

# • INHOUD •



## 6 Julia geeft een feestje

---

- 8 Voorafgaand aan het feestje
- 20 Tijdens het feestje
- 29 Na afloop



## 34 Pascal leert wijn proeven

---

- 36 De kleuren van wijn
- 42 De wijnaroma's
- 52 In de mond
- 66 Vind de wijn van je dromen



## 72 Tom helpt bij de wijnoogst

---

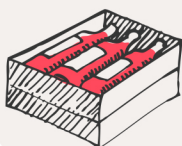
- 74 De druif, van vrucht tot druivenras
- 76 Witte druivenrassen
- 86 Blauwe druivenrassen
- 96 Het leven van de wijnstok
- 106 Het moment van de oogst
- 110 Hoe maak je rode wijn?
- 118 Opvoeding



## 128 Emma bezoekt wijngaarden

---

- 130 Het terroir
- 134 Franse wijnen
- 154 Europese wijnen
- 164 Wijnen uit de Nieuwe Wereld



## 174 Paul koopt wijn

---

- 176 In een restaurant
- 181 Het etiket ontcijferen
- 187 Een fles kopen
- 195 Je eigen kelder
- 203 Spiekbriefjes
- 209 Register

# • VOORAFGAAND AAN HET FEESTJE •

## Welke glazen?

*Dit glaswerk wordt het meest gebruikt tijdens een diner.*



**1. Waterglas.** Dient om water uit te drinken. Punt. Hieruit serveer je alleen wijn die geen enkele kwaliteit bezit. Veel ruiken zul je in ieder geval niet. Heel handig dus als je van plan was bocht te serveren.



**2. Champagnecoupe.** Leuk, maar komt de aroma's van de champagne niet ten goede. Het glas stelt de linkerborst van de markiezin van Pompadour voor waarnaar de eerste coupe is gemodelleerd.



**3. Champagnefluit.** Om champagne te proeven... perfect. In geval van nood ook geschikt voor lichte, levendige witte wijn of aperitiefjes met alcohol, zoals kir, port, madeira en cocktails.



**4. Proefglas dat voldoet aan de INAO-norm.** Vrij klein glas, omdat juryleden van proeverijen daar een voorkeur voor hebben. Geen mooi glas, maar toch zie je het vaak in bistro's. Het is namelijk niet duur en geschikt voor elke wijn.



**5. Bourgogneglas.** Dit ballonvormige glas heeft een buikige kelk en is van boven iets smaller. Perfect voor bourgognewijnen, maar ook voor witte of jonge rode wijnen. Concentreert de aroma's zo dat ze je neus goed bereiken.



**6. Tulpvormig glas voor bourgognewijn van topklasse.** Voor liefhebbers van dure, beroemde bourgognewijnen. Glas concentreert en verspreidt de aroma's. De licht gekrulde rand zorgt voor het benadrukken van de aroma's op de tong.



**7. Bordeauxglas.** Een heel hoog tulpvormig glas dat geschikt is voor iedere wijn, tere witte wijn uitgezonderd. Het glas is overal ongeveer even breed, maar in tegenstelling tot glas nummer 5 is de bovenkant wijd genoeg om de wijn goed over de tong te laten gaan. Ook geschikt voor krachtige wijn dus.



**8. Multifunctioneel glas.** Dit glas heeft dezelfde vorm als glas 7, maar is iets kleiner. Geschikt voor lichte en volle witte wijn evenals voor jonge en oude rode wijn. Ook krachtige champagne kan hierin worden geschonken. Kortom, in alle gevallen bruikbaar.



**9. Het gekleurde en gedecoreerde glas, kostbaar of kitsch.** Dient geen enkel doel en is al helemaal niet geschikt om wijn uit te drinken. Het verhult de kleur van de wijn en bederft de aroma's. Gebruik zo'n glas liever als een klein vaasje of als theelichtjeshouder, tenzij het een sentimentele waarde heeft.

## Het belang van een wijnglas met voet

Het nut van een wijnglas met voet is tweeledig:

De wijn blijft koel doordat je handen de met wijn gevulde kelk niet raken. Warme vingers hebben hetzelfde effect als een kruik en verwarmen de vloeistof. De aroma's komen vrij: in een ballonvormig wijnglas kunnen de aroma's welig tieren alvorens ze worden geconcentreerd om je neusvleugels te strelen. Het resultaat is dat je de aroma's beter kunt ruiken.

Omgekeerd laat een wijd uitlopend bekeerglas de aroma's gemakkelijk vervliegen. Pffft, weg zijn ze. Heel jammer, zeker als je een mooie wijn hebt gekocht. Dat is verspilling en daarmee uit.



**Wil je maar één soort glas kiezen?** Kies dan voor een klein bordeauxglas of een groot multifunctioneel glas, want die zijn geschikt voor alle gelegenheden en alle soorten wijn. Vermijd het gebruik van te kleine glazen. Krachtige rode wijn komt daarin niet goed tot uiting. Tere witte wijn voelt zich niet thuis in te wijde glazen.

Er bestaan nog veel meer soorten wijnglazen. Op wat onconventionele exemplaren na zijn ze gemaakt om bepaalde eigenschappen van de wijn te benadrukken. Het Open-Up-glas van het merk Chef & Sommelier bijvoorbeeld. Dit ontwerp heeft een hoekige kelk, waarin de wijn zich kan 'openen' zodat er zo veel mogelijk aroma's vrijkomen. Of je nu van heel aromatische of lichte wijn houdt, het hangt allemaal af van je smaak.

## Glas of kristal?

Waarom is kristal het helemaal?

Het laat zich heel fijn bewerken, waardoor je een rand krijgt die nauwelijks dikker is dan een velletje papier. Het drinken uit een kristallen glas geeft je, in tegenstelling tot drinken uit een lomp bekeerglas met een dikke rand, een licht en elegant mondgevoel. Dat je je niet bewust bent van de rand komt de wijn ten goede. Een ander voordeel is dat de wijn langer koel blijft dan in een gewoon wijnglas, omdat kristal minder goed warmte geleidt. Bovendien is kristal

ruwer dan glas, waardoor de wijn zich er beter aan hecht terwijl je hem laat walsen om hem te laten ademen. Hierdoor komen er meer aroma's vrij. Personen die wat onhandig zijn aangelegd, ontraden wij echter zo'n glas. Kristal is nogal duur. Koop je meer glazen dan flessen wijn? Laat maar. Er bestaan ook nieuwe materialen die erg lijken op kristal, maar sterker zijn.

# AROMAGROEPEN

## De uitgebreide aromagroepen

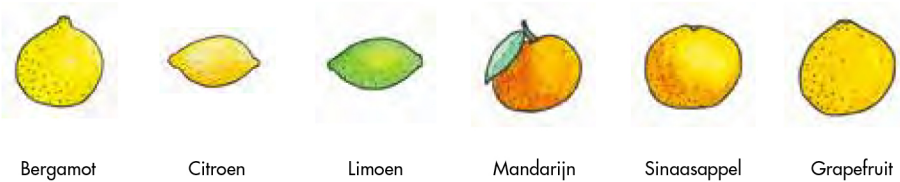
Er bestaan honderden verschillende geuren in de wereld van de wijn. Ze zijn niet altijd even makkelijk te herkennen. Om zich te kunnen oriënteren verdelen wijnproevers ze in grote groepen. De definitie van de groepen en van de geuren die daarbij horen, kunnen verschillen: vruchten kunnen worden onderverdeeld in bijvoorbeeld steenvruchten, vruchten met pitjes, bessen en fruit uit de boomgaard. Je kunt ook zelf aroma's toevoegen aan de lijst die wij je geven, zoals die van verschillende soorten appels.

## Je reukzin trainen

Zijn er geuren die je niks zeggen? Probeer je bij ieder aroma een beeld te vormen van de geur. Als dat niet lukt, wordt het hoog tijd dat je die geur eens ruikt. Koop fruit, bloemen (of ga in een parfumerie aan parfums ruiken waarin een bloemige geur de boven- toon voert), bijt in chocolade, maak een wandeling door het bos, lik zonodig aan stenen! Zoals een muzikant zijn toonladders oefent, zo moet een wijnproever zijn neus blijven prikkelen. Je kunt ook een doosje kopen met flesjes die zijn gevuld met de belangrijkste geuren.

## Fruit

### CITRUSFRUIT



Bergamot Citroen Limoen Mandarijn Sinaasappel Grapefruit

### ROOD FRUIT



Kers Aardbei Bosaardbei Framboos Rode bes

### ZWART FRUIT



Zwarte bes Zwarte kers Vijg Braam Bosbes

### EXOTISCH FRUIT



Ananas Banaan Passievrucht Granaatappel Lychee Mango

## Fruit

### WIT FRUIT



Meloen Witte perzik Peer Appel

### GEEL FRUIT



Abrikoos Bloedperzik Mirabel Perzik Pruim Kweepeer

### GEDROOGD FRUIT



Amandel Dadel Gedroogde vijg Hazelnoot Walnoot Cashewnoot

### GEKONFIJTE VRUCHTEN



Pistachenoot Gedroogde pruim Rozijn Verse amandel



Compote Jam Sinaasappelschil Gestoomd fruit Kweepeergelei

## Snoepgoed



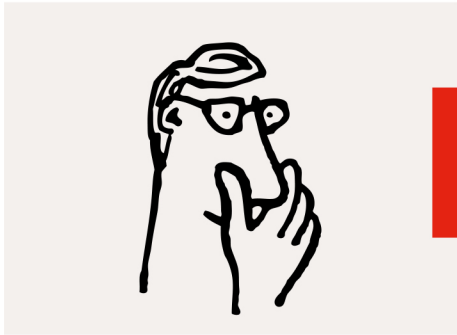
Winegum Marshmallow

# Tegenslagen bij een wijnproeverij

## Verstopte neus, gesloten wijn

**Je bent verkouden.** Verstopte luchtwegen, ontstoken slijmvliezen: die wijnproeverij kun je wel vergeten. Dat is natuurlijk heel vervelend. Zorg goed voor jezelf en geniet op een ander moment van de wijn.

**De wijn is gesloten.** Het komt voor dat wijn enkele maanden na het bottelen ineenkrimpt, ontstemd over het feit dat hij zit opgesloten. Deze mopperfase kan enkele maanden duren. Om de wijn wakker te maken is het nodig hem in een karaf te beluchten. Sommige wijnen hebben zo'n boosaardig karakter dat ze enkele uren nodig hebben om bij te komen. Als de wijn gedurende de avond gesloten blijft, bewaar hem dan tot de volgende dag voor bij de lunch.



### Het stinkt

Het openen van een fles wijn kan diverse tegenslagen met zich meebrengen. Bij een proeverij kun je te maken krijgen met een poreuze kurk die lucht heeft doorgelaten waardoor de wijn is bedorven. De kurk kan door bacteriën zijn aangetast waardoor de wijn 'kurk' heeft. De wijn heeft een neus van zweet, schimmel of mest. In alle gevallen stinkt de wijn. Bij het proeven van wijn moet je incalculeren dat je wordt teleurgesteld, dat je veel geld kunt hebben uitgegeven voor weinig bijzonders. Dit moet je aanvaarden en er verder niet al te veel over inzitten. Een goede wijn maakt de avond geweldig, maar laat door een slechte wijn je avond niet bederven.

## Je ruikt iets anders dan de anderen

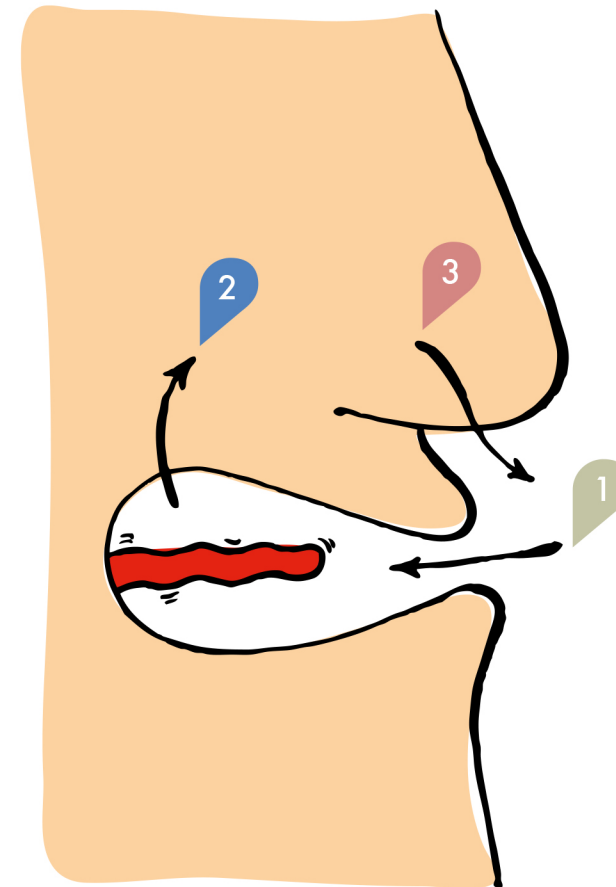
Er hangt een heerlijke neus van rabarber in je wijnglas. Maar dan vraagt de sommelier: 'Ruik je dat mooie aroma van grapefruit?' Huh? Nee! Ach, dat heeft niets te betekenen! Iedereen neemt geuren op zijn eigen manier waar. Dat hangt samen met je gastronomische achtergrond, maar ook met hoe je genetisch in elkaar steekt. Het is belangrijk dat je je niet laat beïnvloeden door wat je buurman ruikt, maar dat je je concentreert op wat jij ruikt. En als je de enige bent die rabarber ruikt, schroom niet dat te zeggen. Als je een geur niet lekker vindt, merk je hem merkwaardig genoeg gemakkelijker op.



# IN DE MOND

## Hoe proef je wijn?

*Er bestaan twee manieren om wijn te proeven. Houd er in beide gevallen rekening mee dat een slok nemen noodzakelijk is!*



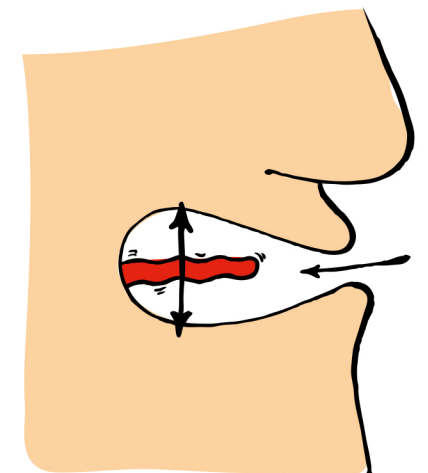
### Wijn slurpen

Als een wijnproever een rare fluittoon maakt tijdens het proeven, komt dat doordat hij 'slurpt'. Hij zuigt namelijk een beetje lucht naar binnen, terwijl hij de wijn in zijn mond houdt. Op deze manier lukt het jou ook gemakkelijk:

1. Neem een slok en vorm een pruimmondje.
2. Zuig, met de wijn nog in je mond, lucht naar binnen. Zo wals je de wijn, warm je hem op en komt hij beter tot zijn recht.
3. Adem door je neus, zodat de lucht circuleert en vol aroma's het reukorgaan weer bereikt.

### Kauwen op de wijn

Jazeker, net alsof je op een biefstuk kauwt! Deze methode is eenvoudiger dan de vorige, maar net zo effectief om de drank volledig tot uitdrukking te laten komen.



Gebruik de methode die je het prettigst vindt. Je kunt ze ook combineren door eerst te slurpen en dan te kauwen (of omgekeerd). Je kunt zelfs met je tong tegen het gehemelte klakken. Het doel is het gewaar worden van het volledige karakter van de wijn. Hiermee bedoelen we de smaken (o.a. zoet en zuur), de aroma's die je in de mond waarneemt en de tastbare indrukken (o.a. prikkelingen, droog gevoel in je mond).

# CHARDONNAY

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |    |  |
| FRUIT                                                                             | Citroen                                                                           | Limoen                                                                            | Appel                                                                             | Verse amandel                                                                       | Peer                                                                               |
|  |  |  |  |    |  |
| BLOEMEN                                                                           | Linde                                                                             | Acacia                                                                            | Kamperfoelie                                                                      | Verbena                                                                             | Honing                                                                             |
|  |  |  |  |    |  |
| BONUS                                                                             | Boter                                                                             | Hazelnot                                                                          | Geroosterde amandel                                                               | Brioche                                                                             | Vanille                                                                            |
|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |  | Geroosterd brood                                                                   |

**PROFIEL**

Deze wispelturige druif trekt steeds een ander jasje aan afhankelijk van de streek, het *terroir* en de wijnbouwer. Naast heel bloemig of heel fruitig kan hij, afkomstig uit het noorden van de Bourgogne, ook scherp en mineralig zijn, zoals in wijn uit Chablis. Of juist sensueel boterig, zoals in Californische wijn. Vanwege zijn sponzige karakter heeft hij geen heel nauwkeurig te omschrijven aromatische eigenschappen, maar meestal verenigt hij citroen, acacia en boter. Vaak laat men hem rijpen op eikenhout om de tonen van toast en brioche tot hun recht te laten komen.

**WAARDERING**

Een absolute topper. Met deze druif worden de beste droge witte wijnen ter wereld geproduceerd, en de duurste. Hij wordt ook gebruikt in champagne.

**WARM OF KOUD KLIMAAT?**

Warm en koud. Dit druivenras past zich aan elk klimaat aan. Dat verklaart zijn populariteit, maar daarmee krijgt hij ook steeds een ander gezicht. In een koud klimaat is hij droger met meer mineralige accenten, terwijl hij in een warm klimaat boteriger is met aroma's van rijp fruit.

**WAAR?**

In Frankrijk: Bourgogne, Champagne, Jura, Languedoc, Provence  
Elders: Verenigde Staten (Californië), Canada, Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, China, Australië

# SAUVIGNON

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| FRUIT                                                                               | Citroen                                                                             | Limoen                                                                              | Grapefruit                                                                          | Bergamot                                                                            |
|  |  |  |                                                                                     |                                                                                     |
| IN EEN WARM KLIMAAT                                                                 | Ananas                                                                              | Passievrucht                                                                        |                                                                                     |                                                                                     |
|  |  |  |  |  |
| BLADEREN EN BLOEMEN                                                                 | Jasmijn                                                                             | Vers(gemaaid) gras                                                                  | Bloemknoppen van de zwarte bes                                                      | Vlier                                                                               |
|  |  |  |  |                                                                                     |
| BONUS                                                                               | Rook                                                                                | Vuursteen                                                                           | Krijt                                                                               |                                                                                     |

**PROFIEL**

Dit is een van de druivenrassen met de grootste expressiviteit in het glas. De sauvignondruif geeft de wijn zijn verfrissende aroma's, levendige zuren, noten van mals gras die je doen dromen over het voorjaar en je vrolijk maken. Met behulp van de wijnbouwer en het juiste *terroir* is hij in staat zich te verrijken met aroma's van rook en mineralen. Zowel in de mond als in de neus is hij levendig, friszuur soms. Bij het bereiden van de wijn kan de sauvignondruif alleen worden verwerkt of wordt hij geassembleerd met zijn familielid uit de Bordeauxstreek, de *sémillondruif*. De wijnen zijn droog of zoet met een vleugje zwierigheid.

**WAARDERING**

De sauvignondruif is heel populair door de reputatie van de sancerrewijnen uit de Loirestreek en de witte wijnen uit de Bordeaux. Hij drinkt heel makkelijk en is de ster van de zogenaamde witte variëteitwijnen, waarin op de eerste plaats de aroma's van het druivenras tot uitdrukking komen.

**WAAR?**

In Frankrijk: Centre-Loire, Bordeaux, het zuidwesten  
Elders: Spanje, Nieuw-Zeeland, Verenigde Staten (Californië), Chili, Zuid-Afrika

# PINOT NOIR



AROMA'S



Kers



Framboos



Aardbei



Zwarte bes



Iris



Violetje



OP HOUT



Hout



Vanille



Kaneel



Tabak



OP FLES



Koffie



Leer



Kreupelhout



Mos



Truffel



Muskus

## PROFIEL

Deze Bourgondische vorst moet het meer hebben van zijn zuiverheid dan van zijn kracht. Wijn van pinot-noirdruiven is robijnrood, niet heel intens, maar wel schitterend. De aroma's van rood fruit zijn van betoverende schoonheid. In de mond toont hij een verfijnde, zijdezachte textuur die zelden droog is. Vooral als hij ouder wordt, na verloop van een paar jaar, geeft hij zijn verleidelijke diepgang prijs. Hij ontwikkelt dan een waanzinnig lekker boeket van herfstbos, leer en truffel. Meestal wordt hij alleen gevinifieerd, combineren met een ander druivenras is niets voor hem.

## WAARDERING

Geweldig! Dit is een van de meest gewaardeerde druivenrassen ter wereld. Voor de beste bourgognewijnen tel je vaak een fortuin neer. Maar ook met een kleiner budget kun je een mooie pinot noir vinden. Gelukkig maar, want het is een heel toegankelijke wijn die past bij iedere gelegenheid.

## WARM OF KOUD KLIMAAT?

Koel. De schil is dun waardoor de druif in een warm klimaat te snel zou rijpen en de aroma's niet aantrekkelijk worden.

## WAAR?

In Europa, Noord- en Zuid-Amerika, Zuid-Afrika. De voornaamste *terroirs* bevinden zich echter in de Bourgogne, Champagne, Duitsland, Oregon, Nieuw-Zeeland en Australië

# CABERNET-SAUVIGNON



AROMA'S



Zwarte bes



Braam



Varen



Paprika



Jasmijn



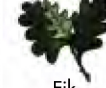
Sandelhout



Dennenhars



OP HOUT



Eik



Vanille



Kruidnagel



Zoethout



OP FLES



Leer



Tabak



Wild



Cederhout



Tekenpotlood



Truffel

## PROFIEL

Nog een monarch, ditmaal afkomstig uit de Bordeauxstreek. Wijn van cabernet-sauvignondruiven is gemaakt om het lang uit te houden, de marathonloper onder de druiven dus. De wijn is rijk aan tannine waardoor hij tientallen jaren kan liggen om zo een extreem complex boeket te ontwikkelen waarin je zwarte bes, tabak, vlees van wild en cederhout herkent. Dit druivenras geeft een krachtige, robuuste, nogal degelijke en weinig uitbundige wijn. Als hij nog jong is, kan hij zich hard tonen, stug zelfs. Daarom wordt hij vaak gecombineerd met de merlotdruif, zijn zachtvaardige partner.

## WAARDERING

Evenals de pinot noir wordt de cabernet-sauvignondruif enorm gewaardeerd. Het is de meest voorkomende blauwe druif ter wereld. De wijnen die ervan worden gemaakt behoren tot de duurste.

## WARM OF KOUD KLIMAAT?

Behoorlijk warm. De schil van deze piepkleine druiven is heel dik en ze zijn pas laat rijp. Ze hebben dus veel zon nodig.

## WAAR?

Overall, van Frankrijk tot China. Vooral in de Bordeauxstreek en in Zuid-Frankrijk  
Elders: Italië, Chili, Verenigde Staten

Weinig  
tannine

Veel  
tannine

# WEER EN WIJNJAAR

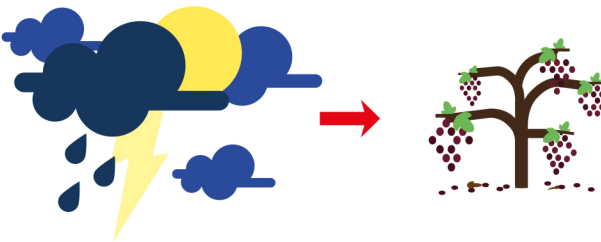
*Klimaat en weer zijn heel verschillende dingen. Het eerste definieert een geografisch gebied. Frankrijk kent bijvoorbeeld een zeeklimaat voor de wijnen van Bordeaux en een semi-landklimaat voor die van Bourgondië. Het klimaat geeft een indicatie over hoe je je wijngaard aanpakt: je kiest de rassen, de snoeimethode en de datum van de oogst. Maar het weer bepaalt hoe een bepaald jaar uitpakt. Een warm en droog jaar geeft een heel andere wijn dan een koud en regenachtig jaar. Vooral de laatste weken voor de oogst zijn cruciaal.*

## De invloed van het weer

Het jaar is goed als het weer mild is geweest, zodat de druiven makkelijk hun hoogtepunt halen, vol suiker en zuur zitten en niet gaan rotten.



Als het weer niet meewerkt, kun je een deel van je oogst verliezen: late vorst (veroorzaakt door regen in een warme periode), hitte, hagel... Aan de geoogste druif is te zien wat hij beleefd heeft.



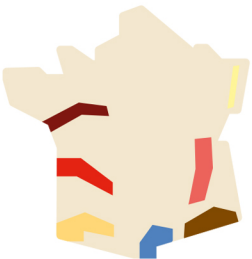
De Franse hittegolf van 2003 leidde tot een oogst met weinig zuur en veel alcohol, want de druiven leden onder de hitte. In een nat jaar zwellen de druiven echter op door het water en wordt de wijn verdund, dus mager.

## De invloed op het wijnjaar

Afhankelijk van het weer kan een wijnjaar in streek A uitstekend zijn en in streek B middelmatig. Toch zijn er een paar geweldige jaren geweest voor grote gebieden tegelijk. In Frankrijk waren dat bijvoorbeeld 1989, 2005, 2009 en 2010. De invloed van het weer leer

je begrijpen met een verticale proeverij. Je vergelijkt dan verschillende oogstjaren van dezelfde wijn. Meestal doe je dat van jong naar oud. Je zult merken dat de wijn niet alleen rijpt, maar ook elk jaar een ander karakter heeft.

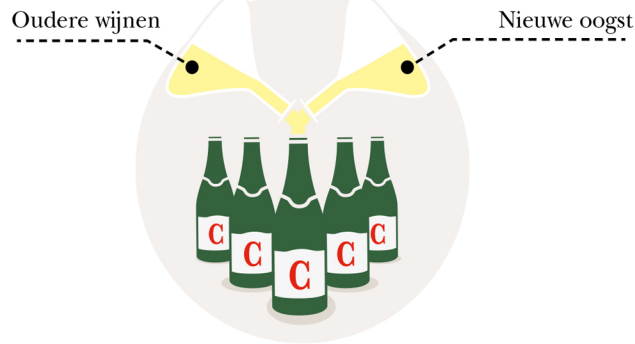
**1989**  
**2005**



**2009**  
**2010**

## Een bijzonder geval: champagnes en crémants zonder jaartal

Je weet dat de meeste champagnes geen jaartal op hun etiket hebben. In feite wordt de nieuwe oogst gecombineerd met oudere wijnen vanwege hun eigenschappen. Het doel is een mousserende wijn die elk jaar hetzelfde smaakt. Champagnes mét jaartal weerspiegelen het karakter van een bijzonder gunstig jaar.



## De gevolgen van de opwarming

Sinds 30 jaar blijkt de rijping van de druiven licht te veranderen. Ze rijpen sneller en in historische wijnbouwstroken zelfs te snel. De druiven worden dan ook steeds zoeter en de wijnen alcoholrijker. Aan de Engelse kust bloeien de wijnstokken ongeëvenaard. Hoe zal de kaart van wijngaarden er over een halve eeuw uitzien?

