

Hoe kies je wijn?

Ken je dat gevoel? Je staat voor de afdeling wijn in de supermarkt of je kijkt in de wijnkaart van het restaurant, en je hebt geen idee hoe je eraan moet beginnen om een wijn te kiezen. Dat komt omdat je de smaak, kwaliteit en stijl van al die wijnen niet op voorhand kan inschatten, zodat je ook niet weet of de gekozen wijn je wel zal bevallen.

Deze zes factoren kunnen je helpen om vooraf een beter beeld van die wijnen te krijgen, en je wijn dus beter te kiezen:

- 1 De prijs van de wijn
- 2 Het alcoholpercentage van de wijn
- 3 De herkomst van de wijn (het land en/of de streek waar de druiven en de wijn vandaan komen)
- 4 Het druivenras (of de druivenrassen) waarvan de wijn werd gemaakt.
- 5 Het domein waar de wijn werd gemaakt
- 6 Het jaar waarin de druiven werden geoogst

1 De prijs

- ▶ Het verrast je misschien dat dit criterium als eerste wordt vermeld. Betekent dit dat een wijn beter wordt naarmate de prijs stijgt? Niet noodzakelijk. Er zijn minderwaardige wijnen uit beroemde streken waarvoor net vanwege hun bekendheid toch hoge prijzen gevraagd worden. En er zijn laaggeprijsde wijnen uit minder bekende streken die best heel goede wijnen kunnen zijn. Prijs zegt bovendien helemaal niets over de smaak en stijl van een wijn.
- ▶ Toch blijft de prijs voor iedereen (behalve misschien voor de superrijken) een belangrijk criterium: ergens in ons achterhoofd hebben we altijd een maximumprijs per fles in gedachten die we niet willen overschrijden. Voor beginners is dat zeker zo.
- ▶ Het is daarom een goede strategie om voor jezelf dat maximumbedrag per fles te bepalen en je daaraan te houden. Op die manier schakel je al een groot deel van de wijnen uit, en hoef je dus een groot deel van de wijnetiketten in het rek of op de wijnkaart niet te analyseren. Begin bij het begin, en beperk je tot de wijnen die onder je maximumprijs per fles liggen. (Je zal trouwens merken dat die maximumprijs in je leven zal verschuiven, naarmate je een grotere wijnliefhebber wordt en/of je financiële situatie evolueert.)
- ▶ Een hogere prijs is een indicatie maar geen garantie voor een hogere kwaliteit. Een richtlijn bij benadering is deze:
 - ▷ onder 5 euro is het haast onmogelijk om een goede wijn vinden;
 - ▷ tussen 5 en 10 euro kan je een correcte lekkere wijn verwachten;

- ▷ boven 10 euro mag je kwaliteit eisen;
- ▷ boven 20 euro begint de wet van vraag en aanbod te spelen: hoe bekender een wijn wordt en hoe meer vraag er naar is, hoe hoger de prijs zal liggen.

**Beperk je tot de wijnen die je kan en wil betalen.
Dat maakt de wijnwereld meteen kleiner en eenvoudiger.**



WIST JE DIT? Het zijn vooral de rijken van deze wereld die de prijzen van sommige wijnen naar schrikbarende hoogtes jagen, vaak omdat de status en roem van een wijn voor hen belangrijker zijn dan de prijs en reële kwaliteit. Als je zo'n wijn koopt, betaal je dus meer voor hun eerzucht dan voor de inhoud van de fles.

2 **Het alcoholpercentage**

- ▶ Natuurlijk is de wijnwereld complex en gevarieerd. Maar als eerste stap is het handig om die wijnwereld op te delen in twee grote categorieën: veeleer lichte en fijne wijnen, en veeleer volle en krachtige wijnen.
- ▶ Maak eerst voor jezelf uit in welk van die twee types van wijn je zin hebt: veeleer licht of veeleer krachtig. (Dat kan weleens veranderen naargelang van je humeur of het seizoen.)
- ▶ Kijk dan naar het alcoholpercentage op het wijnetiket (uitgedrukt in % vol = volumepercentage). Zo krijg je al een eerste indicatie over welk type van wijn het gaat.

- ▶ Hoe hoger het alcoholpercentage van een wijn, hoe hoger de kans dat die wijn vol en krachtig zal zijn. Hoe lager het alcoholpercentage, hoe lichter en fijner hij zal zijn.
- ▶ Een goede leidraad is: 11 tot 12,5% kan als laag beschouwd worden, 13 tot 14% als gemiddeld, en 14,5 tot 15,5% als hoog.
- ▶ Onder 11% is de kans groot dat het om een lichte zoete wijn gaat, waarbij een deel van de druivensuiker zich niet heeft omgezet in alcohol. Boven 15,5% gaat het waarschijnlijk om een zwaardere zoete wijn van druiven met een ongewoon hoge suikerconcentratie, veelal een wijn die versterkt werd met alcohol.

Hoe hoger het alcoholpercentage,
hoe hoger de kans dat de wijn vol en krachtig zal zijn.
Hoe lager het alcoholpercentage,
hoe hoger de kans dat de wijn licht en fijn zal zijn.

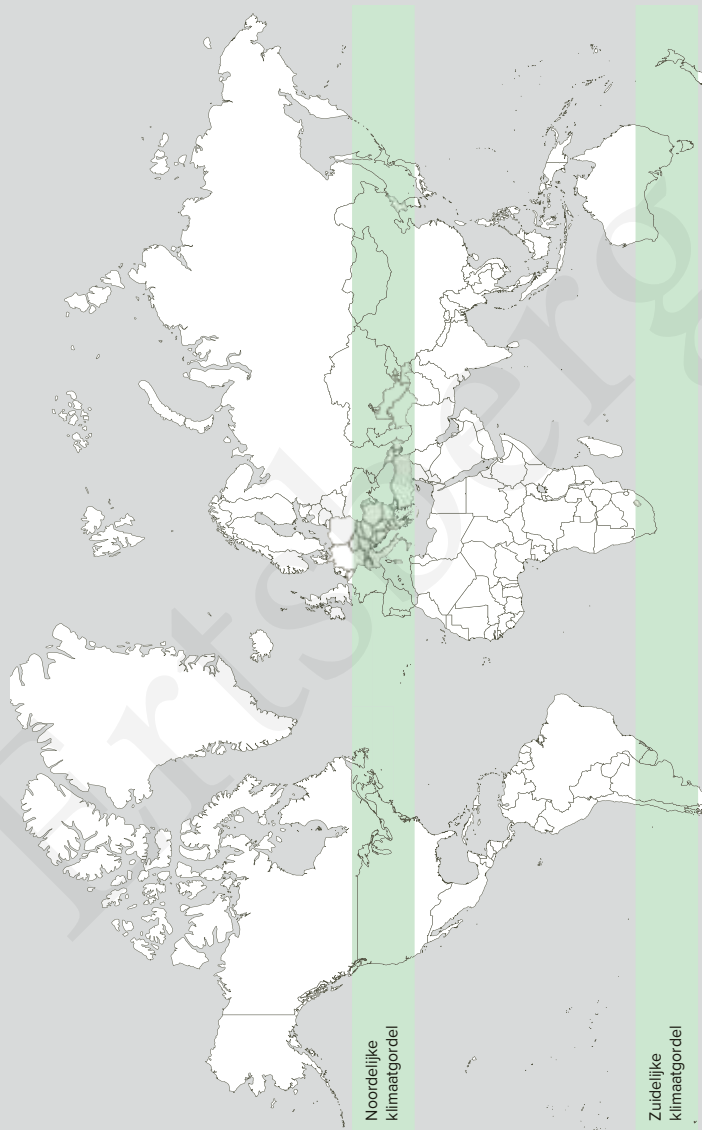


WIST JE DIT? In wijnen met een hoog alcoholpercentage kan de alcohol dominant aanwezig zijn in geur en smaak, gecombineerd met een branderige afdronk. Dat duidt op overrijpe druiven (met een overdosis suiker die zich heeft omgezet in alcohol), waardoor de wijn niet evenwichtig is.

3 *De herkomst*

- ▶ De kwaliteit en stijl van een wijn worden sterk bepaald door zijn herkomst, dat wil zeggen het land en/of de streek waar de druiven geteeld worden en de wijn gemaakt wordt. Een cruciale factor daarbij is het klimaat, dat voldoende warm (maar ook niet té warm) moet zijn om de druiven mooi rijp te laten worden.
- ▶ Als je dus weet uit welk land – en beter nog: uit welke streek – de wijn afkomstig is, weet je alweer een stuk meer over de wijn.





Het land waar de druiven en de wijn vandaan komen

- ▶ In het algemeen liggen wijnlanden in twee klimaatgordels die geschikt zijn voor kwalitatieve wijnbouw. Buiten die gordels is het ofwel te koud, ofwel te heet voor wijnbouw.
 - ▷ Noordelijke klimaatgordel (van west naar oost): Verenigde Staten, landen in West- en Oost-Europa, Midden-Oosten, China
 - ▷ Zuidelijke klimaatgordel (van west naar oost): Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië, Nieuw-Zeeland
- ▶ Het land staat vaak klein op het wijnetiket (of het achteretiket), geformuleerd als ‘Produit de France’, of in een andere taal naargelang van het land (bijvoorbeeld ‘Prodotto in Italia’) of in het Engels (bijvoorbeeld ‘Product of Spain’, ‘Wine of Australia’).
- ▶ Wijnen uit warme, zonnige landen zijn doorgaans voller, ronder en krachtiger, met meer alcohol, meer fruitig zoet en minder frisse zuren. Dat komt omdat de druiven daar makkelijker rijpen, meer suikers opbouwen en de wijnen dus meer alcohol hebben (omdat suiker tijdens de gisting omgezet wordt in alcohol). Het feit dat rijpe druiven zoeter en minder zuur zijn, weerspiegelt zich in de wijn.
- ▶ Wijnen uit koelere en minder zonnige landen zijn doorgaans fijner, eleganter en lichter, met minder alcohol, minder zoet en meer frisse zuren. Dat komt omdat de druiven daar trager rijpen (en in sommige jaren zelfs niet tot volle rijpheid komen). Daardoor zijn de druiven minder zoet en wat zuriger.
- ▶ Dit eerste onderscheid op basis van het klimaat geeft je al een eerste indruk over de te verwachten stijl van de wijn. Maar natuurlijk hebben veel landen zowel warme als koele streken.

Het is dan ook belangrijk om zo specifiek mogelijke informatie te weten te komen over de herkomst van de druiven en de wijn.

De streek waar de druiven en de wijn vandaan komen

- ▶ Die streek herken je aan de term ‘*appellation d’origine protégée*’ (AOP, vroeger AOC waarbij de C stond voor ‘*controlée*’), of een vertaling daarvan (zoals het Italiaanse ‘*denominazione di origine protetta*’ of het Spaanse ‘*denominación de origen protegida*’). Deze omschrijving geldt als hoogste kwaliteitscategorie voor de best gelegen streken, en voor wijnen die de regels van de streek in kwestie strikt volgen.
- ▶ Een andere herkomstbenaming is de ‘*indication géographique protégée*’ (IGP), of een vertaling daarvan (zoals ‘*indicazione geografica tipica*’). Die slaat op streken met een minder gunstige ligging, en waar de regels vaak minder strikt zijn. Hoewel: goede wijnbouwers kunnen IGP-wijnen maken die beter zijn dan AOP-wijnen.
- ▶ Doorgaans staat de naam van de streek dicht bij, net onder of net boven de term AOP of IGP, of zit hij erin verweven. Eventueel kan je de streek ook afleiden uit het adres van het wijndomein.
- ▶ Als de streek van herkomst behoort tot een overkoepelende streek die beter bekend is, kan die ook op het wijnetiket vermeld worden, zoals in ‘*Grand Vin de Bourgogne*’ of ‘*Grand Vin de Bordeaux*’.