

Studentenwijnboek



F. Ebben, J. Scholtus, M. Schoppers
& P. van der Zwet

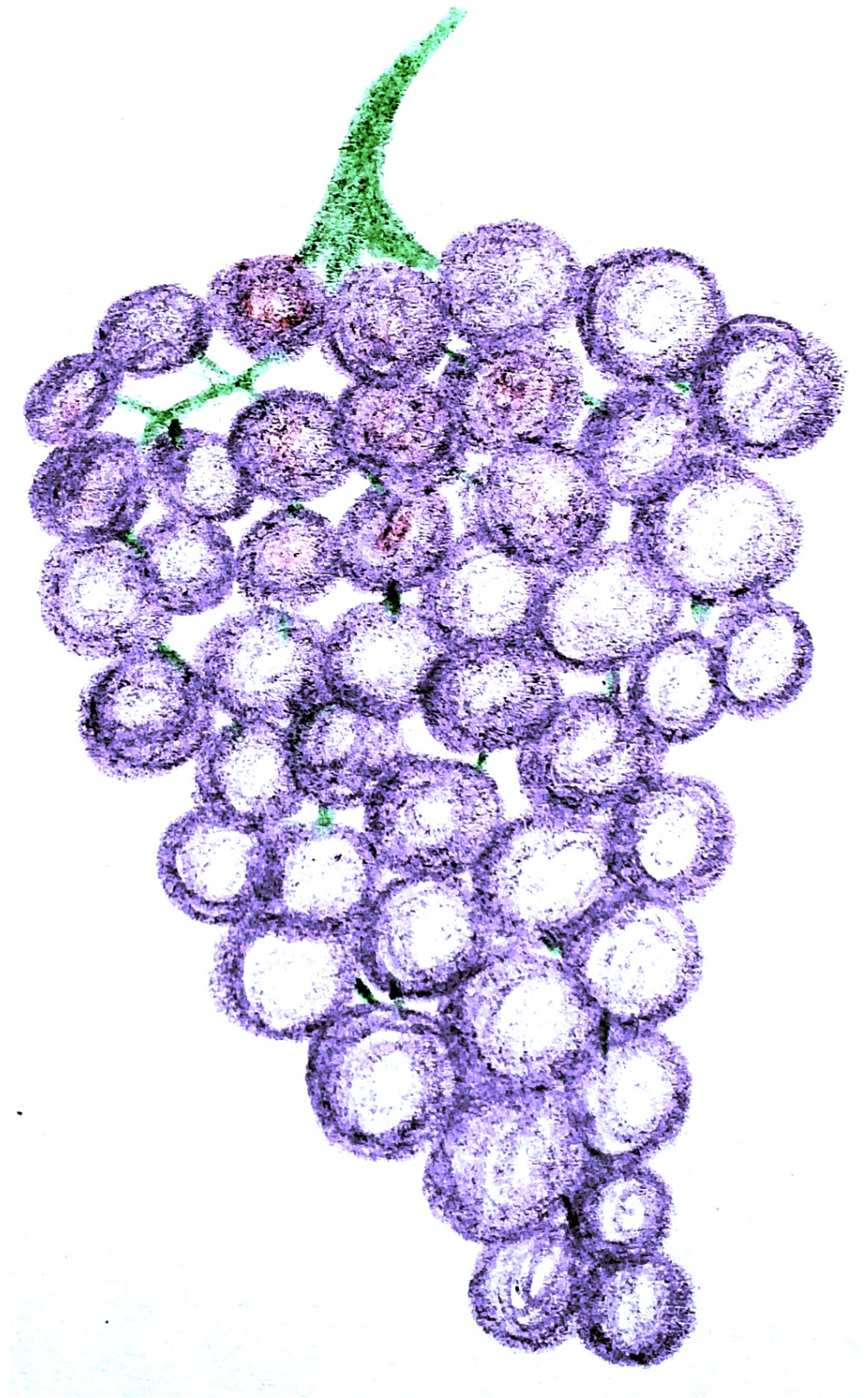
Schrijvers: F. Ebben, J. Scholtus, M. Schoppers & P. van der Zwet

Coverontwerp: F. Ebben & J. Scholtus

© F. Ebben, J. Scholtus, M. Schoppers & P. van der Zwet

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2
1 Inleiding.....	4
2 Proces van wijn proeven	5
Stap 1: Kijken.....	5
Stap 2: Ruiken	5
Stap 3: Proeven.....	6
3 Druivenrassen en soorten wijn	8
Rode wijn	9
Rosé	12
Witte wijn.....	13
Bubbels!	16
4 Wijn maken.....	18
Rode wijn.....	18
Witte wijn.....	19
Rose	21
Bubbels.....	21
5 Wijn en spijscombinaties.....	22
Gebakken rood vlees	22
Gesudderd rood vlees	23
Beenham of kip	23
Pittig eten	24
Studentenhap	24
Groenteschotels.....	25
Salades.....	26
Vis	26
6 Onze favorieten.....	28
7 Grootmoeders Tips.....	39
Alternatieven op de kurkentrekker	39
Vlekken.....	40
Wijn bewaren	40
Kater	40
Wijncafés	41
8 Wat je op een etiket kunt vinden	42
9 Over de auteurs	43
10 Recepten	44
1. Boeuf Bourguignon	44
2. Coq au vin.....	45
3. Peertjes in wijnsaus	46
4. Mosselen in wijn.....	47
11 Bronnen.....	48



1 Inleiding

Ben jij student en houd je van een lekkere wijn die goed is voor je portemonnee? Of wil je meer te weten komen over wijn in het algemeen? Dan is dit boek iets voor jou!

In onze eigen omgeving hebben wij gemerkt dat studenten wel van het drinken van wijn houden. Wijn bij het eten, tijdens een feestje, zomaar gezellig of om bij te komen na een tentamen. Je hoeft het zo gek niet te verzinnen of 'de student' heeft een excuus. Daarom is het tijd voor een studentenwijnboek vol met wijn-tips, eet-tips en andere informatie voor een geslaagde wijn middag of avond.

Op basis van onze wijnkennis hebben wij voor jou een pocketboek samengesteld waar jij op terug kunt vallen als je inspiratie nodig hebt! Met vier studenten hebben wij dit initiatief genomen en hebben wij aardig wat geproefd. We zijn geen 'vinologen', maar wel wijnliefhebbers.

Met dit boekje hopen wij jou te kunnen helpen bij vragen als: Welk eten past goed bij deze wijn? Welke smaak kun je verwachten bij welke druif en uit welk land? Verder zal je bijvoorbeeld ontdekken welke wijn het best smaakt bij welke bepaalde temperatuur en dat het de moeite loont om de fles op die temperatuur te bewaren.

Wijn is ook leuk om over te praten met anderen en door de weetjes uit dit boek, kun je méér dan meepraten.

We wensen jullie veel lees- en drink plezier!

2 Proces van wijn proeven

Proeven doe je met je smaakpapillen op je tong en in je mond, maar ook met je neus. Je komt ook meer te weten door naar de wijn te kijken. Het proeven van wijn gaat in 3 stappen.



Stap 1: Kijken

Het eerste wat je doet is kijken naar de kleur van de wijn, door je wijnglas tegen een lichte achtergrond te houden. Zo kun je de intensiteit van de kleur bepalen en kijken hoe helder de wijn is.



Als je een wijn zachtjes ronddraait in het glas, noemen we dat "walsen". Als er trage druppels van boven naar beneden in het glas druipen, noemen we dat tranen of wijnbenen.

Wist je dat?

De kleur van rode wijn verbleekt met het verstrijken van de tijd.

Is de wijn troebel, dan is er vaak iets mis met de wijn.

Stap 2: Ruiken



Als je de wijn goed wilt ruiken, wals de wijn dan in je glas. Als je dit doet, komt er meer zuurstof bij de wijn en komt de geur beter naar voren. De geur van de wijn noemen we het 'bouquet' van de wijn. De geur bepaalt een belangrijk deel van de smaak bij het proeven.

Om de geur goed tot uiting te laten komen kun je het glas het best voor een-derde tot halfvol schenken.