





Wine Class

DE FLES

Kies de perfecte fles volgens je eigen smaak,
budget, gelegenheid en foodpairing

Gianluca Di Taranto

Lannoo



Inhoud

FIASCO!

Een literair fiasco — Gianluca Di Taranto	6
De wijn- en wielerwereld — Jan Bakelants	8

F → Flavour

I → Interests

A → Appraisal

S → Spending

C → Cuisine

O → Open!

1. Flavour

1	The Grape Escape	12
2	Wijnstijlen	16
3	De vinificatie	26
4	Oudering en afsluitingen	32
5	Filosofie in de fles	42

2. Interests

1	Zo vind je jouw stijl	48
2	Waarom proef ik wat ik proef?	52
3	Trends vs. Classicisme	54
4	Comfortzones & smaakevolutie	58
5	Locatie & stemming	60

3. Appraisal

1	Labels leren lezen	64
2	Labelwoordenboek	68
3	Terroir	82
4	Old vines & (pre-)phylloxera	84
5	Klimaat	90

4. Spending

1	De ware prijs van een fles wijn	98
2	Kortingen & promoties	106
3	Bewaren	112
4	De ideale keldervoorraad	118
5	Critics & influencers	122

5. Cuisine

1	Vuistregels voor foodpairing	132
2	Ken je (Belgische) klassiekers	138
3	Clichés & risico's	142
4	Food with wine	144
5	Wine with food	152

6. Open!

1	Hoe open je een fles wijn?	164
2	Big bottles	172
3	Glaswerk	180
4	Temperatuur & karafferen vs. decanteren	184
5	Veelgemaakte (wijn)fouten	190

Index	197
-------	-----

Een literair fiasco

6

Toen ik mijn eerste boek, *Wine Class: De Druif*, had geschreven, dacht ik dat ik het zwaarste achter de rug had met het uitleggen waarom wijn zo boeiend kan zijn. Het boek ging over druiven, smaken, herkenning. Het was, en is, een boek dat het storytelling-aspect heel erg met zich meedraagt. Voor een boekenliefhebber als mezelf was het een erg speciaal moment om voor de eerste keer je eigen boek in handen te houden, vervolgens te vernemen dat het erg goed wordt ontvangen en moet worden herdrukt. Een *life-goal* dat afgevinkt kon worden. Check, inclusief een diepe zucht van opluchting. Iets één keer verwezenlijken is mooi, maar dat een tweede keer doen, da's een ander verhaal. De tweede keer is niet zomaar een herhaling, het is de echte test van authenticiteit, of het nu om een slok wijn gaat, een deadline halen of een professionele target behalen. De eerste keer? Dat is de vonk, de opwindende, het vuurwerk. Maar de tweede? Dan moet het écht beklijven, het alledaagse doorstaan: de afleidingen, de imperfecties, de druk van 'nu alwéér?' En ja, dat maakt het moeilijker, maar o zo bevredigender als het lukt.

Toen we de gesprekken startten voor de opvolger van *De Druif*, was het meteen het idee om eigenlijk een sequel te brengen die naadloos aansloot bij het eerste deel, maar het weliswaar over een heel andere boeg zou gooien. We hadden het gehad over de geschiedenis, origine en karakteristieken van een honderdtal druiven. Maar hoe transformeren die smaken uit een simpel stuk fruit naar zulke complexe smaken in wijn? Een boek dat dus eigenlijk meer in detail gaat over hoe wijn echt tot stand komt, maar evengoed waar je op dient te letten bij een potentiële aankoop of bewaring. Een link met foodpairing zou dan natuurlijk ook niet mogen ontbreken. *Wine Class: De Fles* is dus iets geheel anders geworden. Abstracter en diepgravender, zonder mij, en jullie, te verliezen in overdreven vakterminologie. Wat voor mij vooropstond, is dat het een wijnbeginner moest aanspreken, maar evengoed ook een wijnkenner. Een moeilijke balans. En om het nog wat moeilijker te maken: het behouden van dezelfde tekstuele stijl als het eerste boek, ook al is het een heel stukje technischer. Verdorie niet eenvoudig.

Want hoe leg je iets uit dat tegelijk wetenschap, emotie en pure zintuiglijke waanzin is, zonder te klinken als een saaie handleiding? Dat was dé uitdaging bij uitstek: om opnieuw de speelse toon van het eerste boek te vinden, maar ditmaal met wat meer diepgang en iets minder vrijblijvend. Om jou als lezer niet te onderwijzen, maar uit te nodigen om mee te denken, samen met mij. Dit boek is geen cursus geworden. Bezie het eerder als een gesprek tussen jou en mij, met een glas wijn erbij (duh). Of beter nog: zoals in mijn favoriete wijnclubje, waar het helemaal niet draait om wie de duurste fles op tafel zet of wie er wat in de kelder heeft liggen, maar om degusteren, wat lachen, een beetje zeveren en het uitwisselen van gedachten en meningen. Want wijn is geen elitair gedoe en zou dat ook écht niet mogen zijn als je het mij vraagt; het is iets voor iedereen die zin heeft in een goed verhaal en die wat wilt bijleren, met een slokje erbij.

De opbouw van het boek is meer dan een subtiele indicatieve hint: F.I.A.S.C.O. is niet toevallig. Fiasco is een knipoog naar *flask*, *fles*, *bouteille* en uiteraard naar het enige echte fiasco: de klassieke fles waarin destijds een Chianti werd gebotteld, toen Chianti nog een vrij bedenkelijke kwaliteit had en we achteraf dan maar een kaars in de fles ramden (want ja, die fles Chianti als kaarsenhouder gebruiken was, destijds, het enige nuttige eraan). Maar fiasco staat eveneens synoniem voor mijn manier van omgaan met

tijdschema's en deadlines, of bereikbaarheid tijdens het werken en schrijven (sorry Lannoo). Maar ook is het een hele duidelijke hint om aan te geven dat er in de jaren na de release van het eerste boek nog steeds niets veranderd is aan mijn manier van redeneren: ik neem mezelf nog steeds niet al te serieus. Wat gezonde zelfspot heeft nog nooit iemand kwaad gedaan. Een fiasco zou pas een echt fiasco zijn als je vergeet te lachen, en al zeker vandaag de dag. En dat geldt ook voor wijn. Wijn is nooit perfect, en dat is precies wat haar menselijk maakt. Dus duik met me mee in *Wine Class: De Fles* en struikel van het ene literaire fiasco in het andere (geen zorgen: *pun intended*).

Ik heb getracht om dit boek te schrijven zoals ik bij voorkeur ook een wijndegustatie zou begeleiden, of een service zou draaien in het restaurant: met kennis, maar ook met ruimte voor dialoog, voor humor en voor ontspanning. Het is mijn diepe hoop dat dit boek, het boek van die zogezegde bevestiging, ook zo ontvangen zal worden door jou, o lieve aankoper en lezer. Hebt u overigens vragen, opmerkingen, bemerkingen of verwensingen? Bericht me gerust via gianlucaditaranto.com!

Tot slot, en hier mag het even zachter worden: dit boek is niet enkel van mij. Het is er gekomen dankzij de stille ruimte die bij ons thuis gemaakt werd. Aan mijn vrouw, die zich zonder al te veel steun van haar echtgenoot ontfermde over onze drie kleine kinderen terwijl ik schreef, proefde, herschreef, herproefde, schrapte en opnieuw schreef, en misschien nog eens een keer proefde: zonder jouw steun en engelengeuld was ik er nooit geraakt.

Gianluca





Open!

1 Hoe open je een fles wijn?

Er zit een bijna kinderlijk plezier in het openen van een fles. De *plop* van een kurk, het zachte *pssst* van een kroonkurk of de fluisterende zucht van een mousserende wijn die zich gewonnen geeft: het is het startschot van een ervaring. Maar net als bij een goed gerecht kunnende voorbereiding en timing het verschil maken tussen ‘hemels’ en ‘had beter gekund’ (zoals Inter tegen PSG in de Champions League finale 2025)

Te vroeg openen? Dan mis je de volle potentie van de wijn. Te laat openen? Dan krijg je een vermoeide, uitgebluste wijn. En dan hebben we het nog niet over broze kurken, oude jaargangen of de onverwachte adrenalinepiek bij het sabrer (soms gevolgd door de onverwachte rekening van een nieuwe kroonluchter).

In dit hoofdstuk focus ik op wanneer en hoe je een wijn opent. We hebben het over leeftijd, stijl, druif, bewaarpotentieel, jaargang, proefstrategieën, en natuurlijk alle gereedschappen, van de klassieke kelnerkurkentrekker tot de high-end Durand. Want geloof me: ‘gewoon even openen’ is voor sommige flessen pure kapitaalvernietiging.

Te vroeg openen? Dan mis je de volle potentie van de wijn. Te laat openen? Dan krijg je een vermoeide, uitgebluste wijn.

De voorbereiding

1. **Lees de wijn.** Check stijl (jong en fris, langbewaarders, etc.), druif, jaargang, herkomst en sluiting. Een jonge, tanninerijke Nebbiolo vraagt iets anders dan een fragiele oude Bourgogne of een frisse Albariño.
2. **Bepaal het drinkvenster.** Raadpleeg eigen notities, producent, (betrouwbare) apps of recensies. Twijfel? Plan een proeffles enkele weken van tevoren. Koele jaargangen leveren vaak wijnen met hogere zuren en slankere structuur en zijn dus sneller toegankelijk. Warme jaargangen hebben rijpere tannines maar ook meer alcohol en body, en hebben dus soms iets meer tijd nodig voor integratie.
3. **Zet de temperatuur juist.**
 - Mousserend 6-8 °C • licht wit 8-10 °C • vol wit 10-12 °C • licht rood 14-16 °C • vol rood 16-18 °C.Start liever te koel ; je kunt de wijn altijd opwarmen in het glas.



4. **Laat de fles rusten.** Plaats wijnen met depot (oude rode, Vintage Port, ongefilterd) 24-72 uur rechtop zodat het bezinksel zakt.
5. **Kies je plan:** eventueel karafferen of decanteren?
 - Karafferen = beluchten (voor jonge, gesloten, reductieve wijnen).
 - Decanteren = van depot scheiden (voor oude, ongefilterde wijnen).Kies soms voor beide (voor jonge wijnen met depot) of bewust geen van beide (voor bijvoorbeeld een delicate oude Pinot/Bordeaux).
6. **Leg je gereedschap klaar.** Tweestaps kurkentrekker, Ah-So (tweepoot), Durand (Ah-So + worm voor oude kurken), schone doek, trechter/zeef (met kaasdoek), lucifer/kaars of zaklamp (voor decanteerlicht), schoon mesje, servet. Voor bubbels: ijsemmer, servet, glasdroogdoek.



Het openen van een stille wijn

Bij wijnen met potentieel depot (oude rode wijnen, vintage ports, sommige natuurwijnen) is het allerbelangrijkste: niet onnodig bewegen. Elke schok, draai of stoot kan het sediment opnieuw door de wijn verspreiden waardoor je bij het uitschenken een troebel glas krijgt. Zet de fles daarom rechtop, op een stabiel oppervlak, zodat de zwaartekracht zijn werk kan doen en het bezinksel rustig kan neerdalen.

1. Capsule verwijderen

- Snijd de capsule net onder de tweede ring (de kleine verhoging aan de hals) met een foliesnijder of het mesje van je kelnerkurkentrekker. Waarom? Zo voorkom je dat wijn bij het uitschenken langs het metaal loopt en een geoxideerde smaak verkrijgt.
- Verwijder de capsule voorzichtig zonder de fles te kantelen.

2. Hals reinigen

- Gebruik een schone, geurloze doek of servet om stof of schimmel van de rand te vegen.
- Vooral bij oudere flessen kan er lichte aanslag of schimmel op de hals zitten. Dit is normaal en geen teken van bederf.

3. Keuze van de opener

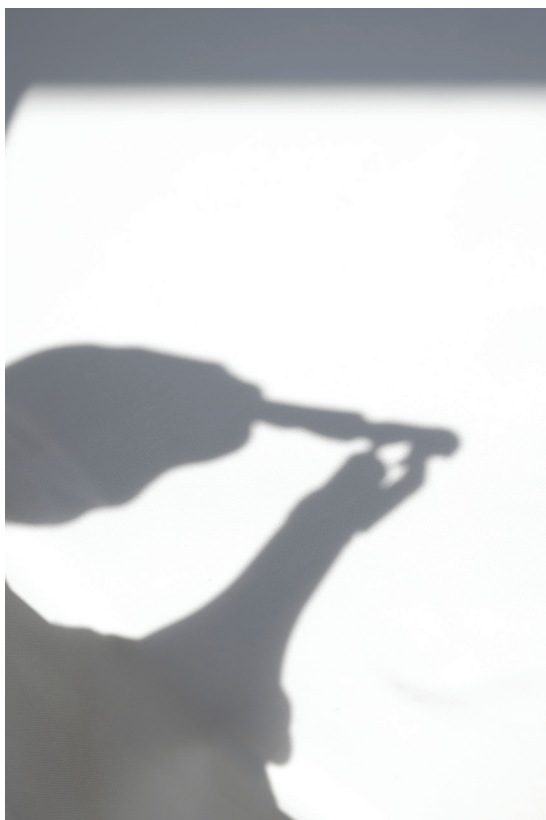
Afhankelijk van de leeftijd en conditie van de kurk kies je voor:

Kelnerkurkentrekker (twee-traps)

- Ideaal voor moderne, stevige kurken.
- Plaats de spiraal in het midden van de kurk en draai langzaam in, tot één winding van het einde.
- Zet de eerste hevel op de flesrand en trek rustig. Schakel over naar de tweede hevelstand om de kurk er recht uit te trekken.

Ah-So

- Speciaal voor oudere, broze kurken die kunnen afbrokkelen bij gebruik van een spiraal.



- Bestaat uit twee platte, dunne metalen lamellen: een langere en een kortere.
- Werking:
 1. Plaats de langere lamel voorzichtig langs de zijkant van de kurk, tussen kurk en glas.
 2. Voeg vervolgens de kortere lamel aan de andere zijde toe.
 3. Wieg de opener zachtjes heen en weer terwijl je langzaam naar beneden duwt, tot beide lamellen volledig tussen kurk en glas zitten.
 4. Draai de Ah-So langzaam terwijl je hem optrekt, zodat de kurk meekomt zonder dat hij in stukken breekt.
- Tip: oefen eerst op een jonge fles; techniek is cruciaal om de kurk heel te houden.

Durand

- Ontwikkeld voor zeer oude flessen (+20 jaar) waarbij de kurk zowel broos als poreus is.
- Combineert de spiraal van een kelnerkurkentrekker met de grijppennen van een Ah-So.
- Werking:
 1. Plaats eerst de spiraal van de Durand zoals bij een kelnerkurkentrekker: draai langzaam tot bijna helemaal in de kurk.
 2. Schuif vervolgens de twee pinnen van de Ah-So-constructie langs de spiraal, tussen kurk en glas.
 3. Trek, terwijl je licht draait, zowel spiraal als pinnen samen omhoog.
 4. Resultaat: maximale grip in het midden én aan de zijkant van de kurk, waardoor hij heel uit de fles komt, zelfs als hij door de jaren poreus en zacht is geworden.
- Voordeel: minimaliseert het risico op kurkbreuk en op stukken kurk in de wijn.

4. Bewegingloos uittrekken

- Bij depot: houd de fles stevig op tafel, zonder kantelen of draaien van de fles zelf, alleen de opener beweegt.
- Trek de kurk er traag en gelijkmatig uit, zonder plotse rukken.
- Zodra de kurk loskomt, vang je hem met je vingers op om te voorkomen dat hij plopt en spetters veroorzaakt.

5. Inspectie van de kurk

- Kijk of de kurk aan de wijnzijde vochtig is, want te droog kan wijzen op slechte bewaring).
- Ruik: een zuivere geur kan fruitig, kruidig of neutraal zijn; een muffe, ‘nat karton’-achtige geur kan op TCA (‘kurk’) wijzen.

6. Proefcheck

- Schenk een klein beetje in, ruik en proef.
- Bij oudere wijnen proef je meteen of hij lucht nodig heeft (zie 6.4 voor decanteren/karafferen).
- Is de wijn fragiel? Schenk direct in de glazen. Heeft hij wat zuurstof nodig? Dan kan voorzichtig decanteren of karafferen helpen.

Het openen van een schuimwijn

Mousserende wijnen, zoals Champagne, Crémant, Cava, Prosecco, Franciacorta, etc. zijn net kleine drukvaten. In een fles zit gemiddeld 5 tot 6 bar druk. Dat vraagt om respect, precisie en een vleugje elegantie.

1. Koel is key

- Serveer op 6-8 °C. Te warm = te veel druk = schuimkanon.
- Snel koelen? Plaats de fles in een ijswaterbad met een handvol grof zout, niet in het vriesvak, tenzij je je fles wilt opblazen of halve slush in je glas wilt schenken.

2. Folie & muselet verwijderen

- Snijd of scheur de folie onder de lip van de fles.
- Draai de muselet (ijzeren korfje) zes halve draaiingen los.
- Houd je duim altijd op de kurk: één seconde niet opletten en je hebt een onverwachte lancering. Geloof me, ik spreek uit ervaring – de ontplofende fles Bollinger tijdens een superhectische zaterdagavonds-service in *The Jane* staat nog steeds in mijn geheugen gegrift.

3. Flespositie & veiligheid

- Houd de fles in een hoek van 45°, weg van gezichten, glazen en kroonluchters.
- Ondersteun de fles onderaan met één hand, houd de kurk vast met de andere.





4. Het openen

- Draai de fles, niet de kurk.
- Laat de kurk langzaam loskomen tot je een zachte zucht hoort – niet het knalconcert van de Formule 1.
- Schenk rustig langs de binnenwand van het glas om schuimvorming te beperken.

5. Karafferen van mousserende wijnen

- Ja, het mag. Vooral oudere, complexe cuvées winnen aan expressie met een paar minuten lucht.
- Gebruik een smalle karaf om bruis te behouden, of een bredere voor reductieve champagnes.

Sabrereren, de theatrale variant

Sabrereren is niet noodzakelijk, maar wél spectaculair. Ooit ontstaan bij de Napoleontische cavalerie die bij een overwinning de fles met een zwaard opende. Vandaag is het vooral een feesttruc voor ervaren handen.

Wat heb je nodig?

- Perfect koude fles (6 °C of kouder). Dat verkleint het risico op barsten.
- Kies altijd een méthode traditionelle!
- Een sabel of zwaar, stomp mes (een keukenbijl werkt ook, maar is minder stijlvol).
- Ruimte en een publiek dat op veilige afstand staat.

Hoe sabreer je?

1. Koel: koude wijn + koude glasstructuur = minder risico op barsten.
2. Verwijder de folie volledig, de muselet mag blijven maar draai los.
3. Zoek de naad: de verticale lijn waar de twee glashelften samenkomen.
4. Houd de fles in 45°-hoek, naad naar boven gericht.
5. Plaats het lemmet plat op de fles, zo'n 10-15 centimeter van de kurk.
6. De slag: beweeg in één vloeiende, stevige haal langs de naad naar de halsring. Je raakt de rand waar de kurk en de glazen ring samenkomen – daar breekt het glas schoon af. Op dat moment vliegen de kurk en de ring weg.

7. Controle: inspecteer de hals op glassplinters voor je uitschenkt.

Belangrijk: sabreer altijd buiten, en niet in de richting van mensen, dieren of ramen. Of je schoonouders.

Noodscenario's & fine-tuning

- Kurk valt in de fles → filter bij het uitschenken.
- Schilfers in glas → gebruik theezeeffe of schone koffiefilter.
- Lichte prik in stille wijn (rest-CO₂ van botteling) → kort 'snap-decanteren' (hoog en energiek schenken) of stevig walsen.
- Hardnekkige reductie → lucht + tijd helpt. Het bekende 'koperdraad-trucje' (lees: een reductieve wijn bewust op korte tijd laten oxideren) werkt chemisch, maar is onhygiënisch. Gebruik liever professioneel koper-finningsmateriaal of ... geduld.
- Te warm geserveerd → plaats de fles 15 minuten in ijswater (snelste en zachtste koeling), niet in de vriezer of het vriesvak. (Als ik een euro zou krijgen voor de vele keren dat ik een fles in het vriesvak was vergeten ... Bora Bora, *here we come*).
- Te koud → laat het glas in de hand opwarmen, nooit op een radiator (jij lacht erom, ik niet, want het gebeurt frequenter dan je zou denken).

Na het openen: bewaren & portioneren

- Coravin: ideaal voor hoogwaardige flessen; tapt wijn per glas met argongas zonder de kurk te verwijderen. Perfect om te testen of een wijn of een wijn al op een ideaal drinkmoment is.
- Argon-/CO₂-spray + kurk/schroefdop er weer op: verlengt de houdbaarheid tot 1-3 dagen voor wit/rosé, 1-2 dagen voor rood.
- Vacuümpomp: beperkt effectief en kan aroma's strippen; prima voor eenvoudige wijnen.
- Koelkast: verlengt elke geopende wijn (ja, ook rood). Haal de rode wijn wel 20-30 minuten vóór serveren uit de koelkast.



2 Big Bottles

Wacht. Kalm. Voordat we in die decadente formaten vliegen: waarom is een fles 75 centiliter, en niet, bijvoorbeeld een liter? Een boek dat onder de uiterst originele naam *De Fles* door het leven gaat moet dat minstens héél even aankaarten, toch? Vroeger varieerde de flesinhoud enorm per streek. Het huidige systeem is eigenlijk een vrij recente ‘opgelegde’ uniformiteit. Maar waarom? Wel, er zijn enkele hoofdredenen.

Vroeger varieerde de flesinhoud enorm per streek. Het huidige systeem is eigenlijk een vrij recente ‘opgelegde’ uniformiteit. Maar waarom?

Het handblazen van flessen in de 18de en 19de eeuw

Voordat er industriële glasproductie was, werden flessen met de mond geblazen. De hoeveelheid glas die een glasblazer in één keer kon verwerken en de grootte van de longinhoud bepaalden de flesmaat.

Gemiddeld kwam dat neer op ongeveer driekwart liter – groter werd lastig om uniform te maken en kleiner was inefficiënt voor transport.

Opslag en veroudering

In de loop van de 19de eeuw ontdekten wijnmakers dat 75 centiliter een optimale verhouding bood voor veroudering: er zit genoeg wijn in om langzaam te rijpen, maar ook niet zoveel dat het risico op oxidatie bij openen te groot wordt. Bovendien is 75 centiliter een handige hoeveelheid voor twee personen (ondergetekende onthoudt zich wijselijk van enige commentaar) bij een diner: ongeveer zes glazen van 12,5 centiliter.

Handel en transport (Bordeaux & Engeland)

Een van de sterkste historische verklaringen is puur economisch: in de 19de eeuw exporteerde Bordeaux massaal naar Engeland. Daar werd wijn vaak verkocht in imperial gallons van 4,546 liter. Eén imperial gallon komt overeen met zes flessen van 75 centiliter (4,5 liter). Dat maakte verpakken en belasten een stuk makkelijker: dozen van zes of twaalf flessen sloten perfect aan bij het Britse meetsysteem.

Standaardisatie in de 20ste eeuw

In de jaren 1970 werd de 75 cl-fles officieel de norm in de EU en later wereldwijd. Dat flesformaat bracht eenvoud in productie, logistiek en accijnzen. Het is inmiddels de ‘standaard’ geworden: alles wat groter is, heet een *magnum* of nog anders, alles wat kleiner is, een *half bottle*.

Nu we dat opgehelderd hebben: over naar de grote flessen. Grotere formaten – in wijnkringen ‘big bottles’ genoemd – zijn meer dan alleen een feestelijke gimmick. Ze hebben praktische voordelen, technische uitdagingen en een rijke geschiedenis. Van een ‘magnum’ voor een gezellig diner tot een ‘Nebuchadnezzar’ voor een bruiloft: size matters (ik wil iets zeggen, maar ik ga het niet doen).

Waarom grote formaten beter kunnen zijn

1. Langzamere rijping
 - In een grote fles is de verhouding wijn tot zuurstof (via de kurk) gunstiger: relatief minder zuurstof per milliliter wijn.
 - Gevolg: langzamere, gelijkmatigere ontwikkeling, fijnere aroma’s, langere levensduur.
 - Een top-Bordeaux in magnum kan vijf tot tien jaar langer op zijn piek blijven dan dezelfde wijn in een 75 cl fles.
2. Minder temperatuurfluctuatie
 - Meer massa laat de wijn trager opwarmen en afkoelen. Ideaal voor wijnen die decennia moeten rijpen.
3. Feestfactor
 - Grote formaten maken indruk. Ze trekken de aandacht bij evenementen.
4. Collectiewaarde
 - Vaak zelden gebotteld, waardoor verzamelaars bereid zijn meer te betalen.

De namen & hun oorsprong

Bijna alle grote formaten – vooral in Champagne en Bordeaux – dragen Bijbelse konings- en figuurnamen. Deze traditie ontstond in de 18de en 19de eeuw, toen wijnmakers grote flessen gebruikten als pronkstukken. De religieuze en koninklijke namen benadrukten grandeur en prestige.

Standaard en groter – Champagne/Bordeaux

- Half bottle of Demi – 0,375 liter
- Bottle – 0,75 liter
- Magnum – 1,5 liter (komt van het Latijnse *magnum*, ‘groot’)
- Jeroboam – 3 liter (koning van Israël)
- Rehoboam – 4,5 liter (zoon van Salomo, enkel in Champagne; in Bordeaux = 5 L)
- Methusalem – 6 liter (oudste man uit de Bijbel)
- Salmanazar – 9 liter (Assyrische koning)
- Balthazar – 12 liter (een van de drie wijzen)
- Nebuchadnezzar – 15 liter (Babylonische koning)
- Melchior – 18 liter (een van de drie wijzen)
- Solomon – 20 liter (zeldzaam, vooral Champagnehuizen)
- Sovereign – 26,25 liter (speciaal formaat, o.a. voor de lancering van de Sovereign of the Seas)

- Primat – 27 liter (exclusief Champagne)
- Melchizedek – 30 liter (koning van Salem, Bijbels figuur)

Bourgogne afwijkend

- In Bourgogne wordt ‘Jeroboam’ gebruikt voor 5 liter, terwijl in Bordeaux 3 liter de norm is.

Speciale varianten

- In Italië spreekt men vaak gewoon van *Magnum*, *Doppio Magnum*, *Imperiale* (6 L) etc.
- In Duitsland en Oostenrijk worden grote formaten soms genummerd als *1^{er} Bouteille*, *Doppelmagnum* etc., zonder koninklijke namen.

Serveren van grote formaten

Uitdagingen

- Gewicht: een Nebuchadnezzar weegt gevuld $\pm$ 30 kg. Niet zomaar even eenhandig uitschenken.
- Koelen: grote flessen passen niet in een standaardkoeler. Ijsbad in een plastic ton of een speciale horeca-koeler is noodzakelijk.
- Glasbreukrisico: het glas is dikker, maar de spanning in grote flessen kan hoger zijn.

Tips

1. Koelen – Plan extra tijd in; 3 liter mag je al gauw 1,5 tot 2 uur in ijswater laten liggen.
2. Openen – Gebruik een stevige tafel of standaard. Bij mousserende wijnen: open de fles met minstens twee personen.
3. Schenken
 - Magnum en Jeroboam: nog net met twee handen te hanteren, ellebogen dicht bij het lichaam.
 - Groter dan 6 liter: gebruik een *cradle* (gietframe) om gecontroleerd te schenken.
 - Voor heel grote flessen: decanteer de wijn eerst in karaffen voor service.
4. Decanteren – Doe dit bij oude wijnen extra voorzichtig; beweging kan depot in het glas brengen.

En dan is er nog de historische motivatie. De grote formaten dienden vroeger drie doelen:

- Transport en opslag – Vroeger werd wijn vaak in vaten verkocht; grote flessen waren bedoeld voor feesten of cadeaus aan vorsten.
- Religieuze symboliek – De Bijbelse namen verwezen naar macht, wijsheid en prestige.
- Pronkstukken in kelders – In 19de-eeuwse Champagnehuizen stonden grote flessen in ontvangstzalen als statussymbool.

Vandaag zijn ze vooral een combinatie van technische kwaliteit (langere rijping) en marketingwaarde.

Een kleine ode aan de vreemde flessen

Niet elke fles is een herkenbaar Bordeaux- of Bourgogne-model. Sommige regio's kozen door de eeuwen heen voor eigenzinnige vormen die meer vertellen dan ze op het eerste gezicht doen vermoeden. Achter elke kromming, hals en bodem schuilt een reden: soms praktisch, soms esthetisch en vaak een tikkeltje koppig.

Neem de *Clavelin* uit Jura. Die intrigerende 62cl-fles lijkt willekeurig, maar dat is ze allerm minst. Na zes jaar en drie maanden rijping onder een *voile* (gistlaag) verliest een Vin Jaune ongeveer 38 centiliter wijn aan verdamping, het zogeheten *part des anges*. Wat overblijft, 62 centiliter, wordt gebotteld in een Clavelin. Niet toevallig is dit formaat wettelijk beschermd: enkel Vin Jaune mag erin gebotteld worden.

Of de *Albeisa*, geboren in Piemonte. In de 18de eeuw wilden de wijnmakers uit Alba zich onderscheiden van hun burens in Asti en Barolo. Ze creëerden een elegante fles met een subtiel opbollend midden en korte hals, met wat verbeelding een kruising tussen Bourgogne en Bordeaux. Gaandeweg verdween de Albeisa-fles, tot Giulio Cocito en Renato Ratti ze in de jaren 1970 herlanceerden als symbool van Piemonte-se trots. Vandaag staat ‘Albeisa’ in reliëf op de schouder van menig Nebbiolo: een stille ode aan identiteit en herkomst.

De *Trogia*, genaamd naar de uitvinder en Turijnse wijnverkoper Giovanni Trogia, eveneens uit Piemonte, oogt haast barok & vreemd, om niet te zeggen bizar: een bolle buik en een erg slanke hals, en zelden kaarsrecht. Ooit werd de Trogia-fles gebruikt voor krachtige Nebbiolo's of oude, zoete wijnen. De vorm was niet toevallig:



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.

gianlucaditaranto.com
tblx.be

Tekst	Gianluca Di Taranto
Fotografie	Kris Vlegels
Stramien	Studio Lannoo
Opmaak	Keppie & Keppie

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

© Gianluca Di Taranto en Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2025
D/2025/45/602 – NUR 440
ISBN 978 94 014 9438 0

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.

Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.
All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.