## 1. Frankrijk

A. Champagne
- Pinot Noir, Pinot Meunier •• Chardonnay

B. Loire
- Cabernet Franc •• Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc

C. Bordeaux
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc • Sauvignon, Sémillon

D. Elzas
- Pinot Noir •• Gewurtztraminer, Riesling, Muscat, Pinot gris+blanc, Sylvaner

E. Bourgogne
- Pinot Noir, Gamay •• Chardonnay, Aligoté

F. Rhône
- Syrah, Grenache, Cinsault •• Viognier, Rousanne, Marsanne

G. Provence
- Grenache, Mourvedre, Syrah, Carignan •• Grenache gris+blanc, Rolle, Clairette

H. Languedoc
- Syrah, Mourverdre, Carignan, Grenache •• Chardonnay, Macabeo, Viognier

## 2. Spanje

A. Rias Baixas
- Albariño, Torrontés, Loureira, Treixadura, Caiño blanco •• Albariño, Torrontés, Loureira, Treixadura, Caiño blanco

B. Ribeiro
- Caiño tinto •• Treixadura

C. Rueda
- Tempranillo •• Verdejo, Macabeo (=Viura), Sauvignon

D. Ribiera del Duero
- Tinto fino of Tinta del país (locale variant Tempranillo)

E. Rioja
- Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Cabernet Sauvignon •• Macabeo

F. Navarra
- Tempranillo, Garnacha •• Chardonnay, Macabeo

G. Penedes
- Tempranillo, Cabernet sauvignon •• Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Macabeo

H. Priorat
- Garnacha, Cariñena

I. Valdepeñas
- Cencibel (locale variant Tempranillo), Cabernet sauvignon •• Airén

## 3. Portugal

A. Vinho Verde
- Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Pederña, Avesso •• Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Pederña, Avesso

B. Douro
- Touriga Nacional, Tinta Roriz •• Donzelhinho, Malvasia Fina, Viosinho

C. Alentejo
- Periquita, Aragones, Trincadeira •• Tamarez, Perrum, Mantedúo

## 4. Italie

A. Piemonte
- Barbera, Dolcetto, Nebbiolo •• Moscato, Cortese, Arneis, Chardonnay

B. Lombardia
- Nebbiolo, Pinot Nero •• Pinot Grigio, Cortese Bianco, Chardonnay

C. Alto Adige
- Pinot Nero, Terotdego, 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. Toscane
- Sangiovese, Canaiolo •• Vernaccia

G. Umbrië
- Sagrantino, Sangiovese •• Grechetto, Trebbiano Spoletino

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

## 5. Duitsland

A. Mosel
- Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Bacchus, Ortega, Kerner •• Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Bacchus, Ortega, Kerner

B. Rheingau
- Dornfelder, Portugieser •• Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe

C. Rheinhessen
- Spätburgunder •• Riesling

D. Pfalz
- Grauburgunder, Dornfelder, Portugieser •• Riesling, Müller-Thurgau, Kerner

E. Württemberg
- Spätburgunder, Lemberger •• Riesling, Trollinger, Müllerrebe

F. Baden
- Spätburgunder •• Grauburgunder, Müller-Thurgau, Weissburgunder

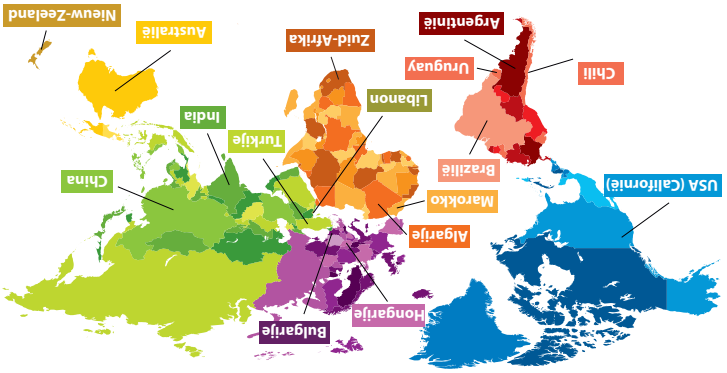
G. Sachsen
- •• Müller-Thurgau, Riesling, Weisburgunder, Ruländer

## 6. Oostenrijk

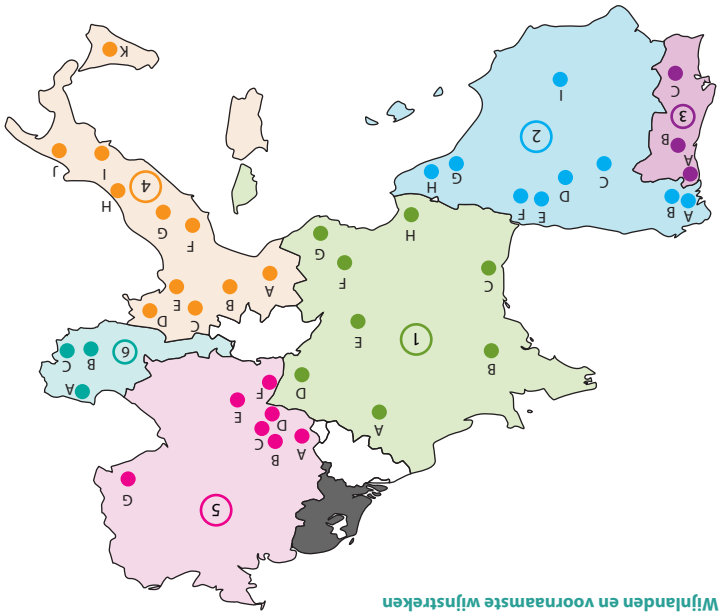
A. Niederösterreich
- Zweigelt, Portugieser, Sankt Laurent •• Grüner Veltliner

B. Steiermark
- Blauer Wildbacher •• Traminer, Welschriesling, Morrilon (Chardonnay)

C. Burgenland
- Zweigelt, Blaufränkisch, Portugieser •• Welschriesling, Grüner Veltliner




De meer bekende wijnlanden




Wijnlanden en voornaamste wijnstreken

Dit is een uitgave van Esculaap.nl - © Copyright - Alle rechten voorbehouden.

# BASISKENNIS WIJN

ESCULAAP

## Kijken

Allereerst hoort de wijn (doorgaans) helder te zijn. Er mogen eve[illegible] 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 schroefdop kunnen wijnfouten en dus ook "kurk" hebben.
Door het glas te "walsen" zullen er meer aroma en geuren vrijkomen. Er zijn talloze geuren te herkennen in wijn. Gebruik de geurcircel 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. Laat de wijn alle hoeken van de mond zien. Hiermee worden de delen die zoet-, zuur- en bitter kunnen proeven bereikt. Probeer daarbij ook te slurpen. Dit doe je door lucht naar binnen te zuigen waardoor er meer aroma's vrijkomen. 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 (looizuren). 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.

## Afdronk

De afdronk, ookwel 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 afdronk 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.*

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

## 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/afdronk*
- ***zoetheid/zuurgraad/tannines alcohol/body/intensiteit*** (laag tot hoog)
- ***kenmerken*** (zie geur- en smaakpalet)
- ***indien mousserend*** (subtiel tot hard)
- ***afdronk*** (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 | HOUT |
|---|---|---|---|---|---|
| appel | mango | bloesem | kaneel | amandel | eikenhout |
| peer | lychee | vlierbloesem | peper | biscuit | cederhout |
| citroen | kers | roos | zoethout | gebrande noot | **ZUIVEL** |
| grapefruit | aardbei | viooltje | rook | toast | room |
| sinaasappel | framboos | **ZOET** | tabak | brood | boter |
| limoen | pruim | chocolade | **KRUIDIG** | gist | **MINERAAL** |
| kruisbes | braam | toffee | eucalyptus | **RIJP** | petrol |
| druif | zwarte bes | butterscotch | munt | gemalen koffie | aarde |
| ananas | rozijn | honing | groene paprika | leer | kiezel |
| meloen | gedroogde pruim | vanille | asperge | bacon | vuursteen |
| banaan | vijg | | gemaaid gras | wild | |
| perzik | jam | | hooi | truffel | |
| abrikoos | | | | | |

## Bekende mousserende wijnen

- ***Champagne*** **(Frankrijk)**
  *Champagne*
  • Pinot Noir, Pinot Meunier •• Chardonnay
- ***Cremant*** **(Frankrijk)**
  *Elzas, Bordeaux, Bourgogne, Loire*
  druiven streekafhankelijk
- ***Prosecco*** **(Italië)**
  *Veneto* •• Glera (ook "prosecco" genoemd)
- ***Asti spumante*** **(Italië)**
  *Piëmonte* •• 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* •• Gewürztraminer
  *- Vendange tardive (=Spätlese)*
  *- Sélection de grains nobles (=Trockenbeerenauslese)*
- ***Muscat de Beaumes-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: Niet alle druivensoorten en streken vermeld maar worden de voornaamste genoemd*