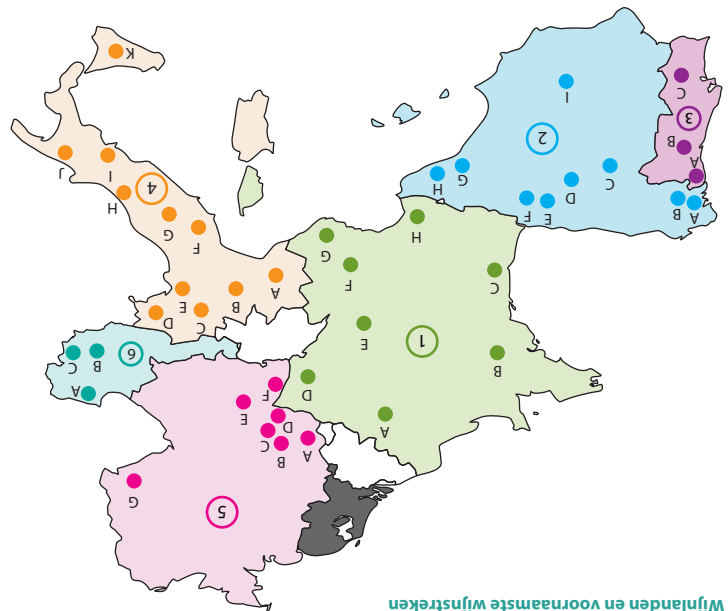




De meer bekende wijnlanden



Wijnlanden en voornaamste wijnstreken

**Referentiewaarden**

- Kijken**
- **helderheid** (helder tot troebel)
  - **intensiteit** (bleek tot diep)
  - **kleur**
- wit: citroengroen - citroen - goud - amber - bruin  
 rose: roze - zalm - oranje  
 rood: paars - robijn - granaat - geelbruin - bruin
- **aspect** (tranend, bezinksel, mousserend)
- Ruiken ("de neus")**
- **conditie** (zuiver of fout)
  - **intensiteit** (licht tot uitgesproken)
  - **kenmerken** (zie **geur- en smaakpalet**)

**Smaak/afdrank**

- **zoetheid/zuurgraad/tannines**
  - **alcohol/body/intensiteit** (laag tot hoog)
  - **kenmerken** (zie **geur- en smaakpalet**)
  - **indien mousserend** (subtiel tot hard)
  - **afdrank** (kort tot lang)
- Oordeel**
- **kwaliteit** (slecht tot uitstekend)
  - **op dronk** (te jong, oplegpotentie, op dronk, te oud)
  - **prijsindicatie** (goedkoop tot duur)

**Geur- en smaakpalet**

FRUIT	FLORAAL	SPECERIJEN	NOOTACHTIG	HOUD
appel	bloesem	kaneel	amandel	eikenhout
peer	vlierbloesem	peper	biscuit	cederhout
citroen	roos	zoethout	gebrande noot	<b>ZUIVEL</b>
grapefruit	violetje	rook	toast	room
sinaasappel	<b>ZOET</b>	tabak	brood	boter
limoen	chocolade	<b>KRUIDIG</b>	gist	<b>MINERAAL</b>
kruisbes	toffee	eucalyptus	<b>RIJP</b>	petrol
druif	butter Scotch	mint	gemalen koffie	aarde
ananas	honing	groene paprika	leer	kiesel
meloen	vanille	asperge	bacon	vuursteen
banaan		gemaaid gras	wild	
perzik		hooi	truffel	
abrikoos				

**Bekende mousserende wijnen**

- **Champagne (Frankrijk)**  
Champagne  
• Pinot Noir, Pinot Meunier ↔ Chardonnay
- **Crement (Frankrijk)**  
Elzas, Bordeaux, Bourgogne, Loire  
druiven streekafhankelijk
- **Prosecco (Italië)**  
Veneto ↔ Glera (ook "prosecco" genoemd)
- **Asti spumante (Italië)**  
Piemonte ↔ Moscato bianco
- **Lambrusco (Italië)**  
Emilia-Romagna, Lombardije • Lambrusco
- **Cava (Spanje)**  
Penedes, Arragon, Rioja  
↔ Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- **Deutscher Sekt (Duitsland)**  
Meerdere streken • Riesling
- **Vonkelwijn (Zuid-Afrika)**  
Meerdere streken • Pinot noir ↔ Chardonnay

**Bekende "dessertwijnen"**

- **Sauternes (Frankrijk)**  
Bordeaux ↔ Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
- **Gewürtztraminer (Frankrijk)**  
Elzas ↔ Gewürtztraminer  
- Vendange tardive (=Spätlese)  
- Sélection de grains nobles (=Troockenbeerenauslese)
- **Muscat de Beaugues-de-Venise (Frankrijk)**  
Provence • Grenache noir, Syrah, Mourvèdre
- **Banyuls (Frankrijk)**  
Roussillon • Grenache noir
- **Moscato d'Asti (Italië)**  
Piemonte ↔ Moscato
- **Pedro Ximénez sherry "PX" (Spanje)**  
Jerez ↔ Pedro Ximénez
- **Madeira (Portugal)**  
Madeira • Tinta negra mole

NB: Soms zijn niet alle druivensorten en streken vermeld maar worden de voornaamste genoemd

1. Frankrijk	• Pinot Noir, Pinot Meunier ↔ Chardonnay
2. Spanje	• Cabernet Franc • Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc
3. Portugal	• Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Pederna, Avesso
4. Italië	• Barbera, Dolcetto, Nebbiolo • Moscato, Cortese, Arneis, Chardonnay
5. Duitsland	• Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Bachus, Ortega, Kerner
6. Oostenrijk	• Zweigelt, Portugieser, Sankt Laurent ↔ Grüner Veltliner
A. Nederostereich	• Blauer Wildbacher ↔ Traminer, Weisschriesling, Morillon (Chardonnay)
B. Steiermark	• Zweigelt, Blaufränkisch, Portugieser ↔ Weisschriesling, Grüner Veltliner
C. Burgenland	• Zweigelt, Blaufränkisch, Portugieser ↔ Weisschriesling, Grüner Veltliner
D. Palz	• Riesling, Müller-Thurgau, Kerner
E. Würtemberg	• Riesling, Trollinger, Müllerrebe
F. Baden	• Riesling, Müller-Thurgau, Weissburgunder
G. Sachsen	• Müller-Thurgau, Riesling, Weissburgunder, Ruländer
H. Abruzzo	• Montepulciano, Sangiovese ↔ Trebbiano Toscano+d'Abruzzo
I. Campania	• Aglianico, Primitivo ↔ Greco, Falanghina, Fiano
J. Puglia	• Primitivo, Aleatico, Negro Amaro ↔ Verdeca, Bianco d'Alesano
K. Sicilië	• Nero d'Avola, Frappato ↔ Grillo, Carricante, Catarratto, Inzolia
A. Piemonte	• Barbera, Dolcetto, Nebbiolo • Moscato, Cortese, Arneis, Chardonnay
B. Lombardia	• Nebbiolo, Pinot Nero • Pinot Grigio, Cortese Bianco, Chardonnay
C. Alto Adige	• Pinot Nero, Teroldego, Lagrein Scuro ↔ Pinot Bianco, Pinot Grigio
D. Friuli	• Merlot, Cabernet Sauvignon ↔ Friulano, Verduzzo, Pinot Bianco
E. Veneto	• Corvina, Rondinella, Molinara ↔ Prosecco, Garganega, Trebbiano di Soave
F. Toscana	• Sangiovese, Canaiolo ↔ Vernaccia
G. Umbrië	• Sagrantino, Sangiovese ↔ Grechetto, Trebbiano Spoletino
H. Lazio	• Montepulciano, Sangiovese ↔ Trebbiano Toscano+d'Abruzzo
I. Apulië	• Primitivo, Aleatico, Negro Amaro ↔ Verdeca, Bianco d'Alesano
J. Basilicata	• Aglianico, Primitivo ↔ Greco, Falanghina, Fiano
K. Sicilië	• Nero d'Avola, Frappato ↔ Grillo, Carricante, Catarratto, Inzolia

**BASISKENNIS WIJN**

Druivensorten worden op dit kaartje als volgt weergegeven: • = blauwe druif ↔ = witte druif

**Kijken**

Allereerst hoort de wijn helder te zijn. Er mogen eventueel minuscule deeltjes in zweven die afkomstig zijn van een mogelijk depot. Houd het glas schuin en kijk (liefst tegen een witte achtergrond) naar de kleur van de rand tegen het glas. Aan de hand van de kleur is het vaak mogelijk iets te kunnen zeggen over de leeftijd van de wijn. Kleur van rode wijn van paars naar robijnrood tot bruin. Een paarsrode wijn is over het algemeen een jonge rode wat frissere wijn die ook zo gedronken dient te worden. Een robijnrood kleurige wijn zal voller en dieper van smaak zijn en heeft mogelijk bewaarpotentieel. Kleur van witte wijn van wit naar goudgeel tot bruin. Een bleke wijn met weinig kleur kan wijzen op een droge, frisse wijn met zuren. Is de wijn meer richting goudgeel dan zal de wijn vaak een vollere body hebben met een meer krachtige smaak.

**Ruiken ("de neus")**

Steek de neus in het scheef gehouden glas en constateer allereerst of de wijn fouten bevat zoals bijvoorbeeld het welbekende "kurk". Let wel, ook flessen met schroefdoop kunnen wijnfouten en dus ook "kurk" hebben. Alhoewel dit dan beduidend minder vaak voorkomt. Door het glas te "walsen" zullen er meer aroma en geuren vrijkomen. Er zijn talloze geuren te herkennen in wijn. Gebruik het **geurpalet** om de geuren te kunnen duiden. Kwaliteitswijnen hebben vaak een grote diversiteit aan geuren. Alle geuren en aroma's die je ruikt worden ook wel "de neus" van de wijn genoemd.

**Smaak**

Neem een slok. Probeer daarbij ook te slurpen. Dit doe je door lucht naar binnen te zuigen waardoor er meer aroma's vrijkomen. Laat de wijn alle hoeken van de mond zien. Mogelijk ervaar je dezelfde aroma's als in "de neus". Naast deze aroma's is er zoals bij eten ook bij wijn een bepaald mondgevoel. Rond, strak, full bodied, filmend, etc. Een bittere smaak bij rode wijn duidt op zgn. tannines (loofzuren). Deze zitten in de pitjes en steeltjes van de druiven. Indien je op een pitje van een druif bijt, dan ervaar je wat de smaak van tannine is. Naarmate een rode wijn rijpt zullen de tannines zachter en minder worden.

**Afdrank**

De afdrank, ook wel lengte genoemd, zegt iets over hoe lang de smaak van de wijn na doorslikken in de mond blijft hangen. Een wat goedkopere laat geen geur of smaak na, vandaar ook wel "slobberwijn" genoemd. Een wijn van hogere kwaliteit kan een afdrank tot tientallen secondes hebben!

**Oordeel**

Als laatste kun je de wijn gaan beoordelen. Was alles in balans? De zuren, het eventuele zoetje, de tannines en het alcoholgehalte? Bij een jonge witte wijn kunnen de zuren overheersen, bij jonge rode wijnen kunnen dat de tannines zijn.

Zie achterkant kaartje voor de referentiewaarden van bovenstaande onderdelen.

Jazeker, wij zijn ons ervan bewust dat dit geen medisch gerelateerd kaartje is. Doe er toch maar je voordeel mee :-)