



# WINE FOLLY

**Hét cursusboek voor iedere  
toekomstige vinoloog**



**MADLINE PUCKETTE EN JUSTIN HAMMACK**



Karakter Uitgevers B.V.

# Inhoud

Inleiding vi

## **BASISBEGRIPPEN**

Basisfeiten over wijn 2  
Wijn proeven 12  
Wijn bewaren en serveren 22  
Welke wijn bij welk gerecht 30

## **WIJNSTIJLEN**

Wijnstijlen 40  
Mousserende wijn 44  
Fris-fruitige witte wijn 54  
Volle witte wijn 70  
Expressieve witte wijn 80  
Rosé 92  
Fruitige rode wijn 96  
Soepele rode wijn 102  
Stevige rode wijn 130  
Dessertwijn 158

## **WIJNLANDEN**

Wijnlanden wereldwijd 176  
Argentinië 178  
Australië 180  
Chili 184  
Duitsland 186  
Frankrijk 188  
Italië 196  
Nieuw-Zeeland 200  
Oostenrijk 202  
Portugal 204  
Spanje 206  
Verenigde Staten 208  
Zuid-Afrika 216  
Woordenlijst 218  
Register 221  
Bronnen en dankwoord 230

# INLEIDING

Hou je van wijn? Wil je er meer over leren? Dit boek is bestemd voor iedereen die op zoek is naar eenvoudige tips waarmee de uitdagende wijnwereld toegankelijk wordt gemaakt. Het bevat praktische informatie waarmee je direct een lekkere wijn kunt kiezen en ervan kunt genieten.



**Deze gids is met opzet beperkt gehouden.** Het boek is een visueel naslagwerk, speciaal gericht op alledaagse wijn drinkers. Hierin vind je:

- › Basiskennis over wijn
- › informatie over proeven, serveren en bewaren
- › een compendium van 55 verschillende wijnen
- › 20 uitgebreide wijnkaarten



**Meer weten? Kijk online.**

**<http://winefolly.com/book>**

- › Honderden artikelen
- › Instructievideo's
- › Naslagwerken
- › Gidsen en kaarten



Bezoek de informatie van Wine Folly gratis online. De website wordt ondersteund door honderdduizenden abonnees en wordt gebruikt door zowel consumenten als professionals.

---

## WAAROM LEREN OVER WIJN

Misschien wil je een voorraad heerlijke, waardevolle wijnen aanleggen. Of misschien wil je met verstand van zaken de wijnlijst doornemen als je uit eten gaat. Leren over wijn begint met het besef dat de wijnwereld een stuk groter is dan we denken.



Er is keuze uit ruim duizend  
wijnsoorten...



Er zijn duizenden wijnstreken met  
unieke wijnen...



Elke dag worden er gemiddeld  
600 nieuwe wijnen uitgebracht...

Gelukkig hoeft wijn geen ingewikkeld onderwerp te zijn, als je maar enige basiskennis bezit. Met een goede basis kun je betere aankoopkeuzes maken en beter proeven.

## OPDRACHTEN

Als je de volgende opdrachten uitvoert, weet je straks meer over het kiezen en proeven van wijn.



Proef minstens 34 van de 55 wijnen  
uit dit boek (maar niet allemaal  
tegelijk!). Maak uitgebreide **proef-  
notities** (pag. 21).



Probeer minstens één wijn uit elk  
van de **12 landen** (pag. 176-217).



Leer je favoriete cépagewijn **blind** te  
proeven (pag. 12-21).



# **BASISBEGRIPPEN**

# Basisfeiten over wijn

## **WAT IS WIJN**

Definitie van wijn, druivenrassen, wijnstreken en wat er in een fles wijn zit.

## **FEITEN OVER FLESSEN**

Over drinken, sulfieten, flesformaten en etiketten.

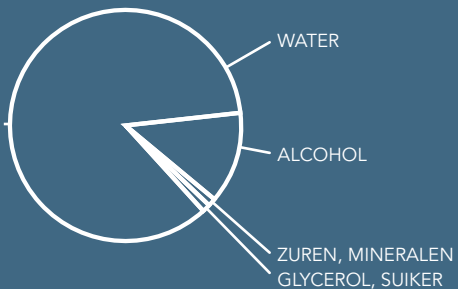
## **BASISKENMERKEN VAN WIJN**

Definities van de vijf basiskenmerken van wijn: alcoholgehalte, zuurgraad, tannine, zoetheid en body.

# IN EEN FLES WIJN



5 GLAZEN  
150 ML



1 GLAS  
DROGE WIJN





# CHAMPAGNE

■ 'sjam-pan-je'

🍷 Méthode traditionnelle

## PROFIEL



## DOMINANTE AROMA'S



CITRUS



PERZIK



WITTE  
KERS

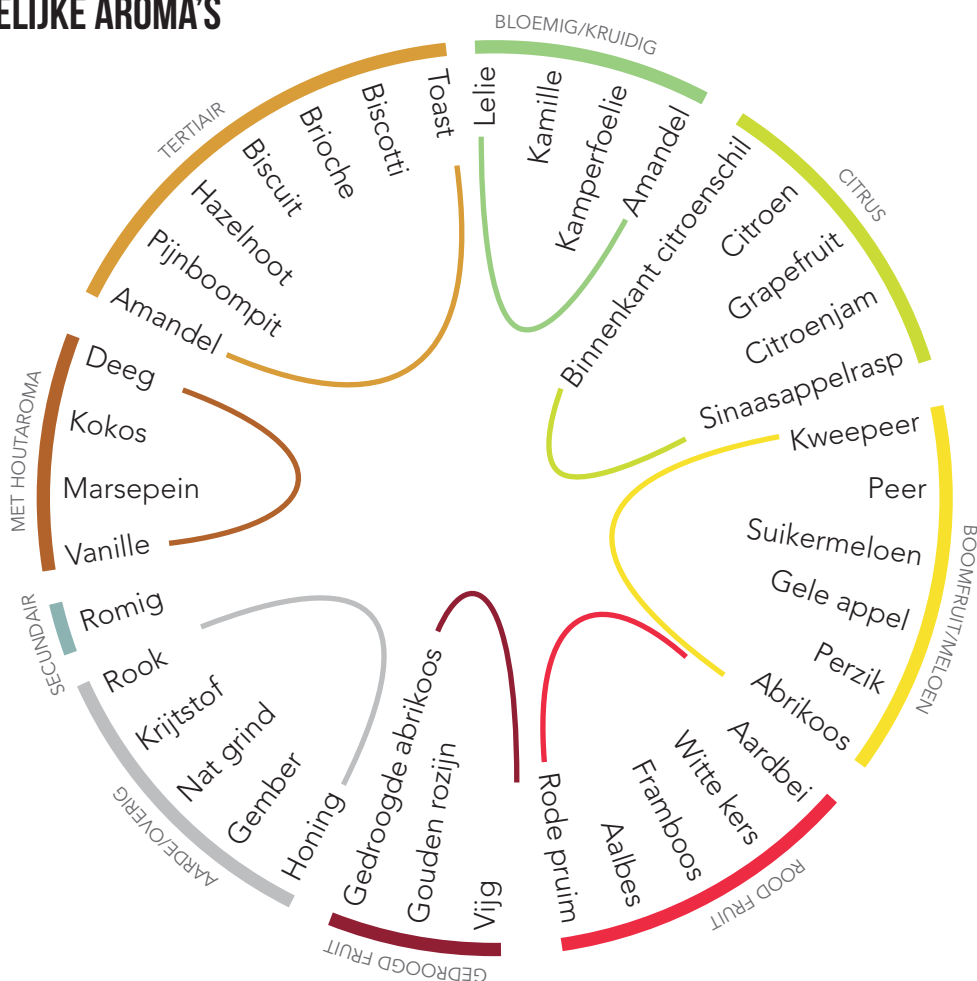


AMANDEL



TOAST

## MOGELIJKE AROMA'S



📍 Herkomst: Champagne, Frankrijk



## GEPRODUCEERD IN

◀ CHAMPAGNE, FRANKRIJK



FLÛTE OF WIT



IJSKOUD



10 JAAR



€ 30+



Kweepeer



Appel



Framboos



Perzik

KOEL OOGSTJAAR

WARM OOGSTJAAR



**DRUIVEN:** Champagne produceert zowel witte wijn als rosé en gebruikt daarvoor deze drie druivenvariëteiten:



PINOT NOIR

Voegt aroma's van sinaasappel en rood fruit toe.



PINOT MEUNIER

Voegt rijke aroma's en gele appel toe.



CHARDONNAY

Voegt citrusaroma's en marsepein toe.



### VEEL VOORKOMEND



NON-MILLÉSIMÉ

Consistente huisstijlwijnen.



BLANC DE BLANCS

100% Chardonnaywijnen.



BLANC DE NOIRS

Wijn van P. Noir en P. Meunier.



ROSÉ

Rosé met rood fruit.



MILLÉSIMÉ & CUVÉE SPÉCIALE

Gerijpte champagnewijnen.



Non-millésimé (non-vintage) wijnen rijpen minstens 15 maanden.

Millésimé (vintage) champagne rijpt minstens 36 maanden.

Cuvée spéciale champagne rijpt gemiddeld 6-7 jaar en ontwikkelt zo nootachtige tertiaire aroma's.



Ruim 90% van alle champagne wordt geproduceerd als brut – met nog geen halve gram suiker per glas.

# LAMBRUSCO

■ 'lam-broes-ko'

🍷 Méthode charmat

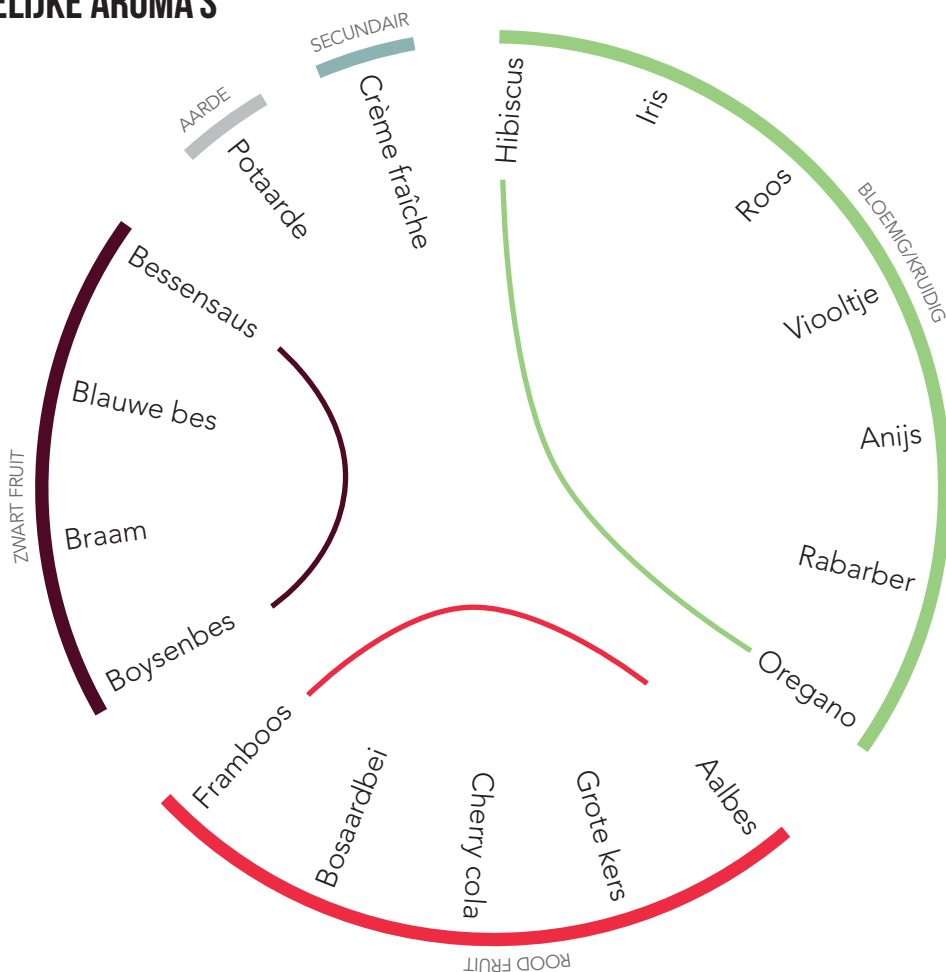
## PROFIEL



## DOMINANTE AROMA'S



## MOGELIJKE AROMA'S



📍 Herkomst: noorden van Italië



## VERBOUWD IN

◀ EMILIA-ROMAGNA EN LOMBARDIJE, ITALIË



WIT OF ROOD



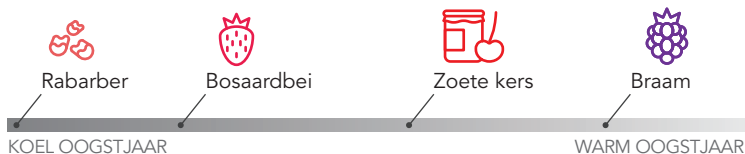
KOUD



MAX. 2 JAAR



€ 5 - € 10



### ZOETHEID



#### DRUGE LAMBRUSCO

Zoek naar 'secco' op het etiket voor een droge stijl.



#### HALFDROGE LAMBRUSCO

Het woord 'semisecco' duidt op een halfdroge stijl.



#### ZOETE LAMBRUSCO

De woorden 'dolce' en 'amabile' geven een zoete stijl aan.



### VEEL VOORKOMEND



#### ROOD FRUIT & BLOEMEN

Een lichtere stijl met deze soorten:

LAMBRUSCO DI SORBARA

LAMBRUSCO ROSATO (ROSÉ)



#### ZWART FRUIT & POTAARDE

Een steviger stijl met deze soorten:

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE

LAMBRUSCO REGGIANO



Op kwaliteitslambrusco staat de aanduiding DOC of 'Denominazione di Origine Controllata.' De andere veelgebruikte classificatie is IGT: 'Indicazione Geografica Tipica.'



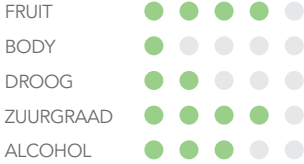
Lambrusco is de naam van ruim dertien inheemse wijndruiven, elk met hun eigen kenmerken. De twee meest geplante lambrusco-soorten zijn Lambrusco Salamino en Lambrusco Grasparossa.

# PROSECCO

🔊 'pro-sekko'

🍷 Méthode charmat

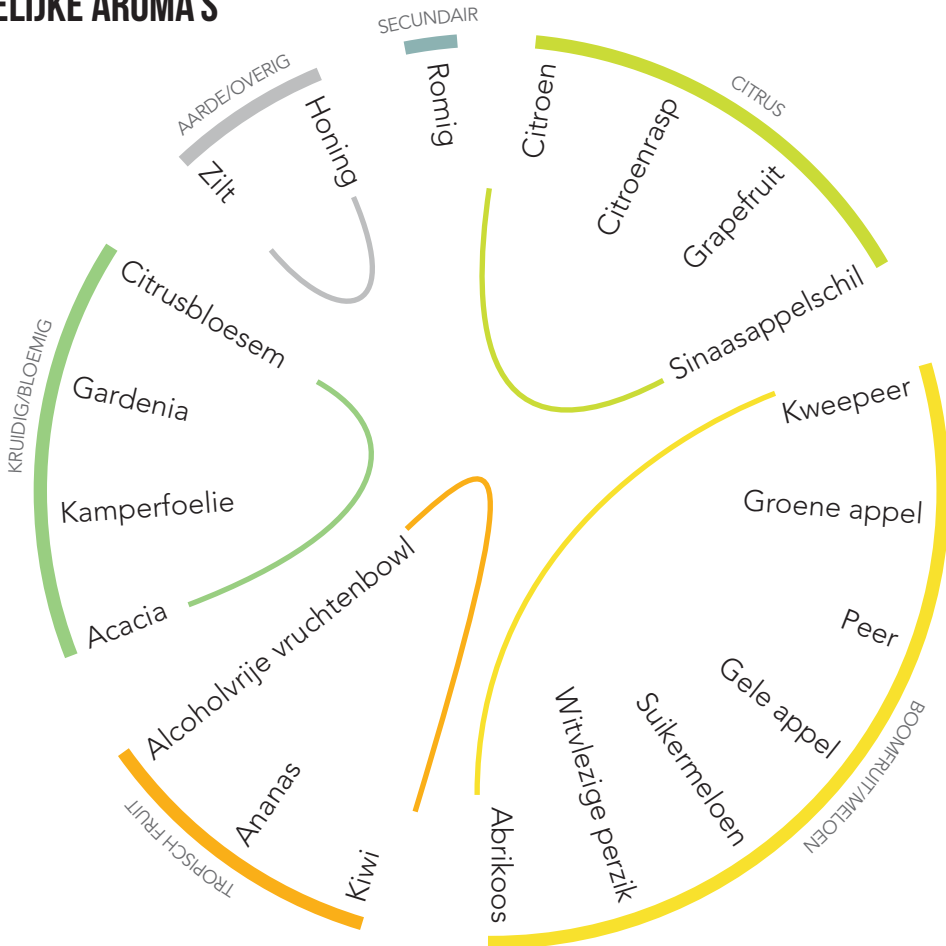
## PROFIEL



## DOMINANTE AROMA'S



## MOGELIJKE AROMA'S



📍 Herkomst: noorden van Italië



## GEPRODUCEERD IN

◀ VENETO EN FRUILLI, ITALIË



WIT



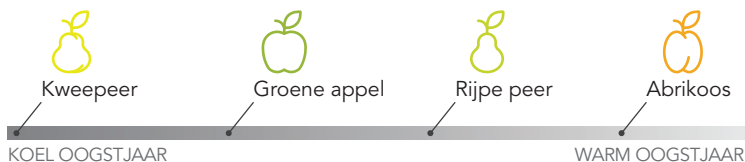
IJSKOUD



MAX. 2 JAAR



€ 5 - € 10



### ZOETHEID



BRUT: 0-12 GR/L RS

Tot een halve gram suiker per glas.



EXTRA DRY: 12-17 GR/L RS

lets meer dan een halve gram suiker per glas.



DRY: 17-32 GR/L RS

Tot 1 gram suiker per glas.



**KWALITEIT:** De drie voornaamste kwaliteitsniveaus van Prosecco zijn:

✔ PROSECCO

De meest voorkomende soort Prosecco.

✔ PROSECCO SUPERIORE

Een hogere kwaliteit op basis van productiestandaarden.

✔ CONEGLIANO VALDOBBIADENE EN COLLI ASOLANI

Twee uitzonderlijke substreken waar 'millesimato' (enkel oogstjaar) Proseccowijnen worden geproduceerd.



Prosecco heeft een druk van ongeveer 3 atmosfeer.



Combineer Prosecco eens met gerookt vlees en fruitige hapjes als meloen omwikkeld met prosciutto. Prosecco laat zich ook prima combineren met lichtpittige Aziatische gerechten zoals pad thai en Vietnamese mie.

# Fris-fruitige witte wijn

## **ALBARIÑO**

Fris-fruitige witte wijnen staan bekend om hun droge en verfrissend wrange smaak. De meeste fris-fruitige witte wijnen zijn bedoeld om jong te worden gedronken, wanneer hun zuurgraad en stevig fruit maximaal zijn.

## **GRÜNER VELTLINER**

## **MUSCADET**

## **PINOT GRIS**

## **SAUVIGNON BLANC**

## **SOAVE**

## **VERMENTINO**