

Inhoud in vogelvlucht

Inleiding	1
<i>Deel I: Aan de slag met wijn</i>	7
Hoofdstuk 1: Wijn, een eerste kennismaking	9
Hoofdstuk 2: Les voor je smaakpapillen	21
Hoofdstuk 3: Druivengeheimen	35
Hoofdstuk 4: Wijnnamen en etikettenjargon	49
Hoofdstuk 5: Achter de schermen van het wijnmaken	65
<i>Deel II: Wijn en jij</i>	75
Hoofdstuk 6: Wijn kopen om thuis te drinken	77
Hoofdstuk 7: Wijn bestellen en drinken in een restaurant	89
Hoofdstuk 8: Wijn serveren	103
Hoofdstuk 9: Wijn in combinatie met eten	121
<i>Deel III: De 'oude wereld' van de wijn</i>	129
Hoofdstuk 10: Naar Frankrijk	131
Hoofdstuk 11: Italië, het hart van de vino	169
Hoofdstuk 12: Spanje, Duitsland en elders in Europa	191
<i>Deel IV: De 'Nieuwe Wereld' van wijn ontdekken</i>	219
Hoofdstuk 13: De opkomst van het zuidelijk halfrond	221
Hoofdstuk 14: Amerika, Amerika	243
<i>Deel V: Het exotische gezicht van wijn</i>	275
Hoofdstuk 15: Champagne en andere bubbelende beauty's	277
Hoofdstuk 16: Minder druk bewandelde wijnpaden: versterkte wijnen en dessertwijnen	299
<i>Deel VI: Voor mensen die besmet zijn met het wijnvirus</i>	321
Hoofdstuk 17: Wijn kopen en verzamelen	323
Hoofdstuk 18: Bijscholing voor wijnliefhebbers	341
Hoofdstuk 19: Wijn beschrijven en beoordelen	359
<i>Deel VI: Het deel van de tientallen</i>	369
Hoofdstuk 20: Antwoorden op tien veelgestelde vragen over wijn	371
Hoofdstuk 21: Tien wijnmythen en waarom ze niet kloppen	377
<i>Deel VII: Bijlagen</i>	385
Bijlage A: Nederlandse wijngaarden	387
Bijlage B: Verklarende woordenlijst	389
Bijlage C: Oogstjarentabel 1993-2013	401
Index	405

Inleiding

Wij zijn dol op wijn. We houden van de smaak van wijn, van de verbazingwekkende verscheidenheid aan wijnen wereldwijd en van de manier waarop wijn mensen samenbrengt aan tafel. Wij willen dat jij net als ieder ander ook kunt genieten van wijn – ongeacht je ervaring of je portemonnee.

Toch zijn wij de eersten om toe te geven dat het uiterlijke vertoon rond wijn zoals de ceremonie, het extravagante taalgebruik en de toebehoren het voor gewone stervelingen niet gemakkelijk maken om van wijn te genieten. Je moet de namen van de meest vreemde druivenvariëteiten en buitenlandse wijnstreken kennen. Je moet erachter zien te komen of je een fles van zestien euro of van zes euro moet kopen, terwijl je eigenlijk vindt dat ze er precies hetzelfde uitzien. Je hebt meestal zelfs speciaal gereedschap nodig om de fles open te maken als je hem eenmaal thuis hebt weten te krijgen!

Al dit ingewikkelde gedoe rondom wijn zal wel nooit verdwijnen, omdat wijn nu eenmaal een heel breed en complex onderwerp is. Maar dat hoeft helemaal geen obstakel voor je te zijn. Met de juiste houding en een beetje inzicht in wat wijn eigenlijk is, kun je van start gaan met het kopen en genieten van wijn. Als je, net zoals wij, ontdekt hoe fascinerend wijn is, kun je je ontdekkingsreis voortzetten en van wijn een lonende hobby maken.

Omdat we het een vreselijk idee vinden dat wijn, dat zoveel plezier heeft gebracht in ons leven, een bron van bezorgdheid kan worden, willen we je helpen om je beter op je gemak te voelen met wijn. Enige kennis van wijn, opgedaan via de bladzijden in dit boek en onze gedeelde ervaringen kan je goed op weg helpen met het verhogen van je comfortniveau.

Wat je *echt* helpt om je op je gemak te voelen over wijn, is ironisch genoeg juist het besef dat je nooit alles zult weten en dat je zeker niet de enige bent. Als je je een beetje in wijn verdiept, zul je ontdekken dat niemand alles weet wat er over wijn te weten valt. Er is gewoon te veel informatie en deze verandert voortdurend. Zodra je dat weet, kun je je ontspannen en van het spul genieten.

Over dit boek

Als je de vorige editie van *Wijn voor Dummies* al in huis hebt, vraag je je misschien af of je dit boek nodig hebt. Wij denken van wel. We hebben de eerste editie van *Wijn voor Dummies* in 1995 geschreven, en sindsdien is

er veel veranderd in de wijnwereld. Deze is zelfs sterk veranderd sinds onze laatste editie uit 2004:

- ✔ De wijnwereld heeft een opwindend nieuw gezicht dankzij de community's van wijnliefhebbers die hun mening delen, chatten en bloggen op websites, en deze stemmen vormen de nieuwe trends. Nieuwe stijlen van populaire wijnen komen op en er is een hele nieuwe benadering van het combineren van gerechten en wijn aan het ontstaan.
- ✔ De wijnen uit Zuid-Amerika zijn sterk in opkomst en bieden veel waar voor hun geld. Wij hebben onze selectie uit Chili en Argentinië uitgebreid om je alles te vertellen over deze explosieve wijnregio's.
- ✔ Tientallen Californische wijnmakerijen hebben hun deuren geopend, een paar zijn uit de handel gestapt, veel winkels zijn verbeterd en sommige zijn failliet gegaan. Het was een komen en gaan van websites over wijn. Wijnveilingen lijken helemaal niet meer op wat ze waren. Al die veranderingen hebben natuurlijk invloed gehad op onze aanbevelingen.
- ✔ Herinner je de prijzen nog die we noteerden voor wijnen die het proberen waard zijn in de vorige edities? Het zal je niet verbazen dat praktisch al deze prijzen gestegen zijn. Maar we wijzen je op koopjes, vooral in de delen III, IV en V.
- ✔ Er zijn verschillende nieuwe wijnoogsten bijgekomen; door het hele boek laten we je hierover het fijne weten, vooral in onze oogstjarentabel in bijlage C.

We hebben dit boek geschreven om te dienen als handig naslagwerk. Je hoeft het niet van kaft tot kaft te lezen om het te snappen en te kunnen gebruiken. Ga naar het gedeelte dat je interesseert en duik er maar in.

Conventies in dit boek

Om je te helpen bij het lezen van dit boek, hebben we de volgende conventies opgesteld:

- ✔ **Vetgedrukt** zijn de sleutelwoorden in opsommingen en handelingen die in genummerde stappen worden uitgevoerd.
- ✔ *Cursief* gedrukte tekst wordt gebruikt om nadruk te leggen en nieuwe woorden of termen die we uitleggen te accentueren.
- ✔ De grijze tekstkaders bevatten informatie die interessant is, maar niet noodzakelijk om de hoofdtekst te begrijpen.

Bij het drukken van het boek is het soms nodig geweest om een webadres over twee regels te verdelen. Als dat het geval is geweest,

weet dan dat we geen extra tekens (zoals streepjes) hebben toegevoegd om het afbreken aan te geven. Dus bij het gebruiken van een van deze webadressen typ je precies in wat je in het boek ziet staan en doe je net of de regel niet is afgebroken.

Wat je niet hoeft te lezen

We willen niet dat je delen van dit boek leest waardoor je je ongemakkelijk gaat voelen, omdat de informatie te technisch of te ingewikkeld lijkt. Ben je bijvoorbeeld niet geïnteresseerd in uitleg en achtergronden, lees dan de alinea's waar het pictogram Technische info voor staat niet. Wil je gewoon wijn drinken en niet wijn verzamelen of wijnmakerijen bezoeken, lees dan deel VI niet. En houd je niet van zoete wijn, lees dan hoofdstuk 16 over dessertwijnen niet.

Verder kun je de grijze tekstkaders overslaan tijdens het lezen, omdat ze de hoofdlijn weliswaar aanvullen, maar er eigenlijk los van staan. Je kunt ze later altijd nog lezen.

Wij hopen dat je alles zult lezen, maar alleen als je dat zelf wilt.

Dwaze aannamen

We gaan ervan uit dat je dit boek om een van de volgende redenen hebt opgepakt:

- ✔ Je weet erg weinig over wijn, maar wilt er graag meer over te weten komen.
- ✔ Je hebt enige wijnkennis, meer dan de meeste mensen, maar wilt alles vanaf de basis nog beter begrijpen.
- ✔ Je hebt al een goede wijnkennis, maar je beseft dat je altijd meer kunt ontdekken.

Wij nemen ook aan dat je geen groot ego hebt op wijng gebied; of misschien ook wel en koop je dit boek 'voor je schoonzus'. En we nemen aan (hopelijk klopt dat ook) dat je iemand bent die niet houdt van een hoop gebral en jargon over wijn, en dat je liever duidelijke taal gebruikt.

De opzet van dit boek

Dit boek is een soort studieboek, een handboek en een naslagwerk in een. Wij hebben in dit boek de belangrijkste kennis en weetjes over wijn bijeengezet voor lezers die weinig of niets van wijn weten, maar we hebben er ook tips, suggesties en informatie in opgenomen voor ervaren

wijndrinkers die hun kennis over het onderwerp verder willen vergroten. Het hangt dus van je wijnkennis af welke hoofdstukken interessant voor je zijn. De delen I en II zijn het meest fundamenteel en praktisch omdat hierin specifieke wijnregio's en -types worden gesproken en deel VI bevat de meest geavanceerde besprekingen.

Deel I: Aan de slag met wijn

De vijf hoofdstukken waaruit deel I bestaat, zijn bedoeld om je aan het proeven te krijgen, zelfs als je nog nooit in je leven wijn hebt gedronken. We vertellen je wat de basissoorten wijn zijn, hoe deze smaken, van welke druiven wijn wordt gemaakt, waarom wijn maken ertoe doet en hoe wijnen aan hun naam komen.

Deel II: Wijn en jij

Dit deel gaat over praktische wijnzaken – in de wijnwinkel, restaurants of thuis. Lees hoe je om moet gaan met arrogante wijnverkopers, wijnkaarten in restaurants decodeert, die koppige kurken verwijderd en wijn met gerechten combineert. Bovendien laten we je zien hoe je cryptische wijnetiketten kunt ontcijferen.

Deel III: De 'oude wereld' van wijn

Bezoek dit deel om een reis te maken door de belangrijkste wijnstreken van Europa: Frankrijk, Italië, Spanje, Portugal, Duitsland, Oostenrijk en Griekenland.

Deel IV: De 'nieuwe wereld' van wijn ontdekken

Hierin gaan we naar Australië, Nieuw-Zeeland, Chili, Argentinië en Zuid-Afrika en nemen we een kijkje in de belangrijkste wijngedebieden van de Verenigde Staten: Californië, Oregon, Washington en New York.

Deel V: De exotische kant van wijn

Enkele van de meest opwindende en fascinerende wijnen in dit deel zijn champagne, sherry, port, sauternes en andere exotische dessertwijnen.

Deel VI: Voor wie besmet is met het wijnvirus

In dit deel vind je een schat aan praktische adviezen, inclusief aanbevelingen over waar en hoe je wijn kunt kopen behalve bij de plaatselijke wijnwinkels. We vertellen ook hoe je de wijnen die je proeft kunt

omschrijven en beoordelen, en hoe je wijn op de goede manier bewaart. Je kunt zelfs lezen hoe je je wijnliefde en wijnkennis vergroot na het lezen van dit boek.

Deel VII: Het deel van de tientallen

Geen *Voor Dummies*-boek is compleet zonder dit laatste deel. In dit deel hebben we interessante tips en aanbevelingen over wijn netjes bij elkaar gezet om onze suggesties eerder in dit boek te onderstrepen. Met name zijn we blij dat we tien hardnekkige mythen over wijn de wereld uit kunnen helpen, zodat je met nog meer kennis van zaken en met nog meer voldoening je wijntje drinkt.

Deel VIII: Bijlagen

In dit deel lees je hoe je buitenlandse wijntermen uitspreekt en kun je wijntermen die je niet kent opzoeken in de woordenlijst. Je kunt ook de oogstjarentabel raadplegen om de kwaliteit en drinkbaarheid van je wijn op te zoeken.

De pictogrammen die in dit boek worden gebruikt

De pictogrammen die je regelmatig in de kantlijn zult tegenkomen, wijzen op verschillende soorten informatie.



Dit symbool gebruiken wij om bepaalde wijnen aan te bevelen die wij lekker vinden én waarvan de prijs laag is vergeleken met andere wijnen van een soortgelijk type, smaak of kwaliteit. Je kunt dit pictogram ook interpreteren als teken van authenticiteit, zoals in 'Deze chablis is het echte werk'.



Sommige dingen zijn zo belangrijk dat ze het herhalen waard zijn. Telkens wanneer je dit pictogram ziet, let dan goed op.



Wijnsnobs stellen zich op allerlei manieren aan om andere wijndrinkers een minderwaardigheidsgevoel te bezorgen. Maar je zult niet meer geïmponeerd raken van snobs als je weet waar ze het werkelijk over hebben. (Bovendien kun je leren een wijnsnob na te doen.)



Dit rare mannetje lijkt een beetje op een kind van twee jaar dat voortdurend van zijn moeder wil weten: 'Waarom, mam, waarom?' Maar misschien ben je niet zo nieuwsgierig als hij. Wanneer je hem ziet, kun je als je wilt de technische uiteenzetting die volgt overslaan. De wijn zal je er niet minder om smaken.



Adviezen en informatie waar je echt wijzer van wordt, staan aangegeven met deze pijl in de roos, zodat je die niet kunt missen.



Wanneer je wijn in gematigde hoeveelheden consumeert, zul je niet gauw in de problemen komen, maar als je niet goed omgaat met een dure fles, verknoei je de wijn en kun je in een diepe depressie raken. Dit symbool waarschuwt je voor vaak gemaakte fouten.



Helaas worden de fijnste, meest intrigerende en heerlijkste wijnen soms in heel kleine hoeveelheden gemaakt. Meestal kosten deze wijnen meer dan wijnen die in grote hoeveelheden worden geproduceerd. Maar dat is niet het enige probleem. Wat namelijk echt frustrerend is, is dat deze wijnen beperkt gedistribueerd worden, waardoor je soms niet eens een fles kunt kopen, ook al ben je bereid de prijs ervoor neer te leggen. Wij geven die wijnen aan met dit pictogram, en hopen dat je zoektocht vruchten afwerpt.

En nu?

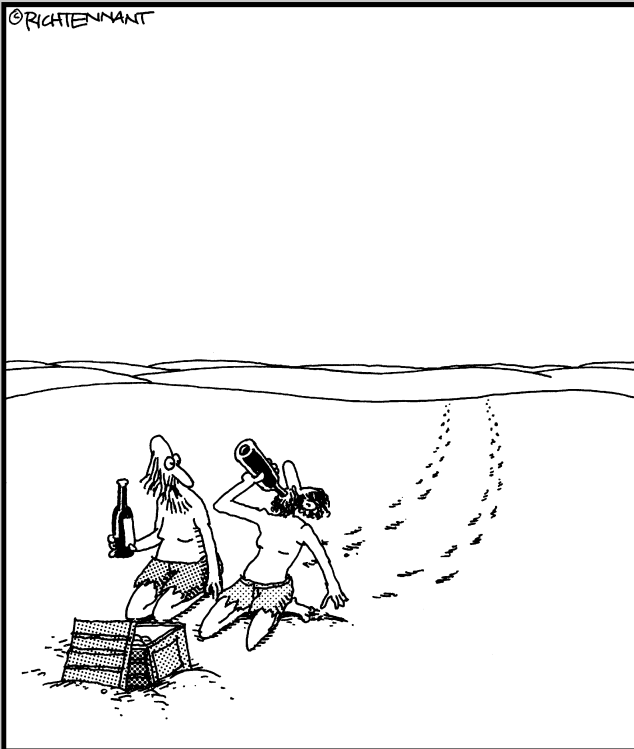
Wij adviseren je om naar hoofdstuk 1 te gaan en daar te beginnen met lezen. Maar als je geen tijd hebt, omdat je op het punt staat naar een chic restaurant te gaan, begin dan bij hoofdstuk 7. Heb je al een fles in de hand, wijn in het glas en wil je meer weten over hetgeen je zo gaat drinken, ga dan naar hoofdstuk 4 om de woorden op het etiket te decoderen en raadpleeg vervolgens het register om het regionale deel te vinden dat hoort bij je wijn en lees over de wijnen uit dat gebied. Of, aangezien veel wijnen tegenwoordig worden genoemd naar druivenvariëteiten, begin met hoofdstuk 3, waarin we de belangrijkste druivenvariëteiten voor wijn laten zien.

Met andere woorden: begin waar je maar wilt, dichterbij het begin als je een beginner bent en dichterbij het midden als je al iets weet over wijn. Op je reis naar het waarderen van wijn, beslis *jij* hoe ver je gaat en hoe snel. Jij kiest de weg ernaartoe. De eindbestemming is puur genot.

Deel I
**Aan de slag
met wijn**

The 5th Wave

By Rich Tennant



'Hé, je moet wijn niet drinken, maar proeven!'

In dit deel...

Om het verhaal in dit deel van het boek goed te kunnen volgen, is het nuttig om eerst even wat basiszaken door te nemen: wat is een druif en waar bevinden zich je tong en neus?

Als je deze basiszaken op een rijtje hebt, ben je klaar om wijn te leren begrijpen en om van wijn te leren genieten, zelfs als je het nog nooit hebt gedronken. In de rest van dit deel ontdek je de technieken van het wijnproeven, maak je kennis met druivensoorten, leer je hoe je wijnnamen en etiketten leest en krijg je een idee van het proces van het wijnmaken. We doen het in het begin rustig aan, zodat je onderweg kunt genieten van het landschap.

Hoofdstuk 1

Wijn, een eerste kennismaking

In dit hoofdstuk:

- ▶ Wat is wijn?
 - ▶ Waarom kleur een rol speelt
 - ▶ De verschillen tussen tafelwijn, dessertwijn en mousserende wijn
-

Wij kennen volop mensen die genieten van wijn, maar er niet veel over weten. (Dat gold ook ooit voor ons.) Veel kennis hebben van wijn is absoluut geen vereiste om van wijn te kunnen genieten. Maar bekendheid met bepaalde aspecten van wijn kan het kiezen van wijn veel eenvoudiger maken, je plezier vergroten en je comfortniveau verhogen. Je kunt zoveel of zo weinig beheersen als je wilt. De reis begint hier.

Hoe wijn wordt gemaakt

Wijn is in principe niet meer dan vloeibaar, gefermenteerd fruit. Het recept om van fruit wijn te maken gaat ongeveer als volgt:

1. Pluk een flinke hoeveelheid rijpe druiven.

Je kunt in plaats van druiven ook frambozen nemen of een andere vrucht, maar 99,9 procent van alle wijn in de wereld wordt gemaakt van druiven. Die leveren nu eenmaal de beste wijn op.

2. Doe de druiven in een schoon vat, dat niet lekt.
3. Plet de druiven om het sap eruit te laten lekken.

Ooit werd dit karwei met de voet gedaan.

4. Wacht.

Dit is het basisrecept. Zo eenvoudig is wijn maken. Nadat de druiven zijn geplet, komen gistdeeltjes (gist is een eencellig organisme dat van nature voorkomt in wijngaarden en daarom ook op druiven) in contact met de suiker in het druivensap en zetten de suiker geleidelijk om in alcohol. Het

gist vormt daarnaast kooldioxide, die verdampt in de lucht. Uiteindelijk is de suiker uit het sap verdwenen en is er alcohol voor in de plaats gekomen. Hoe rijper en zoeter de druiven, hoe meer alcohol er in de wijn zal zitten. Dit proces heet *fermentatie*.

Fermentatie, of gisting, is een volledig natuurlijk proces waar geen mensenhand aan te pas hoeft te komen, behalve dan dat de druiven in een vat gedaan moeten worden en geplet om het sap vrij te laten komen. Fermentatie treedt ook op in appelsap dat je te lang in de koelkast bewaart, zonder dat je er een hand naar uit hoeft te steken. En wij hebben gelezen dat zelfs in melk, waarin een ander soort suiker zit, een kleine hoeveelheid alcohol ontstaat als de melk een dag lang op de keukentafel staat.

Over melk gesproken: Louis Pasteur is de man die het fermentatieproces heeft ontdekt, in de negentiende eeuw. Hij vond het dus niet uit, maar ontdekte het. Een deel van de appels in de hof van Eden moet dus lang vóór Pasteur reeds gegist zijn. (Een hof van Eden zonder wijn lijkt ons in ieder geval niet echt paradijselijk.)

Welnu, als alle wijnmakers op deze primitieve manier wijn zouden maken, zouden we vrij onsmakelijk spul van hen te drinken krijgen, zodat wij ons nauwelijks geroepen zouden voelen om een boek over wijn te schrijven. Maar vandaag de dag hebben wijnmakers een trukendoos die net zo groot is als de eetlust van een sumoworstelaar. Dat is een van de redenen waarom elke wijn weer anders smaakt.

- ✔ De mannen en vrouwen die wijn maken, beheersen het fermentatieproces door hun keuze voor het soort vat waarin ze het proces laten plaatsvinden (vaten van roestvrij staal en eikenhout worden het meest gebruikt), en het proces wordt verder bepaald door de grootte van het vat en de temperatuur van het sap tijdens de fermentatie. Welke keuzen ze daarin maken, kan veel verschil uitmaken voor de smaak en de kwaliteit van de wijn.
- ✔ Na de fermentatie kunnen wijnmakers kiezen hoe lang ze de wijn willen laten *rijpen* (het stadium waarin de wijn zo'n beetje vorm krijgt) en in wat voor een vat. Fermentatie kan drie dagen duren, maar ook drie maanden, en het rijpingsproces kan variëren van een paar weken tot een paar jaar. (Als je moeilijk beslissingen kunt nemen, word dan geen wijnmaker.)



Een van de belangrijkste factoren waardoor de ene wijn verschilt van de andere is natuurlijk de kwaliteit van het druivensap. Behalve het feit dat rijpere, zoetere druiven voor wijn met een hoger alcoholpercentage zorgen, zorgen ook de verschillende *druivenvariëteiten* (chardonnay, cabernet sauvignon of merlot bijvoorbeeld) voor verschillende wijnen. Druiven vormen het hoofdbestanddeel van wijn, en een wijnmaker behandelt elk druivenras weer anders. In hoofdstuk 3 vertellen we meer over de verschillende druivenvariëteiten en wijnsoorten.