

HOOFDSTUK 1	PROEFTECHNIEK	11
1.1	De 6 zintuigen	12
1.2	Spuwen	12
1.3	Beïnvloedingsfactoren	13
1.4	Proeftechniek (wijn)	14
1.4.1	Beschrijving van het uitzicht	14
1.4.2	Beschrijving van het aroma	15
1.4.3	Beschrijving van de smaak	16
1.4.4	De conclusie	18
1.5	Soorten proeverijen	22
1.6	Proeven van bieren en distillaten	22
HOOFDSTUK 2	TERROIR	25
2.1	Wijnbouw en het klimaat	26
2.1.1	Wat is klimaat?	26
2.1.2	Factoren die het macroklimaat beïnvloeden	27
2.1.2.1	Breedteligging	27
2.1.2.2	Zeestromen	28
2.1.2.3	Continenten	30
2.1.2.4	Wind	31
2.1.2.5	Bergketens	31
2.2	Wijnbouw en de geologie	32
2.3	Wijnbouw en topografie	33
2.4	Wijnbouw en ampelografie	34
2.5	Wijnbouw en de mens	34
2.6	De verschillende wijnbouwmethoden	35
2.6.1	Traditionele wijnbouw (of conventioneel)	35
2.6.2	Beredeneerde wijnbouw (la lutte raisonnée)	35
2.6.3	Biologische of organische wijnbouw	35
2.6.4	Biologisch-dynamische teelt (biodynamische wijnen)	35
2.6.5	Natuurlijke wijn	35
HOOFDSTUK 3	HOE WORDT WIJN GEMAAKT?	37
3.1	Wat is wijn?	38
3.2	Schema van het productieproces	39
3.3	Oogst en ontvangst van de druiven	40
3.4	Persen, weking en alcoholische gisting	41
3.5	De malolactaatomzetting	42
3.6	Rijpen, klaren en bottelen	42
3.7	Roséwijn	43
3.8	Zoete wijnen	44
3.8.1	Inleiding	44
3.8.2	Sleutelwoorden bij zoete wijnen	44
3.8.3	Indeling van de zoete wijnen volgens de graad van zoetheid	44
3.8.4	Types zoete wijn	44
3.9	Versterkte wijn	46
3.10	Mousserende wijnen	47
3.10.1	Traditionele methode (méthode traditionnelle)	48
3.10.2	Méthode cuve close of Charmat	49
3.10.3	Méthode ancestrale	49
3.10.4	Toevoeging van koolzuurgas	50
3.10.5	Smaakaanduidingen voor schuimwijnen (gram per liter)	50

HOOFDSTUK 4	EUROPESE WIJNWETGEVING	51
HOOFDSTUK 5	OVERZICHT BELANGRIJKE WIJNLANDEN	55
5.1	Europese wijnlanden	56
5.1.1	Frankrijk	56
5.1.2	Italië	58
5.1.3	Spanje	62
5.1.4	Portugal	66
5.1.5	Griekenland en Cyprus	70
5.1.6	Duitsland	74
5.1.7	Oostenrijk	76
5.1.8	Groot-Brittannië	79
5.1.9	België	80
5.1.10	Nederland	82
5.1.11	Luxemburg	83
5.1.12	Zwitserland	84
5.1.13	Hongarije	86
5.1.14	Slovenië	88
5.1.15	Bulgarije	90
5.1.16	Roemenië	92
5.1.17	Tsjechië, Slovakije, Kroatië, Servië en Bosnië-Herzegovina	94
5.1.18	Wijnlanden rond de Zwarte Zee	96
5.2	Wijnlanden uit Noord-Amerika	98
5.2.1	Canada	98
5.2.2	VS & Californië	100
5.2.3	Mexico	104
5.3	Wijnlanden uit Zuid-Amerika	106
5.3.1	Argentinië	106
5.3.2	Chili	108
5.3.3	Brazilië, Uruguay, Peru en Bolivia	110
5.4	Australië	112
5.5	Nieuw-Zeeland	114
5.6	Zuid-Afrika	116
5.7	Wijnlanden uit Noord-Afrika	118
5.8	Wijnlanden uit het Midden-Oosten	120
5.9	Wijnlanden uit het Verre Oosten	122
5.9.1	China	123
5.9.2	Overige landen uit het Verre Oosten	124
HOOFDSTUK 6	WERELDWIJDE DRUIVENVARIËTEITEN	129
6.1	Witte druivenvariëteiten	130
6.1.1	Albariño	130
6.1.2	Assyrtiko	131
6.1.3	Chardonnay	132
6.1.4	Chenin blanc	133
6.1.5	Garnacha blanca	134
6.1.6	Gewürztraminer	135
6.1.7	Grüner veltliner	136
6.1.8	Macabeo	137
6.1.9	Muscat	138
6.1.10	Pinot blanc	139
6.1.11	Pinot gris	140
6.1.12	Riesling	141
6.1.13	Sauvignon blanc	142
6.1.14	Semillon	143
6.1.15	Ugni blanc	144
6.1.16	Viognier	145

6.2	Blauwe druivenvariëteiten	146
6.2.1	Blaufränkisch	146
6.2.2	Cabernet franc	147
6.2.3	Cabernet-sauvignon	148
6.2.4	Carignan	149
6.2.5	Carmenère	150
6.2.6	Cinsault	151
6.2.7	Gamay noir à jus blanc	152
6.2.8	Grenache noir/garnacha tinta	153
6.2.9	Malbec	154
6.2.10	Merlot	155
6.2.11	Mourvèdre	156
6.2.12	Nebbiolo	157
6.2.13	Pinotage	158
6.2.14	Pinot noir	159
6.2.15	Pinot meunier	160
6.2.16	Sangiovese	161
6.2.17	Syrah/shiraz	162
6.2.18	Tannat	163
6.2.19	Tempranillo	164
6.2.20	Touriga nacional	165
6.2.21	Zinfandel	166
HOOFDSTUK 7	WIJNEN PRESENTEREN EN BEDIENEN	167
7.1	De taak van de sommelier/wijnkelner	168
7.2	Aankoop, bewaring en verkoop	168
7.2.1	Aankoop en bewaring	168
7.2.2	Presenteren van de wijnkaart	169
7.3	De juiste tools voor de wijnservice	170
7.3.1	De keuze van het glas	170
7.3.2	De keuze van een kurkentrekker	170
7.3.3	Serveertemperatuur	170
7.3.4	Decanteren of verluchten in karaf	171
7.4	Openen en schenken	172
7.4.1	Schuimwijn	172
7.4.2	Witte, rosé of rode wijn	173
7.4.3	De schroefdop	173
7.5	Wijnen presenteren	174
7.5.1	Aanspreking van de gast	174
7.5.2	Hoe lees je een wijnetiket?	174
7.5.3	Wijnen voorstellen en aanbevelen	175
7.6	Wijnen en gerechten combineren	176

HOOFSTUK 8	NIET-ALCOHOLISCHE DRANKEN	177
8.1	Koude niet-alcoholische dranken	178
8.1.1	Waters	178
8.1.1.1	Vroeger en nu	178
8.1.1.2	Heilzame werking	178
8.1.1.3	Handel	178
8.1.1.4	Soorten en hun samenstelling	178
8.1.1.5	Waters uit verschillende landen	180
8.1.1.6	Water en gerechten	183
8.1.1.7	Serveren van water	183
8.1.2	Frisdranken	184
8.1.2.1	Geschiedenis	184
8.1.2.2	Ingrediënten	185
8.1.2.3	Productieproces	187
8.1.2.4	Soorten frisdranken	188
8.1.2.5	Serveerwijze	188
8.1.3	Fruitsappen	189
8.1.3.1	Geschiedenis	189
8.1.3.2	Soorten fruitsappen of vruchtendranken	189
8.1.3.3	Productieproces	190
8.1.3.4	Serveerwijze	191
8.1.4	Siropen	192
8.1.4.1	Soorten siropen	192
8.1.4.2	Samenstelling	192
8.1.4.3	Soorten	193
8.1.4.4	Serveerwijze	194
8.1.5	Melkdranken	195
8.1.5.1	Koude melk	195
8.1.5.2	Karnemelk	195
8.1.5.3	Milkshake	195
8.2	Warme niet-alcoholische dranken	196
8.2.1	Koffie	196
8.2.1.1	Levenscyclus van de koffie	196
8.2.1.2	Koffieteelt	197
8.2.1.3	Plukken	198
8.2.1.4	Verwerken van de koffiebes	198
8.2.1.5	Sorteren	199
8.2.1.6	Decafeïneren	199
8.2.1.7	Verpakken en transporteren	200
8.2.1.8	Producerende landen	200
8.2.1.9	Kunst van het branden	200
8.2.1.10	Het blenden	202
8.2.1.11	Het malen	202
8.2.1.12	Ook het water is belangrijk	202
8.2.1.13	Soorten koffiezetapparatuur	203
8.2.1.14	Espresso	205
8.2.1.15	Het kopje	206
8.2.1.16	Koffie is als wijn	206
8.2.1.17	Degustatietechnieken	207
8.2.1.18	Melk opstomen	207
8.2.1.19	Latte art	208
8.2.1.20	SCA-Belgium	209
8.2.1.21	Slow Coffee	209
8.2.2	Melkdranken	210
8.2.2.1	Warme melk	210
8.2.2.2	Chocolademelk	210

8.2.3	Thee	212
8.2.3.1	Geschiedenis	212
8.2.3.2	Waar en hoe groeit thee?	212
8.2.3.3	Thee plukken	212
8.2.3.4	Verwerken van thee	213
8.2.3.5	Theesoorten	214
8.2.3.6	De mengeling	215
8.2.3.7	Theeregio's	215
8.2.3.8	Degustatietechnieken	215
8.2.3.9	Bewaren	216
8.2.3.10	Het serveren van thee	216
8.2.3.11	Thee in de gastronomie	217
8.2.3.12	Looistoffen	217
8.2.3.13	Theïne	217
HOOFDSTUK 9 ALCOHOLISCHE DRANKEN		219
9.1	Bier	220
9.1.1	Geschiedenis van het bier	220
9.1.1.1	Oudheid	220
9.1.1.2	Sumeriërs	220
9.1.1.3	Babyloniërs	220
9.1.1.4	Egypte	220
9.1.1.5	Oude Grieken en Romeinse Rijk	220
9.1.1.6	Middeleeuwen en renaissance: van gruit naar hop	221
9.1.1.7	Moderne Tijd	221
9.1.1.8	De laatste decennia	222
9.1.2	Grondstoffen voor bier	223
9.1.2.1	Water	223
9.1.2.2	Mout	224
9.1.2.3	Gerst en tarwe	224
9.1.2.4	Ruwe granen	225
9.1.2.5	Hop	225
9.1.2.6	Gist	227
9.1.2.7	Kruiden en vruchten	228
9.1.3	Bierstijlen	229
9.1.3.1	Hoge gisting vs lage gisting	229
9.1.4	Brouwen van het bier	238
9.1.4.1	Schroten	238
9.1.4.2	Maischen	238
9.1.4.3	Filtratie	239
9.1.4.4	Koken	240
9.1.4.5	Trubverwijdering	240
9.1.4.6	Hoofdgisting	240
9.1.4.7	Toevoegen gist	241
9.1.4.8	Lagering	241
9.1.4.9	Bierfiltratie	241
9.1.4.10	Bottelen	241
9.1.4.11	(Na)Hergisting op fles	241
9.1.5	Proeven	242
9.1.5.1	Glazen	242
9.1.5.2	Proefsessie	243
9.1.5.3	Uiterlijke waarneming (visuele fase)	243
9.2	Aperitieven	246
9.2.1	Inleiding	246
9.2.2	Wijn als aperitief	246
9.2.2.1	Porto en sherry (versterkte wijnen)	246
9.2.2.2	Roséwijnen en droge witte wijnen	247

9.2.2.3	Mousserende wijnen of schuimwijnen	248
9.2.2.4	Kir en Kir Royal	250
9.2.2.5	Diversen	250
9.2.3	Op basis van wijn	251
9.2.3.1	Vermout	251
9.2.3.2	Quinquina's	253
9.2.4	Op basis van alcohol	254
9.2.4.1	Bitters	254
9.2.4.2	Maagbitters	257
9.2.4.3	Pastis- en anijsdranken	257
9.2.5	Diverse aperitieven	258
9.2.5.1	Alcoholvrije aperitieven of mocktails	258
9.3	Distillaten	259
9.3.1	Distillaten van wijn of druivenmost	260
9.3.1.1	Cognac AOC	260
9.3.1.2	Armagnac AOC	262
9.3.2	Distillaten van cider	264
9.3.2.1	Calvados AOC	264
9.3.3	Distillaten van suiker	266
9.3.3.1	Rum	266
9.3.4	Distillaten van fruit	267
9.3.5	Distillaten van granen en planten	268
9.3.5.1	Whisky	268
9.3.5.2	Gin	271
9.4	Fruit- of vruchtenlikeur	272
9.4.1	De wereld van de likeuren	272
9.4.2	Op basis van fruit	272
9.4.2.1	Vruchtensaplikeuren	272
9.4.2.2	Vruchtaromalikeuren	272
9.4.2.3	Vruchtenbrandys	275
9.4.3	De kruidenlikeuren	275
9.4.3.1	Anijsdranken	275
9.4.3.2	Angostura	276
9.4.3.3	Bénédictine	276
9.4.3.4	Chartreuse	277
9.4.3.5	Elixir d'Anvers	277
9.4.3.6	Jägermeister	277
9.4.4	Noten, bonen en zadenlikeuren	278
9.4.4.1	Amaretto	278
9.4.4.2	Drambuie	278
9.4.5	Crèmelikeuren	278
9.4.5.1	Crème de Banane	278
9.4.5.2	Crème de Cassis	278
9.4.5.3	Crème de Coco	279
9.4.5.4	Crème de Fraise	279
9.4.5.5	Crème de Framboise	279
9.4.5.6	Crème de Menthe	279
9.4.6	Advocaat	279
9.4.7	Koffielikeuren	279
9.4.8	Creamlikeuren	280
HOOFDSTUK 10	BEHEER VAN DE BAR	281
10.1	Barbeheer	282
10.1.1	Geschiedenis	282
10.2	Soorten bars	282
10.2.1	Bar	282
10.2.2	Cocktailbar	282

10.2.3	Discobar	282
10.2.4	Discotheken	283
10.2.5	Loungebar	283
10.2.6	Pianobar	283
10.2.7	Café-concert	283
10.2.8	Wijnbar	283
10.2.9	Bierbar	283
10.2.10	Restobar	284
10.2.11	Tapasbar	284
10.2.12	Koffie en theebar	284
10.3	Management	284
10.3.1	Aankoopbeleid	284
10.3.2	Samenstellen assortiment	285
10.3.3	Prijsbepaling	285
10.3.4	We kunnen deze kosten opsplitsen in grote blokken	286
10.3.4.1	Kosten bij het aanmaken van de drank	286
10.3.4.2	Kosten van transport en distributie	286
10.3.4.3	Kosten van de barman (restaurant, ingrediënten, materieel...)	286
10.3.5	Hieronder de kosten die we nadien in detail zullen bespreken	286
10.3.5.1	Stockagekost	286
10.3.5.2	Kost van de barman	286
10.3.5.3	Kost van het (hulp)personeel	287
10.3.5.4	Kost van de zaakvoerder	287
10.3.5.5	Kost van de huur en inrichting	287
10.3.5.6	Rentekost	287
10.3.5.7	Winstmarge	287
10.3.6	Drankenkaart	288
10.3.6.1	Stockbeheer	288
10.3.7	Wetgeving	288
HOOFDSTUK 11	HARMONIE DRANKEN EN GERECHT	289
11.1	Inleiding	290
11.1.1	Smaak	290
11.1.2	Smaakbeïnvloeding	290
11.1.3	Basisregels	291
11.2	Toepassingen	293
11.2.1	Alcoholvrije dranken	293
11.2.2	Alcoholhoudende dranken	294
11.2.2.1	Wijnen	294
11.2.2.2	Bieren	295
HOOFDSTUK 12	VERANTWOORD OMGAAN MET ALCOHOL	297
12.1	Alcohol en gezondheid	298
12.2	Welke effecten heeft alcohol per glas bij een ervaren drinker?	299
12.3	Is een aanvaardbaar gebruik van alcohol gezond?	300
12.4	Is het gebruik van alcohol dan toch niet zo gezond?	300
12.5	Alcoholisme	301
12.6	Kiezen we voor gecontroleerd drinken of definitief stoppen?	302
12.7	Wetgeving in verband met alcohol	302
12.8	Wat is een aanvaardbaar alcoholgebruik?	303
12.9	Verantwoordelijkheid als handelaar? (café, restaurant, nachtwinkel, dancing...)	304
12.10	Boetes op openbare dronkenschap	304
12.11	Nog enkele weetjes over alcohol	304