



WELKE WIJN VIND IK LEKKER?

WAAROM VIND IK DIE WIJN LEKKER?

EN WAAROM NIET?

WAT VALT ER ALLEMAAL TE PROEVEN IN WIJN?

EN HOE PROEF IK DAT EIGENLIJK?

WAT KAN IK ZEGGEN OVER DE SMAAK VAN WIJN?

HOE HERKEN IK EEN WIJN, EEN DRUIF, EEN STREEK?



DE SMAAK VAN WIJN

Wijn in je glas. Laten we daarmee beginnen, want tenslotte draait het daarom in dit boek. En ook al staat er geen wijn voor je neus, denk er wel aan bij het lezen. Aan die wijn in dat glas. Hoe die smaakt en vooral waarom dat zo is.

Omdat het om de smaak van wijn gaat, openen we met een hoofdstuk over proeven. Want bij alles wat er verder in het boek staat, of het nu over druivenras of over klimaat gaat, over de serveertemperatuur of het oogstjaar: het heeft steeds te maken met het effect op de wijn zelf. Daarvoor moet je om te beginnen weten wat wijn officieel is.



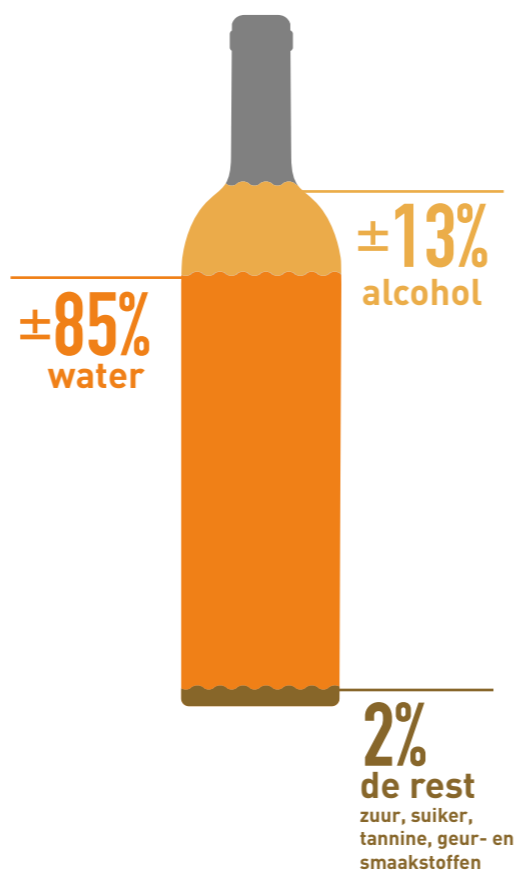
DIT IS WIJN

Er zijn ontelbaar veel wijnen in eindelijk veel smaken, maar voor alle wijnen geldt:

WIJN is een alcoholische drank, gemaakt van vergiste druiven.


WIJNDRUIVEN vormen de basis van wijn.

WIJN bestaat uit alcohol, zuren, suiker, kleur-, geur- en smaakstoffen en water.



Bestaat er wijn zonder alcohol?



De beste manier om bewuster te gaan proeven, is 2 wijnen met elkaar te vergelijken. Wijnen die overeenkomsten en verschillen hebben, bijvoorbeeld een wijn van hetzelfde druivenras maar uit verschillende klimaten. Door te vergelijken en gebruik te maken van de verschillen, kun je de kenmerken makkelijker onthouden. Onder  vind je namen van wijnen waarin je kunt proeven wat in de tekst erboven wordt uitgelegd.

DE SMAAKFACTOREN

Wijn is om te drinken, om te delen en ook om over te praten of schrijven. Daarvoor zijn woorden nodig. Termen waarmee je over elke wijn iets kunt zeggen. Waarmee je wijnen kunt vergelijken en waarmee je met elkaar over een wijn van gedachte kunt

wisselen. Wijn onder woorden brengen, is de essentie van wijn proeven. Maar wat moet je kunnen benoemen? Anders gezegd: uit welke 'smaken' bestaat wijn? Waar komen die smaken vandaan? Hoe neem je ze waar?

SMAKEN BENOEMEN

1

BASISSMAKEN

zoet - zuur - bitter

2

SMAAKGEHALTE OF INTENSITEIT

veel - gemiddeld - weinig

MONDGEVOEL OF STRUCTUUR

zacht - strak - stroef

SMAAKTYPE

aroma's

3

4



KIJKEN


HOE?

Pak het glas bij de steel en houd het schuin naar achteren, liefst boven een witte achtergrond. Kijk door de wijn heen.

WAT?

Welke kleur heeft de wijn? Hoe diep is de kleur? Is hij helder? Kleur, intensiteit en helderheid zeggen iets over de wijn. De kleur zegt soms iets over de concentratie, veel vaker iets over de leeftijd van de wijn. Een paarsrode wijn is een jonge wijn. Het kan om een rode wijn gaan die bedoeld is om jong te drinken. Het kan ook zijn dat de wijn zich nog moet ontwikkelen. Een bleekwitte, bijna kleurloze wijn duidt meestal op een droge, frisse smaak. Is de wijn eerder goudkleurig en geler, dan smaakt hij vaak wat voller en krachtiger. Soms drijven er vaste deeltjes in de wijn. Niet mooi, maar onschadelijk als het om wijnbezinksel of kurkdeeltjes gaat.

NODIG?

Schoon proefglas, zie  blz. ... Duimbreed wijn in het glas. Lichte ruimte. Witte achtergrond: velletje papier of wit tafellaken.




RUIKEN diepe snuif

HOE?

Houd het glas zonder het te bewegen bij de steel vast. Walsen van de wijn komt pas later. Kantel de kelk iets naar voren en steek je neus erin, met het botje tegen de bovenrand. Neem een snelle, diepe snuif.

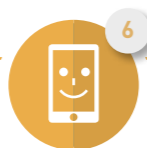
WAT?

Ruikt de wijn fris en zuiver? Of zit er een vreemd luchtje aan? Boven in het glas verzamelen zich de meeste geurstoffen. De eerste indruk zegt veel. Vooral over de zuiverheid. Onzuiverheid duidt altijd op een mankementje. Misschien heeft de wijn 'kurk' en ruikt hij muf. Een besmette kurk is dan de boosdoener. Op  blz. 16 lees je meer over kurk.

NODIG?

Ruimte zonder doordringende luchtjes, bijvoorbeeld omdat er gekookt wordt, van bloemen of de parfum van je buurvrouw (of van jezelf...).

Heeft het zin om aan de kurk te ruiken?




WALSEN en weer ruiken

HOE?

Houd het glas bij de steel vast en draai kleine cirkeltjes. Dit heet walsen. Door de beweging en het contact met de lucht komen er meer aroma's vrij. Kantel de kelk iets naar voren en steek je neus er weer in. Neem een diepe snuif, alsof je inhaleert, om de verschillende aroma's waar te nemen. Herhaal dat een of meer keren.

WAT?

Hoe intens is de geur? Ruik je specifieke aroma's? Doet het aroma je ergens aan denken? Hoe meer kwaliteit de wijn heeft, des te meer valt er voor de neus te ontdekken. Het aromawiel van  blz. ... kan helpen om woorden te vinden voor wat je waarneemt.

NODIG?

Geen afleidende geurtjes en een neus in goede conditie. Wijn proeven doe je vooral met je neus.



PROEVEN

HOE?

Neem een slok die iets groter is dan normaal. In plaats van de wijn direct door te slikken, laat je hem een paar seconden door je mond rollen. Over je tong, tegen je wangen en je verhemelte. Zuig er wat lucht bij op; dan bereiken de aroma's via je mond je neus. Kauw een beetje op de wijn om z'n structuur te voelen.

WAT?

Hoe intens is de wijn? Licht of zwaar? Smaakt hij zuur of zoet? Hoe voelt hij aan in je mond? Zacht of stroef? De geur vormt eigenlijk al een belangrijk deel van de smaak. Aroma's die je eerder rook, komen terug. In je mond neem je zuur, zoet en bitter waar. Die basissmaken proef je niet alleen, maar voel je ook. Veel suiker maakt de wijn molliger en zachter. Veel zuren geven een strak gevoel in je mond. Laat rode wijn een stroef gevoel achter? Dan komt dat van de tannine. Brandt de wijn een beetje? Waarschijnlijk bevat hij veel alcohol.

NODIG?

Kijk tijdens het proeven zo af en toe op het aromawiel of naar de lijst met proefwoorden. Zo breid je je woordenschat snel uit.



NAPROEVEN de afdronk

HOE?

Uitgeproefd? Professionele proevers spugen de wijn uit om de alcoholinname te beperken. Of je nu slikt of spuugt: blij opletten!

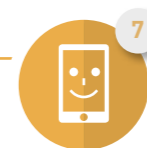
WAT?

Hangt de smaak in je mond? Lang of kort? Ga na hoe lang de smaak in je mond blijft hangen. Dat varieert van een paar seconden tot soms wel enkele minuten. Die nasmaak of afdronk zegt iets over de kwaliteit. 'Sabbel' erop, dat maakt je indruk compleet. Eenvoudige wijnsoorten zijn na het doorslikken zo weg. Beteren wijnen blijven lekker lang hangen. 9 seconden is al best netjes. De afdronk kan ook een vieze nasmaak zijn. Dan is er iets mis met de wijn.

NODIG?

Spuugemmer.

Zit er in een zoete wijn altijd minder zuur?



CONCLUSIE

HOE?

Zeg open en eerlijk wat je ervan vindt. Baseer je oordeel op wat je hebt waargenomen. Wat je misschien zelfs hebt genoteerd op je proefformulier. Zet er iets persoonlijks bij. Iets van jezelf. Een woord of een beeld waardoor je de wijn makkelijker kan onthouden.

WAT?

Vind je de wijn lekker of niet? En waarom? Alleen de kleur, de geur of de smaak zegt niets. Uiteindelijk gaat het om het geheel en om de balans in de wijn. Zuur is oké en onmisbaar, maar te veel zuur maakt een wijn ondrinkbaar. Een zoetje is lekker, maar van veel zoet wordt wijn log. Geeft de wijn een branderig gevoel? Dan is het alcoholgehalte niet in evenwicht met de rest. In een slechte wijn blijven de aroma's als losse onderdelen naast elkaar staan. In een goede wijn vallen de diverse geuren, smaken en ook de structuur samen: ze vormen één geheel. Ze zijn in balans.

NODIG?

Pen en papier, of een laptop, iets om je waarnemingen op te slaan. Zo kun je een oordeel onderbouwen en het helpt om je om gestructureerd te (blijven) proeven.



WAT ZIJN BEKENDE WITTE DRUIVEN?
WELKE DRUIF WORDT HET MEEST VERBOUWD?
WELKE BLAUWE DRUIVEN MOET IK KENNEN?
WAARAAN KUN JE CHARDONNAY HERKENNEN?
IS RIESLING ALTIJD ZOET?
WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN SYRAH EN SHIRAZ?
UIT WELK LAND KOMT TEMPRANILLO?



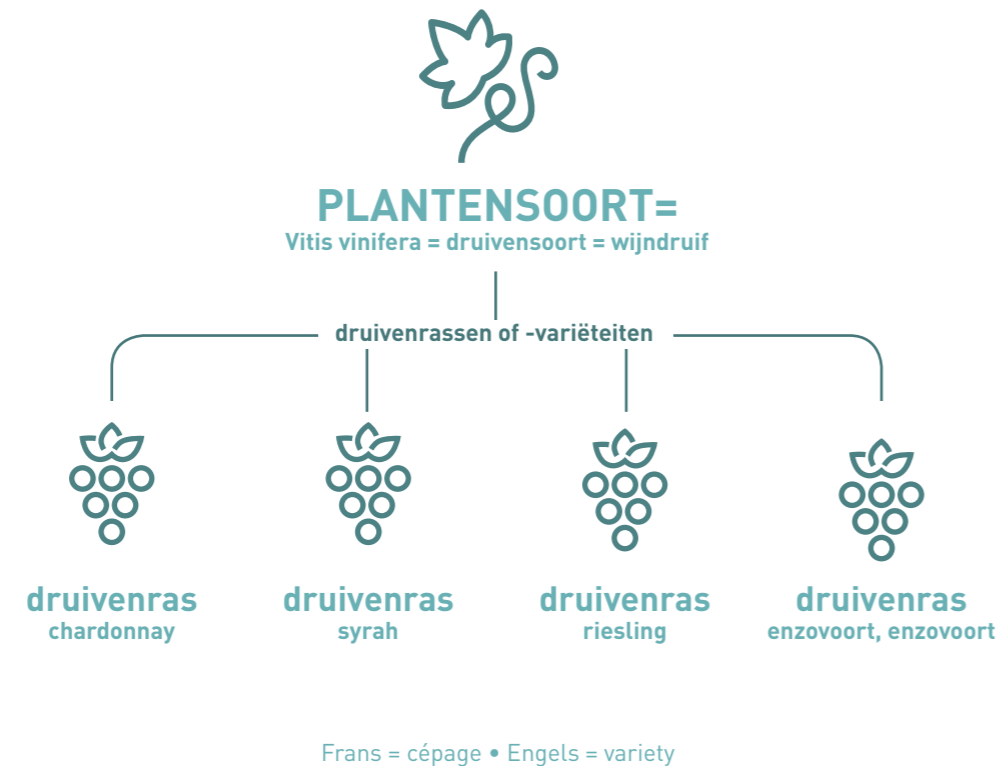
DE SMAAK VAN DRUIVEN

WIJNDRUIVEN

Soms hoor je 'druivensoort' als het over het 'druivenras' gaat. In de biologie zijn er afspraken over hoe je planten noemt en die heeft de wijnwereld overgenomen. Voor druiven zit het zo: de wijndruif is een plantensoort. Deze soort kun je verdelen in rassen. Chardonnay, syrah, riesling enzovoort zijn druivenrassen. Je kunt ook druivenvariëteit zeggen.

Er is geen wijn zonder druif. Er bestaan blauwe en witte druiven, tafeldruiven, druiven voor de sier én wijndruiven. Wijn mag je van niks anders maken dan van wijndruiven. Niet van appels of peren, en ook niet van tafeldruiven. Dat is een andere familie. De wijndruif, *Vitis vinifera*, hoort tot de wijnstokfamilie, Vitaceae. Er zijn

5000 tot 10.000 verschillende variëteiten van de wijndruif bekend. Gelukkig is hooguit 1% daarvan verantwoordelijk voor 99,9% van de kwaliteitswijnen. Over die druiven gaat het hier. Als je de kenmerken van de belangrijkste druivenrassen kent, weet je weer meer over wijn.



Je hebt Merlot en merlot. Staat er een hoofdletter, dan is het de wijn; staat er een kleine letter, dan wordt de druif bedoeld.

SPEEDDATE

Wijn in het glas? Ga in gesprek! Stel de volgende vragen:

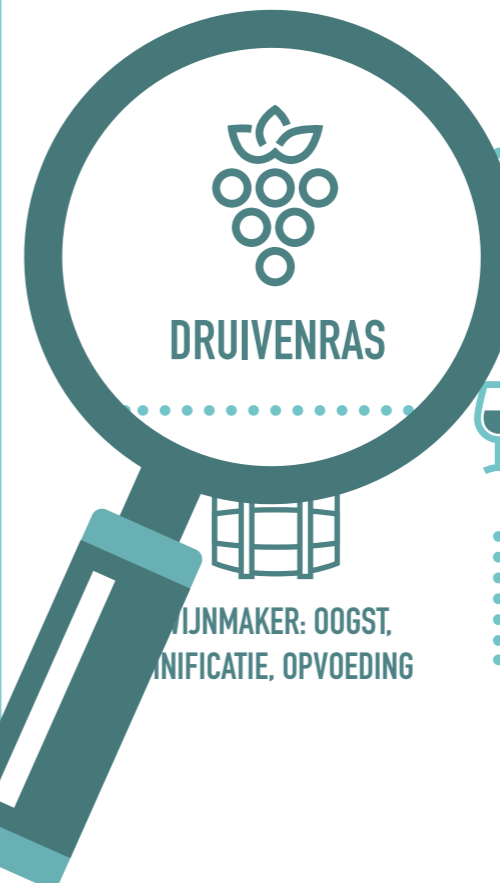
- Van welk druivenras?
- Uit welk gebied?
- Waar ligt die streek?
- Wat voor weer is het daar?
- Hoe is de wijn gemaakt?

Over al die factoren gaan we het in de volgende hoofdstukken afzonderlijk hebben, maar bedenk dat ze altijd met elkaar in verband staan. Dat ze elkaar voortdurend beïnvloeden. In dit hoofdstuk staat de druif centraal.

Zonder druif dus geen wijn. Daarom krijgen de druivenrassen in dit hoofdstuk alle aandacht. Elke druif heeft unieke eigenschappen. Riesling heeft, ongeacht waar hij groeit, meer zuren dan gewurztraminer. Sauvignon blanc is van nature aromatischer dan chardonnay. Die specifieke trekjes vormen het karakter van de druif. Maar wijnen beschrijven alleen op basis van dat karakter is heel riskant. Er zijn namelijk meer factoren die de smaak beïnvloeden. Denk bijvoorbeeld aan het weer. Groeit een druivenras op in een warm klimaat, dan smaakt de wijn

DE 4 FACTOREN

ervan veel zoeter dan die van hetzelfde ras uit een koud klimaat. Hij zal meer suiker bevatten en minder zuren. Een Riesling uit koel Duitsland komt dus anders over dan een Riesling uit het warme Australië. Ook de samenstelling van de bodem, wat de wijnboer met z'n wijnstokken doet en hoe de wijnmaker de druiven verwerkt, hebben effect op de uiteindelijke wijnsmaak. Bij elke slok die je tijdens deze cursus neemt, is het handig om over deze 4 factoren na te denken.



HERKOMST/GROEIPLAATS:
NATUUR = KLIMAAT, BODEM



WIJNGAARD: LIGGING, WERK



KUN JE OVERAL WIJNDRUIVEN VERBOUWEN?

WAT IS EEN KOEL WIJNKLIMAAT?

HOE SMAAKT EEN WIJN UIT EEN KOEL KLIMAAT?

HOE PROEF JE HET VERSCHIL MET EEN WIJN UIT EEN WARM KLIMAAT?

WAT VOOR KLIMAAT HEEFT DE BORDEAUX?

GROEIT DE WIJNSTOK OP ELKE BODEM?

HOEVEEL TIJD HEEFT DE DRUIF NODIG OM RIJP TE WORDEN?

WELKE ZIEKTES KUNNEN ER IN EEN WIJNGAARD VOORKOMEN?

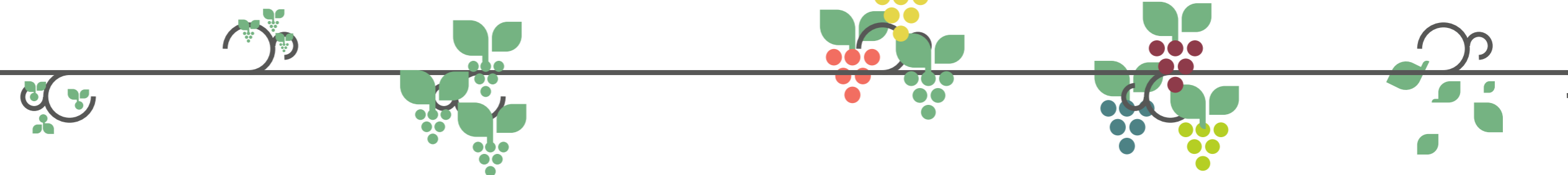
WAT HOUDT GROENE OOGST IN?



DRUIF EN ZIJN OMGEVING

De ontwikkeling van de druif, van knop tot rijpe druif, heeft een vaste cyclus. Hoe die cyclus exact verloopt, hangt af van het klimaat en het weer in het oogstjaar, maar ook van de bodem en de ligging van de wijngaard.

CYCLUS VAN DE WIJNSTOK



LENTE

WAT GEBEURT ER?

- Knoppen worden gevormd.
- Knoppen botten uit tot bladeren.

VOORWAARDE?



RISICO?



Vorst: ontwikkeling komt te laat of niet op gang. In het ergste geval vriest de plant dood.

BEGIN VAN DE ZOMER

WAT GEBEURT ER?

- Bloei: er verschijnen eerst een soort minitrosjes waaraan later, na de bestuiving, de druiven komen. Die zijn dan nog piepklein, gifgroen en keihard.

VOORWAARDE?



Mild en rustig weer.

RISICO?



Regen: kans op schimmelziektes.



Hagel: plant wordt beschadigd.



Te droog: ontwikkeling stagneert.

ZOMER?

WAT GEBEURT ER

- Groei: de groene druiven zwellen op.
- Kleuromslag: groen verandert in geel voor witte druivenrassen en in een roodachtige tint voor blauwe druivenrassen. Na de kleuromslag heeft de druif nog 30 tot 60 dagen nodig om rijp te worden.
- Rijping begint: suikers en kleurstoffen nemen toe.

VOORWAARDE?



Temperatuur van gemiddeld 18 tot 24 °C.



Af en toe milde regenval om het vochtgehalte van de bodem op peil te houden.

RISICO?



Te veel regen: schimmelziektes.



Te koud en/of weinig regen: ontwikkeling verloopt traag of stagneert.



Te heet: plant stopt met zich ontwikkelen.

ZOMER / VROEGE HERFST

WAT GEBEURT ER?

- Rijping: suikers nemen toe, zuren nemen af, tannine wordt rijp, steeltjes verhouten, kleurstof in de schil stijgt en de druiven krijgen hun diepere kleur.

VOORWAARDE?



Temperatuur in de nazomer tot maximaal 20 à 22 °C en koele nachten.

RISICO?



Regen: grijze rot.



Hagel: verlies van de oogst.



Te lage temperatuur: onrijpe druiven.

WINTER

WAT GEBEURT ER?

- Winterslaap: broodnodige rust om aan te sterken.

VOORWAARDE?



Koele temperatuur, zodat de plant kan afsterven en ongedierte doodgaat en/of ziektes verdwijnen.

RISICO?



Niet koel genoeg: plant krijgt geen rust en ziektes blijven bestaan.



Te koud / langdurige vorst van min 15 °C: plant vriest dood en komt niet meer tot leven in de lente.

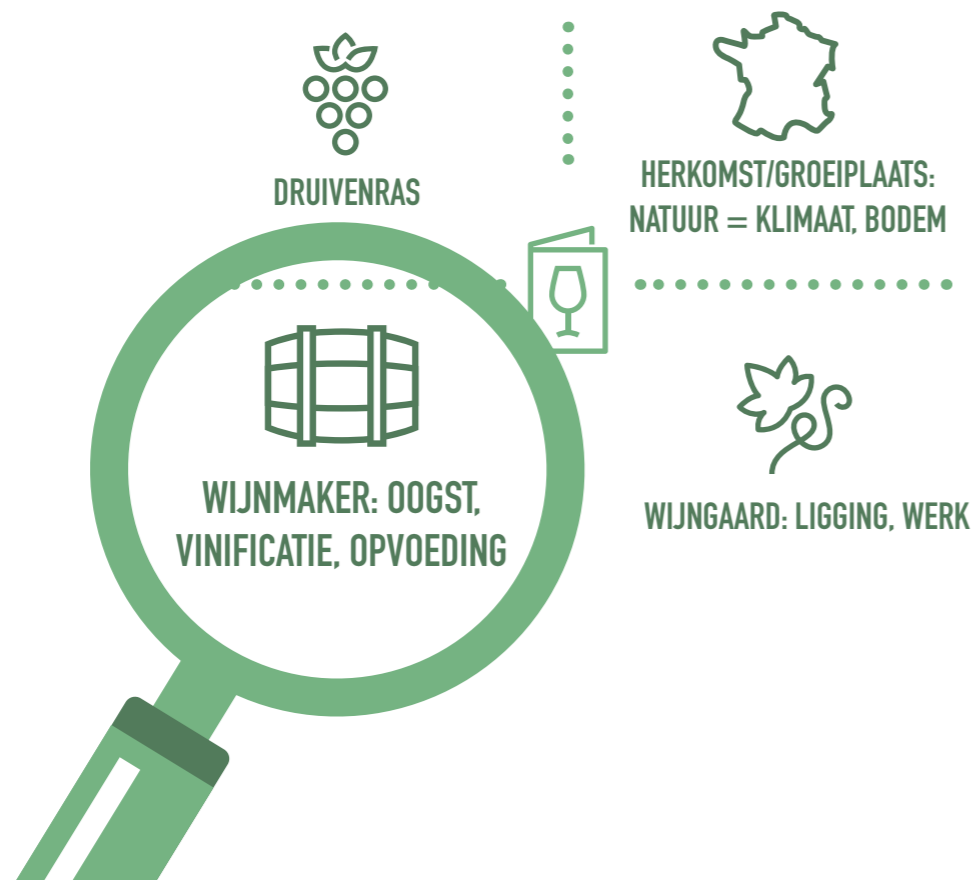


Wijn wordt door mannen en vrouwen gemaakt. Voor de leesbaarheid hebben we het in dit boek over 'wijnmaker' en 'hij', maar die 'hij' kan net zo goed een 'zij' zijn.

Wijn is vergist druivensap. Zo simpel als wat. In wezen is er niemand bij nodig om het zover te laten komen. De gisten zitten van nature op de druivenschil en de suiker zit in het sap. De gisten zetten de suiker om in alcohol en je hebt wijn. Wat voor wijn het op deze manier precies wordt, moet je maar afwachten. Dat is dan onzeker.

Een wijnmaker houdt niet van die onzekerheid. Hij stuurt en begeleidt het natuurlijke vinificatieproces om lekkere wijn in een bepaalde stijl te maken. Vanaf het moment van oogsten tot en met het bottelen komt hij voor keuzes te staan. Wat voor wijn de wijnmaker produceert, hangt af van de druivenrassen die hij gebruikt, hun herkomst, het weer in een oogstjaar en de beslissingen die hij tijdens de vinificatie neemt. Over dat laatste gaat het in dit hoofdstuk.

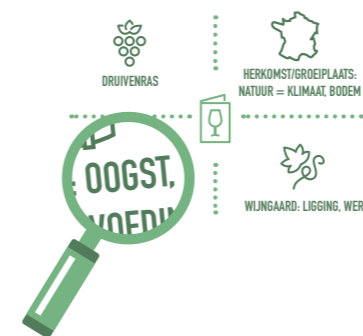
'VINIFICATIE' IS EEN ANDER WOORD VOOR 'WIJN BEREIDEN'



WANNEER WORDT ER GEOOGST?

Wijn maken begint in de wijngaard. Als de druiven rijp en gezond zijn, is dat in principe een fluitje van een cent. Maar wanneer zijn de druiven rijp? Om lekkere wijn te maken, moeten de druiven voldoende

suiker bevatten en het suikergehalte moet in evenwicht zijn met het zuurgehalte. Er zijn kleur-, geur- en smaakstoffen nodig in de druif en de tannine mag niet meer hard, rauw en onrijp overkomen.at.




Het hele jaar door wordt er ergens in de wereld geoogst. Op het noordelijk halfrond is dat vooral van augustus tot november,

op het zuidelijk halfrond vooral van januari tot mei.

DE 4 FASEN VAN WIJN MAKEN

De vinificatie start bij de druif en eindigt bij de wijn in de fles. Dit proces kent 4 fasen:

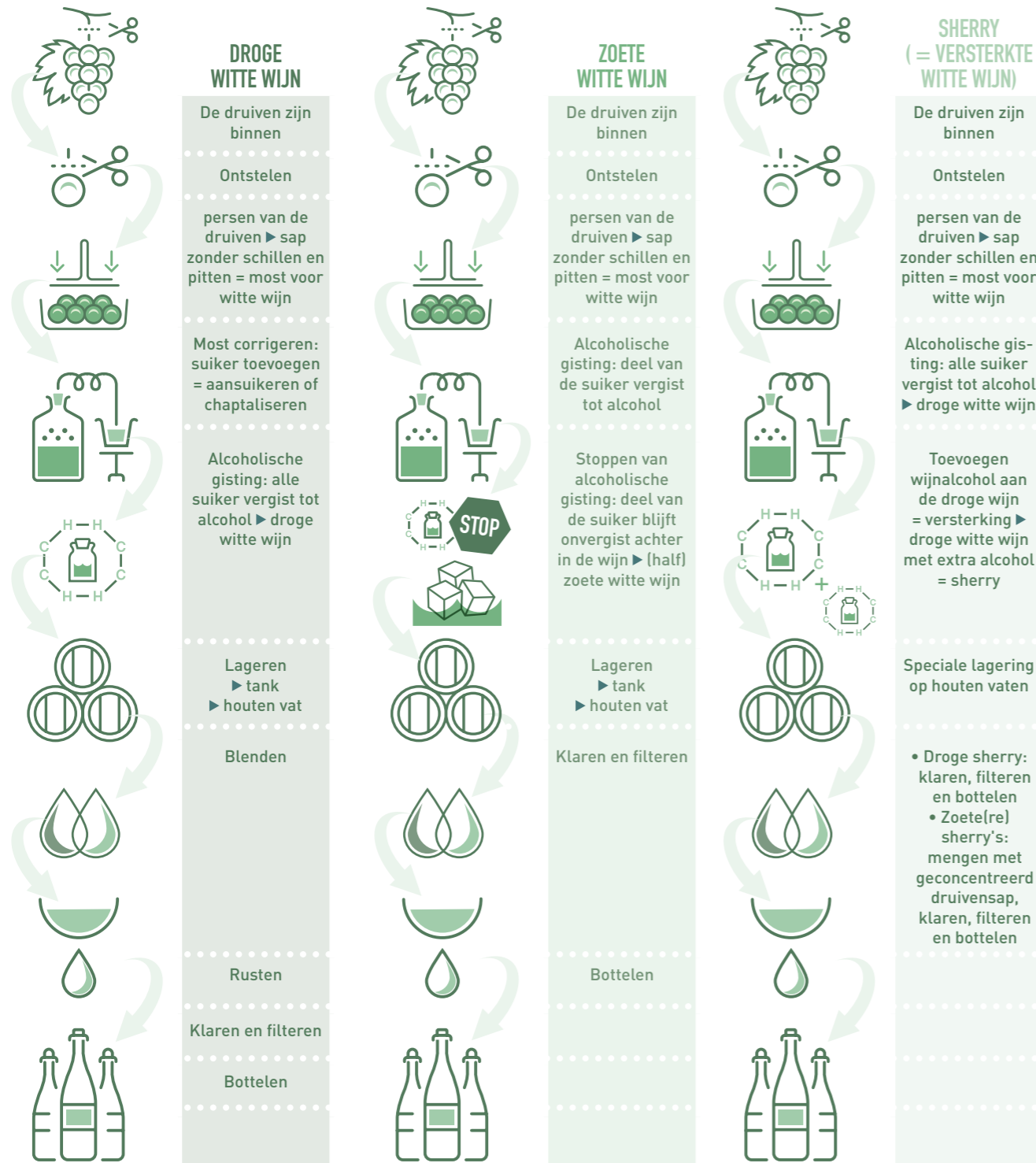
- 1 Oogsten
- 2 Vergisten
- 3 Rijpen
- 4 Bottelen

Eerst kun je iets over elke fase afzonderlijk lezen. Vanaf  blz. ... staat het verloop van de vinificatie van rode, witte, versterkte

en mousserende wijn in handige schema's samengevat.

FASE 1: OOGSTEN

OOGSTJAAR



EN MEER WIJNSTIJLEN

Als je goed snapt hoe witte en rode wijn worden gemaakt, is het makkelijk om de vinificatie van andere, afwijkende wijnen te begrijpen. Denk aan rosé, champagne of een versterkte wijn als port. De verschillen tussen dat soort wijnstijlen en gewone witte en rode wijn kun je hier lezen. Ze staan ook duidelijk aangegeven in de schema's op blz.

ROSÉ = TUSSEN ROOD EN WIT

HOE MAAK JE ROSÉ?

Rosé zit wat betreft kleur, stijl en bereiding tussen witte en rode wijn in. Rosé wordt gemaakt van blauwe druiven of van een mix van witte en blauwe druiven. Er zijn 3 manieren om rosé te maken:

1 Direct persen, in het Frans *pressurage direct*: zoals voor witte wijn worden de blauwe druiven bij binnenkomst direct geperst. Dit gebeurt heel licht zodat er niet te veel kleur uit de schil in het sap terecht komt. Daarna is de bereiding hetzelfde als die van witte wijn, met alleen het sap.

2 Bloeden, in het Frans *saigner*: zoals bij rode wijn gaan de druiven met schil en al in de gistingstank. Anders dan bij rode wijn gisten de schillen maar heel kort mee, precies lang genoeg om kleurstof af te geven. Zodra de kleur roze genoeg is, laat de wijnmaker het sap weglopen. Net zoals bij rode wijn heet dit 'bloeden'. Daarna is het vinificatieproces hetzelfde als dat van witte wijn.

3 Menging: in een enkel geval, onder andere bij champagne rosé en niet-Europese rosé, wordt er een beetje rode wijn aan witte wijn toegevoegd.



ZIJN BORDEAUX EN BOURGOGNE EVEN GROOT?
WAAROM IS CHAMPAGNE DE BESTE BUBBEL TER WERELD?
WELKE BLAUWE DRUIF KOMT HET MEEST VOOR IN ITALIË?
WAAR LIGT RIOJA?
WAAR KOMT PORT VANDAAN?
WAT IS DE BEROEMDSTE DRUIF VAN DUITSLAND?
IN WELK DEEL VAN OOSTENRIJK LIGGEN DE WIJNGEBIEDEN?
UIT WELK LAND KOMT TOKAJI?
WAT VOOR KLIMAAT HEEFT NAPA VALLEY?
WELKE DRUIF HOORT ECHT BIJ CHILI?
WAAR LIGGEN DE WIJNGAARDEN IN ARGENTINIË?
UIT WELK LAND KOMT PINOTAGE?
WAT IS DE BEKENDSTE WIJN UIT BAROSSA VALLEY?
WELKE DRUIF KOMT HET MEEST VOOR IN MARLBOROUGH?



WIJNSTREKEN



VENETO


Veneto ligt grofweg tussen Verona en Venetië. Dit is de streek van de lichte wijnen. De populairste is prosecco.

Grappig genoeg komt ook één van de indrukwekkendste, zwaarste rode wijnen uit Veneto, namelijk Amarone.

KLIMAAT & WIJNGAARD

Het klimaat is over het algemeen warm, maar lang niet overal precies hetzelfde. Rondom Verona is het relatief koel. Op de vlakten tussen Verona en Venetië kan het loeiheet worden en dichterbij de kust is het klimaat mild. Wijngaarden zijn er overal, op de heuvels en in de vlakke delen. De betere druiven komen doorgaans van de wat hoger gelegen hellingen.

DRUIVEN & WIJNEN

Zoals gezegd: bijna elke regio in Italië heeft zijn eigen druivenrassen. Dat maakt Italië zo bijzonder als wijnland, maar ook lastig als studiemateriaal. Soms maken de Italianen het nog een beetje moeilijker, bijvoorbeeld met prosecco. Prosecco is een mousserende wijn die volgens de Charmat-methode  blz. xx aan zijn koolzuur komt. Hij wordt gemaakt van de glera, die vroeger prosecco heette. Ooit was prosecco dus de naam van het druivenras, nu is het de aanduiding voor mousserende wijn uit de buurt van Venetië.

Bardolino  Chianti Classico

VENETO SPIEKHOEK

- Mild, warm klimaat.
- Frisse witte wijn.
- Lichte rode wijn.
- Populairste wijn: prosecco.
- Bekende witte wijn: Soave.
- Bekende rode wijnen: Bardolino, Valpolicella, Amarone.

Meer over Veneto



14



garganega

SOAVE

Klassieker onder de witte Italiaanse wijnen is Soave, genoemd naar de gemeente Soave. Hij wordt grotendeels gemaakt van garganegadruiven die in de buurt van het Gardameer groeien. Soave betekent letterlijk zacht. Zo smaakt hij ook, maar wel opgefrist door rinse, appelige zuren.

corvina,
rondinella,
molinara

BARDOLINO & VALPOLICELLA

Bardolino en Valpolicella zijn 2 dorpen ten oosten van het Gardameer en het zijn de herkomstaanduidingen voor heldere, lichte rode wijnen met aroma's van kers en rode bes. Ze worden gemaakt van corvina, rondinella en molinara. Uitzondering op Veneto's vedergewichten is Amarone della Valpolicella, bijgenaamd 'La Mama'. Deze wereldberoemde wijn is dik, fluweelzacht en intens van kleur, geur en smaak. Amarone ondergaat een speciale bereidingswijze met druiven die na de oogst minstens tot 1 december drogen. Een deel van het vocht verdampt dan en van het ingedikte, suikerrijke sap wordt vervolgens wijn gemaakt. Een diva!

Bardolino  Chianti Classico

ETIKET



Classico geeft aan dat de druiven van de oudere, betere wijngaarden komen.



- AAN WELKE REGELS MOET WIJN VOLDOEN?
- WIE BEPAALT DE REGELS VOOR DE WIJNWET?
- WAT MOET ER OP HET ETIKET STAAN?
- IS HET VERPLICHT HET OOGSTJAAR TE VERMELDEN?
- WAT BETEKENT BGA?
- IS AOP HETZELFDE ALS DOC?



WIJN EN DE WET

Rondom wijn bestaan wetten met regels en voorschriften waaraan producenten, importeurs en verkopers in winkels en horeca zich moeten houden. De meeste regels zijn bedoeld om zowel de producent als de consument te beschermen.

REGELS

Overal in de wijnwereld heersen andere regels en voorschriften. Europa heeft de langste wijntraditie en ook de meeste wetten. Binnen de EU zijn er gezamenlijke afspraken gemaakt, waaraan wijnproducenten en wijnhandelaren zich moeten houden. Het doel van deze EU-verordeningen is onder andere om de kwaliteit en de authenticiteit (zoals de

herkomst) van wijn te beschermen en om vraag en aanbod in evenwicht te houden. In de EU-wijnwet is ook vastgelegd wat er op het etiket moet en mag staan. De EU-wijnwet kent 2 kwaliteitscategorieën: 1 met en 1 zonder herkomstaanduiding. Die met herkomstaanduiding is onderverdeeld in BOB en BGA.

1
Is Grand Cru de allerbeste wijn?

MET HERKOMSTAANDUIDING

BOB = Beschermd Oorsprongsbenaming, de hoogste aanduiding binnen de EU-wijnwetgeving. Voor BOB-wijnen gelden strenge regels. Ze zijn bedoeld om de kwaliteit en het unieke karakter van een wijn uit een bepaalde streek te waarborgen. In de wet staat bijvoorbeeld dat Sancerre van sauvignon blanc moet worden gemaakt en Barolo van nebbiolo. Ook wordt er precies aangegeven in welk deel van een gebied de druiven voor bepaalde wijnen verbouwd mogen worden. Zo helpt de wet mee om tradities te behouden en te voorkomen dat alles één pot nat wordt.

BGA = Beschermd Geografische Aanduiding. Voor BGA-wijnen is de regelgeving iets minder streng dan voor BOB-wijnen. De gebieden waar de druiven voor een wijn vandaan mogen komen, zijn groter en minder precies aangeduid dan bij een BOB. Producenten hebben ook wat meer vrijheid om druivenrassen te gebruiken die van oorsprong niet in het gebied thuishoren. Wat is toegestaan en wat niet, staat overigens wel exact aangegeven in de wet.

ZONDER HERKOMSTAANDUIDING

Landwijn: vroeger werd die tafelwijn genoemd. Het is een eenvoudige kwaliteitscategorie, waarvoor wijnen uit

verschillende regio's geblend mogen worden. In Frankrijk heet zo'n wijn *Vin de France*.

Wat betekent BGA?

ETIKETTENTAAL

BOB en BGA zijn de afkortingen van de aanduidingen in het Nederlands. Hier zie je de aanduidingen voor wijnen uit Frankrijk, Italië, Spanje en Duitsland.

NEDERLANDSE AANDUIDING	VOOR FRANSE WIJN	VOOR ITALIAANSE WIJN	VOOR SPAANSE WIJN	VOOR DUITSE WIJN
BOB = Beschermd Oorsprongsbenaming	AOP = Appellation d'Origine Protégée	DOP = Denominazione di Origine Protetta	DOP = Denominación de Origen Protegida	Geschützte Ursprungsbezeichnung
<i>Oude, traditionele termen die nog veel worden gebruikt</i>	<i>AOC = Appellation d'Origine Contrôlée</i>	<i>DOC = Denominazione di Origine Controllata Ook: DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>	<i>DO = Denominación de Origen Ook: DOCa = Denominación de Origen Calificada</i>	<i>QbA = Qualitätswein bestimmter Anbauegebiete</i>
BGA = Beschermd Geografische Aanduiding	IGP = Indication Géographique Protégée	IGP = Indicazione Geografica Protetta	IGP = Indicación Geográfica Protegida	Geschützte Geografische Angabe
<i>Traditionele aanduiding die ook gebruikt wordt</i>	<i>Vin de Pays</i>	<i>IGT = Indicazione Geografica Tipica</i>	<i>Vino de la Tierra</i>	<i>Landwein</i>



HOE HERKEN JE EEN GOEDE KURKENTREKKER?

WAT IS EEN GOED WIJNGLAS?

MAG EEN BUBBEL KNALLEN?

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN DECANTEREN EN KARAFFEREN?

BIJ WELKE TEMPERATUUR KOMT RODE WIJN HET BEST TOT Z'N RECHT?

HOE KIES JE EEN WIJN BIJ EEN GERECHT?

WELKE WIJN PAST BIJ SPARERIBS?

KUN JE ALLE WIJNEN BEWAREN?

HOE LANG BLIJFT EEN OPEN FLES PORT GOED?



OMGAAN MET WIJN

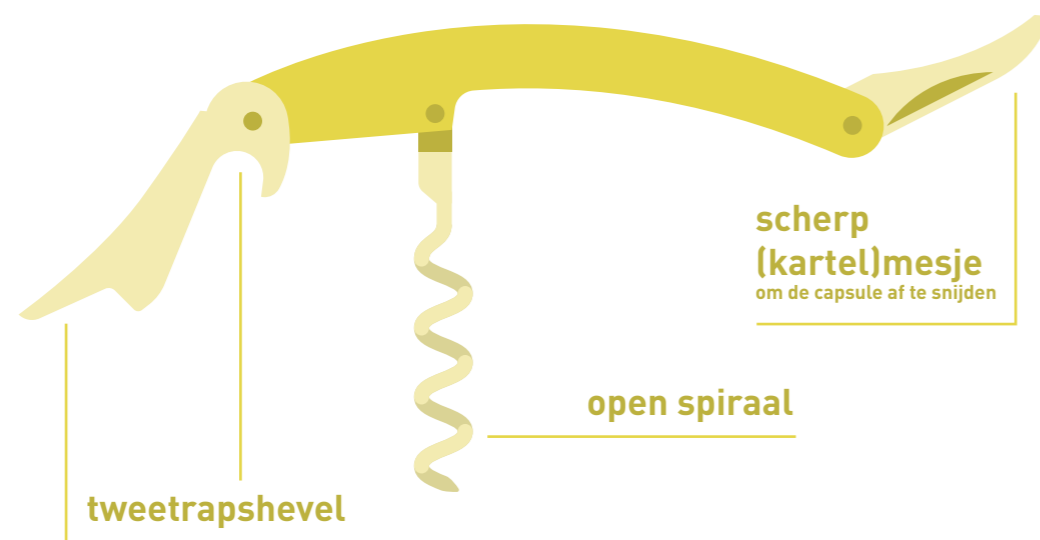
Om volop van wijn te genieten, heb je niet veel nodig, maar een goede kurkentrekker en een fijn glas zijn onmisbaar.

OPENMAKEN

Steeds meer wijnen hebben een schroefdop en die draai je in een handomdraai open. Met kurken zit het anders. Om die netjes en heel uit de fles te halen, heb je

een handige kurkentrekker nodig. Een sommeliersmes, een kurkentrekker die volgens het hefboomprincipe werkt, is prima.

KURKENTREKKER



1
Zo open je een fles als een pro

UITKLEDEN



1

Snijd de capsule los. Vroeger waren de capsules van lood en moest dat halverwege of onder de dikke rand, de druppelvanger, maar tegenwoordig mag dat waar je wilt.

2

Zet de punt van de kurkentrekker kaarsrecht midden in de kurk en draai totdat je bij de laatste kromming van de spiraal bent.

3

Zet trapje 1 van de hevel op de flesrand en hevel de kurk half uit de fles.

4

Zet heveltrapje 2 op de rand en trek de kurk soepel uit de fles.



TEST JEZELF
EXAMEN DOEN
VERDER LEREN



**ZOVEEL MEER
WEET JE NU
OVER WIJN**

Met de volgende vragen kun je testen hoeveel je inmiddels van wijn weet. De juiste antwoorden kun je in dit boek opzoeken.

HOOFDSTUK 1 DE SMAAK VAN WIJN

1. Waaruit bestaat wijn voor het grootste deel?

- A Alcohol.
- B Water.
- C Zuur.

2. Wat betekent 'sec' op een wijnetiket?

- A De wijn heeft een laag alcoholgehalte.
- B De wijn heeft een lichtzoete smaak.
- C De wijn heeft geen zoete smaak.

3. Wat wordt bedoeld met het smaakgehalte van wijn?

- A De hoeveelheid zoete smaak van wijn.
- B De intensiteit van de smaak van wijn.
- C De kwaliteit van de wijn.

4. Wat is het effect van het walsen van wijn in het glas?

- A Door walsen komen er meer aroma's vrij.
- B Door walsen krijgt de wijn een rijpere geur en smaak.
- C Door walsen wordt de wijn zachter van smaak.

5. Wat is de invloed van tannine op de smaak?

- A Tannine geeft aan gerijpte rode wijn een zoete smaak.
- B Tannine kan een drogend, stroef gevoel in je mond geven.
- C Tannine maakt een wijn minder zuur van smaak.

HOOFDSTUK 2 DE SMAAK VAN DRUIVEN

1. Wat is een druivensoort

- A Een druivenras om te eten, niet om wijn van te maken.
- B Een druivenras, zoals bijvoorbeeld chardonnay.
- C Een plantensoort waar druivenrassen toe behoren.

2. Wat is kenmerkend voor wijnen van viognier?

- A De wijnen hebben altijd frisse zuren.
- B De wijnen zijn meestal rond en vol van smaak.
- C Vrijwel alle wijnen hebben een zoete smaak.

3. Welk druivenras komt in alle werelddelen veel voor?

- A Cabernet sauvignon.
- B Gamay.
- C Sangiovese.

4. Wat is een andere naam van tempranillo?

- A Cencibel.
- B Garnacha.
- C Shiraz.

5. Wat is doorgaans het verschil in smaak tussen wijn van merlot en sangiovese?

- A Merlot geurt meer naar kruiden, sangiovese meer naar eikenhout.
- B Merlot is krachtiger van smaak; sangiovese is soepeler van smaak.
- C Merlot is ronder van smaak; sangiovese heeft meer zuren.

6. Welke wijnstreek staat bekend om pinot noir?

- A Bourgogne.
- B Côte du Rhône.
- C Mendoza.