

INHOUD

	MODULE		PAGINA
	1	2	
1. PROEFTECHNIEK (en de elementen die de kwaliteit van een topwijn bepalen) 1. Zicht 2. Aroma 3. Smaak 4. Conclusie 5. Voorbeelden van kleurschakeringen	1		5 5 6 7 9 12
2. WIJN BEWAREN 1. Waarom in "iets" investeren om wijn te bewaren? 2. Wat kan dat "iets" zijn? 3. Wat zijn de voornaamste valkuilen? 4. Conditie waaraan een wijnkelder dient te voldoen 5. Software voor voorraadbeheer 6. Bewaren van geopende flessen 7. Voorbeelden van wijnkelders		2	15 15 16 17 19 20 20 21
3. WIJN ETIQUETTE THUIS EN OP RESTAURANT 1. Serveertemperatuur voor je wijnen 2. Een fles openen en schenken 3. Het juiste wijnglas 4. Decanteren 5. Schenkvolgorde 6. Wijn drinken 7. Wijn bestellen op restaurant		2	23 23 23 24 25 25 25 26
4. VINIFICATIE 1. Vinificatie van rode wijnen 2. Vinificatie van witte wijnen 3. Vinificatie van mousserende wijnen 4. Bio-, biodynamische en natuurlijke wijnen 5. Orange Wine 6. Dessert- en versterkte wijn		2	28 28 29 30 31 32 32

	MODULE		PAGINA	
	1	2		
5. COMBINATIE VAN WIJN MET GERECHTEN			34	
1. Basisregels			34	
2. De 4 matrixen: een eenvoudige methodiek			36	
3. Een aantal verrukkelijke combinaties			41	
▶ Versterkte aperitiefwijn			41	
▶ Mousserende wijn als aperitief			41	
▶ Mousserende wijn bij de maaltijd			41	
▶ Witte wijn Fris en fruitig			41	
Vol		2	42	
Expressief			42	
▶ Rosé			43	
▶ Rode wijn Fruitig			43	
Soepel			43	
Stevig			44	
Oude, gerijpte topwijnen			45	
▶ Dessert- en versterkte wijn			46	
6. BEPALING VAN JE SMAAKPROFIEL			48	
1. Het objectief	1		48	
2. De methodiek			48	
3. Hoe pakken we dit nu in de praktijk aan?			49	
7. WIJNSTIJLEN			51	
▶ Mousserende wijn		Champagne	1	52
▶ Witte wijn Fris-fruitig		Sauvignon Blanc	2	53
Vol		Chardonnay	3	54
		Rhône blend	4	55
		Sémillon	5	56
	Expressief	Riesling	6	57
▶ Rosé			7	58
▶ Rode wijn Fruitig		Pinot Noir	8	59
Soepel		Merlot	9	60
		Grenache	10	61
		Sangiovese	11	62
	Stevig	Cabernet Sauvignon	12	63
		Tempranillo	13	64
		Syrah	14	65
		Mourvèdre	15	66
		Nebbiolo	16	67
▶ Dessert- en versterkte wijn		Sherry	17	68
		Madeira	18	68
		Sauternes	19	69
		Port	20	69
		Banyuls	21	70

	MODULE		PAGINA
	1	2	
8. DE BELANGRIJKSTE WIJNSTREKEN	1		71
8.1. ALGEMEEN			71
8.2. FRANKRIJK	1		73
1. Bordeaux			73
2. Bourgogne			76
3. Rhône			81
4. Champagne			83
5. Loire			86
6. Elzas			88
7. Provence			90
8. Zuidwesten			91
8.3. ITALIË		2	91
1. Toscane & Umbrië			91
2. Piemonte			93
3. Andere in België populaire wijndruiven			94
4. Mousserende wijnen		94	94
8.4. SPANJE		2	96
1. Rode wijnen			96
2. Witte wijnen			97
3. Mousserende wijnen			98
4. Versterkte wijn: Sherry		98	98
8.5. PORTUGAL		2	100
1. Versterkte wijn: Port			100
2. Versterkte wijn: Madeira			101
3. Rode en witte wijnen		102	102
8.6. VERENIGDE STATEN		2	104
8.7. ZUID-AFRIKA		2	105
8.8. CHILI		2	106
8.9. ARGENTINIË		2	107
8.10. AUSTRALIË		2	108
ANNEX	1	2	109
Proefformulier RODE WIJN (en rosé en versterkte wijn)			
Proefformulier WITTE WIJN (en mousserende en dessert wijn)			