

De kleine Wijn voor Dummies

**Ed McCarthy
Mary Ewing-Mulligan**



BBNC
uitgevers

Amersfoort, 2016

Inhoud

.....

Inleiding	9
Hoofdstuk 1: Wijn, een eerste kennismaking	15
Hoe wijn wordt gemaakt	16
Alles puur natuur	16
Moderne foefjes bij het maken van wijn	17
Het voornaamste bestanddeel	17
Welke kleur heeft jouw eetlust?	18
Wat is witte wijn?	18
Is witte wijn met alles te combineren?	19
Rode wijn	19
Een roos is een roos, maar een rosé is ‘wit’	22
Tafelwijn	23
Dessertwijnen	23
Mousserende wijnen (plus een les in spellen)	24
Hoofdstuk 2: Les voor je smaakpapillen	25
Wijn proeven: een speciale techniek	25
Twee erg ingewikkelde regels bij het proeven van wijn	26
Wijn kijken	26
De neus	27
Wijn proeven	30
Parlez-vous wijntaal?	32
Zoet	33
Zuur	34
Tannine	34
Body	35
Aroma's	35
Het kwaliteitsvraagstuk: wat is een goede wijn?	36
Balans	38
Lengte	38

Diepte.....	39
Complexiteit.....	39
Afdronk.....	39
Stijl.....	40
Wat is slechte wijn?.....	40
Hoofdstuk 3: Pinotjaloerie en andere druivengeheimen	43
Ras (of variëteit), soort en geslacht.....	44
Een enorme verscheidenheid aan variëteiten.....	44
De belangrijkste witte-druiven-variëteiten in het kort	46
Chardonnay	46
Riesling	48
Sauvignon blanc.....	49
Pinot gris/pinot grigio	50
Andere witte druiven	51
De belangrijkste blauwe-druiven-variëteiten in het kort.....	52
Cabernet sauvignon	53
Merlot	54
Pinot noir	54
Syrah/shiraz	54
Zinfandel.....	55
Nebbiolo	56
Sangiovese.....	56
Tempranillo	57
Andere blauwe druiven	57
Hoofdstuk 4: Is dat een druif of is dat een plaats?	59
Wat er achter de namen steekt	60
Het spel met de namen van wijnen.....	61
Hallo, mijn naam is Chardonnay.....	61
Hallo, mijn naam is Bordeaux.....	63
Wijnen die andere namen dragen	68
Hoofdstuk 5: Hoe te navigeren in een wijnwinkel	71
De informatie op een wijnetiket.....	72
Het etiket op de voorkant en het etiket op de achterkant	72
Wijn kopen kan een behoorlijk zenuwslopend karwei zijn	76
Grote en kleine wijnverkopers.....	76
Supermarkten.....	76
Wijnspecialzaken	77

Hoofdstuk 6: Wijn in combinatie met eten	79
De dynamica van eten en wijn	80
Gelijk of tegengesteld?	83
Eeuwenoude wijsheid	85
Hoe om te gaan met een wijnkaart in een restaurant	86
Wijn bestellen in een restaurant	86
Hoe wijn wordt verkocht in restaurants	87
De keuze van het huis	87
Speciale wijnkaarten	89
De (alles behalve) standaardkaart	90
Het beoordelen van een wijnkaart	90
Wat een wijnkaart je moet vertellen	90
Hoe bluf je je door het wijnpresentatieritueel?	92
Wijntips voor in een restaurant	95
Hoofdstuk 7: Alles wat je moet weten over wijn serveren	97
Het verwijderen van de kurk	98
Het juiste gereedschap	98
Ober, er zit kurk in mijn wijn!	101
Een speciaal geval: het openen van een fles Champagne en mousserende wijn	102
Vergeet hoe sporters het doen na een overwinning	102
Zacht laten ploppen is beter dan hard laten knallen	103
Kan wijn ademen?	103
Hoe laat je wijn ademen?	103
Welke wijnen hebben baat bij decanteren?	104
Maakt het echt uit wat voor een glas je gebruikt?	105
Eerst de juiste kleur: geen	105
Dun maar niet klein	105
Tulpen, fluiten, ballonnen en andere pittoreske namen voor wijnglazen	106
Het serveren van wijn: niet te warm en niet te koud	108
Het bewaren van resten wijn	108
Hoofdstuk 8: Bubbelerende beauty's en dessertwijnen	111
Het is niet allemaal Champagne wat er blinkt	112
Hoe beoordeel je de kwaliteit van mousserende wijnen?	112
Hoe worden mousserende wijnen gemaakt?	114
Zoetheidscategorieën	115

Andere mousserende wijnen	115
Franse mousserende wijn	116
Italiaanse Spumante: droog en zoet	116
Spaanse mousserende wijnen (cava)	116
Het serveren van Champagne en mousserende wijnen	116
Aperitiefwijnen, dessertwijnen en versterkte wijnen	117
Timing is alles	117
Hoofdstuk 9: Rondreis in de wereld van wijn	119
Naar Frankrijk!	119
Het Franse model	119
De Franse wijnwetten begrijpen	120
De wijnstreken van Frankrijk	121
Italië, het hart van de vino	126
Intrigerende wijnen uit het oude Spanje	130
Portugal: meer dan alleen port	131
Duitsland: de Einzelgänger van Europa	133
Zwitserland: de thuisblijvers	134
Oostenrijk: opwindende rode (en witte) wijnen	135
De wederopkomst van Hongarije	135
De oude (en moderne) schatten van Griekenland	136
Nederland	137
De nieuwkomers in de wijnwereld	139
Australische wijnpower	140
De opkomst van Nieuw-Zeeland	141
Het oude en het nieuwe uit Chili	142
Argentinië, een belangrijke speler	143
Nieuwe hoop in Zuid-Afrika	144
De Nieuwe Wereld van Amerikaanse wijn	145
Californië, USA	145
O, Canada	146
Hoofdstuk 10: Tien wijnmythes en waarom ze niet kloppen	147
Index	157

Inleiding

Wij zijn dol op wijn. We houden van de smaak van wijn, van de fascinerende verscheidenheid aan wijnen wereldwijd en van de manier waarop wijn mensen samenbrengt aan tafel. Wij zijn van mening dat jij net als ieder ander in staat moet worden gesteld van wijn te genieten – ongeacht je ervaring of je portemonnee.

Toch zijn wij de eersten om toe te geven dat wijnmensen, zoals veel wijndeskundigen en superserieuze wijnkenners, het voor gewone stervelingen niet gemakkelijk maken om van wijn te genieten. Je moet de namen van de meest vreemde druivenrassen 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 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 uitgebreid 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. En met het vergaren van dat inzicht helpen we je met *De kleine Wijn voor Dummies* graag een eindje op weg.

Mocht je na het lezen van dit boekje dorst, euh, honger hebben naar meer kennis over wijn, dan verwijzen we je graag naar het boek *Wijn voor Dummies* (ook van Pearson Education), waarin op ieder onderwerp uit dit boekje dieper wordt ingegaan.

Hoe dit boekje te gebruiken

Wij hebben in dit boekje de belangrijkste kennis en weetjes over wijn bijeengezet voor lezers die weinig of niets van wijn weten. De onderwerpen variëren van welke kurkentrekker je het beste kunt gebruiken tot de kenmerken van wijn uit Chili. Het hangt dus van je eigen interesse af welke hoofdstukken je het eerste wilt lezen.

De symbolen die in dit boek worden gebruikt



Dit rare mannetje lijkt een beetje op een klein 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.



Sommige dingen zijn zo belangrijk dat wij er regelmatig op wijzen. Dus als je denkt dat wij ons herhalen zonder dat we dat beseffen, markeren wij dat met dit symbool.



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 symbool gebruiken wij om bepaalde wijnen aan te bevelen die volgens ons koopjes zijn omdat wij ze lekker vinden, denken dat ze van goede kwaliteit zijn of omdat hun prijs laag is vergeleken met andere wijnen een zelfde type, smaak of kwaliteit.



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.

Wijn is voor iedereen

Omdat wij het verschrikkelijk vinden dat wijn, waaraan wij zoveel plezier hebben beleefd in ons leven, misschien een bron van zorg en onzekerheid voor je is, willen wij je op dit gebied wat meer op je gemak laten voelen. De kennis die je in de volgende bladzijden opdoet over wijn, zal je daarin een heel eind op weg helpen.

Maar ironisch genoeg zul je je alleen *echt* op je gemak voelen wanneer je het feit accepteert dat je nooit alles zult weten, en dat je wat dat betreft in ruim gezelschap verkeert.

En wanneer je eenmaal wat kennis hebt vergaard over wijn, zul je ontdekken dat de persoon die alles van wijn weet niet bestaat. Er is gewoon te veel om te weten en er zijn steeds weer nieuwe en andere dingen om te weten. Wanneer je dat eenmaal beseft, kun je in alle rust achteroverleunen en van je wijn genieten.

Hoofdstuk 1

Wijn, een eerste kennismaking

.....

In dit hoofdstuk:

- ▶ Wat is wijn?
 - ▶ Vaak gebruikte termen als *fermentatie* en *halfdroog*
 - ▶ Wat rode wijn wel heeft en witte wijn niet
 - ▶ De onverbloemde waarheid omtrent rosés
 - ▶ Tafelwijnen, mousserende wijnen en gealcoholiseerde wijnen
-

Er lopen twee soorten wijnliefhebbers rond in de wereld, zo lijkt het: de *genieters*, die gewoon van wijn willen genieten en altijd op zoek zijn naar nog meer wijnen om van te genieten; en de *geleerden*, die alles willen weten over het productieproces van wijn. (De geleerden worden door de genieters *wijn-nerds* genoemd.) Wij hebben er van allebei een in de familie.

Als je zogenaamd een geleerde bent, zul je het prachtig vinden om te ontdekken wat er achter al die verschillen in wijnen schuilgaat, en als je een genietter bent, kan het geen kwaad om wat extra kennis op te doen over wijn. Natuurlijk is hier de geleerde aan het woord.

Hoe wijn wordt gemaakt

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. Wachten.

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 derhalve ook op druiven) in contact met de suiker in het druivensap en zetten de suiker geleidelijk aan om in alcohol. Door het gist ontstaat daarnaast ook kooldioxide, die verdampst in de lucht. Hiermee 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*.

Alles puur natuur

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 maken. 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 zelfs gelezen dat ook in melk, waarin een ander soort suiker zit, een kleine hoeveelheid alcohol ontstaat als de melk een dag lang op de keukentafel staat.