

“

Wijn is
het meest
beschaafde
op deze
wereld

FRANÇOIS RABELAIS
FRANSE SCHRIJVER



Intro

Hoe heette die fantastische rode wijn ook alweer die we toen bij mijn ouders dronken? Weet jij nog waar we die frisse cava kochten die we met oudjaar dronken? Welke wijn zou ik vanavond serveren bij mijn wildschotel? Op welke temperatuur kan ik die witte wijn nu alweer het best schenken? Je kent ze wel... de vragen die opduiken als je op zoek bent naar de perfecte wijn of de ideale bubbels voor een bepaalde gelegenheid. Dankzij dit notitieboek kun je al deze onmisbare informatie verzamelen en later weer raadplegen. Behalve elementaire informatie over land en streek, domein, herkomstbenaming, druivensoort, jaar, prijs, schenktemperatuur, bewaarpotentieel en waar je de wijn van kent, kun je voor elke wijn ook notities maken over de kleur, het bouquet, de smaak, het mondgevoel en de afdrank. Schrijf ten slotte op waarbij je de wijn perfect kunt serveren en geef hem een score. Zo verlies je geen tijd en kun je doen wat je het liefste doet: genieten van een heerlijk glas!



Omdat de gebruikte terminologie niet altijd even gemakkelijk te begrijpen is, vind je hierna een lijstje van de belangrijkste termen om een wijn te beoordelen.

GEUR EN SMAAK

De verschillende ingrediënten in wijn brengen verschillende smaken en geuren met zich mee, die in meerdere of mindere mate aanwezig kunnen zijn. Elke geur en smaak kan in een bepaalde categorie onderverdeeld worden. Het volgende lijstje is niet volledig, maar zet je alvast op weg.

- **Fruit:** limoen, mandarijn, appel, perzik, banaan, ananas, kiwi, vijg, rozijnen...
- **Bloemen:** acacia, anjer, viooltje, roos, jasmijn, linde...
- **Planten:** gras, buxus, eucalyptus...
- **Kruiden of specerijen:** peper, kruidnagel, anijs, munt, dille, saffraan...
- **Hout:** eik, tabak, truffel, turf...
- **Noten:** walnoot, hazelnoot, pistache...
- **Chemisch:** petroleum, diesel, rubber, kaarsvet, riool...
- **Dierlijk:** muskus, leder, mestgeur, kattenpis...
- **Voeding:** kaas, boter, honing, zuurkool, asperge, cognac...
- **Roostergeuren:** geroosterd brood, karamel, koffie, chocolade, gerookt...

Het geheel van geuren die waarneembaar zijn in een wijn wordt **het bouquet** genoemd.

MONDGEVOEL

Bepaalde ingrediënten hebben ook een invloed op hoe de wijn wordt ervaren in de mond en zorgen ervoor dat we spreken over bijvoorbeeld een volle wijn, een rijpe wijn, een frisse wijn of een strakke wijn. Termen die gebruikt worden om over het mondgevoel van een wijn te praten zijn:

Molligheid: Dit zegt iets over de viscositeit of stroperigheid van de wijn.

Zuren: Een goede wijn moet zuren bevatten. Te weinig zuren kunnen een wijn heel erg flauw maken, maar te veel zuren kunnen dan weer een bijtend effect veroorzaken. Hoe de zuurtegraad van een wijn ervaren wordt, hangt sterk af van de persoonlijke smaak van de wijn drinker.

Tannines: Deze stoffen zijn voornamelijk afkomstig van pitten, stelen en druivenschillen en vind je vooral in rode wijnen. Hoe meer tannines in de wijn, hoe strenger het gevoel in je mond.

Alcohol: Onder andere de hoeveelheid alcohol bepaalt hoe zwaar een wijn ervaren wordt. Een koppige wijn bevat meestal veel alcohol, een lichte wijn minder, afhankelijk van de gebruikte druivensoorten.

Balans: Een wijn is in balans als er een goede harmonie is tussen het alcoholgehalte, de tannines, de zuren en de zoetheid. Een wijn die niet in balans is door bijvoorbeeld teveel zuren of tannines, wordt vaak als niet prettig of niet goed ervaren.

AFDRONK

Dit is de smaakindruk die achterblijft na het doorslikken van de wijn. Dit kan gaan van kort tot zeer lang.

Op blz. 10-11 vind je een ingevulde proefnotitie zodat je daarna meteen zelf aan de slag kunt.



Proefnotities

WIJN

BLZ.

•	12
•	14
•	16
•	18
•	20
•	22
•	24
•	26
•	28
•	30
•	32
•	34
•	36
•	38
•	40
•	42
•	44
•	46
•	48

Wijn

Tamaral Crianza

BUBBELS WITTE WIJN ROSÉWIJN RODE WIJN

LAND/ STREEK: *Spanje/ Ribera del Duero*

DOMEIN: *Bodegas Tamaral*

HERKOMSTBENAMING: *D.O. Ribera del Duero*

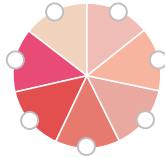
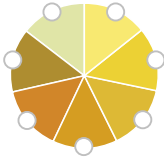
DRUIVENSOORT: *Tempranillo*

JAAR: *2014* BEWAARPOTENTIEEL: *6 jaar*

PRIJS: *€ 19,10* SCHENKTEMPERATUUR: *16-18 °C*

GEKOCHT BIJ | ~~GEKREGEN VAN~~ | ~~GEDRONKEN BIJ~~ *Entrepot du Vin*

KLEUR



BOUQUET

Fruit	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Hout	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Dierlijk	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Bloemen	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Noten	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Voeding	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Planten	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Chemisch	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Roostergeuren	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Kruiden	<input checked="" type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>				

OMSCHRIJVING *Intens aroma van rood en zwart fruit,
een toets vanille, licht gerookt*

SMAAK

Fruit	●●●●○	Hout	●●○○○	Dierlijk	○○○○○
Bloemen	○○○○○	Noten	○○○○○	Voeding	○○○○○
Planten	○○○○○	Chemisch	○○○○○	Geroosterd	●○○○○
Kruiden	●●○○○				

OMSCHRIJVING *Dezelfde aroma's komen terug in de mond,
houtsmaak zeer mooi in balans*

MONDGEVOEL

Molligheid	dun	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	vol
Zuren	weinig	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	veel
Tannines	weinig	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	veel
Alcohol	weinig	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	veel
Balans	ja	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	nee

OMSCHRIJVING *Perfect evenwicht tussen krachtige aanzet,
volle smaken en finesse in de afdrank*

AFDRONK

kort lang

OMSCHRIJVING *Heel lange en fijne afdrank, duurt zeker
15 seconden. Zeer goed gemaakt!*

SERVEREN BIJ

*Rood vlees, liefst gegrild. Wildgerechten
kunnen zeker ook.*



SCORE

8,5 / 10

Wijn

BUBBELS WITTE WIJN ROSÉWIJN RODE WIJN

LAND/ STREEK:

DOMEIN:

HERKOMSTBENAMING:

DRUIVENSOORT:

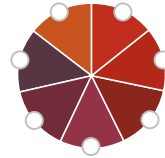
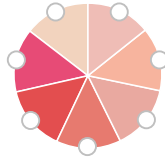
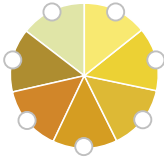
JAAR: BEWAARPOTENTIEEL:

PRIJS: SCHENKTEMPERatuur:

GEKOCHT BIJ | GEKREGEN VAN | GEDRONKEN BIJ:

.....

KLEUR



BOUQUET

Fruit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Hout	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Dierlijk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bloemen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Noten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Voeding	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Planten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Chemisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Roostergeuren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kruiden	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>												

OMSCHRIJVING

.....