	lang	zeer lang
	-	=< 4 sec	5 - 10 sec	11- 15 sec	> 15 sec
<b>COMPLEXITEIT</b>	simpel	eenvoudig	meervoudig	complex	zeer complex
	<i>Hooguit enkele aroma's</i>	<i>Beperkte aroma's, bv. in één groep</i>	<i>Aroma's verspreid over paar groepen</i>	<i>Aroma's verspreid over A<sup>1</sup>, A<sup>2</sup>, A<sup>3</sup></i>	<i>Veel groepen over A<sup>1</sup>, A<sup>2</sup>, A<sup>3</sup></i>
<b>HARMONIE</b>	onbalans		evenwichtig		harmonieus
	<i>Vormt alles van aroma's tot smaken en de beleving één (harmonieus) geheel? Ofwel zijn er foutjes als te scherpe zuren, brandende alcohol, storende aroma's, enz.</i>				
<b>EUFORIE</b>	niet mijn ding		tevreden		euforie
	<i>Onbewust weet je vrijwel direct hoezeer je naar een tweede glas verlangt. Of heb je een klik met de wijn? Geef je persoonlijk oordeel, het gebruik (bv. food-pairing, feestjes...) en de beslissing tot aankoop...</i>				
<b>TOEKOMST-PERSPECTIEF</b>	te laat	nu drinken!	tot 2 jaar	tot 10 jaar	na 10 jaar
	<i>Zal de wijn verbeteren door langer te bewaren? Evalueer optioneel typiciteit (bv. stijl, terroir, appellatie of druif): 📶 generiek – 📶 typisch – 📶 authentiek.</i>				

Kwaliteit in cijfers op basis van de 6 CACHET parameters. (max. 30 punten)

 <b>Uitmundend</b> ★★★★★ 30 - 27	 <b>Voortreffelijk</b> ★★★★☆ 26 - 24	 <b>Zeer goed</b> ★★★☆☆ 23 - 21	<b>Goed</b> ★★★☆☆ 20 - 18	<b>Redelijk</b> ★★☆☆☆ < 17
Uitzonderlijke wijn met een authentieke persoonlijkheid, die uitblinkt tussen de uitdagers.	Bijna perfecte wijn met veel karakter, evenwicht en hoge kwaliteit. Typisch voor zijn stijl of variëteit.	Heel goed gemaakte wijn met karakter, complexiteit en toekomstperspectief. Herkenbare stijl of variëteit.	Een goede, mooi gemaakte wijn, die een plezierige drinkervaring biedt.	Een acceptabele tot goede, maar eenvoudige wijn. (Een fout declasseert de wijn.)

# Systematische proefmethode: KARAAT + CACHET

AROMA's beschrijven, die je waarneemt in neus en mond.

A <sup>1</sup> - PRIMAIRE AROMA's (druif & wijngaard aroma's)	
Citrus	pompelmoes, limoen, citroen, zest, sinaasappel, kruisbes
Steenfruit	geelgroene pruim (reine claudes), abrikoos, perzik, <i>nectarine</i> , blauwe pruim
Pitfruit	groene appel (granny smith), rozijn, peer, kweepeer
Tropisch fruit	banaan, lychee, mango, meloen, passievrucht, kiwi, ananas, vijg
Paars fruit	zwarte kers, zwarte bes (cassis), bosbes, braam
Rood fruit	rode kers, rode bes, aalbes, framboos, aardbei, <i>veenbes</i>
Floraal	roos, kamille, acacia, bloesem, lavendel, viooltje
Plantaardig	rabarber, paprika, hooi, gras, tomatenblad, asperge, venkel
Specerijen	nootmuscaat, zwarte thee, witte of zwarte peper, anijs, gember, kaneel, kruidnagel, <i>zoethout</i>
Kruiden	mint, eucalyptus, dille, <i>garrigue</i> , fynbos, laurier, <i>rozemarijn</i> , <i>thijm</i>
Mineraal	vulkanisch, krijt, vuursteen, natte steen, honing, teer, zwavel

A <sup>2</sup> - SECUNDAIRE AROMA's (aroma's door het vinificatie proces)	
Gist	<i>gist</i> , biscuit, brioche, witbier, geuze/lambik, kwark/ <i>yoghurt</i> , brood, deeg, perendrupps
Malo	boter, butterscotch, <i>zuivel</i> , <i>room</i>
Hout	ceder, toast, rokerig, amandel, kokos, vanille, hars, karamel, potloodslijpsel, chocola, mokka

A <sup>3</sup> - TERTIAIRE AROMA's (aroma's door rijping)	
Oxidatief	moes, compote, gedroogd of geweld of gekonfijt fruit, marmelade, hazel/walnoot
Flesontwikkeling	vlezig, tabak, truffel, champignon, boenwas, benzine, aards, bos( <i>grond</i> ), leder, wild, stallucht

Het aromawiel toont de aromatypes (A<sup>1</sup>, A<sup>2</sup>, A<sup>3</sup>), de aromagroepen en de individuele aroma's.  
Tracht eerst de groepen te herkennen en nadien de aroma's.