

inhoud

- 6 inleiding
9 kennismaking met de wijnwereld
11 *Een beetje nitleg over wijnetiketten*
- 13 **De bar**
14 temperatuur
16 wijnaccessoires
18 glazen
21 *Dezelfde wijn, een ander glas*
- 23 **De kelder**
24 **KIES DE JUISTE WIJN: ROOD & ROSÉ**
26 pinot noir
31 *Rode wijn koelen*
32 syrah/shiraz
36 cabernet sauvignon
41 *Laten we het over tannine hebben...*
42 merlot
46 grenache & co.
50 Spaanse rode wijnen
54 Italiaanse rode wijnen
58 malbec
62 grote namen in rode wijnen
66 rosé
70 **KIES DE JUISTE WIJN: WIT**
72 viognier
76 chardonnay
81 *Biologisch, biodynamisch, natuurlijk*
82 sauvignon blanc
87 *Wijnen voor een feest*
88 chenin blanc
92 sémillon
- 96 muskaatdruif
100 riesling
104 pinot grigio/pinot gris
108 Italiaanse witte wijnen
110 Spaanse witte wijnen
113 Belgische/Nederlandse witte wijnen
114 **KIES DE JUISTE WIJN:
VERSTERKT, ZOET & MOUSSEREND**
116 versterkte wijn
121 *Sherry*
122 zoete wijn
126 mousserende wijn
- 131 **De tafel**
132 vlees
139 *Surf & turf*
140 vis & zeevruchten
146 groenten
152 saus
155 *Wijncombinaties bij de potjes in de
voorraadkast*
156 specerijen
161 *Tijd voor afhaalmaaltijden*
162 kaas
170 *Foodpairing met Belgische en
Nederlandse wijnen*
172 register

inleiding

Iedereen vraagt mij altijd welke wijnen ze moeten schenken, wat mijn favoriete wijnen zijn en hoe je wijn met gerechten kunt combineren. Dus heb ik besloten om het hier allemaal op te schrijven als een naslagwerk voor mensen die houden van alle smaken die bij wijn horen. Ik heb dit boek geschreven alsof ik met vrienden aan het praten ben. Het gaat natuurlijk over wijn, maar het gaat over wijn zoals ik er dagelijks over praat. Dit betekent dat er geen ruimte is voor vaktaal of ingewikkelde wijn termen. Tenzij ik uitleg wat ze betekenen, natuurlijk.

De manier waarop we wijn kopen, serveren, combineren en ervan genieten is enorm veranderd in de afgelopen jaren, deels omdat we nog nooit zoveel keuze hebben gehad. En met dat in het achterhoofd, stel ik je in **De kelder** druivenrassen voor, vertel ik waar deze verbouwd worden en waarom ze er daar wijn van maken. Ik bespreek ook hoe wijn zou moeten smaken, waarom deze goed of slecht smaakt, zoveel naam en faam heeft, ondergewaardeerd wordt of waarom de wijn met een ander druivenras gemengd wordt. Vrienden vragen ook (de hele tijd!) naar aanbevelingen van specifieke wijnhuizen, dus de mensen die wijn maken. Daarom heb ik behoorlijk wat wijnhuizen hier en daar in dit boek opgenomen. Ik hoop dat die informatie van pas komt.

In **De bar** ga ik wat dieper in op het serveren van wijn, of het nu over de trends in glazen is, hippe wijnaccessoires of het controleren van de temperatuur van een wijn voordat deze wordt gedronken. Deze zaken lijken voor sommige mensen misschien een beetje ouderwets, maar ze spelen nog altijd een rol in het beleven van de ultieme wijnervaring.

In **De tafel** vind je een paar geweldige, klassieke of juist vreemde combinaties. Deze zijn voornamelijk ingedeeld volgens eiwitten, maar het was ook belangrijk om een hoofdstuk over sauzen toe te voegen, omdat de smaak van zoveel gerechten die we tegenwoordig eten, wordt bepaald door de zogenoemde 'garnituur' van het gerecht. Er is ook een hoofdstuk aan specerijen gewijd

omdat dit van oudsher een van de meest onbekende terreinen is wanneer het op de combinatie van wijn en voeding neerkomt. Natuurlijk kon ik niet iedere saus, specerij of recept opnemen, maar er moet zeker genoeg informatie over voortreffelijke smaken te vinden zijn om ervoor te zorgen dat je de juiste fles bij je gerecht vindt.

Dit boek is bovendien verlevendigd met bladzijden die een antwoord geven op allerlei prangende vragen over wijn. Ik vind dit namelijk zelf heel belangrijk, omdat ik me nog herinner dat ik wilde dat iemand deze beantwoord had toen ik mij op wijn ging storten. Daarin bespreek ik allerlei zaken. Ik ontkracht de klassieke én hardnekkige wijnfabels - zoals hoe je rode wijn bij vis kunt serveren en waarom niet alle sherry zoet is. Maar er staat ook informatie in over het verschil tussen natuurlijke en biologische wijn, de beste wijnen om op feestjes te serveren en welke wijn lekker smaakt bij ham en mosterd, afhaalpizza of zelfs gefrituurde kip.

Onder aan deze bladzijde vind je een aantal symbolen die allemaal een specifiek aandachtspunt in dit boek aangeven. Als je er eentje ziet, keer dan even terug naar deze bladzijde om te weten waarover het gaat.

Dus als je in smaak, cultuur, taal of reizen geïnteresseerd bent, hoef je geen nerd te zijn of een gevulde portemonnee te hebben om iets van wijn en voeding te begrijpen en ervan te genieten. En daar gaat dit boek ook over. Ik wens je dan ook heel veel leesplezier. Proost!

Symbolen in dit boek



herkomst druivenras



een wijn om in de gaten te houden



een persoonlijke favoriet



topklasse



wildcard





kennismaking met de wijnwereld

Weten welk druivenras in een wijnfles zit, heeft de manier waarop we wijn waarderen en drinken totaal veranderd. Vóór mijn tijd, en misschien ook vóór die van jou, werden wijnnamen als chablis, bordeaux, sancerre, rioja en chianti met zoveel pretentie rondgestrooid dat het wijn een compleet verkeerd imago gaf. Dat imago werd in de jaren 1980-1990 op z'n kop gezet, vooral door mensen op het zuidelijk halfrond en Noord-Amerika, plaatsen die we de 'Nieuwe Wereld' noemen. De mensen daar begonnen uitstekende wijnen te maken en hadden het lef het druivenras prominent op de voorkant van de fles te zetten. Deze verandering in het etiketteren van wijn zette de sluizen wijd open voor het waarderen van wijn. In plaats van iets elitairs te zijn, werd wijn spannend, ambitieus en gemakkelijker te doorgronden. En nu snel terug naar onze tijd. Nu is er net zoveel (zo niet meer) wereldwijde interesse in de namen chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc, tempranillo of zelfs sangiovese als er ooit was in de streeknamen van de Oude Wereld waar deze druivenrassen werden, en nog steeds worden, verbouwd.

De nieuwe Oude Wereld

Voor ons is het geweldig nieuws dat landen zoals Italië, Spanje, Frankrijk en Portugal een inhaalslag gemaakt hebben toen ze felle concurrentie van de wijnbouwers uit de Nieuwe Wereld kregen. Deze landen zijn gezegend met eersteklas lokale druivenrassen en ieder druivenras is geschikt voor zijn eigen specifieke omgeving. Samen met een algemene en wereldwijde verbetering in technologie betekent dit dat er nu enorme hoeveelheden heerlijke Europese wijnen zijn.

FRANKRIJK

Witte wijn

Als je die Noord-Franse, metalige, grasachtige smaak van sauvignon blanc lekker vindt, maar niet zo'n dikke portemonnee hebt, probeer dan touraine sauvignon uit

het Loiredal. Dit is ook de streek waar de duurdere namen pouilly-fumé en sancerre vandaan komen.

Rode wijn

Languedoc-Roussillon is de streek in Frankrijk waar veel geëxperimenteerd wordt. Hier zijn de volle en sappige rode wijnen die van klassieke druivenrassen als syrah/shiraz, grenache en carignan gemaakt worden, gemakkelijk te drinken en bovendien vriendelijk voor de portemonnee.

ITALIË

Witte wijn

Door heel het noorden van het land, van Piemonte tot Friuli, is Italië een smeltkroes van frizure en verfrissende witte wijnen die van plaatselijke druiven met persoonlijkheid en lef gemaakt worden. Druiven zoals de bloemige arneis of friulano of de wasachtige, appelachtige ribolla gialla.

Rode wijn

De tijden dat Zuid-Italië grote hoeveelheden rode wijn produceerde, zijn aan het veranderen. In plaats daarvan worden er ambachtelijke, bijna inktzwarte, kruidige rode wijnen van plaatselijke druiven gemaakt, zoals de donkere en broeierige campania aglianico, of de vlezige druiven nero di troia en negroamaro uit Puglia.

SPANJE

Witte wijn

Hoewel albariño heerlijk is en perfect bij zeevruchten past, kijk je bij voorkeur uit naar de knisperend frisse en fruitige witte wijnen gemaakt van verdejo in Rueda, godello in Valdeorras en de moderne, populaire witte rioja met een minder houtgerijpte smaak.

Rode wijn

In het noordwesten van Spanje is de plaatselijke druif met de naam mencía volledig tot wasdom gekomen in de streek van Bierzo. Vol van donker fruit met een kruidige smaak: een geweldig eigentijds alternatief als je niet verder dan rode rioja komt.

PORTUGAL*Witte wijn*

In de streek Vinho Verde worden enkele superlekkere witte wijnen gemaakt. De loureirodruif is bloemig terwijl de alvarinhodruif voller is. Dit zijn twee druivenrassen die de moeite waard zijn. De Dourovallei heeft een perfect klimaat voor de citrusfrisse witte wijnen van plaatselijke druiven.

Rode wijn

Over de Dourovallei gesproken: hier worden fantastische rode wijnen gemaakt van dezelfde druivenrassen als die in port worden gebruikt. Ik heb het over touriga nacional en tinta roriz (tempranillo). Deze rode tafelwijnen hebben een zeer puur karakter van zwarte bessen met heerlijke, droge kruidige tonen van komijn en kaneel.

OOSTENRIJK*Blaufränkisch*

Deze plaatselijke Oostenrijkse blauwe druif gaat van zeer licht (in de stijl van beaujolais) tot vol en kruidig. Naar mijn idee vooral lekker als deze lichter en toegankelijk is.

NEDERLAND/BELGIË*Witte wijn*

Voor de witte wijnen gemaakt van de druivenrassen müller-thürgau, auxerrois, riesling, pinot gris en chardonnay zijn uitstekend.

De nieuwe Nieuwe Wereld

Nu de wijnlanden van de Nieuwe Wereld zich ontwikkelen, focussen ze zich niet alleen op de wijnen en druiven die hen op de kaart zetten. Deze ontwikkeling is ingezet omdat de bevolking beter inzicht heeft in het potentiële van hun land met andere druiven naarmate de streken ouder worden. Verder willen ze bewijzen dat ze meer dan één wijnsoort of druif kunnen perfectioneren!

AUSTRALIË

Australiërs gebruiken nu 'andere' Europese druiven, deels om hun verfijning geloofwaardiger te maken. In warmere

streken, zoals McLaren Vale, vind je druivenrassen als nero d'avola uit Sicilië en tempranillo uit Spanje.

NIEUW-ZEELAND

Nieuw-Zeeland werkt hard om te laten zien dat ze meer dan één (sauvignon blanc) of zelfs twee (pinot noir) kunstjes kennen. Voor rode wijn is syrah/shiraz de meest opwindende druif, vooral op Waiheke-eiland en Hawke's Bay.

CHILI

Merlot zette het land op de kaart, maar tegenwoordig zijn syrah/shiraz, carignan en malbec de moeite van het proeven waard terwijl de witte wijnen fris en citrusachtig zijn.

CHINA

China blijft gedreven om een gezaghebbende wijnmondigheid te worden. Grenache speelt daarin een rol. Deze druif wordt in groten getale aangeplant. Houd dit wijngedebied in de gaten.

Wijn van gemengde druiven

Oorspronkelijk maakten de wijnen van de Nieuwe Wereld gebruik van hun eenvoudig te begrijpen kwalificaties. Dit hield bekoonde wijnen in, gemaakt van slechts één druivenras (monocépagewijnen) dat vol trots op het wijnetiket op de voorkant werd gedrukt. Dit zette de druivenrassen in de schijnwerpers maar niemand beweerde ooit dat deze monocépagewijnen beter waren dan wijnen van gemengde druiven. Toch begon de wereld te denken dat ze dat wel waren. Een paar van de meest geprezen, duurste en belangrijkste wijnen in de wereld zijn eigenlijk wijnen van gemengde druiven. Dus schat die wijnen zeker niet fout in.

Een beetje uitleg over wijnetiketten

De etiketten op wijnflessen uit de Nieuwe Wereld lopen met de vermelding van hun druivenras voorop. En wij vinden deze eenvoudige manier van precies vertellen wat er in de fles zit, niet verkeerd. Eigenlijk is dit zo populair dat de landen van de Oude Wereld begonnen zijn met het onder handen nemen van hun etiketwetten om ook (soms) druivenrassen op hun etiketten toe te laten.

Frankrijk: ken je cru's

'Cru' betekent 'groei' in het Nederlands. De kwalificatie van Grand en Premier Cru wordt gebruikt in de Franse wijnstreek van Bourgondië en de Elzas maar ook in de Champagne, maar dan wel op een andere manier. Hoewel iedere streek zijn eigen kleine eigenaardigheden heeft over wat precies het niveau van de cru bepaalt, staat Grand Cru altijd aan de top, gevolgd door Premier Cru. Ga je uit eten? Op de wijnkaart zie je Grand Cru meestal afgekort tot 'GC' en Premier Cru tot 'PC' of '1er Cru'.

Bordeaux: classificatie

Een deel van de Bordeaux-streek wordt Médoc genoemd en hier is cabernet sauvignon heer en meester. Soms wordt de Médoc de Rive Gauche (linkeroever) genoemd, wat verwijst naar de rivieren Gironde en Garonne. De Rive Gauche van Bordeaux heeft een 'châteaux'-classificatie die in 1855 in het leven werd geroepen en nog steeds bestaat. De 'Classificatie van 1855', zoals deze bekendstaat, deelt de châteaux van Bordeaux in vijf niveaus in. Aan de top staan de gewaardeerde en dure Premier Cru's met slechts vijf châteaux op dit kwaliteitsniveau. Op de Rive Droite (rechteroever) van Bordeaux zwaait de druif merlot de scepter. Hier vind je het dorp St-Emilion dat ook zijn eigen classificatiesysteem heeft. De meest beroemde van deze wijnen is de Premier Grand Cru Classé, die nog eens wordt onderverdeeld in twee niveaus: A en B. Daarna volgt de Grand Cru Classé.

Italië: riserva of non-riserva

'Riserva' geeft meestal een betere kwaliteitswijn van de producent - een wijn die gedurende een langere periode heeft gerijpt - dan non-riservawijnen aan. Dit kan ook een hoger alcoholgehalte betekenen.

Duitsland: let op de naam

Als je wilt weten met welke soort Duitse riesling - die nog steeds onder het predicaat 'zoet' gebukt gaat - je te maken hebt, moet je uitkijken naar deze benamingen:

KABINETT droge wijn

SPÄTLESE droge of lichtzoete wijn

AUSLESE zoetige wijn

BEERENAUSELE (BA) zoete wijn

TROCKENBEERENAUSELE (TBA) nóg zoetere wijn

EISWEIN zeer zoete wijn

Spanje: rangschik je reserva

Spaanse rode wijnen worden vaak ingedeeld volgens reserva. Iedere reserva geeft een rijpingsperiode aan waarvan sommige in eikenhouten vat:

GRAN RESERVA minstens 5 jaar gerijpt

RESERVA RODE WIJNEN minstens 3 jaar gerijpt

RESERVA WITTE WIJNEN minstens 2 jaar gerijpt

Goede etiketinnovaties

- QR-codes of die kleine labeltjes die je van het etiket achter op de fles kunt aftrekken. Allebei helpen ze ons om de naam te onthouden van een wijn die je ergens anders hebt gedronken.
- De zoetheidsgraad van riesling. Riesling heeft nog altijd te kampen met een identiteitscrisis omdat mensen bang zijn dat deze te zoet zal zijn. Tegenwoordig wordt er een universele aanduiding afgedrukt op de achterkant van flessen.

