**Samenvatting SWEN 2**

Exameneisen SWEN-2

1 WETGEVING: Belangrijkste punten betreffende Europese wijnmarktordening.

1.1 Kwaliteitsaanduidingen: verschillen tussen wijn met een beschermde geografische benaming (BGA) en wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB).

Betekenis van de afkortingen voor kwaliteitswijnen in de belangrijkste Europese wijngebieden.

Kennis van enkele belangrijke jaargangen.

1.2 Etiketteringvoorschriften: Verplichte aanduidingen die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit de belangrijkste Europese wijngebieden moeten voorkomen. De belangrijkste toegestane facultatieve aanduidingen.

1.3 Kwaliteitsindeling: Wettelijke kwaliteitsindeling voor wijn afkomstig uit de belangrijkste Europese wijngebieden en enkele derde landen.

2 AMPELOGRAFIE: Onderstammen en andere vitis soorten.

2.1 Druivenrassen in combinatie met de belangrijkste productiegebieden:

- chardonnay :

Frankrijk: Champagne, Bourgogne, Languedoc,

Zuid-Afrika, Australië, USA, Chili, Argentinië: Mendoza;

Ook blends met sémillon of lokale rassen.

- sauvignon blanc:

Frankrijk: Loire, Bordeaux;

Italië: Alto Adige;

Zuid-Afrika: Coastal Region;

Nieuw-Zeeland: Marlborough;

USA: Californië: Napa Fumé Blanc

Chili: Casablanca

Ook blends met sémillon.

- riesling

Duitsland: Mosel, Rheingau, Pfalz;

Frankrijk: Elzas;

Oostenrijk: Wachau, Kamptal

Australië: Clare Valley; (ook blends als in Liebfraumilch)

- pinot noir:

Frankrijk: Bourgogne

Nieuw- Zeeland: Martinborough, Marlborough;

Chili: Casablanca;

USA: Californië, Washington State, Oregon;

Zuid- Afrika: Coastal Region

- cabernet sauvignon en merlot:

Frankrijk: Haut-Médoc, Médoc

USA: Californië: Napa Valley;

Chili: Maipo Valley, Aconcagua Valley, Colchagua Valley;

Argentinië: Mendoza;

Australië: Coonawarra, Margaret River;

Zuid-Afrika: Stellenbosch; (ook blends cabernet + merlot, cabernet + shiraz).

- syrah/shiraz en grenache/garnacha:

Frankrijk: Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape;

Spanje: Navarra;

Australië: Barossa, Victoria, Hunter Valley, Western Australia; (ook blends syrah + grenache, shiraz + cabernet, syrah/shiraz + viognier)

- müller-thurgau

Duitsland.

- regionaal belangrijke druivenrassen:

Frankrijk: gamay, muscadet, sémillon, gewurztraminer, chenin blanc, pinot blanc, pinot gris;

Italië: sangiovese, nebbiolo, montepulciano, barbera, primitivo, pinot grigio, trebbiano,verdicchio, dolcetto, brunello, moscato, prosecco, negroamaro;

Oostenrijk: grüner veltliner, zweigelt, blaufränkisch;

Spanje: tempranillo, albariño, verdejo;

USA: zinfandel

Argentinië: malbec, torrontès

Chili: carmenère;

Zuid-Afrika: pinotage, chenin blanc.

2.2 Wijnstok en druif: Functie van blad en wortel, de ontwikkeling en rijping van de druif (koolzuurassimilatie).

2.3 Vermeerdering en veredeling van de wijnstok: Kwekerijen, massale selectie.

2.4 Vegetatieve cyclus en reproductietechnieken, fotosynthese.

3 WIJNBOUW, OMGEVINGSFACTOREN

3.1 Klimaat: Licht, wind, dauw, luchtvochtigheid; voorwaarden voor het optreden van edelrot (botrytis).

3.2 Bodem: Bodemstructuur (klei, leem, zand, kiezel) en waterhuishouding.

3.3 Aanleg wijngaard , n.v.t.

3.4 Wijnstokgeleiding (groei en productiebeheersing): Geleidingssystemen (laag, hoog) losse planten, aanplantingsdichtheid.

3.5 Werkzaamheden in de wijngaard, bemesting en gewasbescherming.

3.6 Ziekten van de wijnstok en klimatologische invloeden: (Valse) meeldauw, grijze rot, druifluis, voorjaarsvorst, wintervorst.

3.7 Kwaliteit van de oogst. Soortelijke massa (dichtheid), rijping van de druif (aromastoffen), correctie van de oogst (aanzuren, ontzuren).

3.8 Druivenoogst. Bepaling oogstmoment (suikers en zuren), oogstmethode, optreden edelrot op de druif.

4 WIJNBEREIDING. Basisbeginselen bereiding likeurwijn en gearomatiseerde wijn

- versterking ná gisting: Sherry

- versterking tijdens gisting: Port, Vin doux naturel (VDN)

- indroging: recioto, Vin Santo

- botrytis: Sauternes, BA,TBA

- cryo-extractie: Eiswein.

4.1 Microbiologie van de wijn. Melkzuurgisting en bacteriën.

4.2 Samenstelling van de wijn. Kennis van hoeveelheden en verhoudingen.

4.3 Wijnbehandeling, stabilisatie en rijping. Oversteken en bijvullen, invloed van eikenhout, klaring.

Herkennen van fouten in wijn (kurk, oxydatie).

5 KWALITEITSCONTROLE

5.1 Kwaliteitscontrole (analytisch), alcoholgehalte, restsuiker.

5.2 Kwaliteitscontrole (organoleptisch), wijnen beoordelen op kwaliteit en voorzien van een proefnotitie waarin uiterlijk, geur en smaak worden beschreven volgens onderstaande criteria:

- Uiterlijk: helderheid (helder – troebel)

intensiteit (transparant – medium – diep)

kleur, wit ( bleekgeel – geel – goudgeel) rosé (roze – oranje) rood ( paars – rood – bruin)

- Geur: conditie (zuiver – foutief [kurk- oxidatie-reductie]

intensiteit (licht – intens – aromatisch)

status (jeugdig – in ontwikkeling (klaar – over de top)

aroma’s (fruitig – floraal – kruidig – vegetaal – hout)

- Smaak: restzoet (droog – halfzoet – zoet)

zuren (laag – medium – hoog)

tannine (laag – medium – hoog)

body (licht – halfvol – vol)

kenmerken (fruit – floraal – kruidig - vegetaal – hout – anders)

lengte (kort – medium – lang)

- conclusies: kwaliteit (slecht – acceptabel – goed – uitmuntend)

Herkennen van enkele afwijkingen (kurk en azijnsteek).

6 HERKENNEN VAN WIJNSTIJLEN

6.1 Types identificeren: Stille, versterkte en mousserende wijnen.

6.2 Stijlen identificeren: Kennis van de belangrijkste factoren voor de bepaling van de wijnstijl (klimaat, bodem, topografie, wijngaard vinificatie en rijping).

7 WIJNBOUWGEBIEDEN. Kennis van specifieke kenmerken van belangrijkste Europese wijngebieden.

7.1 Frankrijk

- Alsace: belangrijkste gemeenten.

- Bordeaux:

-Médoc

-Haut-Médoc met de zes belangrijkste gemeenten: Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, Côtes de Bordeaux (Francs, Castillon, Cadillac en Saint-Macaire), Loupiac, Ste-Croix-du-Mont

-Entre Deux Mers

-Saint-Émilion met satellieten

-Pomerol,

-Lalande de Pomerol

-Fronsac

-Blaye

-Bourg

-Ste-Foy-la-Grande

- Val de Loire:

-oostelijke Loire: Pouilly, Sancerre, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly

-midden Loire (Touraine):Vouvray, Bourgeuil, Chinon, Anjou, Saumur, Saumur-Champigny

-Westelijke Loire (Pays-Nantais): Muscadet, Muscadet sur Lie.

- Champagne : belangrijkste gemeenten.

- Crémants.

- Bourgogne:

-Chablis

-Côtes de Nuits met belangrijkste gemeenten

-Côtes de Beaune met belangrijkste gemeenten

-Côte Chalonaise met belangrijkste gemeenten

-Maconnais

-Pouilly-Fuissé

-Saint-Véran

-Beaujolais: Crus de Beaujolais, Beaujolais Primeur.

- Sud-Ouest: Bergerac, Monbazillac, Côtes de Duras, Cahors, Côtes de Buzet, Côtes de Gascogne, Gaillac en Jurancon

- Rhône: noordelijk en zuidelijk gedeelte van de Rhône en daarbinnen de belangrijkste appellations zoals Côte Rôtie, Condrieu, Hermitage, Crozes-Hermitage, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Muscat de Beaumes-de-Venise, Tavel, Côtes du Rhône en Côtes du Rhône-Villages, alsmede de belangrijkste verwante appellations als Coteaux du Tricastin, Côtes du Ventoux en Côtes du Luberon.

- Provence en Corsica.

7.2 Italië

- Piemonte: Barolo, Barbaresco, Barbera en Moscato d’Asti

- Abruzzen: Montepulciano d’Abruzzo

- Emilia-Romagna: Lambrusco

- Marche: Verdicchio dei Castelli di Jesi

- Apulië: Salice Salentino

- Toscane: Chianti

- Umbrië: Orvieto

- Veneto: Bardolino, Soave, Valpolicella

7.3 Spanje: Toro, Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Somontano, Costers del Segre, Cataluña, La Mancha, Valdepeñas, Valencia, Utiel-Requena, Jumilla, Jerez en Cava,.

7.4 Duitsland: Rhein, Mosel, Rheinhessen, Baden en Pfalz.

7.5 Portugal: Port. Noord-Portugal: Minho, Trás-os-Montes, Bairas, Zuid-Portugal: Estramadura, Ribatejo, Terras do Sado, Alentejo, Algarve. Eilanden: Madeira en Azoren.

7.6 Oostenrijk: Niederösterreich, Wachau, Burgenland en Kamptal.

7.7 Overige Europese wijngebieden: Benelux, Hongarije en Griekenland, Zwitserland, Roemenië, Slovenië, en Bulgarijë.

7.8 Zuid-Afrika: Coastal Region, Breederiver Vallei, Olifantsrivier en Klein Karoo.

7.9 Verenigde Staten en Canada: VS: Californië en Central Valley.

7.10 Chili: Maipo Valley, Cassablanca Valley.

7.11 Argentinië: Mendoza.

7.12 Australië: South Australia en Coonawara.

7.13 Nieuw Zeeland: Noordereiland en Zuidereiland.

7.14 Overige wijngebieden in de wereld: Maghreb landen.

8 BEDRIJFSECONOMISCHE ASPECTEN

8.1 Logistiek: Barcodes en scannen, Voorraadbeheer. Breuk.

9 DE WIJNMARKT. Internationaal vraag en aanbod, marktaandelen belangrijkste wijnlanden, belangrijke wijntrends, kerngegevens Nederlandse wijnmarkt, Publiek en privaatrechtelijke organisaties (SER, PW, KVNW).

10 WIJN EN GEZONDHEID: Reclamecode voor alcoholhoudende dranken.

11 WIJN EN GASTRONOMIE: Universele smaakfactoren. Basisregels combineren wijn / spijs

**Hoofdstuk 1: van historie tot hedendaagse wijnbouw**

5000 v Chr.: oudste sporen wijnbouw Mesopotamië (Tigris en Eufraat), Iran, later naar Libanon en Palestina

3000 v Chr.: Egypte

2000 v Chr.: Griekenland (Samos, Lesbos, Chios)

Grieken breidden uit naar Provence, Languedoc, Noord-Afrika, Sicilië, Italië

800 v Chr.-0: Romeinen zorgen voor grote verspreiding naar o.a. Bordeaux, Champagne, Bourgogne, Rijn, Moezel (examen rijn, champagne, bourgogne). Amfora’s en 900L vaten

5e eeuw: Germanen vernietigen wijngaarden

11e/17e eeuw: wijngaarden hersteld door opkomst christendom

19e eeuw: druifluis, Phylloxera Vastarix

20e eeuw: opmars Nieuwe Wereld

**wijnbouw**

Vitis (geslacht) Euvitis (ondergeslacht), soorten Vinifera (bovenstok, 5000 rassen), Lambrusca + Riperia (Amerikaanse onderstokken, slechte wijn). Niet alle onderstokken geschikt voor elke bodem

Wortels zorgen voor voeding, slaan zetmeel op en zorgen voor verankering in bodem

Wijnbouw tussen 30˚ en 50˚ noorder- en zuiderbreedte.

Klimaateisen: winter niet te koud

voorjaar zacht met voldoende regen

zomer warm, af en toe een bui

herfst droog met voldoende warmte

2000 uur zon per jaar, gemiddelde jaartemperatuur: 10˚C - 21˚C

microklimaat: gunstige invloed van natuurlijke factoren zoals bergen, rivieren, bossen, bodem enz.

Weersomstandigheden:

nachtvorst voorjaar: schade aan bloei

hagel zomer: druiven barsten open en rotten

teveel regen: waterige druiven, rotting

koud en nat voorjaar: onregelmatige bevruchting

Vitis Vinifera, groeit 5 tot 8 meter per jaar

Bloei en bevruchting optimaal bij 18˚C en zon

Coulure: gedeelte normale druiventros, gedeelte klein, hard, zuur, groen, door kou, regen, teveel blad, grote temperatuur veschillen dag/nacht. Kleine druiven vallen eraf.

Millerandange: kwaliteit stuifmeel slecht, onvoldoende bevruchting, kleine, onregelmatige trossen die niet rijpen

Bodem vruchtbaar: veel druiven, lage kwaliteit

Schrale bodem nodig voor kwaliteit: sttenachtige bodem, bovenlaag vochtdoorlatend

Lengte wortelstelsel: enkele meters tot 15 meter, lang🡪 meer smaakstoffen en mineralen opnemen

Kiezels: lichte, frisse wijnen

Kalksteen: veel alcohol, fijne geur

Leem: veel kleur, zwaarder vanwege tannine

Leisteen: in noordelijke gebieden vanwege warmteafgifte ’s nachts

Graniet: warme volle wijnen

Grind: waterdoorlatend, wortels rotten niet snel

snoei NH: 1/2 ZH: 7/8

sapstromen, uitbotten ≥10˚C NH: 3/4 ZH: 9/10

bladeren, bloemknoppen NH: 4/5 ZH:10/11

bloei NH: 5/6 ZH: 11/12

groei trossen NH: 6/7 ZH: 12/1

kleurverandering (véraison) NH: 8 ZH: 1/2

rijping en oogst NH: 8/10 ZH: 2/4

vallen bladeren NH: 11/12 ZH: 5/6

Terroir: invloed van bodemsoort, ligging, (micro)klimaat, druivenras en boer op de ontwikkeling van de druif.

Cépage: wijn van één druivenras gemaakt

Samenstelling druif

Schil: gist (saccharomyce) op buitenkant, kleur, geur, smaak, tannine aan binnenkant

Steel: tannine die wranger is dan van de schil

Pulp: water, suiker, zuren, pectine

Pit: onaangename tannine die vrijkomt bij kneuzing van de pit

Ziektes:

Druifluis: Phylloxera Vastarix, uit Amerika, 1864 in de Gard. Kever in grond eet wortels op

Oplossing: Europese bovenstok enten op Amerikaanse onderstok

Meeldauw: (oidium) schimmel ontstaat bij nat en warm weer. Jong groen en vruchtbeginsel wordt aangetast, wit poeder. Bestrijden: 3x per jaar besproeien met zwavel (copper-blue), kopersulfaat, of biologische middelen

Grijze rotting door lange regen- of hagelbui als druiven bijna rijp zijn. Druiven zuigen zich vol, barsten open en gaan rotten door insecten of bacteriën

Vers de grappe: larven van insecten nestelen zich in het jonge groen en vernietigen alles.

Jan / Jul: snoeien, bijvullen wijnvatten (ouillage), gisting in de gaten houden, oudere wijn bottelen

Feb / Aug: oversteken (soutirage) jonge wijn op schone vaten, assembleren, onderhoud

Maa / Sep: ploegen, (oversteken, bijvullen, bottelen)

Apr / Okt: rooien, aanplanten (bijvullen)

Mei / Nov: beschermen tegen nachtvorst, wieden, spuiten meeldauw, uitlopers verwijderen, oversteken

Jun / Dec: na bloei uitdunnen, opbinden, spuiten meeldauw, bijvullen vaten

Jul / Jan: snoeien, wieden, ziektes behandelen, bottelen 2-jarige wijn

Aug / feb: onkruid, blad, uitlopers, overtollige verwijderen

Sep / maa: begin oogst

Okt / apr: vervolg oogst, vergisting nieuwe wijn, wijn op vaten, , wijn vorige oogst op nieuwe vaten

Nov / mei: snoei, ploegen, bodembedekkers, beschermen tegen vorst, wijn klaren, bottelen

Dec / jun: enten

**Hoofdstuk 2: vinificatie en samenstelling van wijn**

Vinificatie: druif wordt wijn

Traditionele vinificatie, rode wijn

* pluk
* ontstelen (égrappoir)
* kneuzen in fouloir
* most naar 1e gistvat, open / dicht / hout / beton / staal
* + SO2 tegen oxidatie, bacterie, wilde gisten (apiculatis)
* Ventilatie + gist (saccharomyces vini) 🡪 temp omhoog (20˚C - 30˚C) 🡪 suiker wordt alcohol + CO2. Temp onder 32˚C anders gist dood
* Door CO2 komt hoed (châpeau) omhoog
* Remontage: sap over hoed heen zodat de hoed naar beneden gaat of Pigeage (hoed naar onder duwen)
* Na 2 tot 14 dagen wijn en most scheiden (décuvage)
  + vin de goutte 85%: loopt vanzelf uit het vat
  + Vin de presse door persen: harder, meer tannine
  + worden apart opgevoed
* naar (eiken)vaten, nieuw: tannine, vanille, oud: complex, oxidatie
* in lente door oplopende temp, malolactische gisting (appelzuur 🡪 melkzuur)
* regelmatig oversteken, oud bezinksel beinvloed nadelig
* assemblage van verschillende vaten en/of druivensoorten
* klaren (collage) m.b.v. eiwit, gelatine, vislijm, bentonniet
* botteling (kan lang duren voor wijn op smaak is door zuren en tannines)

Thermovinificatie

* geplukte druiven worden in tanks verhit tot 50˚C - 75˚C 🡪 meer kleur en aroma
* temperatuur teruggebracht, persen, gist toevoegen, rest als traditioneel
* wijn met veel kleur, soepel (tannines geen kans), korte levensduur

Macération carbonique 🡪 wijn die snel op dronk is, veel kleur, rood fruit, geen tannine

* druiven zonder kneuzen of ontstelen in tanks, 35 hl, hermetisch afgesloten
* + CO2: door verstikking langzame vergisting hele druif bij 18˚C
* intercellulaire vergisting, beetje alcohol gevormd, veel aroma opgenomen in sap
* na enkele dagen tot 3 weken 🡪 persen
* verdere vergisting op 25˚C
* malo enz
* bij Beaujolais

Macération sémi-carbonique / vinification beaujolaise

* in afgesloten tank maar zonder toevoeging CO2
* gisting doordat onderste laag openbarst en daar de gisting begint, rest als boven

Continue vinificatie

* wijnfabriek
* geautomatiseerd

Vinificatie witte wijn

* omntstelen
* wel of niet kneuzen
* als de druiven gekneusd zijn 🡪 maçeration pelliculaire (schilweking, uren tot dag)
* persen
* bezinking/fiteren/centriguren 🡪 bourbes eruit (troebele delen zorgen voor onaangenaam aroma
* absoluut geen contact met O2, om te voorkomen + zwavel
* + gist, vergisting op staal, hout
* lage temp (14˚C - 20˚C) vergisten op tanks geeft veel geur en frisheid, 2 – 4 weken
* in warme streken malo voorkomen door filtratie
* op hout, grote vaten vergisten, gist bezinksel zakt 🡪 sur lie
* bâtonnage: de lie (gistbezinksel weer door de wijn roeren), zachtere vollere wijn
* vergisting blijft doorgaan tot suiker op is 🡪 droge wijn
* zoete wijn: heel veel suiker: ≥14% alcohol 🡪 gisting stopt of door toevoeging SO2 of gist eruit centrifugeren

Vinificatie rosé

* na rosé kleur verkregen is, net zoals witte wijn vinificeren
* bloeden of saignée: kort (8 à 24 uur) laten meegisten blauwe druivenschillen
* kneuzen en most roze laten worden (1 à 2 dagen)
* witte en blauwe druiven samen vergisten
* rosé de pressurage: 1e persing is kleurloos, 2e lichtrose, daarna samen vergisten

Méthode champenoise / méthode traditionelle

* stille wijn opnieuw vergisten door toevoegen van suiker (liqueur de tirage)
* kroonkurk op fles, 2e gisting op fles 🡪 alcohol, gistbezinksle, CO2
* CO2 lost op in wijn
* wijn rijpt op fles, langere rijping: fijnere mousse
* Pupitres: wijn op zijn kop 🡪 gist naar hals door remuage of gyropalettes
* hals in pekelbad (-28˚C), fles open, prop schiet eruit
* Liqueur d’expédition erbij (suiker, wijn, esprit de cognac)
* Dosage = hoeveelheid suiker in liqueur d’expédition
* kurk en muselet erop

Méthode Charmat, Cuve Close of Granvas

* 2e gisting op tank, depot eruit door filteren
* rest als champagne

Méthode gazifiée / méthode bicyclette

* CO2 wordt in de fles wijn gespoten

Samenstelling wijn / druivensap:

- 80% - 90% water

- Alcohol door natuurlijke gisting of door toevoeging (niet in sap)

- Zuren, cellulose, druivensuiker, metaalverbindingen, etherische oliën

- esters, glycerine (niet in sap)

Alcoholgehalte afhankelijk van suikergehalte. Alcohol geeft geur en smaak

Zuren (tussen 4,5 en 9 gram per liter)

* appelzuur: komt van nature voor in de druif, door rijping van de druif en door vergisting verdwijnt deze. Appelzuur is een ruw zuur, in warmere gebieden wil je deze houden
* wijnsteenzuur: vormt zich tijdens de rijping in de druif, belangrijk bij geurstoffen (esters), als van nature weing wijnsteenzuur in de druif zit, kan men deze toevoegen. Kristallen in fles bij lage temperatuur.
* melkzuur: onstaat door malolactische gisting. appelzuur wordt d.m.v. lactobacilli bacterien omgezet in melkzuur. Yoghurtgeur bij macération carbonique
* citroenzuur: in most, voor conservering
* barnsteenzuur: ontstaat tijdens alcoholische gisting, vluchtig zuur, verdampt bij warmer worden van wijn, bitter
* azijnzuur: vluchtig, kleine hoeveelheid niet erg. lost minerale zouten op en vormt esters. Azijnsteek als er teveel inzit, fout bij bereiding, rijping of oxidatie van een open fles

Tannine = looizuur, vooral in jonge rode wijn, geeft dan een wrange smaak. Onmisbaar voor conservatie, tijdens rijping neemt het gehalte af.

Suiker: glucose en fructose worden tijdens gisting omgezet in alcohol en koolzuurgas. Restsuiker (4 tot 45 gram per liter) zorgt voor smaak.

Met refractometer kan de hoeveelheid suiker in de druif bepaald worden om zo optimaal te oogsten.

Glycerine: tijdens gisting klein deel suiker omgezet in glycerine, voor afronding, tranen in het glas. meer suiker is meer glycerine

Aroma’s: primair (geur druif), secundair (tijdens gisting), bouquet / tertiair (tijdens rijping)

Esters ontstaan door reacties tussen alcohol en zuur, vluchtige zoetig geurige stoffen.

Metaalverbindingen: Fe, Al

Cellulose: celwanden, teveel: slijmerig

Sulfiet: verbrande zwavel, Europa vanaf 10 mg/l vermelden op etiket, verbindt zich met zuurstof dus tegen bederf. Max 150 mg/l (rood) of 200 mg/l (wit, rosé).

Bij meer dan 5 g/l restsuiker: 200 mg/l (rood) en 250 mg/l (wit, rosé)

**Hoofdstuk 3: de achtergrond en het proeven van wijn**

Wijn bewaren: liggend, 11˚C, donker, geen trillingen, tocht en geuren, juiste vochtigheid

Glas: stevige voet, lange steel, kelk onder breed en taps toelopen, helder en dun

Temperatuur:

Rosé / wit / mousserend: 8˚C - 10˚C meer rijkdom: 10˚C - 13˚C

Zoet wit 8˚C - 12˚C

Aperitief: 10˚C - 12˚C

Jong fruitig licht rood: 13˚C - 15˚C

Vol stevig rijp oud rood: 16˚C - 18˚C

Port: 16˚C

Te laag: fouten verdoezelen, te hoog: zuren overheersen

Chambreren: wijn op temperatuur brengen

Openen:

Meestal vlak voor schenken, geur en smaak ontwikkelen zich in het glas

Stroeve wijnen: paar uur van te voren openen voor extra zuurstof (=karafferen). Wijn wordt toegankelijker, geuriger en smaakvoller

Oude kwaliteitswijnen: bezinksel, depot onderin de fles, decanteren om wijn van depot te scheiden

Afsluiting

Kurk, kunststof doppen, schroefdop

Kurksmaak: muf, bitter, scherp door TCA

Proeven:

Proeven om kleur, geur en smaak te bepalen. beschikt de wijn over de eigenschappen die bij een bepaald type horen

Oog:

Helderheid: helder / dof / troebel / bezinksel /

Viscositeit aan de hand van tranen

Kleurdiepte: veel of weinig kleur

Kleur

Jong droog wit: bleek, lichtgeel, groenen nuances

Hoe ouder, hoe dieper geel

Zoete witte wijn: geel tot goudgeel

Rosé: fonkelend roze, zalm, framboos, oranje

Jong rood: paars purper

Hoe ouder, hoe roder. Van kersenrood, naar robijn, roodbruin naar oranje

Geur

Walsen voor extra zuurstof en dus geur

Geur kan neutraal, zuiver, fris, aantrekkelijk, overweldigend, onaangenaam zijn. Aroma’s en bouquetstoffen omschrijven m.b.v. aromawiel

Primair aroma druif fruitig, bloemig, plantaardig, dierlijk

Secundair aroma gisting fruitgeuren, bloemen, zuivel, zuren, alcohol

Tertiair aroma in vat of fles hout, kruiden, stevige en zware geuren

Smaak

Droog / zoet, tannine, zuren, temperatuur, totaalbeeld harmonisch, afdronk

Tong

Op de punt zoet, naar achteren zout, dan zuur en midden achter bitter

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Witte druiven** | **Aroma** | **Smaak** | **Voorkomen** |
| Albariño | Floraal fruitig, aromatisch | Vrij stevig | Noord Spanje en Portugal |
| Chardonnay | Koel: appel, citrus  Warm: perzik, meloen, ananas, citrus  Hout: vanille, geroosterd brood, boter | Koel: fris, hoge zuurgraad | Makkelijk, koel en warm klimaat, kalk bodem  Bourgogne, Champagne, Australië, Californië, Chili, Zuid-Afrika, Noord-Italië |
| Chenin blanc / steen | Bloemen, noten, honing, kiwi, perzik, abrikoos, rins, peer | Frisse zuren | Loire, Zuid-Afrika, Australie, Nieuw-Zeeland |
| Gewurtztraminer | Parfum, bloemen, rozen, lychee, rijp fruit | Van droog tot zoet | Elzas, Duitsland, Oostenrijk |
| Gruner veltliner | Sappig, mineralen, kruiden, peper, groene appel | droog | Oostenrijk |
| Muscadet / Melon de Bourgogne | Delicaat, appel, peer, kiezelsteen | ziltig | Loire |
| Muscat / Moscato | Zoete druiven, zuidvruchten |  | Rhône, Elzas, Italie, Spanje, Zuid-Afrika, Australie |
| Muller-Thurgau / Rivaner | Bladgroen, appel, fris citrus | Licht, verfrissend | Duitsland, Luxemburg, Oost Europa |
| Pinot blanc / Weissburgunder | Noten, boterbabbelaars, appel, lychee | Fris, fruitig, milde zuurgraad | Duitsland, Oostenrijk, Italië, Elzas, Chili |
| Pinot gris / Grauburgunder | Rokerig, noten | Zachte zuren |  |
| Riesling | Jong: bloemen, rinse appels, citrus, soms kruiden  Oud: honing, passievruchten, bloemen, petrol | Strak droog tot zoet  Jong: fris, fruitig, goede zuurgraad | Elzas, Duitsland, Oostenrijk, Italië |
| Sauvignon blanc | Groene appels, kruisbessen, grapefruit, asperges, gemaaid gras | Fris, fruitig, pittig | Oostelijk Loire, Bordeaux, Bergerac, Chili, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, VS |
| Sémillion | Abrikoos, toast, perzik, honing, citrus | zachtfris | Bordeaux, Bergerac, Chili, Argentinie, Australie |
| Torrontès | Lichte parfum, bloemen | Zacht droog | Spanje, Argentinie |
| Trebbiano / Ugni blanc | Fruitig, citrus, noten, appel, groene kruiden | Stevig droog, levendig | Italie, Frankrijk |
| Verdejo | Citrus, licht anijs | Zacht fris, licht, voldoende zuren | Rueda |
| Verdicchio | Perzik, appel, noten | Bittertje | Italie, Marche |
| Viognier | Bloemen, abrikoos, perzik, rokerig | Zacht, vol, stevig | Frankrijk |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Blauwe druiven** | **Aroma** | **Smaak** | **Voorkomen** |
| Barbera | Bessen, kersen, pruimen, kruiden | Bitters, zuren, laag tannine | Piemonte, argentinie, Californie |
| Blaufrankisch | Rijpe aardbeien, framboos, cassis, bramen |  | Oostenrijk |
| Cabarnet sauvignon | Veel aroma, zwarte bessen, cederhout, tabak, munt, peper, pure chocola, vanille, nat hout, eucalyptus | Tannine, vatlagering | Topwijnen uit Bordeaux, Zuid-Frankrijk, Chili, Zuid-Afrika, Australië, Californië, Argentinië, Nieuw-Zeeland |
| Carmenère | Kersen, rood fruit, | Stevige, volle afdronk | Chili |
| Cinsault / Cinsaut | Bessen, bramen, zongerijpt | Sappig, krachtig | Rhône, Provence, Midi |
| Gamay noir | Rood fruit, kersen, frambozen, aardbei, soms bloemen, | Sappig | Beaujolais, Loire |
| Grenache noir | Bramen, kersen, peper, specerijen | Alcoholrijk, weinig tannine, | Veel hitte, in assemblage  Rhône, Provence, Midi, Spanje, Sardinie |
| Malbec / auxerrois / cot | Kersen, zwarte bessen, pruimen, kruiden | Soms tannine | Cahors, Argentinië |
| Merlot | Kersen, bessen, pruimen, laurier, leer, kreupelhout | Veel smaak | Bordeaux, Zuid-Frankrijk, Chili, Zuid-Afrika, Californië, Argentinië, Italië, Oost-Europa |
| Montepulciano | Bessen, rood fruit, specerijen | Niet te zwaar, beetje tannine | Abruzzen, Marche |
| Mourvèdre / Mataro / Monastrell | Bessen, bramen | Tannine, kracht | Rhône, Provence, Languedoc, Spanje |
| Nebbiolo, Spanna, Chiavennasca | Pruimen, chocola, paddenstoelen | Warm, lange afdronk | Piemonte |
| Pinot noir / Spatburgunder / Blauburgunder | Rode bessen, kersen, rode biet, aardbeien, viooltjes, rozen, stallucht, zachte kruiden, boers | Soepel, sappig, weinig kleur | Bourgogne, Champagne, Elzas, Duitsland, Chili, Nieuw-Zeeland, Oost-Europa, VS |
| Pinotage | Kruidnagel, kaneel, peper, bessen, tabak, rubber, aceton, gebakken banaan | vlezig | Zuid-Afrika |
| Primitivo / Zinfandel | Bramen, peper, bessen, zondoorstoofd fruit, rozijnen, nootmuskaat | Sappig, stevig, soepel | Zuid-Italie, Californie |
| Sangiovese | Bramen, zwarte bessen, kruiden, specerijen, | Dun waterig tot vol  Volle stevige afdronk  Tannine, weinig kleur | Toscane, Emilia-Romagna, Abruzzen |
| Syrah / Shiraz | Bramen, zwarte bessen, peper, specerijen, kruiden, bloemen | Krachtig, volle afdronk  Veel kleur | Rhône, Languedoc, Australië, Zuid-Afrika, Californië |
| Temperanillo / Arragonez / Roriz | Zonder hout: aardbei  Met hout: pruimen, rozijnen, vanille, specerijen, tabak | Zonder hout: fruitig en toegankelijk  Tannine | Rioja, Navarra, Valdepenas, Ribera del Duero, Portugal, Argentinië |
| Zweigelt | Kersen, bessen, pruimen, peper, laurier | Zachte vlezige smaak, vol | Oostenrijk |

**Hoofdstuk 4: wijnwetgeving en etiketteringsvoorschriften**

Wijn: geheel of gedeeltelijke vergisting van al dan niet gekneusde verse druiven of most.

Etiketten per 1/8/09, vanaf 2011 in de handel

* BOB, beschermde oorsprong benaming (AOC, AOP, DOP, GUB)
* BGA, beschermde geografische aanduiding (IGP, GGA)
* overige wijn, land, cépage en oogstjaar mogen vermeld worden

BOB

* druiven 100% afkomstig uit productiegebied
* productie vindt plaats in geografische gebied
* druiven uit vitis vinifera familie
* kwaliteit en kenmerken die horen bij regio, natuurlijke en menselijke aard (druivenrassen, max opbengst, oogstmethode enz)

BGA

* kwaliteit en kenmerken die horen bij de regio
* 85% druiven uit productieregio
* productie in geografische gebied
* druiven uit viti familie

Verplicht op etiket:

* soort wijn, bijv. vin rouge, cava
* kwaliteitsindeling of traditionele aanduiding
* naam van de kwaliteitsaanduiding, bijv. bordeaux
* gemeente en land
* mousserende wijn: naan, plaats, land producent, verkoper, bottelaar, importeur en suikergehalte, brut
* het bedrijf, château, weingut
* alcoholgehalte
* inhoud
* derde landenwijnen: naam, gemeente, land van importeur
* partijnummer (mag op achteretiket)
* allergiewaarschuwing: bevat sulfieten + logo
* naam importeur

Facultatief: oogstjaar, druivenrassen (bij benoeming druivenras, min 85% die druif, bij 2 of meer rassen moet dat 100% van die druiven zijn), suikergehalte stille wijnen, symbool BOB of BGA, methode, traditionele benaming, kleiner gebied, e.

Nog geen Europese voorschriften voor bereiding biologische wijn, biologische wijn mag niet, wijn van biologisch geteelde druiven wel.

**Hoofdstuk 5: historie wijnwetgeving frankrijk**

Eerste regels in de 19e eeuw.

Extra regels die gelden naast de europese regels.

VQPRD: alle kwaliteitswijnen samen, onderverdeeld in AOC, VDQS, vins de pays

AOC:

* productiegebied afgebakend
* wijngaardgrond gedetailleerd beschreven
* toegestane druivenrassen
* max wijnstokken/hectare
* onderhoud: snoeien, bemesten, sproeien enz
* max opbrengst/hectare
* manier van wijnbereiding
* proeven en analyses door INAO

VDQS, vin délimité de qualité supérieure, 1% van de wijnen, minder streng dan AOC, vanaf 2012 vervallen

Vins de pays, soms keus van de wijnboer, wil zich niet confirmeren, cépagewijnen, groot aandeel

* regionale vin de pays, meerdere departementen: vins de pays d’oc, jardin de France
* departementale vin de pays: Hérault, Aude
* zone, nauwkeurig afgebakend gebied binnen departement: coteaux de Verdon
* gebied op etiket, min alcohol %, max opbrengst (70-90 l/ha), druivenrassen, wijn laten keuren

Chaptaliseren: toevoegen van suiker aan most om alcohol % tijdens gisten te verhogen, strenge voorwaarden, mag niet meer dan 2,5% extra alcohol opleveren, in koude jaren

Vin liquoreux: na vergisting blijft veel suiker over, gisten stopt vanzelf of wordt gestopt, sauternes, monbazillac

Vins Doux Naturels: extra alcohol toegevoegd om gisten te stoppen, banyuls, rivesaltes

Vieilles vignes: wijnstokken min 40-60 jaar oud

**Hoofdstuk 6: Bourgogne**

Blauwe druiven: pinot noir + gamay

Witte druiven: chardonnay + alligoté

Chablis – Côtes de Nuits – Côtes de Beaune – Chalonnais – Maconnais – Beaujolais

Côte d’Or = Côtes de Nuits + Côtes de Beaune

1 Appellations Regionales

* AC Bourgogne
* AC Passe-Tout-Grain 2/3 Gamay + 1/3 Pinot Noir
* AC Crémant de Bourgogne (wit + rosévan Pinot Noir en Chardonnay)
* Bourgogne Grand Ordinaire

2 Appellations Sous-Regionales, uit één van de districten (Chablis, Côtes de Beaune)

3 Appellations Villages (r: 40hl/ha, w: 45hl/ha)

4 AC Premier Cru (village + wijngaard), (r: 40hl/ha, w: 45hl/ha)

5 AC Grand Cru (wijngaard), alleen in Chablis, Côtes de Nuits en Côtes de Beaune, (r: 35hl/ha, w: 40hl/ha)

Chablis – droog wit van Chardonnay

* AC Petit Chablis
* AC Chablis
* AC Chablis Premier Cru
* AC Chablis Grand Cru (7 stuks)

Côtes de Nuits, rood van pinot noir tenzij anders aangegeven, gemeenten (met grand cru)

* Marsannay r+r+w
* Fixin r+w
* Gevrey-Chambertin (Chambertin, Clos de Bèze)
* Morey-Saint-Denis (Clos de Tart)
* Chambolle-Musigny (Musigny)
* Vougeot, r+w, (Clos de Vougeot)
* Flagey-Echézeaux
* Vosne-Romanée (Romanée Conti, Richebourg, La Tâche)
* Nuits-Saint-Georges, r+w
* Côtes de Nuits Villages en Hautes-Côtes de Nuits, uit de dorpen eromheen

Côtes de Beaune – witte grand cru, gemeenten (met grand cru)

* Aloxe-Corton (Le Corton r, Corton-Charlemagne)
* Beaune r+w
* Pommard r
* Volnay r
* Meursault w
* Puligny Montrachet w en Cassagne Montrachet r+w (Montrachet w, Bâtard Montrachet w)
* Côtes de Beaune Villages en Hautes-Côtes de Beaune, uit de dorpen eromheen

Chalonnais

* Rully r+w
* Mercurey r+w
* Givry r+w
* Montagny w

Mâcon

* AC Mâcon r+w+r,
* AC Mâcon supérieur, r+w+r, +1% alcohoil
* Mâcon-Villages wit van Chardonnay (Pouilly-Fuissé, Saint-Véran)

Beaujolais, rood van Gamay

* AC Beaujolais (r+w+r)
* AC Beaujolais Supérieur, +1% alcohol
* Beaujolais-Villages (r), met daarin:
* Crus de Beaujolais (r), Saint-Amour, Juliénas, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte de Brouilly, Brouilly

**Hoofdstuk 7: Côtes du Rhône**

Noord

* Blauwe druiven: Syrah
* Witte druiven: Viognier, (Marsanne, Roussanne)

Zuid

* Blauwe druiven: Grenache, Mourvèdre, (Cinsaut, Carignan, Syrah)
* Witte druiven: Marsanne, Roussane, Clairette, Muscat, Ugni Blanc, Bourboulenc, Grenache Blanc

AC Côtes du Rhône: vooral in Zuiden, r+w+r

AC Côtes du Rhône Villages

* rood + rosé: min 50% grenache, 20% syrah of mourvèdre
* wit: clairette, marsanne, roussanne, viognier, bourboulenc

AC Côtes du Rhône Village met naam:

* Noord: Côte-Rotie r, Condrieu w 100% viognier, Château-Grillet w 100% viognier, Saint-Joseph r+w marsanne, Hermitage r + w marsanne + roussanne, Crozes-Hermitage r + w marsanne + roussanne, Cornas r , Clairette de Die mousserend clairette
* Zuid: Châteauneuf-du-Pape r+w 13 druiven, Gigondas rosé + rood grenache, Vacqueyras vnl rood grenache, Tavel rosé grenache, Beaume-de-Venise VDN muscat à petit grains noir + blanc

Coteaux de Triscatin / Grignan les Adhémar r+w+r

Côtes du Ventoux vnl r

Côtes du Luberon vnl r

Costières de Nimes vnl r +w,r

**Hoofdstuk 8: Provence en Midi**

**Provence**

Blauwe druiven: grenache, carignan, cinsaut, mourvèdre, tibouren, cabarnet sauvignon, syrah

Witte druiven: ugni blanc, rolle (=vermentino), clairette, sémillion, grenache blanc, sauvignon blanc, bourboulenc

Vooral rosé d.m.v. korte inweking blauwe druiven

Regionale appellations

• AOP Côte de Provence: vooral rosé, ook r+w

• AOP Côte de Provence Sainte-Victoire

• AOP Côte de Provence Fréjus

• AOP Côte de Provence La Londe

• AOP Côteaux d’Aix-en-Provence: vooral rosé + rood, beetje wit. max 30% cabarnet sauvignon

• AOP Côteaux Varois: r+w+r, rood: 80% grenache + syrah, rosé: grenache + cinsaut, wit: rolle

Lokale appellations

• AOP Les Baux-de-Provence: 80% rood, 20% rosé, 60% = grenache + syrah + mourvèdre

• AOP Palette, r+w+r

• AOP Cassis, vooral wit van marsanne, clairette ugni blanc

• AOP Bandol, r+w+r

• AOP Bellet, r+w+r

**Corsica**

Blauwe druiven: sciacarello, nielluccio (=sangiovese), syrah, mourvèdre, cinsaut, barbarossa, marlot, cabarnet s.

Witte druiven: malvasia, ugni blanc, muscat, chardonnay

Regionale appellations

• AOP Vin de Corse

• Coteaux du Cap Corse

• AOP Muscat du Cap Corse

• AOP Vin de Corse-Villages

• Porto-Vecchio

• Figari

• Sartène

• Calvi

Lokale appellations

• AOP Ajaccio: wit (80% vermentino rest ugni blanc), r+r (40% sciacarello)

• AOP Patrimonio: wit van vermentino, r+r van 90% nielluccio rest sciacarello, grenache

**Languedoc**

Blauwe druiven: syrah, grenache, mourvèdre, cinsaut

Witte druiven: chardonnay, viognier, marsanne, roussanne

**Roussillon**

Blauwe druiven: grenache, carignan

Witte druiven: grenache blanc, muscat, maccabeu, marsanne, roussanne

IGP: IGP d’Oc

Gebied rond Montpellier: IGP du Gard

Gebied rond Béziers: IGP de l’Hérault

Gebied rond Narbonne: IGP de l’Aude

Gebied rond Perpignan: IGP Pyrénées-Orientales

Droge appellations

Gebied rond Montpellier

• AOP Coteaux du Languedoc

Gebied rond Béziers

• AOP Picpoul de Pinet

• AOP Clairette du Languedoc

• AOP Faugères

• AOP Sait-Chinian

• AOP Minervois

• AOP Minervois La Livinière

• AOP Cabardès

Gebied rond Narbonne

• AOP Fitou

• AOP Corbières

• AOP Malepère

• AOP Limoux

Gebied rond Perpignan

• AOP Côtes du Roussillon

• AOP Côtes du Roussillon-Villages

• AOP Collioure

Zoete appellations – Vin Doux Naturel

Gebied rond Montpellier

• AOP Muscat de Lunel

• AOP Muscat de Mireval

• AOP Muscat de Frontignan

Gebied rond Béziers

• AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Gebied rond Narbonne

• AOP Muscat de Rivesaltes

Gebied rond Perpignan

• AOP Rivesaltes

• AOP Banyuls

• AOP Maury

**Hoofdstuk 9: Champagne**

Kenmerken van het gebied: ligging bijna op de 50e breedtegraad, bodem bestaat uit dikke laag kalk en krijt.

Champagnegebied bestaat uit 4 subgebieden

* Montagne de Reims
* Vallée de la Marne
* Côte de Blancs
* Côte de Bar

Druivenrassen: Pinot noir (39%), Meunier (32%), Chardonnay (29%)

Wijngaardclassificatie

Grand Cru: Voor de druiven uit deze dorpen wordt de hoogste prijs betaald.

Premier Cru: De prijs van de druiven uit deze dorpen is lager.

Niet geklasseerde dorpen en wijngaarden: Hier komen de goedkoopste druiven vandaan.

Het is een aanduiding voor de kwaliteit van de druiven waar

Appellationwetgeving van Champagne

* Aanplant van de druivenrassen
* Snoeiwijze
* Handmatig oogsten
* Persen van de druiven
* Vinificatiemethode
* Maximale hoeveelheid sap die uit de druiven mag worden geperst

Vinificatie van de basiswijnen

4000 kilo druiven

• de cuvée: 2050 liter most;

• de taille: 500 liter most.

Assemblage, mengsel van:

• verschillende druivenrassen;

• verschillende wijngaarden;

• verschillende oogstjaren.

Botteling, tweede gisting rijping: minimaal 15 maanden rijpen.

Dosage:

Brut Nature 0 – 3

Extra Brut 0 – 6

Brut 3-12 gram suiker per liter.

Extra dry 12-17 gram suiker per liter.

Sec 17-32 gram suiker per liter.

Demi sec 32-50 gram suiker per liter.

Doux Meer dan 50 gram suiker per liter.

Jéroboam 4 flessen

Méthusalem 8 flessen

Balthasar 16 flessen

Champagnetypen

Brut sans année: Basischampagne zonder jaartal.

Millésimé: Is samengesteld uit wijnen van hetzelfde oogstjaar, minimale rijpingsperiode is 3 jaar.

Prestige champagne:Hoeft niet specifiek een millésimé te zijn, speciale namen (Dom Pérignon, Grande dame

Rosé champagne: Assemblage van rode en witte basiswijn.

Blanc de blancs: Witte wijnen van witte druiven (Chardonnay).

Blanc de noirs: Witte wijn van blauwe druiven (Pinot noir en/of Meunier).

**Hoofdstuk 10: Elzas, Jura, Savoie**

**Elzas**

Monocépages

* ‘Edele druivenrassen’: Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Muscat.
* Andere toegestane druivenrassen: Pinot blanc, Sylvaner, Pinot noir.

Mengwijnen: Edelzwicker, Gentil

AOP Alsace: ‘Gewone’ wijngaarden, liggen vaak lager op vruchtbare grond.

AOP Alsace Grand Cru (gevolgd door de naam van het gebied): toegestane druivenrassen: Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Muscat.

AOP Crémant d’Alsace: mousserende wijnen - méthode traditionnelle, minimale rijpingsperiode is 9 maanden.

Speciale wijnen

* Vendange tardive: kan droog of zoet zijn, geen chaptalisatie toegestaan, toegestane druivenrassen: Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Muscat, vergelijkbaar met Duitse Spätlese of Auslese.
* Sélection de grains nobles: Zoete wijnen, geen chaptalisatie toegestaan, toegestane druivenrassen: Riesling, Muscat, Pinot gris, Gewurztraminer, vergelijkbaar met Duitse Beerenauslese

**Jura**

Druivenrassen

* Witte wijn: Savagnin, Chardonnay.
* Rode wijn: Poulsard, Trousseau, Pinot noir.

AOP Côtes du Jura: Wijntypen: wit, rosé, rood en mousserend.

AOP Arbois: Wijntypen: rood, rosé, wit, vin jaune.

AOP l’Etoile: Wijntypen: wit, vin jaune, vin de paille.

AOP Château-Chalon: Wijntype: vin jaune.

Vin jaune (gele wijn)

* Druivenras: Savagnin.
* Ontwikkeling van een goedaardige schimmel ‘fleur’ .
* De wijn moet 6 jaar onder de fleur rijpen.
* Ontwikkeling karakteristieke smaak.
* Bescherming tegen oxidatie.
* Wordt gebotteld in een Clavelin.

Vin de Paille (strowijn)

* De druiven worden zo laat mogelijk geoogst.
* Na de oogst worden de druiven in 3 maanden tot rozijnen gedroogd: op stromatten; in schuren hangend.
* De ingedroogde druiven worden in februari geperst.
* Resultaat is een liquoreuze wijn.
* De wijn moet enkele jaren op fust rijpen.

**Savoie**

Belangrijkste witte druivenrassen: Jacquère, Roussette, Chasselas, Gringet.

Belangrijkste blauwe druivenras: Mondeuse

Appellations

* AOP Vin de Savoie: Witte en rode wijn.
* AOP Roussette de Savoie: Witte wijn.
* AOP Crépy: Witte wijn.
* AOP Seyssel: Witte en mousserende wijn.
* AOP Vin du Bugey: Wijntypen: wit, rood, rosé, parelend.
* AOP Roussette du Bugey: Witte wijn.

**Hoofdstuk 11: Het Loiredal**

* Veelzijdig wijngebied.
* Grote onderlinge verschillen in klimaat en bodemsamenstelling.
* Vier regio’s: Orléanais, Touraine, Anjou-Saumur, Pays Nantais

Type wijnen:Droog wit, Zoet wit / liquoreux, Rosé, Rood, Mousserend

Meestal monocépages: Chenin blanc, Sauvignon.

Appellations

IGP: Val de Loire

Orléanais

* AOP Sancerre: Sauvignon, Pinot noir.
* AOP Pouilly-Fumé: Sauvignon.
* AOP Reuilly: Sauvignon, Pinot noir, Pinot gris (vin gris).
* AOP Quincy: Sauvignon.
* AOP Menetou-Salon: Sauvignon, Pinot noir.

Touraine:

* AOP Touraine: Sauvignon, Chenin blanc, Gamay.
* AOP Vouvray en Montlouis: Chenin blanc (droog, halfzoet, liquoreux of mousserend).
* AOP Bourgeuil, Saint-Nicolas de Bourgeuil: Cabernet Franc.
* AOP Chinon: Cabernet Franc, Chenin blanc.

Anjou-Saumur:

* AOP Saumur

- Crémant de Loire, Saumur mousseux (Chenin blanc en Chardonnay).

- Witte wijnen (Chenin blanc).

- Rode wijnen (Cabernet Franc).

* AOP Saumur-Champigny: Rode wijnen (Cabernet Franc).
* AOP Savennières: Droge witte wijnen (Chenin blanc).
* AOP Coteaux du Layon en Coteaux de L’Aubance: Edelzoete wijnen door botrytis (Chenin blanc).
* AOP Anjou (Cabernet Franc, Grolleau).

Pays Nantais:

* AOP Muscadet-Sèvre et Maine: Kwalitatief de meest interessante.
* AOP Muscadet: Eenvoudige wijnen.
* AOP Muscadet-Coteaux de la Loire: Graniethoudende bodem zorgt voor vuursteenaroma’s.
* AOP Muscadet-Côtes de Grand-Lieu: Zandbodem met keien geeft wijnen met rijke bloemenaroma’s.
* AOP Muscadet ‘sur lie’: Langere rijping op de ‘lie’.
* AOP Muscadet cru communal:Beste wijnen hebben recht op een gemeente-appellation, Rijpen lang ‘sur lie’ en zijn goed houdbaar.

**Hoofdstuk 12: Bordeaux**

Klimaat: Atlantische oceaan heeft een gematigde invloed op de temperatuur, ligging op de 45e breedtegraad.

Bodem: kalk, kiezel, klei, goede waterhuishouding.

Ligging aan grote rivieren.

Geschikte druivenrassen: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Carmenère, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

• Krachtige wijnen.

• Geproduceerd volgens traditionele vinificatiemethoden.

• Op hout gerijpt.

Karakterverschillen door verschillend terroir

Linkeroever: bodem met meer kiezel, Cabernet Sauvignon.

Rechteroever: Merlot, Cabernet Franc, wijnen zijn rijper en aardser van smaak.

Algemene appellations, op gebied ingedeeld

* AOP Bordeaux, AOP Bordeaux Supérieur: droog wit, zoet wit, rosé, clairet, crémant.

Districts-appellations

* Belangrijkste: Médoc, Haut-Médoc, Graves, Saint-Emilion, Pomerol, Sauternes.

Gemeente-appellations

* Haut-Médoc: Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Margaux, Moulis, Listrac.
* Graves: Pessac-Léognan.

Classificatie: niet wettelijk geregelde ranglijsten zoals de Grand Crus Classés (op kwaliteit) van 1855 en de Cru Bourgeois (1932, 2003, 2008)

Eerste en tweede wijnen: door de grote omvang kunnen er binnen hetzelfde wijngoed verschillen bestaan in terroir of keuze uit wijnen van jongere of oudere druivenstokken.

‘Eerste wijnen’ van hoger niveau, kunnen ouderen.

‘Tweede wijn’ jonger drinken

**Médoc en Haut-Médoc**

Kenmerken van het gebied: linkeroever Gironde, vlak, tussen de kust en het wijngebied liggen bossen, kiezel.

Belangrijkste druivenrassen en wijnen

* Cabernet Sauvignon: tannine, aroma’s van rood fruit, cassis (zwarte bessen) en ceder.
* Merlot: zachte soepele smaak, aroma’s van laurier en leer.
* Minder gebruikt: Cabernet Franc (fruitige geur), Petit Verdot (kracht en kleur), Malbec, Carmenère

AOP Médoc

AOP Haut-Médoc

AOP gemeente

* AOP Saint-Estèphe, krachtige wijnen met veel tannines.
* AOP Pauillac, bevatten gemiddeld de grootste hoeveelheid Cabernet Sauvignon.
* AOP Saint-Julien, harmonieuze wijnen, buitengewone finesse, solide structuur, dieprode kleur.
* AOP Margaux, men noemt de wijnen uit dit dorp de ‘zachtste’ van de Médoc.
* AOP Listrac-Médoc en AOP Moulis-en-Médoc, de wijngaarden liggen verder van de rivier.

Classificaties

* Niet wettelijke geregeld, dus geen onderdeel van de AOP-wetgeving
* Mogen wel op het etiket vermeld worden

Grands Crus Classés van 1855

* 1e tot en met de 5e Grand Cru Classé uit de Médoc.
* 1e crus: Ch. Lafite-Rotschild, Ch. Mouton-Rotschild, Ch. Latour (Pauillac), Ch. Margaux (Margaux), Ch. Haut-Brion (Graves)
* Enkele Sauterneswijnen.

Crus Bourgeois

* Voor eigendommen die niet in de classificatie van 1855 staan.

Crus Artisans: kleine ambachtelijke bedrijven.

**Graves**

Graves is afgeleid van ‘graveleux’ (kiezel- en grindhoudend).

Bovengrond: kiezel, zand en klei. Ondergrond: ijzerhoudende leem en kalk.

Druivenrassen en wijnen

• Rode wijnen: minder Cabernet Sauvignon dan in de Médoc, meer Cabernet Franc dan in de Médoc.

• Witte wijnen: Sémillon en Sauvignon, gisting en rijping in eikenhout, bâtonnage.

Appellations

* Districts-appellations: AOP Graves, AOP Graves Supérieures
* Gemeente-appellations: AOP Pessac-Léognan

Classificatie

* Grand Cru Classé (1959), allemaal uit Pessac-Léognan, geen onderlinge rangorde, rood en wit.

**Liquoreuze wijnen**

Druivenrassen: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

Bijzonder mesoklimaat:warm en vochtig najaar, kleine riviertjes zijn belangrijk, ochtendnevels

Wisselwerking tussen vocht en warmte voor de ontwikkeling van de schimmel botrytis cinerea.

Oogst:

• Edelrotte druiven verschillende keren achter elkaar plukken.

• Oogst kan lang duren.

• Riskante en arbeidsintensieve onderneming.

• Lage opbrengst.

• Kostbare wijnen.

Appellations

AOP Sauternes en Barsac

* Meegenomen in de classificatie van Médoc in 1855.
* Beste van deze wijnen kunnen lang rijpen.
* Bij oudere wijnen krijgt de wijn een oranjeachtige kleur.

AOP Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

* Lichtere en minder rijke smaak dan de wijnen van Sauternes.

**Entre-Deux-Mers**

Ondergrond bepaalt het gebruik van de druivenrassen.

• Klei en kalk: witte en blauwe druiven.

• Kiezelgrond: alleen blauwe druiven.

• Leemgrond: matige resultaten met witte druiven en slechte met blauwe druiven.

Appellations

* AOP Entre-Deux-Mers, alleen droge witte wijnen.
* AOP Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge, eisen zijn iets strenger dan voor Entre-Deux-Mers.
* AOP Côtes de Bordeaux Cadillac, vooral rode wijnen van de Merlotdruif.
* AOP Graves de Vayres, goede kwaliteit bodem, als eenvoudige Pomerols en Saint-Emilions.
* AOP Sainte-Foy-Bordeaux, rode wijnen min. 50% Merlot, witte wijnen in alle smaaktypes.
* AOP Bordeaux en Bordeaux Supérieur, rode wijnen.

**Libournais**

Ligging op de rechteroever, bodem bestaat uit kalk, klei, kiezel en ijzer.

Belangrijkste druivenras is de Merlot, met daarna de Cabernet Franc.

Voller, zachter, minder strak, gemakkelijker te drinken dan die van de Médoc.

Appellations

* AOP Saint-Emilion
* AOP Saint Emilion Grand Cru
* AOP Saint Emilion Grand Cru Classé

- Premiers Grands Crus Classés A: Château Cheval Blanc, Château Ausone

- Premiers Grands Crus Classés B

* Satellieten van Saint-Emilion: AOP Lussac-Saint-Emilion, AOP Montagne-Saint-Emilion, AOP Puiseguin-Saint-Emilion, AOP Saint-Georges-Saint-Emilion
* AOP Pomerol, bodem bevat veel klei, kiezel en ijzer, belangrijkste druivenras: Merlot.
* AOP Lalande-de-Pomerol
* AOP Fronsac en Canon-Fronsac, bodem bestaat uit een bovenlaag van klei en zand en een ondergrond met veel kalk, rode wijnen van de Merlot en Cabernet Franc.
* AOP Bordeaux Côtes de Francs en Côtes de Castillon, klei en kalkhoudende bodem, klimaat is droger en warmer, Merlot en Cabernet Franc.

**Bourg en Blaye**

Ligging op de rechteroever, Bourg is heuvelachtig, Blaye is uitgestrekt, slechts deels beplant met wijngaarden.

Appellations

* AOP Côtes de Bourg, vooral rode wijnen, belangrijkste druivenrassen: Merlot en Malbec.
* AOP Côtes de Bordeaux Blaye, vooral rode wijnen.
* AOP Blaye, rode wijnen.
* AOP Côtes de Blaye, witte wijnen.

**Bergerac**

Ligging aan de rivier de Dordogne, de streek noemt men ook wel de Périgord, truffels en ganzenlever.

Wijnen lijken erg op de Bordeauxwijnen: zelfde druivenrassen, zelfde technieken, de grondsoort varieert van zanderig grind tot kwartshoudende klei en kalkhoudende klei.

Appellations en hun wijntypen

* Rode wijnen: AOP Bergerac, AOP Côtes de Bergerac, AOP Pécharmant, AOP Montravel
* Rosé wijnen: AOP Bergerac
* Droge witte wijnen: AOP Bergerac, AOP Montravel
* Zoete ‘moelleux’ wijnen: AOP Côtes de Bergerac, AOP Côtes de Montravel
* Liquoreuze wijnen: AOP Hautes-Montravel, AOP Monbazillac, AOP Saussignac, AOP Rosette

**Omgeving Bordeaux**

Appellations

* AOP Côtes de Duras: frisse fruitige wijnen van de Sauvignon, rode en rosé wijnen vooral monocépages.
* AOP Côtes de Marmandais: merendeel rode wijnen.
* AOP Buzet: vooral rode wijnen van de Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon

**Hoofdstuk 13: Sud-Ouest**

Verzameling van losse wijngebiedjes met elk een eigen karakter.

Ligt in een overgangszone van zeeklimaat naar de warmte van de Middellandse Zee.

Belangrijkste wijngebieden: Cahors, Gaillac, Madiran, Jurançon.

De Sud-Ouest is een schatkamer voor bijzondere cépages: Fer-Servadou, Négrette, Mauzac, Len de L’ El, Petit

Manseng, Gros Manseng.

Appellation voor distillaat: Armagnac.

Wijngebieden langs de rivier de Lot

* AOP Cahors:rode wijnen, Malbec (Cot), Merlot, Tannat en Jurançon noir.
* AOP Marcillac, donkerrode wijnen, Fer Servadou, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Wijngebieden bij Toulouse

* AOP Gaillac

• Witte wijnen: Mauzac, Ondenc, Len de l’El, zoete wijn, mousseux, vendange tardive.

• Rode wijnen: Braucol, Duras.

* AOP Fronton: rode en rosé wijnen, Négrette, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en Syrah.

Wijngebieden bij Auch

* AOP Madiran: rode wijnen, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Fer Servadou.
* AOP Pacherenc du Vic-Bihl: witte wijnen, Arrufiac, Petit + Gros Manseng, Courbu, Sauvignon, Sémillon.
* AOP Saint-Mont: rode (Tannat, Fer Servadou, Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc) en witte wijnen (Arrufiac en Petit Courbu)
* AOP Tursan: rode (Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou), witte (Baroque, Sauvignon, Gros Manseng, Petit Manseng) en rosé wijnen
* AOP Armagnac, wijndistillaat.

Wijngebieden bij Pau

* AOP Jurançon: witte wijnen: droog en zoet (passerillage), Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Camarelet, Las
* AOP Béarn: rosé, rode (Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Manseng noir, Courbu noir) en witte wijnen (Petit Manseng, Gros Manseng, Sauvignon, La Raffiat, Caramelet)
* AOP Béarn-Bellocq
* AOP Irouléguy: rode (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat), rosé en witte wijnen (Gros + Petit Manseng, Courbu)

AOP Armagnac, wijndistillaat

Druivenrassen: Ugni blanc, Baco, Folle blanche, Colombard.

Productiegebieden:

• Bas-Armagnac: arme zandgronden, beste Armagnacs: veel finesse, kunnen goed ouderen.

• Armagnac-Ténarèze

- Kleibodem: Armagnacs zijn ronder en sneller rijp, minder finesse.

- Kalkbodem: Armagnacs van hoge kwaliteit.

• Haut-Armagnac: Armagnacs van minder hoge kwaliteit, fruitigste Armagnacs.

Distillatiemethode Armagnac

* Alambic à jet continu, in één keer gedistilleerd, distillaat krijgt meer geur en kleur.
* Distillaat rijpt op houten vaten.
* Steeds vaker wordt de alambic à repasse (2 keer distilleren) gebruikt

**Hoofdstuk 14: Spanje**

Bestaat voor ¾ uit bergketens en vlakten, mesetas, 500m hoog

Laag gelegen: sherry streek en rond de Ebro

1,1 mln hectaren wijngaard, laag rendement, 38 hl/ha door klimaat, moeilijk bereikbare plateaus en oude productiemethoden. Laatste decennia modernisering

Kwaliteitsniveaus

BOB: Denominación de Origen Protegida (DOP)

• Denominación de Origen Calificada (DOCa), alleen rioja en priorat

• Denominación de Origen (DO)

• Vino de Pago en Vino de Pago Calificada

BGA: Indicatión Gegráfica Protegida (IGP)

Vino de la Tierra (vin de pays)

Wijntypen

Stille wijnen: grootste gedeelte rood, witte kwaliteitswijnen vooral uit Galicia; Rueda; Somontano; Penedès

Cava: 7 productieregio’s, méthode traditionnelle.

Versterkte wijnen: vooral in Andalucía, sherry

Spanje is opgedeeld in ‘autonomías’ (gewesten met zelfbestuur).

* Sommige DO-wijngebieden vallen samen met de grenzen van een autonomía.
* Sommige DO-wijngebieden strekken zich uit over meerdere gebieden: La Rioja, Navarra, Baskenland, Jumilla, Cava

Rijpingsperiode

* Joven: minder dan 6 maanden op hout gerijpt, vaak helemaal geen rijping op hout.
* Crianza:

• Rood: 2 jaar, waarvan minimaal 6 maanden op ‘barrica’.

• Wit en rosé: 18 maanden, waarvan minimaal 3 maanden op ‘barrica’.

* Reserva:

• Rood: 3 jaar, minimaal 1 jaar op ‘barrica’ en 1 jaar op fles.

• Wit en rosé: 18 maanden, waarvan 6 maanden op ‘barrica’.

* Gran Reserva:

• Rood: 5 jaar, minimaal 2 jaar op ‘barrica’ en 3 jaar op fles.

• Wit en rosé: 4 jaar, waarvan 6 maanden op ‘barrica’.

**Noordwest-Spanje**

* Galicia

• DO Rías Baixas: veel witte wijnen, vooral van Albariño

• DO Ribeira Sacra, DO Ribeiro, DO Valdeorras, DO Monterrei

* Baskenland: DO Chacolí de Getaria, DO Chacolí de Bizkaia, DO Chacolí de Álava, DO Arabako Txakolina

**Ebro**

* La Rioja

• DOCa Rioja: wit, rood en rosé, rode wijnen belangrijkst, DOCa-status voor wijnen van hoogste kwaliteit.

• DO Navarra

* Navarra

• DO Navarra: wit, rood en rosé, goede rosé wijnen, minder traditioneel dan andere Spaanse gebieden.

• DOCa Rioja

• DO Cava

* Aragón

• DO Somontano: groene streek, veel assemblages van oude en nieuwe druivenrassen

• DO Cariñena, DO Campo de Borja, DO Calatayud, DO Cava

DOCa Rioja

Subzones

* Rioja Alavesa: ligt op een hoogvlakte (400 à 500 meter), bevat veel kalk en klei.
* Rioja Alta: ligt op een hoogvlakte (400 à 500 meter), bevat veel kalk en klei.
* Rioja Baja: ligt lager (ca. 300 meter), het is warmer en droger, de wijnen zijn minder subtiel.

Rioja assemblages

* Rode wijnen: Tempranillo (belangrijkste druif), Garnacha, Mazuelo, Graciano, Viura (wit)
* Witte wijnen: Viura, Malvasía, Garnacha blanca

In Rioja zijn de rijpingseisen strenger

* DOCa Rioja Joven: 1 jaar na de oogst op de markt.
* DOCa Rioja Crianza: 3e jaar na de oogst op de markt, min. 1 jaar op barrica.
* DOCa Rioja Reserva: 4e jaar na de oogst op de markt, min. 12 maanden op barrica.
* DOCa Rioja Gran Reserva: alleen wijnen uitzonderlijk oogstjaar, 6e jaar na oogst op markt, min. 2 jaar barrica.

**Duero (Castilla y León)**

* Castilla y León

• DO Ribera del Duero: rode wijn, 700 à 900 m hoog, nachten koel, kort groeiseizoen, minimaal 75% Tinto fino (Tempranillo), Vega Sicilia

• DO Rueda: 600 à 780 m hoog, witte wijn het belangrijkste, minimaal 25% Verdejo

• DO Toro: 600 à 750 m hoog, rode wijn het belangrijkste, belangrijkste druif: Tinta de Toro (Tempranillo)

• DO’s: Bierzo, Cigales, Arlanza, Tierra del vino de Zamora, Tierra de León, Arribes

**Cataluña**

* Cataluña

• DOCa Priorat: rode wijn belangrijkst, wijngaarden op steile terrassen, rijpingswet is strenger

• DO Costers de Segre: bekend wijnhuis Raimat, veel ‘varietal’ wijnen van Franse druiven

• DO Penedès: verschillende hoogtes, veel verschillende mesoklimaten, zowel inheemse als internationale druivenrassen. Twee centra: Vilafranca (DO Penedès) en Sant Sadurní d’Anoia (DO Cava)

**Midden Spanje**

* Madrid

• DO Vinos de Madrid

* Castilla – La Mancha

• DO La Mancha: meer rode wijnen, belangrijkste witte druiven: Airén, Pardilla, Macabeo, belangrijkste blauwe druiven: Cencibel, Moravia, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot.

• DO Valdepeñas: meer rode wijnen, belangrijkste druivenrassen: Cencibel, Cabernet Sauvignon

• DO Almansa, DO Manchuela, DO Méntrida, DO Mondéjar, DO Uclés, DO Dominio de Valdepusa, DO Ribera del Júcar

**Levante en Islas Baleares**

* Murcia

• DO Jumilla: blauwe druif: Monastrell, wijntypes: joven, crianza en reserva, specialiteit: de Dulce

• DO Yecla: rode wijnen: Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, witte wijnen: Macabeo, Airén, Merseguera, rosé wijnen: Monastrell

• DO Bullas

* Levante / Valencia

• DO Utiel-Requena: rode wijnen: Tempranillo, Garnacha tinta, witte wijnen: Macabeo, Planta nova, rosé wijnen: Bobal, Utiel-Requena Superior: betere wijnen

• DO Alicante Likeurwijnen: Moscatel; Fondillón

• DO Valencia, DO Cava

* Islas Baleares

• DO Binissalem, DO Plá i Llevant

**Andalucia**

* Andalucia

• DO Jerez-Xérès, Sherry y Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda: versterkte wijnen: Fino, Oloroso, belangrijkste druif: Palomino fino

• DO Condado de Huelva, versterkte wijnen: Condado Pálido, Condado Viejo

• DO Málaga

• DO Sierras de Málaga: versterkte wijnen, verschillende smaaktypes, belangrijkste druiven: Pedro Ximénez, Moscatel

• DO Montilla-Moriles

DO Jerez Xérès Sherry

Ligging: Driehoek: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa Maria

Bodemsoorten: Albariza: bevat veel kalk, Barro: bevat meer klei, Arena: bevat meer zand

Toegestane druivenrassen: Palomino fino, Moscatel, Pedro Ximénez

Oogst maximaal 80 hl per ha

Vinificatie: Witte basiswijn van 12 à 13% alc.: ‘Sobretabla’.

Classificatie van de wijn

• Biologische rijping voor beste wijnen: met alcohol versterkt tot 15%, flor ontwikkeling: natuurlijke deken van gistcellen, voorkomt oxidatie, fino type.

• Geen biologische rijping voor de minder verfijnde wijnen, met alcohol versterkt tot ca. 17%, Oloroso type

Rijping in solerasysteem: Solera, 1e criadera, 2e criadera

Sherrytypen:

* Pure PX: PX druiven indrogen tot rozijnen, vinificatie, aansterken met alcohol, rijping in solera, zoete wijn met ca. 300 à 500 gram suiker/liter
* Manzanilla: fino gerijpt in Sanlúcar de Barrameda.
* VOS-en VORS- sherry: zeldzame oude sherry, VOS: minimaal 20 jaar oud, VORS: minimaal 30 jaar oud
* Palo Cortado: zeldzaam sherrytype, smaakstijl ligt tussen een Oloroso en een Amontillado
* Almacenista: sherry van gespecialiseerde kleine huizen
* Añada: Sherry van hetzelfde oogstjaar.

**Islas Canarias**

* Tenerife: DO Abona, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güimar, DO Valle de la Orotava, DO Ycoden-Daute-Isora
* El Hierro: DO El Hierro
* Lanzarote: DO Lanzarote
* La Palma: DO La Palma

Kenmerken: eilanden nooit getroffen door phylloxera, oude druivenrassen: Sabro, Bujariego, Diego, Caleta, bodem: zanderig en vulkanisch, lage oogstrendementen.

Andere DO’s:

* DO Cava uit Cataluña, Aragón, Navarra, La Rioja, Baskenland, Extremadura, Valencia, mousserende wijn, méthode traditionnelle, minimaal 9 maanden rijpen, belangrijkste druivenrassen: Viura, Parellada, Xarel.lo
* DO Brandy de Jerez uit La Mancha, belangrijkste druif: Airén, basiswijn ca. 13% alcohol, distillatie: met de kolom/continudistillatie, ‘Holanda’: 65% alcohol, rijping in het solerasysteem: Solera: 6-8 maanden, Reserva: ca. 2,5 jaar, Gran Reserva: min. 3 jaar, gemiddeld 8 jaar.
* DO Vinagre de Jerez: azijn met een krachtige verfijnde smaak, rijpt in houten vaten.

**Hoofdstuk 15: Portugal**

De Portugese wijnen hebben door de vele autochtone druivenrassen een eigen identiteit.

Er worden veel verschillende wijntypen geproduceerd:

• frisse witte wijnen

• volle zoete wijnen

• zowel zware als moderne fruitige rode wijnen

• versterkte wijnen: Port en Madeira

Klimaat: het noorden heeft de meeste regenval van Europa

Wijnwetgeving

BOB: Denominaçăo de Origem Protegida (DOP)

BGA: Indicaçăo Geográfica Protegida (IGP)

Vinho: Vinho com indicaçăo de Casta

Kwaliteitswijnen: Comissăo de Viticultura da Regiăo hanteert de regels en beschermt het speciale karakter en tradities van het gebied, zoals: toestemming voor irrigatie, toegestane druivenrassen, controle op aanduidingen: Reserva, Garrafeira, Superior

Noordelijke helft

* Minho

• DOP Vinho Verde: 9 subzones, het regent hier veel: 1500 à 2000 ml/jaar, DOP voor witte en rode wijnen, witte wijnen geëxporteerd, belangrijkste druivenrassen: Loureiro, Azal, Arinto, Trajadura, Alvarinho.

* Trás-os-Montes

• DOP Trás-os-Montes: grootste wijnbouwregio van Portugal, Dourovalllei belangrijkste wijngebied van regio

• DOP Douro: droge stille wijnen: wit en rood

• DOP Porto: versterkte wijnen: Port.

* Beiras

• DOP Bairrada: bodem bevat veel klei, klimaat onder invloed Atlantische Oceaan, rode wijnen veel kleur en kunnen goed rijpen, belangrijkste druif is de Baga, gebied is ook belangrijk voor mousserende wijn.

• DOP Dăo: bodem met graniet en leisteen, graniet: blauwe druivenrassen, leisteen: witte druivenrassen, Dăo Nobre: rode prestigewijn die 4 jaar in houten vaten rijpt.

• DOP Lafŏes: in de wijngaarden groeien de druiven hoog in pergola’s, witte wijnen lijken op Vinhos Verdes, rode wijnen hebben een granaatrode kleur en een fruitige geur.

• DOP Beira Interior

• DOP Távora-Varosa

DOP Douro met subregio’s:

* Baixo Corgo: veel regenval
* Alto Corgo: belangrijkste regio
* Douro Superior: juist heel droog, bijna woestijnachtig

DOP Douro

* Wijngaarden op steile hellingen langs de rivier, bodem van graniet en leisteen, honderd verschillende druivenrassen.
* Belangrijkste druivenrassen voor de productie van port: Tinta Roriz, Tinta Barroca Touriga Francesa, Touriga Nacional.
* Kwaliteit van de wijngaarden: puntensysteem voor de bodem en de wijnbouw, aantal punten bepaalt de klasse van de wijngaard, hoeveel van de oogst verwerkt mag worden tot port: ‘benefício’

Vinificatie van port:

Na de oogst is een deel van de druiven bestemd voor port: ‘beneficio’

* De druiven komen in ‘lagares’ (ondiepe bakken)
* De druiven worden getreden of steeds ondergedompeld
* Doel: meer kleur uit de schillen halen
* Alcoholische gisting
* Gisting stoppen door toevoegen van wijnalcohol
* Hierdoor blijft er een natuurlijk restzoet achter
* Transport van jonge port naar Vila Nova de Gaia
* Blending en rijping in lodges
* Keuring

Witte port: droog, zoet.

Rode port: zoet

Portstijlen

* Ruby port: bend, helder rode kleur, minimaal 3 jaar oud.
* Tawny port: blend, lichtere kleur dan ruby port, minimaal 3,5 jaar, maar de betere 6 à 7 jaar.
* Tawny port met jaargang: blend, van 10 years old tot (over) 40 years old, gemiddelde leeftijd op etiket
* Crusted port: blend, 3 à 4 jaar fustlagering, de wijn zet nog depot af in de fles
* Vintage port: van één oogstjaar, uit de beste wijngaarden, van een bijzonder goed oogstjaar, gebotteld tussen 1 juli van het 2e jaar en 3 juni van het 3e jaar na de oogst, ontwikkelt depot
* Late bottled vintage: van één oogstjaar, maximaal 6 jaar fustrijping, sneller op dronk dan een ‘vintage’, ontwikkelt minder depot
* Colheita: van één oogstjaar, een lange rijpingsperiode van 7 jaar
* Quinta port, komt bij alle typen voor, gemaakt van druiven van hetzelfde landgoed (quinta)

Zuidelijke helft

* Lisboa

• DOP Bucelas: zeer goede witte wijnen, minimaal 75% van de Arintodruif in de assemlage, aanduiding ‘Velho’: oudere wijn van buitengewone kwaliteit

• DOP Carcavelos: klein gebied voor versterkte wijn

• DOP Colares: klein gebied, bodem bestaat uit een dikke laag zand op leem, geen last van de phylloxera, de rode wijnen hebben veel tijd nodig om op dronk te komen

• DOP Alenquer, DOP Arruda, DOP Encostas de Aire, DOP Lourinhă, DOP Óbidos, DOP Torre Vedras

* Tejo

• DOP Tejo: wijnen hebben een goede prijs-kwaliteitverhouding, veel inheemse druivenrassen, experimenten met assemblages en vinificatietechnieken

* Península de Setúbal

• DOP Setúbal: DOP Moscatel de Setúbal: zoete versterkte wijn, lange houtrijping, ook rode wijnen van de Castelăo (Periquita).

• DOP Palmela: droge stille wijn, experimenten met internationale druivenrassen (IGP).

* Alentejo

• DOP Alentejo: 8 subgebieden, landklimaat, rode wijnen: krachtig en fruitig en kunnen goed rijpen

* Algarve

• DOP Lagos, DOP Portimăo, DOP Lagoa, DOP Tavira

Eilanden

* Madeira

• DOP Madeira: Rainwater, Finest, Reserve, Special Reserve, Extra Reserve, Exclusive Reserve, Vintage Madeira. Vulkanisch eiland, versterkte wijn, belangrijkste druivenrassen: Boal, Sercial, Verdelho, Malmsey, Terrantez.

Vinificatie: gisting in rvs, gisting gestopt door toevoeging van alcohol, rijping (maderisatie) in verwarmde ruimte, blending en eindversterking.

Verschillen ontstaan door: verschillen in druivenras; verschillende vinificatiemethoden; blending; soort en lengte van het estufaproces; duur en omstandigheden van de rijping; zoetheid van de madeira.

* Azoren

• DOP Graciosa, DOP Biscoitos, DOP Pico

Kurkeik (quercus suber): in Alentejo staan veel kurkeiken.

Het is een langzaam groeiende boom, kan zeer oud worden (ca. 250 jaar).

* Na 25 jaar voor de eerste keer geschild, niet geschikt voor kurken.
* Na 9 jaar is de 2e ‘oogst’, nu geschikt voor wijnkurken.

**Hoofdstuk 16: Duitsland**

Bij de Prädikatswein speelt het suikergehalte van de druif een belangrijke rol.

De druiven leveren frisse, fruitige wijnen op met veel opwekkende zuren.

Duitse producenten passen weinig houtrijping toe.

Qualitatswein Bestimmter Anbaugebiete (QbA): ieder Anbaugebiet heeft zijn eigen terroir en klimatologische omstandigheden die het karakter van de wijn beïnvloeden.

* West: Ahr, Mosel, Mittelrhein, Nahe
* Midden-westelijk: Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Hessische Bergstraße
* Oost: Saale-Unstrut, Sachsen
* Midden-oostelijk en zuidelijk: Franken, Württemberg, Baden

Druivenrassen

* De aanplant van de verschillende druivenrassen verschilt per gebied.
* In de noordelijke gebieden staat veel Riesling aangeplant.
* Zuidelijker staan meer blauwe druivenrassen zoals de Spätburgunder (Pinot noir).
* Belangrijkste witte rassen zijn verder: Müller-Thurgau, Silvaner, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder.
* Belangrijkste blauwe rassen zijn verder: Dornfelder, Blauwer Portugieser.

Wijnwetgeving

Kwaliteitsniveaus

* Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (G.U.), met QbA en Pradikatswein (strengste), als AOC
* Wein mit geschützter geografischer Angabe (G.G.U.), als IGP
* Deutscher Wein

Prädikatsweine: moet een QbA zijn, druiven moeten afkomstig zijn uit hetzelfde Bereich, natuurlijk alcohol moet minimaal 6,1 procent zijn, anreichern is niet toegestaan

Het mostgewicht bepaalt het uiteindelijke Prädikat, van droog naar zoet:

* Kabinett: fijne wijn van rijpe druiven.
* Spätlese: late oogst, intense smaak
* Auslese: edele wijn van rijpe, geselecteerde trossen, deze trossen zijn gedeeltelijk overrijp en aangetast door edele rotting.
* Beerenauslese: en zoete wijn die gemaakt wordt van overrijpe druiven met edele rotting
* Trockenbeerenauslese: de wijn wordt gemaakt van ingedroogde, rozijnachtige druiven met edele rotting
* Eiswein: wijn van natuurlijk bevroren druiven.

Kwaliteitscontrole

Per wijnbouwgebied (QbA) zijn de druivenrassen en de minimale rijpheid wettelijk vastgelegd.

QbA en Prädikatsweine moeten een kwaliteitscontrole ondergaan.

* Fase 1: testen van de rijpheid van de druiven op het moment van de oogst.
* Fase 2: chemische analyse: alcoholpercentage; restsuiker; het extract; de zuurgraad.
* Fase 3: smaakonderzoek.

Op basis van punten krijgt de wijn een Amtliche Prüfungsnummer (AP-nummer)

Zoete wijnen

* Restzoet: niet alle suikers zijn vergist.
* Süßreserve: zoete, ingedikte most is toegevoegd aan de wijn.
* Edelfäule: gemaakt van door edele rotting aangetaste druiven.
* Anreichern: suiker toevoegen aan de most. Doel is om het alcoholgehalte te verhogen. Niet voor pradikat

Duits etiket

* AP-Nr. 5 169 878 009 03

• 5: Nummer van het keuringsstation

• 169: Nummer van het dorp waar de producent is gevestigd

• 878: Naam van de bottelaar

• 009: Nummer van de partij die de wijnboer aangeboden heeft

• 03: Keuringsjaar

* Trocken: ‘zuur + twee’-regel
* Halbtrocken: suikergehalte is maximaal 18 gram per liter
* Feinherb: term voor halfdroge wijn in de Mosel

Het oosten

* Saale-Unstrut: klein wijnbouwgebied, continentaal klimaat, zachte, droge witte wijnen, vroegrijpende druivenrassen: Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder.
* Sachsen: in dit gebied is nog veel werk te doen om de kwaliteit te verhogen.

Het westen

* Ahr: klein wijngebied, bodem bevat leisteen, lichte en fruitige rode wijnen van vooral de Spätburgunder.
* Mosel: een van de belangrijkste wijngebieden, de meeste wijnen zijn wit van de Rieslingdruif

• Obermosel: kalkgronden.

• Mittelmosel: leisteen en rijk aan mineralen.

• Untermosel: leisteen en rijk aan mineralen.

* Mittelrhein: bodem bevat kleiachtige leisteen, levendige wijnen met een duidelijke zuurgraad.
* Nahe: bodemverschillen bepalen de diverse karakters van de Nahewijnen, de wijnen hebben de kracht en volheid van de wijnen van de beste Rheingauwijnen en de subtiliteit en fijne zuren van veel Moselwijnen, nobele rotting komt in dit gebied niet vaak voor.

Het westelijk midden

* Rheingau: een van de beste wijngebieden van Duitsland, ligging:noordkant Taunusgebergte; gericht op het zuiden; de Rijn is hier erg breed, in de herfst ontstaat er gemakkelijk edele rotting, belangrijkste witte druif: Riesling, onderscheiding voor de beste wijngaarden: Grosse Lage en Erste Lage.
* Rheinhessen: grootste wijngebied van Duitsland, zachtglooiend landschap, iiteenlopende bodemsoorten en mesoklimaten, belangrijkste druivenrassen: Müller-Thurgau en de Silvaner.
* Pfalz: groot wijngebied, veel bodemvariatie, veel verschillende druivenrassen, rode wijnen van de Dornfelder en Spätburgunder, de beste wijnen: DC Pfalz (droge wijnen); toegestane druivenrassen voor DC: Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Dornfelder.
* Hessische Bergstraße: klein wijngebied, mild klimaat

Het oostelijk en zuidelijk midden

* Franken: landklimaat, bodem: leisteen, zeer droge, mineralige wijnen, belangrijkste druivenrassen: Müller-Thurgau en Silvaner, flesvorm: bocksbeutel.
* Württemberg: veel aanplant van blauwe druivenrassen, aardige, fruitige rode wijnen, de witte wijnen hebben een vitale hartige smaak.
* Baden: meest zuidelijke wijnbouwgebied van Duitsland, relatief warm klimaat, behoort tot de Europese wijnbouwzone: B, gevarieerde bodemsamenstelling, veel aanplant van de Spätburgunder

**Hoofdstuk 17: Oostenrijk**

De Oostenrijkse wijnen hebben een hoge kwaliteit. Oostenrijk ligt rond de 48e breedtegraad.Bijna alle wijngaarden liggen in het oosten.

Driekwart van de wijnen is wit. Belangrijkste witte druif: Grüner Veltliner. Belangrijkste blauwe druif: Zweigelt.

Productie van mooie edelzoete wijnen.

Wijnwetgeving en etikettering

* Landwein: Wein mit Geschüzter Geografischer Angabe (G.G.A.): 3 grote gebieden: Weinland, Steierland, Bergland.
* Qualitätswein: Wein mit Geschützter Ursprungsbezeignung (G.G.U.)

• 16 wijngebieden.

• Districtus Austriae Controllatus (DAC): 8 gebieden.

• Chaptaliseren is toegestaan.

• Kabinett is geen Prädikatswein, mag niet gechaptaliseerd wirden

• Controle: wijntechnische en chemische keuring; proefcommissie.

• Etiket met ‘staatliche Prüfungsnummer’.

• Rood-witte bovenkant van de capsule.

* Prädikatswein:

• Minimaal mostgewicht bij de oogst.

• Chaptaliseren is niet toegestaan.

• Smaakaanduiding: extra trocken, trocken, halbtrocken, lieblich

• Spätlese, Auslese, Beerenausese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Strohwein: de druiven zijn minimaal 3 maanden op stromatten gedroogd.

Niederösterreich

* DAC Weinviertel: bodem: löss en leem, klimaat: droog en zonnig, belangrijkste druif: Grüner Veltliner.
* DAC Traisental: belangrijkste druif: Grüner Veltliner.
* DAC Kremstal: ligt aan de Donau, wijngaarden zijn behoorlijk vlak, belangrijkste druiven: Grüner Veltliner en Riesling.
* DAC Kamptal: belangrijkste wijnstad is Langenlois, de Kamp is een zijrivier van de Donau, groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur, bodem: vooral graniet, bekendste berg: de Heiligenstein.
* Wachau: wijngaarden op steile hellingen Donau, eigen classificatie: Steinfeder, Federspiel, Smaragd.
* Thermenregion: bodem: leem en stenen, belangrijkste witte druiven: Neuburger en Weißburgunder, 1/3 wijn is rood
* Carnuntum
* Wagram

Burgenland, ligt langs de grens met Hongarije.

* Neusiedlersee: belangrijkste wijngebied van deze regio, genoemd naar groot ondiep meer, belangrijkste witte druivenras: Grüner Veltliner, ideaal klimaat voor de ontwikkeling van de edele rotting, DAC Neusiedlersee reserve: rode wijn van 60% Zweigelt, min. 1 jaar op hout gelagerd.
* DAC Leithaberg / Neusiedlersee-Hügelland
* DAC Mittelburgenland, meer blauwe dan witte druivenrassen.
* DAC Eisenberg / Südburgenland

Steiermar, ligt tegen de grens met Slovenië, bodem: bevat veel vulkanisch gesteente, wijnen met vaak minerale smaaktonen, de meeste van de wijnen zijn fris, elegant en vooral wit.

* Südoststeiermark
* Südsteiermark
* Weststeiermark

Wien, wijngaarden liggen rond de stad Wenen, een deel van de druiven wordt gebruikt voor de ‘Heurigen’.

**Hoofdstuk 18: Zwitserland**

* De meeste wijngaarden liggen in het westen van het land.
* Het land ligt rond de 47e breedtegraad, de belangrijkste wijngebieden hebben meer dan 2000 uur zonneschijn, groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur.
* De meeste wijngaarden liggen tegen hellingen, veel verschillende bodemsoorten.
* Belangrijkste druivenrassen: wit: Chasselas, blauw: Gamay, Merlot, Pinot noir.

Wijnwetgeving en etikettering

* Zwitserland is geen lid van de EU.
* Kwaliteitseisen zijn in de Warenwet vastgelegd.

• Enkele namen van wijntypen zijn beschermd.

• De vermelding van het gebruikte druivenras is verplicht

Etikettering

* Auslese, Spätlese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein: laat geoogste druiven, kwaliteitsvolgorde: van vroeg naar laat geoogst, hier is de Auslese voor de Spätlese
* Grain Noble ConfidenCiel: edelzoete wijn, vooral uit Wallis, toegestane druivenassen: Gros Rhin (Sylvaner), Arvine, Armigne, Ermitage (Marsanne), Malvoisie (Pinot gris), Païen (Savagnin), minimale rijping van 12 maanden in kleine houten vaten.
* Dôle Rode wijn: assemblage van Pinot noir en Gamay.
* Johannisberg: witte wijn van de Sylvanerdruif.
* Vin du Glacier: gletsjerwijn rijpt enkele jaren in grote vaten van larikshout aan de rand van de

gletsjer, droge wijn met aparte bittere smaak.

* L’oeil de perdrix: Patrijzenoog, wit en rosé.

Zwitserse wijngebieden

* Valais: zonrijkste en droogste streek van Zwitserland, wijngaarden in het dal van de Rhône op steile hellingen, veel verschillende mesoklimaten, waardoor veel verschillende druivenrassen, belangrijkste witte wijn: Johannisberg, belangrijkste rode wijn: Dôle.
* West-Zwitserland: (Vaud, Genève, Neuchâtel, Fribourg, Bern, Jura), grootste oppervlak aan wijngaarden, witte druivenrassen: vooral Chasselas, verder veel experimenten met andere rassen, blauwe druivenrassen: Gamay en Pinot noir.
* Duits-Zwitserland: noordelijke strook van het land, koeler Alpenklimaat, meeste aanplant blauwe rassen: Pinot noir, witte druivenrassen: Müler-Thurgau, Pinot gris, Pinot blanc.
* Tessin: meest zuidelijke kanton, bodem: graniet en kalk, belangrijkste druif: Merlot.

**Hoofdstuk 19: Italie**

Italië ligt tussen de 37e en 47e breedtegraad, bergen bepalen het landschap

Wijnzones

* Noord-Italië (Vini Pedemontani): Valle d’Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto
* Centraal-Italië (Vini Centrali): Emilia-Romagna
* West-Italië (Vini Tirrenici): Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Campania, Basalicata, Calabria
* Oost-Italië (Vini Adriatici): Marche, Abruzzo, Molise, Puglia
* Grote eilanden (Vini Mediterranei): Sardegna, Sicilia

Wijnwetgeving

* Denominazione di Origine Protetta (DOP), twee classificaties: DOCG enDOC.
* Indicazione Geografica Protetta (IGP)
* Vini Generici (wijn), vini generici con annata e vitigno (cépagewijn)

Gebieden van Noord-Italië

* Valle d’Aosta

• Klein wijngebied op de uitlopers van de Alpen.

• DOC Valle d’Aosta

• veel autochtone druivenrassen

* Piemonte

• ‘Aan de voet van de bergen’, 2/3 van de wijnen is rood, belangrijkste wijnsteden: Asti en Alba.

• Vier subgebieden: Piemonte Astigiano, Piemonte Langhe, Piemonte Monferrato, Piemonte Nord

• Bekende rode wijnen: DOCG Barolo (Nebbiolo), DOCG Barbaresco (Nebbiolo

• Bekende witte wijnen: DOCG Moscato d’Asti (Moscato), DOCG Asti Spumante (Moscato), DOCG Gavi (Cortese)

* Lombardia

• Hoofdstad: Milaan

• Bekende wijnen: DOCG Franciacorta (mousserend), DOCG Oltrepò Pavese (mousserend), DOCG Sforzato di Valtellina (rode wijn, Nebbiolo)

* Trentino-Alto Adige

• Tweetalig: Italiaans en Duits. Alto Adige: noorden, Trentino: zuiden

• Lokale druivenrassen en internationale duivenrassen

• Wit: Nosiola, Blauw: Teroldego Rotoliano, Marzemino

* Friuli-Venezia Giulia

• Strategische ligging

• Bekende wijnen: DOCG Ramandola (zoet), DOCG Picolit (zoet), DOCG Lison (droog); DOCG Rosazzo (droog)

* Veneto

• Veel industrie

• Bekende wijnen: DOCG Recioto della Valpolicella (Corvina Veronese, rood/zoet), DOCG Amarone della Valpolicella (Corvina Veronese, rood), DOCG Soave (wit en recioto), DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene (mousserend)

Vinificatiemethoden DOCG della Valpolicella

* Druiven komen van de best gelegen wijngaarden
* Mooiste trossen worden geselecteerd
* In houten kratjes of op rekken in een donkere goed geventileerde schuur gelegd
* Enkele maanden indrogen
* Concentratie van suiker, aroma’s en smaakstoffen
* Langzame gisting
* DOCG Recioto della Valpolicella: zoete wijn
* DOCG Amarone della Valpolicella: droge wijn

Centraal-Italie

* Emilio-Romano

• Steden: Parma, Modena, Bologna, ‘De buik van Italië’:

• Parmaham, Mortadella, salami, pasta, aceto balsamico

• Belangrijkste wijnen: DOCG Albana di Romagna (wit van Albana), smaaktype: secco, amabile, dolce en passito, DOCG Colli Bolognesi Classico Pinoletto, droge witte wijn

• Verder veel aangeplant: Trebbiano (wit), Sangiovese (blauw)

West-Italie

* Liguria

• Bloemenrivièra, wijngaarden veelal op steile hellingen, subtropisch klimaat, vooral witte wijnen

• Bekende wijn: DOC Cinque Terre Sciacchetrà: zoet wijn, streng geselecteerde druiven, druiven worden ingedroogd

* Toscana

• Steden: Florence, Pisa, Siena, golvend landschap

• ‘Het oude hart’: DOCG Chianti (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon), DOCG Carmignano (zelfde druivenrassen als de Chianti, deze wijn moet lang rijpen), DOCG Vino Nobile di Montepulciano (minimaal 70% Sangiovese), DOCG Brunello di Montalcino (100% Brunello), DOCG Vernaccia di San Gimignano (witte wijn: Vernaccia)

• ‘Het andere Toscana’: DOCG Morellino di Scansano (Rode wijn: Morellino (Sangiovese)), DOCG Montecucco (minimaal 60% Sangiovese), DOC Bolgheri (veel geëxperimenteerd)

* Umbria

• Steden: Perugia, Assisi, Orvieto

• Rode wijn: DOCG Torgiano Rosso Riserva (Sangiovese, Canaiolo), DOCG Sagrantino di Montefalco (Sagrantino)

• Witte wijn: DOC Orvieto (Trebbiano)

* Heel Italië

• DOC Vin Santo: zoete wijn van ingedroogde druiven, rijping in kleine houten vaten, alcoholgehalte 17%, oxidatieve smaak.

* Lazio

• Gebied rond Rome

• Veelal witte wijnen: DOCG Frascati Superiore(Trebbiano; Malvasia), DOC Est! Est!! Est!!! (Trebbiano; Malvasia, Greco)

• Rode wijn: DOCG Cesanese del Piglio (90% Cesanese)

* Campania

• Streek rond Napels

• Rode wijn: DOCG Taurasi (Aglianico, Piedirosso (max. 30%)), DOCG Aglianico del Taburno (Aglianico)

• Witte wijn: DOCG Greco di Tufo (Greco), DOCG Fiano di Avellino (stille en mousserende wijn)

* Basillicata

• Arm en dunbevolkt gebied

• Rode wijn: DOCG Aglianico del Vulture (Aglianico)

* Calabria

• Ligging in de ‘teen van de laars’

• Rood, wit en rosé: DOC Cirò

• Rood en wit: DOC Melissa

• Wit: DOC Greco di Bianco

• Belangrijkste blauwe druivenrassen: Gaglioppo, Greco Nero

• Belangrijkste witte druivenrassen: Greco bianco, Malvasia, Trebbiano

Oost-Italië

* Marche

• Apenijnen bepalen voor en groot deel het klimaat.

• Witte wijnen: DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva (Verdicchio), DOCG Verdicchio di Matelica riserva (Verdicchio)

• Rode wijn: DOCG Conero (Montepulciano)

• Rode, mousserend wijn: DOCG Vernaccia di Serrapetrona (Vernaccia Nera)

• Alle wijntypen: DOCG Offida

* Abruzzo

• Hoogste deel van de Apennijnen

• Rode wijn: DOCG Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane (Montepulciano), DOC Montepulciano d’Abruzzo (Montepulciano)

• Witte wijn: DOC Trebbiano d’Abruzzo (Trebbiano)

* Molise

• Ligging van de wijngaarden vooral in de kustvlakte

• Rood, wit en rosé: DOC Biferno (witte wijnen: Trebbiano, Bombino, rode en roséwijnen: Montepulciano, Aglianico), DOC Pentro d’ Isernia (voor rode wijn: Sangiovese, Montepulciano)

* Puglia

• ‘De hak van de laars’

• Belangrijkste wijnstreek van het zuiden

• Rode wijnen: DOCG Castel del Monte, DOC Aleatico di Puglia, DOC Salice Salentino, DOC Primitivo di Manduria, DOC Copertino

• Witte wijn: DOC Locorotondo (Verdeca, Bianco d’Alessano)

• Veel inheemse druivenrassen: blauwe rassen: Negroamaro; Primitivo; Aglianico, witte rassen: Malvasia; Trebbiano; Bombino

Eilanden

* Sardegna

• Veel lokale, oorspronkelijke Spaanse druivenrassen, wijnen vernoemd naar druivenras

• DOCG Vermentino di Gallura, DOC Monica di Sardegna, DOC Connonau di Sardegna, DOC Vermentino di Sardegna, DOC Moscato di Sardegna

• Zoete passito wijn: DOC Girò di Cagliari

* Sicilia

• Wijnbouw kwam via Sicilia naar de rest van Europa, ontwikkeling van moderne wijnindustrie.

• Zoete wijnen: DOC Marsala (Vergine, Fine, Speciale)

• Droge wijnen: DOCG Cerasuolo di Vittoria (rood van Frappato, Calabrese), DOC Faro (rood van o.a. Nerello), DOC Etna (wit, rood,rosé)

• Witte druivenrassen: Grillo, Catarrato

• Blauwe druivenrassen: Perricone, Nero d’Avola, Nerello

**Hoofdstuk 20: Oost-Europa**

**Hongarije**

Hongarije ligt tussen de 46e en 48e breedtegraad, landklimaat met warme zomers en koude winters.

Witte wijnen: 65% van de productie; smaaktype droog.

Belangrijkste witte druivenrassen: Olasz Rizling, Furmint, Kényelü, Hárslevelü.

Belangrijkste blauwe druivenrassen: Kadarka, Kékfrankos, Zweigelt, Kékoportó.

Wijnwetgeving

* Wijn/cépagewijn = HKT: Hagyományos Különleges Termék
* IGP = OFJ: Oltalom allatt álló Földrjzi Jelzés
* DOP = OEM: Oltalom allatt álló Eredet-Megjelölés
* Vermelding voor de allerbeste gebieden = DHC: Districtus Hongaricus Contrallatus: Villány, Izsáki Arany Sárfehér, Nagy-Somló, Tihany, Eger, Káli.
* Smaakaanduidingen: Száraz (droog), Félszáraz (halfdroog), Félédes (halfzoet), Edes (zoet).

Vinificatie Tokaj Aszú

Botrytisdruiven gaan in kleine kuipjes van circa 20 kilo (Puttonyos).

De wijnmaker laat het sap aflopen.

Het eerste sap is voor de Tokaji-eszencia.

De inhoud van de puttony wordt zachtjes geperst.

Het sap van 3 tot 6 puttonyos wordt toegevoegd aan een vat van 136 liter met gewone droge wijn.

Tokaji aszu Eszencia Eerste geconcentreerde zoete sap wordt vergist.

**Slovenie**

Ligt op de uitlopers van de Alpen, klimaat is overwegend continentaal, 2 belangrijke rivieren: de Sava en de Drava, de meeste wijnen zijn wit.

Drie wijngebieden, veertien erkende herkomstgebieden.

Wijnwetgeving

DOP = ZGP: Zaščiteno Geografsko Poreklo

- Vrhunsko Vino ZGP (‘grand cru’)

- Kakovostno vino ZGP (‘premier cru’)

Aanduiding voor markante traditionele wijnen: Vino PTP, Teran PTP

IGP = PGO, Deželno vino PGO

**Kroatie**

Landinwaarts, grotendeels productie van witte wijnen.

Kuststrook en eilanden: loopt langs de Adriatische kust, de meeste eilanden zijn beplant met wijngaarden, grotendeels productie van rode wijnen.

Wijnen met gecontroleerde herkomst, 3 categorieën:

• S voor speciale kwaliteitswijnen

• B voor kwaliteitswijnen

• C voor landwijnen

**Bulgarije**

Blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pamid, Gamza, Melnik, Mavrud.

Witte duivenrassen: Rkatsiteli, Muscat, Chardonnay, Ugni blanc, Sauvignon, Riesling, Aligoté.

Wijnwetgeving

* Wijn: ‘Standard Wines’, eenvoudigste groep
* IGP: ‘High Quality Wines’, 43 DGO’s, vergelijkbaar met de Europese IGP
* AOP: ‘Declared Geographical Origin’ (DGO), 27 Region Controliran; etiketvermelding: het woord ‘Controliran’, regio, druivenras

**Roemenie**

Het zesde producerende wijnland, veel aanplant van hybriden, er wordt steeds meer geïnvesteerd in

kwaliteit, inheemse en internationale druivenrassen, witte wijnen zijn van goede kwaliteit.

Wijnwetgeving

* Vin de masa: ‘wijn’
* Vin de masa superior: iets betere kwaliteit ‘wijn’
* Vin de calitate superioara: kwaliteitswijn
* Vin de calitate superioara cru denumire de origine: kwaliteitswijn met herkomstaanduiding
* Cules la maturitatea deplina,of tîziu = Spätlese
* Cules la maturitatea de innobilare, of cules selectionat = Auslese
* Cules la stafidirea boabelor = Trockenbeerenauslese

**Hoofdstuk 21: Middellandse-Zeegebied**

**Griekenland**

De Grieken hebben de wijnbouw over Zuid-Europa verspreid.

De Griekse wijnbouw ontwikkelt zich sterk: moderne technieken; inheemse druivenrassen; gunstig klimaat.

Productie van witte wijnen is circa 60%

Wijnwetgeving

DOP = Prostatevomeni Onomasía Proeléfseos (POP)

* Onomasía Proeléfseos Anotéras Piótitos (OPAP), droge wijnen, rode band over de kurk.
* Onomasía Proeléfseos Eleghómeni (OPE), zoete wijnen, blauwe band over de kurk.
* Aanduidingen:

• Reserve (Epilegmenos): witte wijnen: min. 2 jaar rijping, rode wijnen: min. 3 jaar rijping.

• Grande reserve (Idika Epilegmenos): witte wijnen: min. 3 jaar rijping, rode wijnen: min. 4 jaar rijping.

IGP = Prostatevomeni Geografiki Endiksi (PGE)

* Retsina
* Verdea
* Wijnen gemaakt van ‘niet Griekse’ druivenrassen.

Wijn = Oinos

De landen aan de oost- en zuidkust van de Middellandse Zee liggen rond de 35e breedtegraad.

Dit is de grens voor commerciële wijnbouw, Turkije, Cyprus, Libanon, Israël, Tunesië, Algerije, Marokko, Malta

**Hoofdstuk 22: De Noordeuropese landen**

Deze landen liggen eigenlijk te noordelijk voor commerciële druiventeelt.

In deze landen neemt de wijnbouw wel toe, reden: kweken van druivenrassen die geschikt zijn voor

koudere gebieden. Ze zijn bestand tegen ziekten als meeldauw, ze zijn vroeger rijp.

**Luxemburg**

Wijngaarden liggen op de westoever van de Moezel, bodem: voornamelijk kalk.

Witte druivenrassen: Elbling, Rivaner, Riesling, Pinot blanc. Droge witte wijnen en mousserende wijnen.

Wijnwetgeving: classificatie:

- Marque Nationale

- Vin Classé

- Premier Cru

- Grand Premier Cru.

**België**

BOB: Hageland, Haspengouw, Heuvelland, Côtes de Sambre et Meuse

Wijngaarden: kleine opbrengst, loofwandbeheer.

**Nederland**

Officieel geen wijnproducerend land, circa170 professionele wijngaarden, hoge kosten, lage opbrengsten

**Groot-Brittanie**

Wijngaarden vooral in de zuidelijke graafschappen, bodem: veel kalk, vooral droge witte wijnen.

Druivenrassen: Müller-Thurgau, Reichensteiner, Seyval blanc.

‘English wines’: wijnen van druiven van eigen bodem.

‘British wines’: wijnen van geïmporteerde most.

**Hoofdstuk 23: Noord-Amerika**

**Verenigde Staten**

De belangrijkste wijngebieden liggen in Californië, daarna volgen de staten Washington en Oregon.

In de westelijke staten van de VS gebruikt men de Vitis vinifera-rassen, in het oosten van de VS gebruikt men nog inheemse rassen.

Wijnwetgeving

* State: geen gemeenschappelijk ‘terroir’, de druiven komen voor minimaal 75% uit de ‘state’, in Californië is dit 100%.
* County: een ‘county’ is een bepaald deel van de ‘state’, geen gemeenschappelijk ‘terroir’, de druiven komen voor minimaal 75% uit de ‘county’
* American Viticultural Area (AVA): wijngebieden die zijn vastgesteld door de ATTTB, de druiven komen voor minimaal 85% uit de AVA, de grenzen van de AVA’s lopen niet altijd parallel aan de counties
* Tussenvormen: e wijnen komen uit meerdere ‘states’, counties of AVA’s
* Etiket: Estate bottled: de druiven van de wijn komen van het wijnhuis, government warning: gezondheidswaarschuwing.

Californische wijngebieden:

Belangrijkste staat voor de Noord-Amerikaanse wijnbouw, ook grote producent van tafeldruiven en rozijnen, wijnbouwuniversiteit van Californië belangrijk voor de ontwikkeling van de wijnbouw, ideaal klimaat met verschillende mesoklimaten

* Belangrijke blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon en Merlot.
* Belangrijk wit druivenras: Chardonnay.
* North Coast Area: kustgebied ten noorden van San Francisco, voorbeelden: Napa County, Sonoma County, Mendocino County
* Central Coast Area: kustgebied tussen San Francisco en Los Angeles, voorbeelden: Monterey County, Santa Barbara County, Santa Cruz County
* Central Valley en Sierra Foothills:alle wijngebieden in het binnenland
* South Coast Area: gebied ten zuiden van Los Angeles

North Coast Area

* Mendocino County: ruige heuvelachtige streek met veel bossen, beste wijnaarden in het dal van de Russian River, veel biologische druiventeelt, de meest wijngaarden liggen boven de 400 meter, belangrijke blauwe druivenrassen: Grenache, Syrah
* Napa County: Beroemd wijngebied, smalle vallei van de Naparivier, ideale klimatologische omstandigheden, verschillende mesoklimaten, gevarieerde samenstelling van de bodem, belangrijk blauw druivenras: Cabernet Sauvignon
* Sonoma County: groot uitgestrekt gebied, verschillende bodemsoorten en mesoklimaten, belangrijke blauwe druivenrassen: Zinfandel, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, belangrijke witte druivenrassen: Sauvignon blanc, Riesling, Gewurztraminer, Chardonnay.

Central en South Coast Area

* Central Coast Area: koude lucht vanuit zee, 3 deelgebieden (ten zuiden en oosten van San Francisco, rond Monterey, ten noorden van Santa Barbara), belangrijke blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Pinot noir, belangrijke witte druivenrassen: Sauvignon blanc, Semillon, Chardonnay
* Central Valley en Sierra Foothills: beschermd tussen twee bergketens, stabiel klimaat: warm met weinig verstoringen, productie van bulkwijnen
* South Coast Area: warm gebied, blauwe druiven: Syrah, Sangiovese, Merlot, wit druivenras: Viognier

Washington en Oregon: ligging ten noorden van Californië, de Columbiarivier vormt de grens tussen Oregon en

Washington, het klimaat is koeler dan in Californië.

* Washington: wijngaarden liggen in het onherbergzame binnenland, op circa 46˚ noorderbreedte, continentaal klimaat, gevarieerde bodem, irrigatie is noodzakelijk, witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, belangrijkste AVA’s: Yakima Valley en Walla Walla Valley
* Oregon: wijngaarden liggen langs de Columbiarivier, binnen het gebied duidelijke temperatuurverschillen, witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc en Sauvignon gris, blauwe druivenrassen: Pinot noir, Cabernet Sauvigon, Merlot, Syrah.

**Canada**

Het zuidelijke deel van Canada ligt onder de 50e breedtegraad, het grootste deel van de wijngaarden ligt rond de grote meren, ‘Cool climate’-zone, eigen specialiteit is de ‘icewine’.

Wijnwetgeving

Productie en verkoop van alcohol staan onder staatstoezicht.

Vintners QualityAlliance (VQA): wijnen moeten voor 100% bestaan uit druiven die in Canada verbouwd zijn, twee categorieën:

* Provincial Designation: druiven moeten voor 100% uit British Columbia of Ontario komen, druiven moeten bij de oogst een minimaal zoetgehalte hebben
* Viticultural Areas: de druiven moeten uit de vermelde provincie komen, minimaal 85% van de druiven met uit het vermelde gebied komen, als de wijngaard vermeld is moet 100% van de druiven daarvan afkomstig zijn

‘Estate bottled’: druiven komen van de genoemde wijngaard en worden

daar gevinificeerd en gebotteld

‘Late harvest wines’ en ‘icewine’: moeten aan strengere eisen voldoen.

* Ontario (Niagara Peninsula, Lake Erie, Pelee Island): belangrijkste wijnbouwprovincie van Canada, belangrijke invloed van grote meren: Lake Erie en Lake Ontario, veel aanplant van inheemse druivenrassen
* British Columbia (Okanagan Valley, Similkameen Valleys, Fraser Valley, Vancouver Island): meest westelijk gelegen provincie van Canada, Okanagan Valley en Similkamen Valley hebben hete droge zomers, veel aanplant van internationale druivenrassen
* Nova Scotia: dit is een schiereiland aan de oostkust van Canada, vooral veel aanplant van inheemse

druivenrassen

* Quebec: Franstalige provincie, aanplant van inheemse en internationale druivenrassen

**Hoofdstuk 24: Midden en Zuid-Amerika**

Chili en Argentinië zijn de belangrijkste wijnlanden van Zuid-Amerika.

Veel wijngaarden liggen hoog in de bergen.

Argentinië is de vierde wijnproducent van de wereld.

Andere wijnproducerende landen: Uruguay, Brazilië, Bolivia, Peru, Mexico

**Chili**

Chili ligt langs de westkust van Zuid-Amerika, in het oosten ligt het Andesgebergte, in het westen de Grote Oceaan, de wijngaarden liggen tussen de 27e en 39e graad zuiderbreedte, de noordelijkste en zuidelijkste wijngaard liggen 1400 km uit elkaar, et centrale gebied is ideaal voor wijnbouw, groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur, door de natuurlijke grenzen geen last van de phylloxera, veel aanplant van Franse druivenrassen, de wijnen zijn fruitig, hebben geen harde tannines, veel concentraat en vaak een hoog alcoholgehalte.

Wijnwetgeving

Etiketvermelding van kwaliteitswijnen:

* naam van de regio, subregio of district, 75% regel
* naam van de producent
* oogstjaar, 75% regel
* alcoholpercentage
* bij een monocépage moet de naam van het druivenras vermeld worden, cépagewijn: minimaal 75%, blends: maximaal 3 druivenrassen
* ‘Wine of Chili’: wijnen gemaakt van druiven uit verschillende regio’s

Noordelijk Chili

* Coquimbo

• Elquí Valley: ligging: dicht bij de evenaar

• Limarí Valley: warm en droog

• Choapa Valley: wijngaarden op grote hoogte

* Aconcagua

• Aconcagua Valley: rond de havenstad Valparaíso

• Casablanca Valley: relatief koel gebied

• San Antonio Valley: meer witte dan blauwe druivenrassen

Centrale gedeelte

* Central Valley

• Maipo Valley: oudste wijngebied, ligging rond Santiago, geur van de wijnen: munt en eucalyptus, grootste wijngebied

• Rapel Valley: de twee districten hebben verschillende mesoklimaten en bodemsoorten

• Curicó Valley: rijke vruchtbare bodem met veel klei

• Maule Valley: traditioneel ras: Paísdruiven

Zuidelijk Chili

* Zuidelijke regio

• Itata: koeler gebied

• Bío Bío: aanplant van aromatische rassen

• Malleco

**Argentinie**

Het land is breder dan Chili, duidelijke klimaatverschillen, de Andes vormt de westgrens, in het oosten ligt de

Atlantische Oceaan, wijngebieden in het centrale deel zijn droger en warmer dan in Chili, Argentinië is de vierde wijnproducent van de wereld

Specifieke druivenrassen: blauw: Malbec, wit: Torrontés

Argentinië

* Salta: wijngaarden van Cafayate liggen op 1600-2000 meter, overdag veel zon, koele nachten
* Catamarca: blauwe rassen: Syrah, Malbec en Cabernet Sauvignon
* La Rioja: groot verschil in dag- en nachttemperatuur, bodem: zand en alluviale grond
* San Juan: bodem: zanderig met klei, warmer en droger dan Mendoza
* Mendoza: belangrijkste wijnbouwgebied, 9 verschillende wijnregio’s, Uco Valley is het hoogste gebied van Mendoza
* Neuquén: koele wijnregio, snelst groeiende wijngebied van Argentinië
* Río Negro: koele wijnregio.

**Hoofdstuk 25: Australie en Nieuw-Zeeland**

**Australie**

De druiventeelt en wijnbereiding zijn sterk gescheiden, het verbouwen van druiven en het maken van wijn wordt

gezien als een technologisch proces, enkele grote bedrijven leveren circa 80% van de totale

Australische wijnproductie, zonder goed waterbeheer zou wijnbouw onmogelijk zijn.

Belangrijkste witte druivenrassen: Chardonnay, Sauvignon blanc, Rhine Riesling, Semillon.

Belangrijkste blauwe druivenrassen: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir.

Wijnwetgeving

LIP-systeem, garantie dat alle vermeldingen op het etiket kloppen:

* Land van oorsprong
* Naam van het druivenras, 85% regeling
* Gebied van herkomst, 85% regeling
* Producent/bottelaar
* Inhoud van de fles
* Jaargang, 85% regeling
* Alcoholgehalte
* Contains sulfites

Herkomstgebieden:

• Produce of Australia: meest algemene aanduiding

• South Eastern Australia: New South Wales, Victoria, Queensland, Tasmania, delen van South Australia

• State: de staat waar de wijn vandaan komt

• Zone: vrij grote gebieden binnen een staat, elke zone is verdeeld in wijngebieden

• Region: onderdelen van een zone

• Subregion:kleinere gebieden, vergelijkbaar met Franse dorpsappellations

New South Wales

* Een van de heetste en vochtigste gebieden.
* Belangrijkste regio: Hunter Valley, witte druivenrassen: Chardonnay, Semillon, blauwe druivenrassen: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot noir.
* Andere kwaliteitsregio’s: Cowra (wit druivenras: Chardonnay), Mudgee, Orange

Queensland

* Subtropisch klimaat.
* Witte druivenrassen: Chardonnay, Semillon
* Blauwe druivenrassen: Shiraz, Cabernet Sauvignon

Victoria

* veel variatie in wijntypen.
* belangrijkste wijnregio’s: Yarra Valley (verschillende terroirs), Glenrowan, Rutherglen

South Australia

Belangrijkste wijnstaat, gevarieerde bodem, veel verschillende mesoklimaten.

* Riverland
* Clare Valley: wit druivenras: Riesling, blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvigon, Shiraz
* Eden Valley: wit druivenras: Riesling
* Barossa Valley: witte druivenrassen: Riesling, Semillon, Chardonnay, blauwe druivenrassen: Shiraz, Cabernet Sauvigon, Grenache
* Adelaide Hills: witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, Semillon, Sauvignon blanc, blauw druivenras: Pinot noir
* McLaren Vale: witte druivenrassen: Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Viognier, Marsanne, blauwe druivenrassen: Shiraz, Cabernet Sauvigon, Grenache, Merlot
* Langhorne Creek: wit druivenras: Chardonnay, blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvigon, Shiraz, Malbec, Merlot
* Coonawarra: witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvigon, Shiraz, Merlot, Pinot noir
* Padthaway: witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc

Western Australia

* Margaret River: witte druivenrassen: Chardonnay, Semillon, Riesling, Sauvignon blanc, blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot noir
* Lower Great Southern: wit druivenras: Riesling, blauw druivenras: Cabernet Sauvignon
* Swan Valley: witte druivenrassen: Chenin blanc, Verdelho, Semillon

Tasmania: witte druivenrassen: Chardonnay, Riesling, blauwe druivenrassen: Pinot noir, Cabernet Sauvignon

**Nieuw-Zeeland**

Nieuw-Zeeland bestaat uit twee grote eilanden, ligging tussen de 35˚ en 46˚ zuiderbreedte, Nieuw-Zeeland is 1600 km lang en heeft daardoor grote klimaat- en terroirverschillen, de wijnboeren besteden veel aandacht aan bladmanagement

Belangrijke witte druivenrassen: Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling.

Belangrijke blauwe druivenrassen: Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Noordereiland

* Auckland: witte rassen: Sauvigon blanc, Semillon, Chardonnay, blauwe rassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, subregio’s: Henderson, Kumeu, Huapai, Matakana, Clevedon
* Waikato en Bay of Plenty: witte rassen: Chardonnay, Sauvignon blanc, blauwe rassen: Cabernet Sauvignon
* Gisborne: wit ras: Chardonnay
* Hawke’s Bay: veel verschillende wijntypen, wit ras: Chardonnay, blauwe rassen: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Pinot noir
* Wellington: Wairapapa, Martinborough, blauw ras: Pinot noir

Zuidereiland

* Marlborough: witte rassen: Sauvigon blanc, Chardonnay, Riesling, blauw ras: Pinot noir
* Nelson
* Canterbury/Waipara: witte rassen: Chardonnay, Sauvigon blanc, Riesling, blauw ras: Pinot noir
* Waitaki Valley
* Central Ortego: hoogst gelegen wijngebied van Nieuw-Zeeland, landklimaat, bodem bevat mica en mineralen, subregio’s: Bannockburn, Bendigo, Gibbston, Wanaka, The Alexandra Basin, The Cromwell Basin, blauw ras: Pinot noir.

**Hoofdstuk 26: Zuid-Afrika**

Zuid-Afrika ligt rond de 34e breedtegraad zuiderbreedte, het klimaat is koeler dan veel andere Afrikaanse landen, samenkomen van twee oceanen, koude golfstroom vanaf de Zuidpool, e wijnbouw heeft zich snel ontwikkeld na afschaffing van de apartheid, de meeste wijndistricten liggen in de kuststreek in het ZW, het seizoen loopt tegengesteld met Europa, oogstperiode: februari-maart.

Druivenrassen en wijnen

* Witte druivenrassen: Steen (Chenin blanc), Colombard, Sauvignon blanc, Chardonnay, Sultana
* Blauwe druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinotage (Pinot noir x Cinsault), Merlot, Ruby Cabernet (Cabernet Sauvignon x Carignan)
* Het aandeel blauwe druiven neemt toe.
* Wijnen komen op de markt als: ‘cultivar’ (monocépage) of assemblage

Wine of origin

* Region: een combinatie van districten of delen van districten
* District: een afgebakend herkomstgebied, 16 districten
* Ward: onderdeel van een district, wijnen hebben een kenmerkend eigen karakter
* Estate: kleinste categorie van een WO, één boerderij, alleen de druiven van genoemd estate mogen voor de wijn gebruikt worden

Wijnetiket

* Naam van het gebied: estate, ward, district of region
* Druivenrassen
* Worden ‘estate’, ‘vineyard’, ‘origin’ of ‘vintage’
* Term ‘Wine of Origin’
* Land van oorsprong
* Naam en adres van de producent of bottelaar
* Alcoholpercentage
* Inhoud
* Garantiezegel

Coastal Region: liggen rond Kaapstad en Kaap de Goede Hoop, de Atlantische winden zorgen voor verkoeling.

Districten:

* Cape Point: schiereiland ten zuiden van Kaapstad
* Tygerberg: bekende ward: Durbanville
* Darling: hoge kwaliteit Sauvignon-blancwijnen
* Stellenbosch: centrum Zuid-Afrikaanse wijnbouw, blauwe druiven: Cabernet sauvignon, Merlot, Shiraz, witte druiven: Sauvignon blanc, Chenin blanc
* Paarl: mediterraan klimaat, verschillende bodemsoorten
* Tulbagh: veel verschillende mesoklimaten
* Swartland: donkere vruchtbare aarde
* Franschhoek: vestiging van de KWV
* Wellington
* Zelfstandige ward: Constantia, Estate: Groot Constantia, Estate: Klein Constantia.

Cape South Coast, liggen ten zuidoosten van Kaapstad, de verkoeling vanuit zee heeft een goede invloed

op de kwaliteit.

Districten:

* Cape Agulhas: meest zuidelijke puntje van het Afrikaans continent, vooral voor ‘cool climate’-rassen
* Elgin: ‘Cool climate’-rassen
* Overberg: witte druivenras: Sauvignon blanc en Chardonnay, blauwe druivenras: Pinot noir
* Plettenberg Bay: ligt helemaal in het oosten van het gebied
* Swellendam
* Walker Bay: witte druivenras: Sauvignon blanc en Chardonnay, blauwe druivenras: Pinot noir.

Breede River Valley Region: wijngebieden liggen in het stroomgebied van de Breede rivier, warm gebied, wijngaarden worden geïrrigeerd, vinificatie met behulp van moderne technieken

Districten:

* Robertson: de bodem bevat veel leem, groot verschil tussen dag- en nachttemperatuur, wit druivenras: Chardonnay, blauw druivenras: Shiraz
* Worchester: ligt ten oosten van Paarl, het district wordt aan drie kanten door bergen omringd, grote verschillen in de samenstelling van de bodem en de mesoklimaten, grootste producent van brandy
* Breedekloof

Klein Karoo Region en Olifants River Region

* Klein Karroo region: langgerekte streek van oost naar west, kleinste regio van Zuid-Afrika, extreem klimaat met warme zomers en weinig regen, bekend om de versterkte wijnen, veel aanplant van Chenin blanc

Districten: Calitzdorp, Langeberg-Garcia

* Olifants River Region: ligt boven Swartland, kleine regio, bodemsamenstelling varieert van zanderige grond tot rode, kleihoudende leem, zomers zijn relatief warm, er valt weinig regen, er worden moderne vinificatietechnieken toegepast, de wijnen hebben een goede prijs-kwaliteitverhouding

Districten: Citrusdal Mountain, Citrusdal Valley, Lutzville Valley

