



Breda, 17-3-2017

LOON NA WERKEN

Het is 9 maart 2017, VinAmigos maakt zich op voor een belangrijke dag. Vandaag is het examen SDEN 3 oftewel Wijnbrevet. Op 6 oktober 2016 zijn wij gestart met de opleiding bij Jeroen van Mierlo in Breda. Samen met nog 25 andere wijnliefhebbers hebben we 10 avonden lang, alles geleerd over wijn en wat daarmee te maken heeft.

Wat is eigenlijk SDEN 3 vraag je je misschien af. SDEN staat voor “Stichting Dranken Examens en Normering” en nemen de examens af voor wijn, bier en distillaten opleidingen. Er zijn in totaal vijf opleidingen in de wijn om te volgen die beter bekend staan als:

- Wijnvignet (SDEN1)
- Wijnoorkonde (SDEN2)
- Wijnbrevet (SDEN3)
- Vinoloog (SDEN4)
- Magister Vini (SDEN5)

Even terug naar 6 oktober, de start van onze opleiding. We hebben er echt weer helemaal zin in! Na een tijdje droog gestaan te hebben was het wel weer tijd om met gelijk gestemde leerzame en gezellige avonden tegemoet te gaan. De laatste opleiding was namelijk van het voorjaar in 2016. Een aantal mede studenten waren ons al bekend van de SDEN 1 en 2 cursussen wat het nog leuker maakt om weer te starten.

De cursusavonden zijn altijd goed opgebouwd en gaan altijd over een bepaald gebied of onderwerp. Zo was er bijvoorbeeld een avond die ging over Terroir en het duivenras die daar groeit, ook waren er avonden die dieper ingingen op de gebieden in Frankrijk Spanje, Italië, enz.,enz. Elke avond begonnen we met het proeven van een bubbel (mousserende wijn). De keuze van de wijn werd uiteraard afgestemd op het thema van de avond. Alle



wijnen die werden geproefd werden blind uitgeschonken. Had Jeroen een blinddoek om tijdens het uitschenken dan? Nee hoor, met blind uitschenken wordt het uitschenken van wijn bedoeld, waarbij de fles bedekt is. Hierdoor was er voor ons niet te zien welke wijn er werd geschonken.

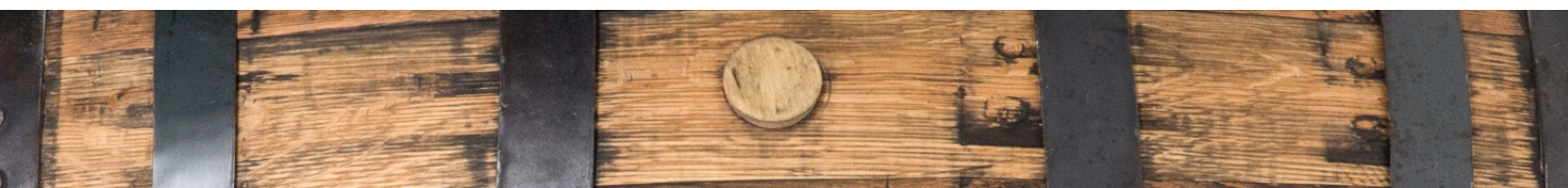
Van elke wijn maakten wij een echte proefnotitie waarbij we optimaal gebruik moesten maken van onze zintuigen. Welke kleur heeft de wijn? Is de wijn helder? Hoe zit het met de zuren en het zoetgehalte? Welke aroma's neem ik waar? Dus niet zomaar een wijntje raden maar echt op basis van je waarnemen beredeneren welke wijn je in het glas hebt. Ik kan je vertellen dat dit toch echt het moeilijkste onderdeel van de avond was. Vooral het benoemen van de aroma's die je ruikt en dat refereren aan een specifiek druivenras. Gelukkig heeft Jeroen ons er doorheen gesleept en het er bij ons ingestampt om je niet door externe factoren te laten beïnvloeden. Denk hierbij aan factoren als, de vorm van de fles of het type kurk. Wanneer je bijvoorbeeld de vorm van een Bourgognefles ziet bij het uitschenken ben je snel geneigd om te denken dat er een Chardonnay of Pinot Noir uitgeschonken wordt. Dit heeft natuurlijk niets met het pure proeven te maken, toch zal je versteld staan van de bewuste en onbewuste invloed die deze factoren hebben bij het proeven. In totaal hebben we bij SDEN 3 ongeveer 80 wijnen geproefd.

Dan fast forward naar 26 januari 2017, de laatste cursusavond! Wat is de tijd snel gegaan en wat hebben we het gezellig gehad. We sluiten de avond af met heerlijke hapjes en wisselen gegevens met elkaar uit om contact te houden. Al snel maken we een afspraak met elkaar om een proefavond te organiseren ter voorbereiding op het examen (lees: gewoon een avond ordinair veel wijn drinken;) We nemen afscheid van Jeroen en zullen nu op eigen kracht door moeten en ons gaan voorbereiden op het examen.

Op 9 februari organiseert Jeroen voor onze groep een proefexamen en neemt deze af zoals dat op het echte examen ook gebeurt. Dit was een zeer waardevolle ervaring voor iedereen. De vragen en antwoorden werden na afloop besproken en er werd uitleg gegeven waarom de foute antwoorden fout waren. Een perfect moment dus om je kennis en kunde op de proef te stellen. De gouden tip voor het proeven van de wijnen is om eerst voor jezelf een korte notitie te maken en daarna pas naar de mogelijke antwoorden te kijken. Waarom? Zoals ik eerder vertelde over de factoren van invloed, ga eerst uit van je eigen beredenering.

Dan is het zover, het is 9 maart 2017. Samen met onze mede studenten en intussen goede wijnvrienden Willem en Wille-Marie reizen we af naar Maarn om daar het officiële examen af te leggen. Voordat we de (gym) zaal in mogen wachten we geduldig met ruim 40 andere kandidaten in de kantine. Het laatste kwartiertje besteden we goed door mogelijke vragen en antwoorden op te noemen. Het is goed voelbaar dat de spanning erin zit! Want wat willen we graag dit papiertje halen na alle energie die we hebben gestopt in het leren en oefenen. Nog veel belangrijker, de bevestiging dat we het ook echt (denken te) snappen.

We mogen de zaal in! Bij binnenkomst weet je meteen dat je op een wijn examen bent want de hele zaal ruikt naar wijn. Er staan bij elkaar opgeteld ongeveer 250 glazen wijn ongeduldig te wachten om geproefd en gekeurd te worden. Even ben ik bang dat deze



overweldigende geur mij gaat beïnvloeden tijdens het proeven. Gelukkig had ik daar geen last van. Dan begint het examen, 54 theorie vragen en 6 praktijk vragen. We beginnen eerst met de praktijkvragen waarvan we er minimaal 2 goed moeten hebben om te slagen. De zenuwen gieren door mijn lichaam en zo begin ik met de eerste wijn te proeven. Het is op dat moment extreem moeilijk om het vragenblad niet te openen waar de mogelijke antwoorden in staan. Eén voor één proef ik de wijnen, maak ik notities en schrijf ik op wat ik denk dat het juiste druivenras is. Wat ik heel grappig vond was wat er gebeurde bij wijn 2. Ik pak het glas beet, kijk naar de kleur en maak notities. Ik ruik en meteen denk ik “Sauvignon Blanc”!! Dit schrijf ik op en ga direct verder aan wijn 3. Dan schrik ik even en denk “Wacht!” ik heb de wijn helemaal niet geproefd! Vol goede hoop proef ik en bevestig ik mijn eerste keuze. De vragen waren nog best wel lastig moet ik zeggen. Gelukkig kon ik veel vragen met logisch nadenken/beredeneren goed beantwoorden. Er waren maar 2 vragen waarbij ik echt totaal geen idee had en heb gekocht.

Na het examen vonden we elkaar weer in de kantine en hing er een formulier met de proefwijnen aan een bord. Yes! Alle vier geslaagd voor het proefgedeelte en was het inderdaad de Sauvignon Blanc. Dit was natuurlijk rede om met elkaar een wijntje te drinken en dat werd dan ook gedaan.

Het is maart 2017, 11.10 uur. Er komt een WhatsApp bericht binnen van Sander. “Yes! geslaagd” De uitslag was al eerder binnen dan verwacht maar bij de rest was nog geen postbode geweest of was degene niet thuis. Dus snel een appje naar huis of naar de burens. Snel volgden berichten van de rest en was iedereen geslaagd, we kregen “loon na werken”.

Sander de Borst & Huib van Tilburg
Wijnliefhebbers en oprichters van VinAmigos

Meer Newsfeeds van ons lezen?
Volg ons dan op facebook of check onze website

www.vinamigos.nl/newsfeeds
www.facebook.com/vinamigos

