

**INHOUDSTAFEL**

<b>Hoofdstuk 1</b>	<b>Proeftechniek</b>	<b>7</b>
1.1	De 6 zintuigen	7
1.2	Spuwen	7
1.3	Beïnvloedingsfactoren	8
1.4	Proeftechniek (wijn)	9
1.4.1	Beschrijving van het uitzicht	9
1.4.2	Beschrijving van het aroma	12
1.4.3	Beschrijving van de smaak	12
1.4.4	De conclusie	14
1.5	Soorten proeverijen	18
1.6	Proeven van bieren en distillaten	18
1.7	Voorbeeld proeffiche	19
<b>Hoofdstuk 2</b>	<b>Waar wordt wijn gemaakt?</b>	<b>23</b>
2.1	Wijnbouw en het klimaat	23
2.1.1	Wat is klimaat?	23
2.1.2	Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	24
2.1.2.1	Breedteligging	24
2.1.2.2	Zeestromen	24
2.1.2.3	Continente	28
2.1.2.4	Wind	28
2.1.2.5	Bergketens	29
2.2	Wijnbouw en de geologie	29
2.3	Wijnbouw en topografie	31
2.4	Wijnbouw en ampelografie	32
2.5	Wijnbouw en de mens	33
2.6	De verschillende wijnbouwmethoden	33
2.6.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	33
2.6.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée)	33
2.6.3	Biologische of organische wijnbouw	33
2.6.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	34
2.6.5	Natuurlijke wijn	34
<b>Hoofdstuk 3</b>	<b>Hoe wordt wijn gemaakt?</b>	<b>37</b>
3.1	Wat is wijn?	37
3.2	Schema van het productieproces	38
3.3	Oogst en ontvangst van de druiven	39
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	40
3.5	Rijpen, klaren en bottelen	41
3.6	Rosé wijn	42
3.7	Versterkte wijn	43
3.8	Mousserende wijnen	44
3.8.1	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	45
3.8.2	Méthode cuve close of Charmat	46
3.8.3	Méthode rurale, ancestrale, gaillacoise of dioise	46
3.8.4	Toevoeging van koolzuurgas	46
3.8.5	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	47

<b>Hoofdstuk 4</b>	<b>Overzicht belangrijke wijnlanden</b>	<b>51</b>
<b>4.1</b>	Europese wijnlanden	51
<b>4.1.1</b>	Frankrijk	51
<b>4.1.2</b>	Italië	53
<b>4.1.3</b>	Spanje	55
<b>4.1.4</b>	Duitsland	57
<b>4.1.5</b>	Portugal	59
<b>4.1.6</b>	Griekenland	61
<b>4.1.7</b>	Hongarije	63
<b>4.1.8</b>	Oostenrijk	65
<b>4.1.9</b>	België	67
<b>4.1.10</b>	Zwitserland	69
<b>4.2</b>	Niet-Europese wijnlanden	71
<b>4.2.1</b>	Verenigde Staten (Westkust)	71
<b>4.2.2</b>	Argentinië	73
<b>4.2.3</b>	Chili	75
<b>4.2.4</b>	Zuid-Afrika	77
<b>4.2.5</b>	Nieuw-Zeeland	79
<b>4.2.6</b>	Australië	81
<b>Hoofdstuk 5</b>	<b>Wereldwijde druivensoorten</b>	<b>85</b>
<b>5.1</b>	Witte druivensoorten	85
<b>5.1.1</b>	Chardonnay	85
<b>5.1.2</b>	Chenin blanc	86
<b>5.1.3</b>	Muscat	87
<b>5.1.4</b>	Riesling	88
<b>5.1.5</b>	Sauvignon blanc	89
<b>5.1.6</b>	Semillon	90
<b>5.2</b>	Blauwe druivensoorten	91
<b>5.2.1</b>	Cabernet franc	91
<b>5.2.2</b>	Cabernet sauvignon	92
<b>5.2.3</b>	Grenache noir/garnacha tinta	93
<b>5.2.4</b>	Merlot	94
<b>5.2.5</b>	Pinot noir	95
<b>5.2.6</b>	Syrah/shiraz	96
<b>Hoofdstuk 6</b>	<b>Wijnen presenteren en bedienen</b>	<b>99</b>
<b>6.1</b>	De taak van de sommelier/wijnkelner	99
<b>6.2</b>	Aankoop, bewaring en verkoop	100
<b>6.2.1</b>	Aankoop en bewaring	100
<b>6.2.2</b>	Presenteren van de wijnkaart	100
<b>6.3</b>	De juiste tools voor de wijnservice	101
<b>6.3.1</b>	De keuze van het glas	101
<b>6.3.2</b>	De keuze van een kurkentrekker	101
<b>6.3.3</b>	Serveertemperatuur	102
<b>6.3.4</b>	Decanteren of verluchten in karaf	102
<b>6.4</b>	Openen en schenken	103
<b>6.4.1</b>	Schuimwijn	103
<b>6.4.2</b>	Witte, rosé of rode wijn	104
<b>6.4.3</b>	De schroefdop	104
<b>6.5</b>	Wijnen presenteren	104
<b>6.5.1</b>	Aanspreking van de gast	104
<b>6.5.2</b>	Hoe lees je een wijnetiket?	105
<b>6.5.3</b>	Wijnen voorstellen en aanbevelen	105
<b>6.6</b>	Wijnen en gerechten combineren	106

**INHOUDSTAFEL**

De inhoudstafel van het deel wijnen staat vooraan in het boek.

<b>Hoofdstuk 7</b>	<b>Niet-alcoholische dranken</b>	<b>111</b>
<b>7.1</b>	Koude niet-alcoholische dranken	111
<b>7.1.1</b>	Waters	111
<b>7.1.2</b>	Frisdranken	116
<b>7.1.3</b>	Fruitsappen	121
<b>7.1.4</b>	Siropen	124
<b>7.1.5</b>	Melkdranken	127
<b>7.2</b>	Warme niet-alcoholische dranken	127
<b>7.2.1</b>	Koffie	127
<b>7.2.2</b>	Melkdranken	140
<b>7.2.3</b>	Thee	141
<b>Hoofdstuk 8</b>	<b>Alcoholische dranken</b>	<b>149</b>
<b>8.1</b>	Bier	149
<b>8.1.1</b>	Geschiedenis van het bier	149
<b>8.1.2</b>	Grondstoffen voor bier	153
<b>8.1.3</b>	Bierstijlen	155
<b>8.1.4</b>	Brouwen van het bier	162
<b>8.1.5</b>	Bewaren en schenken	165
<b>8.1.6</b>	Proeven	172
<b>8.1.7</b>	Bier in de gastronomie	176
<b>8.2</b>	Aperitieven	176
<b>8.2.1</b>	Inleiding	176
<b>8.2.2</b>	Wijn als aperitief	177
<b>8.2.3</b>	Op basis van wijn	181
<b>8.2.4</b>	Op basis van alcohol	183
<b>8.2.5</b>	Diverse aperitieven	187
<b>8.3</b>	Distillaten	188
<b>8.3.1</b>	Distillaten van wijn of druivenmost	188
<b>8.3.2</b>	Distillaten van cider	192
<b>8.3.3</b>	Distillaten van suikerriet	194
<b>8.3.4</b>	Distillaten van fruit	195
<b>8.3.5</b>	Distillaten van granen en planten	196
<b>8.4</b>	Fruit- of vruchtenlikeur	199
<b>8.4.1</b>	De wereld van de likeuren	199
<b>8.4.2</b>	Op basis van fruit	199
<b>8.4.3</b>	De kruidenlikeuren	202
<b>8.4.4</b>	Noten, bonen en zadenlikeuren	205
<b>8.4.5</b>	Crèmelikeuren	205
<b>8.4.6</b>	Advocaat	206
<b>8.5</b>	Cocktails	206
<b>8.5.1</b>	Oorsprong van de cocktail	206
<b>8.5.2</b>	Classificatie van cocktails	207
<b>8.5.3</b>	Cocktails bereiden	208
<b>8.5.4</b>	Cocktailrecepten	215

<b>Hoofdstuk 9</b>	<b>Beheer van de bar</b>	<b>223</b>
<b>9.1</b>	Barbeheer	223
<b>9.1.1</b>	Geschiedenis	223
<b>9.2</b>	Soorten bars	223
<b>9.2.1</b>	Bar	223
<b>9.2.2</b>	Cocktailbar	223
<b>9.2.3</b>	Discobar	223
<b>9.2.4</b>	Discotheken	224
<b>9.2.5</b>	Loungebar	224
<b>9.2.6</b>	Pianobar	224
<b>9.2.7</b>	Café concert	224
<b>9.2.8</b>	Wijnbar	224
<b>9.2.9</b>	Bierbar	225
<b>9.2.10</b>	Restobar	225
<b>9.2.11</b>	Tapasbar	225
<b>9.3</b>	Management	225
<b>9.3.1</b>	Aankoopbeleid	225
<b>9.3.2</b>	Samenstellen assortiment	225
<b>9.3.3</b>	Prijsbepaling	226
<b>9.3.4</b>	We kunnen deze kosten opsplitsen in grote blokken	226
<b>9.3.5</b>	Hieronder de kosten die we nadien in detail zullen bespreken	227
<b>9.3.6</b>	Drankenkaart	228
<b>9.3.7</b>	Wetgeving	229

### Ten Geleide

Naast wijn verdienen ook andere dranken, alcoholisch en niet-alcoholisch, onze aandacht. Van aperitief tot de koffie met bijhorend pousse-café. Ook is er de doorbraak van het monopolie van wijn als begeleider van topgerecht, denken we maar aan bier en zelfs aan cocktails. Vandaar dat een stevige basiskennis van 'de andere dranken' voor een student horeca onontbeerlijk is.

Bij deze derde druk werd koffie uitgebreid met 'Slow Coffee' en werden bij bier de trappistenbieren aangepast.