





Wine Class

DE FLES

Kies de perfecte fles volgens je eigen smaak,
budget, gelegenheid en foodpairing

Gianluca Di Taranto

Lannoo



Inhoud

FIASCO!		Een literair fiasco — Gianluca Di Taranto	6
		De wijn- en wielerwereld — Jan Bakelants	8
F → Flavour			
I → Interests			
A → Appraisal			
S → Spending			
C → Cuisine			
O → Open!			
1. Flavour	1	The Grape Escape	12
	2	Wijnstijlen	16
	3	De vinificatie	26
	4	Oudering en afsluitingen	32
	5	Filosofie in de fles	42
2. Interests	1	Zo vind je jouw stijl	48
	2	Waarom proef ik wat ik proef?	52
	3	Trends vs. Classicisme	54
	4	Comfortzones & smaakevolutie	58
	5	Locatie & stemming	60
3. Appraisal	1	Labels leren lezen	64
	2	Labelwoordenboek	68
	3	Terroir	82
	4	Old vines & (pre-)phylloxera	84
	5	Klimaat	90
4. Spending	1	De ware prijs van een fles wijn	98
	2	Kortingen & promoties	106
	3	Bewaren	112
	4	De ideale keldervoorraad	118
	5	Critics & influencers	122
5. Cuisine	1	Vuistregels voor foodpairing	132
	2	Ken je (Belgische) klassiekers	138
	3	Clichés & risico's	142
	4	Food with wine	144
	5	Wine with food	152
6. Open!	1	Hoe open je een fles wijn?	164
	2	Big bottles	172
	3	Glaswerk	180
	4	Temperatuur & karafferen vs. decanteren	184
	5	Veelgemaakte (wijn)fouten	190
		Index	197

Een literair fiasco

6

Toen ik mijn eerste boek, *Wine Class: De Druif*, had geschreven, dacht ik dat ik het zwaarste achter de rug had met het uitleggen waarom wijn zo boeiend kan zijn. Het boek ging over druiven, smaken, herkenning. Het was, en is, een boek dat het storytelling-aspect heel erg met zich meedraagt. Voor een boekenliefhebber als mezelf was het een erg speciaal moment om voor de eerste keer je eigen boek in handen te houden, vervolgens te vernemen dat het erg goed wordt ontvangen en moet worden herdrukt. Een *life-goal* dat afgevinkt kon worden. Check, inclusief een diepe zucht van opluchting. Iets één keer verwezenlijken is mooi, maar dat een tweede keer doen, da's een ander verhaal. De tweede keer is niet zomaar een herhaling, het is de echte test van authenticiteit, of het nu om een slok wijn gaat, een deadline halen of een professionele target behalen. De eerste keer? Dat is de vonk, de opwindende, het vuurwerk. Maar de tweede? Dan moet het écht beklijven, het alledaagse doorstaan: de afleidingen, de imperfecties, de druk van 'nu alwéér?' En ja, dat maakt het moeilijker, maar o zo bevredigender als het lukt.

Toen we de gesprekken startten voor de opvolger van *De Druif*, was het meteen het idee om eigenlijk een sequel te brengen die naadloos aansloot bij het eerste deel, maar het weliswaar over een heel andere boeg zou gooien. We hadden het gehad over de geschiedenis, origine en karakteristieken van een honderdtal druiven. Maar hoe transformeren die smaken uit een simpel stuk fruit naar zulke complexe smaken in wijn? Een boek dat dus eigenlijk meer in detail gaat over hoe wijn echt tot stand komt, maar evengoed waar je op dient te letten bij een potentiële aankoop of bewaring. Een link met foodpairing zou dan natuurlijk ook niet mogen ontbreken. *Wine Class: De Fles* is dus iets geheel anders geworden. Abstracter en diepgravender, zonder mij, en jullie, te verliezen in overdreven vakterminologie. Wat voor mij vooropstond, is dat het een wijnbeginner moest aanspreken, maar evengoed ook een wijnkenner. Een moeilijke balans. En om het nog wat moeilijker te maken: het behouden van dezelfde tekstuele stijl als het eerste boek, ook al is het een heel stukje technischer. Verdorie niet eenvoudig.

Want hoe leg je iets uit dat tegelijk wetenschap, emotie en pure zintuiglijke waanzin is, zonder te klinken als een saaie handleiding? Dat was dé uitdaging bij uitstek: om opnieuw de speelse toon van het eerste boek te vinden, maar ditmaal met wat meer diepgang en iets minder vrijblijvend. Om jou als lezer niet te onderwijzen, maar uit te nodigen om mee te denken, samen met mij. Dit boek is geen cursus geworden. Bezie het eerder als een gesprek tussen jou en mij, met een glas wijn erbij (duh). Of beter nog: zoals in mijn favoriete wijnclubje, waar het helemaal niet draait om wie de duurste fles op tafel zet of wie er wat in de kelder heeft liggen, maar om degusteren, wat lachen, een beetje zeveren en het uitwisselen van gedachten en meningen. Want wijn is geen elitair gedoe en zou dat ook écht niet mogen zijn als je het mij vraagt; het is iets voor iedereen die zin heeft in een goed verhaal en die wat wilt bijleren, met een slokje erbij.

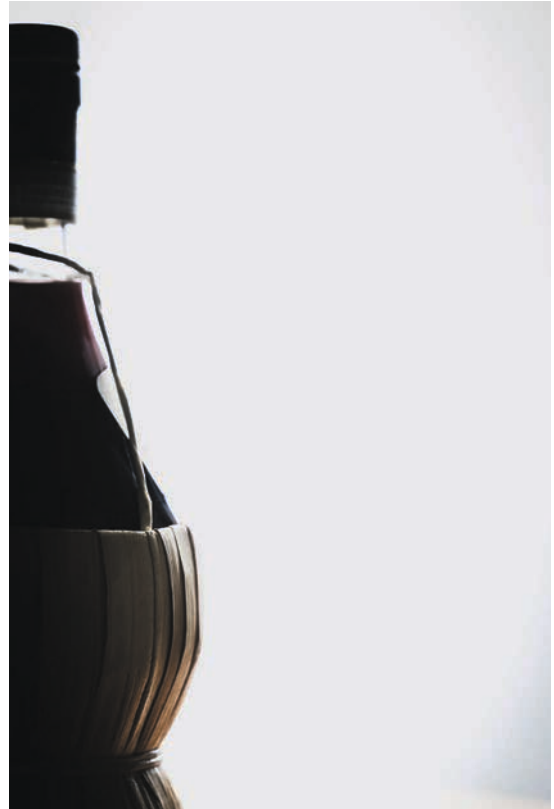
De opbouw van het boek is meer dan een subtiele indicatieve hint: F.I.A.S.C.O. is niet toevallig. Fiasco is een knipoog naar *flask*, *fles*, *bouteille* en uiteraard naar het enige echte fiasco: de klassieke fles waarin destijds een Chianti werd gebotteld, toen Chianti nog een vrij bedenkelijke kwaliteit had en we achteraf dan maar een kaars in de fles ramden (want ja, die fles Chianti als kaarsenhouder gebruiken was, destijds, het enige nuttige eraan). Maar fiasco staat eveneens synoniem voor mijn manier van omgaan met

tijdschema's en deadlines, of bereikbaarheid tijdens het werken en schrijven (sorry Lannoo). Maar ook is het een hele duidelijke hint om aan te geven dat er in de jaren na de release van het eerste boek nog steeds niets veranderd is aan mijn manier van redeneren: ik neem mezelf nog steeds niet al te serieus. Wat gezonde zelfspot heeft nog nooit iemand kwaad gedaan. Een fiasco zou pas een echt fiasco zijn als je vergeet te lachen, en al zeker vandaag de dag. En dat geldt ook voor wijn. Wijn is nooit perfect, en dat is precies wat haar menselijk maakt. Dus duik met me mee in *Wine Class: De Fles* en struikel van het ene literaire fiasco in het andere (geen zorgen: *pun intended*).

Ik heb getracht om dit boek te schrijven zoals ik bij voorkeur ook een wijndegustatie zou begeleiden, of een service zou draaien in het restaurant: met kennis, maar ook met ruimte voor dialoog, voor humor en voor ontspanning. Het is mijn diepe hoop dat dit boek, het boek van die zogezegde bevestiging, ook zo ontvangen zal worden door jou, o lieve aankoper en lezer. Hebt u overigens vragen, opmerkingen, bemerkingen of verwensingen? Bericht me gerust via gianlucaditaranto.com!

Tot slot, en hier mag het even zachter worden: dit boek is niet enkel van mij. Het is er gekomen dankzij de stille ruimte die bij ons thuis gemaakt werd. Aan mijn vrouw, die zich zonder al te veel steun van haar echtgenoot ontfermde over onze drie kleine kinderen terwijl ik schreef, proefde, herschreef, herproefde, schrapte en opnieuw schreef, en misschien nog eens een keer proefde: zonder jouw steun en engelenge-duld was ik er nooit geraakt.

Gianluca



De wijn- en wielerwereld

8



‘Wat is dat toch met coureurs en wijn?’

De vraag kwam terloops op in onze wekelijkse *Zoom-tasting*. Covid had restaurants doen sluiten en mensen werden tot huisarrest verplicht, maar Gianluca was Gianluca niet geweest zou hij niet al snel een oplossing hebben gevonden om onze passie – van mezelf en elf andere wijnliefhebbers – wekelijks te laven.

‘Ja, die coureurs wegen elke gram van hun eten af, verzaken de helft van de tijd aan saus op hun pasta, drinken enkel koffie en water. Maar begin over wijn tegen hen en ze branden helemaal los.’ Ik moest bekennen, zo had ik het nog niet bekeken. Maar er zat een grote kern van waarheid in. Veel van mijn collega’s hebben een bovengemiddelde interesse in wijn. Zelf was ik er allicht een exponent van. Hoe kwam dat?

Zoals veel Vlaamse kinderen, kreeg ik de wijn-cultuur met de paplepel ingelepeld. Vakanties werden meestal gepland in en om interessante wijngebieden. De uitnodiging om eens te ruiken of, later, het laatste drupje te proeven, sloeg de opgroeiende Jan zelden af. Het zaadje was geplant, maar het zou toch duren tot ik Gianluca

beter leerde kennen voordat dat zaadje een volwassen plant werd. Zo is het hoofdstuk over het ontwikkelen van je smaakprofiel zeer herkenbaar voor mij. Het pad van zoet wit via zwaar rood naar licht, fijn en elegant is een weg die ik ook heb afgelegd. Enkele verloren flessen in mijn kelder zijn er de stille, en intussen niet meer drinkbare herinnering aan.

Legendarisch zijn de diners of avonden waar, onder leiding van Gianluca en startend met een voor de hand liggende keuze, een reeks (*flight*) van drie of meer glazen van complementaire wijnen naast elkaar werden geschonken bij een gerecht. Wow: decadent, maar zo leerrijk. Dat is meteen de grootste kwaliteit van mijn wijnmentor Gianluca: het subtiel, maar rekening houdend met je gewoontes, helpen verkennen buiten je eigen platgetreden paden.

Hoe meer wijn ik drink, hoe meer ik mij realiseer dat er nog zoveel meer te ontdekken is en er ook nog zoveel is dat ik niet weet. Ik ben er zeker van niet alleen te zijn met dat gevoel, en loof daarom Gianluca met dit geweldige nieuwe boek. Naast een duik in de technische en biologische kant van het wijnmaakproces geeft hij ook waardevolle tips om je smaakprofiel te leren kennen, te leren welke pairings van wijn

en food een echte hit zijn, en neemt hij je subtiel bij de hand om het ook aan te durven nieuwe wijnhorizonten te verkennen.

Er vallen wel wat parallellen te trekken tussen de wijnwereld en de wielwereld. Niet in het minst kampen ze allebei met dezelfde problemen: een verouderend publiek en de jeugd consumeert niet meer, wil alles hier en nu, is niet meer bereid jaren te wachten tot die ene fles zijn summum zal bereiken. Zo kijkt de jeugd ook geen uren meer naar wielervedstrijden, een peloton dat urenlang door een groen landschap in Frankrijk rijdt om dan te sprinten. ‘Saai, we doen liever iets anders met onze tijd.’ Hetzelfde met het gezondheidsaspect. Het debat slaat de laatste jaren helemaal door: alcohol zit in het verdomhoekje, en de wijnwereld lijdt daaronder. Net zoals de wielwereld lijdt onder zijn almaar groter wordend veiligheidsprobleem.

Maar ben je eenmaal gepakt door het wijnvirus, dan gaat een wereld open. En ook dit is een parallel met de wielersport, die kleine wereldsport waar zoveel fysieke en biologische wetmatigheden bij komen kijken. Wie het best met die wetmatigheden omgaat, duwt de poort naar heroïek open. Dat is ook zo bij wijnbouw. Dat prachtige samenspel tussen geologie, biochemie, chemie en fysica, haast symfonisch ge-dirigeerd door de wijnmaker, leidt tot een eindproduct waar je je zintuigen mee prikkelt en op scherp zet. Wijn is in de eerste plaats een genot, een delicatessen, een drank die gesprekken start. Niet zelden transcendeert de wijn zijn primaire functie van genotsproduct en wordt hij zoals de madeleines van Proust. De wijn voert je terug naar jaren met een speciale betekenis. 2013 was een groot jaar in Barolo, het was ook een groot jaar voor de wielrenner Jan Bakelants; voor elk geboortjaar van mijn vier kinderen heb ik enkele knallers in de kelder liggen. Wijn voert je ook naar plekken met een speciale betekenis: geef me een wijn uit de steile hellingen van Valtellina en ik zie de talloze trainingskilometers die ik afhaspelde in die vergeten Italiaanse vallei. Wijn voert naar personen, naar gesprekken. Noem mij een andere drank die zo sterk de rol van metafoor vervult?

Jan Bakelants



Hoofdstuk 1

Flavour

Waarom smaakt wijn zoals hij smaakt? En hoe komt het dat twee verschillende jaargangen nooit hetzelfde zijn? Wijn is complex, maar niet per definitie ingewikkeld. Dat klinkt nogal tegenstrijdig, maar er is wel degelijk een belangrijk onderscheid. De complexiteit zit 'm in het subtiele samenspel van factoren die smaak bepalen. Denk aan druivenras, (onder)bodem, weer, micro- en macroklimaat, oogsttijdstip, vinificatie, opvoeding en zelfs hoe, wanneer en waar de wijn uiteindelijk wordt geschonken. Al die factoren spelen samen een niet te onderschatten rol. Maar ingewikkeld hoeft het niet te zijn, zolang we het stap voor stap bekijken. Dit hoofdstuk is je fundament: het legt uit waarom wijn smaakt zoals hij smaakt, en hoe je leert herkennen wat je proeft. Of je nu een beginner bent die gewoon geniet van een glas bij het eten, of een professional die *blind tastings* jureert: we duiken onder in de wijnwereld met genoeg detail om te prikkelen, zonder te verdrinken.

1 The Grape Escape

12

Laten we beginnen met het meest herkenbare: de druif (ik ken iemand die er zelfs een boek over heeft geschreven). Elke wijn begint met een druif. Maar niet zomaar een druif. Een specifiek ras, met een genetisch profiel dat bepalend is voor het aromatisch potentieel, de zuurtegraad, de dikte van de schil (die onder andere het tanninegehalte bepaalt), en de verhouding tussen suiker en zuur bij haar optimale rijpheid. Elke druif heeft dan ook verschillende ‘klonen’ met subtiële mutaties en delicate verschillen tussen mutatie X en mutatie Y. Een kloon is een identieke replica van een oud, door selectie gecreëerd stuk wijnstok, met specifieke eigenschappen. Laten we het voorbeeld nemen van Chardonnay: er zijn de wereldberoemde ‘Dijon’-klonen, genaamd naar de stad Dijon, waar ze werden ontwikkeld. Deze klonen (76, 95, 96, etc.) verschillen in onder andere rendement, grootte, trosvorm, aromatische intensiteit, rijptijd en aciditeit. Minder herkenbaar voor een doorsnee consument, maar factoren die zonder twijfel doorwegen op het finale afgewerkte product in de fles. Voor kenners: denk aan hoe kloon 95 een hogere aciditeit behoudt in warmere jaargangen, ideaal voor balans in een veranderend klimaat.

Hieronder een tiental sleutelvariëteiten, waarvan de helft wit en de helft rood, gebaseerd op de meest recente beschikbare statistieken en rapporten van het OIV, de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding, uit 2023 (met minimale shifts in latere updates; de wijnwereld evolueert traag). *Sure*, druiven zoals Kyoho (365.000 hectare, Japan), Sultana (273.000 hectare) en Thompson Seedless (95.000 hectare) zouden hun plek mogen verdienen in het lijstje, ware het niet dat dit tafeldruiven zijn (lees: eetdruiven) en dat de aanplant niet specifiek voor kwaliteitswijnen is, eerder voor verse consumptie of gedroogde producten zoals, pakweg, rozijnen. We focussen op wijndruiven, met een mix van classics en underdogs, en ik voeg per ras een persoonlijke noot toe uit mijn ervaring. Want wijn is niet alleen theorie, het is ook dat memorabele moment in een (sterren)restaurant waar een druif, bekend of onbekend, je aangenaam verrast.

Wijn is niet alleen theorie, het is ook
dat memorabele moment in een
(sterren)restaurant waar een druif je verrast.

Chardonnay — 210.000 hectare

Chardonnay is een veelzijdige, kosmopolitische druif die zowel in koele (Champagne, Chablis) als warme(re) gebieden (Australië, Mâcon) gedijt. De wijnen variëren van licht en fris met citrus- en appeltonen tot vol, romig en houtgerijpt met aroma's van perzik, tropisch fruit, boter en toast. De druif is geliefd om haar aanpassingsvermogen aan verschillende terroirs en vinificatiestijlen. Detail: in koele klimaten behoudt ze een staalachtige mineraliteit (denk aan oesterschelpen in Chablis), terwijl warmer terroir rijpere tropische noten oplevert.

Airén — 218.000 hectare

Airén is de traditioneel meest aangeplante witte druif ter wereld, voornamelijk in Castilla-La Mancha, Spanje – maar misschien is ze nu, terwijl ik schrijf, *Pogačariaans* ingehaald door Chardonnay. Deze druif wordt gebruikt voor lichte, frisse witte wijnen met smaken van peer, citroen en appel. Hoewel lang als lage kwaliteit gezien, leiden moderne technieken tot een zekere her-

waardering. Airén gedijt in warme, droge klimaten en heeft een neutrale smaak. Haar dikke schil maakt haar resistent tegen droogte. Airén oogst je het best niet te laat, om geen aciditeit te verliezen.

Sauvignon Blanc — 123.000 hectare

Populair in de Loire (Frankrijk), Bordeaux en Nieuw-Zeeland. Sauvignon Blanc staat bekend om haar frisse, 'vegetale' profiel met aroma's van gras, kruisbes, citrus en soms tropisch fruit. Bij Sauvignon Blanc hangt het smaakprofiel (vegetaal vs. exotisch) meer dan bij andere druivenrassen af van het exacte oogsttijdstip en de toplaag van de bodem waarop ze aangeplant staat. De wijnen zijn levendig, met hoge zuren en een verfrissend karakter, ideaal voor lenteachtige wijnen. Onderschat, als je het mij vraagt.

Trebbiano Toscano (Ugni Blanc) — 111.000 hectare

Trebbiano (in Frankrijk bekend als Ugni Blanc) is een productieve druif die veel wordt gebruikt voor witte wijnen en brandy (zoals Cognac). De





wijnen zijn vaak neutraal (de vergelijking met kraanwater is veelal verrassend dichtbij), licht en fris met subtiele fruittonen zoals appel en citrus. Trebbiano is wijdverspreid in Italië en Frankrijk en wordt gewaardeerd om haar hoge rendementen in kwaliteitscontexten. Ik kan mezelf niet weerhouden om eraan toe te voegen dat er een hemelsbreed verschil is tussen Trebbiano Toscano en Trebbiano Abruzzese. Maar daarvoor verwijst ik je met veel liefde door naar dat ‘andere’ boek. Voor kenners: in Cognac-distillatie excelleert ze door haar aciditeit; probeer een pure versie uit Abruzzo voor minerale nuances.

Riesling — 60.000 hectare (schatting)

Riesling is net als Sauvignon Blanc een aromatische druif, maar vooral bekend uit Duitsland, Alsace en, in mindere mate, Australië. De wijnen variëren van droog tot zoet, met kenmerkende smaken van groene appel, perzik, citrus en soms minerale of petrolachtige tonen (TDN (1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene)). Riesling is geliefd om haar hoge zuren en lange rijpingspotentieel, en wordt terecht gezien als een topkwaliteitsdruif. Detail: de ‘petrol’ komt van rijpere jaargangen – eerder een teken van kwaliteit, niet van een defect. Maar daarover later meer.

Cabernet Sauvignon — 341.000 hectare

Sinds kort ’s werelds meest aangeplante druif. Cabernet Sauvignon is een wereldberoemde druif, oorspronkelijk uit Bordeaux, maar ondertussen dé globetrotter bij uitstek (in voetbaltermen: den João Félix van de bende). De wijnen zijn krachtig, met diepe robijnrode kleuren en smaken van zwarte bessen, cassis, peper, tabak en cederhout. Veel affiniteit voor houtgebruik. Het hoge tanninegehalte, in combinatie met haar aciditeit en structuur, zorgen voor een lange houdbaarheid.

Merlot — 266.000 hectare

Merlot is een veelzijdige druif, vaak geblend met Cabernet Sauvignon in Bordeaux. De wijnen zijn weelderig, hebben een elegante en soms fluweelzachte textuur en zijn subtieler dan die van Cabernet Sauvignon met smaken van rode kersen, pruimen en soms chocolade. Merlot is populair in zowel de Oude als Nieuwe Wereld. Tegenwoordig aanzienlijk minder aangeplant dan Cabernet Sauvignon, Met dank aan de film *Sideways* (2004, 7,5/10 IMDb & 97% Rotten Tomatoes).

Tempranillo — 231.000 hectare

De belangrijkste blauwe druif van Spanje, vooral in Rioja en Ribera del Duero. Ook bekend onder vele verschillende synoniemen, denk maar aan Tinto Fino of Tinta de Toro. Tempranillowijnen zijn evenwichtig, met smaken van rood fruit (aardbei, kers), leer, kruiden en soms vanille door houtlagering, zeker bij gebruik van Amerikaans hout, maar zijn ook perfect in staat aangename easy-going, un-oaked af te leveren. De druif rijpt relatief vroeg en levert complexe kwaliteitswijnen.

Syrah (Shiraz) — 190.000 hectare

Syrah, bekend als Shiraz in Australië, vindt haar origine in de Rhône (nee, niet Shiraz in het Midden-Oosten) en produceert volle, kruidige wijnen met aroma’s van zwarte peper, bosbes, rook en (gedroogd) vlees. De wijnen zijn tanninerijk en hebben een donker, intens karakter, perfect voor kwaliteitsblends of single-varietal.

Garnacha Tinta (Grenache) — 163.000 hectare

Garnacha is een mediterrane druif, populair in Spanje, Frankrijk en Australië. De wijnen zijn fruitig, met tonen van rode bessen, kruiden en soms zoete specerijen, vaak gebruikt in blends zoals Châteauneuf-du-Pape. Het levert warme, alcoholrijke kwaliteitswijnen met lage tannines.

2 Wijnstijlen

Okay. Aan de druiven zijn we ontsnapt – of beter gezegd, we hebben ze in *De Fles* gevangen. Laten we nu eens kijken hoe die druiven te transformeren in de wijnstijlen die we kennen en (hopelijk) liefhebben.

Wijnstijlen zijn als garderobes: de ene dag kies je voor luchtig en ongecompliceerd, de andere voor zwaar en gelaagd. Maar hoe herken je nu welke stijl je voor je hebt? En waarom smaakt een wijn droog, zoet, bruisend of zelfs oxidatief (wat iets heel anders is dan gewoon *geoxideerd*)? Laten we het stap voor stap ontleden.

Voor wie net begint: beschouw de stijl als de ‘persoonlijkheid’ van de wijn. Een frisse, speelse blanc voor een zwoele zomeravond, of een bedachtzame, complexe rode voor een winterdiner. Voor de gevorderde: we kijken naar de vinificatietechnieken, gistingsprocessen en terroirfactoren die elk profiel vormen.

We starten bij de meest fundamentele indeling: droog versus zoet. Het klinkt simpel, maar het bepaalt de basisstructuur van veel wijnen.

Een droge wijn bevat praktisch geen restsuiker: tijdens de alcoholische gisting hebben de gisten alle druivensuikers omgezet in ethanol en CO₂. Denk aan een strakke Loire-Sauvignon Blanc: citrustonen, een vleugje buxus en een palet dat je volledig opfrist.

Zoete wijnen daarentegen behouden een deel van hun natuurlijke suikers. Dat kan door de gisting vroegtijdig te onderbreken, bijvoorbeeld met toevoeging van sulfiet of door het fermentatievat af te koelen, zodat de gisten inactief worden, of door de druiven zo laat te oogsten dat ze extreem suikerrijk zijn. Soms speelt edele rotting (*Botrytis cinerea*) een hoofdrol, zoals in Sauternes: de schimmel doorboort de druivenschil, water verdampt, en de smaak concentreert zich tot honingachtige nectar vol abrikoos, saffraan en kamille.

Wijnstijlen zijn als garderobes: de ene dag kies je voor luchtig en ongecompliceerd, de andere voor zwaar en gelaagd.

De hoeveelheid restsuiker drukken we uit in gram per liter (g/l). Als vuistregel geldt: rond 4 g/l is technisch ‘droog’, boven 45 g/l spreken we van ‘zoet’. Maar perceptie is relatief: hoge zuren maskeren zoetheid. Een Duitse Riesling Kabinett kan met 35 g/l restsuiker nog altijd verrassend fris en slank smaken dankzij zijn messcherpe aciditeit.

Dosages

Laten we kort de categorieën van restsuiker bij schuimwijnen opsommen, van kurkdroog tot dessertzoet, met de suikergehaltes (g/l) erbij vermeld.

Brut Nature (Zero Dosage, 0–3 g/l)

Kurkdroog, geen toegevoegde suiker. Mogelijk een klein restant van restsuiker die niet werd gefermenteerd en enkel afkomstig mag zijn van de natuurlijke suikers uit de druiven. Puur, strak, met nadruk op zuren en mineraliteit. Denk: ziltige champagne met oesters. Deze stijl vraagt om een absolute topkwaliteit van *first material* (lees: de druiven), want imperfecties worden nergens verborgen. *No make-up allowed*.

Extra Brut (0–6 g/l)

Nog steeds droog, maar een tikje ronder. Een subtiele hint van dosage verzacht de zuren, perfect voor lichte gerechten of als aperitief.

Brut (0–12 g/l)

Al jaren de standaard (ook al verliest deze categorie terrein aan ‘Extra Brut’). Gebalanceerd, zacht, fris, breed inzetbaar (vis, gevogelte). Dit is je klassieke champagne. De grote huizen gebruiken Brut om *vintage variation* te maskeren.

Extra Dry (12–17 g/l)

Een mindfuck. Extra Dry is heel wat ‘zoeter’ dan Brut, Extra Brut en Brut Nature. Altijd lichtzoet met een zachte(re) afdronk. Ideaal voor spicy gerechten (denk Aziatisch). Balans is key; te veel suiker overheerst de bubbels. Denk aan instap-prosecco.

Sec (17–32 g/l)

Duidelijk merkbaar zoet, interessant bij fruitige gerechten, bepaalde salades of zoute kazen.

Demi-Sec (32–50 g/l)

Zoet, perfect voor desserts zoals fruitdesserts en cakes (panettone!). Hoge zuren houden het geheel fris, ondanks de aanwezige restsuiker. Ideaal voor wie van zoet houdt zonder de ‘stroperigheid’.

Doux (>50 g/l)

Zeer zoet, en tegenwoordig vrij zeldzaam. Denk aan 19de-eeuwse tsaren met 100+ g/l. Of de wijnkaart van de Titanic (echt waar). Pair met decadente desserts (chocolade, foie gras). Zeldzaam door de steeds droger wordende trend, maar een ware niche-hit.

Body

Een volgende bouwsteen om het smaakprofiel op te bouwen is de body, oftewel het mondgevoel. Dat subjectieve gevoel van ‘gewicht’ en ‘volume’ dat een wijn in je mond heeft. We spreken vaak van light-bodied, medium-bodied of full-bodied, maar achter die eenvoudige indeling schuilt een samenspel van factoren: alcoholgehalte, extractie (hoeveel vaste stoffen – tannines, pigmenten, polysachariden – uit schillen, pitten en soms steeltjes worden gehaald) én de gekozen vinificatietechnieken.

Light-bodied wijnen zijn de veerkrachtige ballerina’s van de wijnwereld: luchtig, met lage alcohol (meestal onder 12,5%), hoge zuren en een verfrissende spanning. Denk aan een Portugese Vinho Verde: knapperige groene appel, citrus, soms een lichte pareling, en een textuur die eerder danst dan drukt.

Medium-bodied zit in de comfortzone: genoeg structuur om bij een maaltijd overeind te blijven, maar zonder te overheersen. Een klassieke Bourgogne Pinot Noir is hier een schoolvoorbeeld: elegant rood fruit, zijdezachte tannines, en een balans tussen frisheid en diepte.

Full-bodied wijnen zijn de zwaargewichten, vaak met een alcoholgehalte boven 14%, een rijke textuur van rijpe tannines en soms extra volume door houtlagering. Een Australische Shiraz bijvoorbeeld: geconcentreerd zwart fruit, kruidige

peper en een mondvullende, warme gloed die minutenlang blijft hangen.

Body wordt sterk beïnvloed door maceratie, oftewel het contact van sap met schillen. Lange maceratie verhoogt extractie en geeft een voller, steviger mondgevoel, zoals traditioneel bij Nebbiolo in Barolo. Maar timing is cruciaal: overdrijf de maceratie en de wijn wordt log of stroef. Niet elk oogstjaar leent zich trouwens voor lange maceraties. Een recent voorbeeld: veel Barolo's uit 2021 ondergingen bewust een kortere schilweking (ca. 45 dagen in plaats van de gebruikelijke 60-90 dagen) om overmatige tannine-extractie te voorkomen.

Wil je het verschil echt voelen? Zet drie wijnen naast elkaar: een lichte, een medium en een volle stijl, wit of rood, en proef ze in deze volgorde. Het contrast zal je verrassen: body herkennen blijkt vaak veel makkelijker dan je denkt.

Witte wijnen

Witte wijn draait om frisheid, precisie en aromatische helderheid, van strakdroog en mineraal tot rijk en honingzoet. Meestal worden witte druiven gebruikt, maar ook lichtere blauwe rassen kunnen na directe persing verrassend frisse witte wijnen opleveren (zie o.a. Blanc de Noirs Champagne). De kern: het sap scheiden van de vaste delen, zodat de tannine-extractie minimaal blijft.

De oogst gebeurt idealiter koel en snel, vaak in de vroege ochtend, om oxidatie en aromaverlies te beperken. Persen gebeurt zo zacht mogelijk om enkel het meest zuivere en pure sap te verkrijgen, met hogere zuren en een meer uitgesproken aromatische complexiteit.

Fermentatie in inox (roestvrij staal) is de klassieke keuze voor levendige, frisse stijlen, zoals een Sauvignon Blanc uit de Loire: grassige tonen, citrus en een kristalhelder palet. Maar er is ruimte voor nuance: een cold soak (koude schilweking) vóór het persen, bij ca. 5-10 °C en van enkele uren tot hooguit een dag, kan florale en fruitige aroma's versterken zonder bitterheid van tannines. Denk aan een Muscat Blanc die naast muskaat en perzik ook abrikozenbloesem toont. Te lang weken? Dan dreigt oxidatie of ongewenste bitterheid – en niet elke druif of jaargang kan deze techniek dragen.

Houtrijping is een route naar een andere wijnstijl: nieuwe eik geeft vanille, toast en rondeur (bourgondische stijl), terwijl oude eiken of grotere vaten vooral structuur toevoegen zonder het fruit te overheersen.

Beton kan dienen als het 'best of both worlds'-vat: micro-oxidatie en textuurontwikkeling zoals hout, maar zonder houtaroma's, gecombineerd met de frisbehoudende eigenschappen van inox.

Rode wijnen

Bij rode wijn ligt de magie in de schillen – zij geven kleur, tannines, aroma's en structuur. Blauwe druiven worden geoogst, vaak licht gekneusd, waarna fermentatie mét schillen plaatsvindt (maceratie). De lengte en intensiteit van deze maceratie bepalen mede de stijl: kort en koel voor lichtere wijnen, lang en warm voor krachtige, gestructureerde cuvées.

Unoaked rode wijnen – gerijpt in inox of beton – tonen het pure fruit in al zijn jeugdige expressie. Een jonge Tempranillo kan zo barsten van kers, pruim en kruiden, fris en doordrinkbaar, ideaal voor warme dagen. Oaked wijnen rijpen in eiken vaten, waarbij nieuwe Franse eik toetsen van vanille, ceder en structuur geeft (denk Cabernet Sauvignon uit Bordeaux), en Amerikaans eik kokos, dille en zoetere kruidigheid (klassiek bij Rioja).

Een compleet andere benadering is de *macération carbonique*: hele trossen druiven fermenteren in een CO₂-rijke omgeving, zonder zuurstof, waardoor de fermentatie in de druif zelf start. Dit levert wijnen op met extreem fruitige aroma's – aardbei, banaan, soms bubblegum – en lage tannines. Beaujolais Nouveau is de bekendste exponent.

Voor beginners: denk aan rode wijn bij steak – unoaked bij puur gegrild vlees, oaked bij vlees met een kruidige saus. Voor gevorderden: carbonique vraagt finesse, want zonder balans kan het leiden tot groene of snoepige tonen die snel vermoeien.

Persoonlijke noot: ooit stal ik op een internationale proeverij de show met een oaked Syrah naast lamsvlees – de peperige, rokerige diepte was een voltreffer. Maar een te onrijpe carbonique, bedoeld als frivool experiment, flopte spectaculair. Soms wint techniek, soms temperament.



De foto's werden genomen in deze restaurants:

- De Bakermat
- De Roosenberg
- EssenCiel
- HAUT
- Libertine
- Melchior
- Nebo
- Tafeltje Rond

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

gianlucaditaranto.com
tblx.be

Tekst	Gianluca Di Taranto
Fotografie	Kris Vlegels
Stramien	Studio Lannoo
Opmaak	Keppie & Keppie

Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Gianluca Di Taranto en Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2025
D/2025/45/602 – NUR 440
ISBN 978 94 014 9438 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.
All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.