



# WIJNKENNIS 1

# COLOFON

Boom beroepsonderwijs  
info@boomberoepsonderwijs.nl  
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteurs: Michiel van Tuil en Cornelia de Ruiter

Inhoudelijke redactie: Boom beroepsonderwijs

Afbeeldingen: Massimo Santi/Shutterstock.com, Demetris Armanides/Shutterstock.com, Jo Jones/Shutterstock.com, Simona Bottone/Shutterstock.com, katuka/Shutterstock.com, Andrea Bonfanti/Shutterstock.com, yhelfman/Shutterstock.com, Marilia Martins/Shutterstock.com, CEXM/Shutterstock.com, lkonya/Shutterstock.com, Alex Boxall/Shutterstock.com, LongJon/Shutterstock.com, Illustratie 'I colori dei vini' created by Michele Moresi - [www.michelemoresi.be](http://www.michelemoresi.be)

Titel: Wijnkennis 1

ISBN: 978 90 3724 831 9, maakt deel uit van pakket 978 90 3724 650 6

Eerste druk/eerste oplage  
© Boom beroepsonderwijs 2020

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht ([www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties, Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, [www.stichting-uvo.nl](http://www.stichting-uvo.nl).)


De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom beroepsonderwijs, te vinden op [www.boomberoepsonderwijs.nl](http://www.boomberoepsonderwijs.nl)

# INHOUDSOPGAVE

1. WERKEN MET DIT KEUZEDEEL .....	4
2. WIJN EN WIJNBOUW .....	6
3. VINIFICATIE .....	25
4. WIJNLANDEN EN WIJNSTREKEN .....	37
5. WIJN PROEVEN .....	86
6. UITDAGING .....	122

## DIGITALE LEEROMGEVING

Bij sommige opdrachten heb je hulpmiddelen nodig. Bijvoorbeeld filmpjes, formulieren of een link naar een website. Deze staan allemaal in de digitale leeromgeving. Dit icoontje  verwijst naar de digitale leeromgeving. Om hier te komen ga je naar [digitaal.boomonderwijs.nl/beroepsonderwijs](https://digitaal.boomonderwijs.nl/beroepsonderwijs).

### Eerste keer inloggen in de digitale omgeving

Voordat je de digitale leeromgeving kunt gebruiken moet je je licentie activeren.

- Overleg met je docent welk type account je gebruikt.
- Ga naar [www.boomberoepsonderwijs.nl/licentie](https://www.boomberoepsonderwijs.nl/licentie).
- Bekijk de instructiefilm of lees het stappenplan.
- Volg de stappen.

Daarna kun je aan de slag!

## WIJNKENNIS 1

Dit keuzedeel gaat over wijnkennis. Je ontdekt de smaken en achtergronden van wijn en je leert combinaties maken van wijn en gerechten. Hiervoor moet je uiteraard ook zelf wijn proeven en beleven.

Met jouw wijnkennis kun je gasten helpen bij het kiezen van een passende wijn. Je gasten voelen zich verwend als je hen goed kunt adviseren en tegelijk kunt entertainen met een goed verhaal over wijn-spijscombinaties.

### Tip!


Je kunt voor de uitwerking van dit keuzedeel veel informatie vinden over wijn op de website [Wijnoverzicht](#).

## LEERDOELEN

1. Je kunt de belangrijkste druivenrassen benoemen.
2. Je kent enkele belangrijke wijnproductiegebieden.
3. Je kent de meest gangbare taal en begrippen in de wereld van de wijn.
4. Je kunt een aantal basissmaken van wijn onderscheiden.
5. Je kunt de wijntypes en wijnstijlen van gangbare restaurantwijnen beschrijven.
6. Je kent enkele belangrijke factoren die de wijnstijl bepalen.
7. Je kent de belangrijkste eisen van de etiketteringsvoorschriften.
8. Je kent de basis van wijn-spijscombinaties.
9. Je hebt kennis van eenvoudige gastronomische proefnotities.
10. Je kunt de meest voorkomende wijn-spijscombinaties omschrijven.

Dit keuzedeel bestaat uit:

- *Theorie, begrippen en opdrachten*

Hierbij leer je over en oefen je met de praktijk. In sommige opdrachten werk je aan beroepsproducten, deze opdrachten herken je aan . Deze beroepsproducten kun je verzamelen in je portfolio en heb je nodig om de uitdaging aan het einde van dit keuzedeel goed af te ronden.

*De beroepsproducten in dit keuzedeel zijn:*

- Wijnbeschrijvingen
- Wijn maken
- Etiketten lezen
- Een fles rode wijn openen en serveren
- Een Riesling proeverij.

- *Test je kennis*

Hiermee kun je zelf je kennis van de theorie testen.

- *Uitdaging*

Dit is het eindproduct en de afronding van het keuzedeel. Hier werk je gedurende het hele keuzedeel naartoe. En hier word je op beoordeeld.

*Voor de uitdaging van dit keuzedeel ga je een wijnproeverij organiseren. Dit doe je door het samenstellen van een proefassortiment, het maken van een draaiboek en presentaties. En uiteraard door de wijnproeverij te houden.*

- *Theorietoets*

Je docent besluit of je ter afsluiting een theorietoets maakt.

Wijn is volgens de Drank- en Horecawet: "De drank die door alcoholische gisting is verkregen uit en geen andere bestanddelen bevat dan die afkomstig van het sap van druiven". Makkelijker gezegd: wijn is een drank die alleen gemaakt kan worden van druiven.

Dit hoofdstuk gaat over de achtergronden van wijn en wijnbouw. Je leert welke druivenrassen er zijn, welke wijntypen en welke wijnstijlen. En je leert welke wijnlanden er zijn.

### AAN HET EIND VAN DIT HOOFDSTUK

1. ken je de regels van de Drank-en Horecawet
2. ken je de verschillende soorten klimaten waarin wijnbouw mogelijk is
3. weet je wat het effect van het klimaat is op de groei en smaak van de druiven
4. kun je de oude en de nieuwe wijnlanden benoemen
5. ken je de meest belangrijke witte druivenrassen
6. ken je de meest belangrijke rode druivenrassen.



**OPDRACHT 1** Een proefgroep samenstellen

Als je wilt werken met en praten over wijn, heb je basiskennis nodig. De basiskennis over wijn leer je in dit keuzedeel. Je leert over de aspecten die invloed hebben op de smaak van wijn. Tijdens het hele keuzedeel werk je aan je ontwikkeling van kennis en vaardigheden om een gast goed te kunnen adviseren over wijn en de combinatie van wijn en gerechten. Dat doe je samen met een aantal medestudenten.

- a. Vorm in overleg met je docent een groep van vier tot maximaal zes studenten. Met deze groep ga je verschillende opdrachten uitwerken en vorm je een proefgroep. Met de proefgroep organiseer je ongeveer een keer per twee weken een kleine proeverij.
- b. Richt een online werkruimte in waarin jullie samen aan stukken kunnen werken, ideeën kunnen uitwisselen, informatie kunnen delen en afspraken kunnen maken. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld GoogleDocs, OneDrive of Dropbox.
- c. Denk na over de locatie waar jullie samen kunnen komen om een proeverij te houden en ervaringen te delen. Vaak rouleren proefgroepen bij deelnemers thuis, maar in overleg met je docent kan dit ook op school. Stem het voorstel van de groep af met je docent.

**Let op!**

Het klinkt allemaal heel gezellig zo'n wijnproeverij en dat moet het ook zijn. Maar wijn bevat wel alcohol. Je kunt niet alles maar opdrinken en ook nog helder blijven proeven. Spuug daarom je wijn uit in de spuugbakjes. Benader een wijnproeverij serieus en professioneel.

**OPDRACHT 2** Wijncoaches

Het is handig en leerzaam als er mensen in je omgeving zijn die met je kunnen meedenken en die je feedback kunnen geven over wijn. Je kunt hierbij denken aan inhoudelijke vragen over wijn en de combinaties van wijn met gerechten.

- a. Kijk of er in je omgeving een goede wijnhandel is. Loop daar eens binnen en vraag of je af en toe langs mag komen als je vragen hebt over wijn.  
Vaak worden bij wijnhandelaren ook gratis proeverijen gehouden voor vaste klanten. Vraag of je daaraan mag deelnemen.
- b. Zoek één of meer betere restaurants in je omgeving. Vraag ook hier of je af en toe langs mag komen met vragen over wijn–spijscombinaties.

**Tip!**

Vergeet niet om te vragen wat de beste momenten zijn en of je eventueel van tevoren een afspraak moet maken.

- c. Zoek twee andere mensen in jouw omgeving die je kunnen helpen met je persoonlijke ontwikkeling in de wereld van wijn.

## THEORIEBRON ALCOHOLGEBRUIK

In wijn zit alcohol. Het nuttigen en verkopen van wijn valt dan ook onder de **Drank- en Horecawet**. Het doel van de wet is gezondheidsschade door alcohol bij jongeren te voorkomen en verstoring van de openbare orde door alcoholmisbruik onder jongeren terug te dringen.

### Alcoholbezit onder de 18

In de Drank- en Horecawet zijn jongeren onder de 18 jaar strafbaar als ze alcohol in bezit hebben, zowel in de kroeg als op de openbare weg.

Het maakt niet uit of ze zwak alcoholische drank of sterke drank bij zich hebben, in beide gevallen zijn ze strafbaar als ze nog geen 18 jaar zijn.

- Zwak alcoholische drank heeft een alcoholpercentage onder de 15%. Voorbeelden zijn bier, wijn, port, sherry, vermout. Maar ook mixdranken.
- Sterke drank heeft een alcoholgehalte van 15% of meer. Bijvoorbeeld rum of likeur.

Alcoholvrije en **alcoholarme dranken** met maximaal 0,5 % alcohol mag iedereen bij zich hebben in het openbaar.

### Boete

Ben je onder de 18 en word je betrapt met alcohol op een openbare plek? Dan loop je risico op een taakstraf of een boete. De boete is € 47,50 als je tussen de 12 en 16 jaar bent. En € 95 als je 16 of 17 jaar bent. Dit is exclusief administratiekosten.

### Alcohol in de supermarkt

Heb je in de supermarkt alcohol bij je en ben je jonger dan 18 jaar? Dan ben je niet strafbaar. Dit is een uitzondering in de wet. Maar loop je naar buiten met alcohol, dan riskeer je een boete.



*Nix 18.*

### Alcoholverkoop

Verkopers mogen geen alcohol aan je verkopen als je nog geen 18 jaar bent. Zij kunnen dan een boete krijgen.

Wil je alcohol kopen, dan moet je altijd een geldig legitimatiebewijs kunnen laten zien. Supermarkten hebben onderling afgesproken om iedereen die er jonger uitziet dan 25 jaar om een legitimatie te vragen.

Verkopers die in twaalf maanden tijd drie keer worden betrapt op verboden verkoop, verliezen (tijdelijk) hun vergunning. De handhaving van de wet gebeurt door de gemeenten.



## Alcohol en verkeer

Alcohol en verkeer gaan niet samen. Voor bestuurders die korter dan vijf jaar hun rijbewijs hebben (beginnende bestuurders) geldt een limiet van 0,2 promille. Mannen bereiken dit percentage na het drinken van ongeveer een glas, vrouwen al bij minder dan een glas. Voor ervaren bestuurders is deelname aan het verkeer verboden vanaf een bloedalcoholgehalte van 0,5 promille. Dit percentage bereiken mannen na het drinken van ongeveer twee glazen alcohol binnen een uur, vrouwen al bij iets minder.

## Alcohol en je lichaam

Het voedingscentrum adviseert om geen alcohol te drinken of in elk geval niet meer dan 1 glas per dag. Dit advies is hetzelfde voor mannen en vrouwen. Alcohol bereikt de hersenen via het bloed. Na het drinken van alcohol voel je dit na ongeveer tien minuten. Alcohol wordt meteen vanuit de maag en de darmen in het bloed opgenomen. Bij een lege maag neemt het bloed meteen de alcohol op. Een volle maag vertraagt de opname. In de lever wordt de alcohol afgebroken. Gemiddeld is dit één glas per uur.

## Alcoholwet

Op dit moment ligt er een wetsvoorstel voor wijziging van de Drank- en Horecawet naar Alcoholwet. Hiermee wil de overheid de wet verbeteren en moderniseren. Het is nog niet bekend of en wanneer deze nieuwe wet in zal gaan.

### OPDRACHT 3 Omgaan met alcohol

Als je gaat werken met wijn en veelvuldig wijn gaat proeven, heb je ook te maken met de effecten van alcohol op je lichaam. Wijn proef je met je mond. Wat je doorslikt is de alcohol. Alcohol beïnvloedt je stemming en heeft een nadelige invloed op je proefvermogen. Bewust met alcohol omgaan is daarom belangrijk. Tijdens een wijnproeverij staan er altijd spuugbakjes/spitters klaar.



a. Doe de test. Inventariseer voor jezelf hoe je met alcohol omgaat. Drink je alcohol? Hoe vaak drink je alcohol? Doe je dit alleen of met vrienden en familie?



b. Als je regelmatig (te veel) alcohol gebruikt, heeft dit effect op de ontwikkeling van je hersenen. Bekijk de filmpjes en zie wat er kan gebeuren.

c. Bespreek je bevindingen met je docent en medestudenten.

Welke tips en tops kun je benoemen om verantwoord met alcohol om te gaan? Maak een lijst van deze tips en tops.

---



---



---



---



---



---

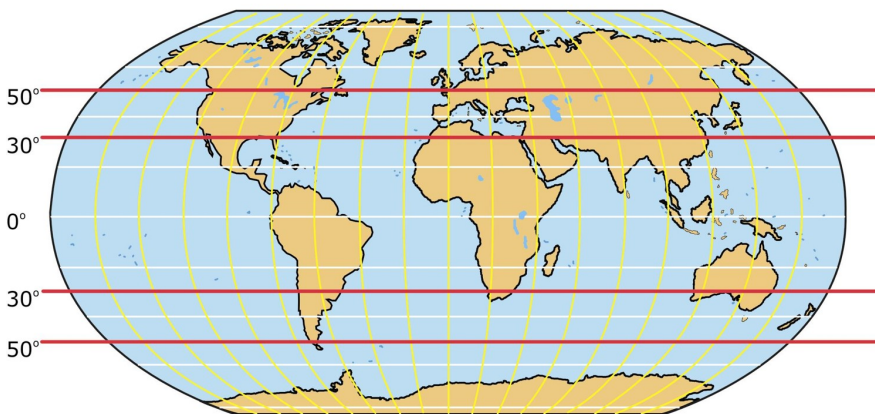


---

## THEORIEBRON WIJNBOUWKLIMAAT

Op de aarde zijn er twee zones waarbinnen de wijnbouw met succes kan worden bedreven. In Europa en de Verenigde Staten zijn dit de wijngebieden die liggen tussen de 30 en 50 graden noorderbreedte en op het zuidelijke halfrond zijn het de wijnstreken die zich bevinden tussen de 30 en 50 graden zuiderbreedte.

Buiten de 50 graden zones wordt het te koud en tussen de 30 graden zones is de temperatuur voor de wijnbouw te hoog.



*Zones.*

### Oude en nieuwe wijnlanden

Wijnproducerende landen in Europa worden ook wel de **traditionele wijnlanden** of 'oude wijnlanden' genoemd. Wijnen die buiten Europa zijn geproduceerd, komen bijvoorbeeld uit Chili, Argentinië, Australië, Zuid-Afrika en de Verenigde Staten. Deze landen worden ook wel de '**nieuwe wijnlanden**' genoemd. Hiervoor gelden minder kwaliteitseisen dan de wijnen uit Europa.

Kenmerken van wijn uit traditionele wijnlanden:

- subtiel fruit, veel variatie in smaakstijlen
- meer frisheid door meer zuren, soms stugge (jonge) tannine.

Kenmerken van wijn uit nieuwe wijnlanden:

- veel (rijp) fruit, vaak ronde, gulle smaak
- zachte tannine, veelal hoger alcoholpercentage vanwege meer zonuren.

### Klimaatzones

Klimatologische omstandigheden bepalen hoe goed de wijnstok groeit. Niet te koude winters, een zacht voorjaar met voldoende regen, een warme zomer met af en toe een bui en een herfst met voldoende warmte zorgen voor rijpe gezonde druiven. Om dit te bereiken moet de zon rond de 2.000 uur per jaar schijnen. Rode druiven hebben over het algemeen meer tijd nodig dan witte druiven. Dit is een belangrijke reden waarom er in de koelere klimaatzones meer witte druiven worden aangeplant dan rode druiven.

Afhankelijk van de ligging van de wijngebieden ligt de gemiddelde jaartemperatuur tussen de 10 en 21° Celsius.

### Klimaatclassificatie

**Klimaat** is het weertype in een typisch jaar. Er wordt dan vooral gekeken naar de temperatuur en de hoeveelheid neerslag. Wijnbouw vindt voornamelijk plaats in een maritiem, mediterraan of continentaal klimaat:

- Maritiem klimaat  
Het klimaat in regio's met grote wateren (zoals oceanen). Kenmerkend zijn warme zomers en milde winters. Het hele jaar door valt er neerslag.
- Mediterraan klimaat  
Hierbij valt de meeste regen in de winter. Door de droge zomers is dit bij uitstek geschikt voor wijnbouw. Kijk bijvoorbeeld in Californië, Chili, Zuid-Afrika en het grootste deel van het zuiden en zuidwesten van Australië. Maar ook de mediterrane kust.
- Continentaal klimaat  
Het klimaat te midden van een grote landoppervlakte, met extreme temperaturen zowel in de winter als in de zomer.

### Weersomstandigheden

Buiten de klimatologische factoren, die bepalen waar wel of geen wijnbouw kan plaatsvinden, kunnen weersomstandigheden de kwaliteit van een oogstjaar sterk beïnvloeden. Nachtvorst in het voorjaar kan de bloei van de vruchten ernstig schade toebrengen. Hagelbuien in de zomer kunnen de druiven laten openbarsten en rotten. Te veel regen vlak voor de oogst zorgt ook voor kans op rotting.

### Bodem

De bodem regelt warmte en vocht. De wortels van de druivenstok halen de voedingsstoffen uit de grond zoals water en mineralen. Het wortelstelsel kan vele meters diep de grond ingaan. Geschikte bodemsoorten zijn steenachtig, goed waterdoorlatend en bevatten een vruchtbare goed te bewerken bovenlaag (**humus**). Prima ondergronden voor de wijnbouw zijn bijvoorbeeld kiezelhoudende bodem, leisteen, kalksteen, graniet en grind.



*De bodemsoort is van invloed op de groei van de wijnstok.*

### Effect van stroming

Koude stromen zoals de Alaskastroming (VS) en de Humboldtstroming (Chili) hebben een koelend effect op de wijnbouw. Daarentegen heeft de Golfstroom een verwarmend effect op het klimaat van Noordwest-Europa.

Wijngaarden die dicht bij een rivier liggen hebben minder kans op schade door vorst omdat stromend water de luchtstromen in beweging houdt. Waar warme en koude lucht elkaar ontmoeten ontstaat mist, dit kan zorgen voor **edele rotting (pourriture noble)**.

**Effect van bergen**

Ook bergen hebben diverse effecten. Zo kunnen ze een regenbescherming vormen voor de wijngaarden. De Vogezen in de Elzas zorgen er bijvoorbeeld voor dat de Elzas een van de droogste regio's in Frankrijk is.

In bepaalde regio's is het te warm voor wijnbouw maar kunnen in de bergen toch goede wijngaarden gevonden worden (bijvoorbeeld Orange in Australië en Salta in Chili). Dit komt doordat de temperatuur daalt als de hoogte toeneemt.

**OPDRACHT 4**    **Wijnbouwklimaat**

Wijnbouw is alleen mogelijk in bepaalde klimaatzones.

- a. Geef een korte beschrijving van de volgende klimaatsoorten:

KLIMAAT	BESCHRIJVING
Maritiem klimaat	
Continentaal klimaat	
Mediterraan klimaat	

- b. Wat is het voordeel van een wijngaard dicht bij een rivier? En wat is het nadeel?

---



---



---



---

**OPDRACHT 5**    **Klimaatzones**

Maak een verslag over de klimaatzones die geschikt zijn voor wijnbouw. Verwerk hierin de volgende elementen:

1. de klimaatzones waar wijnbouw mogelijk is
2. wat het effect is op de druiven die groeien in een wijngaard dicht bij de kust van een zee of een oceaan
3. wat het effect is op de druiven die groeien in een wijngaard in het warme binnenland
4. welke wijnlanden er zijn op het noordelijk halfrond en welke op het zuidelijk halfrond.

Onderbouw je verhaal met feiten en verwerk passende beelden en/of illustraties.

**OPDRACHT 6**    **Klimaat en wijnbouw**

Een Zuid-Afrikaanse wijn van een chardonnay smaakt anders dan een Franse. Dat heeft te maken met de manier waarop de wijnboer zijn wijn verbouwt, maar zeker ook met de klimatologische omstandigheden.

- a. Beschrijf in je eigen woorden waarom de volgende stelling juist of onjuist is.

'Het klimaat in het wijnbouwgebied heeft invloed op de smaak van de wijn.'

---



---



---



---



---



---

- b. Beschrijf in je eigen woorden waarom de volgende stelling juist of onjuist is.

'In een wijngaard in Frankrijk staat chardonnay aangeplant, evenals in een wijngaard in Australië. De wijnen komen van dezelfde druif, dus de wijnen hebben dezelfde smaak.'

---



---



---



---



---



---

**OPDRACHT 7**    **Top 10 wijnlanden**

In het ene land wordt meer wijn geproduceerd dan in het andere.

- a. Bekijk de website. Wat is de top 10 van wijnproducerende landen? Vermeld ook de productiehoeveelheden.

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---





- b. Bekijk de website. Wat is de top 10 van wijnconsumerende landen? Vermeld ook de gemiddelde wijnconsumptie per hoofd van de bevolking.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- c. Wat valt je op als je deze twee lijsten met elkaar vergelijkt?

---

---

---

---

---

---

## THEORIEBRON DRUIVEN

Wijn wordt gemaakt van druiven. Het is druivensap waarbij de druivensuikers zijn omgezet naar alcohol. In de wijngaard krijgen de druiven een behandeling op maat, zo kunnen alle smaken zich maximaal ontwikkelen. Dit proef je terug in de wijn.

### De druivenplant

De druivenplant, ook wel wijnstok of druivenstok genoemd, is een klimplant. De wijnstok hecht zich vast met ranken. De wijnrank groeit vijf tot acht meter per jaar.

De wijnstok is er in verschillende soorten. Maar bijna alle wijnen in de wereld worden gemaakt van de **Vitis Vinifera** (wijn dragende). De Vitis Vinifera is er in bijna vijfduizend rassen, waarvan ruim duizend rassen zorgen voor bijna de totale productie aan wijndruiven.

### Door het jaar heen

In de winterperiode worden de wijnstokken gesnoeid. Zodra de lente begint, gaat alles groeien en bloeien. Tijdens de bloeiperiode ontwikkelen de bloemen zich tot kleine trosjes druiven. Gedurende de zomer- en herfstmaanden groeien de druiventrossen tot hun ware grootte en vindt de rijping van de druiven plaats. Wanneer de druiven voldoende suiker hebben opgebouwd kan de pluk beginnen.



Wijngaard met druivenstokken.

## Druivenrassen

Elk druivenras heeft zijn eigen kleur, geur en smaak. De meeste wijnlanden hebben eigen druivenrassen of geven een eigen naam aan de oorspronkelijke rassen. De Franse pinot noir wordt bijvoorbeeld in Duitsland Spätburgunder genoemd.

### Geuren en smaken van de druif

De geuren en smaken van de druif worden bepaald door:

- De schil
 

De buitenzijde van de schil is bedekt met gistcellen, die een belangrijke rol spelen bij de alcoholische gisting van de wijn. De binnenzijde van de schil bevat kleur, geur, smaak en tannine. De kleurstoffen van de blauwe druiven lossen op tijdens het gistingsproces en geven kleur aan rosé en rode wijn. De tannine uit de schil geeft de wijn structuur en het sap en het vruchtvlees zorgen voor extra geur- en smaakstoffen.
- De steeltjes
 

In de steeltjes zit tannine die tijdens de alcoholische gisting oplost en de wijn een bittere smaak geeft.
- Het vruchtvlees
 

Het vruchtvlees bestaat uit water, suiker, zuren en **pectine**.
- De pitten
 

De pitten van een druif smaken bitter als de pitten kapot gaan. Het is daarom belangrijk tijdens het persen van de druiven de pitten heel te houden.

**Tannine** is een chemische verbinding die in de wijn terechtkomt uit de schillen, steeltjes en pitjes in de druif. Het kan voortkomen via het hout van de vaten waarop de wijn heeft gelegen of wordt kunstmatig toegevoegd door de wijnmaker. Tannine tref je vooral aan in jonge rode wijn en zorgt voor goede houdbaarheid. Tannine geeft een wat wrange, drogende ervaring maar zorgt ook voor structuur in de wijn.

### Belangrijke witte druiven

- chardonnay
 

De chardonnay is een gemakkelijke druif, die zowel in koele als in warme omstandigheden uitstekende resultaten geeft. In koele omstandigheden ontstaat een frisse wijn met appelzuren en citrusfruit met een hoge zuurgraad. In warmere gebieden ontstaat een wijn waarin perzik, meloen, ananas en citrusfruit de boventoon voeren. Het gebruik van eikenhout geeft de geur en smaak van vanille, geroosterd brood en boter.

Een aantal belangrijke landen en streken waar deze wijn geproduceerd wordt zijn: Bourgogne, Champagne, Australië, Californië, Chili, Zuid-Afrika en Noord-Italië.
- chenin blanc
 

Kenmerkend zijn de frisse zuren. Deze worden niet alleen gewaardeerd in droge en mousserende wijnen, maar geven aan halfzoete en zoete wijnen de benodigde balans tussen zoet en zuur. Naast de zuren in geur en smaak proef je in de wijn bloemen, honing, noten, kiwi, perzik, appels en abrikoos.

Dit druivenras staat het meest aangeplant in de Loire (Frankrijk) en Zuid-Afrika.