

INHOUDSTAFEL

Hoofdstuk 1	Proeftechniek	7
1.1	De 6 zintuigen	7
1.2	Spuwen	7
1.3	Beïnvloedingsfactoren	8
1.4	Proeftechniek (wijn)	9
1.4.1	Beschrijving van het uitzicht	9
1.4.2	Beschrijving van het aroma	12
1.4.3	Beschrijving van de smaak	12
1.4.4	De conclusie	14
1.5	Soorten proeverijen	18
1.6	Proeven van bieren en distillaten	18
1.7	Voorbeeld proeffiche	19
Hoofdstuk 2	Waar wordt wijn gemaakt?	23
2.1	Wijnbouw en het klimaat	23
2.1.1	Wat is klimaat?	23
2.1.2	Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	24
2.1.2.1	Breedteligging	24
2.1.2.2	Zeestromen	24
2.1.2.3	Continenten	28
2.1.2.4	Wind	28
2.1.2.5	Bergketens	29
2.2	Wijnbouw en de bodem	29
2.3	Ligging van de wijngaard	31
2.4	Druiventros en druif	32
2.5	De wijnbouwer	33
Hoofdstuk 3	Hoe wordt wijn gemaakt?	37
3.1	Wat is wijn?	37
3.2	Schema van het productieproces	38
3.3	Oogst en ontvangst van de druiven	39
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	40
3.5	Rijpen, klaren en bottelen	41
3.6	Rosé wijn	42
3.7	Versterkte wijn	43
3.8	Mousserende wijnen	44
3.8.1	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	45
3.8.2	Méthode cuve close of Charmat	46
3.8.3	Méthode rurale, ancestrale, gaillacoise of dioise	46
3.8.4	Toevoeging van koolzuurgas	46
3.8.5	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	47
4.1	Europese wijnlanden	51
4.1.1	Frankrijk	51
4.1.2	Italië	53
4.1.3	Spanje	55
4.1.4	Duitsland	57
4.1.5	Portugal	59
4.1.6	Griekenland	61
4.1.7	Hongarije	63
4.1.8	Oostenrijk	65
4.1.9	België	67
4.1.10	Zwitserland	69

4.2 Niet-Europese wijnlanden	71
4.2.1 Verenigde Staten (Westkust)	71
4.2.2 Argentinië	73
4.2.3 Chili	75
4.2.4 Zuid-Afrika	77
4.2.5 Nieuw-Zeeland	79
4.2.6 Australië	81
Hoofdstuk 5 Wereldwijde druivenrassen	85
5.1 Witte druivenrassen	85
5.1.1 Chardonnay	85
5.1.2 Chenin blanc	86
5.1.3 Muscat	87
5.1.4 Riesling	88
5.1.5 Sauvignon blanc	89
5.1.6 Semillon	90
5.2 Blauwe druivenrassen	91
5.2.1 Cabernet franc	91
5.2.2 Cabernet sauvignon	92
5.2.3 Grenache noir / gamacha tinta	93
5.2.4 Merlot	94
5.2.5 Pinot noir	95
5.2.6 Syrah / shiraz	96
Hoofdstuk 6 Wijnen presenteren en bedienen	99
6.1 De taak van de sommelier/wijnkelner	99
6.2 Aankoop, bewaring en verkoop	100
6.2.1 Aankoop en bewaring	100
6.2.2 Presenteren van de wijnkaart	100
6.3 De juiste tools voor de wijnservice	101
6.3.1 De keuze van het glas	101
6.3.2 Serveertemperatuur	102
6.3.3 Decanteren of verluchten in karaf	102
6.4 Openen en schenken	103
6.4.1 Schuimwijn	103
6.4.2 Witte, rosé of rode wijn	103
6.5 Wijnen presenteren	104
6.5.1 Aanspreking van de gast	104
6.5.2 Hoe lees je een wijnetiket?	104
6.5.3 Wijnen voorstellen en aanbevelen	105
6.6 Wijnen en gerechten combineren	106