

DE
Wijn
SCHEURKALENDER
2026

Voor de liefhebber, terrastijger
en ijverige spons

SJOERD KIST


Ontwerp omslag: Kees van 't Klooster
Opmaak: Pinta Grafische Producties
Illustraties binnenwerk: Karel Kammeijer


ISBN 978 90 00 40077 5
NUR 014

© 2025 Sjoerd Kist
© 2025 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2025


Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Life

 spectrumboeken

 sjoerdkist

 sjoerdkist

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

NIEUWJAARSDAG

DONDERDAG
1 JANUARI



GELUKKIG NIEUWJAAR!

Hoe waren de bubbels gisteravond? En kwamen ze uit Nederland? Want dat kan tegenwoordig, en ze worden elk jaar beter. Steeds meer Nederlandse wijnmakers maken namelijk ook sprankelende wijn, vaak volgens de *méthode traditionnelle*; dezelfde manier als in Champagne. Vooral in Zuid-Limburg worden verrassend goede mousserende wijnen gemaakt, van druiven als johanniter, sauvignier gris of pinot noir. Wellicht een idee voor tijdens de nieuwjaarsborrel vandaag.

Proost op een heerlijk 2026!

VRIJDAG
2 JANUARI



WIJNMAKEN

Wat is maceratie?

Maceratie, ook wel schilcontact, is het proces waarbij de druivenschillen, pitten en soms ook de steeltjes na het persen in contact blijven met het sap. Hierdoor komen kleur, tannines en aroma's in het sap terecht. Hoe langer de maceratie, hoe intenser de kleur en structuur van de wijn. Dit gebeurt met blauwe druiven altijd, omdat het sap van die druiven zelf nog ongekleurd is. Als het sap van witte druiven schilcontact krijgt wordt de wijn oranje!

ZATERDAG
3 JANUARI



WIJNSTIJL

Natuurwijn

Natuurwijnen worden met zo min mogelijk menselijke invloed gemaakt. Denk aan toegevoegde gisten, amper of geen sulfieten, spontane fermentatie, kunstmest en ga zo maar door. Het resultaat? Wijnen die vaak troebel zijn, een funky smaak hebben en zeker stof tot discussie geven. Hier komen we nog een paar keer op terug in de kalender.

