

DE
Wijn
SCHEURKALENDER
2027

Voor de liefhebber, terrastijger
en ijverige spons

SJOERD KIST

SPECTRUM

Ontwerp omslag: Kees van 't Klooster
Opmaak: Pinta Grafische Producties
Illustraties: Karel Kammeijer

ISBN 978 90 00 40637 1
NUR 014

© 2026 Sjoerd Kist
© 2026 Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv, Amsterdam
Eerste druk, 2026

Spectrum maakt deel uit van Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.spectrumboeken.nl

 Spectrum Life

 spectrumboeken

 sjoerdkist

 sjoerdkist

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

ZATERDAG 2 JANUARI

ZONDAG 3 JANUARI

Quiz



BORDEAUX

De linkeroever van Bordeaux staat bekend om zijn cabernet sauvignon-gedomineerde wijnen. Welke bodemsoort speelt een belangrijke rol bij het succes van deze druif in onder andere Médoc en Pauillac?

- A Kalkrijke bodems
- B Grindbodems met goede drainage en warmteopslag
- C Bodems met hoge regenval
- D Zeer koele kleibodems

Check het antwoord op www.druif.nl

WOENSDAG 6 JANUARI

— *Zo probeer je wijn.* —



WAAROM MOET JE WIJN WALSEN?

Door een glas wijn voorzichtig rond te draaien komt er meer zuurstof bij de wijn. Daardoor komen aroma's makkelijker vrij en kun je ze beter ruiken. Vooral jonge wijnen openen zich vaak een beetje door te walsen. Je hoeft het glas trouwens niet wild rond te draaien. Zet het glas op tafel en maak kleine cirkels met de voet van het glas. Dat werkt vaak net zo goed.

MAANDAG 15 FEBRUARI

Hout in wijn



LANGE REIZEN

Deze week gaat het over hout. Of beter gezegd: houten vaten. Tegenwoordig gebruiken wijnmakers ze vooral om wijn te laten rijpen, maar dat begon eigenlijk heel praktisch. In de tijd dat schepen lange reizen maakten over zee namen ze vaak wijn mee aan boord. Water was namelijk moeilijk lang goed te houden, terwijl wijn veel stabiel bleef.

Na zo'n lange reis merkten mensen iets opvallends: de wijn smaakte aan het einde van de tocht vaak lekkerder dan aan het begin. Door de houten vaten was de wijn langzaam veranderd. Hij werd ronder, zachter en complexer. Zo ontdekten wijnmakers dat hout niet alleen handig was om wijn te vervoeren, maar ook om hem te verbeteren.

DINSDAG 6 APRIL

Wijngebied



HEMEL-EN-AARDE VALLEY

De Hemel-en-Aarde Valley ligt bij het plaatsje Hermanus aan de zuidkust van Zuid-Afrika. Het gebied ligt dicht bij de oceaan, waardoor het klimaat relatief koel blijft. Dat maakt het bijzonder geschikt voor druiven die goed gedijen in koelere omstandigheden. Vooral chardonnay en pinot noir doen het hier goed. Veel wijnen uit Hemel-en-Aarde hebben een frisse stijl met elegante fruitaroma's en levendige zuren. Daardoor wordt het gebied vaak vergeleken met koelere wijnregio's zoals Bourgogne.

MAANDAG 28 JUNI

— *Wijn & eten* —



Deze week duiken we in wijn en spijs. Het combineren van wijn en eten lijkt soms ingewikkeld, maar een paar simpele principes helpen al enorm. Een van de belangrijkste: zuur houdt van vet.

Denk bijvoorbeeld aan een frisse witte wijn bij een romige saus of bij een vette vis zoals zalm. Het zuur in de wijn werkt als een tegenwicht voor het vet en maakt het geheel frisser. Zonder die zuren kan een combinatie juist snel zwaar of log worden. Daarom werken wijnen met veel frisheid, zoals Riesling of Sauvignon Blanc, vaak zo goed aan tafel.