

Wine Folly

Masterclass

Madeline Puckette en Justin Hammack



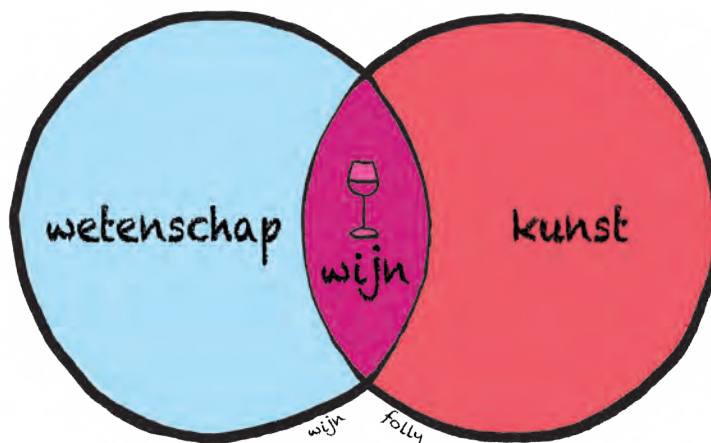
Karakter Uitgevers B.V.

Inhoud

| | |
|---|-----|
| Inleiding | 6 |
| <i>Basisfeiten over wijn</i> | 8 |
| Wat is wijn? | 10 |
| Wijnenmerken | 14 |
| Wijn proeven | 24 |
| Wijn serveren en bewaren | 36 |
| Hoe wijn wordt gemaakt | 44 |
| <i>Welke wijn bij welk gerecht</i> | 52 |
| <i>Druiven & wijnen</i> | 66 |
| <i>Wijnlanden</i> | 192 |
| Argentinië | 198 |
| Australië | 202 |
| Oostenrijk | 208 |
| Chili | 212 |
| Frankrijk | 216 |
| Duitsland | 234 |
| Griekenland | 240 |
| Hongarije | 244 |
| Italië | 248 |
| Nieuw-Zeeland | 262 |
| Portugal | 264 |
| Zuid-Afrika | 268 |
| Spanje | 272 |
| Verenigde Staten | 284 |
| <i>Literatuur en bronnen</i> | 300 |

Inleiding

Waarom is wijn zo bijzonder? Waarom wordt wijn als een van de mooiste dranken ter wereld beschouwd?



Waarom houden mensen van wijn?

De vanzelfsprekende reden om belangstelling te hebben voor wijn is omdat een klein deel ervan – zo'n 8,5-15% – een geestveranderende stof is, genaamd ethanol. Inderdaad, alcohol. Maar de aanwezigheid van ethanol (een eenvoudige chemische samenstelling) verklaart op zich nog niet welke wetenschap er schuilgaat achter wijnkennis. Er is veel te leren, van hoe wijn wordt gemaakt tot de wetenschap achter de smaken en aroma's van deze bijzondere drank. En dan zijn er ook nog de gezondheidsvoordelen, culturele tradities en de rol van wijn in onze geschiedenis en evolutie. Kortom, wijn is een complexe materie en dat maakt het juist zo interessant.

Hoe meer je weet, hoe meer je beseft hoe weinig je weet.

Je kunt je net zo veel of weinig in wijn verdiepen als je zelf wilt. Daarom zijn er ook honderden boeken over geschreven. Sommige boeken zijn uitgebreid, andere zeer dik en technisch, en sommige zijn dronkemanspraak!

Dit boek is geen van alle. *Wine Folly: Masterclass* is een praktisch hulpmiddel, ontworpen om je mee op reis te nemen door wijnland. Met dit boek in de hand krijg je inzicht in de basisbegrippen en daarmee een solide onderbouwing van je wijnkennis.

Wie heeft dit boek geschreven?

Dit boek is samengesteld door de oprichter van Wine Folly. Madeline Puckette is sommelier, auteur en visual designer. Justin Hammack is digitaal strateeg, webontwikkelaar en ondernemer.

Een deel van het werk aan dit boek bestond uit het controleren van de juistheid van de informatie. Kanchan Schindlauer, Mark Craig, Hilarie Larson, Vincent Rondoni, Haley Mercedes en Stephen Reiss leverden bijdragen. Informatiebronnen staan achter in dit boek vermeld.

Over Wine Folly

De eerste editie van dit boek, *Wine Folly: het cursusboek voor iedere toekomstige vinoloog en liefhebber* staat op de Bestsellerlijst van de *New York Times*, is een Amazon Cookbook van 2015, heeft een beoordeling van 4,8 sterren op Amazon (ten tijde van publicatie van dit boek) en is naar meer dan twintig talen vertaald (zelfs naar het Mongools!).

Wine Folly wordt wereldwijd gebruikt door docenten oenologie, sommeliërs en restaurantmanagers om mensen wijnkennis bij te brengen.

winefolly.com is de beste educatieve website over wijn ter wereld. En hij is helemaal gratis.

Bij *Wine Folly* draait het niet alleen om de mening van één individu. Veel wijnxperts, auteurs, wijnproducenten, wetenschappers en artsen delen hun kennis op deze website.

Masterclass

Lees *Wine Folly: Masterclass* als...

- Je altijd al je wijnkennis hebt willen vergroten, maar niet weet hoe je dat moet aanpakken.
- Je geen idee hebt welke keuze je moet maken uit het overweldigende wijnaanbod van de supermarkt.
- Je ooit een fles wijn hebt gekocht die tegenviel of twijfelt of je een nieuwe wijn wilt proberen.
- Je je ooit geïntimideerd voelde omdat andere mensen zoveel over wijn weten.
- Je niet weet of je nu goede wijn drinkt of alleen maar in de marketingtruc bent getrap.

Wine Folly: Masterclass helpt je om...

- Te leren hoe je de kwaliteit van wijn kunt beoordelen.
- Te leren hoe je wijn moet serveren, bewaren en laten rijpen.
- Nieuwe wijnen te zoeken die je waarschijnlijk lekker zult vinden.
- Net zoveel over wijn te weten als een professionele sommelier.
- Te voorkomen dat je wijn van slechte kwaliteit koopt, zelfs met een beperkt budget.
- Op verantwoordelijkere wijze wijn te drinken.
- De juiste wijn met het juiste gerecht te combineren.
- Zelfverzekerder te zijn op het gebied van wijn.

Wine Folly: Masterclass is de verbeterde en uitgebreide versie van *Wine Folly: Het cursusboek voor iedere toekomstige vinoloog en liefhebber*.

Masterclass is ruim twee keer zo dik als de eerste editie en bevat nieuwe hoofdstukken, wijnkaarten, informatieve illustraties en bijgewerkte bronnen.



Benut dit boek optimaal

Elke keer dat je een nieuwe wijn probeert, is dit je huiswerk:

- Oefen met proactief proeven. (p. 24)
- Zoek de wijn of de druivenvariëteit op in de sectie Druiven en wijnen. (p. 66-191)
- Kom meer te weten over de streek waar de wijn vandaan komt. (p. 192-299)
- Ontdek met welke gerechten je de wijn het beste kunt combineren. (p. 52)
- Word zelfverzekerder op het gebied van wijn. (p. 36)
- Spoelen en herhalen!

SECTIE

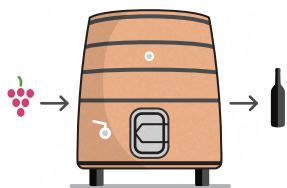
1

Basisfeiten over wijn

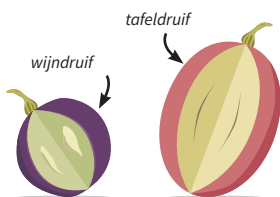
In dit deel worden de basisfeiten over wijn beschreven, zoals:

- Hoe wijn wordt gemaakt
- Wijn proeven
- Wijn serveren
- Wijn bewaren

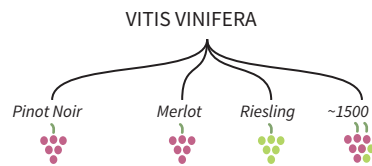
Wat is wijn?



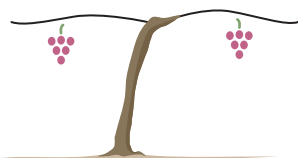
Wijn is een alcoholische drank die wordt gemaakt van vergiste verse druiven. Technisch gezien kan wijn van alle fruitsoorten worden gemaakt, maar de meeste wijnen worden van druiven gemaakt.



Wijndruiven zijn niet hetzelfde als tafeldruiven. Ze zijn kleiner, zoeter, hebben pitten en ze hebben een dikkere schil. Dankzij die kenmerken zijn ze beter geschikt om wijn van te maken.



Er zijn duizenden verschillende **wijndruivenvariëteiten** en de meeste ervan zijn cultivars van slechts één soort wijnstok.

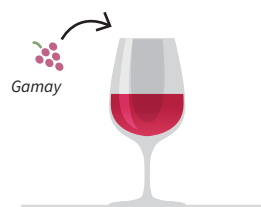


Wijnstokken zijn houtige, vaste planten die een- tot tweemaal per jaar een oogst opleveren. De verschillende klimaten waarin druiven groeien, kenmerken mede hoe de daarmee gemaakte wijn smaakt.

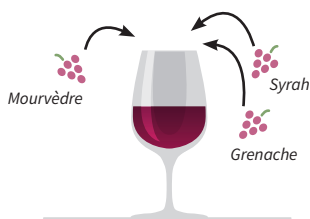


Oogstjaar of jaargang is het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

Non-vintage (NV) wijnen zijn een blend van diverse oogstjaren.



Een **monocépage** is een wijn die grotendeels of volledig is gemaakt van één druivensoort (bijvoorbeeld Merlot, Assyrtiko, enz.).



Een **bi-cépage** is wijn die is gemaakt door vermenging van diverse wijnen.

Een wijn uit **gemengde aanplant of field blend** is gemaakt van verschillende variëteiten die samen worden geoogst en tot wijn verwerkt.



Er zijn diverse verschillende wijnstijlen, zoals **stille, mousserende, versterkte** en **gearomatiseerde wijn** (ook wel vermout genoemd).

Symbol in de VS



symbol in de EU



In de Verenigde Staten moet een **biologische wijn** met biologisch verbouwde druiven en zonder toegevoegde sulfieten worden gemaakt. In de EU mag aan biologische wijn sulfiet worden toegevoegd, maar minder dan aan niet-biologische wijn.

Wijnen gerangschikt naar body



Sommige wijnen kunnen lichter of steviger uitpakken dan hier vermeld!

SECTIE

3

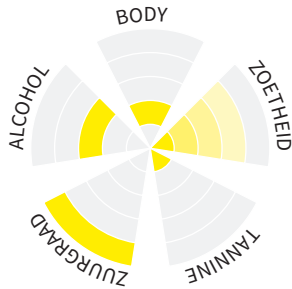
Druiven & wijnen

Dit deel bevat honderd veelgebruikte wijnen, druiven en blends, met bovendien proefaantekeningen, voedselcombinaties en serveeradviezen en tot slot de regionale distributie.

Chenin Blanc

🔊 'sjuh-nèh bláh'

📍 Steen, Pineau de la Loire



🍷 Chenin Blanc is wel zo'n beetje bij iedereen in trek, gezien de ruime diversiteit in stijlen: van soepele, droge witte wijn en expressieve mousserende wijn, tot zoete gouden nectars en rijke, evenwichtige brandewijn.

🍷 Met al deze stijlen is Chenin Blanc een veelzijdige druif. Met een chenin blanc bij je Thaise of Vietnamese maaltijd score je altijd.



KWEEPEER



GELE APPEL



PEER



KAMILLE



HONING



WITTE WIJN-GLAS



KOUD 7-13 °C



DECANTEREN NEE

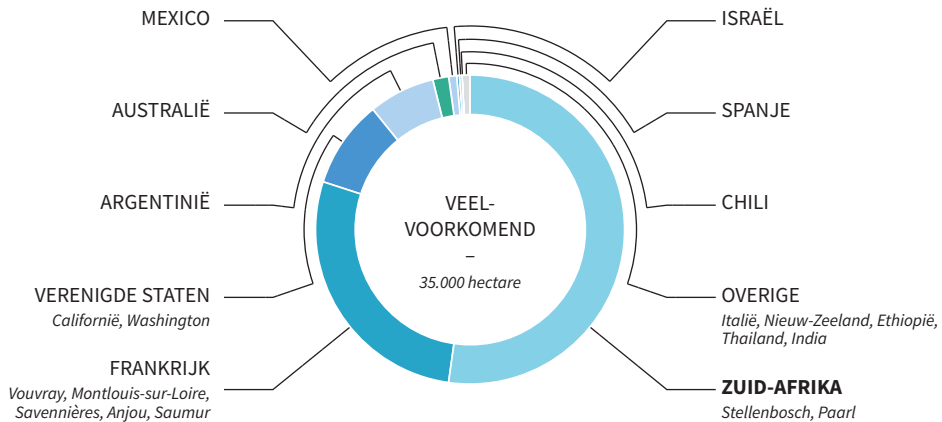


PRIJS ~€10-€15



BEWAREN 5-10 JAAR

Verbouwd in



Probeer ook



GARGANEGA



GRECHETTO



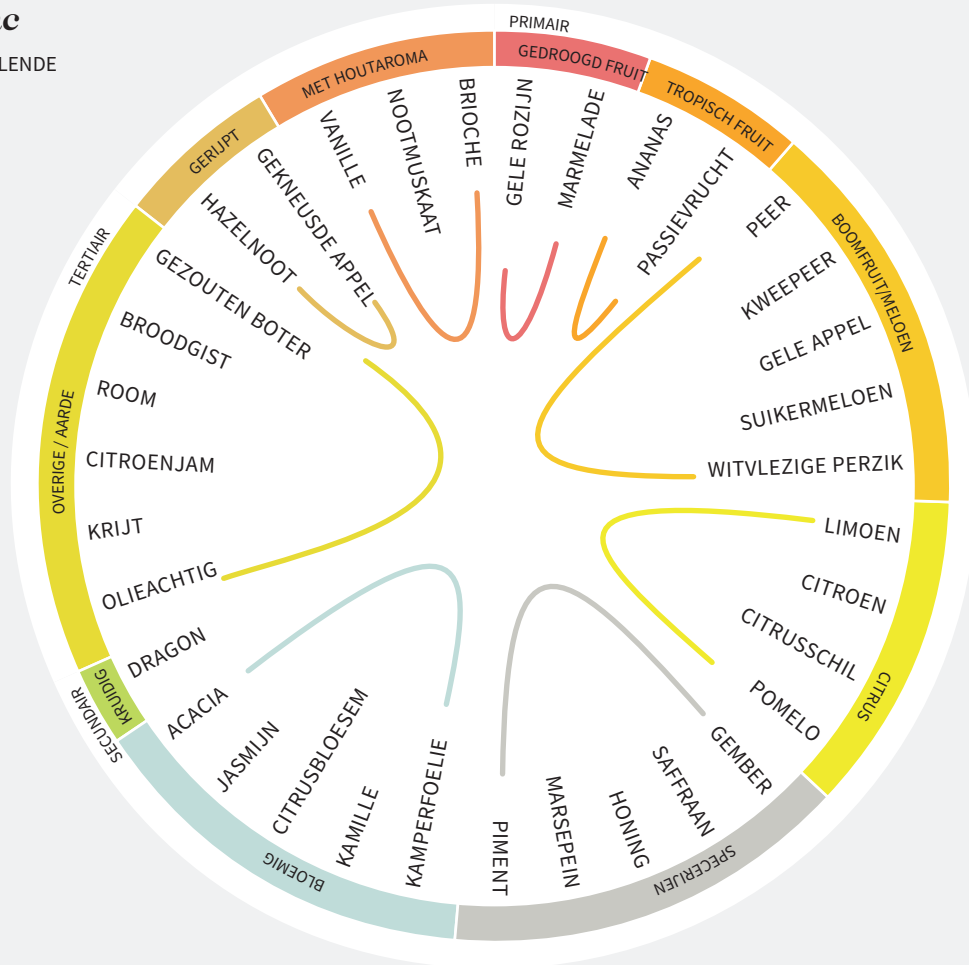
CHARDONNAY



MALAGOUSIA (GRIEKENLAND)

Chenin Blanc

AANVULLENDE
SMAKEN



Rijk en halfzoet

In elke streek die is gespecialiseerd in chenin blanc, worden verschillende stijlen geproduceerd. De rijkste stijl wordt gemaakt met de rijpste druiven. Deze wijnen hebben stevige, zoete fruitaroma's en een olieachtige smaak. Op sommige plaatsen, zoals in Paarl in Zuid-Afrika, worden op eiken gerijpte wijnen geproduceerd met subtiele pimentaroma's.

- ▶ AZIATISCHE PEER
- ▶ GELE APPEL
- ▶ KAMPERFOELIE
- ▶ SINAASAPPELBLOESEM
- ▶ PIMENT

Soepel en droog

Voor soepele en droge stijlen worden minder rijpe druiven gebruikt; ze komen veel voor in koelere klimaatstreken zoals Vouvray in de Loirevallei. Deze stijl is ook de norm voor prijsbewuste chenin uit Zuid-Afrika. Deze wijnen hebben meer kenmerken van wrang fruit, een hogere zuurgraad en subtiele groene tonen.

- ▶ KWEEPPEER
- ▶ PEER
- ▶ POMELO
- ▶ GEMBER
- ▶ DRAGON

Mousserend

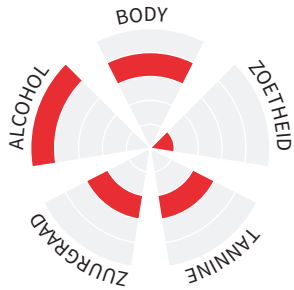
Brut (droog) of demi-sec (fruitig en halfzoet) zijn de primaire stijlen van mousserende chenin blanc. Voorbeelden om eens te proberen zijn de Zuid-Afrikaanse cap classique, en er zijn ook de monocépage chenin blanc mousserende wijnen uit Vouvray in de Loirevallei.

- ▶ SUIKERMELOEN
- ▶ CITROEN
- ▶ JASMIJN
- ▶ CITROENJAM
- ▶ ROOM

Grenache

🔊 'gruh-nasj'

🗣️ Garnacha, Cannonau



🍷 Grenache produceert rijke, aromatische rode wijnen en diep robijnrode rosé. Grenache is de belangrijkste druivensoort in Châteauneuf-du-Pape en de Rhône/GSM Blend.

🍴 De sterk intense aroma's van grenache passen goed bij braadvlees en geroosterde groenten die op smaak zijn gemaakt met exotische specerijen zoals komijn, piment en Aziatisch vijfkruidentpoeder.



GESTOOFDE AARDBEI



GEGRILDE PRUIM



LEER



GEDROOGDE KRUIDEN



BLOEDSINAASAPPEL

🍷 RODE WIJN-GLAS

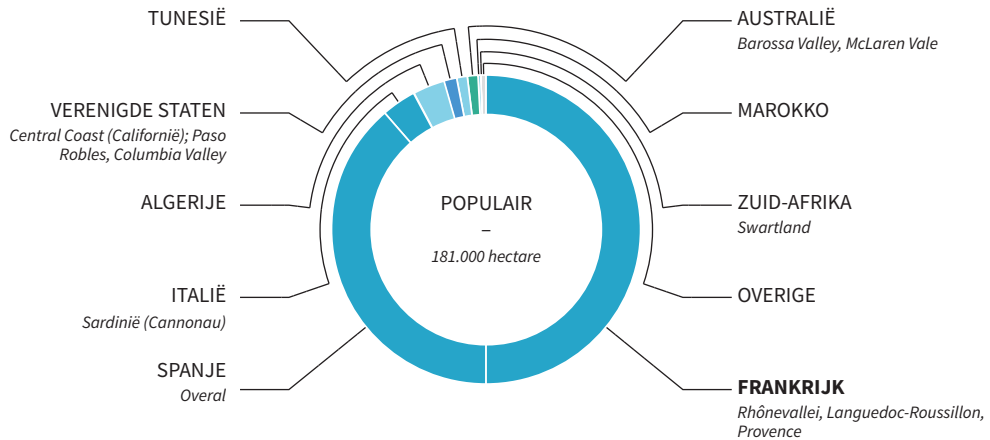
🌡️ KAMERTEMP
16-20 °C

🍷 DECANTEREN
30 MIN

💰 PRIJS
~€5-€10

🍷 BEWAREN
5-10 JAAR

Verbouwd in



Probeer ook

🍷 CARIGNAN

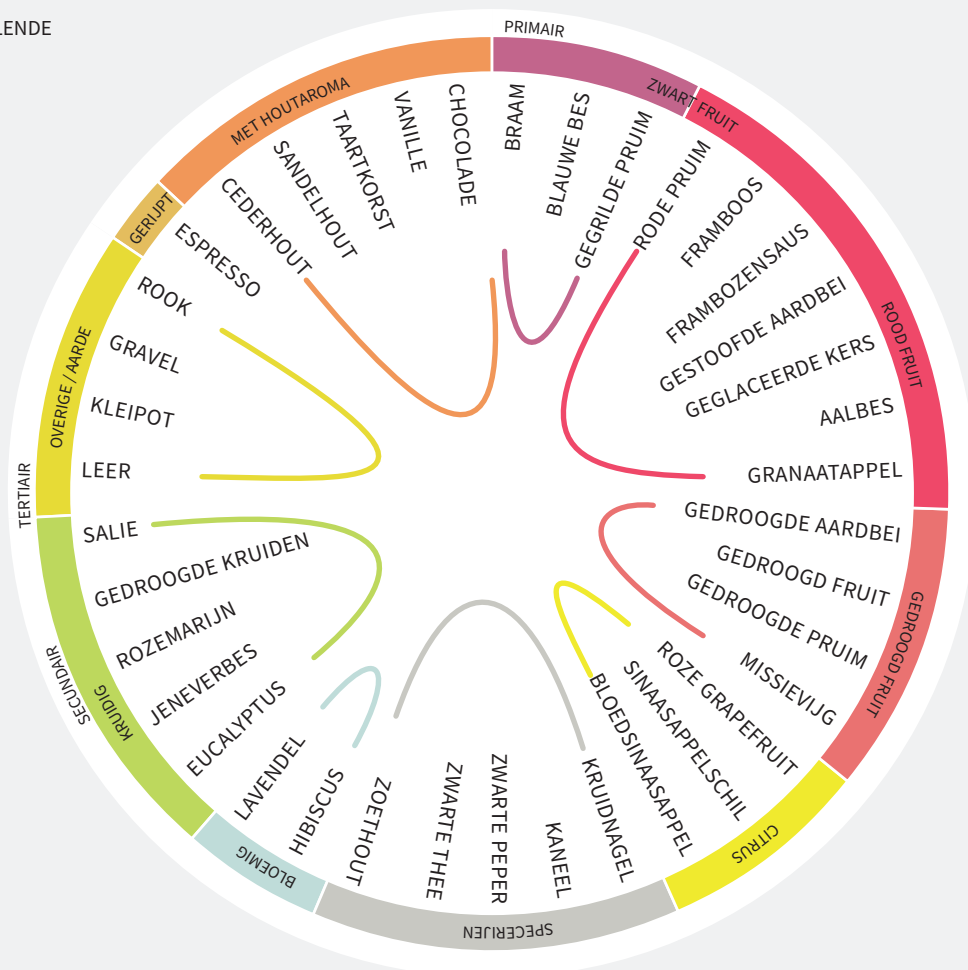
🍷 ZINFANDEL

🍷 MERLOT

🍷 VALPOLICELLA

Grenache

AANVULLENDE
SMAKEN



Aragon, Spanje

De Noord-Spaanse streken (Somontano, Campo de Borja, Carinena, Calatayud) produceren fantastische fruitgedragen, hoog-alcoholische stijlen garnacha met pittige aroma's van rood fruit en subtiele tonen van roze grapefruit en hibiscusbloemen.

- ▶ FRAMBOOS
- ▶ HIBISCUS
- ▶ ROZE GRAPEFRUIT
- ▶ GEDROOGDE KRUIDEN
- ▶ KRUIDNAGEL

Rhônevallei, Frankrijk

De zuidelijke Rhônestreek en Châteauneuf-du-Pape zijn beroemd om hun Grenache-Syrah-Mourvèdre-blends. Verrassend genoeg bevatten veel van de hier gemaakte topwijnen een groot percentage Grenache. Verwacht wijnen met hartiger, kruidiger en bloemiger aroma's.

- ▶ GEGRILDE PRUIM
- ▶ FRAMBOZENS AUS
- ▶ ZWARTE THEE
- ▶ LAVENDEL
- ▶ GRAVEL

Sardinië

Het eiland Sardinië is gespecialiseerd in grenache, of zoals deze hier wordt genoemd: cannonau. De stijl is hier frisser en zeer rustiek, met aroma's van leer, gedroogd rood fruit en wild. Er zijn ook fruitiger voorbeelden, maar de rustieke versie is het proeven waard.

- ▶ LEER
- ▶ RODE PRUIM
- ▶ WILD
- ▶ BLOEDSINAASAPPEL
- ▶ KLEIPOT

Over de auteurs



Madeline Puckette richtte in 2011 samen met haar partner, **Justin Hammack**, de website Wine Folly (winefolly.com) op. Puckette, een gecertificeerd sommelier, heeft een achtergrond in design en ontwikkelde een methode om wijnkennis met gebruik van informatiedesign te vereenvoudigen. Hammack ontwikkelde de infrastructuur van de website tot een gratis toegankelijk open hulpmiddel voor wijnkennis.

Dankzij de infographics, artikelen en filmpjes werd Wine Folly al snel het populairste wijnblog ter wereld. Puckette en Hammack ontwikkelden daarnaast nog hulpmiddelen voor professionele handelsorganisaties, zoals The Wines of France en The Guild of Sommeliers.

In 2015 verscheen hun eerste boek, *Wine Folly: Hét cursusboek voor iedere toekomstige vinoloog en wijnliefhebber*, dat op de bestsellerlijst van *The New York Times* kwam en door Amazon werd uitgeroepen tot Top Cookbook of 2015. Dat jaar maakte Madeline Puckette ook deel uit van *Somm: Into the Bottle*, de documentaire van Jason Wise.

Winefolly.com biedt nu diverse informatieve producten, zoals wijnkaarten, posters en proefhulpmiddelen, naast gratis kennisbronnen. *Forbes*, *The New York Times*, *The Wall Street Journal* en *Lifehacker* hebben aandacht besteed aan de website, die nieuwe wijnliefhebbers blijft aantrekken.