

|                    |   |           |
|--------------------|---|-----------|
| <b>HOOFDSTUK 1</b> | <b>GESCHIEDENIS VAN WIJN</b>  | <b>11</b> |
| 1.1                | Van de oudheid tot de 17de eeuw   | 12        |
| 1.1.1              | De eerste wijnsporen  | 12        |
| 1.1.2              | Het Oude Egypte   | 12        |
| 1.1.3              | Het antieke Griekenland   | 13        |
| 1.1.4              | Het Romeinse Rijk   | 14        |
| 1.1.5              | Gallië en Germania  | 16        |
| 1.1.6              | De middeleeuwen en de kloosters   | 17        |
| 1.1.7              | Bordeaux en de overzeese wijnhandel   | 18        |
| 1.1.8              | Kolonisatie en mondiale wijnexpansie  | 19        |
| 1.2                | Van de 17de tot de 21ste eeuw   | 21        |
| 1.2.1              | 17de eeuw   | 21        |
| 1.2.1.1            | Frankrijk: een belangrijke eeuw voor champagne met 2 heel opmerkelijke figuren                            | 21        |
| 1.2.1.2            | Tegelijk waait over Zuid-Afrika een gunstige wind   | 21        |
| 1.2.2              | 18de eeuw   | 21        |
| 1.2.2.1            | Portugal: pionier in afbakening van productiegebieden   | 21        |
| 1.2.2.2            | Het succes van Madeira  | 22        |
| 1.2.2.3            | Hongarije laat ook van zich horen   | 22        |
| 1.2.2.4            | Intussen is Australië aan het ontwaken  | 22        |
| 1.2.3              | 19de eeuw   | 22        |
| 1.2.3.1            | Nieuw-Zeeland ontdekt zijn wijnpotentieel   | 22        |
| 1.2.3.2            | Even terug naar Frankrijk vanwege Pasteur, de classificatie van 1855 en de phylloxera                     | 23        |
| 1.2.3.3            | Inmiddels doet zich in Amerika een fenomeen voor met onrechtstreeks positieve gevolgen voor de wijnwereld | 24        |
| 1.2.4              | 20ste eeuw  | 24        |
| 1.2.4.1            | Champagnerellen (1910-1911)   | 24        |
| 1.2.4.2            | Eerste Wereldoorlog (1914-1918)   | 24        |
| 1.2.4.3            | Even later wordt in de VS een drooglegging aangekondigd: Prohibition Act (1920-1933)                      | 25        |
| 1.2.4.4            | Philippe de Rothschild (1924) maakt in Bordeaux een totaal andere denkoefening                            | 25        |
| 1.2.4.5            | In datzelfde jaar in Zuid-Afrika (1924)   | 25        |
| 1.2.4.6            | Terug naar Champagne (1927)   | 25        |
| 1.2.4.7            | Voor de VS kondigen zich betere tijden aan (1933)   | 25        |
| 1.2.4.8            | Ook in Frankrijk wordt er duchtig gewerkt met als resultaat in 1935: oprichting van het INAO              | 26        |
| 1.2.4.9            | De Tweede Wereldoorlog komt roet in het eten gooien (1940-1945)   | 26        |
| 1.2.4.10           | André Tchelistcheff: een Rus met voorliefde voor Amerika  | 26        |
| 1.2.4.11           | Max Schubert (1951)   | 26        |
| 1.2.4.12           | De vernietigende vorst van 1956   | 26        |
| 1.2.4.13           | John Michael Broadbent  | 27        |
| 1.2.4.14           | Len Evans, een Engelsman met passie voor wijn, kijkt uit naar Australië (1962)                            | 27        |
| 1.2.4.15           | Robert Mondavi: een Italiaan in de VS (1966)  | 27        |
| 1.2.4.16           | Hugh Johnson (1971)   | 27        |
| 1.2.4.17           | Giacomo Tachis, vader van de Super-Toscans (1971)   | 27        |
| 1.2.4.18           | Emile Peynaud: leermeester van grote oenologen (1971)   | 28        |
| 1.2.4.19           | The Judgement of Paris (1976) – Steven Spurrier   | 28        |
| 1.2.4.20           | Miguel Torres (1975)  | 28        |
| 1.2.4.21           | Robert Parker, een invloedrijke wijnjournalist uit de VS (1978)   | 28        |
| 1.2.4.22           | Christian Moueix (1978)   | 28        |
| 1.2.4.23           | Michel Rolland (1979)   | 29        |
| 1.2.4.24           | Michel Bettane (1982)   | 29        |
| 1.2.4.25           | Jancis Robinson: een vrouwelijk wijncriticus met pit... (1986)  | 29        |
| 1.2.4.26           | Richard Smart: een 'flying viticulture doctor' uit Australië (midden jaren '80)                           | 29        |
| 1.2.4.27           | Stephane Derenoncourt: een merkwaardige personaliteit in de wijnwereld (1990)                             | 29        |
| 1.2.4.28           | Denis Dubordieu (1949-2016)   | 29        |
| 1.2.5              | 21ste eeuw  | 30        |
| 1.2.5.1            | Pancho Campo, een Master of Wine (2003)   | 30        |
| 1.2.5.2            | Jonathan Nossiter: een naam uit de filmwereld (2004)  | 30        |
| 1.2.5.3            | Uitbreiding van Europese Unie   | 31        |
| 1.2.6              | Regelgeving   | 31        |
| 1.3                | Nieuwe tendensen  | 32        |
| 1.3.1              | De klimaatrevolutie   | 32        |
| 1.3.2              | De drang naar gezondheid  | 33        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 1.3.3                                      | Sociale media: een nieuwe spreekbuis in de wijnwereld             | 33        |
| 1.3.3.1                                    | Facebook, Twitter, YouTube  | 33        |
| 1.3.3.2                                    | Wijnblogs zijn evenmin nog weg te denken!                         | 33        |
| 1.3.4                                      | Harmonie wijn en gerecht  | 33        |
| 1.3.4.1                                    | De Belg Bernard Lahousse  | 33        |
| 1.3.4.2                                    | Peter Klosse  | 34        |
| 1.3.5                                      | Enotoerisme   | 34        |
| 1.3.6                                      | De technologische vooruitgang                                     | 34        |
| 1.3.7                                      | De globalisering  | 34        |
| <b>HOOFDSTUK 2 TERROIR</b>                 |   | <b>37</b> |
| Inleiding                                  |   | 38        |
| 2.1  | Klimaat   | 38        |
| 2.1.1                                      | Macroklimaat  | 38        |
| 2.1.1.1                                    | Klimaatclassificatie  | 38        |
| 2.1.1.2                                    | Breedteligging en zonnestraling                                   | 43        |
| 2.1.1.3                                    | Druivenstok, zonneschijnduur en temperatuur                       | 44        |
| 2.1.1.4                                    | Temperatuurverschillen hebben invloed op kwaliteit van de rijping | 45        |
| 2.1.1.5                                    | Zeestromingen   | 46        |
| 2.1.1.6                                    | Wind  | 50        |
| 2.1.1.7                                    | Neerslag  | 51        |
| 2.1.1.8                                    | Klimaatverandering en de invloeden op de wijn                     | 52        |
| 2.1.2                                      | Mesoklimaat (topo- of siteklimaat)                                | 55        |
| 2.1.2.1                                    | Temperatuur   | 55        |
| 2.1.2.2                                    | Wind  | 55        |
| 2.1.2.3                                    | Zonneschijn   | 56        |
| 2.1.2.4                                    | Neerslag  | 56        |
| 2.1.2.5                                    | Luchtvochtigheid  | 56        |
| 2.1.2.6                                    | MCC-systeem en Australisch alternatief                            | 56        |
| 2.1.3                                      | Microklimaat  | 57        |
| 2.1.3.1                                    | Temperatuur   | 57        |
| 2.1.3.2                                    | Zonneschijn   | 57        |
| 2.1.3.3                                    | Vochtigheid en wind   | 58        |
| 2.1.3.4                                    | Verdamping  | 58        |
| 2.1.4                                      | Het ideale microklimaat   | 59        |
| 2.1.5                                      | Casestudie  | 59        |
| 2.2  | Wijnbouw en bodem   | 62        |
| 2.2.1                                      | Geologische impact: wat is geologie?                              | 62        |
| 2.2.2                                      | Wat is een bodem?   | 62        |
| 2.2.3                                      | Bodemsoort  | 63        |
| 2.2.4                                      | Bodemsamenstelling  | 64        |
| 2.2.5                                      | Bodemgeschiktheid   | 66        |
| 2.2.6                                      | Waterhuishouding  | 66        |
| 2.2.7                                      | Irrigatie   | 67        |
| 2.2.7.1                                    | Kritische blik op irrigatie met visie op de toekomst              | 69        |
| 2.3  | Ligging van de wijngaard  | 70        |
| 2.3.1                                      | Topografie  | 70        |
| 2.3.2                                      | Factoren die de topografie bepalen                                | 70        |
| 2.3.2.1                                    | Zongerichtheid  | 70        |
| 2.3.2.2                                    | Hoogte  | 71        |
| 2.3.2.3                                    | Hellingsgraad   | 72        |
| 2.3.2.4                                    | Bescherming   | 74        |
| 2.3.2.5                                    | Watermassa  | 74        |
| <b>HOOFDSTUK 3 HOE WORDT WIJN GEMAAKT?</b> |   | <b>77</b> |
| 3.1  | Menselijke ingrepen die de kwaliteit beïnvloeden                  | 78        |
| 3.1.1                                      | Inleiding   | 78        |
| 3.1.2                                      | Fase I: voorbereidende fase                                       | 78        |
| 3.1.2.1                                    | Selectie van de wijngaard   | 78        |
| 3.1.2.2                                    | Wijziging van het bodemprofiel                                    | 78        |

|          |  |     |
|----------|--|-----|
| 3.1.2.3  | Aanplant   | 79  |
| 3.1.2.4  | Densiteit  | 80  |
| 3.1.2.5  | Oriëntatie en plantafstand van de rijen  | 81  |
| 3.1.3    | Fase II: tijdelijke fase   | 82  |
| 3.1.3.1  | Beheer van het bodemoppervlak  | 82  |
| 3.1.3.2  | Leiden en snoeien: canopy management   | 82  |
| 3.1.4    | Specifieke benaderingswijze in de wijnbouw   | 87  |
| 3.1.4.1  | La Lutte Raisonnée (Vrije vertaling: 'beredeneerde bestrijding')                     | 87  |
| 3.1.4.2  | Bio-wijnbouw   | 88  |
| 3.1.4.3  | Bio-dynamische wijnbouw  | 88  |
| 3.1.5    | Duurzame wijnbouw  | 89  |
| 3.2      | Vegetatieve cyclus   | 92  |
| 3.3      | Controle en preventie in de wijngaard  | 95  |
| 3.3.1    | Phylloxera vastatrix of druifluis  | 95  |
| 3.3.2    | Nematoden of rondwormen  | 95  |
| 3.3.3    | Bladrolvirus   | 95  |
| 3.3.4    | Flavescence dorée  | 95  |
| 3.3.5    | Ziekte van Pierce  | 96  |
| 3.3.6    | Esca   | 96  |
| 3.3.7    | Meeldauw   | 96  |
| 3.3.7.1  | Echte meeldauw   | 96  |
| 3.3.7.2  | Valse meeldauw   | 96  |
| 3.3.8    | Grauwe schimmel – botrytis cinerea   | 97  |
| 3.3.9    | Edelrot – edele vorm van botrytis cinerea  | 97  |
| 3.3.10   | Zure rot   | 97  |
| 3.3.11   | Eutypiose of 'dead arm'  | 98  |
| 3.3.12   | Droogte  | 98  |
| 3.3.13   | Verzilting   | 98  |
| 3.3.14   | Strengte vriestemperaturen tijdens de winter   | 99  |
| 3.3.15   | Vorst  | 99  |
| 3.3.16   | Wind   | 100 |
| 3.3.17   | Zonnebrand   | 100 |
| 3.3.18   | Hagel  | 100 |
| 3.3.19   | Ongelijke rijping  | 101 |
| 3.3.19.1 | Millerandage   | 101 |
| 3.3.19.2 | Coulure  | 101 |
| 3.3.20   | Bescherming tegen erosie   | 101 |
| 3.3.21   | Bescherming tegen dieren   | 101 |
| 3.3.21.1 | Vogels   | 101 |
| 3.3.21.2 | Knaagdieren  | 101 |
| 3.3.21.3 | Groot wild   | 101 |
| 3.4      | Oogst  | 102 |
| 3.4.1    | Dubbele betekenis  | 102 |
| 3.4.2    | Gezonde druiven  | 102 |
| 3.4.3    | Rijpe druiven  | 103 |
| 3.4.3.1  | Fenologische rijping (synoniem: fysiologische rijpheid): volgt de vegetatieve cyclus | 103 |
| 3.4.3.2  | Andere soorten rijpheid  | 104 |
| 3.4.4    | Homogeniteit in de tros en het perceel   | 104 |
| 3.4.5    | Vaststellen van de rijpheid  | 104 |
| 3.4.6    | Plukmoment   | 105 |
| 3.4.7    | Pluktemperatuur  | 105 |
| 3.4.8    | Plukwijze  | 106 |
| 3.4.8.1  | Handpluk   | 106 |
| 3.4.8.2  | Machinaal  | 106 |
| 3.4.9    | Bewerkingen van de oogst   | 107 |
| 3.4.10   | Selectie en correcties van de oogst  | 108 |
| 3.4.10.1 | Inleiding  | 108 |
| 3.4.10.2 | Selectie door manuele pluk en gebruik triertafel                                     | 108 |
| 3.4.10.3 | Correcties   | 109 |

|          |   |     |
|----------|---|-----|
| 3.4.11   | Nazorg op het veld  | 110 |
| 3.5      | Ontristen – kneuzen – correcties most   | 111 |
| 3.5.1    | Ontristen   | 111 |
| 3.5.1.1  | Wat?  | 111 |
| 3.5.1.2  | Voorwaarden   | 111 |
| 3.5.1.3  | Ontristen betekent / Niet ontristen betekent  | 111 |
| 3.5.1.4  | Wanneer ontristen?  | 112 |
| 3.5.1.5  | Er wordt niet ontrist bij:  | 112 |
| 3.5.2    | Kneuzen   | 113 |
| 3.5.2.1  | Wat?  | 113 |
| 3.5.2.2  | Voorwaarden   | 113 |
| 3.5.2.3  | Kneuzen betekent / Niet kneuzen betekent:   | 113 |
| 3.5.2.4  | Er wordt niet gekneusd bij:   | 114 |
| 3.5.3    | Correcties van de most  | 114 |
| 3.5.3.1  | Correcties met betrekking tot de suikers  | 114 |
| 3.5.3.2  | Correcties met betrekking tot de verhouding tussen de vloeibare en de vaste elementen | 116 |
| 3.5.3.3  | Correcties met betrekking tot de zuren  | 117 |
| 3.6      | Gebruik van zwaveldioxide (sulfiet/chemische formule: SO <sub>2</sub> )               | 120 |
| 3.6.1    | Omschrijving  | 120 |
| 3.6.2    | Gebruik in de voedingssector  | 120 |
| 3.6.3    | Geschiedenis  | 120 |
| 3.6.4    | Wijn zonder SO <sub>2</sub> ?   | 120 |
| 3.6.5    | Belangrijkste eigenschappen SO <sub>2</sub>   | 120 |
| 3.6.5.1  | Preventieve werking   | 120 |
| 3.6.5.2  | Correctieve werking   | 120 |
| 3.6.5.3  | Aanvullende eigenschappen   | 121 |
| 3.6.6    | Vrije en totale SO <sub>2</sub>   | 121 |
| 3.6.7    | Dosis afhankelijk van:  | 121 |
| 3.6.8    | Toepassing  | 121 |
| 3.6.9    | Maximaal toegelaten hoeveelheid totale SO <sub>2</sub> in de afgewerkte wijn          | 122 |
| 3.6.10   | Te hoge dosis SO <sub>2</sub> heeft gevolgen voor                                     | 122 |
| 3.6.10.1 | Het vinificatieproces   | 122 |
| 3.6.10.2 | Organoleptische waarneming  | 122 |
| 3.6.10.3 | Voor de gezondheid  | 122 |
| 3.6.11   | Vervangproducten  | 123 |
| 3.6.12   | Eindconclusie   | 123 |
| 3.7      | Microbiologie van de gistcellen   | 124 |
| 3.7.1    | Bepaling  | 124 |
| 3.7.2    | Geschiedenis  | 124 |
| 3.7.3    | Gistingsproces  | 124 |
| 3.7.4    | Enzym   | 124 |
| 3.7.5    | Soorten gistcellen, bepalend in het vinificatieproces                                 | 124 |
| 3.7.6    | Vormen  | 125 |
| 3.7.7    | Ongewenste gistcellen   | 125 |
| 3.7.8    | Grootte   | 125 |
| 3.7.9    | Aantal  | 125 |
| 3.7.10   | Waar vandaan?   | 125 |
| 3.7.11   | Voortplanting   | 125 |
| 3.7.12   | Voorwaarden voor ontwikkeling gistcellen  | 126 |
| 3.7.13   | Metabolisme gistcellen  | 126 |
| 3.7.14   | Invloed van de zuurtegraad op de gistcellen   | 127 |
| 3.7.15   | Hinderende elementen voor de groei en werking van de gistcellen                       | 127 |
| 3.7.16   | Gebruik van gecultiveerde gistcellen  | 127 |
| 3.7.17   | Slotbedenking   | 128 |
| 3.8      | Maceratie en alcoholische gisting   | 129 |
| 3.8.1    | De maceratie  | 129 |
| 3.8.2    | Macération pelliculaire (pelweking)   | 130 |
| 3.8.3    | De alcoholische gisting   | 131 |
| 3.8.4    | De remontage  | 133 |

|          |   |     |
|----------|---|-----|
| 3.8.5    | Pigeage   | 133 |
| 3.8.6    | Délestage   | 133 |
| 3.9      | Lekwijn – perswijn (rode wijn) / lekmost – persmost (witte wijn)  | 134 |
| 3.9.1    | Rode wijn   | 134 |
| 3.9.1.1  | Samenstelling gistingskuip einde vinificatieproces                | 134 |
| 3.9.1.2  | Omschrijving  | 134 |
| 3.9.1.3  | Betekenis van deze fase   | 134 |
| 3.9.1.4  | Invloed op de wijn  | 134 |
| 3.9.1.5  | Tijdstip uitvoering   | 134 |
| 3.9.1.6  | Persen  | 135 |
| 3.9.1.7  | Gebruik perswijn  | 135 |
| 3.9.2    | Witte wijn  | 135 |
| 3.9.2.1  | Omschrijving  | 135 |
| 3.9.2.2  | Tijdstip van uitvoering   | 135 |
| 3.9.2.3  | Persprocedé   | 136 |
| 3.9.2.4  | Werking verschillende soorten persen                              | 136 |
| 3.10     | Malolactaatomzetting  | 137 |
| 3.10.1   | Omschrijving  | 137 |
| 3.10.2   | Beoogde doel  | 137 |
| 3.10.3   | Melkzuur: aanwezigheid in de wijn                                 | 137 |
| 3.10.4   | Melkzuurbacteriën   | 137 |
| 3.10.5   | Biotoop in de natuur  | 138 |
| 3.10.6   | Begrip goede bacteriën  | 138 |
| 3.10.7   | Verloop   | 138 |
| 3.10.8   | Bij welke wijn gewenst en nagestreefd?                            | 138 |
| 3.10.9   | Bepalende factoren tijdens het vinificatieproces                  | 139 |
| 3.10.9.1 | Geschikt biotoop  | 139 |
| 3.10.9.2 | Geschikte voeding   | 139 |
| 3.10.10  | Remmende factoren   | 139 |
| 3.10.11  | Vermijden risico's  | 140 |
| 3.10.12  | Einde malolactaatomzetting: labanalyse                            | 140 |
| 3.10.13  | Samenvattend eindresultaat wijn                                   | 140 |
| 3.10.14  | Schematisch verloop van de malolactaatomzetting                   | 141 |
| 3.10.15  | Voorbeeld analyse rode wijn                                       | 141 |
| 3.11     | Opvoeden van wijn   | 142 |
| 3.12     | Correcties van de wijn  | 148 |
| 3.12.1   | Microbullage (zuurstof toevoegen)                                 | 148 |
| 3.12.2   | Toevoegen van tannine (tanisage)                                  | 148 |
| 3.12.3   | Afbouwen van tannine  | 148 |
| 3.12.4   | De-alcoholiseren van wijn (alcoholreductie)                       | 148 |
| 3.13     | Klaren – filteren – centrifugeren – stabiliseren                  | 150 |
| 3.13.1   | Klaren  | 150 |
| 3.13.2   | Filteren – twee hoofdgroepen (zie schema)                         | 153 |
| 3.13.2.1 | Dieptefiltering   | 153 |
| 3.13.2.2 | Oppervlaktefiltering  | 153 |
| 3.13.3   | Centrifugeren   | 155 |
| 3.13.4   | Stabiliseren  | 155 |
| 3.14     | Bottelen- verpakken – sluiten: twee grote principes: koud en warm | 156 |
| 3.14.1   | Koud  | 156 |
| 3.14.2   | Warm  | 156 |
| 3.14.3   | Verpakking  | 156 |
| 3.14.3.1 | Glas  | 156 |
| 3.14.3.2 | Plastiek  | 157 |
| 3.14.3.3 | Aluminium (blik)  | 157 |
| 3.14.3.4 | Bag-in-box  | 157 |
| 3.14.3.5 | Brickpack (tetrabrik)   | 157 |
| 3.14.4   | Sluiting van de wijnfles  | 158 |
| 3.14.4.1 | Kurk  | 158 |
| 3.14.4.2 | Synthetische kurk   | 158 |

|   |            |
|---|------------|
| 3.14.4.3 Kroonkurk  | 158        |
| 3.14.4.4 Schroefdop (Stelvin)   | 159        |
| 3.14.4.5 Glazen stop (Vino-lok)   | 159        |
| 3.14.4.6 DIAM-kurk  | 159        |
| 3.14.4.7 Ter overweging   | 159        |
| <b>3.15 Wijnproblemen: een beknopt overzicht</b>                                    | <b>160</b> |
| 3.15.1 Inleiding  | 160        |
| 3.15.2 Een overzicht  | 160        |
| 3.15.2.1 Microbiële infecties   | 160        |
| 3.15.2.2 Fysiologische problemen  | 162        |
| <b>3.16 Maceration carbonique (koolzuurweking)</b>                                  | <b>163</b> |
| 3.16.1 Schematische voorstelling  | 163        |
| 3.16.2 Omschrijving   | 163        |
| 3.16.3 Voorwaarden  | 163        |
| 3.16.4 Verloop macération carboniqueproces  | 164        |
| 3.16.5 Steeds mengvorm  | 164        |
| 3.16.6 Gebruik zwaveldioxide (SO <sub>2</sub> )                                     | 164        |
| 3.16.7 Vervolg vinificatieproces  | 164        |
| 3.16.8 Kenmerken van de wijn van het MC-type  | 165        |
| 3.16.9 Toepassing MC  | 165        |
| 3.16.10 Vinification beaujolaise  | 165        |
| <b>3.17 Zoete wijn: pourriture noble wijnen – type Sauternes</b>                    | <b>166</b> |
| 3.17.1 Omschrijving   | 166        |
| 3.17.2 Voorwaarden voor de ontwikkeling van de schimmel in edele zin                | 166        |
| 3.17.3 Levenscyclus van de botrytis cinerea   | 166        |
| 3.17.4 Samenstelling van de druif na de pluk aan de start van het vinificatieproces | 167        |
| 3.17.5 Enkele kenmerken van het vinificatieproces                                   | 167        |
| 3.17.5.1 Oogst  | 167        |
| 3.17.5.2 Vinificatieproces  | 167        |
| 3.17.6 Gebruik van zwaveldioxide (SO <sub>2</sub> )                                 | 168        |
| 3.17.7 Smaakevenwicht   | 169        |
| 3.17.8 Schematische voorstelling  | 169        |
| <b>3.18 Zoete wijn: type Tokay (Hongarije)</b>                                      | <b>170</b> |
| 3.18.1 Omschrijving   | 170        |
| 3.18.1.1 Droge witte wijn   | 170        |
| 3.18.1.2 Pasta van edelrotdruiven   | 170        |
| 3.18.2 Enkele kenmerken van het vinificatieproces                                   | 170        |
| 3.18.3 Types Aszú-wijnen  | 171        |
| 3.18.3.1 Type 1   | 171        |
| 3.18.3.2 Type 2   | 171        |
| 3.18.3.3 Type 3   | 171        |
| 3.18.3.4 Type 4   | 171        |
| 3.18.3.5 Type 5   | 171        |
| <b>3.19 Mouserende wijnen</b>   | <b>172</b> |
| 3.19.1 Vinificatie van de basiswijn   | 173        |
| 3.19.2 Tweede fermentatie in gesloten recipient                                     | 174        |
| 3.19.3 De remuage en het verwijderen van het depot                                  | 176        |
| 3.19.4 Varianten  | 178        |
| 3.19.4.1 Asti-Spumanti  | 178        |
| 3.19.4.2 Méthode rurale/ancestrale  | 178        |
| <b>3.20 Versterkte wijnen</b>   | <b>179</b> |
| 3.20.1 Inleiding  | 179        |
| 3.20.2 Sherry   | 180        |
| 3.20.2.1 Kenmerken van het vinificatieproces  | 180        |
| 3.20.2.2 Schematische voorstelling solera-systeem                                   | 181        |
| 3.20.3 Portwijn   | 183        |
| 3.20.4 Madera   | 184        |
| <b>3.21 Natuurlijke wijnen</b>  | <b>185</b> |
| <b>3.22 Orange wine</b>   | <b>186</b> |

|                    |  |            |
|--------------------|--|------------|
| <b>HOOFDSTUK 4</b> | <b>WERELDWIJDE DRUIVENVARIËTEITEN</b>                  | <b>187</b> |
| 4.1                | Witte druivenvariëteiten                               | 188        |
| 4.1.1              | Airén  | 188        |
| 4.1.2              | Aligoté  | 189        |
| 4.1.3              | Catarratto   | 190        |
| 4.1.4              | Furmint  | 191        |
| 4.1.5              | Garganega  | 192        |
| 4.1.6              | Gouais blanc   | 193        |
| 4.1.7              | Malvasia   | 194        |
| 4.1.8              | Palomino   | 195        |
| 4.1.9              | Rkatsiteli   | 196        |
| 4.1.10             | Silvaner   | 197        |
| 4.1.11             | Verdejo  | 198        |
| 4.1.12             | Verdicchio   | 199        |
| 4.1.13             | Vermentino   | 200        |
| 4.1.14             | Welschriesling   | 201        |
| 4.2                | Blauwe druivenvariëteiten                              | 202        |
| 4.2.1              | Agiorgitiko  | 202        |
| 4.2.2              | Aglianico  | 203        |
| 4.2.3              | Barbera  | 204        |
| 4.2.4              | Bobal  | 205        |
| 4.2.5              | Dolcetto   | 206        |
| 4.2.6              | Kadarka  | 207        |
| 4.2.7              | Montepulciano  | 208        |
| 4.2.8              | Pineau d'aunis   | 209        |
| 4.2.9              | Sagrantino   | 210        |
| 4.2.10             | Saint-laurent  | 211        |
| 4.2.11             | Xinomavro  | 212        |
| 4.2.12             | Zweigelt   | 213        |
| <b>HOOFDSTUK 5</b> | <b>MARKETING EN VERKOOP</b>                            | <b>215</b> |
| 5.1                | Inleiding  | 216        |
| 5.2                | Verkoopbeleid  | 217        |
| 5.2.1              | Het commercialiseren van wijn                          | 217        |
| 5.2.2              | Marktanalyse en -segmentatie                           | 218        |
|                    | 5.2.2.1 Analyse van de macro-, meso- en micro-omgeving | 218        |
|                    | 5.2.2.2 Segmenteren en doelgroepenkeuze                | 219        |
| 5.2.3              | De marketingmix  | 220        |
|                    | 5.2.3.1 Product  | 220        |
|                    | 5.2.3.2 Prijs  | 223        |
|                    | 5.2.3.3 Plaats of distributie(kanalen)                 | 228        |
|                    | 5.2.3.4 Promotie of communicatie                       | 230        |
| 5.3                | Aankoopbeleid  | 231        |
| 5.3.1              | Wat aankopen?  | 231        |
| 5.3.2              | Wie koopt aan?   | 231        |
|                    | 5.3.2.1 Duurzame leveranciersrelatie                   | 232        |
|                    | 5.3.2.2 Eenmalige leveranciersrelatie                  | 232        |
| 5.3.3              | Koop ik bij één of bij meerdere leveranciers?          | 232        |
| 5.3.4              | Aankopen in het buitenland                             | 232        |
| 5.4                | Wijnkaartopmaak  | 233        |
| 5.5                | Stockbeheer  | 234        |
| 5.6                | Bewaren van wijn                                       | 234        |
| 5.7                | Samenvatting   | 236        |
| 5.7.1              | Toepassing 1   | 236        |
| 5.7.2              | Toepassing 2   | 236        |
| 5.7.3              | Toepassing 3   | 236        |
| 5.8                | Accijnsoverzicht                                       | 238        |