

**WIJNBOEK**  
VOOR FOODIES

Leesexemplaar

© 2023, Kristel Balcaen en Pelckmans Uitgevers nv  
pelckmans.be  
Brasschaatsteenweg 308, 2920 Kalmthout, België

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, op welke wijze ook, zonder de uitdrukkelijke voorafgaande en schriftelijke toestemming van de uitgever, behalve in geval van wettelijke uitzondering. Informatie over kopieerrechten en de wetgeving met betrekking tot de reproductie vindt u op [www.reprobel.be](http://www.reprobel.be).

All rights reserved. No part of this book may be reproduced, stored or made public by any means whatsoever, whether electronic or mechanical, without prior permission in writing from the publisher.

Omslagontwerp en vormgeving: Filip Coopman (Tinxz)  
Fotografie: Wout Hendrickx  
Styling foto's: Debby De Mangelaere (Les Filles Rouges)  
Overig beeldmateriaal: Kristel Balcaen (blz. 33, 122, 160, 179, 180)

D/2023/0055/297  
ISBN 978 90 289 7987 1  
NUR 440/447  
THEMA WBX

[pelckmans.be](http://pelckmans.be)



[facebook.com/pelckmans.be](https://facebook.com/pelckmans.be)



[twitter.com/Pelckmans\\_be](https://twitter.com/Pelckmans_be)



[instagram.com/pelckmans.be](https://instagram.com/pelckmans.be)

KRISTEL BALCAEN

WIJN  
BOEK

VOOR FOODIES

P E L C K M A N S



# INHOUD

VOORWOORD	7
INLEIDING	11
<b>DEEL 1 DE BASIS:</b>	
WAT JE ALS FOODIE MOET WETEN OVER WIJN	25
WAAR TER WERELD KUN JE WIJN MAKEN?	28
WIJN, WEER EN KLIMAAT	34
WAAR KOMEN WIJNAROMA'S VANDAAN?	49
DRUIVENRASSEN EN BLENDS	56
WIJNTYPES EN -KLEUREN	95
DUURZAAM, BIO, BIODYNAMISCH OF NATUUR?	110
GOEDE EN SLECHTE WIJN	115
BEWAREN EN SERVEREN	124
WIJNFOUTEN	139
WIJNKENNIS, EN WAT NU?	147
<b>DEEL 2 WIJN EN GERECHT:</b>	
DE 3-STAPPENMETHODE	151
IN DEN BEGINNE ...	151
DE 3-STAPPENMETHODE	154
ANALYSEER JE WIJN: ÉÉN, TWEE, DRIE ... WIJNSTIJLEN	155
ANALYSEER JE GERECHT	202
PERFECTIONEER JE PAIRING: AROMABRUGGEN	
TUSSEN WIJN EN GERECHT	225
PERFECTE PAIRINGS	276
ZIN IN MEER?	279
DANKWOORD	283
BRONNEN / AANBEVOLEN LITERATUUR	287



# VOORWOORD

GIDO VAN IMSCHOOT



**L**ang geleden, toen ik mijn eerste stappen zette in de wijde wijnwereld, was alles heel eenvoudig. Er was bijna uitsluitend Franse wijn, je dronk witte wijn bij vis en rode wijn bij vlees. Rosé was een verwaarloosbaar product en schuimwijnen waren vrij zuur en nog niet zo populair als vandaag. In dertig jaar tijd is veel veranderd in het wijnlandschap. Ondertussen reizen we de wereld rond, proeven we wijnen van onbekende druiven en genieten we van de plaatselijke keuken. Ook hier bij ons wordt het culinair landschap steeds kleurrijker, en dit is een uitdaging voor de wijnliefhebber. Probeer in dit complexe aanbod maar eens je weg te vinden en de juiste wijn te kiezen.

Sinds de millenniumovergang is de wijnwereld nog complexer geworden. Over heel de wereld nam (en neemt) een nieuwe, goedgevormde generatie het roer over. Ze hebben andere ambities dan hun voorgangers. Ze zijn kwaliteitsbewust en creatief. De tijd dat wijnen uit eenzelfde regio op elkaar leken, is definitief voorbij. De wijnboeren van vandaag willen wijnen produceren met een eigen identiteit. Er is ook een groeiende aandacht voor natuurvriendelijke en biologische wijnbouw. Overal wordt geëxperimenteerd met druiven, blends en vinificatiewijzen. In de kelders zien we het gebruik van nieuwe eiken vaten verminderen en plaatsmaken voor amfora's en andere recipiënten. Het maakt de uitdaging voor de wijnliefhebber nog groter.

## WIJN & FOOD, EEN ONONTGONNEN TERREIN

In mijn leefwereld is de match tussen wijn en gerecht een permanent aandachtspunt. Zo liggen in mijn kast tientallen kleine zwarte boekjes met proefnotities van vele jaren ver. Ik kan er geen afstand van doen; ze zijn als het ware mijn wijngeheugen. Hoeveel wijnen heb ik geproefd in de laatste dertig jaar? De klei-noden doorbladeren maakt mij instant gelukkig. Ze laten me heerlijke culinaire ervaringen herbeleven. Sommige sublieme combinaties van wijn met een gerecht herinner ik me zo levendig, dat ik er nostalgisch van word. Een goede harmonie geeft een gevoel van welbehagen.

Veel wijnvrienden dromen van goede combinaties en experimenteren volop, maar soms ontbreekt voldoende basiskennis. Zelfs ervaren wijnkenners breken zich vaak het hoofd over de juiste combinatie. We hebben de voorbije decennia veel kennis verworven over de geschiedenis van wijn, over wijnstreken, domeinen en oogstjaren. Maar bij de zoektocht naar een goede match tussen wijn en gerecht valt er nog veel te ontdekken.

Een jonge sommelier zuchtte onlangs dat het immense aanbod aan wijn uit de hele wereld en de complexe variatie aan smaken en geuren uit de (wereld)keuken zo moeilijk te combineren zijn. 'Hoe vind ik in dit labyrint mijn weg?' vroeg hij zich af. Het klopt dat onze 'dagelijkse kost' een mondiaal gebeuren is geworden. In onze koelkast liggen groenten met vreemde namen, we starten de dag met exotisch fruit en pimpen onze gerechten met kruiden en specerijen. Zeker de laatste twintig jaar hebben onze eetgewoonten een ware metamorfose ondergaan. We leerden de moleculaire technieken kennen, die de culinaire wereld op zijn kop zetten. Nieuwe structuren, vormen en smaken verrijken onze gerechten. Daarop volgde een terugkeer naar de terroirkeuken. Het eten van vandaag is lichter, puurder, met veel oog voor groenten en kruiden, wat weer nieuwe mogelijkheden biedt voor food-en-wijnpairing. Ik hoor het bij veel vrienden in mijn omgeving: het combineren van wijn met gerechten is een van de boeiendste en meest uitdagende aspecten van wijn. Het houdt wijnliefhebbers bezig, en velen onder hen zoeken een houvast. De complexiteit van de hedendaagse keuken zorgt voor keuzestress.

Daarom is dit boek van Kristel een fantastische hulplijn. Wat een heerlijk en leerzaam boek. Elke wijnliefhebber, ervaren of minder ervaren, zal het met plezier ontdekken. Het nodigt uit om te experimenteren en op ontdekkingsreis te gaan. In het eerste deel legt Kristel feilloos uit dat iedereen een wijnproever kan wor-



den. Geuren en smaken herkennen, kun je leren. Dat is een hele geruststelling. Het is de basis voor een goede wijn-en-foodpairing. Verder leer ik mijn eigen temperamentvolle 'totemdruif' kennen. In het tweede deel maak ik kennis met aroma's en smaken en de befaamde aromabruggen. Dit boek is aantrekkelijk en overzichtelijk, met een duidelijke structuur, inhoudelijk goed onderbouwd en toegankelijk geschreven in een sprekende taal. Je vindt talrijke tools om combinaties van gerechten met wijn of omgekeerd, te kaderen, te begrijpen en toe te passen. Je leert de '3-stappenmethode' kennen en het verschil tussen 'chef style' en 'somm style'. Dat brengt je tot nieuwe en uitdagende combinaties. Zowel wijnliefhebbers als professionelen kunnen meer dan ooit met dit inspirerende boek aan de slag.

Bravo, Kristel!



# INLEIDING

## WAAROM DIT BOEK?



**I**k ben nooit naar een appelschool geweest, en heb ook geen diploma als peersommelier. Toch weet ik dat ik schone van Boskoop verkies boven granny smith, en liever doyennéperen lust dan conference. En dat vinden we normaal, want bij de meeste dranken en voedingsproducten vertrouwen we op onze smaak om te beslissen wat we lekker vinden.

Voor wijn ligt dit anders. Op de een of andere manier zijn we er in de wijnwereld in geslaagd om ons kernproduct, gegist druivensap, te omringen met elitisme en mystiek. Daardoor hechten wijnliefhebbers soms meer waarde aan scores en beoordelingen door anderen, dan aan wat hun eigen zintuigen hun vertellen.

De wereld van wijn kan intimiderend overkomen. Wijn is een complex, divers product en bovendien zijn wijn proeven of wijnpairing geen exacte wetenschappen, al zouden we dat misschien wel willen. Om te proeven gebruik je namelijk je zintuigen, je kennis, je inbeeldings- en oordeelsvermogen, en die zijn allemaal sterk individueel — én niet perfect. Weet dat er net daardoor ook bij ervaren wijnmensen onderliggende onzekerheid bestaat. En die kan een voedingsbodem gaan vormen voor pretenderen en aanstellerij. We zien het af en toe: in restaurants, in wijnopleidingen, op wijnwedstrijden en proeverijen worden met luide stem allerlei beweringen de wereld in geslingerd. Maar die komen niet

altijd overeen met wat zich effectief in het glas bevindt. Dus laat je daardoor niet intimideren. Vertrouw op wat je eigen zintuigen je vertellen en op wat je zelf lekker vindt.

Gelukkig zijn er hoofdzakelijk positieve facetten aan de wijnwereld. Het is een immens boeiende omgeving die, net als de wijn zelf, voortdurend in evolutie is. Hierdoor vind je wijnkenners en -liefhebbers in alle mooie kleuren, maten en soorten van de mensheid. De meesten onder hen zijn warmhartige levensgenieters, die houden van lekker eten en drinken en die openstaan voor afwisseling en nieuwe ontdekkingen. Kortom, een heerlijke biotoop waarin foodies, gewapend met voldoende kennis en gezond zelfvertrouwen, zich perfect thuis kunnen voelen.

En dat is nu precies het doel van dit boek: stap voor stap je kennis over wijn vergroten en versterken. Daarbij doe ik een beroep op je liefde voor lekker eten en je eigen ervaringen aan tafel, in de tuin of in de keuken. Dat wordt de leidraad om onduidelijkheden of onzekerheden rond wijn een voor een op te lossen.

Wijn en eten zijn namelijk nauw met elkaar verbonden, waardoor gepassioneerde foodies, (hobby)koks, tuiniers en reislustigen extra troeven bezitten voor het proeven en inschatten van wijn. Goedgetrainde smaakpapillen, bijvoorbeeld, en een uitgebreide mentale bibliotheek van smaken, geuren en kennis over seizoenen, klimaten, gerechten uit verschillende landen, ingrediënten en smaakcombinaties. Vanuit die startpositie neem ik je mee langs de belangrijkste kenmerken van wijn, via wijnaroma's, wijntypes en -stijlen, hoe ze ontstaan en waar ter wereld ze gemaakt worden. Ik richt tussendoor ook even de schijnwerpers op de meest *food-friendly* wijndruiven, op klassieke wijn- en gerechtcombinaties en waarom ze zo goed werken. En dat alles rijkelijk geïllustreerd met weetjes en praktische tips.

Als kers op de taart — of snuifje zout op je bord — verkennen we daarna het inspirerende rijk van wijnaroma's en smaakcomponenten bij wijn en gerecht. Want wijn- en spijscombinaties werken in twee richtingen: je kunt de perfecte wijn zoeken bij een bestaand gerecht, maar je kunt ook je gerecht bijsturen om het nog beter bij een bepaalde wijn te doen passen.

Kortom, dit boek bevat de essentiële kennis en inzichten om je vol vertrouwen in de wereld van wijn en wijn-en-foodpairing te begeven. Van daaruit kun je verder nieuwe wijnen, regio's en combinaties verkennen, en je familie, vrienden of klanten blijven verwennen met verrassende creaties en combinaties.



*Wijn is een van de meest fascinerende en veelzijdige dranken op onze planeet, en maakt deel uit van onze cultuur én van de wereldgeschiedenis. Archeologische vondsten tonen aan dat er meer dan 8000 jaar geleden al wijn gemaakt werd in wat nu Georgië is, en ook in China, Iran, Sicilië, Griekenland en de Balkan gaat de wijnbouw vele duizenden jaren terug. Wijn speelde er een belangrijke rol in handel, in ceremonies en in het dagelijks leven.*

*Een tip voor wie houdt van geschiedenis: van het Georgische druivenras rkatsiteli, waarvan zaden gevonden zijn die teruggaan tot het jaar 3000 voor onze tijdrekening, worden nu nog steeds wijnen gemaakt. Vaak gegist op de traditionele manier in de typische 'qvevri': in de grond ingegraven, eivormige amforen uit aardewerk waarin 8000 jaar geleden al wijn gemaakt en bewaard werd. Goed nieuws dus voor wie graag een indruk wil krijgen hoe de wijn proefde die onze verre voorouders dronken. Georgische wijnen zijn vlot verkrijgbaar bij verschillende gespecialiseerde wijnhandelaars in België en Nederland, en je kunt ze op veel plaatsen ook online bestellen.*

## MIJN WIJNAVONTUUR

Zelf ben ik het beste bewijs dat je niet in een grote wijn- of horecafamilie moet geboren zijn om je weg te vinden in wijn. Bij ons thuis kwam er zelden alcohol op tafel. Mijn vader dronk wel eens een pilsje bij het eten, en mijn grootvader maakte kriecken op jenever — naast een lichtere versie op wijn waarvan wij als kind mochten nippen. Maar dat was het zowat.

Wel heb ik thuis goed en gezond leren eten, want mijn ouders hadden een grote moestuin. Eerlijkheidshalve, als kind had ik daar een grondige hekel aan, want we moesten vaak een handje helpen: boontjes plukken, erwtjes doppen, aardappelen rapen, wortels en schorseneren schrapen tot onze vingers ervan kleurden, appelen schillen voor appelmoes of peren om op te leggen, komkommers in schijfjes snijden om te pekelen, en nog veel meer. Bovendien wil een moestuin ook zeggen dat je groenten en fruit vooral eet tijdens hun seizoen, tot ze je oren uitkomen. Ironisch genoeg, ondanks het vele foeteren in mijn tumultueuze tienerjaren, ben ik mijn ouders daar nu onbeschrijflijk dankbaar voor. Want ik

heb van kindsbeen af meegekregen hoe verse groenten, fruit en kruiden groeien, rijpen, ruiken en smaken, en dat komt me nu nog elke dag van pas.

Mijn eerste kennismaking met wijn kwam er dankzij ‘nonkel Dré’, mijn peetoom. Hij ging elke zomer op reis naar Frankrijk, en kocht daar bij wijnboeren kleine vaatjes. Achteraf hielpen mijn grote broer, mijn kleine zus en ik om die af te tappen en op flessen te trekken. Heerlijk vond ik dat. Omgeven door kelderstof en spetters rode wijn fantaseerde ik dat ik ondergronds in een zuiders wijndomein aan het werk was — een radertje in het grote verhaal van wijnstok tot fles.

In mijn studententijd kreeg ik mijn eerste fles wijn cadeau. Een Chileense Gato Negro (‘zwarte kat’) was dat, meegebracht door een vriend voor wie ik ging koken op kot. Ik had geen benul van wijnregio’s of druivenrassen, maar als kattenliefhebber werd dit meteen de huiswijn in ons studentenhuis.

Na mijn studies kwam ik in een boekenwinkel terecht — een gevaarlijke plek voor een boekenwurm zoals ik. Dan maakte ik de overstap naar het hoger onderwijs. Daar werd ik al snel bevriend met een geniale ingenieur-cum-renaissance-man, een knappe collega die ook van wijn bleek te houden en met wie ik ondertussen al bijna twintig jaar mijn leven mag delen. Samen volgden we vijf avonden ‘wijn leren proeven’, maar voor de volwaardige sommelieropleiding die daarop volgde, hadden we door onze drukke jobs toen geen tijd. Dus werd dat op de lange baan geschoven.

Tot in het voorjaar van 2012 mijn vader onverwacht stierf, op de veel te jonge leeftijd van 65. Dat was voor mij de spreekwoordelijke schop onder mijn kont en ik besloot niet langer uit te stellen wat ik echt wou doen. Na de zomer startten we in het eerste jaar Sommelier-Conseil, een traject dat drie jaar later eindigde aan de Université du Vin in Suze-la-Rousse, in de mooie Rhônevallei. Aansluitend behaalden we Level 3 van de internationaal gerenommeerde WSET-opleiding (Wine and Spirit Education Trust).

Ondertussen had ik via een vriendin ook de wijnapp Vivino leren kennen, die toen pas in zijn kinderschoenen stond, maar een groeiende community van wijnliefhebbers uit de hele wereld samenbracht. Initieel gebruikte ik de app vooral om bij te houden welke wijnen ik gedronken had, maar hoe meer notities ik maakte, hoe uitgebreider ze werden en hoe leuker ik het vond. Uiteindelijk schreef ik meer dan 2000 proefnotities op Vivino en stond er enkele jaren als *featured user* op nummer één in België. Door tijdsgebrek en wijzigingen aan de

app ben ik ermee gestopt, maar ik kijk erop terug met een warm gevoel: ik heb er een stuk mijn eigen stem en stijl in wijn gevonden, en er fijne wijnmensen uit alle mogelijke landen leren kennen. Met velen ben ik nog steeds bevriend, en als werk- en andere trips ons bij elkaar in de buurt brengen, spreken we nog regelmatig af om te klinken op ‘de goeie ouwe tijd’.

Ik moet wel toegeven dat het, ondanks de wijnopleidingen, de groeiende erkenning en mijn passie voor eten en drinken, een hele tijd geduurd heeft vooraleer ik me als een vis in het water voelde in de wijnwereld. Ik kookte graag en ging regelmatig uit eten, maar had als buitenstaander weinig connectie met de professionele en de commerciële kant van wijn. Dat laatste is ondertussen sterk veranderd, maar ik ben en blijf vooral een lesgever en een verhalenverteller. Ik hou er enorm van om mensen iets bij te brengen en hen te inspireren om dingen zelf verder uit te zoeken. Dus was een bijberoep als wijndocent en wijnschrijver de logische volgende stap. Enkele jaren later, naarmate mijn ervaring en zelfvertrouwen groeiden, ging ik ook als wijnconsulent aan de slag. Stap voor stap bijleren en aan de weg timmeren: dat is tot op vandaag nog steeds mijn aanpak.

In 2017 kwam mijn wijnavontuur onverwacht in een stroomversnelling terecht. Op een avond had ik Peter Doomen aan de lijn, wijnkenner, auteur en Belgisch champagneambassadeur van het jaar 2013. We hadden het uiteraard over champagne, en achteraf vroeg ik me af — ik ben zelf een groot champagneliefhebber — hoe iemand nu precies champagneambassadeur kon worden. Zo kwam ik uit bij de jaarlijkse wedstrijd van het Comité Champagne, de overkoepelende organisatie van de champagnehuizen en -wijnbouwers. Die organiseerden jaarlijks een *Concours des Ambassadeurs du Champagne*, in negen Europese landen, waaronder België. En ik had nog precies twee weken om mijn kandidatuur in te dienen — inclusief antwoorden op een reeks technische vragen over *dosage* en *dégorgement*, het thema van dat jaar. Niets te verliezen, dacht ik, en ik besloot er volop voor te gaan, overtuigd dat ik geen schijn van kans maakte maar veel zou bijleren van de ervaring. En wie weet, misschien in een verre toekomst?

Als gevolg van die beslissing was mijn zomer van 2017 volledig gewijd aan het studeren — en proeven — van champagne. De streek, de wijn, de stijlen, de producenten. Een prijzige opgave, maar zeker geen straf. En het loonde, want ik was bij de laatste drie kandidaten voor de Belgische titel. Daar kon ik de jury overtuigen van mijn liefde voor — en ondertussen ook sterk uitgebreide kennis van — champagne. In het najaar mocht ik als Belgische kandidaat naar Épernay om ons land te vertegenwoordigen op de Europese finale. Ook daar was ik de un-

derdog, tussen topsommeliers, oenologen,<sup>1</sup> gespecialiseerde wijnhandelaars en ervaren wijndocenten, maar dat heeft me alleen maar harder gemotiveerd. Een week later keerde ik, apetrots maar behoorlijk overdonderd, naar huis met de zilveren medaille (eigenlijk een zilveren champagnekoeler), een mooie collectie champagnes en enkele nieuwe wijnvrienden voor het leven.

Plots stond ik in de pers, en op de (wijn)kaart. Toen ik het jaar erna verkozen werd tot Wine Lady of the Year, ging de bal helemaal aan het rollen en kwamen er steeds meer opdrachten en kansen mijn richting uit, waarop ik meestal enthousiast ja zei. En dat heeft me geleid tot waar ik nu sta: wat ouder en wijzer, best wel trots op wat ik de voorbije tien jaar gerealiseerd heb, maar ook heel bewust dat er over wijn altijd veel meer te leren valt. Naast lesgeven in verschillende wijnopleidingen, workshops en lezingen voor bedrijven, verenigingen en particulieren, schrijven over wijn (en gerecht) voor Nederlandstalige en Engelse publicaties, op mijn blog Wine and Words en op sociale media, werk ik ook als onafhankelijk consulent voor particulieren, bedrijven en evenementen. Ik ben daarnaast blijven studeren, waaronder een opleiding fotografie en het WSET Level 4 Diploma in Wines, waarvoor ik onlangs twee mooie internationale prijzen mocht ontvangen. En de voorbije jaren viel me ook de eer te beurt om geïntroniseerd te worden in verschillende prestigieuze historische wijnorganisaties: als Dame Chevalier in de Ordre des Coteaux de Champagne, als Ambassadeur in de Archiconfrérie Saint-Vincent de la Champagne, en als Chevalier in de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rhône.

Wat de toekomst brengt? Hopelijk haal ik op een dag de felbegeerde titel van Master of Wine. Zo ziet alvast de droom eruit — en het plan. Maar nu eerst: dit boek, dat — net zoals de schrijfster ervan — een lange weg heeft afgelegd. En hopelijk mogen er nog vele boeken volgen, want ik barst nog van de ideeën, en de geesting om ze tot leven te brengen.

---

1 Een oenoloog (spreek uit: *eu-noo-loog*) is een specialist in het wijnmaakproces. Oenologie is de wetenschappelijke studie van wijn en wijn maken, en heeft op die manier raakvlakken met studies in chemie/biochemie, landbouwwetenschappen, (micro)biologie, maar ook met milieu- en voedingswetenschappen, en indirect met bedrijfswetenschappen en economie. In sommige kringen wordt de term 'oenoloog' gebruikt als synoniem voor wijnkenner, sommelier of wijnproever, maar dat is eigenlijk niet correct.





## WIJN PROEVEN IS SUBJECTIEF

Als het kronkelende pad van mijn wijnavonturen en de vele lessen en workshops die ik ondertussen gegeven heb, me van iets overtuigd hebben, is het wel dit: iedereen kan wijn leren proeven en er steeds beter in worden. Maar tegelijk geldt: hoeveel opleiding en ervaring je ook achter de kiezen hebt, wijn proeven blijft voor een stuk subjectief.

Daarom zijn, naast basiskennis over wijnbouw, wijn maken en de verschillende wijnstijlen, ook eerlijkheid en bescheidenheid belangrijk bij dit leerproces. Wie doet alsof hij alles weet over wijn, houdt zichzelf — en anderen — voor de gek. Kennis, opleiding en ervaring spelen uiteraard een rol, maar ze garanderen niet dat je altijd juist bent. Er is bovendien op veel vlakken meer dan één waarheid in wijn. Want proeven gebeurt in onze hersenen, via onze zintuigen en gekleurd door onze ervaringen — en die zijn erg individueel.

Daar komt bij dat zowel de hersenen als de zintuigen beïnvloed en misleid kunnen worden. Velen onder ons hebben het al meegemaakt: een wijn waarvan je genoten hebt op een zonovergoten terras met uitzicht over de Middellandse Zee, smaakt thuis toch anders. Of wijn die je kocht op vakantie bij een wijndomein, verleid door het idyllische landschap, het schattige huisdier of de mooie ogen van de wijnbouwer (m/v/x), roept bij jou achteraf wel warme herinneringen op, maar je tafelenoten zijn merkbaar minder enthousiast.

Bij het proeven nemen onze hersenen namelijk ook andere factoren uit de omgeving én uit onze gemoedsgesteldheid mee in de beoordeling, zoals licht, geur en omgevingsgeluiden, hoe mooi we het landschap of de ruimte vinden, onze relatie met het gezelschap, of we honger hebben of niet, hoe we ons in het algemeen voelen en allerlei herinneringen. Ook wat we verwachten van de wijn, de producent, de handelaar, de jaargang en die bepaalde prijsklasse hebben een invloed op onze ervaring. Niet voor niets wordt onder wijnproevers het 'blind proeven' (waar je geen informatie hebt over de wijn in het glas) vaak de ultieme les in nederigheid genoemd.



### **Is duurdere wijn beter?**

*Dat hangt ervan af hoe je 'beter' definieert, en daarop kom ik verder in dit boek nog uitgebreid terug. Maar van duurdere wijn lijkt men alleszins meer te genieten – zeker wanneer men zich bewust is van de prijs.*

*Onderzoek heeft namelijk aangetoond dat wanneer proefpersonen wijnen proeven met een verschillend prijskaartje, ze bij de duurdere wijnen vaker rapporteren dat die beter smaken. Ook als het eigenlijk meerdere keren om dezelfde wijn gaat. Dat wordt bevestigd door studies met hersenscans, die tonen dat er bij de wijnen met een zogezegd hogere prijs meer genotscentra in de hersenen van de proefpersonen geactiveerd worden, zowel vóór als tijdens het proeven. Dit illustreert dat je van duurdere wijnen niet alleen meer plezier verwacht, maar ook effectief meer geniet bij het drinken.*

*De moraal van het verhaal: wanneer je een wijn objectief wilt beoordelen, is het beter dat je niet weet om welke wijn het gaat, zodat je verwachtingen je beoordeling niet beïnvloeden. Dit noemt men 'blind proeven', als je niet weet welke wijn je in het glas krijgt, en 'dubbelblind proeven', als ook het thema van de proeverij niet gekend is en je helemaal geen idee hebt welke wijnen zouden kunnen geschonken worden. Maar weet ook: wanneer je een dure wijn op tafel zet, en je wilt dat je gasten er ten volle van genieten, is het beter om de fles net niet blind te serveren, en bij voorkeur met wat theater ...*

Training en ervaring, net als een rustige, neutrale proefomgeving, kunnen de impact van deze beïnvloedende factoren verminderen. Maar het is een illusie om te denken dat we als mens volledig onafhankelijk en objectief kunnen proeven, of dat we een wijn op elk moment exact hetzelfde zullen beoordelen. En eigenlijk is dat positief, want zo valt de onrealistische stress om altijd perfect of juist te moeten zijn van onze schouders. Dan kunnen we ons concentreren op het leerproces, waarbij we weliswaar streven naar consistentie, maar vooral ook naar eerlijke, authentieke ervaringen, die we kunnen delen met collega's, klanten, vrienden en andere liefhebbers van het goede leven.

## WIJN PROEVEN KUN JE LEREN

Goed nieuws: wijn proeven kun je leren! Hoe meer je bewust en aandachtig proeft, en je waarnemingen probeert te vatten in passende woorden om de ervaring te delen, hoe beter je hierin wordt. Zowel in het detecteren van de geuren in je glas, als in — en dat blijkt vaak het moeilijkst — het herkennen en benoemen ervan.

We denken vaak dat geur en smaak fysieke eigenschappen zijn van ons voedsel, die wij gewoon registreren. En uiteraard begint ruiken en proeven met de chemische moleculen die zich in ons voedsel bevinden, en eruit vrijkomen. Maar de werking van de zintuigen is veel complexer dan enkel een fysiek proces, en de belangrijkste stappen gebeuren niet in de neus of op de tong, maar in onze hersenpan.

Zoals kleur een interpretatie is door de hersenen, op basis van de verschillende golflengtes van licht die door onze ogen opgevangen worden, zo worden ook geur en smaak gecreëerd in het brein. Wanneer geur- en smaakmoleculen de receptoren in je neus en mond bereiken, veroorzaken ze activiteit in de hersenen — mentale geurbeelden, als het ware. Die geurbeelden worden aangevuld met informatie die van je andere zintuigen komt, zoals tast en temperatuur, en afgetoetst aan de informatie die al in je geheugen zit. Dankzij patroonherkenning identificeer je de binnengekomen informatie als geuren en smaken die je al kent. Dit proces is vergelijkbaar met hoe je gezichten herkent wanneer je bekenden tegenkomt: je hersenen zoeken patronen in de combinatie van gelaatstrekken, en houden daarbij rekening met andere factoren, zoals kleding, hoe de persoon beweegt, de waarschijnlijkheid dat die persoon zich op die plaats bevindt, en nog veel meer. Hoe vaker we iemand in een bepaalde context ontmoeten, des te vlotter we hem of haar herkennen. En hetzelfde geldt voor geuren en smaken.

Mensen zijn van nature in staat om meer dan 10.000 verschillende geurpatronen te onderscheiden. Maar dat wil niet zeggen dat we die ook allemaal kunnen benoemen. Om een echt goede proever te worden is het allereerst noodzakelijk om veel aroma's te kennen. Op die manier heb je in je hoofd een uitgebreide bibliotheek van geuren en smaken die je daarna kunt identificeren in wijn of gerecht. Dit is goed nieuws voor chefs, foodies, tuiniers en enthousiaste snuffelaars, want die zijn door ervaring vertrouwd met een groot deel van de aroma's die je ook in wijnen terugvindt. Denk maar aan allerlei soorten fruit, groenten, noten, kruiden, specerijen en bloemen, en aan verschillende houtsoorten en aardse, dierlijke, chemische of minerale geuren.

Het basisgereedschap om een prima wijnproever te worden is bij iedereen ruimschoots aanwezig: de zintuigen, hersenen, en een inwendige mentale bibliotheek van geuren, smaken en ervaringen. Die kun je bovendien voortdurend uitbreiden, volgens je eigen behoefte en aan je eigen tempo. En qua wijnkennis helpt dit boek je meteen een flink stuk op weg.

## STARTPUNT: WIJN OF GERECHT?

Stel jezelf eens de vraag: wanneer je thuis of op restaurant wijn bij het eten drinkt, wat kies je eerst: het eten of de wijn? Ben jij iemand die eerst beslist wat je wilt eten, en vervolgens een fles neemt die daarbij past? Of bepaal je eerst in welke wijn je zin hebt, en dan pas wat je erbij gaat klaarmaken of bestellen?

Bij mij kan dat variëren, maar ik moet toegeven dat ik vaak vertrek vanuit de wijn. ‘Sommelier style’ of ‘**somm style**’, noem ik dat dan: je vertrekt van een wijn die past bij je stemming, het seizoen, het weer of het gezelschap, en beslist daarna welk gerecht daar het best bij aansluit.

Wanneer ik bovenstaande vraag stel tijdens workshops en lezingen, blijken de meeste mensen te vertrekken vanuit het eten. Ze kiezen een gerecht van het menu, of een recept op basis van de ingrediënten in de koelkast, en dat bepaalt welke wijn ze opendoen. Dit noem ik ‘**chef style**’, waarbij de ingrediënten en bereiding van het gerecht bepalen wat je erbij drinkt. Bij ons in huis wordt deze methode vooral toegepast in drukke periodes, wanneer het nodig is om te toveren met de restjes in de koel- en voorraadkast. Uiteraard altijd in combinatie met wat op dat moment groeit in de kruidenpotten en de moestuin.

De volgende hoofdstukken helpen je zowel bij de ‘somm-’ als de ‘chef-’aanpak, want eens je de basisinzichten voor wijn onder de knie hebt, kun je smaken en pairingmogelijkheden beter inschatten, zelfs voor je de fles openmaakt.

Leesexemplaar



# DEEL 1





# DE BASIS:

## WAT JE ALS FOODIE MOET WETEN OVER WIJN



**I**n dit hoofdstuk geef ik de noodzakelijke wijnkennis mee om je als foodie vol vertrouwen in de wijnwereld te begeven. Deze inzichten vormen tevens de basis voor mijn 3-stappenmethode voor food-en-wijnpairing, die ik uitgebreid toelicht in het tweede deel van dit boek.

Heb je al veel over wijn gelezen, of intensieve wijnopleidingen gevolgd, dan zal veel informatie in deel één je bekend voorkomen. Maar overlees het minstens even diagonaal, want ik ontkracht er enkele hardnekkige mythes. Bovendien komen de onderdelen over groeicondities, wijnaroma's en kwaliteitscriteria in veel cursussen of literatuur maar beperkt aan bod, terwijl ze essentieel zijn voor mijn aanpak van wijn en gerecht.

Zijn dit daarentegen je eerste stappen, dan wil ik je warm welkom heten in de boeiende wijnwereld. Onderschat vooral niet hoeveel kennis je als foodie al hebt over seizoenen, natuurlijke ingrediënten en bereidingswijzen; of over geuren en smaken en hoe je ze in evenwicht brengt. Deze schatkist van informatie komt je goed van pas bij het verkennen van wijn, en je kunt ze tijdens dit zinnenstrelend leerproces blijven bijvullen.

We vliegen er meteen in met de factoren die beïnvloeden waar je druiven kunt laten groeien en rijpen, welke invloed dit heeft op wijnaroma's, smaken en stijlen, welke druivenrassen en wijntypes een belangrijke rol spelen bij foodpairing, en wat hun typische kenmerken zijn. Verder bevat dit hoofdstuk veel praktische informatie over hoe wijn gemaakt wordt, over kwaliteitsverschillen, wijnfouten en hoe je wijn het best kunt serveren en bewaren. *Enjoy the ride!*



# WAAR TER WERELD KUN JE WIJN MAKEN?

Als wij honger of dorst hebben, kunnen we eten of drinken halen. Als we het koud hebben, lopen we naar de kast en nemen een trui; en bij felle zon zetten we een pet of een hoed op, of verplaatsen we ons naar de schaduw. Planten daarentegen zitten met hun wortels vast in de grond. Daardoor zijn ze, om goed te kunnen groeien en hun vruchten te kunnen rijpen, afhankelijk van de **groeiconditie**s op hun standplaats, van **omgevingsinvloeden** en van de eventuele **zorg** door telers.

Wijnstokken en wijndruiven doen het van nature het best in **gematigde, niet-extreme klimaten**:

1. waar het niet te koud is maar ook niet overdreven warm;
2. waar de zon voldoende schijnt, maar ook niet te veel en te hard;
3. waar genoeg water en voedingsstoffen aanwezig zijn voor de planten om te overleven en te groeien, maar niet zoveel dat de wijnstok een overvloedig bladerdek blijft aanmaken. Te veel bladgroei zorgt namelijk voor een dichte loofwand, met meer schaduw en minder luchtcirculatie, wat het rijpen van druiven kan bemoeilijken en een voedingsbodem kan vormen voor ziekten.

Het kweken van druiven is op veel punten vergelijkbaar met het kweken van tomaten. De wijnstok is oorspronkelijk een houtige klimplant of liaan, die de neiging heeft om sterk te groeien, veel loof aan te maken, zeker als hij op vruchtbare bodems staat, en een heleboel vruchten te produceren. Net zoals bij verschillende tomatenrassen is het daarom belangrijk om de plant goed te ondersteunen, zijn vegetatieve groei binnen de perken te houden, en maar een beperkt aantal trossen per plant over te laten. Op die manier kunnen de vruchten goed rijpen en voldoende smaak opbouwen.

Ook qua ideale weersomstandigheden en klimaatzones zijn er gelijkenissen. In erg **koude streken** met weinig zonneschijn groeien wijnstokken — net zoals tomaten en andere vruchtdragende planten — minder goed, want zonlicht is noodzakelijk voor de fotosynthese bij planten. Ook worden de vruchten er niet voldoende rijp, waardoor ze zuur blijven, niet al hun aroma- en smaakcomponenten ten volle ontwikkelen, en de druivenschillen en -pitten veel bittere stoffen bevatten. Niet meteen de ideale grondstof om een lekkere wijn mee te