



**WIJNKENNER
IN 24 UUR
JANCIS ROBINSON**



Lannoo

JANCIS ROBINSON werd door *Decanter* 'de meest gerespecteerde wijnrecensent en -journalist in de wereld' genoemd. In 1984 was zij de eerste niet-wijnhandelaar die de kwalificatie Master of Wine behaalde. Ze is wijnextperte bij de *Financial Times*, en schreef tientallen boeken over wijn. Haar website www.JancisRobinson.com heeft abonnees in 100 landen.

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.

Vertaald vanuit het Engels

Vormgeving: Armée de Verre Bookdesign

Oorspronkelijke titel: *24-Hour Wine Expert*

© Jancis Robinson, 2016

Oorspronkelijke uitgever: Allen Lane, een imprint van Penguin Press (een divisie van Penguin Random House)

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

Nederlandse vertaling © Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2024
D/20254/45/323 – NUR370/440 – ISBN 978 94 014 2579 7

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.

Inhoud

Welkom **9**

Enkele eenvoudige begrippen

Wat is wijn? **11** / Hoe wordt wijn gemaakt? **11** / Rood, wit of rosé? **13** / Wat schuilt er achter een naam? **14**

De juiste fles kiezen

Hoe kies je wijn bij een handelaar? **15** / Wees avontuurlijk **16** / Hoe kies je uit de wijnkaart van een restaurant? **18**

Tien manieren om de juiste fles te kiezen **20**

Flessen en etiketten

Aanwijzingen van de fles **22** / Flesmaten **22** /
Aanwijzingen rond het etiket **23** / Hoe sterk is mijn
wijn? **25**

Gemiddelde alcoholgehalten **27**

Zo proef je wijn

Gebruikelijke termen bij het proeven **32**

'Superproevers' **41**

Wijn en spijs combineren

Eten pairen met specifieke wijnen **42** / Wijnen *pairen* met specifieke gerechten **43** / Restaurantrituelen **47**

Wijn afstemmen op de gelegenheid

Crowdpleasers **50** / Flessen die imponeren **51** / Flessen als cadeau **52** / Mijn favoriete champagne-producenten **53** / Twintig fenomenale (en pijnlijk prijzige) wijnen **53** / Wat je keuzes over jou vertellen **55**

Hoeveel moet ik betalen?

Enkele laaggeprijsde wijnen **56** / Enkele te dure wijnen **57** / Wijnen waar ik veel geld voor zou betalen **57**

Tien veelvoorkomende wijnmythes 58

Essentiële hardware

Glazen **60** / De verpakking **62** / Kurk, kunststof of schroefdop? **63** / De kurk verwijderen **64** / Een fles champagne openen **66**

Andere soorten wijn

Sprankelend **66** / Versterkt **67** / Zoet **68** / Biologische en natuurlijk **69**

Top tien tips 70

Hoe met wijn omgaan

Waarom temperatuur belangrijk is **72** / Hoe wijn koelen en opwarmen **74** / Wanneer open je de fles en moet je die dan decanteren? **75** / Wijnresten **77** / Welke wijnen hebben tijd nodig? **79** / Hoe lang wijn bewaren **80** / Wijn opbergen **83**

Vergeet de naam van de druif niet

Druivenrassen – een snelkoppeling naar wijnkennis **84**

Meest gebruikte druiven voor witte wijn

Chardonnay **86** / Sauvignon Blanc **87** / Riesling **88** / Pinot Gris **89**

Meest gebruikte druiven voor rode wijn

Cabernet Sauvignon **90** / Merlot **92** / Pinot Noir **92** / Syrah/Shiraz **94** / Tempranillo **95** / Nebbiolo **96** / Sangiovese **96**

De tien meest aangeplante druivenrassen 97

Wijngebieden die je absoluut moet kennen – een spiekbrieftje

Frankrijk

Bordeaux **100** / Bourgogne **101** / Beaujolais / Mâcon-
nais **102** / Champagne **103** / Noordelijke Rhône **103** /
Zuidelijke Rhône **104** / Loire **104** / Elzas **105** /
Languedoc-Roussillon **106** / Jura **107**

Italië

Piemonte **108** / Trentino-Alto Adige **108** / Friuli **109** /
Veneto **109** / Toscane **110** / Umbrië **111** / Marche **111** /
Campanië **111** / Puglia **111** / Sardinië **112** / Sicilië **112**

Spanje

Galicië en Bierzo **114** / Rioja **114** / Ribera del Duero,
Rueda en Toro **116** / Catalonië **116** / Andalusië **117**

Verenigde Staten

Californië **120** / Oregon **124** / Washington **124**

Rest van de wereld

Portugal **125** / Duitsland **126** / Oostenrijk **128** /
Noord-Europa **129** / Centraal en Oost-Europa en daar-
buiten **129** / Oost-Middellandse Zee **130** / Canada **131**
/ Zuid-Amerika **132** / Zuid-Afrika **134** / Australië **134**
/ Nieuw-Zeeland **136** / Azië **136**

Wijnjargon **138**

Welkom

Al veertig jaar schrijf ik over wijn, en toch leer ik elke dag iets nieuws bij. Het verbaast me dan ook niet dat veel mensen het onderwerp ‘wijn’ aanzien als een overweldigende materie. Het doel van dit boekje is om mijn kennis met jou te delen en in 24 uur een zelfverzekerde wijnextpert van je te maken, door de niet-essentiële zaken weg te strepen en te focussen op wat echt belangrijk is.

De beste manier om alle informatie in dit boek zo goed als mogelijk te verwerken is in gezelschap van vrienden, misschien tijdens een weekend of gedurende meerdere avonden, en natuurlijk met zoveel mogelijk verschillende wijnen als je maar kunt vinden. Hoe meer vergelijkingen je kunt maken, hoe meer je zult leren. Door het boek heen stel ik nuttige proefoefeningen voor die je met je groep kunt doen, waarbij iedereen een of twee flessen van de voorgestelde wijnen meebrengt. Zorg ervoor dat je wat te eten bij de hand hebt – niet alleen voor het plezier en om te leren welke combinaties van eten en wijn werken, maar zeker ook om de effecten van de alcohol te temperen. Je wordt geen expert als je je achteraf niets meer herinnert ...

Een standaardfles bevat 75 cl wijn, wat overeenkomt met zes royale glazen, acht perfect respectabele glaasjes en tot twintig wijnproefmonstertjes. Daarmee kun je een behoorlijk grote proefgroep vormen. Voor eventuele aangebroken flessen geef ik op p. 75 tips over hoe je wijnresten het beste kunt bewaren.

Als je geen wijnproeverij wilt organiseren, kun je dit boek gebruiken om antwoorden te vinden op de vragen die je je stelt in verband met wijn. Ik geef bijvoorbeeld aan wat voor soort wijnglazen je waarschijnlijk het meeste plezier zullen geven, hoe je een fles kiest uit een schap of wijnkaart, of en hoe je wijn en eten kunt combineren, hoe je een wijnetiket ontcijfert en hoe je zo snel en gemakkelijk mogelijk het essentiële over wijn kunt leren.

Dit boek is geïnspireerd op een briljant idee van iemand anders. Hubrecht Duijker is de bekendste Nederlandse wijnschrijver, en een van de populairdere van zijn 117 boeken heet *Wijnexpert in een weekend*.

De tekst en de structuur van het boek zijn eerder van mij dan van Hubrecht. Maar we zijn ons allebei enorm bewust van het feit dat, omdat wijn een van de populairste dranken ter wereld is, heel veel wijndrinkers er meer over willen weten – zonder de tijd en het geld te besteden die nodig zijn om elk detail te begrijpen en wijnprofessionals te worden. Ik hoop dat ik je door het delen van mijn kennis kan helpen om het meeste uit elk glas en elke fles te halen.

Jancis Robinson

Meer weten?

JancisRobinson.com

27-delige masterclass *An Understanding of Wine* op BBC Maestro

Enkele eenvoudige begrippen

Wat is wijn?

Mijn mening: wijn is de lekkerste en meest gevarieerde drank ter wereld en daarbij tergend gecompliceerd. Wijn vrolijkt je op, maakt je vrienden sympathieker en is geweldig bij eten.

De officiële EU-definitie: wijn wordt uitsluitend verkregen door gehele of gedeeltelijke alcoholische vergisting van al dan niet gekneusde verse druiven of van druivenmost.

Hoe wordt wijn gemaakt?

Fermentatie is de sleutel. Onder invloed van gist worden veel suikers vergist tot alcohol en kooldioxide. Appelsap kan worden omgezet in cider en gemoute granen in bier. Zelfs overgebleven jam kan gisten.

Druivensap wordt alcoholisch wanneer de suiker in rijpe druiven wordt omgezet in alcohol en kooldioxide in aanwezigheid van gist, hetzij de zogenaamde omgevings-, wilde of inheemse gisten die aanwezig zijn in de atmosfeer of de meer voorspelbare speciaal gekweekte en geselecteerde commerciële gisten.

Naarmate druiven rijpen, neemt hun suikergehalte toe en daalt hun zuurtegraad (ze worden daarbij minder hard en verliezen stilaan hun groene kleur). Hoe rijper de druiven, hoe meer suikers er beschikbaar zijn om te vergisten in alcohol en hoe sterker de resulterende wijn, tenzij de gisting vroegtijdig wordt gestopt en er bewust wat suiker in de wijn wordt gelaten om hem zoeter te laten smaken.

Warmere klimaten hebben de neiging om druiven te produceren met een lagere zuurtegraad en een hoger suikergehalte. Eens de gisting is voltooid, levert dit proces wijnen op die sterker zijn dan die uit koelere regio's. Dus, hoe warmer de zomer, hoe rijper de druiven en, meestal, hoe sterker de wijn. Dit is de reden waarom wijnen die ver van de evenaar worden gemaakt, doorgaans lichter zijn in alcohol. Wijnen uit Puglia, in de hiel van Italië, zijn bijvoorbeeld veel krachtiger dan wijnen uit het hoge noorden van Italië, terwijl de jonge (maar snel vooruitgang makende) Engelse wijnindustrie wijnen maakt met een opmerkelijk hoge zuurtegraad.

Zodra de gisting het zoete druivensap heeft omgezet in de alcoholische vloeistof die we wijn noemen, kan men de wijn laten rijpen vooraleer hem te bottelen – vooral als het gaat om een complexe, rijpingswaardige rode wijn. Fruitige, aromatische witte wijnen worden vaak reeds een paar maanden na de gisting gebotteld om het fruit en aroma te behouden, maar serieuzere wijnen kunnen nog een jaar of twee rijpen voordat ze worden gebotteld om hun verschillende componenten met elkaar te laten samensmel-

ten, meestal in vaten van verschillende grootte en leeftijd, gemaakt van eikenhout, een hout dat een bijzondere affiniteit heeft met wijn. Hoe nieuwer en kleiner het vat, hoe meer eikensmaak de wijn opneemt. Tegenwoordig is het de trend om de overduidelijke eikenhouten tonen te minimaliseren. Dus worden steeds vaker oudere, grotere eikenhouten vaten gebruikt, of zelfs neutrale vaten van beton. Gemakkelijk schoon te maken roestvrijstalen vaten worden het meest gebruikt voor wijnen die bedoeld zijn om jong gedronken te worden.

Rood, wit of rosé?

Rood Het vruchtvlees van vrijwel alle druiven is groenachtig-grijs; het is de schil van de druif die de kleur van de wijn bepaalt. Druiven met een gele of groene schil kunnen geen rode wijn maken. Wijn is alleen rood als druiven met een donkere schil worden gebruikt om het sap te maken dat in wijn wordt omgezet (bekend als de 'most'). Hoe dikker de druivenschillen en hoe langer het sap of de most ermee in contact wordt gehouden, hoe dieper de kleur van de rode wijn.

Rosé De meeste rosé wordt roze gemaakt door het sap slechts enkele uren in contact te laten komen met donkere druivenschillen. Rosé wordt soms gemaakt van een mix van bleke en donkere druiven, en soms van een blend van al gegiste witte wijn met wat rode. Dit is een wijncategorie die steeds meer aanzien krijgt en rosé wordt nu het hele jaar door gedronken in plaats van enkel in de zomer.

Wit Druiven met een bleke schil kunnen alleen witte wijn produceren, hoewel het mogelijk is om een witte wijn te maken van druiven met een donkere schil wanneer het contact met de schil zorgvuldig wordt vermeden. Dit wordt soms een Blanc de Noirs genoemd, met name in de champagnestreek. Sommige witte wijnen worden oranje door ze in contact te laten met de schillen.

Wat schuilt er achter een naam?

Traditioneel werd wijn genoemd naar de plaats van herkomst, de zogenaamde ‘appellation’: Chablis, Bourgogne, Bordeaux, enzovoort. Maar vanaf het midden van de twintigste eeuw, toen nieuwe wijngebieden zich buiten Europa begonnen te vestigen, kregen steeds meer wijnen geen geografische naam meer, maar werden ze geëtiketteerd volgens de variëteit, met als naam de belangrijkste druivensoort waarvan ze gemaakt waren. Zo werden etiketten gedomineerd door namen als Chardonnay, de belangrijkste druif van Chablis en alle andere witte bourgognewijnen, en Cabernet Sauvignon en Merlot, de belangrijkste druivensoorten van de rode bordeaux. (NB: ik gebruik kleine letters als ‘bourgogne’ en ‘bordeaux’ voor algemene verwijzingen naar de wijnen zelf in plaats van naar specifieke regio’s/appellaties) Zie p. 84–97 voor mijn gids over de belangrijkste druivenrassen en p. 99–137 voor mijn gids over de belangrijkste wijnstreken, waarin ik uitleg welke druiven waar groeien.

De juiste fles kiezen

Hoe kies je wijn bij een handelaar?

Het bekijken van het enorme aanbod aan wijnflessen die verkrijgbaar zijn bij de meeste detailhandelaren, in het schap of online, kan overweldigend zijn. Ik geef tien tips in de tabel op de volgende pagina, maar het ligt voor de hand dat het vrijwel onmogelijk is om iemand naar een specifieke fles te leiden zonder zijn persoonlijke voorkeuren te kennen en zonder erbij te zijn. Alles wat ik schrijf, is gedreven door wat ik aanzie als mijn belangrijkste taak: de wijndrinkers voldoende juiste informatie geven, zodat ze zelf weloverwogen keuzes kunnen maken.

Als mensen me vragen hoe ze wijn moeten kiezen, geef ik als raad een hechte band te smeden met een plaatselijke wijnhandelaar. Er zijn sterke parallellen tussen wijnwinkels en boekhandels. Net zoals je je boekhandelaar kunt vertellen wat je wel en niet interessant vindt, zodat ze aanbevelingen op maat kunnen geven, is het goed om een wijnprofessional te vertellen wat je lekker vindt en hem te vragen iets aan te bevelen dat vergelijkbaar is, maar bijvoorbeeld avontuurlijker, voordeliger of van betere kwaliteit. Supermarkten hebben een enorme koopkracht, maar die is alleen nuttig voor de goedkoopste wijnen en ze kiezen tegenwoordig maar al te zelden wijnen op basis van hun kwaliteit. Daarom is het zinvol om de kleinere handelaars aan te moedigen, die elke fles die ze verkopen echt begrijpen.

Om je op weg te helpen, vind je hier een tabel met iets avontuurlijkere suggesties, gebaseerd op 'als je van X houdt, zul je van Y houden'. Zie voor meer informatie 'Hoe kies ik uit een wijnkaart van een restaurant' (p. 18–19).

Wees avontuurlijk

De voor de hand liggende keuze

Het slimme alternatief

(Soms goedkoper, vaak interessanter)



Prosecco

Crémant du Jura, Crémant de Limoux



Champagne

Engelse mousserende wijn



Grote namen Champagne

(NM in kleine letters op het etiket)

**Champagne van de teler
of grower Champagne**

(RM in kleine letters op het etiket)



Pinot Grigio

Oostenrijkse Grüner Veltliner



New Zealand Sauvignon Blanc

Chileense Sauvignon Blanc

Puligny-Montrachet
Chablis Premier Cru



Mâcon Blanc, Pouilly-Fuissé
Jura wit



Wit bordeaux
Galicische Godello



Meursault
Fino of Manzanilla sherry



Beaujolais
**Nieuwe rode wijnen uit Maule en Itata
in het zuiden van Chili**



Argentijnse Malbec
Rode Côtes-du-Rhône



Rioja
Spaanse Garnacha, Calatayud, Campo de Borja



Châteauneuf-du-Pape
**Single-estate wijnen
van Languedoc-Roussillon**



Gesofisticeerde rode bordeaux
Rode Douro

Hoe kies je uit de wijnkaart van een restaurant?

Er is over het algemeen minder keuze in een restaurant of bar dan in een winkel, en de toeslagen zijn veel hoger (over het algemeen 100 tot 300% op de kostprijs), dus fouten zijn veel duurder. Historisch gezien maakten de meeste etablissementen hun winst grotendeels uit de verkoop van alcoholische dranken, op basis van de redenering dat mensen veel beter de prijs weten van een biefstuk dan van een bepaalde fles wijn. Maar met de komst van smartphones, de website Winesearcher.com, die wereldwijde verkoopprijzen weergeeft, en tal van handige apps, wordt het voor restauranthouders steeds moeilijker om consumenten voor de gek te houden.

Als je je eigen keuze uit een lijst wilt maken, raad ik je ten zeerste aan om gebruik te maken van de vele informatiebronnen die je tegenwoordig tot je beschikking hebt. Veel restaurants publiceren hun wijnkaart online, dus je kunt van tevoren nagaan en bekijken hoe elke wijn die in de smaak zou kunnen vallen wordt beoordeeld door bekende critici (ahum) en/of door community websites zoals CellarTracker.com.

Als je geen onderzoek kunt doen voor je bezoek, kun je altijd je smartphone meenemen en snel wat wijnen opzoeken die jou en je gasten aanspreken. (Bekijk mijn suggesties voor het combineren van eten en wijn op p. 42–47.)

Maar als je geen keuze kunt maken of je niet goed geïnformeerd voelt, doe dan het meest voor de hand liggende:

vraag de wijnkelner of sommelier om advies. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, is dit helemaal geen teken van zwakte. Ik zou zelfs zo ver willen gaan om te zeggen dat advies vragen een teken van zelfvertrouwen en deskundigheid kan zijn, terwijl gasten met een gebrek aan kennis eerder te verlegen zijn om met een wijnkelner in gesprek te gaan.

Elke goede wijnkelner praat graag over wijn. Het was de oude school, die weinig van wijn afwist en er ook weinig om gaf, die zich achter een masker van hooghartigheid verschool. Maar de sommeliers van nu zijn veel vaker echte liefhebbers, klaar om aanbevelingen te doen voor verschillende prijsniveaus. Een geschikte vraag, na het bestellen van je eten, zou zijn: 'Ik wil ongeveer X uitgeven; we vinden Y over het algemeen lekker'; of, 'Ik ben op zoek naar een rode en een witte. Wat raadt u me aan?' Zo maak je de dag van de sommelier goed.

Schaam je er niet voor om een paar van de goedkopere wijnen op de lijst te bestellen; alleen oligarchen en oliemagnaten die graag te veel uitgeven, gaan voor het duurste op de lijst.

Tien manieren om de juiste fles te kiezen

1 Vermijd flessen die dicht bij fel licht of warmtebronnen zijn bewaard (je wilt er geen uit de etalage). Dit kan een wijn van zijn fruit en frisheid beroven.

2 Zoek specifiek naar wijnen die zo dicht mogelijk zijn gebotteld nabij de plaats waar de druiven zijn geteeld. Alle wijnetiketten moeten het adres, of op zijn minst de postcode, van de bottelaar vermelden, als deze niet dezelfde persoon is als de producent. Wees op je hoede voor bijvoorbeeld een Nieuw-Zeelandse wijn die is gebotteld in het Verenigd Koninkrijk. Een almaar groter deel van geproduceerde wijn wordt in bulk over de wereld verscheept, wat ecologisch verantwoord kan zijn voor goedkope wijn, maar echt serieuze wijnproducenten zullen erop staan hun wijnen zelf te bottelen. Zoek naar 'Mis en bouteille au domaine/château' op Franse wijnetiketten.

3 Als de wijn is afgesloten met een natuurlijke kurk, kies dan een fles die horizontaal is bewaard, dat houdt de kurk vochtig en zuurstof buiten.

4 Controleer het vulniveau in de hals. Je wilt niet meer dan twee of drie centimeter ruimte boven het oppervlak van de wijn in een rechtopstaande fles, omdat dit een teken is van te veel schadelijke zuurstof in contact met de wijn.