

# WijnWijs

De carrière van een druif



PRODUCTSCHAP WIJN

INHOUD

WAT IS WIJN?

HOE WORDT WIJN GEMAAKT?

WIJNGEBIEDEN

SMAKEN VERSCHILLEN

DE WIJNBOER

DE WIJNHANDELAAR

ZELF WIJN MAKEN OF WIJNHANDELAAR WORDEN

WIJNWETGEVING

WIJN SERVEREN

FLESSEN EN KURKEN

WIJN BEWAREN

WIJN EN GEZONDHEID

PRODUCTSCHAP WIJN/WIJNINFORMATIECENTRUM

## WIJNWIJS

### De carrière van een druif

- Komt er wijn uit een druif?
- Zou je zelf later wijnboer of wijnhandelaar willen worden?
- Wat is een vette wijn?
- Groeien kurken aan bomen?
- Wat is een oenoloog?
- Hoe maak je wijnazijn?
- Wat zijn de nachtmerries van een wijnboer?
- Kun je witte wijn maken van blauwe druiven?
- Waarom ruikt sommige wijn naar kattenpis?
- Hoe komt wijn in Nederlandse winkels terecht?
- Kun je in Nederland wijnkunde studeren?
- Wie adopteert er nou wijnstokken?
- Waarom slurpen wijndrinkers zo?

De antwoorden kun je terugvinden in dit boekje. Het is bedoeld voor iedereen die meer over wijn wil weten en misschien later zelf wel in de wijnbranche zou willen werken. Her en der vind je opdrachten om uit te voeren. Zo leer je al doende hoe wijn gemaakt wordt. En hoe een simpele druif zo'n bliksemcarrière kan maken.

## WAT IS WIJN?

Wijn is gegist druivensap. Dat klinkt alsof het gewoon een kwestie is van druiven plukken, persen, tijdje laten gisten en in flessen stoppen. Hemel, als het zo eenvoudig was, dan waren er niet hele bibliotheken volgeschreven over wijn. Het moet dus haast wel méér zijn dan alleen een gewoon **landbouwproduct**.

Klopt, want daarnaast is het ook een **cultuurproduct**. Het hoort bij onze cultuur. Dat is bijvoorbeeld goed te zien aan de grote hoeveelheid spreekwoorden waar wijn in voorkomt. Al in de bijbel lezen we over wijn. En de wijnbouw verspreidde zich met het christendom: elk klooster had een eigen wijngaard om miswijnen te maken. Ook de Joden schenken wijn bij hun ceremonies. Voor hen is wijn een symbool van vreugde. Alleen moslims drinken geen wijn. Dat mag niet van hun geloof, omdat alcohol voor hen verboden is. Toch wordt er in Islamitische landen – als Marokko, Turkije en Syrië – wél wijn gemaakt. Dat is niet zo vreemd, want wijn is ook een **handelsproduct**.

Waarom wijn zo'n populair handelsproduct is? Dat komt omdat het vóór alles een **genotsproduct** is. Dat wil zeggen dat het een drank is waar heel wat volwassen mensen over de hele wereld ontzettend van kunnen genieten. Sommigen weten echt álles over wijn en hebben er zelfs hun hobby van gemaakt. In dit boekje proberen we jou een beetje wegwijs te maken in de wereld van de wijn. Want wie de voordelen kent, maar ook op de hoogte is van de nadelen, die mag zich met recht een wijnkenner noemen.

Noem nog   
**3 landbouwproducten,**

- 3 cultuurproducten,
- 3 handelsproducten en
- 3 genotsproducten.



## HOE WORDT WIJN GEMAAKT?

Wijn is dus gegist druivensap. Dat is gemakkelijker gezegd dan gedaan, want er is veel kennis en ervaring nodig om goede wijn te maken. De basis van wijnmaken is overal gelijk, maar daarbovenop zijn wel duizend-en-een manieren om mee te variëren. Iedere wijnproducent doet het op zijn eigen manier. Vandaar die ongelooflijke hoeveelheid verschillende wijnen.

Vruchtenwijn is gemaakt van andere vruchten dan druiven: rabarber, aardbeien, kersen, peren, perzik. In de Franse provincies Normandië en Bretagne maken ze wijn van appels, cider heet die.

Gearomatiseerde wijnen zijn wijnen waaraan smaken zijn toegevoegd: Bijvoorbeeld vermouth, sangria, glühwein, bisschopswijn.

### Fanatiek gedoe

Het verhaal begint als de druiven geplukt en gekneusd zijn en het sap (of most) naar de gistkuip toegaat. Want zonder gisting heeft de wijnboer alleen maar druivensap. Pas als hij het druivensap laat gisten, krijgt hij wijn.

Gisten is een ingewikkeld chemisch proces, dat begint zodra de gekneusde druiven in de gistkuip in aanraking komen met gistcellen.

Ze zijn namelijk verzot op de suikers die in de druiven zitten. Omdat de gistcellen maar klein zijn, hebben ze niet de kracht om zich zelfstandig door de dikke druivenschillen heen te vechten. Pas als de druiven worden gekneusd, kunnen de gistcellen zich op de suikers

storten. En dan gebeurt er iets raadselachtigs: als de gistcellen de suikers opeten, zetten ze die om in alcohol.

Dat gaat niet ongemerkt. Het gistingsproces is nogal een fanatiek gedoe: alles sist en spettert en bruist en borrelt in de gistkuip. Want bij dat omzetten komt warmte en een boel koolzuurgas vrij. De gistcellen blijven maar eten, dat betekent dat ze dus ook steeds meer suikers omzetten in alcohol. Net zolang tot de suikers in de druif op zijn. Dan is het gistproces ten einde. Het gistproces kan ook stoppen omdat het alcoholpercentage is opgelopen tot ongeveer 16%. Dat kunnen de gistcellen niet overleven. Er kan dan restzoet overblijven: dat zijn suikers waar de gistcellen niet meer aan toegekomen zijn. In de ene druif zit wat meer suiker dan in de andere. En hoe meer restzoet er overblijft, hoe zoeter de wijn.

### Rusten en rijpen

Als het gistproces klaar is, keert eindelijk de rust weer terug in de gistkuip. De wijnboer pompt dan zijn jonge wijn in een vat of een tank, om rustig wat bij te komen van al die heisa in de gistkuip. Rijpen, noemen we dat. In die rijpingsperiode komen wijnen langzaam 'in balans'. Dat betekent dat alle verschillende smaken en geuren die in de wijn zitten de kans krijgen om aan elkaar te wennen en één geheel te vormen.

Eenvoudige rode wijnen en de meeste witte wijnen rijpen een paar maanden in een stalen of betonnen tank. Maar de kwaliteitswijnen rijpen in eikenhouten vaten/fusten. Rode soms wel 12 maanden. Ondertussen zuigen de jonge wijnen smaakstoffen op uit het eikenhout, dat geeft ze een vleugje vanille. Die smaak is heel herkenbaar. Een wijnliefhebber proeft direct dat de wijn op hout heeft gelegen. Als de wijn na verloop van tijd goed gerijpt is, wordt hij gefilterd om zoveel mogelijk achtergebleven dode gistcellen en resten van de pitten, stelen en schillen te verwijderen. Daarna kan hij brandschoon de fles in. Dat noemen we bottelen. Witte wijn wordt ongeveer tien maanden na de oogst gebotteld, rode kwaliteitswijnen soms pas na drie jaar. En zelfs dan zijn ze nog niet rijp. In de fles ontwikkelen ze zich rustig verder. Rode wijnen met veel tannine zijn echt bedoeld om lang te bewaren. Tannine (of looizuur) zit in de pitjes, de steeltjes en druivenschillen, maar ook in de eikenhouten vaten. Je proeft het heel duidelijk; het smaakt droog, stroef en bitter. Na een paar jaar verdwijnt die tanninesmaak geleidelijk.

Zoek de vertaling op van wijn, druif, wijngaard, wijnmaker, fles wat dit is in het Engels, Frans, Spaans en Italiaans. Achterin dit boekje kun je de gevonden vertalingen invullen.



## Rood, Wit, Rosé

Er bestaan witte druiven en blauwe druiven. Tamelijk verwarrend, want de witte druiven zijn eerder groenig en de blauwe druiven zijn eerder donkerrood. Een kleur die we niet voor niks wijnrood noemen. Het vruchtvlees van alle druiven – wit en blauw – is kleurloos. De kleur zit dus alleen in de schil van de blauwe druiven. Rode wijn is gemaakt van blauwe druiven, waarvan de wijnboer de schillen mee laat gisten. Daardoor komt de donkerrode kleurstof uit de schil in de wijn. Rode wijn kan nooit gemaakt worden van witte druiven.

Witte wijn wordt gemaakt van witte druiven, maar kan vreemd genoeg ook gemaakt worden van blauwe druiven. De wijnboer perst dan zijn blauwe druiven onmiddellijk na het plukken en zorgt er voor dat alleen het kleurloze vruchtvlees – en absoluut geen schillen – in de gistkuip terecht komt. Zo kan er dus geen kleurstof uit de donkere schil meegisten.

Witte wijn van witte druiven heet blanc de blancs (wit van witte).

Dan heb je ook nog rosé, die zit qua kleur tussen rode en witte wijn in. Veel mensen denken dat rosé een mix is van witte en rode wijn. Maar dat klopt niet. Om rosé te krijgen, gebruikt de boer blauwe druiven en laat de schillen maar een paar uurtjes meegisten. Zo geven ze maar een klein beetje kleurstof af.

## Port, Sherry en Champagne

Port en sherry zijn versterkte wijnen. Dat betekent dat er meer alcohol in zit dan in gewone wijn. Dat heeft de wijnboer expres gedaan, door wat extra alcohol aan de wijn toe te voegen.

Daarnaast bestaan er nog mousserende wijnen. Die noemen we ook wel bubbeltjeswijn. Je hebt vast wel eens van Champagne gehoord; dat is daar het bekendste voorbeeld van. De wijnboer laat dan zijn wijnen voor een tweede keer gisten, maar dan in de fles. Dat doet hij door wat gist en suiker toe te voegen aan zijn volle flessen en sluit ze stevig af met een kroonkurk.

Onmiddellijk beginnen de gistcellen weer van de suiker te snoepen. Die zetten ze om in alcohol en daarbij komt dus weer een heleboel koolzuur vrij. Maar omdat de flessen stevig dicht zitten, kan het koolzuur niet ontsnappen en kan dus niet veel anders doen dan zich keurig te vermengen met de wijn.

Deze methode wordt overal ter wereld toegepast, maar alleen de wijnboeren uit de Franse Champagne-streek mogen die wijn Champagne noemen.

Alle mousserende wijnen die buiten de Champagne-streek worden gemaakt hebben namen als Crémant (in de rest van Frankrijk), Sekt (Duitsland), Spumante (Italië), Cava (Spanje), Vonkelwijn (Zuid-Afrika) en Sparkling wine (in de nieuwe wereld).

## Druiven

Wijndruiven zien er heel anders uit dan tafeldruiven. Tafeldruiven zijn groot en moeten het vooral van hun glanzende uiterlijk hebben. Dat verkoopt nou eenmaal beter. Wijndruiven zijn wat klein en gedrongen. Maar ze zijn perfect om wijn van te maken en dat kan je van een tafeldruif niet zeggen.

Er bestaan ontzettend veel verschillende soorten wijndruiven, die allemaal hun eigen smaak, kleur en gebruiksaanwijzing hebben. En iedere druivensoort moet weer anders onderhouden worden en elke druif heeft een eigen voorkeur voor bodem of klimaat. De druivensoorten die geschikt zijn voor de Nederlandse wijnbouw zouden maar verpieteren in de hete Spaanse binnenlanden. Over het algemeen groeien alle wijndruiven het best tussen de 40 en 50 graden noorderbreedte en tussen de 30 en 45 graden zuiderbreedte. Dat noemen we de gematigde klimaatzones: dat zijn gebieden waar de temperatuur tamelijk constant is en waar de zon regelmatig schijnt. Druiven hebben een bepaalde hoeveelheid zon nodig om goed te kunnen groeien. Sommige druivensoorten kunnen trouwens met iets minder zon toe en die doen het uitstekend in wat koelere landen als Nederland of Duitsland. Vooral witte.

Men zegt wel eens dat de beste druiven groeien op de armste grond. Dat komt omdat de wortels dan min of meer gedwongen worden om heel diep in de grond op zoek te gaan



Cépagewijnen  
Nogal wat wijnen zijn cépagewijnen. Dat zijn wijnen die van één druivensoort zijn gemaakt. Maar er zijn ook wijnen die gemaakt zijn door verschillende druivenrassen met elkaar te vermengen. Soms wel meer dan 10. Dat heet assemblage en heeft als voordeel dat de goede eigenschappen van de verschillende druiven elkaar versterken. De ene soort heeft bijvoorbeeld een dieprode kleur, de andere een typische smaak en weer een andere bevat veel suiker.



Er bestaan ongelooflijk veel verschillende druivensoorten. Hieronder een aantal van de allerbekendste:

blauw	wit
Cabernet Franc	Chardonnay
Cabernet Sauvignon	Chenin Blanc
Gamay	Gewürztraminer
Grenache	Merlot
Merlot	Muscat
Pinot Noir	Pinot Blanc
Syrah	Riesling
Tempranillo	Sauvignon Blanc
	Sémillon
Kun je er meer vinden?	Kun je er meer vinden?

Zie [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl), bij 'wetenswaardigheden over wijn'.



naar mineralen - soms wel tot dertig meter - om hun druiven te voeden. Een wijnstok heeft wel een paar jaar nodig om zijn wortels te ontwikkelen. Tijdens die groeiperiode zijn de miezerige druiven die eraan groeien nog niet geschikt om wijn van te maken. Pas wanneer de wortels eenmaal flink diep in de grond zijn uitgewaaid, levert de wijnstok druiven die sappig en smakelijk genoeg zijn om wijn van te maken. Een wijnstok kan wel honderd jaar oud worden.

Karakteristieke smaak  
Beroemde druivenrassen zijn bijvoorbeeld de Riesling, de Chardonnay, de Pinot Noir en de Cabernet Sauvignon. Die groeien niet alleen in Europa, maar ook aan de andere kant van de wereld. Het opvallende is dat druiven van één soort in het ene gebied totaal andere wijn oplevert dan in het andere gebied. Alle landen hebben wijn met een eigen karakteristieke smaak. Net zoals met olijfolie of kaas. Onze Goudse kaas smaakt echt duidelijk anders dan een Franse roquefort.

### Moderne snufjes

De techniek staat niet stil, ook niet in de wijnwereld. De meeste wijnboeren kunnen al niet meer zonder computers en ze hebben hun werkzaamheden in de kelder en de wijngaard steeds meer geautomatiseerd. Zulke nieuwe ontwikkelingen kunnen de kwaliteit van de wijn flink ten goede komen, maar vooral kunnen ze een wijnmaker een hoop tijd en werk besparen.

Neem bijvoorbeeld het plukken van de druiven. Daar zijn tegenwoordig machines voor, die in een ochtend kunnen doen waar mensenhanden vier volle dagen voor nodig hebben. De grootste

vernieuwing is misschien wel de computergestuurde temperatuurcontrole. Omdat tijdens de gisting – naast koolzuur – ook veel warmte vrijkomt, is het van belang dat de temperatuur nauwkeurig gecontroleerd en constant bijgestuurd wordt. Gistcellen gaan namelijk dood als het warmer wordt dan 35 graden. Vroeger was dat een enorm gehannes met thermometers.

Werd de temperatuur te hoog, dan gooiden de wijnboeren emmers ijskoud water tegen het vat of ze legden er grote ijsblokken omheen. Tegenwoordig regelt de computer dat. Die checkt 24 uur per dag of de gistende wijn niet te warm wordt. En gebeurt dat wel, dan stuurt de computer ijskoud water rond via dunne buisje, die in de wanden van het vat zijn aangebracht. Inmiddels zijn er wijnhuizen die haast op fabrieken lijken. Ze hebben veel geld geïnvesteerd in supersonische apparatuur en de nieuwste machines. Alles gaat computergestuurd: persen, gisten, koelen, bottelen. Dat gaat de meeste wijnboeren toch net iets te ver. Zij zoeken een middenweg. Want ze schuwen de moderne techniek niet, maar toch willen ze nog wel iets van de oude tradities bewaren. Sommige – vaak biologische – wijnboeren gaan nog een stapje verder. Zij maken hun wijnen zoveel mogelijk volgens het traditionele proces, zoals vroeger. Dat betekent dat alles wat langzamer gaat. Ze volgen het ritme van de natuur en laten hun wijnen kalm in hun eigen tempo tot rijping komen.

### Een 'Echte'

Je zou vreemd staan te kijken als je een dure iPod kocht, die bij nader inzien niet door Apple gemaakt was, maar door een of andere knutselaar ergens in Brabant. Als je een iPod koopt wil je dat het een échte is. Zoals iemand die een dure fles Champagne koopt ook zeker wil weten dat het een echte is. In dat verband zul je vaak de term 'herkomstbenaming'

### Ontleed een druif!

Pak een blauwe en een witte druif. Pel beide druiven. Welke kleur heeft het vruchtvlees? Plet ze dan op een papieren servet. Welke kleur sap komt eruit?



tegenkomen. Die herkomstbenaming geeft aan waar de wijn vandaan komt. Dat kan een land zijn, een streek, een gebied, een dorp of een wijngaard. Zelfs een château of – zoals in het voorbeeld van Apple – een fabriek. De overheid controleert de herkomstbenaming en gaat na

of de wijnboeren voldoen aan de vastgestelde regels en afspraken. Bijvoorbeeld over de manier van verbouwen en wijnmaken, de gebruikte druivensoort of het minimale alcoholgehalte. Dit systeem van herkomstbenaming is een handelsafpraak die geldt in de hele Europese wijnbouw. Niet alleen voor wijn trouwens, maar ook voor kaas, ham, olijfolie en bier. Ook de wijnlanden buiten Europa gebruiken steeds vaker een systeem van herkomstbenaming.

### Goed of slecht?

De herkomstbenaming zegt trouwens niet alles over de kwaliteit van een wijn. Daarom zijn alle wijnen in Europa in kwaliteitsgroepen verdeeld. Iedere wijnproducent is verplicht om op het etiket te zetten tot welke groep zijn wijn behoort. We noemen ze even in het Frans, maar uiteraard gebruikt ieder land daarvoor zijn eigen taal.

1. De eenvoudigste kwaliteit is de **vin de table** - of tafelwijn - die vaak 'een lekker slobberwintje' wordt genoemd.
2. Daarboven komt de **vin de pays**, of landwijn. Op het etiket staat uit welk land de wijn afkomstig is en uit welk gebied.
3. De beste kwaliteit is de '**Appellation d'Origine Contrôlée**', meestal afgekort tot A.O.C. Op de plaats waar het woordje 'Origine' staat, wordt de plaats ingevuld waar de wijn vandaan komt. Bijvoorbeeld: Appellation Bordeaux Contrôlée.

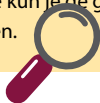


### Gestampte druiven

Wijn persen deed men vroeger met de hand. Of liever gezegd met de voet. Jonge mensen uit het dorp stonden tot aan hun navel in een enorme bak vol druiventrossen en zo stampten ze met hun blote voeten het sap uit de druiven. Als het donkere druiven waren, hielden ze daar dagenlang rode benen aan over. Het kon trouwens best nog riskant zijn, want het opstijgende koolzuur drukte de zuurstof weg, waardoor ze gemakkelijk flauw konden vallen. Op die manier zijn er wel eens mensen in de gistkuip verdronken. Tegenwoordig worden de druiven geperst met hydraulische en pneumatische machines.

Tafelwijn heet in Italië *Vino da Tavola*, in Spanje *Vino de la Tierra* en in Duitsland en Oostenrijk *Tafelwein*. Kun je ook de vertaling vinden van: **Landwijn** en '**Appellation d'Origine contrôlée**'?

De juiste antwoorden kun je vinden op [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl). Achterin dit boekje kun je de gevonden vertalingen invullen.



### Kunstgrepen

Over het algemeen werken de natuur en de wijnboer goed samen en weten ze gezamenlijk mooie wijnen te maken. Maar een enkele keer kan het wel eens nodig zijn om moeder natuur een handje te helpen of te corrigeren. Stel bijvoorbeeld dat een wijnboer nét in een gebied zit waar de zon een jaar maar matig geschenen heeft. Een ramp, want dan ontwikkelen de druiven bijna geen suikers. Dan zit de wijnboer rond oogsttijd met onrijpe en zure druiven opgescheept. Gegarandeerd dat zijn wijn ook niet lekker wordt. Hij zal dan wat suiker toevoegen aan de geperste druiven.

Chaptaliseren noemen we dat. Op die manier kan hij het alcoholgehalte van de wijn een beetje opkrikken. Het is wettelijk geregeld in welke gebieden dit is toegestaan.

Een andere ingreep bij de wijnbereiding is het gebruik van zwavel, of sulfiet. Dat zit in bijna alle wijnen. Het is een conserveringsmiddel dat er voor zorgt dat wijn langer houdbaar blijft en voorkomt dat wijn oxideert of verder gist. In de vrije natuur bestaan veel verschillende soorten gistcellen. Dat zijn micro-organismen, die niet met het blote oog te zien zijn. Ze leven in de vrije natuur; in de wijngaard, in de wijnkelder en op de schil van de druiven. Als de druiven gekneusd worden zullen die gistcellen spontaan aan het werk gaan. Maar hun gedrag is nogal onvoorspelbaar. Ze doen gewoon maar wat. Om het proces een beetje te kunnen sturen en controleren kiezen de meeste wijnboeren daarom voor gecultiveerde gistcellen. In de laboratoria van een Nederlands bedrijf, DSM Gist, worden gistcellen gemaakt die wél doen wat de wijnboer wil.

Rijpen in eikenhouten vaten geeft wel de mooiste wijnen, maar het is ook vrij duur. Niet alleen omdat het hout een flinke hoeveelheid wijn absorbeert (zoals een spons water opslorpt), maar ook omdat de prijs van zo'n vat niet misselijk is: soms wel



Herkomstbenaming in alle talen ledere taal heeft een eigen woord voor de herkomstbenaming. Omdat het een veelgebruikte term is noemen we de belangrijkste:

- Frans : Appellation d'origine Contrôlée (AOC)
- Spaans : Denominación de Origen (DO)
- Duits : Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
- Italiaans : Denominazione di Origine Controllata (DOC)





700 euro. Om die kosten te omzeilen, maar toch een houtige vanillesmaak aan de wijn te geven, doet de wijnboer zijn wijn in plastic of stalen vaten en voegt daar hout aan toe. Soms in de vorm van bescheiden snippers, maar soms hele blokken en balken.

### Foutje, bedankt

Het kan voorkomen dat een wijn niet honderd procent gaaf is. Dat kan altijd gebeuren, want het is en blijft een natuurproduct. De meest gehoorde klacht is dat een wijn 'kurk' heeft. Dan ruikt en smaakt hij naar beschimmelde kranten. Zo'n fles kun je zonder problemen weigeren in een restaurant, of terugbrengen

naar de winkel. Overigens is kurksmaak niemands schuld. Het kan gewoon gebeuren, een kans van ongeveer 1 op de 50 flessen. Het overkomt de beste wijnmakers, de beste handelaren en de beste restaurants. Het enige dat helpt is een nieuwe fles opentrekken. Wijn kan ook 'om' zijn (of 'over de top'). De kleur wordt dan bruinig en de geur kan zurig worden. Kenners noemen dat oxidatie. In de meeste gevallen komt het omdat de wijn te lang bewaard is. Of omdat de kurk teveel zuurstof heeft doorgelaten. Het kan gebeuren dat er vaste bestanddelen op de bodem van de fles liggen. Hoewel het er wat vreemd uitziet, hoef je er zeker niet mee terug naar de winkel. Sterker nog, het kan juist een goed teken zijn, omdat de wijn minder gefilterd is en daardoor meer smaak heeft. Die drab in de wijn heet drossem, ook wel bezinksel of depôt genoemd.

### De aarstvijand van de wijnstok

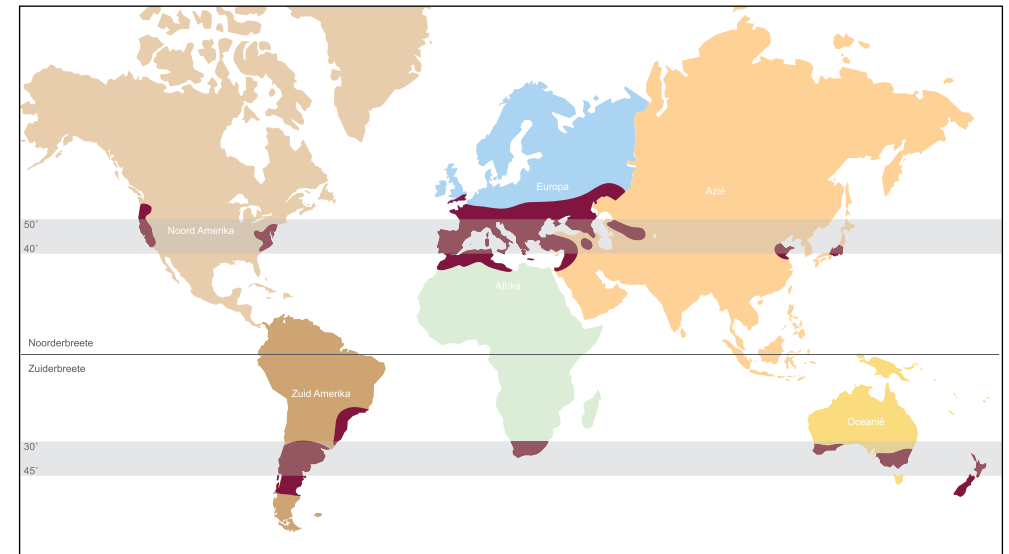
Ooit is de wijnbouw in Europa bijna verwoest geweest. Rond 1870 namelijk was er een phylloxera-epidemie. De phylloxera is een onooglijke luis, die de wortels van de wijnstokken opvrat, waardoor de wijnstokken afstierven.

Paniek natuurlijk! Niemand kon een goed werkend bestrijdingsmiddel vinden om die schadelijke druifluizen uit te roeien. Op een gegeven moment zag het er naar uit dat de wijnbouw voorgoed uit Europa zou verdwijnen. De ene na de andere wijngaard stierf uit. Totdat opeens iemand ontdekte dat de druifluis de wortels van de Amerikaanse wijnstokken niet lekker vond. Er was alleen één probleem: de druiven van de Amerikaanse wijnstokken leverden geen goede wijnen op. Dus waagden de wijnboeren een gok: ze beplantten hun wijngaarden opnieuw met Amerikaanse onderstokken en lieten daarop Europese stekjes enten. Zo werd de Europese wijnbouw nog op het nippertje gered

## WIJNGEBIEDEN

Europa – waar al meer dan 6000 jaar wijn wordt gemaakt – noemen we de oude wijnwereld. Maar ook ver buiten Europa wordt wijn gemaakt, dat noemen we de nieuwe wereld. Alle wijngaarden over de hele wereld liggen in de gematigde klimaatzones. Want om druiven te verbouwen is een mild klimaat nodig. Dat wil zeggen dat de zomers niet te heet mogen zijn en de winters niet te koud. De wijngelieden van de nieuwe wereld liggen in klimaatgebieden met een vrij constante temperatuur. Hierdoor zijn de druiven en dus de wijnen uit de nieuwe wereld minder wisselend van kwaliteit. Dat is hier in Europa anders. Door het wisselende klimaat hebben we hier goede en slechte wijnjaren. Delen van de oogst kunnen mislukken door een te hete zomer of door een heftige hagelstorm. Dat probleem kennen ze minder in de nieuwe wereld. Daardoor zijn de wijnbouwers in de nieuwe wereld serieuze concurrenten geworden van de wijnbouwers in Europa en hun wijnen worden steeds populairder. De kwaliteit van hun wijnen gaat met sprongen vooruit. Dat komt uiteraard door het gunstige klimaat, maar ook omdat ze Europese wijnstokken hebben geïmporteerd. Ook hun technisch kunnen staat op een hoog peil. Dat komt omdat ze de allerbeste Europese oenologen – wijndeskundigen – hebben uitgenodigd om advies te geven en hun kennis en ervaring over te dragen. Die wijnadvisers worden in de nieuwe wereld met gejuich binnengehaald, zoals ster spelers bij voetbal. Tegenwoordig gebeurt dat ook andersom. Wijnmakers uit de nieuwe wereld worden

Andere woorden voor wijnhuis  
Château (Frans); Domaine (Frans); Winery (Engels); Azienda agricola (Spaans); Bodega (Spaans); Weingut (Duits); Cantina (Italiaans)  
Kun je er meer vinden?





om hun kennis steeds vaker uitgenodigd in Europa. Opvallend in de nieuwe wijnwereld is dat de wijngaarden daar over het algemeen veel groter van omvang zijn dan hier bij ons. Dat geeft de wijnboeren in de nieuwe wereld meer mogelijkheden om in grote hoeveelheden te produceren. Daarbij komt dat er in de nieuwe wereld minder strenge wijnwetten zijn.

### Nederlandse wijnbouw

Bekende wijnlanden in Europa zijn Frankrijk, Italië, Spanje en Duitsland. Bij Nederland denk je niet direct aan wijn. Toch hebben we inmiddels een groeiend aantal veelbelovende wijnmakers in ons midden. Vanaf 1980 zijn in Nederland her en der wijngaarden aangeplant. Vooral in Zuid-Limburg en Gelderland, maar ook in Groningen, Flevoland, Zeeland. Zelfs in Amsterdam. Met vallen en opstaan hebben de Nederlandse wijnboeren het vak moeten leren. Maar door vaak in het buitenland de kunst af te kijken bij collegawijnboeren, hebben ze aardig wat kennis van de wijnbouw naar Nederland gehaald. En door het zorgvuldig uitkiezen en veredelen van wijndruiven die het in ons klimaat goed doen en niet zo heel veel zon nodig hebben, hebben ze kans gezien om prima wijnen te produceren. Sommigen winnen daar zelfs belangrijke internationale prijzen mee. Toch zal het nog wel een paar jaar duren voor we echt bij de toppers horen. Want de Nederlandse wijngaarden zijn nog tamelijk jong. En zoals je weet geeft een wijnstok pas na een jaar of twintig de beste druiven. Overigens is het beruchte broeikas-effect, waardoor de aarde langzaam opwarmt, in dit geval wél gunstig voor de Nederlandse wijnbouw. Heel langzaam wordt het hier warmer, zodat we heel langzaam een beetje de voordelen gaan krijgen van de nieuwe wereld.

### Smaken verschillen

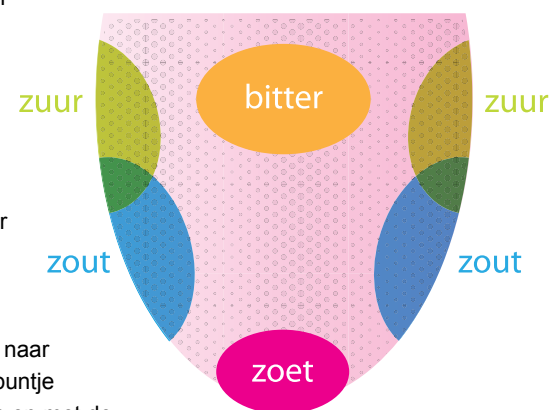
Wijnliefhebbers beslissen zelf wat ze lekker vinden. Daar zijn geen regels voor. Wijn is – net als klassieke muziek of kunst – iets wat je moet leren waarderen. In het begin lijken alle wijnen op elkaar, maar wie zich gaat verdiepen in al die verschillende soorten en smaken, zal op een gegeven moment heel duidelijk verschillen proeven en een eigen voorkeur ontwikkelen. En omdat smaken nu eenmaal verschillen, is het dus onmogelijk om te zeggen welke wijn lekker is en welke niet. Net zoals het onmogelijk is om te zeggen welke kaas het lekkerst is of welke chocola.

### Proeven en ruiken

De voorpret bij wijnproeven begint al met kijken en ruiken. Smaak wordt namelijk beïnvloed door je neus en je ogen. Ga maar na, als je een verstopte neus hebt, dan proef je meteen ook minder goed. En hoe iets eruit ziet is even belangrijk als hoe het smaakt en ruikt. Je moet toch niet denken aan een blauwe banaan of aan zwarte suiker?

Ogen en neus zijn dus heel belangrijk, maar het zintuig waar je uiteindelijk echt mee proeft is je tong. Op je tong zitten allemaal kleine spikkeltjes, die we de smaakpapillen noemen. Die sturen alles wat je proeft door naar je hersenen. Met de smaakpapillen op het puntje van je tong kun je alleen maar zoet proeven en met de smaakpapillen achter op je tong alleen maar bitter. Ook zout en zuur hebben hun eigen plek. Met je tong kun je dus alleen proeven of iets zoet, zout, zuur of bitter is. Of een combinatie daarvan. Net als alle andere voedingsmiddelen bestaat ook wijn uit de basissmaken zoet, zout, bitter en zuur. Daar moet dan wel een evenwicht tussen bestaan. Anders gaat de ene smaak overheersen en krijg je bijvoorbeeld een zure of een bittere wijn. Naast deze vier basissmaken zitten er nog honderden geuren in wijn verborgen. Fruitig is het populairst. Verder kan wijn ook ruiken naar bloemen, kruiden of zelfs naar het platteland. Het klinkt belachelijk, maar er zijn wijnen die naar kattenpis, mest of zelfs vuursteen horen te ruiken. Alle verschillende geuren bij elkaar die in een wijn zitten, noemen we

Geuren die in wijn kunnen voorkomen: Appel, ananas, abrikoos, banaan, bramen, kersen, bosvruchten, cranberry, citrus, vijgen, grapefruit, meloen, perzik, peer, pruimen, framboos, aardbei, kruidnagel, kastanje, olijven, lychees, noten, truffels, vanille, peper, paprika, asperges, lavendel, rozen, peperkoek, jam, benzine, vanille, laurierdrop, mango, cassis, gras, viooltjes, pepermunt, muntkruid, paddestoelen, aarde, boter, geroosterd brood, boterbabbelaars, zuurtjes, cederhout, tabak, wild, honing, vlees, ijzer, musk, eikenhout, brood, leer, caramel, amandelen, herfstbladeren, chocola, mokka, mest, kattenpis, vuursteen, apothekerskastje, petroleum, rook, koffie, rotte eieren, schimmel, motorolie, papier, stof, kurk, sulfiet, zweet, limonade, etc.





Smaakomschrijvingen uit het  
wijnvocabulaire

Vet, vlezig, complex, stroef, wrang, lomp,  
speels, soepel, sappig, krachtig, rank, iel,  
fragiel, elegant, eerlijk, glad, lieflijk, fluwelig,  
vol, vettig, rond.

Kijk voor meer smaakomschrijvingen op  
[www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl), bij proeftermen.

het 'bouquet'. Echt goede wijnproevers kunnen precies benoemen wat ze proeven. Daar is wel wat ervaring voor nodig, want als je een geur niet kent, kun je hem ook niet omschrijven. De meeste mensen kunnen na een slok wel zeggen of ze het een lekkere of een vieze wijn vinden, maar een geoefende wijnproever kan duidelijk zeggen wát hij proeft en wát hij ruikt. Daarbij kan hij putten uit een heel wijnvocabulaire (zie hiernaast).

### Wijnproeven

Je begrijpt nu wel dat wijnproeven niet iets is voor zomaar eventjes tussendoor. Een serieuze wijnproever neemt goed de tijd om alle kleuren, geuren en smaken tot zich door te laten dringen. Het eerste dat hij dan ook doet is het glas bij de steel vastpakken en het volle glas tegen het licht houden. Zo inspecteert hij de kleurdiepte van de wijn. Wijnen kunnen veel verschillende kleuren hebben. Van purperkleurig tot limonadeachtig. Ook witte wijnen kunnen nogal van kleur verschillen. Er zijn erbij die op vloeibare honing lijken, andere zijn bijna kleurloos. Dan walst en draait de wijnproever de wijn door zijn glas en steekt zijn neus diep in het glas. Zo probeert hij te ontdekken welke geuren hij zoal thuisbrengen. Dan

is het zover: de proever neemt een ferme slok en laat de wijn over zijn tong, langs zijn verhemelte en langs zijn tanden glijden. Daarbij maakt hij gorgel- en slurpgeluiden en smakkende bewegingen. Dat hoort er bij, want alleen zo kan hij alle smaken goed proeven.

Als hij dan uiteindelijk de wijn doorslikt, let hij op de afdronk. Dat is de smaak die achterblijft. Hoe langer die blijft hangen, hoe beter de wijn is. Regelmatig worden her en der in de wereld wijnproeverijen georganiseerd. Van hele kleintjes bij mensen thuis, tot hele grote in speciaal afgehuurde ruimtes. Daar komen handelaren en klanten bij elkaar om te kopen en te verkopen. Op wijnproeverijen is het de gewoonte dat de bezoekers de wijn na iedere slok weer uitspugen, in speciale spuugbakken. Anders zouden ze veel te veel alcohol binnenkrijgen.

## DE WIJNBOER

De wijnboer doet het buitenwerk, de wijnmaker doet het kelderwerk. De wijnboer verzorgt met andere woorden de wijngaard en haalt de oogst binnen. Vanaf de oogst is de beurt aan de wijnmaker, die zich bezighoudt met gisten, rijpen en bottelen.

De meeste wijnboeren zijn wijnboer en wijnmaker tegelijk. Ze doen alles helemaal zelf, een handje geholpen door familieleden. Daarnaast moeten ze ook nog eens de belastingpapieren invullen, de boekhouding bijhouden, bestellingen noteren en reclame maken voor hun wijnen. Het blijven per slot van rekening zelfstandig ondernemers. In veel streken hebben de wijnboeren daarom coöperaties opgericht, die de belangen van meerdere wijnboeren tegelijk behartigen. Zo'n coöperatie koopt dan hun druiven of hun volle wijnvaten tegen vaste prijzen. En zorgt vervolgens dat alle wijnen uit de buurt gebotteld en verkocht worden. Dan kunnen de wijnboeren hun aandacht tenminste besteden aan de dingen waar ze het best in zijn.

### Het weer

De wijnboer kan de kwaliteit van zijn wijnen voor een groot deel beïnvloeden door de keuzes die hij maakt: welke druivensoort(en) gebruikt hij, in welke soort vaten laat hij de wijnen rijpen en hoelang laat hij zijn wijnen gisten? Het enige waar hij geen invloed op heeft is het klimaat. Wanneer de zon schijnt loopt de wijnboer neuriënd rond. Want druiven die in de zon hangen ontwikkelen flink wat druivensuiker en dat is altijd gunstig voor de smaak van de wijn. Maar van vorst en hagel doet een wijnboer geen oog dicht. Één hagelbui of een najaarsstorm kan in drie minuten het zwoegwerk van maanden vernietigen.

### Chateaufabrieken

We hebben het wel de hele tijd over wijnboeren, maar de grote châteaux (of wijnhuizen) met beroemde namen zijn allang niet meer in handen van boerenfamilies. Vaak zijn ze opgekocht door banken, verzekeraars of rijke handelsfamilies. Het woord château - Frans voor kasteel - is ook lang niet altijd van toepassing. Meestal is een château gewoon een statige boerderij.

Maar er zijn ook wijnhuizen die zijn uitgegroeid tot enorme bedrijven met veel werknemers. In Frankrijk is een beroemd wijnhuis – Château Margaux – dat in feite een soort dorp is geworden. Met een eigen watertoren, eigen elektriciteitsvoorziening, een eigen smid, timmerman, schilder, metselaar, vatenmaker en ga zo maar door. Die wonen, samen met hun families, op of rond het château. Vaak zijn ze er geboren en getogen en blijven er de rest van hun leven wonen. Zelfs als ze bejaard zijn geworden, dan mogen ze wonen in speciale aanleunwoningen.

### Organiseer een RUIKERIJ

Zoek verschillende geuren die in wijn kunnen voorkomen bij elkaar en laat je klasgenoten of familieleden proeven met een **blinddoek** om. Wie kan de **meeste smaken** herkennen?



### Werkzaamheden in de wijngaard

In een wijngaard staan rijen en rijen wijnstokken. En daar heeft een wijnboer het aardig druk mee. Het hele jaar door is hij van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat met zijn druiven bezig. Omdat een wijnrank van nature een klimplant is en de neiging heeft om alle richtingen op de groeien, spant de boer draden waarlangs hij de takken kan opbinden. Verder spant hij netten of plaatst hij vogelverschrikkers, om te voorkomen dat de wijnstokken worden aangevreten door vogels. Als dat allemaal gebeurd is, begint hij met onkruid wieden, ploegen, bemesten en snoeien. In de zomer is de wijngaard verboden terrein geworden. Door de hitte staan de velletjes van de druiven strakgespannen en zijn daardoor

heel gevoelig. Bij de geringste aanraking knappen ze, vandaar dat de wijnboer in de zomer zoveel mogelijk klusjes doet in de koele kelder: bottelen, kurken, etiketten plakken, flessen inpakken in dozen, adresseren en wat al niet meer.

Als de druiven sappig en zoet zijn en klaar voor de pluk, is de oogstmaand aangebroken. De wijnboer huurt dan zoveel mogelijk mensen in om mee te helpen met plukken. Vaak zijn dat vaste plukkers die elk jaar weer terugkomen, of uitzendkrachten. Soms melden zich nog wat studenten of backpackers, die een extra zakcent goed kunnen gebruiken. Gezamenlijk gaan ze aan de slag en halen de oogst binnen. Zo snel mogelijk, want anders gaan de druiven oxideren. Dat is hetzelfde dat ook met geschilde appels gebeurt als ze te lang in de open lucht blijven liggen: ze worden bruin en gaan muf smaken. Een vlijtige plukker verzamelt op een dag wel 400 kilo druiven. Die doet hij in klaarstaande kratten of manden. Wanneer die vol zijn gaan ze in de laadbak van een klaarstaande tractor op weg naar de pers en daarna naar de gistkuip.

Na de oogst keert de rust terug in de wijngaard. Regelmatig sluipt de wijnboer nieuwsgierig de wijnkelder in, om te zien of de gisting volgens plan verloopt. Maar het buitenwerk ligt alweer op hem te wachten. Het opbinden, snoeien, bemesten en ploegen kan weer helemaal van voren af aan beginnen. Dag in dag uit doet de wijnboer zijn ronde, want het werk in de wijngaard gaat het hele jaar door. Zomaar spontaan een weekendje weg zit er voor een wijnboer echt niet in.

### DE WIJNHANDELAAR

Een fles wijn gaat meestal nooit direct van het wijnhuis naar de consument. Dat gaat bijna altijd via tussenhandelaren, die precies weten waar vraag is naar een bepaalde wijn. Het is een internationale handel: Australische wijn gaat naar China, Braziliaanse wijn naar Zuid-Afrika, Europese wijn naar Azië en Californische wijn naar Rusland. Als je in de rekken van wijnverkopers kijkt, zie je dat er ook heel wat wijnen uit al die verschillende landen in Nederland terechtkomen. De prijs van al die wijnen is afhankelijk van de vraag naar zo'n wijn. En de vraag hangt weer af van de wijnmode. En die verandert constant. Een wijnhandelaar moet dus goed op de hoogte blijven en de marktgegevens goed bestuderen.

### Veranderde voorkeuren

In Nederland was wijn vroeger een eliteproduct. Het was vooral iets voor dokters, notarissen en advocaten, die op zon- en feestdagen een fles rode Bordeaux opentrokken. Dat is verleden tijd. Want wijn is echt een lifestyle-product geworden, dat bij alle lagen van de bevolking is ingeburgerd: jong en oud, notarissen en metselaars, kenners en beginners. Heel opvallend is dat vrouwen echte wijndrinkers -en dus ook wijnkenners- geworden zijn.

Het Productschap Wijn doet ieder jaar onderzoek naar de wijnvoorkeuren van de Nederlanders. En uit die cijfers blijkt dat de wijnconsumptie de afgelopen jaren gestegen is. Dat komt omdat wijn niet meer alleen bij speciale gelegenheden wordt gedronken. Steeds vaker drinken mensen een glas wijn bij de maaltijd, al helemaal als ze uit eten gaan. Wat ook meespeelt is dat wijn een populair cadeau aan het worden is. Het is vrij gangbaar om een fles wijn mee te nemen voor degene die je te eten heeft uitgenodigd. Ook bedrijven geven elkaar graag een kist mooie wijn als relatiegeschenk.

Nederlanders houden nog altijd van rode en witte wijnen, maar rosé is met een enorme inhaalslag bezig. Tot 1975 vond men rosé erg fancy, daarna beschouwde men het als een bejaardendrankje, nu is het weer hip en valt vooral bij jonge mensen in de smaak. Wat verder opvalt is



Een vinoloog is een gediplomeerd wijnproever. Dat komt van vinum, het Latijnse woord voor wijn. Een vinificateur is een wijnmaker. En een vinofiel is een wijnliefhebber. Een oenoloog is een wijnwetenschapper, die alles bestudeert dat met wijnmaken te maken heeft. Oenoloog komt van oinos, het Griekse woord voor wijn. Je spreekt het trouwens uit als eunoloog. Een sommelier (uitspraak sommeljee) is een kelner in chique restaurants, die over de wijnen gaat.



dat cépage-wijnen in trek zijn – wijnen die van één druivensoort zijn gemaakt – en dat de nieuwe wereldwijnen er helemaal bij horen. Overigens is ook gebleken uit het onderzoek dat sommige Nederlanders flinke hamsterars zijn. Achtentachtig procent van de ondervraagden heeft gemiddeld een fles of 10 in voorraad. Niet zozeer om te bewaren, maar gewoon om voor alle gelegenheden een passende wijn in huis te hebben.

### Verkooppunten

Verreweg de meeste Nederlanders kopen hun wijn bij de supermarkt. Maar ook slijterijen en wijnspeciaalzaken doen goede zaken. Voor een fles wijn hoeven mensen trouwens al helemaal de deur niet meer uit. Ze bestellen via 'gesloten wijnhandels' – die geen winkel hebben maar verkoopinformatie versturen aan geïnteresseerden – of via internet en de bestelling wordt dan keurig bij de deur afgeleverd. Een enkele actieveling gaat zelf naar een wijngedebied. Hij proeft en shopt

bij verschillende wijnhuizen. In het beste geval rijdt hij met een paar dozen wijn in zijn achterbak weer terug naar huis. Maar die doe-het-zelf-importeurs merken snel genoeg hoe lastig het is om de goede wijnen te vinden. Dat is een kwestie van de juiste contacten en van heel veel proeven en vergelijken. Bovendien blijken de mooie wijnen – waarvan ze dachten dat ze die zelf ontdekten hadden – vaak gewoon in Nederland te koop te zijn. Daarom laten de meesten het importeren toch liever over aan beroepsimporteurs.

Nederland is nog niet echt een land van wijnproducenten, maar vooral van importeurs.

Ze kopen wijnen in het buitenland en verkopen ze hier weer door aan de tussenhhandel: supermarkten, restaurants, slijters of wijnclubs.

Dus in principe niet aan particulieren. In de hele Nederlandse wijnsector verdienen zo'n 10.000 mensen hun brood. Daar zitten wijnmakers en bottelaars tussen, maar het zijn hoofdzakelijk

importeurs, groothandelaren, detailhandelaren en horecaverkooppunten.

### Eenmaal, andermaal

Als je wel eens iets gekocht of verkocht hebt op marktplaats.nl of ebay.nl, dan ken je het systeem van een veiling wel: iemand wil iets verkopen, een geïnteresseerde biedt de prijs die hij er voor over heeft. Als de verkoper akkoord gaat, roept de veilingmeester 'eenmaal, andermaal' en de deal is gesloten. Precies zo gaat het ook op wijnveilingen.

Vaak zijn het particulieren die hun wijn naar de veiling brengen, maar ook restaurants of wijnhandels. De reden dat ze hun wijn willen verkopen kunnen verschillen. Een faillissement bijvoorbeeld, een verhuizing, ouderdom of overlijden. Maar het kan ook gebeuren dat iemand gewoon geen plaats meer heeft in zijn huis. Of dat hij snel geld nodig heeft. Niet alle wijnen zijn zomaar geschikt voor een veiling, het moeten wel kwaliteitswijnen zijn. Dat wordt beoordeeld door een wijnmakelaar. Wijnmakelaars hebben ongelooflijk veel verstand van wijn. Ze kennen alle goede en slechte wijnjaren uit hun hoofd, ze weten precies welke wijnhuizen de beste zijn en ze kunnen beoordelen of de aangeboden voorraad wel op de juiste manier bewaard is geweest. Een vak apart dus. In Nederland zijn maar een paar erkende wijnmakelaars.

### Wijnmarketing

Wijnhandelaren en wijnboeren willen hun wijnen natuurlijk zo gunstig mogelijk onder de aandacht van hun klanten brengen, zodat ze er veel van verkopen. Daarom verzinnen ze allerlei acties en evenementen, zoals wijnreizen en wijnproeverijen. In de echte wijnlanden worden vlak na het oogsten wijnfeesten georganiseerd. Van heinde en verre komen daar belangstellenden op af – vaak toeristen – om samen met de wijnboeren te vieren dat de oogst er weer op zit. Tijdens de Duitse wijnfeesten vinden vaak ook de verkiezingen van de wijnkonigin plaats. Meestal zijn dat de dochters van de wijnboeren uit de buurt. De presentatie van de wijn is ook heel belangrijk. In de handel is de verpakking vaak net zo belangrijk als de inhoud. Daarom huren sommige wijnproducenten bekende schilders of moderne designers in, om

### Experts

Wie in wijn handelt moet kennis van zaken hebben. In Nederland bestaat een register van wijnhandelaren. Als ze aan bepaalde voorwaarden voldoen, krijgen ze een certificaat om in hun bedrijf op te hangen. Regelmatig wordt gecontroleerd of de kwaliteit van hun bedrijfsvoering nog steeds in orde is. Niet zomaar iedereen mag wijn verkopen. Tankstations mogen dat niet, net als winkels die geen levensmiddelen verkopen (muziekwinkels, kledingzaken of videotheken bijvoorbeeld). Levensmiddelenwinkels, slijterijen en snackbars hebben wel een vergunning om wijn te verkopen. Maar dan alleen aan personen vanaf 16 jaar. Bovendien mogen ze alleen wijn verkopen om mee naar huis te nemen. Ze hebben geen tapvergunning. Die hebben alleen cafés en restaurants.

Bezoek een **supermarkt** en **wijnspeciaalzaak**. Valt je iets op? Kun je de verschillen opschrijven? Vergelijk de prijzen, de etiketten, de presentatie etc. Schrijf alles op wat je opvalt.





#### Druiven adopteren

Wijnboer worden is een risico, want een wijnboer moet veel geld investeren om wijnstokken en een stuk grond te kopen. Sommigen hebben daar wat op gevonden: ze hebben een verkoopsysteem ontwikkeld in de vorm van een wijnabonnement. Kopers betalen bijvoorbeeld in één klap 500 euro en daarvoor in ruil krijgen ze 5 jaar lang ieder jaar een doos wijn, die de wijnboer zelf gemaakt heeft. Dat is een slimme zet, want zo kan de startende wijnboer geld van anderen investeren in zijn wijngaard en de inrichting van zijn wijnkelder. Er zijn ook wijnboeren die hun wijnstokken ter adoptie aanbieden. Adoptiefouders betalen ieder jaar een bepaald bedrag en geven de wijnboer zo de kans om de wijnstokken goed te verzorgen en goede wijn te maken. Het spreekt voor zich dat de adoptiefouders het resultaat ook af en toe te proeven krijgen.

etiketten of flessen te ontwerpen. Soms geven wijnmakers hun wijnen klinkende namen, want een bekende naam doet het nou eenmaal altijd goed. Zo was er een Californische wijnboer, die zijn wijn 'Marilyn Monroe' noemde. En slim als hij was plakte hij daar etiketten op met een naaktfoto van de actrice uit de eerste Playboy van 1949. Maar die wijn heeft het nooit echt helemaal gemaakt. Een wijnmaker moet het niet hebben van anderzins bekendheid. Hij moet het juist hebben van zijn eigen inspanningen en reputatie. Door jaar in jaar uit – en dat al eeuwen lang – topwerk te leveren, zijn er wel wat merknamen ontstaan in de wijnwereld, zoals Château Mouton Rothschild, Château Pétrus, La Romanée-Conti. Het zijn de topmerken onder de wijnen. Wat overigens niet wil zeggen dat onbekendere wijnhuizen slechtere wijnen zouden maken. Hun namen zijn alleen minder bekend.

## ZELF WIJNMAKER OF WIJNHANDELAAR WORDEN

Als je zelf later wijnhandelaar of wijnmaker zou willen worden, dan heb je de belangrijkste stap eigenlijk al gezet door dit boekje te lezen. Want alles begint met kennis over wijn. In dit boekje staan alleen maar de grote lijnen, je weet nog lang niet alles. Geen punt, want wijnkennis vergaart niemand zomaar in één dag. Zelfs de beste wijnkenners leren er iedere dag weer iets bij.

### Opleidingen

In het hele land worden cursussen en opleidingen georganiseerd, voor beginners en gevorderden. Alle adressen kun je vinden op [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl). Speciaal voor beginners heeft het Wijninformatiecentrum een interactieve cursus ontwikkeld op CD-Rom. Verder kun je bij het Onderwijscentrum Horeca het Wijncertificaat halen of het Wijnbrevet bij de Stichting Slijtersopleidingen. In alle wijnlanden – in de oude en de nieuwe wereld – kun je vinologie (wijn proeven) en oenologie (wijnkunde) studeren, aan landbouwhogescholen en wijnuniversiteiten. Maar je kunt ook dichter bij huis blijven. Want in Maarn is de Wijnacademie gevestigd; een vinologenopleiding, bedoeld voor mensen die in de wijnbranche werkzaam zijn. Het hoogste niveau in Nederland is Magister Vini. Dat is geen opleiding maar een examen, dat afgenomen wordt door de Stichting Magister Vini. Het is voornamelijk een kwestie van zelfstudie en de deelnemers – professionals die al in de wijnbranche werkzaam zijn – moeten een scriptie en een essay schrijven, die beoordeeld worden door een examencommissie. Als ze slagen, krijgen ze de titel Magister Vini (latijn voor wijnmeester) en mogen ze de letters MV achter hun naam zetten.

### Eigen onderzoek

Als je zelf wijnboer of wijnmaker wilt worden zou je eens een afspraak kunnen maken bij een wijnboer voor een bezoekje, bijvoorbeeld in Nederland. Je kunt dan gerichte vragen stellen, bijvoorbeeld hoe hij in de wijn terecht is gekomen en wat voor opleiding hij heeft gehad. Sommige geven zelfs cursussen om zelf wijn te maken. Op [www.nederlandsewijngaarden.nl](http://www.nederlandsewijngaarden.nl) kun je hun adressen vinden.

wijnberoepen:  
wijnhandelaar  
wijnmakelaar  
wijnimporteur  
wijnvertegenwoordiger  
bottelaar  
oenoloog  
vinoloog  
sommelier  
wijnjournalist  
wijnreisleader  
etikettenontwerper  
keldermeester  
wijnbouwer  
plukker



## WIJNWETGEVING

In de nieuwe wereld zijn niet zulke strenge wijnwetten als in Europa. De Europese Commissie heeft kastenvol regels en wetten opgesteld voor iedere Europeaan, die beroepsmatig iets met wijn te maken heeft. Die regels lijken onaangenaam, maar ze zijn hard nodig. Zoals overal, komt fraude ook voor in de wijnwereld. Bijvoorbeeld als iemand verkeerde etiketten op goedkope wijnen plakt of verboden ingrediënten in de wijn doet.

Naast die algemene Europese regels heeft elk Europees land ook nog eens zijn eigen wijnwetten. Nederland dus ook.

### Milieuregels

In de Europese Wijnwetten staan ook milieumaatregelen. Het resultaat is dat de meeste Europeanen hun lege wijnflessen keurig naar de glasbak brengen, zodat ze kunnen worden hergebruikt. In de milieuregels staat ook welke materialen en bestrijdingsmiddelen er gebruikt mogen worden. Biologische wijnboeren vertikken het om chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest te gebruiken. Om schadelijke insecten op een afstand te houden werken ze nog met middelen uit grootmoeders tijd, zoals Bordeauxse pap en mengsels van brandnetelgier en boerenwormkruid. Of ze zetten de natuurlijke vijanden in van de schadelijke insecten, zoals sluipwespen en lieveheersbeestjes. Hoewel dat alles bijzonder arbeidsintensief is, is de biologische wijnbouw de laatste jaren erg gegroeid. Niet alleen vanwege het milieu en respect voor de natuur, maar ook met het oog op de gezondheid.



## Etiketten

Etiketten zijn er niet alleen voor de sier, ze hebben een duidelijke functie. Een consument moet op het etiket in één oogopslag kunnen zien wat voor wijn er in de fles zit.

In de EU-landen moet in ieder geval de naam van de producent en de bottelaar op het etiket staan, de hoeveelheid wijn die in de fles zit, het alcoholgehalte en een partijnummer. Verder is het verplicht om op het etiket te zetten in welk land de wijn gemaakt is en tot welke kwaliteitsgroep hij behoort. Wie zich niet aan deze regels houdt, kan een pittige boete krijgen. Het is verboden om leugens op het etiket te zetten. Extra informatie of tips mogen wel, zolang het maar de waarheid is. Zo zijn er wijnmakers die graag nog op het etiket een beschrijving willen geven van de kleur en de smaak van hun wijn. Of ze zetten er nog op bij welk gerecht de wijn het best past en hoe die het best bewaard kan worden.

## Wijn serveren

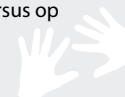
Wijnsnobs zijn mensen die heel veel bla bla kunnen verkopen. Ze doen alsof ze alles van wijn weten en willen anderen hun mening opdringen. Vreemd, want iedereen moet zelf beslissen welke wijn hij lekker vindt of wat voor soort wijn hij bij een bepaald gerecht wil drinken. Adviezen of informatie zijn natuurlijk waardevol, maar zodra iemand je vertelt hoe het hoort of wat je lekker moet vinden, dan moet je uitkijken! Er geldt maar één vaste wet in de wijnwereld: alleen je eigen smaak telt.

## Niet verplicht

Toch bestaan er wel wat regels bij het serveren van wijn. Ze zijn niet verplicht, maar als je je eraan houdt, zullen veel mensen denken dat je een wijnkenner bent. Laten we beginnen bij de wijnglazen. Die moeten ruim en kleurloos zijn, ze moeten een toelopende kelk en een steel hebben. Kleurloos zodat je de kleur van de wijn goed kunt inspecteren, ruim zodat je de wijn in het glas goed kunt walsen. De toelopende kelk is om de geur vast te houden. De steel is bedoeld om een wijnglas bij vast te kunnen pakken. Anders wordt de wijn in je glas warm door je hand.

Week minstens 5 etiketten van lege wijnflessen af. Bewaar ze achterin dit boekje.

Ontwerp een eigen etiket en neem daarbij je opgespaarde etiketten als voorbeeld. Zorg dat je etiket voldoet aan de voorschriften en vermeld de naam van de producent en de bottelaar (mag je ook zelf verzinnen), de hoeveelheid die in de fles zit, het alcoholgehalte en het partijnummer. Stuur je ontwerp naar [wic@wijninfo.nl](mailto:wic@wijninfo.nl) Elk jaar tijdens de nationale wijnweek (oktober) wordt een winnaar gekozen. De winnaar krijgt een wijncursus op CD-ROM.





Welke wijnen passen volgens jou het beste bij de gerechten: Artisjokken, Nasi goreng pedis, Omelet, Zuurkool, etc.? Een krachtige smaakvolle wijn of een zoete wijn of juist een lichte wijn? Achterin dit boekje kun je de antwoorden invullen. Zie ook [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl), bij 'wijn aan tafel'.

En bovendien kun je een glas op een steel goed tegen het licht houden, om de kleur van de wijn te bekijken.

De drinktemperatuur van wijn is belangrijk. Witte wijnen, rosé en mousserende wijnen worden meestal gekoeld gedronken. Rode wijnen juist weer niet. Zet daarom een fles rode wijn die koel gelegen heeft een paar uur van te voren in de kamer, om hem langzaam op kamertemperatuur te laten komen (chambreten). Dat is een graad of 18. De term kamertemperatuur stamt nog uit de tijd dat huizen nog geen centrale verwarming hadden. De gemiddelde kamertemperatuur lag toen natuurlijk een stuk lager dan de 21 graden van de tegenwoordige kamers. Degene die thuis de wijn inschenkt, schenkt altijd eerst een bodempje in zijn eigen glas. Dan kan hij even ruiken en proeven, zodat hij weet wat hij zijn gasten voorzet. Als hij tevreden is, schenkt hij de glazen van de anderen in. Nooit vol, maar hooguit tot tweederde. Een heleboel mensen denken dat het beleefd is om het glas van de gasten steeds maar weer vol te schenken. Het is beter om altijd te vragen of iemand nog wel wijn wil hebben. Begin in elk geval nooit met drinken als de anderen nog niet van hun wijn gedronken hebben. Het is bij ons gangbaar om eerst op elkaars gezondheid te proosten en daarna pas een slok te nemen. En om het glas na iedere slok weer even neer te zetten

### Wijn bij het eten

Wijn is door de eeuwen heen bedoeld geweest om aan tafel te drinken, bij het eten. De moeilijkste vraag was daarbij altijd: welke kleur of soort wijn hoort bij welk gerecht en waarom? Eigenlijk maakt het niet zoveel uit, het hangt er vanaf waar je van houdt. Maar over het algemeen kun je zeggen dat rode wijn goed gedronken kan worden bij rood vlees (zoals biefstuk) of bij wildgerechten.

Witte wijnen of rosé worden over het algemeen gedronken bij wit vlees, zoals kip en vis. Maar zoals gezegd, het is geen must.

Waar het om gaat is dat de wijn exclusief uitgekozen wordt bij het gerecht en dus ook echt bij het gerecht past. De wijn die asperges een extra oppepper kan geven, zal bij een hete oosterse rijsttafel over het algemeen in de verdrinking komen. En de wijn die uitstekend smaakt bij de chili con carne zal vermoedelijk zó krachtig van smaak zijn, dat een omelet er smakeloos van wordt. Sommige gerechten kunnen

### Kalkoentje

Er zijn ook afwijkende inhoudsmaten. Zo kennen we een kalkoentje voor 0,20 liter wijn en een magnum voor anderhalve liter wijn. In een dubbele magnum kan dus drie liter. Ook Champagne zit in flessen van verschillende grootten. In een jeroboom bijvoorbeeld past 3 liter en in een methusalem gaat 8 liter Champagne. De balthasar is al helemaal reusachtig: daar gaat 12 liter Champagne in.

botsen met de wijn, andere vullen elkaar juist aan. Op het gebied van zulke wijn-spijscombinaties wordt dan ook flink wat geëxperimenteerd. Wijnliefhebbers vinden het spannend om nieuwe dingen uit te proberen en om uit te vinden welke wijnen en gerechten goed bij elkaar passen. Soms is het resultaat honderd procent knudde, maar soms is het een schot in de roos. Veel combinaties zijn bekend geworden omdat ze goed smaakten. Zoals rode port met kaas, sherry met gerookte ham, rosé met borrelhapjes en kaasfondue met witte wijn. En er bestaan zoete witte wijnen, die vaak gedronken worden bij het nagerecht. Daarom heten ze dessertwijnen.

### FLESSEN EN KURKEN

We kennen een spreekwoord: 'Oude wijn in nieuwe zakken doen'. Dat stamt nog uit de tijd dat wijn in leren zakken werd verpakt. Op het Spaanse platteland doen ze dat nog steeds wel eens, omdat wijn daarin koel blijft. En dat is wel nodig in die brandende Spaanse zon. De oude Grieken verpakten hun wijn in amforen, een soort aardewerken kruiken. Heel af en toe duikelt een nietsvermoedende visser er weer eens eentje op.

### Flessen

Tegenwoordig hebben we verschillende manieren om wijn te verpakken: in jerrycans, kartonnen pakken of soms zelfs in blik. Wie het groot wil aanpakken kan wijn in een fust kopen, een houten wijnvat waar makkelijk tweehonderd liter in past. Maar verreweg de meeste wijnen gaan in flessen van 0,75 liter. Dat zijn ongeveer 6 of 7 glazen. Witte wijn en rosé gaan meestal in kleurloze flessen, glas voor rode wijn is meestal gekleurd. Groen of bruin, soms blauw en zelfs zwart. Net als een zonnebril beschermen die kleuren de rode bewaarwijnen tegen fel licht. Wijn die teveel licht opvangt wordt namelijk sneller oud. Er bestaan nogal wat verschillende flesvormen. Dat



In de nieuwe wereld kijkt men niet zozeer naar **de streek**, maar vooral naar **de druif**. De cabernet sauvignon bijvoorbeeld is een druif die veel in de Bordeauxstreek voorkomt. Dus zal een wijnboer in de nieuwe wereld zijn cabernet sauvignon-wijnen hoogstwaarschijnlijk in een bordeauxfles doen.

Zoek op welke fles zal men in de nieuwe wereld zal gebruiken voor onderstaande druiven:

Wijn die gemaakt is van Welke fles?

De chardonnay

De pinot noir

De gewürztraminer



doen de wijnboeren en wijnhandelaren expres, om de herkenbaarheid van hun wijn te vergroten.

Want hoe moet je tussen al die rijen flessen in één oogopslag het type wijn vinden dat je zoekt? Je kunt niet uit iedere fles een slok nemen of ieder etiket bestuderen. Daarom hebben de flessen uit een bepaalde streek of van een bepaalde druivensoort meestal dezelfde vorm.

### Kurk

Er is de laatste jaren een heftig kurk-of-schroefdop-debat gaande. De meeste Europeanen zijn op het punt van flessensluitingen nogal traditioneel en gaan voor de kurk. Een Schroefdop vinden ze ronduit ordinaar. Maar volgens experts zullen

we er toch aan moeten wennen. Steeds meer wijnproducenten – en zeker in de nieuwe wereld – maken gebruik van kunststof stoppers of Schroefdoppen. Het grote voordeel daarvan is dat wijn nooit meer de smaak kan aannemen van een kurk die per ongeluk muf smaakt. Het is wel begrijpelijk dat mensen nog even aan de Schroefdop moeten wennen. Het ploppen van een kurk hoorde nou eenmaal altijd bij wijn. Maar het zou best kunnen dat we – als we een beetje van de schrik bekomen zijn – de Schroefdop bij witte wijn of rosé niet meer kunnen missen. Want eerlijk gezegd is het best handig: geen gestoethaspel meer met kurkentrekkers. We draaien onze flessen overal – op de camping, op het strand – gemakkelijk met de hand open. Bovendien is het gunstig dat witte wijn met een Schroefdop frisser en jonger blijft.



### Groeien kurken aan de bomen?

De Romeinen kenden nog geen kurken. Ze sloten de inhoud van hun wijnkruiken af van de buitenlucht met een flinke scheut olijfolie. Later, in de middeleeuwen, werden flessen afgesloten met lak. Of men proppte een pluk stro in de hals van de fles en hamerde er vervolgens een houten pin in. Nu gebruiken we daar vaak kurken voor. Die worden gemaakt van de bast van kurkeiken, die vooral in Portugal groeien. Na het planten van een eikel duurt het dik vijftig jaar voordat de bast geschikt is om er kurken van te maken. Eerst wordt de bast gedroogd en gekookt. Daarna worden de beste stukken uitgezocht om er kurken uit te stansen. Daar zijn speciale stansmachines voor. Niet alle kurken zijn geschikt om wijnkurk te worden. Alleen de gladde, elastische en compacte kurken kunnen dertig jaar meegaan. En dat is ook wel nodig voor goede wijnen, die vaak ook wel zo oud kunnen worden. De stukken van de bast die niet geschikt zijn, worden gebruikt voor dartborden, pingpong-batjes en cricketballen.



Dit is de typische Bordeaux-fles: duidelijk te herkennen aan zijn brede schouders. Ook wijnen uit andere werelddelen zitten in zo'n Bordeauxfles.



De Bourgogne-fles herken je duidelijk aan zijn afhangende schouders. Wordt ook voor de beaujolais gebruikt.



Dit is de beroemde Amphora-fles uit de Provence.



De Elzasser-fles is een lange slanke fles en is altijd groen.



De Rijn- en Moezel-flessen lijken veel op de Elzasser-fles. De Moezel-fles is altijd groen (en tegenwoordig soms ook blauw) en de Rijn-fles is altijd bruin.



De Champagne-fles lijkt op de Bourgognefles, maar hij is van veel dikker glas gemaakt. Dat is ook wel nodig, want de champagnefles moet de grote druk van het koolzuur kunnen weerstaan. Deze fles wordt daarom ook voor alle andere mousserende wijnen gebruikt.



De fles van de Chateauneuf du Pape wijnen lijkt erg op de Bourgognefles, maar is heel duidelijk te onderscheiden door de twee pauselijke gekruiste sleutels, die in de hals van de fles zijn gestanst/geperst.



De Bocksbeutel is een groene fles uit het Duitse Franken. Het is een grappige, maar onhandige fles, omdat je hem niet goed kunt stapelen in een wijnrek. Deze fles wordt ook gebruikt voor rosé uit Portugal.



#### Bewaartips

1. Wijn kan het best bewaard worden bij een koele temperatuur. Maar het belangrijkste is dat de temperatuur constant blijft. Grote temperatuurwisselingen zijn altijd slecht. Dus geen plaats naast de open haard of naast de radiator!
2. Wijnen die afgesloten zijn met een kurk, moeten altijd liggend bewaard worden. Omdat dan de kurk en de wijn met elkaar in contact zijn. Zo blijft de kurk vochtig en soepel. Als de fles rechtop staat, droogt de kurk uit en verschrompelt. Daardoor komt er zoveel zuurstof in één klap naar binnen, dat de wijn kapot gaat.
3. Wijn houdt niet van gehos en getril. Dat betekent dat hij uit de buurt moet blijven van een wasmachine of van geluidsboxen. Het liefst ligt wijn stilletjes op een donkere plaats; niet te vochtig, niet te droog.
4. Ook belangrijk is dat de opslagplaats geurvrij is. Geuren kunnen namelijk makkelijk door de kurk heendringen, waardoor de wijn de geur kan opnemen. Pas dus op met een garage vol benzinegeuren of met een voorraadkast waar ook nog knoflooksalami's hangen.

#### WIJN BEWAREN

De meeste voedingsproducten bederven als je ze te lang bewaart. Bij rode wijnen met veel tannine ligt dat anders. Die worden er met het verstrijken van de tijd zachter van smaak. Dat komt omdat de bittere smaak van de tannine (het looizuur) na een paar jaar geleidelijk verdwijnt. Dat is de reden dat veel rode wijnen bewaarwijnen zijn. Maar de meeste wijnen – meer dan 95 procent – komen pas in de winkels terecht als ze 'op dronk' zijn. Dat betekent dat ze meteen gedronken kunnen worden. Meestal binnen 3 jaar na de oogst. Langer bewaren is zonde, want ze gaan er daarna alleen nog maar op achteruit. Alleen de rode wijnen met veel tannine zijn bewaarwijnen.

#### Oud of jong

Rode wijnen waar weinig tannine inzit hoeven dus minder lang te liggen. Een bekend voorbeeld daarvan is Beaujolais Primeur: die smaakt eigenlijk het best als hij nog heel jong is. Ook witte wijnen moeten niet te oud worden, dan raken ze hun fruitigheid kwijt. Maar hoe zoeter een witte wijn, hoe ouder die kan worden. De zoete, witte portwijnen uit Portugal en de zoete sherry's uit Spanje kunnen stok- en stokoud worden. Een eenmaal geopende wijn is niet lang houdbaar. Hooguit 2 dagen. Dat komt door de overdosis zuurstof die opeens de fles binnenkomt. Dat is enigszins te verhelpen door de zuurstof weer uit de fles te halen. Daar zijn speciale vacuümpompjes voor.

Breng een **inspectiebezoek** in de **wijnopslagplaats** van je ouders (of buren of vrienden), om te checken of hun wijn op de juiste manier bewaard wordt. Maak gebruik van deze checklist:

	JA	NEE	Eventuele aandachtspunten en verbetertips?
Ligt de wijn koel genoeg			
Ligt de wijn trillingsvrij			
Ligt de wijn geurvrij?			
Ligt de wijn donker genoeg?			
Ligt de wijn op een plaats waar de temperatuur constant is?			
Overige opmerkingen:			
Geef de eigenaar van de wijnvoorraad je eendoordeel en leg uit hoe je hiertoe gekomen bent.			

#### Op dronk

Bijna alle wijnen worden pas verkocht als ze op dronk zijn. Omdat ze meteen gedronken kunnen worden zijn wijnkelders niet meer noodzakelijk. Er is binnenshuis altijd wel ergens een bruikbare opslagplaats te vinden: onder het bed, in de keuken, in de hal. Daar is de temperatuur meestal vrij constant, wat voor het bewaren van wijn het belangrijkste is. Tegenwoordig zijn er zelfs speciale klimaatkasten en wijnbewaarkasten te koop. Wijn kan lang houdbaar blijven als hij bewaard wordt onder de juiste omstandigheden. In de kelder van het ziekenhuis in Straatsburg is in 1999 een fles wijn gevonden uit het jaar 1472, die toen nog best drinkbaar was. Maar dat is wel een uitzondering. Want op wijnveilingen duiken wel vaker hele oude flessen op. Maar dat die nog steeds bestaan, wil niet zeggen dat ze nog steeds lekker zijn. Zulke flessen zijn eerder verzamelobjecten geworden.

#### Het werk van de lever

Alcohol verdwijnt weer uit je lichaam door de lever, die de alcohol afbreekt. De lever werkt in een vast tempo: het afbreken van 1 standaardglas alcohol duurt ongeveer anderhalf uur. Als iemand dus 4 glazen heeft gedronken, is de lever een uur of 6 bezig om de alcohol af te breken. Extra bewegen, sterke koffie of een koude douche helpen niet om eerder nuchter te worden.

## WIJN EN GEZONDHEID

Wijn werd in het verleden vaak beschouwd als een huismiddeltje tegen woede-aanvallen en verdriet. Middeleeuwse kwakzalvers adviseerden hun patiënten om regelmatig een fles wijn achterover te slaan. Dan zouden alle kwalen vanzelf wel weer overgaan. Tegenwoordig zijn we daar wat voorzichtiger mee. Want we weten inmiddels dat wie teveel wijn drinkt zijn eigen lichaam kan beschadigen. En bovendien flinke

brokken kan maken in het verkeer. Dat geldt niet alleen voor auto's, maar ook voor brommers en scooters. Zelfs voor fietsen.

#### Alcohol, verkeer en jeugd

Alcohol en verkeer gaan absoluut niet samen. Daarom is het essentieel om te weten hoe je verantwoordelijk en verstandig met alcohol moet omgaan. En dus ook precies weten wanneer wijndrinken gevaarlijk en riskant kan worden.

Wat gebeurt er nou eigenlijk precies in je lichaam als je wijn drinkt?

Alcohol verdooft je hersenen en vermindert je concentratie. Daardoor is het moeilijk om je aandacht te verdelen. En in het verkeer moet je nou eenmaal op alles tegelijk letten. Dat lukt niet als je gedronken hebt. Met een slok teveel op ga je trager reageren. Dat is bloedlink in situaties dat je opeens moet remmen of plotseling aan het stuur moet trekken.

Omdat per jaar veel mensen overlijden of ernstig gewond raken door alcohol in het verkeer, heeft de minister van Verkeer en Waterstaat maatregelen genomen. Mensen die alcohol hebben gedronken mogen niet aan het verkeer deelnemen. Doen ze dat wel en worden ze door de politie betrapt, moeten ze een verplichte driedaagse cursus volgen over alcohol in het verkeer. De kosten daarvan zijn hoog en die moeten ze zelf betalen. Het doel is om te voorkomen dat iemand opnieuw de fout ingaat. Het beste advies is daarom om helemaal geen alcohol te drinken als je nog moet rijden.

#### Geniet, maar drink met mate

In reclamespotjes zie je vaak in beeld verschijnen: 'geniet, maar drink met mate.' Het is nog niet zo makkelijk in een paar woorden te zeggen wat 'met mate' dan precies betekent. Niemand reageert namelijk precies hetzelfde op alcohol. Sommige mensen worden er bijvoorbeeld slaperig van, anderen juist agressief en weer anderen krijgen wat meer lef. Over het algemeen kun je zeggen dat een volwassen man 2 tot 3

glazen per dag kan drinken, een volwassen vrouw 1 tot 2. Overdaad schaadt altijd. Langdurig overmatig alcoholgebruik kan leiden tot geheugenverlies. En bij jongeren tot 16 jaar kan teveel alcohol leiden tot groeistoornissen. Maar matig wijngebruik kan voor volwassenen niet veel kwaad. Sterker nog, boven de veertig jaar kan het een gunstige invloed hebben op de gezondheid. Al een poos verschijnen er steeds vaker internationale wetenschappelijke rapporten, die aangeven dat matig wijngebruik een goede invloed heeft op de gezondheid. Het risico op hart- en vaatziekten vermindert met 40%. Daarnaast zijn er aanwijzingen dat matig alcoholgebruik beschermt tegen trombose en dementie. Dat klinkt opbeurend, maar we hebben het nog steeds over matig wijngebruik.

## PRODUCTSCHAP WIJN WIJNINFORMATIECENTRUM

Het Productschap Wijn behartigt de belangen van iedereen in Nederland die werkzaam is in de wijnbranche. En alle brancheorganisaties uit de wijnsector zijn in het Productschap Wijn vertegenwoordigd. Het Productschap Wijn weet heel veel over milieu, accijnzen, invoerrechten, gezondheid, reclame, marktonderzoeken, wetgeving en dat soort ingewikkelde, maar noodzakelijke informatie. Het Productschap Wijn informeert de wijnbranche over al deze zaken. Een ander onderdeel van het Productschap Wijn is het Wijninformatiecentrum (het WIC), dat voorlichting geeft aan iedereen die meer over wijn wil weten. Het WIC heeft een grote bibliotheek, die je op afspraak kunt bezoeken. En bij het Wijninformatiecentrum kun je verschillende brochures en praktisch informatiemateriaal over wijn opvragen. Als je ze tenminste niet al gevonden hebt op [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl). Het Productschap Wijn vindt het ontzettend belangrijk dat er goed opgeleide mensen werken in de wijnbranche. Daarom hebben ze veel informatie over opleidingen en cursussen bij elkaar gespaard en kunnen ze je precies vertellen welke stappen je moet zetten als je een wijnberoep wilt kiezen. Om te zorgen dat alle wijnexamens ook echt een algemeen erkend diploma opleveren, houdt het Productschap Wijn goed in de gaten dat de examens van alle instituten, organisaties en ondernemingen die wijnopleidingen of wijncursussen verzorgen op niveau zijn. En blijven. Zelf heeft het Productschap Wijn ook een wijncursus ontwikkeld. Deze staat op cd-rom en is interactief.







**Productschap Wijn /  
Wijninformatiecentrum**

Stadshoudersplantsoen 12  
Postbus 29739  
2502 LS Den Haag  
I [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl)  
W [wap.wijn.nl](http://wap.wijn.nl)  
I-mode [i.wijn.nl](http://i.wijn.nl)

**Productschap Wijn**

T (070) 370 83 47  
F (070) 370 84 08  
E [pw@wijninfo.nl](mailto:pw@wijninfo.nl)

**Wijninformatiecentrum**

T (070) 370 83 26  
F (070) 370 84 08  
E [wic@wijninfo.nl](mailto:wic@wijninfo.nl)

Uitgave: januari 2008



WIJNINFORMATIECENTRUM