



DE WERELD VAN WIJN

Het woord 'wijn' heeft een diepe en complexe betekenis. Deze betekenis is zo sterk verbonden met de cultuur en samenleving in Europa dat veel mensen zich waarschijnlijk niet afvragen wat wijn eigenlijk is.

Op het meest elementaire niveau is wijn het product van geperste druiven die een tijdlang hebben gegist zodat de natuurlijke vruchtensuikers zijn omgezet in alcohol. Deze simpele beschrijving doet geen recht aan de complexe feiten die schuilgaan achter het woord wijn, zowel wat betreft de productie als de culturele betekenis. In feite kun op je de vraag wat wijn eigenlijk is veel verschillende antwoorden geven, van filosofische ('*In vino veritas*/In wijn zit de waarheid') tot en met humoristische ('Penicilline geneest, maar van wijn word je vrolijk', Alexander Fleming). Menige kenner zou zeggen dat er een deur naar het verleden opengaat als je een fles wijn opentrekt.



WIST JE DIT AL?

De Žametovka, of Bleu de Cologne, die in Maribor in Slovenië groeit, is de oudste wijnstok ter wereld. Hoewel men denkt dat de Turkse veroveraars deze wijnstok in de middeleeuwen hebben geplant, is officieel bevestigd dat de plant 400 jaar oud is. Ze levert jaarlijks maar tussen de 35 en 55 kg druiven op, goed voor honderd flessen wijn van 250 ml per fles. De wijnstok is opgenomen in het *Guinness Book of World Records*.



De Top Tien van de wijndruiven en hun gebieden

1. **Cabernet Sauvignon** - voor het eerst aangeplant in Bordeaux, maar nu ook populair in de Nieuwe Wereld.
2. **Merlot** - een andere wereldwijd geliefde druif uit Bordeaux.
3. **Airén** - voornamelijk te vinden in de streek Castilla-La Mancha in Spanje, goed bestand tegen het droge klimaat.
4. **Chardonnay** - deze soort stamt uit Bourgogne, maar komt nu veel voor in Italië en de Nieuwe Wereld.
5. **Tempranillo** - de meest verbouwde rode druif in Spanje, wordt gebruikt voor de Rioja.
6. **Syrah** - ook bekend als Shiraz, stamt uit de noordelijke Rhônevallei in Frankrijk, maar hoort nu ook thuis in Australië.
7. **Sauvignon Blanc** - het Franse woord 'sauvignon' is waarschijnlijk afgeleid van 'sauvage', dat 'wild' of 'ongetemd' betekent; dit is een goede beschrijving van de witte wijnstokken uit de Loirevallei. Deze soort is populair in Nieuw-Zeeland.
8. **Trebbiano Toscano** - Een Italiaanse druif die vaak wordt gebruikt voor balsamicoazijn of Franse brandewijn.
9. **Pinot Noir** - stamt oorspronkelijk uit Bourgogne, maar is nu ook populair in de Verenigde Staten, Nieuw-Zeeland en zelfs in Engeland.
10. **Garnacha** - ook bekend als Grenache. Stamt uit Sardinië of Noord-Spanje, komt wereldwijd voor.



Aromaprofielen

FRUITIGE AROMA'S

Bijvoorbeeld: appel, peer (wit fruit), abrikoos, perzik (steenvruchten), aardbei, rode bes (rood fruit), bramen, pruimen (rood-paars fruit)

AROMA'S VAN KRUIDEN EN PLANTEN

Bijvoorbeeld: tijm, venkel, gras, kool

NOTIGE AROMA'S

Bijvoorbeeld: amandel, hazelnoot

AROMA'S VAN ZUIVEL

Bijvoorbeeld: room, boter

FLORALE AROMA'S

Bijvoorbeeld: rozen, viooltjes, kamperfoelie, oranjebloesem

AROMA'S VAN SPECERIJEN

Bijvoorbeeld: kruidnagel, kaneel (zoete specerijen), witte peper, zwarte peper (scherpe specerijen)

AROMA VAN EIKENHOUT

Bijvoorbeeld: vanille, geur van rook, koffie, cacao of chocolade

MINERALE AROMA'S

Bijvoorbeeld: rokerige kiezel, zoute kalksteen



**Penicilline geneest
maar wijn maakt
mensen gelukkig.**

Alexander Fleming

Welk type wijnliefhebber ben je?

Er zijn wijnen die passen bij iedere stemming, persoonlijkheid en gebeurtenis. Wijn is zo leuk omdat er zoveel soorten wijn bestaan. Ook al ben je liefhebber van een Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blanc, zou dit je er niet van mogen weerhouden een andere soort te proberen, bijvoorbeeld een Sauvignon uit het gebied rond Sancerre, Bergerac in de Dordogne of een frisse Portugese vinho verde. Verbreed je horizon en probeer voor elke twee favorieten die je hebt telkens één compleet nieuwe wijn.

Als je je smaak kent, ben je er ook klaar voor om met succes een nieuwe gewaagde keuze te maken. Er is voor ieder wat wils en dat geldt zeker voor de wereld van de wijn. Maar we zijn allemaal anders en onze voorkeuren worden niet alleen bepaald door onze persoonlijkheid, maar ook door wat we eten, of we koffie drinken, hoe goed onze reukzin is ontwikkeld en zelfs door de aantallen smaakpapillen (niet iedereen heeft evenveel papillen).



Profielen voor wijnproevers

Dit zijn de drie hoofdprofielen voor wijnproevers en je kunt zelf uitmaken wat jouw profiel is.

SOORT PROEVEER	STERK (TOLERANT)	MEDIUM (GEVOELIG)	LICHT (ZEER GEVOELIG)
Je algemene smaakvoorkeur	Eten en dranken met een sterke smaak	Veel verschillende soorten eten en drinken Geen bittere smaken	Geen sterke of bittere smaken
Je voorkeur voor warme dranken/koude desserts	- espresso - limoensorbet	- koffie met melk - vanille-ijs	- latte - vanille-ijs
Wijnen die je het liefste drinkt of graag zou willen drinken	- krachtige rode wijnen met veel tannine - Cabernet Sauvignon of Pinotage met smaak van eikenhout - droge witte wijnen met veel zuur, zoals Sancerre	- rode wijnen met een rondere stijl, zoals Syrah/Shiraz - volle witte wijnen, zoals Chardonnay	- delicate en florale wijnen, zoals Riesling - rode wijnen, zoals Pinot Noir, met minder tannine



Quiche met feta en rosé

Het zoute en romige smaakprofiel van deze zomerse quiche smaakt naar meer.

voor 4-8 personen

INGREDIËNTEN

1 eetlepel olie

1 grote rode ui, fijnggehakt

500 g spinazie

500 g kant-en-klaar quichedeeg met roomboter

2 grote scharreleieren, geklopt

300 g (vegetarische) feta, verkruimeld

2 el gehakte verse dille

zout en peper om te kruiden

geklopt ei, om het gerecht mee te bestrijken

BEREIDING

Oven voorverwarmen op 200 °C. Vet een quichevorm met 20 cm doorsnede in.

Verwarm de olie in een braadpan en bak de ui tot ze zacht is. Doe er de spinazie bij en laat deze slinken. Giet het overtollige vocht af en zet aan de kant.

Rol het quichedeeg uit en bekleed de ingevette quichevorm. Laat stroken van 2-3 cm over de rand uitsteken.

Meng de spinazie en ui met de eieren, feta en dille. Goed op smaak brengen en in de quichevorm lepelen.

Vouw de stroken over de rand naar het midden, bestrijken met geklopt ei en 40-45 minuten goudbruin bakken.

Bijpassende wijn: droge rosé.

Een droge rosé met een sterk aroma van citrusfruit brengt de heerlijke smaken van deze quiche heel goed naar voren.

