

# Alles over WIJN



Van druif  
tot pairing –  
dé praktische  
wijngids voor  
beginners



# *Inhoud*

Inleiding	6
De basis	8
Wijnwijsheden	38
Appendix	170
Dank	171
Register	172

# INLEIDING



Wijn is vloeibaar zonlicht, want het straalt in dezelfde golflengten als de kleuren die we op een midzomerdag, op een heilige herfstochtend of in een tropische zonsondergang ontwaren. Wijn wordt geboren uit zonlicht: de smaken, aroma's en volheid ervan komen voort uit de energie van de zon, die is vertaald van sap naar een magische vloeistof die tientallen jaren of langer kan rijpen. En net als zonlicht is wijn nooit hetzelfde. Zijn bouwstenen stromen door wijnranken en volgroeide druiven, worden dan gefermenteerd en komen in flessen tot rust. Als wijn ten slotte wordt geschonken, bloeit hij weer op, omdat zuurstof de smaak ervan verrijkt. Dan verlevendigt wijn de sfeer, stimuleert het gesprek en moedigt de verdieping van relaties aan. Wijn is altijd een uitwisseling van beweging en licht, en verandert ons wezen op zinnelijke en intieme wijze. Vloeibaar zonlicht doet mij plezier en ik wil dat jij de innerlijke gloed ervan evenzeer voelt als ik. Een wijn die jouw aandacht trekt, je openstelt voor het hier en nu, en een wezenlijk beroep op jouw zintuigen doet, is alle tijd van de wereld waard.

**'Allen voor wijn en wijn voor allen'** is mijn motto – drink wat je lekker vindt en mijd de wijnsnobs die leven in een vreugdeloze gevangenis waarin wijn als sociale ladder wordt gebruikt. Dit

boek gaat over genieten en kennis: weten welke wijn een moment tot iets bijzonders zal maken. Iedereen beseft dat je met mate moet drinken, dus als je drinkt, moet je die ervaring zo aange-naam mogelijk maken. Het gaat er niet om hoeveel geld je uitgeeft, maar dat je een beetje inzicht krijgt in het uitkiezen van de lekkerste wijn. Je mag drinken wat je wilt en de regels op elk moment aan je laars lappen. Van mij zul je niets horen. Maar als je enigszins weet waarom een bepaalde wijn jou zo goed bevalt, dan kun je er des te meer van genieten – en genieten is waar het in dit boek om draait.

Het boek is – heel eenvoudig – in twee delen opgesplitst:

Met **De basis** zul je binnen de kortste keren het wijnleven genieten dat je wilt.

Met **Wijnwijsheden** verdiep je je wat meer in de wereld van Bacchus en krijg je inzicht in alle aspecten van zijn reis, van druif tot glas. Je verkent hoe je met jouw wijnkeuzes de wereld kunt veranderen, de perfecte wijn voor je eerstvolgende dinertje kunt selecteren en de klimaatverandering kunt tegengaan.

Maar laten we beginnen met **De basis**.



# Zo kies je wijn

Het is heel simpel: kies een wijn die óf bij het eten past óf bij de sfeer.

**Eten.** Dit is ongelooflijk belangrijk. Hoewel persoonlijke voorkeuren natuurlijk een rol spelen, voorkom je heel wat teleurstellingen als je ervoor zorgt dat jouw wijn bij het eten past. Met mijn top 10 voor het matchen van gerechten en wijn zal de sfeer op feestjes bij jou thuis die op het Glastonbury Festival ruimschoots overtreffen.

**Sfeer.** Films worden in categorieën ingedeeld. Je weet wanneer je in de stemming bent voor een romcom of een thriller. Wijn verschilt daarin niet zoveel van films, en met deze slimme tips zul je in no time de beste wijn uit een hoorn des overvloeds kiezen.



# Wijn kiezen bij de sfeer

Het uitkiezen van wijn die bij de sfeer past, is belangrijk. Hieronder volgen mijn tips voor de beste combi's van wijn en stemming. Meer over het karakter van druivensorten vind je in mijn 'Druivenlexicon', op bladzijde 88-109.

**TRIENT:** Ik stuur je een warme groet om je deze lastige stemming te helpen overwinnen. Zoals je ongetwijfeld al van vrienden en familie hebt gehoord, zal deze droefheid weer voorbijgaan. Maar jij en ik weten dat zoiets heel weinig doet om het ziedende vuur van ellende te blussen dat nu in je hart woedt. Zoete vergetelheid is het richtinggevende kompas dat je uit deze liefdeloze woestenij zal voeren. En er is geen rijker, stroperiger kompas dan Pedro Ximénez-sherry uit het zonnige Zuid-Spanje. Serveer gekoeld in een klein glaasje en geniet al huilend van een kleverige oase van herstellende blijdschap. De rijpste zongedroogde druiven worden vat voor vat gemengd en door de charme van de tijd betoverd tot een naadloos elixer van wonderbaarlijkheid. Deze sherry is niet zomaar wijn, maar roept het proeven van een handvol dadels en sappige vijgen op. Als je hem over vanille-ijs giet, zal hij de scheurtjes in jouw gebroken hart opvullen. Je vindt talloze halve flesjes Ximénez-sherry van goede kwaliteit in de supermarkt, maar de échte troost die je zoekt, is de **Equipo Navazos PX Gran Solera**.

**ENERGIEK:** Om jouw vrolijkheid in een eeuwig goede bui om te toveren kies je een opgewekte wijn die de moed erin houdt. Duik onder in de aromatische allure en schandalige pret van een koele, witte en Engelse Bacchus-wijn. Het is alsof een kruisbes een sluier van vlierbes draagt en jouw dagen als een dynamo van verrukking aanzwengelt. Tot de beste behoort de **Camel Valley Bacchus** uit het noorden van Cornwall.



<sup>8</sup> Ik heb ooit een fles hiervan gedeeld met Tom Parker-Bowles tijdens een lunch in het River Café en we hebben er zo van genoten dat we er nu vrijwel zeker allebei nog steeds van genieten.

**GESPANNEN:** Om je hart te laten bijkomen van een storm van boosheid en te laten terugkeren naar een zwoele bries, schenk je een lichte wijn met persoonlijkheid in die je wenkbrauwen ontfronst en je geest op reis stuurt. In het frisse noordoosten van Italië vind je een samenloop van hooggestemde witte wijnen die jouw stresspiek terugbrengen

tot deinende kalmt in de veilige haven van inzichtelijkheid. Ontkurk een fles *friulano* en geniet van de milde puurheid van een Alpenbries die speciaal voor jou in een kristallen droombeker is gevangen. Voor stressvrije helderheid kies je een **Livio Felluga Friulano Sigar** uit Friuli-Venezia Giulia.<sup>8</sup>



# Als je te ver bent gegaan...

Hoewel je rustig van wijn kunt genieten en er niet veel van hoeft te drinken om dat te doen, ga je soms wat te ver. Mijn beste advies is om te allen tijde een kater te voorkomen, maar als je per ongeluk toch iets te diep in het glaasje hebt gekeken, heb je een strategie nodig om jezelf de volgende dag weer in de best mogelijke stemming te brengen.

Katers zijn zo gevarieerd en indrukwekkend als tropische zonsopkomsten – ze zijn altijd weer anders. Je moet je houden aan de basisregels: zorg ervoor dat je veel vocht drinkt, doe het rustig aan en maak een ontbijtje klaar dat het best past bij de respons van jouw lichaam en geest. Maar daarna kan het alle kanten opgaan. Soms raak je weer helemaal in je sas door het eten van vers fruit of een broodje met spek. Ik heb zelfs gehoord over de mysterieuze krachten van een Chinees all-you-can-eatbuffet (ik dank Lucia Rugge-Price voor deze tip, maar ik moet toegeven dat ik hem nog niet heb uitgeprobeerd). Sommigen zweren bij een kop sterke koffie, yoga of een duik in zee. Maar wees gewaarschuwd: elke kater die te snel wordt overstemd, kan je komen te staan op een golf van woede vanuit je binnenste en moet dus met respect worden behandeld. Zoals je ook respectvol omgaat met

een opgerolde koningscobra die in een poel ligt te wachten, zo moet je je kater met zorg tegemoet treden. In mijn wereld worden katers – net als stormen – naar windkracht ingedeeld, elk met hun eigen intensiteit en karakter. Hieronder onthul ik ze dan eindelijk, en je kunt ze maar beter vermijden. Je bent gewaarschuwd.



# De twaalf categorieën van katers en hoe je ze terug naar de afgrond kunt sturen

## **Windkracht 1. Sluimerende Draak:**

Een gluisperige kater. Hij meldt zich halverwege de ochtend en voelt aanvankelijk aan als een ravijn van gal dat zich in je ziel opent. Al snel rijst hij op als een berg van achterbaksheid. Wat je ook doet, probeer deze kater niet te snel uit te bannen. Je beste strategie is om hem eerst alle ruimte te geven en daarna heel zachtjes te verstikken. Een kommetje vers fruit en een kop sterke gemberthee zullen hem snel – via het spreekwoordelijke kattenluikje – de aftocht doen blazen.

## **Windkracht 2. Omgekeerde Hoogtevrees:**

Komt de vloer al tollend naar boven? Gefeliciteerd, je hebt jezelf een kater genaamd 'Omgekeerde Hoogtevrees' op de hals gehaald. Niet zo moeilijk om te overwinnen. Een geroosterd desembroodje met gesmolten boter werkt altijd. Je weet dat je deze kater pas echt hebt doorstaan als je merkt dat dat eerste broodje door de kater is opgegeten en je pas bij het tweede broodje beseft dat je aan het eten bent. Ook weer opgelost.

**Windkracht 3. Knisperend:** Bij deze kater heb je het onmiskenbare gevoel dat er iets onder je huid aan het smeulen

is. Het voelt alsof je in je eigen sappen wordt gekookt terwijl er iets engs onder de oppervlakte loert. Ik wil je niet ongerust maken, maar de kans bestaat dat je huid knisperig wordt als je niet de juiste maatregelen treft. Neem een warm bad om de hitte te verdrijven. Lees een boek als dat lukt – mijn favoriete 'herstelwerkje' is *On Love and Barley* ['Over liefde en gerst'], een bundel met de haiku's van Matsuo Basho: precieze gedichten die direct de nodige helderheid scheppen.

## **Windkracht 4. De Bedrieger:** Wel, wel...

mijn oude vriend de Bedrieger is weer eens bezig. Het veelzeggende teken dat je door de Bedrieger bent bedrogen, is dat je de volgende ochtend meteen weer aan de drank gaat, het liefst met pittige bloody mary's. Zet dat drankje weg, want je ontkomt alleen maar aan de klauwen van deze kater als je voor jezelf de allerbeste lunch bereidt. Als die eenmaal is verorberd, moet je een korte wandeling maken en daarna je toevlucht nemen tot een zitstoel of -bank om daar een 'varkensslaapje' te doen (zachtjes snurkend en in verrukkelijke onwetendheid of je eigenlijk wel mens bent). Zodra je wakker wordt, begint de échte kater met de simpeler symptomen: droge mond en

# Gids voor de beste wijnjaren

**ELZAS:** 2000, 2005, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2015, 2016, 2017, 2018, **2019**, 2020, 2021, **2022**, 2023

**RIOJA:** **2001, 2004, 2005**, 2008, 2009, **2010, 2011**, 2012, 2015, 2016, 2017, **2019**, 2020, 2021, 2022

**PIËMONT:** **2000, 2001**, 2004, 2006, 2007, 2008, **2010**, 2011, 2012, 2013, **2015, 2016, 2019, 2020, 2021**

**CHAMPAGNE:** **2002, 2004, 2008, 2012, 2015, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022**

**RHÔNEVALLEI:** **2000**, 2001, 2005 (rode uit de Zuidelijke Rhône, zoals Châteauneuf-du-Pape zijn uitmuntend) 2007 (wijnen uit de Zuidelijke Rhône zijn beter dan die uit de Noordelijke Rhône), 2009, **2010, 2015, 2016**, 2017, 2018, **2019, 2020, 2022**

**DOUROVALLEI (PORT):** **2000**, 2003, 2007, 2009, **2011**, 2015, 2016, **2017**, 2018, 2019, **2020, 2022**

**TOSCANE:** 2006, 2007, **2010**, 2011, **2015, 2016**, 2018, **2019**, 2020, **2021, 2022**

**BORDEAUX:** **2000, 2005, 2009, 2010, 2015, 2016, 2018, 2019**, 2020, 2022

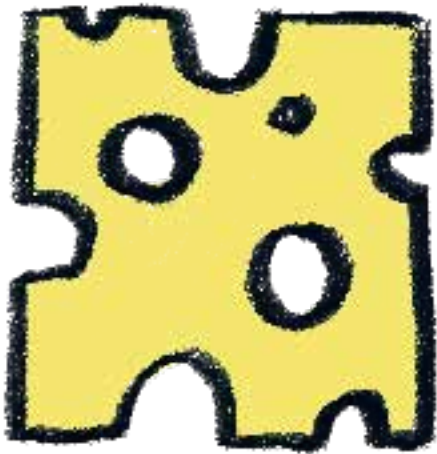
**BOURGOGNE:** **2000** (alleen witte), **2002, 2005** (vooral rood), 2009 (rode), 2010, 2012, **2014** (vooral de witte zijn magnifiek), **2015, 2016** (vooral rode), **2017** (vooral witte zijn erg goed), 2018, **2019, 2020, 2022, 2023**

**CALIFORNIË:** 2004, 2006, **2007, 2008, 2009, 2010**, 2012, **2013, 2014, 2016**, 2017, **2018, 2019, 2021, 2023**

# Gids voor de pairing van gerechten en wijn











Het is natuurlijk altijd een kwestie van smaak, maar als je ervoor zorgt dat jouw wijn past bij de opvallendste smaak in jouw gerecht, dan heb je goede kans dat je helemaal goed zit. Bij gestoomde vis hoort bijvoorbeeld een heel ander type wijn dan bij een pittige curryschotel met vis. Voor het matchen van gerechten en wijn gelden enkele principes die je waarschijnlijk intuïtief al kent: zo passen citrusachtige wijnen goed bij zoute gerechten, zoals ook zout en azijn een uitstekende combi vormen. Besluit of je smaken wilt contrasteren of juist wilt laten samensmelten. Stilton-kaas

met zoete tokayer is bijvoorbeeld heerlijk, evenals steak met een stevig glas malbec. Wat je ook doet, zorg ervoor dat de intensiteit van gerecht en wijn in evenwicht zijn – het heeft geen zin om de ene smaak in de andere te laten verdrinken. Zo zul je nooit een zware, rode kwaliteitsport bij een salade eten, of een licht, wit en mousserend wijntje bij een stoofgerecht.

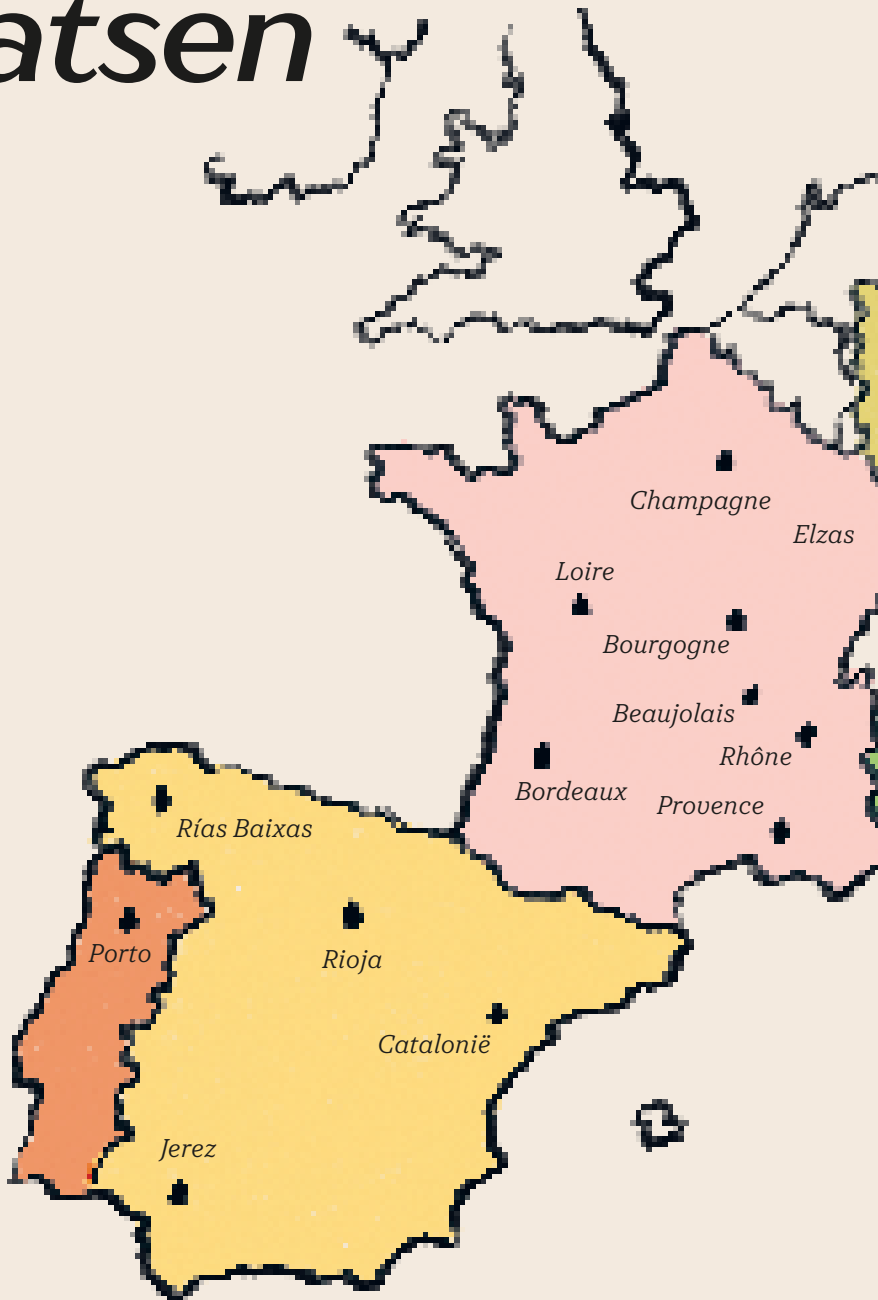


+



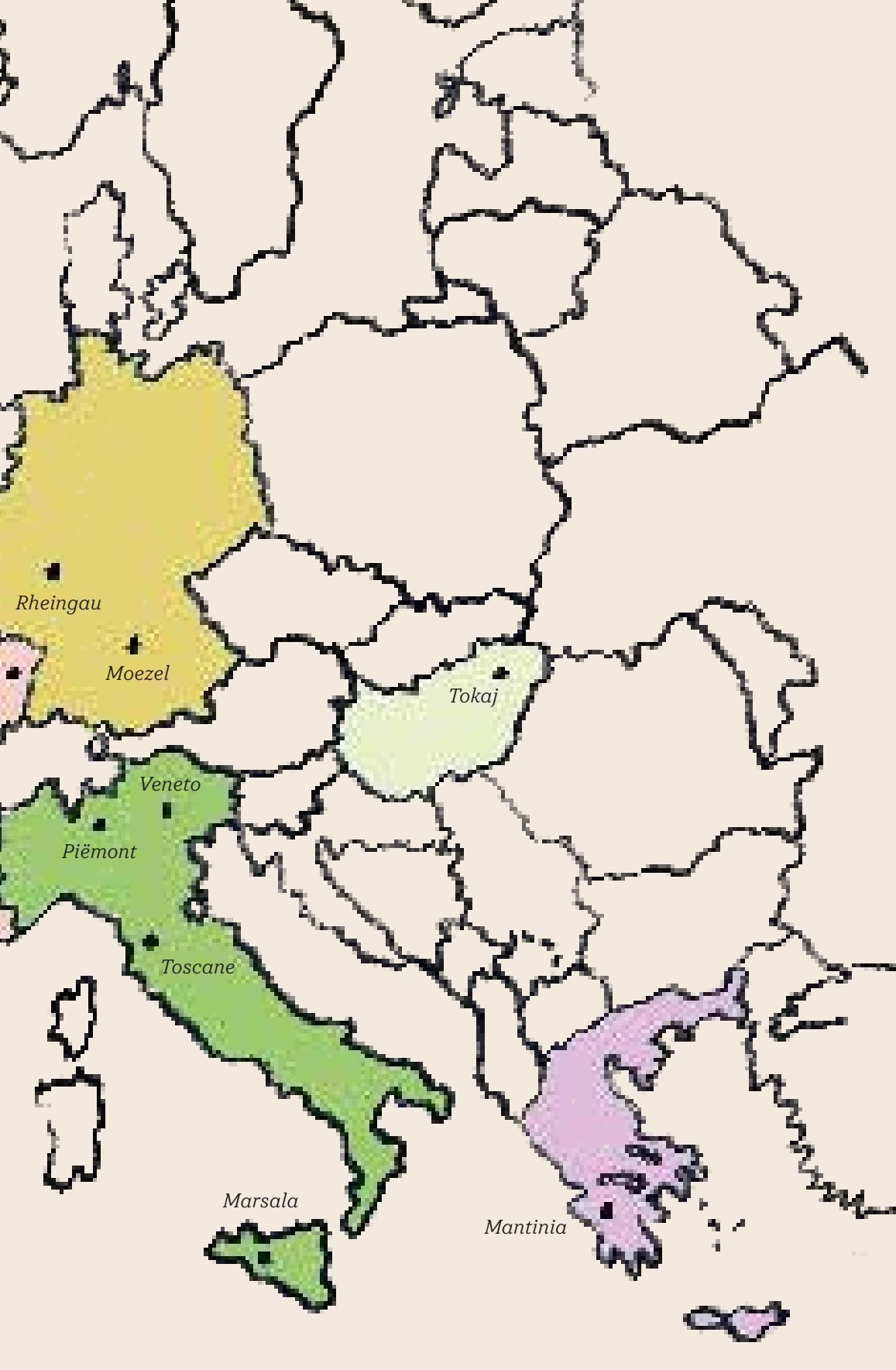
Cheddar		Cabernet sauvignon
Comté		Champagne
Époisses		Gewürztraminer
Feta		Assyrtiko
Geitenkaas		Sauvignon blanc
Gorgonzola		Bual
Mozzarella		Prosecco
Parmezaan		Franciacorta
Roquefort		Sauternes
Stilton		Tokayer

# Europese namen & plaatsen



Madeira





*Rheingau*

*Moebel*

*Tokaj*

*Veneto*

*Piëmont*

*Toscane*

*Marsala*

*Mantinia*

# *De Wijn Top 30: mijn favorieten voor op jouw bucketlist*

Ik beveel voortdurend wijnen aan, maar hieronder beschrijf ik de dertig wijnhuizen waarvan ik de afgelopen drie decennia vaak wijn heb ingekocht. Ik heb in de lijst geen speciale wijnjaren opgenomen, want deze wijnen koop ik zeer geregeld. Als je het beste wijnjaar

wilt kiezen, raadpleeg daarvoor dan mijn 'Gids voor de beste wijnjaren' op bladzijde 46. De meeste van de volgende wijnen zijn verbonden met zeer dierbare herinneringen. Hopelijk zul je ze ondergaan als de allerverkwikkendste bries op de warmste dag.

# Mousserende wijn

**Breaky Bottom** (Engeland) is de allereerste wijngaard waarin ik ooit tv-opnamen heb gemaakt, kort nadat ik naar Lewes in East Sussex was verhuisd. Het was daar dat ik voor Channel 4 de serie *The Secret Supper Club* lanceerde. Afgezien van het feit dat het de meest pittoreske wijngaard ter wereld is, zijn Peter en Chris goede vrienden van mij en verbluffen hun wijnen me met hun adembenemende statuur. Als je hem kunt vinden, is Peters Cuvée Koizumi Yakumo 2010 Seyval Blanc eindelijk verrukkend.

**Krug** (Frankrijk) Hun wijnen zijn méér dan weelderig en het is een wijnhuis dat ik graag bezoek. Ik heb er mijn vijftigste verjaardag gevierd met een magnum Krug Grande Cuvée omdat mijn burens in Engeland hem nog nooit hadden geproefd. We waren allemaal onder de indruk, want hij is belachelijk goed. Deze wijn wordt al sinds 1843 gemaakt en het was de droom van Joseph Krug om elk jaar de allerbeste assemblage-champagne te creëren. Leve Olivier Krug en zijn team, die recht blijven doen aan Josephs visie van vloeibare uitmuntendheid.



Wil je de wijnkaart in een restaurant beter begrijpen? In de supermarkt of bij de slijter weten welke fles je moet pakken? In *Alles over wijn* laat Olly Smith zien dat je geen kenner hoeft te zijn om een goede wijn te kiezen.

- Leer hoe je wijnen selecteert
- Ontdek wat een goede foodpairing is
- Begrijp de termen op het etiket
- Met de Tien Wijngedoden en handig Druivenwoordenboek

Met persoonlijke aanraders, humor en praktische uitleg bevat dit boek alles wat je wilt weten over wijn. Het best te degusteren met een glas (of twee).



Olly Smith is een Britse wijn-expert en tv-presentator. Hij schrijft voor de *Mail on Sunday* en *Daily Mail* over wijn en is meermaals onderscheiden, onder andere als *Drinks Writer of the Year*. Van hem verschenen meerdere boeken over drank, cocktails en wijn.

**KOS  
M•S**

NUR 440, 447  
Kosmos Uitgevers  
Utrecht / Antwerpen



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)