

Gusto

Gezichtsbedrog

Weinig dingen hebben zoveel invloed op de smaak als het zicht. Dit wordt op een drastische manier duidelijk met wijn die in het donker een geheel andere smaak heeft.

Door Patrick Bauer

Wie ooit heeft deelgenomen aan een wijnproeverij herkent het - de grootste expert aller tijden. Want daar is er helaas bijna altijd eentje van.

Zo'n snel ieman wiens smaak niet alleen in de Champions League speelt, maar die dit ook maar wat graag laat zien. Terwijl anderen onzeker (en misschien ook een beetje beschroomd) dingen mompelen als 'lekker', 'smaakt naar hout' of 'lekker bij vlees', wil deze zogenaamde expert de druivensoort en het alcoholgehalte al herkennen, gebaseerd op de kleur en de tranen. Hij neemt in de neus en in de mond licht rijpe zwarte bessen waar en zelfs heide. Hij wauwelt over zon en terroir. En proeft zelfs in de meest smakeloze Gewürztraminer een noot van lychees. 'Maar proeft u het niet? Echt niet?'

Nee! Maar we kunnen beter niet naar deze expert luisteren. Want smaak is ingewikkeld, het is een multisensorische ervaring. Uiteraard zijn neus, tong en verhemelte er bij betrokken. Maar uiteindelijk hebben alle zintuigen invloed op de smaak en maken zo elke wijnproeverij subjectief.

De wijn wordt lekkerder gevonden wanneer de ruimte met rood of blauw verlicht is.

De eerste indruk van een wijn is de visuele. Welke kleur heeft hij? Is hij dof en troebel of vurig en schitterend? Direct worden de eerste verwachtingen gecreëerd. Deze kunnen worden bevestigd of teleurgesteld, maar bepalen altijd of een wijn in de smaak valt. De Franse wetenschapper Gil Morrot heeft het op een bijzonder drastische manier aangetoond, toen hij rode wijn heeft gegeven aan studenten in enologie. Maar wat de professionals niet wisten: Morrot had witte wijn gemengd met een kleurstof zonder smaak. Tijdens de proeverij heeft niemand van de 54 (!) proevers deze misleiding in de gaten gehad. Er zijn zelfs eigenschappen aan de witte wijn toegeschreven die typisch zijn voor rode wijn. Verder hebben psychologen uit Mainz kunnen vaststellen dat de kleur van het licht in de ruimte invloed heeft op de smaak. De wijn viel meer in de smaak bij de proevers wanneer de verlichting rood of blauw was, terwijl wit of groen licht hem verminderde.

Het is begrijpelijk dat in de wereld van de wijn blinde proeverijen worden gehouden omdat de proevers niet bevooroordeeld moeten zijn. Daarom worden de flessen bedekt en de wijn in niet doorzichtige glazen gedaan. Maar wat gebeurt er als je wijn drinkt en helemaal niets ziet? Fattoria La Vialla heeft dit willen ontdekken. Dit wijnhuis in de buurt van Firenze werkt op biodynamische wijze en is een van de belangrijkste culinaire adressen in Toscane. Maar enkele zogenaamde fijnproevers zouden uit principe hun wijnen nooit drinken omdat La Vialla alleen direct aan de gebruiker verkoopt en voor relatief lage prijzen: de Chianti Superiore kost bijvoorbeeld Eur. 6,35.

Recent nodigde La Violla uit tot een speciale blinde proeverij, om haar wijnen aan te laten treden tegen die van grote Toscaanse wijnhuizen. In het Dialog Museum in Frankfurt hebben niet-ziende gidsen de gasten in een geheel donker restaurant gebracht. Bij 5 gangen zijn bij elke gang 2 wijnen geproefd en vergeleken. Er was verder geen informatie. Niet walsen tegen het licht, geen analyse van kleur en intensiteit, geen etiketten. De neus en het verhemelte waren de enige hulpmiddelen. Hierna zijn de wijnen voor een tweede keer geproefd. Met licht en etiket. Twee witte wijnen bijvoorbeeld, die in het donker totaal verschillende structuren hadden vertoond, bleken twee 'Vernaccia' te zijn van dezelfde prijscategorie. Bovendien had in het donker geen van de proevers ontdekt dat 'l'Abbandonato' van La Violla een concurrent had uitgedaagd, die 6 keer zo duur was.

De smaak is niet alleen duidelijker, maar ook intenser in het donker.

Dit soort blinde proeverijen bestaat slechts in weinige steden. Maar het kan ook thuis worden gedaan. Schakel het licht uit, schakel de zintuigen in. De reuk is niet alleen scherper, maar ook intenser in het donker. Prijs, licht en kleur van de wijn tellen niet meer mee.

De Amerikaanse neuroloog Gordon Shepherd heeft geanalyseerd hoe smaken en geuren worden verwerkt in de hersenen. De reuk is nauw verbonden met het emotionele centrum van de hersenen. Dit verklaart ook het feit dat geuren intense herinneringen kunnen oproepen. De conclusie van Shepherd: de mens is een buitengewone fijnproever. Het proeven van wijnen zou een zeer complex proces zijn dat meer hersenfuncties betreft dan elke andere activiteit. Wij zijn in staat talloze aroma's te herkennen, maar dat wat het individu ruikt is zeer subjectief.

Onze hersenen werken op een vergelijkbare manier, maar de details van het verwerkingsproces van de informatie verschillen van persoon tot persoon en hangen ook af van de omstandigheden. Een ieder proeft een fles wijn op een andere manier. Dit is een uitstekend gespreksonderwerp. Maar men moet er nooit ruzie over maken. Want uiteindelijk heeft iedereen gelijk - en ongelijk.