

4

INHOUDSTAFEL

HOOFDSTUK 1 GESCHIEDENIS VAN WIJN

1.1 Van de oudheid tot de 17de eeuw

- 1.1.1 De eerste wijnsproten
- 1.1.2 Het Oude Egypte
- 1.1.3 Het antieke Griekenland
- 1.1.4 Het Romeinse Rijk
- 1.1.5 Gallië en Germania
- 1.1.6 De middeleeuwen en de kloosters
- 1.1.7 Bordeaux en de overzeese wijnhandel
- 1.1.8 Kolonisatie en mondiale wijnextensie

1.2 Van de 17de tot de 21ste eeuw

- 1.2.1 17^{de} eeuw
 - 1.2.1.1 Frankrijk: een belangrijke eeuw voor champagne met 2 heel opmerkelijke figuren
 - 1.2.1.2 Tegelijk waait over Zuid-Afrika een gunstige wind
- 1.2.2 18^{de} eeuw
 - 1.2.2.1 Portugal: pionier in afbakening van productiegebieden
 - 1.2.2.2 Het succes van Madeira
 - 1.2.2.3 Hongarije laat ook van zich horen
 - 1.2.2.4 Intussen is Australië aan het ontwaken
- 1.2.3 19de eeuw
 - 1.2.3.1 Nieuw-Zeeland ontdekt zijn wijnpotentieel
 - 1.2.3.2 Even terug naar Frankrijk vanwege Pasteur, de classificatie van 1855 en de phylloxera
 - 1.2.3.3 Inmiddels doet zich in Amerika een fenomeen voor met onrechtstreeks positieve gevolgen voor de wijnwereld
- 1.2.4 20ste eeuw
 - 1.2.4.1 Champagnerellen (1910-1911)
 - 1.2.4.2 Eerste Wereldoorlog (1914-1918)
 - 1.2.4.3 Even later wordt in de VS een drooglegging aangekondigd: Prohibition Act (1920-1933)
 - 1.2.4.4 Philippe de Rothschild maakt in Bordeaux een totaal andere denkoefening
 - 1.2.4.5 In Zuid-Afrika
 - 1.2.4.6 Terug naar Champagne
 - 1.2.4.7 Voor de VS kondigen zich betere tijden aan
 - 1.2.4.8 Ook in Frankrijk wordt er duchtig gewerkt met als resultaat in 1935: oprichting van het INAO
 - 1.2.4.9 De Tweede Wereldoorlog komt roet in het eten gooien (1940-1945)
 - 1.2.4.10 André Tchelistcheff: een Rus met voorliefde voor Amerika
 - 1.2.4.11 Max Schubert
 - 1.2.4.12 De vernietigende vorst van 1956
 - 1.2.4.13 John Michael Broadbent
 - 1.2.4.14 Len Evans, een Engelsman met passie voor wijn, wijkt uit naar Australië

- 9 1.2.4.15 Robert Mondavi: een Italiaan in de VS 24
- 10 1.2.4.16 Hugh Johnson 24
- 10 1.2.4.17 Giacomo Tachis, vader van de Super-Toscans 24
- 11 1.2.4.18 Emile Peynaud: leermeester van grote oenologen 24
- 11 1.2.4.19 The Judgement of Paris – Steven Spurrier 25
- 12 1.2.4.20 Miguel A Torres 25
- 14 1.2.4.21 Robert Parker, een invloedrijke wijnjournalist uit de VS 25
- 16 1.2.4.22 Christian Moueix 25
- 17 1.2.5 Van de jaren '80 tot vandaag 26
- 18 1.2.5.1 Michel Bettane 26
- 18 1.2.5.2 Michel Rolland 26
- 18 1.2.5.3 Jancis Robinson: een vrouwelijk wijncriticus met pit... 26
- 18 1.2.5.4 Richard Smart: een 'flying viticulture doctor' uit Australië 26
- 19 1.2.5.5 Pancho Campo, een Master of Wine 26
- 19 1.2.5.6 Prof. Claude Bourguignon 26
- 19 1.2.5.7 Jonathan Nossiter: een naam uit de filmwereld 27
- 20 1.2.5.8 Stéphane Derenoncourt: een merkwaardige personaliteit in de wijnwereld 27
- 20 1.2.6 Invloed van media 27
- 20 1.2.7 Uitbreiding van Europese Unie 28
- 20 1.3 Nieuwe tendensen 28
- 21 1.3.1 De klimaatrevolutie 28
- 21 1.3.2 De drang naar gezondheid 28
- 21 1.3.3 De technologische vooruitgang 29
- 21 1.3.4 De algemene globalisering 30

Hoofdstuk 2 TERROIR

2.1 Wijnbouw en het klimaat

- 22 2.1.1 Wat is klimaat? 32
- 22 2.1.2 Klimaatniveaus 33
- 22 2.1.3 Factoren die het macro en mesoklimaat beïnvloeden 34
 - 22 2.1.3.1 Breedteligging en temperatuur 34
 - 22 2.1.3.2 Zeestromingen 36
 - 23 2.1.3.3 Continenten 38
 - 23 2.1.3.4 Wind 38
 - 23 2.1.3.5 Bergketens 39
- 23 2.1.4 Neerslag en vochtigheidsgraad 39
 - 23 2.1.4.1 Waterdoorlaatbaarheid en hellingsgraad van bodem en ondergrond 39
 - 23 2.1.4.2 Luchtvochtigheid 40
 - 23 2.1.4.3 Zonneschijn, temperatuur en waterdamp in het bladerdek 40
- 24 2.1.5 Klimaatverandering en de invloeden op de wijn 41

2.2	Wijnbouw, de bodem en zijn ondergrond	43			73
2.2.1	Waarom zijn bodem en ondergrond belangrijk?	43	3.3.1.4	Wanneer ontristen?	73
2.2.2	Wat is eigenlijk een bodem?	43	3.3.1.5	Er wordt niet ontrist bij	74
2.2.3	Onderscheid tussen bodem en ondergrond	43	3.3.2	Kneuzen	75
2.2.4	De samenstelling	44	3.3.2.1	Wat?	75
2.2.5	Waterhuishouding	46	3.3.2.2	Voorwaarden	75
2.2.6	Irrigatie	47	3.3.2.3	Kneuzen betekent / Niet kneuzen betekent	75
2.3	Wijnbouw en topografie	48	3.3.2.4	Er wordt niet gekneusd bij	75
2.3.1	Topografie	48	3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	76
2.3.2	Topografische eigenschappen in de wijngaard	48	3.5	Rijpen, klaren en bottelen	77
2.3.2.1	Zongerichtheid	48	3.6	Rosé wijn	78
2.3.2.2	Hoogte	49	3.7	Zoete wijnen	79
2.3.2.3	Hellingsgraad	50	3.7.1	Inleiding	79
2.3.2.4	Bescherming	50	3.7.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	79
2.3.2.5	Watermassa	51	3.7.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	79
2.4	Wijnbouw en ampelografie	52	3.7.4	Types zoete wijn	79
2.4.1	De vrucht	52	3.8	Zoete wijn: pourriture noble wijnen – type Sauternes	81
2.4.2	De vegetatieve cyclus	53	3.8.1	Omschrijving	81
2.4.3	Oude Wingerd – Old Vines – Vieilles Vignes	54	3.8.2	Voorwaarden voor de ontwikkeling van de schimmel in edele zin	81
2.5	De verschillende wijnbouwmethoden	56	3.8.3	Levenscyclus van de Botrytis Cinerea	81
2.5.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	56	3.8.4	Samenstelling van de druif na de pluk aan de start van het vinificatieproces	81
2.5.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée en HVE)	56	3.8.5	Oogst	82
2.5.3	Biologische of organische wijnbouw	57	3.8.6	Schematische voorstelling	82
2.5.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	57	3.9	Zoete wijn: type Tokay (Hongarije)	83
2.5.5	Natuurlijke wijn	58	3.9.1	Omschrijving	83
2.5.6	Regeneratieve wijnbouw	58	3.9.1.1	Droge witte wijn	83
2.5.7	Vandaag	59	3.9.1.2	Pasta van edelrotdruiven	83
2.6	Gezonde en rijpe druiven oogsten	62	3.9.2	Enkele kenmerken van het vinificatieproces	83
2.6.1	Gezonde druiven	62	3.9.3	Types Aszú-wijnen	83
2.6.2	Rijpe druiven	62	3.9.3.1	Type 1	84
2.6.2.1	De fenologische rijping (synoniem: fysiologische rijpheid) volgt de vegetatieve cyclus.	62	3.9.3.2	Type 2	84
2.6.2.2	Andere soorten rijpheid	63	3.9.3.3	Type 3	84
2.6.2.3	Vaststellen van de rijpheid	64	3.9.3.4	Type 4	84
2.6.3	Oogsten	64	3.9.3.5	Type 5	84
2.6.3.1	Het plukmoment	64	3.10	Versterkte wijn	85
2.6.3.2	Pluktemperatuur	64	3.10.1	Sherry	86
2.6.3.3	Plukwijze	65	3.10.1.1	Kenmerken van het vinificatieproces bij droge sherry	86
2.6.3.4	Triage	66	3.10.1.2	Schematische voorstelling solera-systeem	87
2.6.4	Nazorg op het veld	66	3.10.2	Portwijn	89
Hoofdstuk 3	HOE WORDT WIJN GEMAAKT?	67	3.10.3	Madeira	90
3.1	Wat is wijn?	68	3.11	Mousserende wijnen	91
3.2	Schema van het productieproces	69	3.11.1	Toevoeging van koolzuurgas	91
3.2.1	Vinificatieproces	70	3.11.2	Méthode cuve close of Charmat	91
3.2.2	Speciale vinificatie methodes	72	3.11.3	Méthode rurale	91
3.3	Ontristen – kneuzen	73	3.11.4	Transvaalse methode	92
3.3.1	Ontristen	73	3.11.5	Moscato d’Asti	92
3.3.1.1	Wat?	73	3.11.6	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	94
3.3.1.2	Voorwaarden	73			
3.3.1.3	Ontristen betekent / Niet ontristen betekent	73			

6

3.12	Champagne	95	5.1.29	Verdejo	142
3.12.1	De vinificatie van Champagne	95	5.1.30	Verdicchio	143
3.12.2	Andere courante champagneproducten	98	5.1.31	Vermentino	144
3.12.3	Andere wijnen volgende de Méthode Traditionelle	98	5.1.32	Viognier	145
			5.1.33	Welschriesling	146
			5-2	Blauwe druivenvariëteiten	147
Hoofdstuk 4	DEGUSTATIETECHNIKEN	99	5.2.1	Agiorgitiko	147
4.1	De 6 zintuigen	100	5.2.2	Aglianico	148
4.2	Spuwen	101	5.2.3	Barbera	149
4.3	Beïnvloedingsfactoren	101	5.2.4	Blaufränkisch	150
4.4	Proeftechniek (wijn)	102	5.2.5	Bobal	151
4.4.1	Beschrijving van het uitzicht	102	5.2.6	Cabernet franc	152
4.4.2	Beschrijving van het aroma	104	5.2.7	Cabernet-sauvignon	153
4.4.3	Beschrijving van de smaak	104	5.2.8	Carignan	154
4.4.4	De conclusie	106	5.2.9	Carmenère	155
4.5	Soorten proeverijen	110	5.2.10	Cinsault / Cinsaut	156
4.6	Proeven van bieren en distillaten	110	5.2.11	Dornfelder	157
4.7	Voorbeeld proeffiche	111	5.2.12	Gamay noir à jus blanc	158
			5.2.13	Grenache noir / garnacha tinta	159
			5.2.14	Kadarka	160
HOOFDSTUK 5	WERELDWIJDE DRUIVENVARIËTEITEN	113	5.2.15	Malbec	161
5.1	Witte druivenvariëteiten	114	5.2.16	Malvasia	162
5.1.1	Airén	114	5.2.17	Merlot	163
5.1.2	Albariño	115	5.2.18	Meunier	164
5.1.3	Aligoté	116	5.2.19	Montepulciano	165
5.1.4	Assyrtiko	117	5.2.20	Mourvèdre	166
5.1.5	Catarratto	118	5.2.21	Nebbiolo	167
5.1.6	Chardonnay	119	5.2.22	Nerello mascalese	168
5.1.7	Chenin blanc	120	5.2.23	Negroamaro	169
5.1.8	Clairette	121	5.2.24	Petit verdot	170
5.1.9	Furmint	122	5.2.25	Pinotage	171
5.1.10	Garganega	123	5.2.26	Pinot noir	172
5.1.11	Garnacha blanca	124	5.2.27	Sangiovese	173
5.1.12	Gewürztraminer	125	5.2.28	Syrah / shiraz	174
5.1.13	Gouais blanc	126	5.2.29	Tannat	175
5.1.14	Grüner veltliner	127	5.2.30	Tempranillo	176
5.1.15	Macabeo	128	5.2.31	Touriga nacional	177
5.1.16	Marsanne	129	5.2.32	Xinomavro	178
5.1.17	Melon de Bourgogne	130	5.2.33	Zinfandel	179
5.1.18	Muscat	131			
5.1.19	Palomino	132			
5.1.20	Pinot blanc	133			
5.1.21	Pinot gris	134	Hoofdstuk 6	AANKOOP – BEWARING –	
5.1.22	Riesling	135	PRESENTEREN – BEDIENEN		181
5.1.23	Rkatsiteli	136	6.1	De taak van de sommelier/wijnkelner	182
5.1.24	Roussanne	137	6.2	Aankoop, bewaring en samenstelling van	
5.1.25	Sauvignon blanc	138	de wijnkaart		182
5.1.26	Semillon	139	6.2.1	Aankoop	182
5.1.27	Silvaner / Sylvaner	140	6.2.2	Bewaring	182
5.1.28	Ugni blanc	141	6.2.3	Samenstelling van de wijnkaart	183

6.3	De juiste tools voor de wijnservice	184
6.3.1	De keuze van het glas	184
6.3.2	De keuze van een kurkentrekker	185
6.3.3	Serveertemperatuur	185
6.3.4	Decanteren of verluchten in karaf	186
6.4	Openen en schenken	186
6.4.1	Schuimwijn	186
6.4.2	Witte, rosé of rode wijn	187
6.5	Wijnen presenteren	188
6.5.1	Aanspreking van de gast	188
6.5.2	Hoe lees je een wijnetiket?	188
6.5.3	Wijnen voorstellen en aanbevelen	189
6.5.4	De persoonlijkheid van de sommelier	190
6.5.5	Het kostuum en de houding	190
6.6	Verantwoord omgaan met alcohol	191

Hoofdstuk 7 HARMONIE WIJNEN EN GERECHT **193**

7.1	Inleiding	194
7.1.1	Smaak	194
7.1.2	Smaakbeïnvloeding	194
7.1.3	Basisregels	195
7.1.4	Kort samengevat	197
7.2	Toepassingen	197
7.2.1	Wijnen	197
7.2.2	Bieren	199
7.2.3	Alcoholvrije dranken	200
7.3	Allergenen	201
7.4	Menugeraamte	202
7.4.1	Het vaktechnisch menugeraamte	202
7.4.2	Opstellen van een menu	203

Hoofdstuk 8 ERGONOMIE **205**

8.1	Ergonomische maatregelen	206
8.2	Hoe kun je ergonomisch werken?	206