

HOOFDSTUK 1	PROEFTECHNIEK	11
1.1	De 6 zintuigen	12
1.2	Spuwen	12
1.3	Beïnvloedingsfactoren	13
1.4	Proeftechniek (wijn)	14
1.4.1	Beschrijving van het uitzicht	14
1.4.2	Beschrijving van het aroma	15
1.4.3	Beschrijving van de smaak	16
1.4.4	De conclusie	18
1.5	Soorten proeverijen	22
1.6	Proeven van bieren en distillaten	22
HOOFDSTUK 2	TERROIR	25
2.1	Wijnbouw en het klimaat	26
2.1.1	Wat is klimaat?	26
2.1.2	Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	27
2.1.2.1	Breedteligging	27
2.1.2.2	Zeestromen	28
2.1.2.3	Continenten	30
2.1.2.4	Wind	31
2.1.2.5	Bergketens	31
2.2	Wijnbouw en de geologie	32
2.3	Wijnbouw en topografie	33
2.4	Wijnbouw en ampelografie	34
2.5	Wijnbouw en de mens	34
2.6	De verschillende wijnbouwmethoden	35
2.6.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	35
2.6.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée)	35
2.6.3	Biologische of organische wijnbouw	35
2.6.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	35
2.6.5	Natuurlijke wijn	35
HOOFDSTUK 3	HOE WORDT WIJN GEMAAKT?	37
3.1	Wat is wijn?	38
3.2	Schema van het productieproces	39
3.3	Oogst en ontvangst van de druiven	40
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	41
3.5	De malolactaatomzetting	42
3.6	Rijpen, klaren en bottelen	42
3.7	Roséwijn	43
3.8	Zoete wijnen	44
3.8.1	Inleiding	44
3.8.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	44
3.8.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	44
3.8.4	Types zoete wijn	44
3.9	Versterkte wijn	46
3.10	Mousserende wijnen	47
3.10.1	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	48
3.10.2	Méthode cuve close of Charmat	49
3.10.3	Méthode ancestrale	49
3.10.4	Toevoeging van koolzuurgas	50
3.10.5	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	50

HOOFDSTUK 4	EUROPESE WIJNWETGEVING	51
HOOFDSTUK 5	OVERZICHT BELANGRIJKE WIJNLANDEN	55
5.1	Europese wijnlanden	56
5.1.1	Frankrijk	56
5.1.2	Italië	58
5.1.3	Spanje	62
5.1.4	Portugal	66
5.1.5	Griekenland en Cyprus	70
5.1.6	Duitsland	74
5.1.7	Oostenrijk	76
5.1.8	Groot-Brittannië	79
5.1.9	België	80
5.1.10	Nederland	82
5.1.11	Luxemburg	83
5.1.12	Zwitserland	84
5.1.13	Hongarije	86
5.1.14	Slovenië	88
5.1.15	Bulgarije	90
5.1.16	Roemenië	92
5.1.17	Tsjechië, Slovakije, Kroatië, Servië en Bosnië-Herzegovina	94
5.1.18	Wijnlanden rond de Zwarte Zee	96
5.2	Wijnlanden uit Noord-Amerika	98
5.2.1	Canada	98
5.2.2	VS & Californië	100
5.2.3	Mexico	104
5.3	Wijnlanden uit Zuid-Amerika	106
5.3.1	Argentinië	106
5.3.2	Chili	108
5.3.3	Brazilië, Uruguay, Peru en Bolivia	110
5.4	Australië	112
5.5	Nieuw-Zeeland	114
5.6	Zuid-Afrika	116
5.7	Wijnlanden uit Noord-Afrika	118
5.8	Wijnlanden uit het Midden-Oosten	120
5.9	Wijnlanden uit het Verre Oosten	122
5.9.1	China	123
5.9.2	Overige landen uit het Verre Oosten	124
HOOFDSTUK 6	WERELDWIJDE DRUIVENVARIËTEITEN	129
6.1	Witte druivenvariëteiten	130
6.1.1	Albariño	130
6.1.2	Assyrtiko	131
6.1.3	Chardonnay	132
6.1.4	Chenin blanc	133
6.1.5	Garnacha blanca	134
6.1.6	Gewürztraminer	135
6.1.7	Grüner veltliner	136
6.1.8	Macabeo	137
6.1.9	Muscat	138
6.1.10	Pinot blanc	139
6.1.11	Pinot gris	140
6.1.12	Riesling	141
6.1.13	Sauvignon blanc	142
6.1.14	Semillon	143
6.1.15	Ugni blanc	144
6.1.16	Viognier	145

6.2	Blauwe druivenvariëteiten	146
6.2.1	Blaufränkisch	146
6.2.2	Cabernet franc	147
6.2.3	Cabernet-sauvignon	148
6.2.4	Carignan	149
6.2.5	Carmenère	150
6.2.6	Cinsault	151
6.2.7	Gamay noir à jus blanc	152
6.2.8	Grenache noir/garnacha tinta	153
6.2.9	Malbec	154
6.2.10	Merlot	155
6.2.11	Mourvèdre	156
6.2.12	Nebbiolo	157
6.2.13	Pinotage	158
6.2.14	Pinot noir	159
6.2.15	Pinot meunier	160
6.2.16	Sangiovese	161
6.2.17	Syrah/shiraz	162
6.2.18	Tannat	163
6.2.19	Tempranillo	164
6.2.20	Touriga nacional	165
6.2.21	Zinfandel	166
HOOFDSTUK 7	WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN	167
7.1	De taak van de sommelier/wijnkelner	168
7.2	Aankoop, bewaring en verkoop	168
7.2.1	Aankoop en bewaring	168
7.2.2	Presenteren van de wijnkaart	169
7.3	De juiste tools voor de wijnservice	170
7.3.1	De keuze van het glas	170
7.3.2	De keuze van een kurkentrekker	170
7.3.3	Serveertemperatuur	170
7.3.4	Decanteren of verluchten in karaf	171
7.4	Openen en schenken	172
7.4.1	Schuimwijn	172
7.4.2	Witte, rosé of rode wijn	173
7.4.3	De schroefdop	173
7.5	Wijnen presenteren	174
7.5.1	Aanspreking van de gast	174
7.5.2	Hoe lees je een wijnetiket?	174
7.5.3	Wijnen voorstellen en aanbevelen	175
7.6	Wijnen en gerechten combineren	176