



**69**  
*dingen*

DIE JE ALTIJD AL  
WILDE WETEN OVER

**WIJN**





69  
*dingen*

DIE JE ALTIJD AL  
WILDE WETEN OVER

WIJN

*inhoud*





VOORWOORD	6	Rode wijnen	91
69 ITEMS	8	<i>Vinificatie rode wijnen</i>	92
<b>Hoofdstuk 1 - Proeven</b>	13	<i>Andere fruitige en jonge rode wijnen</i>	93
Kijken	16	<i>Andere gerijpte rode wijnen</i>	94
<i>Ouderdom en kleur</i>		<i>Andere krachtige rode wijnen</i>	94
Ruiken	25	Zoete wijnen	94
<i>Rad van wijnaroma's</i>	28	<i>Andere zoete wijnen</i>	95
Smaken op de tong	29	Versterkte wijnen	95
Proeven in de mond	29	<i>Andere versterkte wijnen</i>	96
Conclusies	30	<i>Port</i>	96
<i>Schema met de verschillende elementen voor de witte en rode wijn</i>	31	<i>Sberry</i>	98
		<i>Madera</i>	99
<b>Hoofdstuk 2 - Van druif tot glas</b>	33	<b>Hoofdstuk 5 - Je eigen stijl ontdekken, wijn kopen en bewaren</b>	101
De druif	34	Mademoiselle Chic, Madame élégante	103
<i>Schema gisting</i>	35	<i>Wijntips</i>	105
<i>Schema suikerconcentratie en temperatuur</i>	36	The summer rock chick	107
Uitbotting, bloei, vruchtzetting en rijping	36	<i>Wijntips</i>	108
<i>Jaarkalender</i>	38	Jazz cat in spring	109
De oogst	40	<i>Wijntips</i>	110
Kneuzen	45	Urban winter wonderland	112
Alcoholische gisting	45	<i>Wijntips</i>	113
Malolactische gisting	46	Waar koop je wijn?	114
<i>Malolactische gistingsvis</i>	47	Het etiket	117
Klaren en filteren	48	<i>Hoe ziet mijn ideaal etiket (voorkant) eruit?</i>	119
Botteling	49	<i>Hoe ziet mijn ideaal etiket (achterkant) eruit?</i>	119
		<i>De taal van het etiket</i>	120
<b>Hoofdstuk 3 - Druivenrassen</b>	51	Aankooptips	122
Witte wijnen	52	Wijn bewaren	125
<i>Chardonnay</i>	52	<i>Met welke aspecten moet je rekening houden bij het bewaren van wijn?</i>	126
<i>Sauvignon blanc</i>	53	<b>Hoofdstuk 6 - Genieten en combineren</b>	129
<i>Riesling</i>	56	Temperatuur	130
<i>Chenin blanc</i>	58	Glas	132
<i>Viognier</i>	58	Ontkurken en schenken	136
<i>Sémillon</i>	59	<i>Stappenplan wijn</i>	138
<i>Pinot gris</i>	60	<i>Stappenplan champagne</i>	140
<i>Gewürztraminer</i>	62	<i>Karaffen of decanteren?</i>	143
Rode wijnen	64	Tafelbeleving	146
<i>Cabernet sauvignon</i>	64	De combinatie van wijn en gerechten?	146
<i>Merlot</i>	65	<i>Aperitief</i>	150
<i>Pinot noir</i>	66	<i>Voorgerechten</i>	151
<i>Syrah</i>	68	<i>Vegetarische voorgerechten</i>	156
<i>Grenache</i>	69	<i>Hoofdgerechten</i>	159
<i>Cabernet franc</i>	70	<i>Vegetarische hoofdgerechten</i>	164
<i>Sangiovese</i>	72	<i>Kaas</i>	167
<i>Tempranillo</i>	72	<i>Nagerechten op basis van fruit, chocolade</i>	169
<i>Nebbiolo</i>	73	<i>klassieke combinaties en room</i>	
Andere druivenrassen in wit	74		
Andere druivenrassen in rood	76		
<b>Hoofdstuk 4 - Wijntypes</b>	79	<b>Hoofdstuk 7 - Wijnlanden</b>	175
Mousserende wijnen	80	Op de wereldkaart	176
<i>Vinificatie mousserende wijnen</i>	82	Frankrijk	178
<i>Andere mousserende wijnen</i>	84	Italië	180
Witte wijnen	86	Spanje	182
<i>Vinificatie witte wijnen</i>	86	Duitsland	184
<i>Een aantal voorbeelden van droge en tintelende wijnen</i>	87	Portugal	186
<i>Een aantal voorbeelden van volle en rijke witte wijnen</i>	88	Oostenrijk	188
Roséwijnen	89	DANKWOORD	190
<i>Vinificatie roséwijnen</i>	90		
<i>Andere roséwijnen</i>	91		

# VOORWOORD



- Mijn bedoeling met dit boek is *fun en plezier* op te wekken met een glas wijn. Het mooie aan de wijnwereld is dat mensen van verschillende generaties en culturen erdoor verbonden worden. Zo heeft wijn mij in contact gebracht met William Wouters van Pazzo, een gelijkgestemde ziel die, net zoals ikzelf, wijn door zijn aderen heeft stromen. Vaak ging ik er in mijn periode bij 't Zilte 's avonds langs om iets te drinken. Hij gaf me steevast raad, en hoewel hij over een gigantische wijnkennis beschikt en bovendien zelf ook wijn maakt, is hij altijd enorm nuchter gebleven. Bij hem voelde ik altijd respect en nederigheid voor wijn.

De wereld van lekker eten en drinken is om zo veel redenen mijn *passie*. Bij passie komt, zoals je wel weet, ook vaak *verleiding* kijken. Daarom koos ik voor 69 als titel van mijn boek. Verspreid over zes overzichtelijke hoofdstukken geef ik aan de hand van telkens negen tips een knipoog aan je leven. De vrouwelijke aanpak is een bewuste keuze geweest bij de conceptualisering van 69. Je hoeft immers niet met dure woorden te zwaaien om een keuze te kunnen maken in wijn. Mijn grootste ambitie met 69 is dat iedere vrouw haar eigen stijl leert kennen, in plaats van wanhopig te worden door het overaanbod. Liefste lezer, nestel je dus gezellig neer en laten we samen het glas heffen op vele nieuwe ontdekkingen!

En als je dat niet gelooft, lees dan even wat wijn voor mij persoonlijk betekent...

Wijn is een verhaal.

Wijn is bewust stilstaan bij elke slok.

Wijn is mysterie.

Wijn is liefde voor traditie.

Wijn is passie voor land en natuur.

Wijn is emotie.

Wijn is een scenario met weinig woorden en veel betekenis.

Wijn is datgene wat me wakker heeft gehouden om met plezier deze tips uit te schrijven.

Wijn is het beste wat me ooit is overkomen.

sepideh





# 69

## redenen om van wijn te houden



1. Wijn is **FUN**
2. Wijn is **FIJN**
3. Wijn is **PLEZIER**
4. Wijn is **PASSIE**
5. Wijn is **EEN VERHAAL**
6. Wijn is een verhaal van het **VERLEDEN**
7. Wijn is een verhaal van het **NU**
8. Wijn is een verhaal van de **TOEKOMST**
9. Wijn is een verhaal van **GENERATIES**
10. Wijn is plezier in het **LEVEN**
11. Wijn is plezier in datgene wat je **DOET**
12. Wijn is plezier in datgene wat je **BELEEFT**
13. Wijn is **WIJS**
14. Wijn is plezier in **KLEINE DINGEN**
15. Wijn is bewust drinken en **STILSTAAN** bij elke slok
16. Wijn is **MYSTERIE**
17. Wijn is **HARMONIE**
18. Wijn is **SYMFONIE**
19. Wijn is **ZOEKEN & OPZOEKEN**
20. Wijn is een **SLEUTEL**
21. Wijn is een **BALANS** opzoeken
22. Wijn is een manier van **LEVEN**
23. Wijn is een manier van **BELEVEN**
24. Wijn is **TERROIR**
25. Wijn is **POËZIE**
26. Wijn is **HAPPINESS** in the bottle
27. Wijn is een **HARMONIE TUSSEN VAKMANSCHAP EN TERROIR**
28. Wijn is een **VISIE**
29. Wijn is **VERLEIDING**
30. Wijn is passie van gepassioneerde mensen die hem **MAKEN**
31. Wijn is passie van gepassioneerde mensen die hem willen **BEGRIJPEN**
32. Wijn is passie voor **LOVERS**
33. Wijn is passie voor lovers die ervan **DRINKEN EN GENIETEN**
34. Wijn is **GELUK DELEN**
35. Wijn is **LIEFDE**
36. Wijn is liefde van iemand die achter zijn/haar passie **STAAT**
37. Wijn is liefde voor de **DRUIVEN**
38. Wijn is liefde voor de **WIJNGAARDEN**
39. Wijn is liefde voor de **HEUVELS**
40. Wijn is liefde voor de **VALLEIEN**
41. Wijn is liefde voor de **AARDE**
42. Wijn is liefde voor elk steentje van de **WIJNGAARDEN**
43. Wijn is liefde voor de **NATUUR**
44. Wijn is liefde van de mensen die hem proberen te **BEGRIJPEN**
45. Wijn is liefde van de mensen die hem proberen te **BESCHERMEN**
46. Wijn is liefde van de mensen die hem proberen te **RESPECTEREN**
47. Wijn is liefde voor **TRADITIE**
48. Wijn is liefde voor tradities die nog heel lang **GERESPECTEERD** zullen worden
49. Wijn is liefde voor **INNOVATIE**
50. Wijn is **EMOTIE**
51. Wijn is **BEROEREND**
52. Wijn is **MEMORABEL**
53. Wijn is **UITDAGEND**
54. Wijn is **SENSUEEL**
55. Wijn is **MUZISCH**
56. Wijn is **KLASSIEK, URBAN, JAZZY EN ROCK-'N-ROLL TEGELIJK**
57. Wijn is **STERLING**
58. Wijn is de verzameling van **KLEUREN, AROMA'S** en **SMAKEN** voor je zintuigen
59. Wijn is **REBELS**
60. Wijn is een **SCENARIO**
61. Wijn is een scenario met weinig woorden en **VEEL BETEKENIS**
62. Wijn is een **LIEFDESAFFAIRE** van natuurelementen in een glas
63. Wijn is **SEKS** in een fles
64. Wijn is **ONDEUGEND**
65. Wijn is **UITNODIGEND**
66. Wijn is het **BESTE** wat de natuur ons gegeven heeft
67. Wijn is datgene wat me **WAKKER** houdt om met plezier deze tekst te schrijven
68. Wijn is het **BESTE** wat me ooit overkomen is
69. **WINE IS WHAT YOU HAVE TO TRY BEFORE YOU DIE!**















*hoofdstuk*

**01**

---

**PROEVEN**

---



## Proeven

---

WIE OVER WIJN PRAAT, DOET DAT SLECHTS MET OVERTUIGING EN GEVOEL WANNEER ER OOK WAT PRAKTIJK BIJ KOMT KIJKEN. DAAROM LEID IK MIJN BOEK GRAAG IN MET 'PROEVEN' ALS EERSTE HOOFDSTUK. LATEN WE ONMIDDELLIJK IN ACTIE SCHIETEN. DE BESTE MANIER OM TE LEREN PROEVEN IS UITERAARD DOOR TE PROEVEN. TE PROEVEN EN NOG EENS TE PROEVEN. ZET JE SCHRAP, NEEM EEN GLAS WIJN EN LEES VERDER.

Eerst en vooral wil ik duidelijk maken dat er een groot verschil bestaat tussen proeven en drinken. Drinken betekent eigenlijk dat je een vloeistof tot je neemt en alcohol misbruikt. Drinken doe je op zaterdagavond wanneer je samen met je vriendinnen de stad induikt. Je bestelt iets en 'drinkt' zonder dat je al te veel stilstaat bij de smaak van je drankje. Proeven is eigenlijk het meervoud van het woord 'proef', wat zoveel betekent als het onderzoek naar de juistheid en degelijkheid van iets. Levensgenieters gebruiken proeven als werkwoord voor ondervinden en leren kennen. Een wijnliefhebster bijvoorbeeld, geniet niet alleen van elke slok, maar kijkt ook naar de inhoud van haar glas, staat stil bij de neus van de wijn, het ontleden van de smaken op de tong en in de mond, vooraleer zij haar conclusies formuleert. Zij drinkt in volle bewustzijn van de complexiteit en kwaliteit van datgene wat ze drinkt.

Ook wijnleken kunnen proeven en smaken leren herkennen: je smaakpalet is immers een kwestie van training. Hoe meer smaken je in de praktijk kunt ervaren, hoe beter je op termijn zult kunnen proeven. Daar ben ik heilig van overtuigd. Ik vergelijk het proeven van wijnen bijvoorbeeld met het in elkaar knutselen van een Ikea-kastje. Eerst doe je het zo snel dat je schroeven over hebt, maar na verloop van tijd neem je de tijd om het volgens de regels van de kunst af te werken, zodat je kastje veel minder makkelijk uit elkaar valt.





In het eerste van in totaal zes hoofdstukken wil ik jou bewust leren omgaan met wijn. Meer nog dan een professionele proefanalyse, hoop ik dat dit hoofdstuk een aanzet mag zijn om te ontdekken wat jij lekker vindt in wijn. Welke aroma's en geuren jou doen genieten is uiteraard een kwestie van persoonlijke smaak. Die vraag moet even eenvoudig te beantwoorden zijn als de volgende vragen: heb je graag groene appel of liever banaan?

Aardbei- en frambozenijs of liever mokka en chocolade? Zon, zee en een frisse duik of toch maar sneeuw, een chalet in de Ardennen, een open haard en dennen-geur?

Voor we van start kunnen gaan met ons eerste proefavontuur, overloop ik kort enkele belangrijke punten waarmee je rekening moet houden, wil je kunnen beginnen met proeven.

De omgeving waarin je wijn proeft moet zo goed als geurloos zijn. Hiermee bedoel ik dat je gezelschap geen parfum of aftershave draagt, niet gerookt heeft en ook de aanwezigheid van sterk geurende voeding zoals look, ui, vanille, chocolade... wordt afgeraden. Ook visueel proef je het best in een neutrale omgeving. De beste ondergrond voor je glas is linnen of wit papier, het liefst in daglicht.

Op het belang van een goed glas (en zijn kenmerken) ga ik dieper in in hoofdstuk 6: 'Combineren en Genieten', nu is het vooral belangrijk om te weten dat een goed glas een steeltje heeft (zodat je de kelk van je glas niet opwarmt met je lichaamstemperatuur), dat het glas over voldoende volume beschikt om te kunnen walsen en dat de rand van het glas zo dun mogelijk is om het contact tussen de wijn en de lippen zo direct mogelijk te maken. Tandpasta, zoute nootjes of kauwgom kunnen het proeven

evenzeer negatief beïnvloeden.

Verder dien je ervoor te zorgen dat je een spuwemmetje of -bakje bij de hand hebt om het hoofd koel te houden, net zoals een flesje water (zonder bruis) je mond en smaakpalet kan neutraliseren. Neutrale crackers of broodsoorten kunnen ook handig zijn. Voor de nauwkeurigen onder ons kan ik een notitieboekje plus pen aanraden.

Is proeven een dure aangelegenheid met veel ingewikkelde termen? Wees gerust: wijn geeft erg veel prijs over zichzelf. Meer dan bij andere spirits of dranken verraad een eerste blik op je glas al wat over de ouderdom, kwaliteit en herkomst van je wijn. In wat volgt deel ik het degusteren van wijn in drie fases in, telkens gekoppeld aan een zintuig: kijken (oog), ruiken (neus) en drinken (mond).

## - KIJKEN -

Je kunt eigenlijk al iets over de wijn zeggen door gewoon naar je glas te kijken. Dat is dus de eerste stap als je wijn proeft. Je kunt op verschillende manieren naar je glas wijn kijken: van bovenaf en zijdelings.

Kijk eerst **boven** het glas. Let op de kleur en de intensiteit van de wijn. Bij de witte wijnen bijvoorbeeld, varieert het kleurenspectrum van lichtgeel over groen getint tot citroengeel en zelfs tot bruine tinten. Die kleuren zeggen iets over de leeftijd, het druivenras, de *vinificatie* en de afkomst van de wijn. Zowel voor wit als rood geldt dat de kleurenwaaier een klimaatindicator is. Een lichte kleur wijst meestal op een **koel klimaat**, terwijl een donkere of meer intense kleur aangeeft dat de wijn in kwestie zon heeft gehad en afkomstig is uit een **warmer klimaat**. Neem de





RODE VRUCHTEN ZOALS BV. BESSEN,  
FRAMBOZEN, AARDBEIEN, KERSEN...



CHOCOLADE, KOFFIE, KANEEL, CEDER-  
HOUT, ZOETHOUT...



LIMOEN, CITROEN, GROENE APPEL,  
PEER...



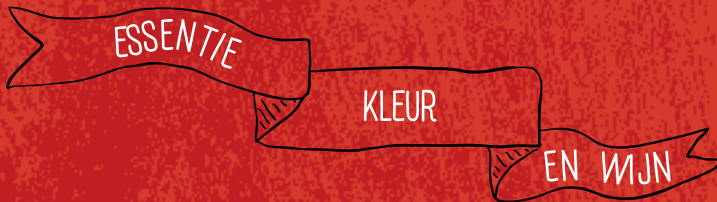
BANAAN, STERANIJS, MANGO...

proef op de som: een pinot noir, het druivenras dat verantwoordelijk is voor bijna alle rode bourgognes, heeft bijvoorbeeld een lichtere kleur dan een cabernet sauvignon, die overal waar het niet te koud is verbouwd kan worden.

Voor veel wijndrinkers speelt het kijken vaak een minder belangrijke rol in hun proefervaring, terwijl wijn al heel wat van zijn geheimen en mysteries kan vrijgeven

door een aandachtige eerste blik. Je kunt dit het best vergelijken met het opkomen van de eerste mannequin op de catwalk. Een knipoog naar de collectie kan veel over de stijl of de bedoeling van de ontwerp(st)er onthullen.

Dit zijn enkele parameters die je meteen kunt beoordelen als je naar je glas wijn kijkt.



- **SCHITTERING:** schittert de wijn? Dit kan veel vertellen over de herkomst. Wijnen uit een warmer klimaat schitteren minder dan die uit een koel klimaat. Zo onthoud ik het verschil: door veel zon worden wijnen uit een warmer klimaat dof van kleur, zoals meubels of parasols die te lang in de zon hebben gestaan.

- **INTENSITEIT:** hoe intens of diep is de kleur? Dit heeft minder te maken met de kwaliteit van de wijn, maar het vertelt je wat over het type druif, de stijl en de evolutie van de wijn.

- **HELDERHEID:** hoe helder is de wijn? Is de wijn troebel of heeft hij vaste deeltjes, zoals bezinksel of wijnkristallen? Als de wijn *wolkeig* is, duidt dat op een fout in de wijn, terwijl wijnkristallen, bezinksel en troebelheid in de wijn wel onschuldig kunnen zijn. De wijn kan troebel zijn omdat hij niet gefilterd is. De meeste wijnliefhebbers verlangen anno 2015 echter afgeborstelde en cleane wijnen. Dat vind ik zelf een spijtige evolutie. Denk eens terug aan het vruchtensap op woensdagmiddag bij je grootmoeder. De kleur van het sap uit de centrifuge staat toch mijlenver af van een

glashelder maar industrieel sapje? Ook *wijnkristallen* hoeven geen foutmelding op te leveren. De meeste wijnboeren stabiliseren hun wijn door de witte wijnen voor het bottelen kort en snel te koelen om kristalvorming in de fles tegen te gaan. Maar er zijn ook veel wijnmakers die deze techniek niet toepassen, omdat ze een andere visie hebben en hun wijn zo weinig mogelijk willen behandelen. Gelijk hebben ze! Wijnkristallen zijn niet schadelijk voor de mens, noch de wijn zelf. Waarom zou je ze dan weg willen?

- **GISTING EN OPVOEDING:** soms merk je in je glas sporen van de gisting, in de vorm van kleine CO<sub>2</sub>-belletjes aan de oppervlakte. Die zijn afkomstig van de wilde gisting of het gedeeltelijk herstarten van de gisting in de fles. Deze belletjes zijn even onschuldig als de *wijnstenen*.

- **KWALITEIT:** hoe kwalitatief is de wijn? Dit is moeilijker te bepalen door louter naar de wijn te kijken. Bij bruisende wijnen kun je de belletjes evalueren. Hoe fijner, kleiner en regelmatig de belletjes in je glas, hoe fijner de wijn is. Hoe langer de schuimkraag blijft, hoe kwalitatiever de wijn.



CO<sub>2</sub> - belletjes



wolkige wijn



intense kleur



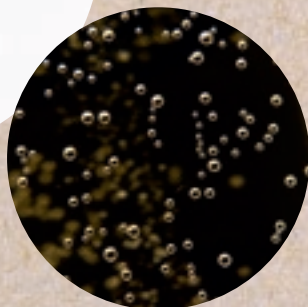
donkere wijn



diepe kleur



grote, onregelmatige  
belletjes



fijne, kleine, regelmatige  
belletjes = fijne wijn



**WWW.LANNOO.COM**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

**AUTEUR:** Sepideh Sedaghatnia

**EINDREDACTIE:** Femke Vandevelde

**FOTOGRAFIE:** Heikki Verdurme, assistentie Sarah Wijns

behalve Shutterstock op p. 3, 8, 17, 19, 41 (bovenste foto), 47, 53, 65, 74, 75, 76, 77, 97 (Rangzen), 127, 131, 133, 148, 149, 158, 163 en 173.

**VORMGEVING:** Whitespray

**ILLUSTRATIES:** Whitespray & Shutterstock

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com).

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2015

D/2015/45/241 – NUR 447

ISBN: 978-94-014-2377-9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.