

## Getrainde neus beschrijft alleen ‘eigen’ geuren beter

Deze publicatie is onderdeel van het thema [Over taal gesproken](#) op Kennislink.nl.

**Wijn- en koffie-experts beschrijven duidelijker geuren en smaken dan leken – maar alleen binnen hun eigen specialiteit. Dit blijkt uit onderzoek van Nijmeegse taalwetenschappers. In het Westen hebben we maar een beperkte woordenschat voor geuren, die met training is uit te breiden. Maar zo goed als de Jahai uit Maleisië geuren beschrijven worden we nooit.**

door [Erica Renckens](#)

Het Nederlands kent net als bijna alle Westerse talen nauwelijks woorden om geuren te beschrijven. We kunnen zeggen dat iets ‘muf’ of ‘aromatisch’ ruikt, maar verder moeten we het stellen met vergelijkingen (‘fruitig’) en metaforen (‘groen’). Dat staat in schril contrast met het Jahai, een kleine taal in Maleisië, die maar liefst twaalf verschillende, abstracte woorden voor geuren kent. Geuren spelen dan ook een belangrijke rol in hun cultuur en worden door de Jahai net zo makkelijk benoemd als kleuren.



De [Jahai](#), een volk van jagers en verzamelaars in Maleisië, kennen twaalf abstracte woorden voor geuren. Zo beschrijft het woord *ltpit* de geur van bloemen, rijp fruit, parfum, zeep, en van de beermarter. Geuren spelen dan ook een belangrijke rol in hun dagelijks leven, hun cultuur en hun religie. *Oditous*

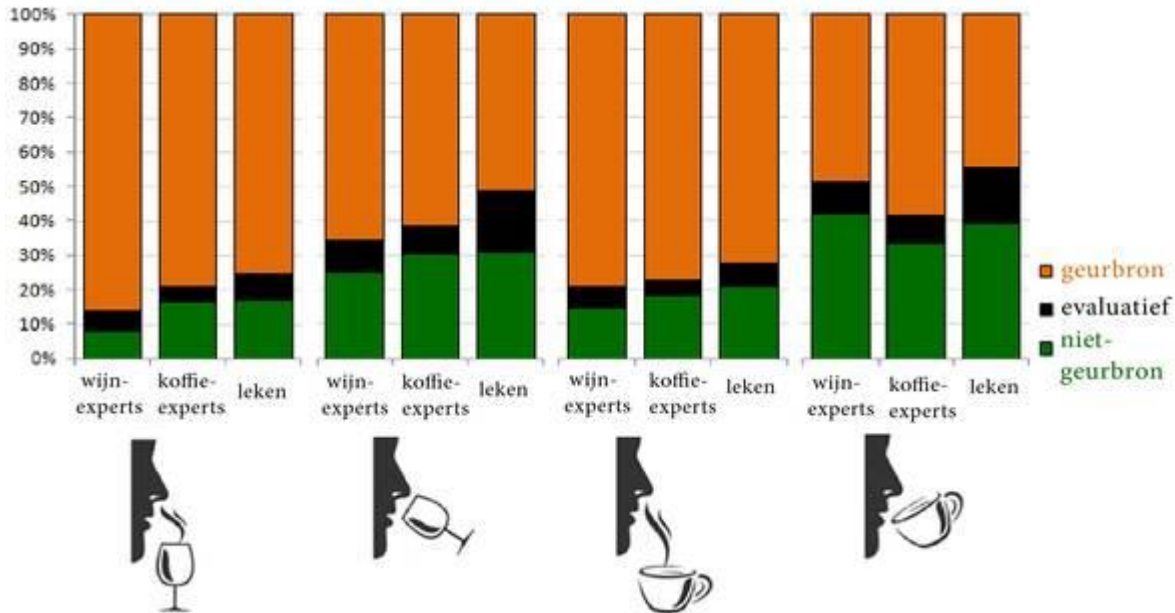
De m  
die o

### Lang van stof

Vinologen en barista’s praten de hele dag door over de geuren en smaken van wijn en koffie. [Ilja Croijmans](#) en [Asifa Majid](#), onderzoekers van de Radboud Universiteit, waren benieuwd of deze training ertoe leidt dat deze experts ook echt beter zijn dan leken in het beschrijven van luchtjes en smaken. Kan een Westerse neus leren om geuren te beschrijven als een Jahai? Om dit te testen lieten de Nijmeegse onderzoekers 22 wijnexterts, 20 koffiedeskundigen en 21 leken vijf verschillende wijnen en koffies ruiken en proeven. Ook beschreven de proefpersonen tien algemene, alledaagse geuren (zoals citroen, leer en gras) en acht smaken (waaronder zoet, bitter en zout).

De wijndeskundigen bleken over het algemeen langer van stof, terwijl de barista’s juist kort en bondig waren. Alle drie de groepen vergeleken de geuren en smaken vooral met geurbronnen (‘sinaasappel’ of

‘noot’), maar de experts deden dit relatief meer als het om ‘hun’ drankje ging. Leken gebruikten relatief veel evaluatieve termen als ‘mooi’ of ‘gadverdamme’. Croijmans: “Experts doen dat minder, die proberen echt nuttige, concrete beschrijvingen te geven.”



De onderzoekers deelden de woorden die de drie groepen gebruikte voor het beschrijven van de geuren en smaken van wijn en koffie in drie categorieën. Zowel experts als leken gebruikten vooral veel geurbronnen (‘vanille’). Leken gebruikten meer evaluatieve beschrijvingen als ‘lekker’ en wijn-experts gebruikten juist weinig niet-geurbronnen, zoals ‘chemisch’, ‘gekookt’ of ‘winters’. *Croijmans en Majid (2016)*

Croijmans en Majid vergeleken de beschrijvingen ook op hun consistentie en correctheid. De wijneexperts waren het vaker met elkaar eens dan leken als het om de wijn ging, maar de koffie-experts opvallend genoeg niet bij de koffies. Croijmans: “Wijneexperts praten heel vaak over wijn: in restaurants, bij proeverijen en in de krant. Zij krijgen dus veel meer kans om hun vaardigheid om geuren en smaken te beschrijven te trainen dan koffie-experts. Om beter te worden in het beschrijven van geuren en smaken is het dus vooral belangrijk om het vaak te doen.”

### Geheugen voor geur

Toch lijkt het resultaat van die jarenlange training beperkt tot het eigen vakgebied. Zoals Croijmans [eerder ook al aantoonde](#), zijn wijn- en koffie-experts namelijk niet beter dan leken in het beschrijven van alledaagse geuren en smaken. Echt zo goed worden als een Jahai lijkt er dus niet in te zitten. Een mogelijke verklaring daarvoor ligt in de genetica: wellicht hebben de Jahai een gevoeliger reukorgaan dan wij Westelingen. Ook leren Jahai-kinderen al van jongs af aan het brede vocabulaire voor geuren en smaken, terwijl de training van wijn- en koffie-experts pas als volwassene begint, ver voorbij de kritische periode voor het leren van taal.



Ilja Croijmans onderzoekt de relatie tussen wat mensen ruiken en proeven en hoe ze hierover praten. Een van de deelnemers aan zijn onderzoek is Harold Hamersma, Nederlands bekendste wijnjournalist.

### Wijnexperts gezocht

In een vervolgonderzoek gaan Croijmans en Majid kijken welke invloed geur- en smaakbeschrijvingen hebben op het geheugen. Croijmans: “Als je een kleur specifiek kunt beschrijven -‘vermiljoen’ in plaats van ‘rood’ – kun je die kleur later ook beter herkennen. We willen uitzoeken of dit ook zo werkt voor geuren. We weten dat wijnexperts geuren beter kunnen onthouden dan leken, maar we willen weten of dat komt door die vaardigheid in het beschrijven.” Croijmans zoekt voor dit onderzoek nog wijnexperts die het leuk vinden om mee te doen. Geïnteresseerden kunnen [contact](#) met hem opnemen.

### Bron:

Croijmans, I., & Majid, A. (2016) *Not all flavor expertise is equal: The language of wine and coffee experts*. PLoS ONE 20(6): e0155845. doi: 10.1371/journal.pone.0155845.