

INHOUDSTAFEL

HOOFDSTUK 1 GESCHIEDENIS VAN WIJN	11
1.1 Van de oudheid tot de 17de eeuw	11
1.1.1 De eerste wijnsporen	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 wijnexpansie	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 Uitbreiding van Europese Unie	29
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	31
HOOFDSTUK 2 WAAR WORDT WIJN GEMAAKT?	35
2.1 Wijnbouw en het klimaat	35
2.1.1 Wat is klimaat?	35
2.1.2 Macroklimaat: classificatiesystemen	36
2.1.3 Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	36
2.1.4 Neerslag	44
2.1.5 Mesoklimaat (topo- of siteklimaat)	45
2.1.6 Microklimaat	46
2.1.7 Klimaatverandering en de invloeden op de wijn	48
2.2 Wijnbouw, de bodem en zijn ondergrond	50
2.2.1 Waarom zijn bodem en ondergrond belangrijk?	50
2.2.2 Onderscheid tussen bodem en ondergrond	50
2.2.3 De samenstelling	51
2.2.4 Bodemsamenstelling	53
2.2.5 Bodemgeschiktheid	54
2.2.6 Waterhuishouding	54
2.2.7 Irrigatie	55
2.3 Wijnbouw en topografie	56
2.3.1 Topografie	56
2.3.2 Topografische eigenschappen in de wijngaard	57
2.4 Wijnbouw en ampelografie	62
2.5 Wijnbouw en de mens	63

2.6	De verschillende wijnbouwmethoden	63
2.6.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	63
2.6.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée)	63
2.6.3	Biologische of organische wijnbouw	63
2.6.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	64
2.6.5	Natuurlijke wijn	64
HOOFDSTUK 3 HOE WORDT WIJN GEMAAKT?		67
3.1	Wat is wijn?	67
3.2	Schema van het productieproces	68
3.3	Oogst, ontvangst en plukwijze van de druiven	71
3.4	Oogst	72
3.4.1	Dubbele betekenis	72
3.4.2	Gezonde druiven	72
3.4.3	Rijpe druiven	73
3.4.4	Homogeniteit in de tros en het perceel	75
3.4.5	Vaststellen van de rijpheid	75
3.4.6	Plukmoment	75
3.4.7	Pluktemperatuur	76
3.4.8	Plukwijze	76
3.4.9	Selectie, bewerkingen en speciale methodes van de oogst	77
3.4.10	Nazorg op het veld	78
3.5	Ontristen – kneuzen	79
3.5.1	Ontristen	79
3.5.2	Kneuzen	81
3.6	Persen, weking en alcoholische gisting	82
3.7	Rijpen, klaren en bottelen	83
3.8	Rosé wijn	84
3.9	Zoete wijnen	85
3.9.1	Inleiding	85
3.9.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	85
3.9.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	85
3.9.4	Types zoete wijn	85
3.10	Zoete wijn: pourriture noble wijnen – type Sauternes	86
3.10.1	Omschrijving	86
3.10.2	Voorwaarden voor de ontwikkeling van de schimmel in edele zin	87
3.10.3	Levenscyclus van de Botrytis Cinerea	87
3.10.4	Samenstelling van de druif na de pluk aan de start van het vinificatieproces	87
3.10.5	Oogst	87
3.10.6	Schematische voorstelling	88
3.11	Zoete wijn: type Tokay (Hongarije)	89
3.11.1	Omschrijving	89
3.11.2	Enkele kenmerken van het vinificatieproces	89
3.11.3	Types Aszú-wijnen	89
3.12	Versterkte wijn	91
3.12.1	Sherry	92
3.12.2	Portwijn	95
3.12.3	Madeira	96

3.13	Mousserende wijnen	97
3.13.1	Toevoeging van koolzuurgas	98
3.13.2	Méthode cuve close of Charmat	98
3.13.3	Méthode rurale	98
3.13.4	Transvaalse methode	98
3.13.5	Moscato d'Asti	99
3.13.6	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	99
3.13.7	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	100
3.14	Champagne	100
3.14.1	De vinificatie van Champagne	100
3.14.2	Andere courante champagneproducten	104
HOOFDSTUK 4 DEGUSTATIETECHNIEKEN		107
4.1	De 6 zintuigen	107
4.2	Spuwen	108
4.3	Beïnvloedingsfactoren	108
4.4	Proeftechniek (wijn)	109
4.4.1	Beschrijving van het uitzicht	109
4.4.2	Beschrijving van het aroma	111
4.4.3	Beschrijving van de smaak	111
4.4.4	De conclusie	113
4.5	Soorten proeverijen	117
4.6	Proeven van bieren en distillaten	117
4.7	Voorbeeld proeffiche	118
HOOFDSTUK 5 WERELDWIJDE DRUIVENSOORTEN		123
5.1	Witte druivensoorten	123
5.1.1	Airén	123
5.1.2	Albariño	124
5.1.3	Aligoté	125
5.1.4	Assyrtiko	126
5.1.5	Catarratto	127
5.1.6	Chardonnay	128
5.1.7	Chenin blanc	129
5.1.8	Garganega	130
5.1.9	Garnacha blanca	131
5.1.10	Gewürztraminer	132
5.1.11	Gouais blanc	133
5.1.12	Grüner veltliner	134
5.1.13	Macabeo	135
5.1.14	Muscat	136
5.1.15	Palomino	137
5.1.16	Pinot blanc	138
5.1.17	Pinot gris	139
5.1.18	Riesling	140
5.1.19	Rkatsiteli	141
5.1.20	Sauvignon blanc	142
5.1.21	Sémillon	143
5.1.22	Silvaner	144

6

5.1.23	Ugni blanc	145
5.1.24	Viognier	146
5.1.25	Welschriesling	147
5.2	Blauwe druivensoorten	148
5.2.1	Agiorgitiko	148
5.2.2	Barbera	149
5.2.3	Blaufränkisch	150
5.2.4	Bobal	151
5.2.5	Cabernet franc	152
5.2.6	Cabernet sauvignon	153
5.2.7	Carignan	154
5.2.8	Carmenère	155
5.2.9	Cinsault	156
5.2.10	Gamay noir à jus blanc	157
5.2.11	Grenache noir/garnacha tinta	158
5.2.12	Kadarka	159
5.2.13	Malbec	160
5.2.14	Malvasia	161
5.2.15	Merlot	162
5.2.16	Montepulciano	163
5.2.17	Mourvèdre	164
5.2.18	Nebbiolo	165
5.2.19	Pinotage	166
5.2.20	Pinot noir	167
5.2.21	Sangiovese	168
5.2.22	Syrah/shiraz	169
5.2.23	Tempranillo	170
5.2.24	Touriga nacional	171
5.2.25	Xinomavro	172
5.2.16	Zinfandel	173
HOOFDSTUK 6 WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN		177
6.1	Specifieke serveertechnieken: service van wijn	177
6.1.1	Inleiding	177
6.1.2	Aankoop stockage verkoop	177
6.1.3	Materieel en materiaal	177
6.1.4	Techniek wijnservice	177
6.1.5	Hedonisme ('zinnelijk genot')	177
6.2	Vorbereiding en service van schuimwijn of champagne	178
6.2.1	Service van schuimwijn of champagne	178
6.2.2	De techniek	178
6.2.3	Karafferen van schuimwijn of champagne	179
6.3	Vorbereiding en service van witte wijnen	181
6.3.1	Licht & aromatisch	181
6.3.2	Vol & gerijpt	181
6.3.3	Zoet & versterkt	181
6.3.4	De techniek	182

6.4	Vorbereiding en service van rode wijnen	183
6.4.1	Fruitige rode wijn	183
6.4.2	Krachtige rode wijn	183
6.4.3	Karafferen van witte of rode wijn	184
6.4.4	Gerijpte rode wijn	186
6.4.5	Decanteren van rode wijn	186
6.5	Technische keuzes	188
6.6	Food & Wine (zie ook Hoofdstuk 7)	188

HOOFDSTUK 7 WIJNEN EN GASTRONOMIE 191

7.1	Harmonie wijn en gerecht	191
7.1.1	Inleiding	191
7.1.2	Algemene basisregels	191
7.1.3	Smaken en zintuigen	192
7.1.4	Smaakpatroon	192
7.1.5	Horizontale of verticale keuze van wijn en gerechten	193
7.1.6	Begrippen	194
7.1.7	Overige factoren	195
7.1.8	Menuleer	196
7.2	Voorbeelden van combinaties in functie van de volgorde van de gerechten	196
7.2.1	Enkele klassieke overeenkomsten	196
7.3	Basis kooktechnieken die de keuze van de wijn bij een gerecht kunnen bepalen	201
7.3.1	Kooktechnieken die weinig of geen invloed hebben op gerechten of op een natuurlijke wijze zijn gegaard	201
7.3.2	Kooktechnieken die een kleine invloed hebben op gerechten of licht krokant zijn gegaard	201
7.3.3	Kooktechnieken die een grote invloed hebben op gerechten	202

HOOFDSTUK 8 OPMAAK VAN EEN WIJNKAART 205

8.1	Inleiding	205
8.2	Keuze van de wijnen	205
8.3	Opbouw van een wijnkaart	205
8.4	Voorbeelden van wijnkaarten	209
8.4.1	Eenvoudige wijnkaart	209
8.4.2	Uitgebreide wijnkaart	210
8.4.3	Zeer uitgebreide wijnkaart	211

HOOFDSTUK 9 MARKETING EN VERKOOP 215

9.1	Inleiding	215
9.2	Wijnassortiment	216
9.3	Aankoopbeleid	217
9.3.1	Wat aankopen?	217
9.3.2	Wie koopt aan?	217
9.3.3	Duurzame leveranciersrelatie	218
9.3.4	Eenmalige leveranciersrelatie	218
9.3.5	Koop ik bij één of bij meerdere leveranciers?	218
9.3.6	Aankopen in het buitenland	218

9.4	Prijsbepaling	218
9.4.1	De kosten in de wijngaard	219
9.4.2	Kost van het aanmaken van wijn	219
9.4.3	De kost van de distributie en transport van wijn	220
9.4.4	Kosten van de wijnverkoper (restaurant, wijnhandel, ...)	220
9.4.5	Kostprijsberekening van een fles wijn	222
9.4.6	Productiekost van wijn	224
9.4.7	Conclusie	226
9.5	Wijnkaartopmaak (zie ook Hoofdstuk 8)	226
9.6	Stockbeheer	227
9.7	Bewaren van wijn	227
9.8	Samenvatting	229
9.8.1	Toepassing 1	229
9.8.2	Toepassing 2	229
9.8.3	Toepassing 3	229
9.8.4	Toepassing 4	230
9.9	Verkoopbeleid	231
9.9.1	Het commercialiseren van wijn	231
9.9.2	Marktanalyse en –segmentatie	231
9.9.3	De marketingmix	233
9.10	Accijnsoverzicht	238
9.11	Regelgeving	238
HOOFDSTUK 10 OVERZICHT VAN DE BELANGRIJKSTE WIJNLANDEN		241
10.1	Europese wijnlanden	241
10.1.1	Frankrijk	241
10.1.2	Italië	243
10.1.3	Spanje	245
10.1.4	Duitsland	247
10.1.5	Portugal	249
10.1.6	Griekenland	251
10.1.7	Hongarije	253
10.1.8	Oostenrijk	255
10.1.9	België	257
10.1.10	Zwitserland	259
10.2	Niet-Europese wijnlanden	261
10.2.1	Verenigde Staten (Westkust)	261
10.2.2	Argentinië	263
10.2.3	Chili	265
10.2.4	Zuid-Afrika	267
10.2.5	Nieuw-Zeeland	269
10.2.6	Australië	271