

HOOFDSTUK 1		
PROEFTECHNIEK	9	
1.1	De 6 zintuigen	10
1.2	Spuwen	10
1.3	Beïnvloedingsfactoren	11
1.4	Proeftechniek (wijn)	12
1.4.1	Beschrijving van het uitzicht	12
1.4.2	Beschrijving van het aroma	13
1.4.3	Beschrijving van de smaak	14
1.4.4	De conclusie	16
1.5	Soorten proeverijen	20
1.6	Proeven van bieren en distillaten	20
1.7	Voorbeeld proeffiche	21
HOOFDSTUK 2		
TERROIR	23	
2.1	Wijnbouw en het klimaat	24
2.1.1	Wat is klimaat?	24
2.1.2	Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	25
2.1.2.1	Breedteligging	25
2.1.2.2	Zeestromen	26
2.1.2.3	Continenten	28
2.1.2.4	Wind	29
2.1.2.5	Bergketens	29
2.2	Wijnbouw en de geologie	30
2.3	Wijnbouw en topografie	31
2.4	Wijnbouw en ampelografie	32
2.5	Wijnbouw en de mens	32
2.6	De verschillende wijnbouwmethoden	33
2.6.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	33
2.6.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée en HVE)	33
2.6.3	Biologische of organische wijnbouw	33
2.6.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	34
2.6.5	Natuurlijke wijn	34
HOOFDSTUK 3		
HOE WORDT WIJN GEMAAK	35	
3.1	Wat is wijn?	36
3.2	Schema van het productieproces	37
3.3	Oogst en ontvangst van de druiven	38
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	39
3.5	De malolactaatomzetting	40
3.6	Rijpen, klaren en bottelen	40
3.7	Roséwijn	41
3.8	Zoete wijnen	42
3.8.1	Inleiding	42
3.8.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	42
3.8.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	42
3.8.4	Types zoete wijn	42
3.9	Versterkte wijn	44
3.10	Mousserende wijnen	45
3.10.1	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	46
3.10.2	Méthode cuve close of Charmat	47
3.10.3	Méthode ancestrale	47
3.10.4	Toevoeging van koolzuurgas	48
3.10.5	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	48
HOOFDSTUK 4		
EUROPESE WIJNWETGEVING	49	
HOOFDSTUK 5		
OVERZICHT BELANGRIJKE WIJNLANDEN	53	
5.1	Europese wijnlanden	54
5.1.1	Frankrijk	54
5.1.2	Italië	56
5.1.3	Spanje	60
5.1.4	Portugal	64
5.1.5	Griekenland en Cyprus	68
5.1.6	Duitsland	72
5.1.7	Oostenrijk	74
5.1.8	Groot-Brittannië	77
5.1.9	België	78
5.1.10	Nederland	80
5.1.11	Luxemburg	81
5.1.12	Zwitserland	82
5.1.13	Hongarije	84
5.1.14	Slovenië	86
5.1.15	Bulgarije	88
5.1.16	Roemenië	90
5.1.17	Tsjechië, Slowakije, Kroatië, Servië en Bosnië-Herzegovina	92
5.1.18	Wijnlanden rond de Zwarte Zee	94

5.2	Wijnlanden uit Noord-Amerika	96	6.2.5	Carmenère	148
5.2.1	Canada	96	6.2.6	Cinsault /Cinsaut	149
5.2.2	VS & Californië	98	6.2.7	Gamay noir à jus blanc	150
5.2.3	Mexico	102	6.2.8	Grenache noir/garnacha tinta	151
5.3	Wijnlanden uit Zuid-Amerika	104	6.2.9	Malbec	152
5.3.1	Argentinië	104	6.2.10	Merlot	153
5.3.2	Chili	106	6.2.11	Meunier	154
5.3.3	Brazilië, Uruguay, Peru en Bolivia	108	6.2.12	Mourvèdre	155
5.4	Australië	110	6.2.13	Nebbiolo	156
5.5	Nieuw-Zeeland	112	6.2.14	Pinotage	157
5.6	Zuid-Afrika	114	6.2.15	Pinot noir	158
5.7	Wijnlanden uit Noord-Afrika	116	6.2.16	Sangiovese	159
5.8	Wijnlanden uit het Midden-Oosten	118	6.2.17	Syrah/shiraz	160
5.9	Wijnlanden uit het Verre Oosten	120	6.2.18	Tannat	161
5.9.1	China	121	6.2.19	Tempranillo	162
5.9.2	Overige landen uit het Verre Oosten	122	6.2.20	Touriga nacional	163
			6.2.21	Zinfandel	164

HOOFDSTUK 6

WERELDWIJDE DRUIVENVARIËTEITEN

127

6.1	Witte druivenvariëteiten	128
6.1.1	Albariño	128
6.1.2	Assyrtiko	129
6.1.3	Chardonnay	130
6.1.4	Chenin blanc	131
6.1.5	Garnacha blanca	132
6.1.6	Gewurztraminer	133
6.1.7	Grüner veltliner	134
6.1.8	Macabeo	135
6.1.9	Muscat	136
6.1.10	Pinot blanc	137
6.1.11	Pinot gris	138
6.1.12	Riesling	139
6.1.13	Sauvignon blanc	140
6.1.14	Semillon	141
6.1.15	Ugni blanc	142
6.1.16	Viognier	143
6.2	Blauwe druivenvariëteiten	144
6.2.1	Blaufränkisch	144
6.2.2	Cabernet franc	145
6.2.3	Cabernet-sauvignon	146
6.2.4	Carignan	147

HOOFDSTUK 7

WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN

165

7.1	De taak van de sommelier/wijnkelner	166
7.2	Aankoop, bewaring en samenstelling van de wijnkaart	166
7.2.1	Aankoop	166
7.2.2	Bewaring	166
7.2.3	Samenstelling van de wijnkaart	167
7.3	De juiste tools voor de wijnservice	168
7.3.1	De keuze van het glas	168
7.3.2	De keuze van een kurkentrekker	168
7.3.3	Serveertemperatuur	168
7.3.4	Decanteren of verluchten in karaf	169
7.4	Openen en schenken	170
7.4.1	Schuimwijn	170
7.4.2	Witte, rosé of rode wijn	171
7.5	Wijnen presenteren	172
7.5.1	Aanspreking van de gast	172
7.5.2	Hoe lees je een wijnetiket?	172
7.5.3	Wijnen voorstellen en aanbevelen	173
7.6	Wijnen en gerechten combineren	174

HOOFDSTUK 8

NIET-ALCOHOLISCHE DRANKEN 175

8.1	Koude niet-alcoholische dranken	176
8.1.1	Waters	176
8.1.1.1	Vroeger en nu	176
8.1.1.2	Heilzame werking	176
8.1.1.3	Handel	176
8.1.1.4	Soorten en hun samenstelling	176
8.1.1.5	Waters uit verschillende landen	178
8.1.1.6	Water en gerechten	181
8.1.1.7	Serveren van water	181
8.1.1.8	Smaakwaters of ice tea	182
8.1.1.9	Kombucha	183
8.1.1.10	Mocktails	183
8.1.2	Frisdranken	185
8.1.2.1	Geschiedenis	185
8.1.2.2	Ingrediënten	185
8.1.2.3	Productieproces	187
8.1.2.4	Soorten frisdranken	188
8.1.2.5	Serverwijze	189
8.1.3	Fruitsappen	189
8.1.3.1	Geschiedenis	189
8.1.3.2	Soorten fruitsappen of vruchtendranken	190
8.1.3.3	Productieproces	191
8.1.3.4	Serverwijze	192
8.1.4	Siropen	192
8.1.4.1	Soorten siropen	192
8.1.4.2	Samenstelling	193
8.1.4.3	Soorten	193
8.1.4.4	Serverwijze	195
8.1.5	Melkdranken	195
8.1.5.1	Koude melk	195
8.1.5.2	Karnemelk	195
8.1.5.3	Milkshake	195
8.2	Warme niet-alcoholische dranken	196
8.2.1	Koffie	196
8.2.1.1	Levenscyclus van de koffie	196
8.2.1.2	Koffieteelt	197
8.2.1.3	Plukken	198
8.2.1.4	Verwerken van de koffiebess	198
8.2.1.5	Sorteren	199
8.2.1.6	Decafeïneren	199
8.2.1.7	Verpakken en transporteren	200
8.2.1.8	Producterende landen	200
8.2.1.9	Kunst van het branden	200
8.2.1.10	Het blenden	202
8.2.1.11	Het malen	202
8.2.1.12	Ook het water is belangrijk	202

8.2.1.13	Soorten koffiezetapparatuur	203
8.2.1.14	Espresso	204
8.2.1.15	Het kopje	205
8.2.1.16	Koffie is als wijn	206
8.2.1.17	Degustatietechnieken	206
8.2.1.18	Melk opstomen	206
8.2.1.19	Latte art	208
8.2.1.20	SCA-Belgium	209
8.2.1.21	Slow Coffee	209
8.2.2	Melkdranken	210
8.2.2.1	Warme melk	210
8.2.2.2	Chocolademelk	210
8.2.3	Thee	212
8.2.3.1	Geschiedenis	212
8.2.3.2	Waar en hoe groeit thee?	212
8.2.3.3	Theesoorten	212
8.2.3.4	Thee plukken	213
8.2.3.5	Verwerken van thee	213
8.2.3.6	De mengeling	214
8.2.3.7	Theeregio's	215
8.2.3.8	Degustatietechnieken	216
8.2.3.9	Bewaren	216
8.2.3.10	Het serveren van thee	216
8.2.3.11	Thee in de gastronomie	217
8.2.3.12	Looistoffen	217
8.2.3.13	Theïne	217

HOOFDSTUK 9

ALCOHOLISCHE DRANKEN 219

9.1	Bier	220
9.1.1	Geschiedenis van het bier	220
9.1.1.1	Oudheid	220
9.1.1.2	Sumeriërs	220
9.1.1.3	Babyloniërs	220
9.1.1.4	Egypte	220
9.1.1.5	Oude Grieken en Romeinse Rijk	220
9.1.1.6	Middeleeuwen en renaissance: van gruit naar hop	221
9.1.1.7	Moderne Tijd	221
9.1.1.8	De laatste decennia	222
9.1.2	Grondstoffen voor bier	223
9.1.2.1	Water	223
9.1.2.2	Mout	224
9.1.2.3	Gerst en tarwe	224
9.1.2.4	Ruwe granen	225
9.1.2.5	Hop	225
9.1.2.6	Gist	227
9.1.2.7	Kruiden en vruchten	228

HOOFDSTUK 11
VERANTWOORD OMGAAN
MET ALCOHOL **289**

11.1	Alcohol en gezondheid	290
11.2	Welke effecten heeft alcohol per glas bij een ervaren drinker?	291
11.3	Is een aanvaardbaar gebruik van alcohol gezond?	292
11.4	Is het gebruik van alcohol dan toch niet zo gezond?	292
11.5	Wetgeving in verband met alcohol	293
11.6	Wat is een aanvaardbaar alcoholgebruik?	294
11.7	Verantwoordelijkheid als handelaar? (café, restaurant, nachtwinkel, dancing...)	294
11.8	Nog enkele weetjes over alcohol	294