

INHOUDSTAFEL

HOOFDSTUK 1 GESCHIEDENIS VAN WIJN	11
1.1 Van de oudheid tot de 17de eeuw	11
1.1.1 De eerste wijnsproen	11
1.1.2 Het Oude Egypte	12
1.1.3 Het antieke Griekenland	12
1.1.4 Het Romeinse Rijk	13
1.1.5 Gallië en Germania	15
1.1.6 De middeleeuwen en de kloosters	16
1.1.7 Bordeaux en de overzeese wijnhandel	17
1.1.8 Kolonisatie en mondiale wijnextansie	18
1.2 Van de 17de tot de 21ste eeuw	20
1.2.1 17 ^{de} eeuw	20
1.2.2 18 ^{de} eeuw	20
1.2.3 19 ^{de} eeuw	21
1.2.4 20 ^{ste} eeuw	23
1.2.5 Van de jaren '80 tot vandaag	28
1.2.6 Invloed van media	29
1.2.7 Uitbreiding van Europese Unie	30
1.3 Nieuwe tendensen	30
1.3.1 De klimaatevolutie	30
1.3.2 De drang naar gezondheid	30
1.3.3 De technologische vooruitgang	31
1.3.4 De algemene globalisering	32
HOOFDSTUK 2 TERROIR	35
2.1 Wijnbouw en het klimaat	35
2.1.1 Wat is klimaat?	35
2.1.2 Klimaatniveaus	36
2.1.3 Factoren die het macroen mesoklimaat beïnvloeden	37
2.1.4 Neerslag en vochtigheidsgraad	42
2.1.5 Klimaatverandering en de invloeden op de wijn	44
2.2 Wijnbouw, de bodem en zijn ondergrond	46
2.2.1 Waarom zijn bodem en ondergrond belangrijk?	46
2.2.2 Onderscheid tussen bodem en ondergrond	46
2.2.3 De samenstelling	47
2.2.4 Waterhuishouding	49
2.2.5 Irrigatie	50
2.3 Wijnbouw en topografie	51
2.3.1 Topografie	51
2.3.2 Topografische eigenschappen in de wijngaard	52
2.4 Wijnbouw en ampelografie	56
2.4.1 De vrucht	56
2.4.2 De vegetatieve cyclus	56
2.5 De verschillende wijnbouwmethoden	58
2.5.1 Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	58
2.5.2 Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée)	58
2.5.3 Biologische of organische wijnbouw	58

2.5.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	58
2.5.5	Natuurlijke wijn	59
2.5.6	Vandaag	59
2.6	Gezonde en rijpe druiven oogsten	59
2.6.1	Gezonde druiven	59
2.6.2	Rijpe druiven	60
2.6.3	Oogsten	62
2.6.4	Nazorg op het veld	64
HOOFDSTUK 3 HOE WORDT WIJN GEMAAKT?		67
3.1	Wat is wijn?	67
3.2	Schema van het productieproces	68
3.2.1	Vinificatieproces	69
3.2.2	Speciale vinificatie methodes	71
3.3	Ontristen – kneuzen	72
3.3.1	Ontristen	72
3.3.2	Kneuzen	74
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	75
3.5	Rijpen, klaren en bottelen	76
3.6	Rosé wijn	77
3.7	Zoete wijnen	78
3.7.1	Inleiding	78
3.7.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	78
3.7.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	78
3.7.4	Types zoete wijn	78
3.8	Zoete wijn: pourriture noble wijnen – type Sauternes	80
3.8.1	Omschrijving	80
3.8.2	Voorwaarden voor de ontwikkeling van de schimmel in edele zin	80
3.8.3	Levenscyclus van de Botrytis Cinerea	80
3.8.4	Samenstelling van de druif na de pluk aan de start van het vinificatieproces	80
3.8.5	Oogst	81
3.8.6	Schematische voorstelling	81
3.9	Zoete wijn: type Tokay (Hongarije)	82
3.9.1	Omschrijving	82
3.9.2	Enkele kenmerken van het vinificatieproces	82
3.9.3	Types Aszú-wijnen	82
3.10	Versterkte wijn	84
3.10.1	Sherry	85
3.10.2	Portwijn	88
3.10.3	Madeira	89
3.11	Mousserende wijnen	90
3.11.1	Toevoeging van koolzuurgas	90
3.11.2	Méthode cuve close of Charmat	90
3.11.3	Méthode rurale	90
3.11.4	Transvaalse methode	91
3.11.5	Moscato d’Asti	91
3.11.6	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	93
3.12	Champagne	94
3.12.1	De vinificatie van Champagne	94
3.12.2	Andere courante champagneproducten	97

HOOFDSTUK 4 DEGUSTATIETECHNIEKEN	101
4.1 De 6 zintuigen	101
4.2 Spuwen	102
4.3 Beïnvloedingsfactoren	102
4.4 Proeftechniek (wijn)	103
4.4.1 Beschrijving van het uitzicht	103
4.4.2 Beschrijving van het aroma	105
4.4.3 Beschrijving van de smaak	105
4.4.4 De conclusie	107
4.5 Soorten proeverijen	111
4.6 Proeven van bieren en distillaten	111
4.7 Voorbeeld proeffiche	112
HOOFDSTUK 5 WERELDWIJDE DRUIVENSOORTEN	117
5.1 Witte druivensoorten	117
5.1.1 Airén	117
5.1.2 Albariño	118
5.1.3 Aligoté	119
5.1.4 Assyrtiko	120
5.1.5 Catarratto	121
5.1.6 Chardonnay	122
5.1.7 Chenin blanc	123
5.1.8 Clairette	124
5.1.9 Garganega	126
5.1.10 Garnacha blanca	127
5.1.11 Gewürztraminer	128
5.1.12 Gouais blanc	129
5.1.13 Grüner veltliner	130
5.1.14 Macabeo	131
5.1.15 Marsanne	132
5.1.16 Melon de Bourgogne	133
5.1.17 Muscat	134
5.1.18 Palomino	135
5.1.19 Pinot blanc	136
5.1.20 Pinot gris	137
5.1.21 Riesling	138
5.1.22 Rkatsiteli	139
5.1.23 Roussanne	140
5.1.24 Sauvignon blanc	141
5.1.25 Sémillon	142
5.1.26 Silvaner	143
5.1.27 Ugni blanc	144
5.1.28 Vermentino	145
5.1.29 Verdicchio	146
5.1.30 Viognier	147
5.1.31 Welschriesling	148
5.2 Blauwe druivensoorten	149
5.2.1 Agiorgitiko	149
5.2.2 Aglianico	150
5.2.3 Barbera	151

5.2.4	Blaufränkisch	152
5.2.5	Bobal	153
5.2.6	Cabernet franc	154
5.2.7	Cabernet sauvignon	155
5.2.8	Cariñena Carignan	156
5.2.9	Carmenère	157
5.2.10	Cinsault	158
5.2.11	Dornfelder	159
5.2.12	Gamay noir à jus blanc	160
5.2.13	Garnacha / Grenache noir	161
5.2.14	Kadarka	162
5.2.15	Malbec	163
5.2.16	Malvasia	164
5.2.17	Merlot	165
5.2.18	Montepulciano	166
5.2.19	Mourvèdre	167
5.2.20	Nebbiolo	168
5.2.21	Nerello mascalese	169
5.2.22	Negroamaro	170
5.2.23	Petit verdot	171
5.2.24	Pinotage	172
5.2.25	Pinot noir	173
5.2.26	Pinot meunier	174
5.2.27	Sangiovese	175
5.2.28	Syrah/shiraz	176
5.2.29	Tempranillo	177
5.2.30	Touriga nacional	178
5.2.31	Xinomavro	179
5.2.32	Zinfandel	180
HOOFDSTUK 6 WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN		183
6.1	Specifieke serveertechnieken: service van wijn	183
6.1.1	Inleiding	183
6.1.2	Aankoop stockage verkoop	183
6.1.3	Materieel en materiaal	183
6.1.4	Techniek wijnservice	183
6.1.5	Hedonisme ('zinnelijk genot')	183
6.2	Vorbereiding en service van schuimwijn of champagne	184
6.2.1	Service van schuimwijn of champagne	184
6.2.2	De techniek	184
6.2.3	Karafferen van schuimwijn of champagne	185
6.3	Vorbereiding en service van witte wijnen	187
6.3.1	Licht & aromatisch	187
6.3.2	Vol & gerijpt	187
6.3.3	Zoet & versterkt	187
6.3.4	De techniek	188
6.4	Vorbereiding en service van rode wijnen	189
6.4.1	Fruitage rode wijn	189
6.4.2	Krachtige rode wijn	189
6.4.3	Karafferen van witte of rode wijn	190

6.4.4	Gerijpte rode wijn	192
6.4.5	Decanteren van rode wijn	192
6.5	Technische keuzes	194
6.6	Food & Wine	194
HOOFDSTUK 7 WIJNEN EN GASTRONOMIE		197
7.1	Harmonie wijn en gerecht	197
7.1.1	Inleiding	197
7.1.2	Algemene basisregels	197
7.1.3	Smaken en zintuigen	198
7.1.4	Smaakpatroon	198
7.1.5	Horizontale of verticale keuze van wijn en gerechten	199
7.1.6	Begrippen	200
7.1.7	Overige factoren	201
7.1.8	Menuleer	202
7.2	Voorbeelden van combinaties in functie van de volgorde van de gerechten	202
7.2.1	Enkele klassieke overeenkomsten	202
7.3	Basis kooktechnieken die de keuze van de wijn bij een gerecht kunnen bepalen	207
7.3.1	Kooktechnieken die weinig of geen invloed hebben op gerechten of op een natuurlijke wijze zijn gegaard	207
7.3.2	Kooktechnieken die een kleine invloed hebben op gerechten of licht krokant zijn gegaard	207
7.3.3	Kooktechnieken die een grote invloed hebben op gerechten	207
HOOFDSTUK 8 SAMENSTELLING VAN EEN WIJNKAART		211
8.1	Inleiding	211
8.2	De juiste taal & meer	211
8.3	Wijnkennis & meer	212
8.4	Food and Wine pairing & meer	212
8.5	Financieel beheer & meer	212
8.6	Voorbeelden van wijnkaarten	213
8.6.1	De eenvoudige wijnkaart	213
8.6.2	De uitgebreide wijnkaart	213
8.6.3	De uitzonderlijke wijnkaart van een topsommelier	213
8.6.4	De opbouw van een wijnkaart	213
HOOFDSTUK 9 MARKETING EN VERKOOP		217
9.1	Inleiding	217
9.2	Wijnassortiment	218
9.3	Aankoopbeleid	219
9.3.1	Wat aankopen?	219
9.3.2	Wie koopt aan?	219
9.3.3	Duurzame leveranciersrelatie	220
9.3.4	Enmalige leveranciersrelatie	220
9.3.5	Koop ik bij één of bij meerdere leveranciers?	220
9.3.6	Aankopen in het buitenland	220
9.4	Prijsbepaling	220
9.4.1	De kosten in de wijngaard	221
9.4.2	Kost van het aanmaken van wijn	221
9.4.3	De kost van de distributie en transport van wijn	222

9.4.4	Kosten van de wijnverkoper (restaurant, wijnhandel, ...)	222
9.4.5	Kostprijsberekening van een fles wijn	224
9.4.6	Productiekost van wijn	226
9.4.7	Conclusie	228
9.5	Wijnkaartopmaak	228
9.6	Stockbeheer	229
9.7	Bewaren van wijn	229
9.8	Samenvatting	231
9.8.1	Toepassing 1	231
9.8.2	Toepassing 2	231
9.8.3	Toepassing 3	231
9.8.4	Toepassing 4	232
9.9	Verkoopbeleid	233
9.9.1	Het commercialiseren van wijn	233
9.9.2	Marktanalyse en –segmentatie	233
9.9.3	De marketingmix	235
9.10	Accijnsoverzicht	240
9.11	Regelgeving	241
HOOFDSTUK 10 OVERZICHT VAN DE BELANGRIJKSTE WIJNLANDEN		245
10.1	Europese wijnlanden	245
10.1.1	Frankrijk	245
10.1.2	Italië	247
10.1.3	Spanje	251
10.1.4	Portugal	255
10.1.5	Griekenland en Cyprus	258
10.1.6	Duitsland	261
10.1.7	Oostenrijk	263
10.1.8	België	266
10.1.9	Nederland	268
10.1.10	Luxemburg	269
10.1.11	Zwitserland	270
10.1.12	Hongarije	272
10.2	Niet-Europese wijnlanden	274
10.2.1	VS & Californië	274
10.2.2	Argentinië	278
10.2.3	Chili	280
10.2.4	Australië	282
10.2.5	Nieuw-Zeeland	284
10.2.6	Zuid-Afrika	286