



WIJN

EENVOUDIG UITGELEGD

Marnie Old

# INHOUD

VOORWOORD	8	HOE WIJN VOELT	34
INLEIDING	10	PROEVEN: BODY, TANNINE EN KOOLZUUR HERKENNEN	37
		DE WIJNKWALITEIT BEOORDELEN	38
<b>WIJNSKILLS</b>			
<b>ONTWIKKELEN</b>		<b>ZOEKEN EN KOPEN</b>	<b>40</b>
INLEIDING	13	KIJK OP DE VERPAKKING	42
<b>PRATEN EN PROEVEN</b>	<b>14</b>	KOPEN VOLGENS GETALLEN	44
WIJNBEGRIPPEN EN DE TAAL VAN WIJNNERDS	16	BETAALBARE WIJNEN	46
PROEF WIJNEN ALS EEN PRO	18	ETIKETTEN UIT DE NIEUWE WERELD LEZEN	48
CHECKLIST VOOR WIJNPROEVEN	20	ETIKETTEN UIT DE OUDE WERELD LEZEN	50
HOE WIJN ERUITZIET	21	IN RESTAURANTS BESTELLEN	52
PROEVEN OF RUIKEN WE?	24	<b>SCHENKEN EN BEWAREN</b>	<b>54</b>
HOE WIJN SMAAKT	26	WIJN OP EEN FEESTJE	56
PROEVEN: ZOET EN ZUUR HERKENNEN	29	KEN JE GLAZEN	58
HOE WIJN RUIKT	30	WIJN EN TEMPERATUUR	60
PROEVEN: FRUIT EN EIKENHOUT HERKENNEN	33	WIJN BEWAREN EN DECANTEREN	62
		WIJN EN RIJPEN	64

# WIJN INDELEN VOLGENS STIJL

INLEIDING 67

## **WIJNSTIJL VISUALISEREN 68**

DE VERSCHILLENDE WIJNSTIJLEN 70

DE DRIE SMAAKFACTOREN 72

PROEVEN: DE VERSCHILLENDE STIJLEN  
HERKENNEN 74

WAAROM GEBIEDEN DRUIVEN  
OVERTROEVEN 76

RIJPHEID: EEN BELANGRIJK BEGRIP 78

RIJPHEID VOORSPELLEN 80

DE ROL VAN DRUIVENRASSEN 82

## **HET SPECTRUM VAN WITTE WIJNEN 86**

WITTE WIJNEN IN KAART 88

STIJLEN VAN CHARDONNAY 90

LICHTERE WITTE WIJNEN ONTDEKKEN 92

MIDDELZWARE WITTE WIJNEN ONTDEKKEN 94

ZWAARDERE WITTE WIJNEN ONTDEKKEN 96

## **HET SPECTRUM VAN RODE WIJNEN 98**

RODE WIJNEN IN KAART 100

SMAAKVERLOOP VAN RODE WIJNEN 102

STIJLEN VAN CABERNET SAUVIGNON 104

LICHTERE RODE WIJNEN ONTDEKKEN 106

MIDDELZWARE RODE WIJNEN ONTDEKKEN 108

ZWAARDERE RODE WIJNEN ONTDEKKEN 110

## **WIJN EN VOEDSEL COMBINEREN 112**

WAT WANNEER DRINKEN? 114

WIJN MET HOOFDINGREDIËNTEN  
COMBINEREN 116

FOODPAIRING: DE KNEEPJES 118

COMBINEREN MET RECEPTEN 120

CHEMIE VAN VOEDSEL 122

PROEVEN: DE EFFECTEN VAN ZOUT  
EN SUIKER HERKENNEN 123

PROEVEN: DE ZINTUIGLIJKE  
CONCURRENTIE HERKENNEN 126



# WIJNVARIABELEN BEHEERSEN

INLEIDING	129
<b>BESLISSINGEN BIJ HET WIJN MAKEN</b>	<b>130</b>
DRUIVEN TOT WIJN VERGISTEN	132
DE ZOETHEID BEHEERSEN	134
PROEVEN: DE GISTINGSFASEN HERKENNEN	136
KLEUR EN STIJL BEPALEN	138
VERGISTEN OF RIJPEN IN EIKENHOUT	140

PROEVEN: DRUIVENSCHILLEN EN EIKENHOUTEN VATEN HERKENNEN	142
SPECIALE STIJLEN: VERSTERKTE WIJN	144
SPECIALE STIJLEN: MOUSSERENDE WIJN	146

<b>KEUZES IN DRUIVENTEELT</b>	<b>148</b>
LOCATIE, LOCATIE, LOCATIE	150
GEOGRAFIE EN KLIMAAT	152
DE EFFECTEN VAN TERROIR	154
WIJNBOUW VOOR KWANTITEIT OF KWALITEIT?	156
BIOLOGISCH EN NATUURLIJK	158
PROEVEN: DE WIJNGAARDFACTOREN HERKENNEN	160

<b>CULTURELE VERSCHILLEN</b>	<b>162</b>
OUDE WERELD OF NIEUWE WERELD?	164
WIJNGESCHIEDENIS IN EUROPA	166
DE ICONEN VAN FRANSE TOPWIJN	168
WIJNBOUW IN DE NIEUWE WERELD	170
PROEVEN: STIJLEN VAN DE OUDE EN DE NIEUWE WERELD HERKENNEN	172



# WIJNDRUIVEN EN -STREKEN ONTDEKKEN

INLEIDING	175	FRANKRIJK: BORDEAUX/LOIREDAL	212
<b>WIJNDRUIVEN DIE JE MOET KENNEN</b>	<b>176</b>	FRANKRIJK: RHÔNEDAL/ELZAS	214
DRUIVENRASSEN	178	ITALIË: TOSCANE/PIEMONTE	216
CHARDONNAY	180	ITALIË: TRIVENETO/HET ZUIDEN	218
SAUVIGNON BLANC	182	SPANJE	220
RIESLING	184	DUITSLAND	222
PINOT GRIGIO/PINOT GRIS	186	OOSTENRIJK	223
MUSKAATDRUIF	188	PORTUGAL	224
CABERNET SAUVIGNON	190	GRIEKENLAND	225
MERLOT	192	BUITEN EUROPA	226
PINOT NOIR	194	VS: CALIFORNIË	228
SYRAH/SHIRAZ	196	VS: PACIFIC NORTHWEST	230
GRENACHE/GARNACHA	198	CANADA	231
ANDERE FRANSE DRUIVEN	200	AUSTRALIË	232
DE BESTE DRUIVEN VAN ITALIË EN SPANJE	202	ARGENTINIË	234
HET BESTE VAN DE REST	204	CHILI	235
<b>WIJNSTREKEN DIE JE MOET KENNEN</b>	<b>206</b>	NIEUW-ZEELAND	236
DE WIJNSTREKEN VAN EUROPA	208	ZUID-AFRIKA	237
FRANKRIJK: BOURGOGNE/CHAMPAGNE	210	<b>SAMENVATTING: HOE BEREIK JE HET WIJNWALHALLA?</b>	<b>238</b>
		WOORDENLIJST	242
		REGISTER	248
		OVER DE AUTEUR EN DANKWOORD	255



# VOORWOORD

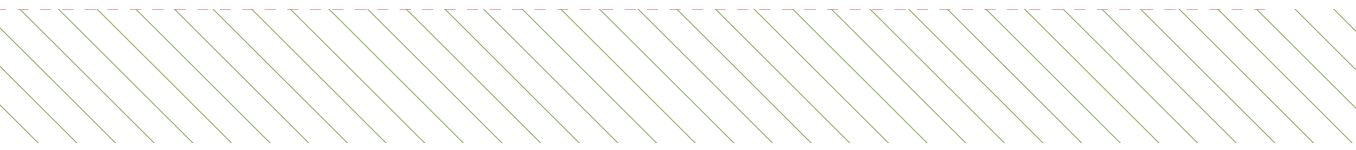
---

---

**IK WOU DAT DIT BOEK HAD BESTAAN** toen ik voor het eerst belangstelling kreeg voor wijn en meer wilde weten, want het is een briljante inleiding in de wereld van wijn. Het zou zó nuttig zijn geweest! Er zijn al tientallen 'leer over wijn'-boeken op de markt, maar dit boek is anders. Het is verfrissend en uniek in zijn benadering en het is waarschijnlijk het eerste boek in zijn soort dat mij echt aansprak.

**WIJN IS EEN INGEWIKKELD ONDERWERP** en voor veel mensen is dat een deel van de aantrekkingskracht. Elk wijngebied heeft zijn eigen persoonlijkheid, elk van de 1400 commercieel verbouwde druivensoorten heeft andere eigenschappen en druiventelers en wijnboeren drukken hun eigen stempel op de flessen die ze produceren. Dit zorgt ervoor dat wijnprofessionals zoals ik altijd blijven leren en het betekent dat het bijna onmogelijk is om genoeg te krijgen van wijn, zolang je maar nieuwsgierig en onbevooroordeeld blijft. Maar de complexiteit die wijn zijn grote intellectuele aantrekkingskracht geeft, maakt het ook een lastig onderwerp voor iedereen die zich in wijn begint te verdiepen. Daarom komt dit boek zo goed van pas, omdat het erin slaagt om dit fascinerende onderwerp toegankelijk te maken zonder dit te versimpelen of afbreuk te doen aan het belang ervan.





**IK VIND HET VOORAL GEWELDIG DAT DIT BOEK ZO VISUEEL IS.** De aanpak met informatieve illustraties is geweldig en presenteert informatie op een heel smakelijke manier. Het maakt dit boek echt uniek. Een van de sterke punten van de auteur is dat ze erin slaagt de educatieve inhoud stevig te verankeren in de praktijk van hoe wijn echt smaakt, en elk onderwerp wordt heel duidelijk uitgelegd. Het is niet leren om het leren. Het boek is erop gericht de lezer in staat te stellen op een zeer praktische manier wijn te kiezen, te kopen, te bewaren, te serveren en ervan te genieten. Door de hele tekst heen staan ook aanwijzingen over welke wijnen je moet proberen om te begrijpen waarover het gaat.

**DEZE FOCUS OP HET PROEVEN VAN WIJN IS ZO BELANGRIJK** omdat we geen goede woordenschat voor smaken en geuren hebben. Het is ongelooflijk moeilijk om smaakbeleving via het geschreven woord over te brengen. Daarom is de visuele presentatie van de smaken zo revolutionair. En de auteur heeft er echt verstand van. Ik kwam als wetenschapper met een vrij technische achtergrond in aanraking met wijn, dus ik heb een grote belangstelling voor wijnwetenschap. Waar zij enkele van de lastige en controversiële gebieden van de wijnwetenschap aanstipt (en dat zijn er nogal wat), heeft ze het precies goed. Als sommelier en wijndocent begrijpt ze hoe ingewikkeld het kan zijn om over haar onderwerp te leren, en deze praktijkervaring heeft geleid tot wat volgens mij een broodnodige inleiding tot wijn is.

*Jamie Goode*

**Dr. Jamie Goode**





# INLEIDING

Als je van wijn houdt, maar alle informatie verwarrend vindt, dan is dit het boek voor jou.

Je hoeft geen massa's gegevens uit je hoofd te leren om met een gerust hart wijn te kopen of te beslissen wat je in restaurants gaat drinken. Het enige dat je hoeft te leren, zijn een paar behulpzame ideeën, een handvol begrippen die de spectaculaire verschillen in wijnstijlen helpen uitleggen. Als je eenmaal weet *waarom* wijnen smaken zoals ze smaken en *hoe* je je aandacht kan richten op de stijlen die bij je smaak passen, voel je meer vertrouwen bij het kopen van wijn.

**Wijn kan voor beginners vreselijk ingewikkeld en ontoegankelijk lijken, maar wordt veel minder frustrerend als we een stapje terug doen en naar het grote geheel kijken.** In de meeste wijnboeken zie je door de bomen het bos niet meer en vind je een overvloed aan informatie over wijn, maar weinig praktische vaardigheden. Dit boek is anders. Deze visuele gids legt uit hoe wijn werkt en deelt nuttige handvatten waarmee iedereen zijn of haar weg door de wijnwereld kan vinden zonder zich onzeker of slecht geïnformeerd te voelen.

**In plaats van in te zoomen op een wirwar van wijn-etiketten** combineert dit boek kleurrijke afbeeldingen en informatieve illustraties om snel het soort praktische, algemene zaken over te brengen die wijnprofessionals gebruiken om weloverwogen in te schatten hoe een bepaalde wijn zal smaken. In plaats van wijn als een bijzonder vreemd onderwerp voor te stellen, maakt dit boek gebruik van wat je al weet om je te helpen het wijnraadsel op te lossen. Als je je kan voorstellen hoe perziken tijdens het rijpen van smaak veranderen, dan kan je ook gemakkelijk begrijpen waarom wijnen uit koelere wijngebieden mild en zuur smaken en die uit warmere streken krachtiger en meer dessertachtig.

**Dit wil niet zeggen dat het traditionele wijnboek verouderd is.** Geen enkel landbouwproduct is zo divers en exclusief als wijn, en geen enkel commercieel product

kan tippen aan het raadselachtige naamgevingssysteem. Het zal altijd nodig zijn om 'dingen op te zoeken' in dikke naslagwerken. Maar dit boek slaat een verfrissend ander pad in. In plaats van zich te concentreren op wat elke afzonderlijke wijn onderscheidt – het rangschikken van druiven en wijngebieden, wijnjaren en wijnboeren – wordt uitgelegd wat alle wijnen gemeen hebben en worden handige manieren voorgesteld om ze in groepen in te delen op basis van hoe ze smaken, en niet op basis van waar ze gemaakt zijn.

**Wijn heeft de betreuenswaardige reputatie** van snobisme en pretentie, maar de beste wijnprofessionals zijn bijna nooit snobs. We houden uiteraard van 'belangrijke' wijnen, maar erkennen ook de behoefte aan 'eenvoudige' wijnen. De echte wijnextperts zijn degenen die verder zijn gegaan dan wijnkennis en wijnverlichting hebben bereikt. Met het vertrouwen om weloverwogen inschattingen te maken op basis van een paar belangrijke waarheden kunnen wijnkenners ontspannen en genieten van wat er in het glas zit, ongeacht de herkomst. Dit boek wil alle wijnliefhebbers deze mate van genoeg en gemak met wijn bieden, en ideeën op expertniveau delen die het 'deftige' uit wijn kunnen halen en het plezier er weer in kunnen brengen. Door op je eigen zintuigen te leren vertrouwen, helpt dit boek je op weg naar verduidelijking en onafhankelijkheid op gebied van wijn.

## DIT BOEK GEBRUIKEN

Dit is een ander soort wijnboek, waarin inzichten op professioneel niveau in verfrissend directe bewoordingen worden gedeeld. Het boek gaat niet uit van voorkennis, geeft de voorkeur aan alledaagse taal boven de taal van wijnhandelaren, en biedt begeleide vergelijkende proeverijen om de belangrijkste begrippen te verduidelijken. Wat je hier vindt, zijn vereenvoudigde versies van nuttige veralgemeningen en praktische vaardigheden die door sommeliers en wijnbouwers over de hele wereld worden gebruikt. Omdat de bedoeling van dit boek is om het pad naar wijnbegrip te effenen en de lezer van informatie te voorzien, moeten sommige ingewikkelde aspecten van wijn vereenvoudigd worden om het grotere doel te dienen. Niet om te misleiden, maar omdat we bij elk onderwerp moeten leren lopen voordat we kunnen rennen.

Beschouw de hoofdstukken in dit boek als afzonderlijke lessen en proef indien mogelijk mee met de bladzijden met de titel 'Proeven'. Neem je tijd en geniet vooral van die rubrieken.

- Het proeven betreft proeverijen van twee tot vier wijnen, die bedoeld zijn om thuis te doen. Als je meer dan één fles opentrekt, waarom maak je er dan geen gezellige bijeenkomst van? Overweeg om je eigen wijnproeverijgroep te beginnen met vier tot tien vrienden die van wijn houden. Als je met slechts één of twee personen moet proeven, maak je dan geen zorgen over verspilling. Voor een handige tip voor het bewaren van geopende wijnen om ze later te drinken, zie 'Wijn invriezen' op blz. 63.
- Voor maximale relevantie zijn de wijnsuggesties breed en gebaseerd op wijdverspreide stijlen, maar sommige zijn misschien moeilijk in je omgeving te vinden. Gelukkig hebben veel wijnen vergelijkbare eigenschappen. Leg de situatie dan uit aan je wijnhandelaar en vraag hem of haar om een redelijk alternatief aan te raden.
- Als thuis proeven niet mogelijk is, overweeg dan je lokale wijnbar. Veel van deze proeverijen zijn mogelijk met wijnen die per glas worden geserveerd.

- Van de wijnen die beschikbaar zijn in de categorieën die hier worden genoemd, moet 80% of meer goed genoeg aan hun zintuiglijke omschrijving voldoen om het punt van elke les over te brengen. Niet alle wijnen smaken echter precies hetzelfde. Er zijn er altijd een paar die zelfs de verwachtingen van de sommelier tarten en dat is niet erg. Beschouw alle uitzonderingen die je tegenkomt gewoon als een lekker 'foutje' en probeer het opnieuw.

