

# INHOUD

	MODULE						PAGINA
	1	2	3	4	5	6	
<b>1. PROEFTECHNIEK</b> (en de elementen die de kwaliteit van een topwijn bepalen) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zicht</li> <li>2. Aroma</li> <li>3. Smaak</li> <li>4. Conclusie</li> <li>5. Voorbeelden van kleurschakeringen</li> </ol>	1						<b>5</b> 5 6 7 9 12
<b>2. WIJN BEWAREN</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Waarom in "iets" investeren om wijn te bewaren?</li> <li>2. Wat kan dat "iets" zijn?</li> <li>3. Wat zijn de voornaamste valkuilen?</li> <li>4. Conditie waaraan een wijnkelder dient te voldoen</li> <li>5. Software voor voorraadbeheer</li> <li>6. Bewaren van geopende flessen</li> <li>7. Voorbeelden van wijnkelders</li> </ol>				4			<b>15</b> 15 16 17 19 20 20 21
<b>3. WIJN ETIQUETTE THUIS EN OP RESTAURANT</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serveertemperatuur voor je wijnen</li> <li>2. Een fles openen en schenken</li> <li>3. Het juiste wijnglas</li> <li>4. Decanteren</li> <li>5. Schenkvolgorde</li> <li>6. Wijn drinken</li> <li>7. Wijn bestellen op restaurant</li> </ol>			3				<b>23</b> 23 23 24 25 25 25 26
<b>4. VINIFICATIE</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vinificatie van rode wijnen</li> <li>2. Vinificatie van witte wijnen</li> <li>3. Vinificatie van mousserende wijnen</li> <li>4. Bio-, biodynamische en natuurlijke wijnen</li> <li>5. Orange Wine</li> <li>6. Dessert- en versterkte wijn</li> </ol>	1						<b>28</b> 28 29 30 31 32 32

MODULE						PAGINA
1	2	3	4	5	6	

5. COMBINATIE VAN WIJN MET GERECHTEN						PAGINA
1	2	3	4	5	6	
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						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						PAGINA
1	2	3	4	5	6	
1. Het objectief						48
2. De methodiek						48
3. Hoe pakken we dit nu in de praktijk aan?						49

7. WIJNSTIJLEN						PAGINA
1	2	3	4	5	6	
▶ Mousserende wijn						52
▶ Witte wijn   Fris-fruitig						53
Vol						54
Rhône blend						55
Sémillon						56
Expressief						57
Riesling						57
▶ Rosé						58
▶ Rode wijn   Fruitig						59
Soepel						60
Grenache						61
Sangiovese						62
Stevig						63
Cabernet Sauvignon						63
Tempranillo						64
Syrah						65
Mourvèdre						66
Nebbiolo						67
▶ Dessert- en versterkte wijn						68
Sherry						68
Madeira						68
Sauternes						69
Port						69
Banyuls						70

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