

INHOUDSTAFEL

| | | |
|--------------------|---|-----------|
| HOOFDSTUK 1 | GESCHIEDENIS VAN WIJN | 13 |
| 1.1 | Van de oudheid tot de 17de eeuw | 13 |
| 1.1.1 | De eerste wijnsproen | 13 |
| 1.1.2 | Het Oude Egypte | 14 |
| 1.1.3 | Het antieke Griekenland | 14 |
| 1.1.4 | Het Romeinse Rijk | 15 |
| 1.1.5 | Gallië en Germania | 17 |
| 1.1.6 | De middeleeuwen en de kloosters | 18 |
| 1.1.7 | Bordeaux en de overzeese wijnhandel | 19 |
| 1.1.8 | Kolonisatie en mondiale wijnextansie | 20 |
| 1.2 | Van de 17de tot de 21ste eeuw | 22 |
| 1.2.1 | 17 ^{de} eeuw | 22 |
| 1.2.1.1 | Frankrijk: een belangrijke eeuw voor champagne met 2 heel opmerkelijke figuren | 22 |
| 1.2.1.2 | Tegelijk waait over Zuid-Afrika een gunstige wind | 22 |
| 1.2.2 | 18 ^{de} eeuw | 22 |
| 1.2.2.1 | Portugal: pionier in afbakening van productiegebieden | 22 |
| 1.2.2.2 | Het succes van Madeira | 23 |
| 1.2.2.3 | Hongarije laat ook van zich horen | 23 |
| 1.2.2.4 | Intussen is Australië aan het ontwaken | 23 |
| 1.2.3 | 19 ^{de} eeuw | 23 |
| 1.2.3.1 | Nieuw-Zeeland ontdekt zijn wijnpotentieel | 23 |
| 1.2.3.2 | Even terug naar Frankrijk vanwege Pasteur, de classificatie van 1855 en de phylloxera | 24 |
| 1.2.3.3 | Inmiddels doet zich in Amerika een fenomeen voor met onrechtstreeks positieve gevolgen voor de wijnwereld | 25 |
| 1.2.4 | 20 ^{ste} eeuw | 25 |
| 1.2.4.1 | Champagnerellen (1910-1911) | 25 |
| 1.2.4.2 | Eerste Wereldoorlog (1914-1918) | 25 |
| 1.2.4.3 | Even later wordt in de VS een drooglegging aangekondigd: Prohibition Act (1920-1933) | 26 |
| 1.2.4.4 | Philippe de Rothschild (1924) maakt in Bordeaux een totaal andere denkoefening | 26 |
| 1.2.4.5 | In datzelfde jaar in Zuid-Afrika (1924) | 26 |
| 1.2.4.6 | Terug naar Champagne (1927) | 26 |
| 1.2.4.7 | Voor de VS kondigen zich betere tijden (1933) | 26 |
| 1.2.4.8 | Ook in Frankrijk wordt er duchtig gewerkt met als resultaat in 1935: oprichting van het INAO | 27 |
| 1.2.4.9 | De Tweede Wereldoorlog komt roet in het eten gooien (1940-1945) | 27 |
| 1.2.4.10 | André Tchelistcheff: een Rus met voorliefde voor Amerika | 27 |
| 1.2.4.11 | Max Schubert (1951) | 27 |
| 1.2.4.12 | De vernietigende vorst van 1956 | 27 |
| 1.2.4.13 | John Michael Broadbent | 27 |
| 1.2.4.14 | Len Evans, een Engelsman met passie voor wijn, wijkt uit naar Australië (1962) | 28 |
| 1.2.4.15 | Robert Mondavi: een Italiaan in de VS (1966) | 28 |
| 1.2.4.16 | Hugh Johnson (1971) | 28 |
| 1.2.4.17 | Giacomo Tachis, vader van de Super-Toscans (1971) | 28 |
| 1.2.4.18 | Emile Peynaud: leermeester van grote oenologen (1971) | 28 |
| 1.2.4.19 | The Judgement of Paris (1976) – Steven Spurrier | 29 |
| 1.2.4.20 | Miguel A Torres (1975) | 29 |
| 1.2.4.21 | Robert Parker, een invloedrijke wijnjournalist uit de VS (1978) | 29 |
| 1.2.4.22 | Christian Moueix (1978) | 29 |
| 1.2.5 | Van de jaren '80 tot vandaag | 30 |
| 1.2.5.1 | Michel Bettane | 30 |
| 1.2.5.2 | Michel Rolland | 30 |

| | | |
|----------------|--|----|
| 1.2.5.3 | Jancis Robinson: een vrouwelijk wijncriticus met pit... | 30 |
| 1.2.5.4 | Richard Smart: een 'flying viticulture doctor' uit Australië | 30 |
| 1.2.5.5 | Pancho Campo, een Master of Wine | 30 |
| 1.2.5.6 | Jonathan Nossiter: een naam uit de filmwereld | 31 |
| 1.2.5.7 | Stephane Derenoncourt: een merkwaardige persoonlijkheid in de wijnwereld | 31 |
| 1.2.6 | Uitbreiding van Europese Unie | 31 |
| 1.3 | Nieuwe tendensen | 32 |
| 1.3.1 | De klimaatrevolutie | 32 |
| 1.3.2 | De drang naar gezondheid | 32 |
| 1.3.3 | De technologische vooruitgang | 33 |
| 1.3.4 | De algemene globalisering | 33 |

| | | |
|--------------------|---|-----------|
| HOOFDSTUK 2 | WAAR WORDT WIJN GEMAAKT? | 37 |
| 2.1.1 | Macroklimaat | 37 |
| 2.1.1.1 | Klimaatclassificatie | 37 |
| 2.1.1.2 | Breedteligging en zonnestraling | 42 |
| 2.1.1.3 | Druivenstok, zonneschijnduur en temperatuur | 42 |
| 2.1.1.4 | Temperatuurverschillen hebben invloed op kwaliteit van de rijping | 44 |
| 2.1.1.5 | Zeestromingen | 45 |
| 2.1.1.6 | Wind | 48 |
| 2.1.1.7 | Neerslag | 49 |
| 2.1.1.8 | Klimaatverandering en de invloeden op de wijn | 50 |
| 2.1.2 | Mesoklimaat (topo- of siteklimaat) | 52 |
| 2.1.2.1 | Temperatuur | 52 |
| 2.1.2.2 | Wind | 52 |
| 2.1.2.3 | Zonneschijn | 52 |
| 2.1.2.4 | Neerslag | 52 |
| 2.1.2.5 | Luchtvochtigheid | 52 |
| 2.1.2.6 | MCC-systeem en Australisch alternatief | 53 |
| 2.1.3 | Microklimaat | 53 |
| 2.1.3.1 | Temperatuur | 53 |
| 2.1.3.2 | Zonneschijn | 53 |
| 2.1.3.3 | Vochtigheid en wind | 54 |
| 2.1.3.4 | Verdamping | 54 |
| 2.1.4 | Het ideale microklimaat | 54 |
| 2.1.5 | Casestudie | 55 |
| 2.2 | Wijnbouw en bodem | 57 |
| 2.2.1 | Geologische impact: wat is geologie? | 57 |
| 2.2.2 | Wat is een bodem? | 57 |
| 2.2.3 | Bodemsoort | 58 |
| 2.2.4 | Bodemsamenstelling | 59 |
| 2.2.5 | Bodemgeschiktheid | 61 |
| 2.2.6 | Waterhuishouding | 61 |
| 2.2.7 | Irrigatie | 62 |
| 2.3 | Ligging van de wijngaard | 63 |
| 2.3.1 | Topografie | 63 |
| 2.3.2 | Factoren die de topografie bepalen | 63 |
| 2.3.2.1 | Zongerichtheid | 63 |
| 2.3.2.2 | Hoogte | 64 |
| 2.3.2.3 | Hellingsgraad | 65 |
| 2.3.2.4 | Bescherming | 67 |
| 2.3.2.5 | Watermassa | 67 |

| | | |
|--------------------|--|-----------|
| HOOFDSTUK 3 | HOE WORDT WIJN GEMAAKT? | 73 |
| 3.1 | Menselijke ingrepen die de kwaliteit beïnvloeden | 73 |
| 3.1.1 | Inleiding | 73 |
| 3.1.2 | Fase I: voorbereidende fase | 73 |
| 3.1.2.1 | Selectie van de wijngaard | 73 |
| 3.1.2.2 | Wijziging van het bodemprofiel | 73 |
| 3.1.2.3 | Aanplant | 73 |
| 3.1.2.4 | Densiteit | 75 |
| 3.1.2.5 | Oriëntatie en plantafstand van de rijen | 77 |
| 3.1.3 | Fase II: tijdelijke fase | 77 |
| 3.1.3.1 | Beheer van het bodemoppervlak | 77 |
| 3.1.3.2 | Leiden en snoeien: Canopy Management | 77 |
| 3.2 | Vegetatieve cyclus | 83 |
| 3.3 | Controle en preventie in de wijngaard | 85 |
| 3.3.1 | Phylloxera vastatrix of druifluis | 85 |
| 3.3.2 | Nematoden of rondwormen | 86 |
| 3.3.3 | Bladrolvirus | 86 |
| 3.3.4 | Flavescence dorée | 86 |
| 3.3.5 | Ziekte van Pierce | 86 |
| 3.3.6 | Esca | 87 |
| 3.3.7 | Meeldauw | 87 |
| 3.3.7.1 | Echte meeldauw | 87 |
| 3.3.7.2 | Valse meeldauw | 87 |
| 3.3.8 | Grauwe schimmel/Botrytis cinerea | 87 |
| 3.3.9 | Edelrot/Edele vorm van Botrytis cinerea | 88 |
| 3.3.10 | Zure rot | 88 |
| 3.3.11 | Eutypiose of 'dead arm' | 89 |
| 3.3.12 | Droogte | 89 |
| 3.3.13 | Verzilting | 89 |
| 3.3.14 | Streng vriestemperaturen tijdens de winter | 90 |
| 3.3.15 | Vorst | 90 |
| 3.3.16 | Wind | 91 |
| 3.3.17 | Zonnebrand | 91 |
| 3.3.18 | Hagel | 91 |
| 3.3.19 | Ongelijke rijping: millerandage en coulure | 92 |
| 3.3.19.1 | Millerandage | 92 |
| 3.3.19.2 | Coulure | 92 |
| 3.3.20 | Bescherming tegen erosie | 92 |
| 3.3.21 | Bescherming tegen dieren | 93 |
| 3.3.21.1 | Vogels | 93 |
| 3.3.21.2 | Knaagdieren | 93 |
| 3.3.21.3 | Groot wild | 93 |
| 3.4 | Oogst | 93 |
| 3.4.1 | Dubbele betekenis | 93 |
| 3.4.2 | Gezonde druiven | 93 |
| 3.4.3 | Rijpe druiven | 94 |
| 3.4.3.1 | Fenologische rijping (synoniem: fysiologische rijpheid): volgt de vegetatieve cyclus. | 94 |
| 3.4.3.2 | Andere soorten rijpheid | 95 |
| 3.4.4 | Homogeniteit in de tros en het perceel | 96 |
| 3.4.5 | Vaststellen van de rijpheid | 96 |
| 3.4.6 | Plukmoment | 96 |
| 3.4.7 | Pluktemperatuur | 96 |
| 3.4.8 | Plukwijze | 97 |
| 3.4.8.1 | Handpluk | 97 |
| 3.4.8.2 | Machinaal | 97 |

| | | |
|----------|---|-----|
| 3.4.9 | Selectie, bewerkingen en correcties van de oogst | 98 |
| 3.4.9.1 | Selectie | 98 |
| 3.4.9.2 | Bewerkingen | 98 |
| 3.4.9.3 | Correcties | 98 |
| 3.4.10 | Nazorg op het veld | 98 |
| 3.5 | Ontristen – kneuzen | 99 |
| 3.5.1 | Ontristen | 99 |
| 3.5.1.1 | Wat? | 99 |
| 3.5.1.2 | Voorwaarden | 99 |
| 3.5.1.3 | Ontristen betekent/Niet ontristen betekent | 99 |
| 3.5.1.4 | Wanneer ontristen? | 100 |
| 3.5.1.5 | Er wordt niet ontrist bij | 100 |
| 3.5.2 | Kneuzen | 101 |
| 3.5.2.1 | Wat? | 101 |
| 3.5.2.2 | Voorwaarden | 101 |
| 3.5.2.3 | Kneuzen betekent/Niet kneuzen betekent | 101 |
| 3.5.2.4 | Er wordt niet gekneusd bij | 102 |
| 3.6 | Gebruik van zwaveldioxide (sulfiet/chemische formule: SO ₂) | 102 |
| 3.6.1 | Omschrijving | 102 |
| 3.6.2 | Gebruik in de voedingssector | 102 |
| 3.6.3 | Geschiedenis | 102 |
| 3.6.4 | Wijn zonder SO ₂ ? | 102 |
| 3.6.5 | Belangrijkste eigenschappen SO ₂ | 102 |
| 3.6.5.1 | Preventieve werking | 102 |
| 3.6.5.2 | Correctieve werking | 103 |
| 3.6.5.3 | Aanvullende eigenschappen | 103 |
| 3.6.6 | Vrije en totale SO ₂ | 103 |
| 3.6.7 | Dosis is afhankelijk van | 103 |
| 3.6.8 | Toepassing | 103 |
| 3.6.9 | Maximum toegelaten hoeveelheid totale SO ₂ in de afgewerkte wijn | 104 |
| 3.6.10 | Te hoge dosis SO ₂ heeft gevolgen voor | 104 |
| 3.6.10.1 | Het vinificatieproces | 104 |
| 3.6.10.2 | Organoleptische waarneming | 104 |
| 3.6.10.3 | Voor de gezondheid | 104 |
| 3.6.11 | Vervangproducten | 104 |
| 3.6.12 | Eindconclusie | 105 |
| 3.7 | Gistcellen (scheikundige benadering van het gistingsproces) | 105 |
| 3.7.1 | Bepaling | 105 |
| 3.7.2 | Geschiedenis | 105 |
| 3.7.3 | Gistingsproces | 105 |
| 3.7.4 | Enzym | 105 |
| 3.7.5 | Soorten gistcellen, bepalend in het vinificatieproces | 105 |
| 3.7.6 | Vormen | 106 |
| 3.7.7 | Ongewenste gistcellen | 106 |
| 3.7.8 | Grootte | 106 |
| 3.7.9 | Aantal | 106 |
| 3.7.10 | Waar vandaan? | 106 |
| 3.7.11 | Voortplanting | 106 |
| 3.7.12 | Voorwaarden voor ontwikkeling gistcellen | 107 |
| 3.7.13 | Metabolisme gistcellen | 107 |
| 3.7.14 | Invloed van de zuurtegraad op de gistcellen | 108 |
| 3.7.15 | Hinderende elementen voor de groei en werking van de gistcellen | 108 |
| 3.7.16 | Gebruik van gecultiveerde gistcellen | 108 |
| 3.7.16.1 | LSA: Levures Sèches Actives of gedroogde actieve gistcellen. | 108 |
| 3.7.16.2 | Genetisch gewijzigde gistculturen | 108 |
| 3.7.17 | Slotbedenking | 109 |

| | | |
|-----------------|---|-----|
| 3.8 | Maceratie en gisting | 109 |
| 3.8.1 | De maceratie | 109 |
| 3.8.2 | Macération pelliculaire | 110 |
| 3.8.3 | De alcoholische gisting | 111 |
| 3.8.4 | De remontage | 113 |
| 3.8.5 | Pigeage | 113 |
| 3.8.6 | Délestage | 114 |
| 3.9 | Lekwijn – perswijn (rode wijn) – lekmost – persmost (witte wijn) | 114 |
| 3.9.1 | Rode wijn | 114 |
| 3.9.1.1 | Samenstelling gistingskuip einde vinificatieproces | 114 |
| 3.9.1.2 | Omschrijving | 114 |
| 3.9.1.3 | Betekenis van deze fase | 114 |
| 3.9.1.4 | Invloed op de wijn | 114 |
| 3.9.1.5 | Tijdstip uitvoering | 115 |
| 3.9.1.6 | Persen | 115 |
| 3.9.1.7 | Gebruik perswijn | 115 |
| 3.9.2 | Witte wijn | 116 |
| 3.9.2.1 | Omschrijving | 116 |
| 3.9.2.2 | Tijdstip van uitvoering | 116 |
| 3.9.2.3 | Persprocedé | 116 |
| 3.9.2.4 | Werking verschillende soorten persen | 117 |
| 3.10 | Malolactaatomzetting | 118 |
| 3.10.1 | Omschrijving | 118 |
| 3.10.2 | Beoogde doel | 118 |
| 3.10.3 | Melkzuur: aanwezigheid in de wijn | 118 |
| 3.10.4 | Melkzuurbacteriën | 118 |
| 3.10.5 | Biotoop in de natuur | 118 |
| 3.10.6 | Begrip goede bacteriën | 119 |
| 3.10.7 | Verloop | 119 |
| 3.10.8 | Bij welke wijn gewenst en nagestreefd? | 119 |
| 3.10.9 | Bepalende factoren tijdens het vinificatieproces | 119 |
| 3.10.9.1 | Geschikt biotoop | 119 |
| 3.10.9.2 | Geschikte voeding | 120 |
| 3.10.10 | Remmende factoren | 120 |
| 3.10.11 | Vermijden risico's | 120 |
| 3.10.12 | Einde malolactaatomzetting: labanalyse | 120 |
| 3.10.13 | Samenvattend eindresultaat wijn | 120 |
| 3.10.14 | Schematisch verloop van de malolactaatomzetting | 121 |
| 3.10.15 | Voorbeeld chemische analyse rode wijn | 121 |
| 3.11 | Opvoeden van wijn | 122 |
| 3.12 | Correcties | 127 |
| 3.12.1 | Inleiding | 127 |
| 3.12.2 | Overzicht van de correcties van de oogst en van de most | 127 |
| 3.12.2.1 | Correcties van de oogst | 127 |
| 3.12.2.2 | Correcties van de most met betrekking tot de suikers | 128 |
| 3.12.2.3 | Correcties van de most met betrekking tot de verhouding tussen de vloeibare en de vaste elementen | 130 |
| 3.12.2.4 | Correcties van de most met betrekking tot de zuren | 131 |
| 3.13 | Klaren – filteren – centrifugeren – stabiliseren | 133 |
| 3.13.1 | Klaren | 134 |
| 3.13.2 | Filteren – twee hoofdgroepen (zie schema) | 136 |
| 3.13.2.1 | Dieptefiltering | 136 |
| 3.13.2.2 | Oppervlakte filtering | 136 |
| 3.13.3 | Centrifugeren | 138 |
| 3.13.3 | Stabiliseren | 138 |
| 3.14 | Bottelen- verpakken – sluiten: twee grote principes: koud en warm | 138 |
| 3.14.1 | Koud | 138 |

| | | |
|----------|--|-----|
| 3.14.2 | Warm | 138 |
| 3.14.3 | Verpakking | 139 |
| 3.14.3.1 | Glas | 139 |
| 3.14.3.2 | Plastiek | 139 |
| 3.14.3.3 | Aluminium (blik) | 139 |
| 3.14.3.4 | Bag-in-box | 139 |
| 3.14.3.5 | Brickpack (tetrabrik) | 140 |
| 3.14.4 | Sluiting flesverpakking wijn | 140 |
| 3.15 | Wijnproblemen: een beknopt overzicht | 140 |
| 3.15.1 | Inleiding | 140 |
| 3.15.2 | Een overzicht | 140 |
| 3.15.2.1 | Microbiële infecties | 140 |
| 3.15.2.2 | Fysiologische problemen | 142 |
| 3.16 | Maceration carbonique (koolzuurweking) | 143 |
| 3.16.1 | Schematische voorstelling | 143 |
| 3.16.2 | Omschrijving | 143 |
| 3.16.3 | Voorwaarden | 143 |
| 3.16.4 | Verloop macération carboniqueproces | 144 |
| 3.16.5 | Steeds mengvorm | 144 |
| 3.16.6 | Gebruik zwaveldioxide (SO ₂) | 144 |
| 3.16.7 | Vervolg vinificatieproces | 144 |
| 3.16.8 | Kenmerken van de wijn van het MC-type | 145 |
| 3.16.9 | Toepassing MC | 145 |
| 3.16.10 | Vinification beaujolaise | 145 |
| 3.17 | Zoete wijnen | 145 |
| 3.17.1 | Inleiding | 145 |
| 3.17.2 | Sleutelwoorden bij zoete wijnen | 146 |
| 3.17.3 | Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid | 146 |
| 3.17.4 | Types zoete wijn | 146 |
| 3.18 | Zoet wijn: pourriture noble wijnen – type Sauternes | 147 |
| 3.18.1 | Omschrijving | 147 |
| 3.18.2 | Voorwaarden voor de ontwikkeling van de schimmel in edele zin | 148 |
| 3.18.3 | Levenscyclus van de Botrytis Cinerea | 148 |
| 3.18.4 | Samenstelling van de druif na de pluk aan de start van het vinificatieproces | 148 |
| 3.18.5 | Enkele kenmerken van het vinificatieproces | 148 |
| 3.18.5.1 | Oogst | 148 |
| 3.18.5.2 | Vinificatieproces | 149 |
| 3.18.6 | Gebruik van zwaveldioxide (SO ₂) | 150 |
| 3.18.7 | Smaakevenwicht | 150 |
| 3.18.8 | Schematische voorstelling | 151 |
| 3.19 | Zoete wijn: type Tokay (Hongarije) | 152 |
| 3.19.1 | Omschrijving | 152 |
| 3.19.1.1 | Droge witte wijn | 152 |
| 3.19.1.2 | Pasta van edelrotdruiven | 152 |
| 3.19.2 | Enkele kenmerken van het vinificatieproces | 152 |
| 3.19.3 | Types Aszú-wijnen | 152 |
| 3.19.3.1 | Type 1 | 153 |
| 3.19.3.2 | Type 2 | 153 |
| 3.19.3.3 | Type 3 | 153 |
| 3.19.3.4 | Type 4 | 153 |
| 3.19.3.5 | Type 5 | 153 |
| 3.20 | Mousserende wijnen | 154 |
| 3.20.1 | Vinificatie van de basiswijn | 155 |
| 3.20.2 | Tweede fermentatie in gesloten recipient | 156 |
| 3.20.3 | De remuage en het verwijderen van het depot | 158 |

| | | |
|-----------------|--|-----|
| 3.20.4 | Varianten | 160 |
| 3.20.4.1 | Asti-Spumanti | 160 |
| 3.20.4.2 | Méthode rurale/ancestrale | 160 |
| 3.21 | Versterkte wijnen | 161 |
| 3.21.1 | Inleiding | 161 |
| 3.21.2 | Sherry | 162 |
| 3.21.2.1 | Kenmerken van het vinificatieproces | 162 |
| 3.21.2.2 | Schematische voorstelling solera-systeem | 163 |
| 3.21.3 | Portwijn | 165 |
| 3.21.4 | Madera | 166 |

HOOFDSTUK 4 REGELGEVING 170

HOOFDSTUK 5 WERELDWIJDE DRUIVENRASSEN 173

| | | |
|---------------|------------------------|-----|
| 5.1 | Witte druivenrassen | 173 |
| 5.1.1 | Airén | 173 |
| 5.1.2 | Albariño | 174 |
| 5.1.3 | Aligoté | 175 |
| 5.1.4 | Assyrtiko | 176 |
| 5.1.5 | Catarratto | 177 |
| 5.1.6 | Garganega | 178 |
| 5.1.7 | Garnacha blanca | 179 |
| 5.1.8 | Gewürztraminer | 180 |
| 5.1.9 | Gouais blanc | 181 |
| 5.1.10 | Grüner veltliner | 182 |
| 5.1.11 | Macabeo | 183 |
| 5.1.12 | Palomino | 184 |
| 5.1.13 | Pinot blanc | 185 |
| 5.1.14 | Pinot gris | 186 |
| 5.1.15 | Rkatsiteli | 187 |
| 5.1.16 | Sémillon | 188 |
| 5.1.17 | Silvaner | 189 |
| 5.1.18 | Ugni blanc | 190 |
| 5.1.19 | Viognier | 191 |
| 5.1.20 | Welschriesling | 192 |
| 5.2 | Blauwe druivenrassen | 193 |
| 5.2.1 | Agiorgitiko | 193 |
| 5.2.2 | Barbera | 194 |
| 5.2.3 | Blaufränkisch | 195 |
| 5.2.4 | Bobal | 196 |
| 5.2.5 | Carignan | 197 |
| 5.2.6 | Carmenère | 198 |
| 5.2.7 | Cinsault | 199 |
| 5.2.8 | Gamay noir à jus blanc | 200 |
| 5.2.9 | Kadarka | 201 |
| 5.2.10 | Malbec | 202 |
| 5.2.11 | Malvasia | 203 |
| 5.2.12 | Montepulciano | 204 |
| 5.2.13 | Mourvèdre | 205 |
| 5.2.14 | Nebbiolo | 206 |
| 5.2.15 | Pinotage | 207 |
| 5.2.16 | Sangiovese | 208 |
| 5.2.17 | Tempranillo | 209 |

| | | |
|---|--|------------|
| 5.2.18 | Touriga nacional | 210 |
| 5.2.19 | Xinomavro | 211 |
| 5.2.20 | Zinfandel | 212 |
| HOOFDSTUK 6 WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN | | 215 |
| 6.1 | Specifieke serveertechnieken: service van wijn | 215 |
| 6.1.1 | Inleiding | 215 |
| 6.1.2 | Aankoop stockage verkoop | 215 |
| 6.1.3 | Materieel en materiaal | 215 |
| 6.1.3 | Techniek | 215 |
| 6.1.4 | Hedonisme | 216 |
| 6.2 | Vorbereiding en service van rode wijnen | 216 |
| 6.3 | Service van champagne | 216 |
| 6.4 | Karafferen van champagne | 217 |
| 6.5 | Decanteren van rode wijn | 218 |
| 6.6 | Harmonie wijn en gerecht | 219 |
| 6.6.1 | Inleiding | 219 |
| 6.6.2 | Algemene basisregels | 220 |
| 6.6.3 | Praktisch advies | 221 |
| 6.6.3.1 | Horizontaal of verticaal? | 221 |
| 6.6.3.2 | Horizontale benadering | 222 |
| 6.6.3.3 | Verticale benadering | 224 |
| 6.6.3.4 | Overige factoren | 226 |
| HOOFDSTUK 7 MARKETING EN VERKOOP | | 229 |
| 7.1 | Inleiding | 229 |
| 7.2 | Wijnassortiment | 230 |
| 7.3 | Aankoopbeleid | 231 |
| 7.3.1 | Wat aankopen? | 231 |
| 7.3.2 | Wie koopt aan? | 231 |
| 7.3.3 | Duurzame leveranciersrelatie | 232 |
| 7.3.4 | Eenmalige leveranciersrelatie | 232 |
| 7.3.5 | Koop ik bij één of bij meerdere leveranciers? | 232 |
| 7.3.6 | Aankopen in het buitenland | 232 |
| 7.4 | Prijsbepaling | 232 |
| 7.4.1 | De kosten in de wijngaard | 233 |
| 7.4.2 | Kost van het aanmaken van wijn | 233 |
| 7.4.3 | De kost van de distributie en transport van wijn | 234 |
| 7.4.4 | Kosten van de wijnverkoper (restaurant, wijnhandel, ...) | 234 |
| 7.4.4.1 | De uitvalkost | 234 |
| 7.4.4.2 | De stockagekost | 234 |
| 7.4.4.3 | De kost van een sommelier | 235 |
| 7.4.4.4 | (Hulp)personeel | 235 |
| 7.4.4.5 | De kost van de zaakvoerder | 235 |
| 7.4.4.6 | De kost van de huur van de verbruiksruimte, de publiciteit, drukken van wijnkaarten, de kost aankoop glazen, decanteer karaffen, versiering van de zaal, verwarming van de verbruiksruimte, ... moet ook gedeeltelijk ten laste gelegd worden van de wijn. | 235 |
| 7.4.4.7 | Rentekost | 235 |
| 7.4.4.8 | De winstmarge | 236 |
| 7.4.4.9 | Besluit | 236 |
| 7.4.5 | Kostprijsberekening van een fles wijn | 236 |
| 7.4.5.1 | Marge of winst | 236 |
| 7.4.5.2 | Taksen en accijnzen – telkens per 75 cl fles | 237 |

| | | | |
|--------------|----------------|--|-----|
| | 7.4.5.3 | Logistieke kosten | 237 |
| | 7.4.5.4 | De productiekost van de fles wijn | 237 |
| | 7.4.5.5 | Omgekeerde berekening | 237 |
| 7.4.6 | | Productiekost van wijn | 238 |
| | 7.4.6.1 | Aanleg – aanplant van een wijngaard | 238 |
| | 7.4.6.2 | Onderhoud van een wijngaard | 238 |
| | 7.4.6.3 | Oogsten | 238 |
| | 7.4.6.4 | Wijnbereiding – vinificatie | 239 |
| | 7.4.6.5 | Opvoeding | 239 |
| | 7.4.6.6 | Botteling: kosten per 75 cl fles | 239 |
| | 7.4.6.7 | Bijkomende kosten | 239 |
| | 7.4.7 | Conclusie | 240 |
| 7.5 | | Wijnkaartopmaak | 240 |
| 7.6 | | Stockbeheer | 241 |
| 7.7 | | Bewaren van wijn | 241 |
| 7.8 | | Samenvatting | 243 |
| | 7.8.1 | Toepassing 1 | 243 |
| | 7.8.2 | Toepassing 2 | 243 |
| | 7.8.3 | Toepassing 3 | 243 |
| | 7.8.4 | Toepassing 4 | 244 |
| 7.9 | | Verkoopbeleid | 245 |
| | 7.9.1 | Het commercialiseren van wijn | 245 |
| | 7.9.2 | Marktanalyse en –segmentatie | 245 |
| | 7.9.2.1 | Analyse van de macro-, meso- en micro-omgeving | 245 |
| | 7.9.2.2 | Segmenteren en doelgroepkeuze | 246 |
| | 7.9.3 | De marketingmix | 247 |
| | 7.9.3.1 | Product | 247 |
| | 7.9.3.2 | Prijs | 248 |
| | 7.9.3.3 | Plaats of distributie(kanalen) | 249 |
| | 7.9.3.4 | Promotie of communicatie | 251 |
| 7.10 | | Accijnsoverzicht | 252 |