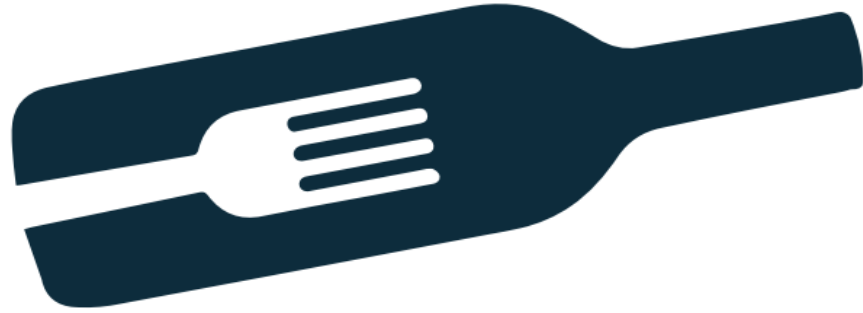




Wijncursus op SDEN-niveau 1 | [wijnvignet](http://wijnvignet.nl)

WIJN EN SPIJSBELEVING 4U



Hans Linssen

Wie is Hans Linssen??

- 60 jaar
- Wonend in Veldhoven
- HTS Technische natuurkunde (ING)
- 30 jaar ervaring o.a. ING Bank, Neways, Actemium (Salesmanagement)
- Hans Linssen Consultancy (New Business Models)
- Wijnacademie SDEN 4 (Vinoloog) en Academie voor Gastronomie.
- Sommelier PSV en Hutten (Wijnselectie en advisering wijn en spijs combinaties)
- Wijnenspijsbeleving 4U (Opleidingen, proeverijen, levering en wijn- en spijsbelevingen)
- Hermes Bus

WE GAAN VOORAL VEEL
PROEVEN MAAR EERST WAT
THEORIE:

Wat is wijn?

HOOFDSTUK 1

DIT IS WIJN



WIJN =

alcoholische drank gemaakt
van vergiste druiven

Soorten & Stijlen

KLEUREN

ROOD



WIT



ROSÉ



STIJLEN

DROOG

ZOET

SOORTEN

STIL

MOUSSEREND

VERSTERKT

MOUSSERENDE WIJN



of



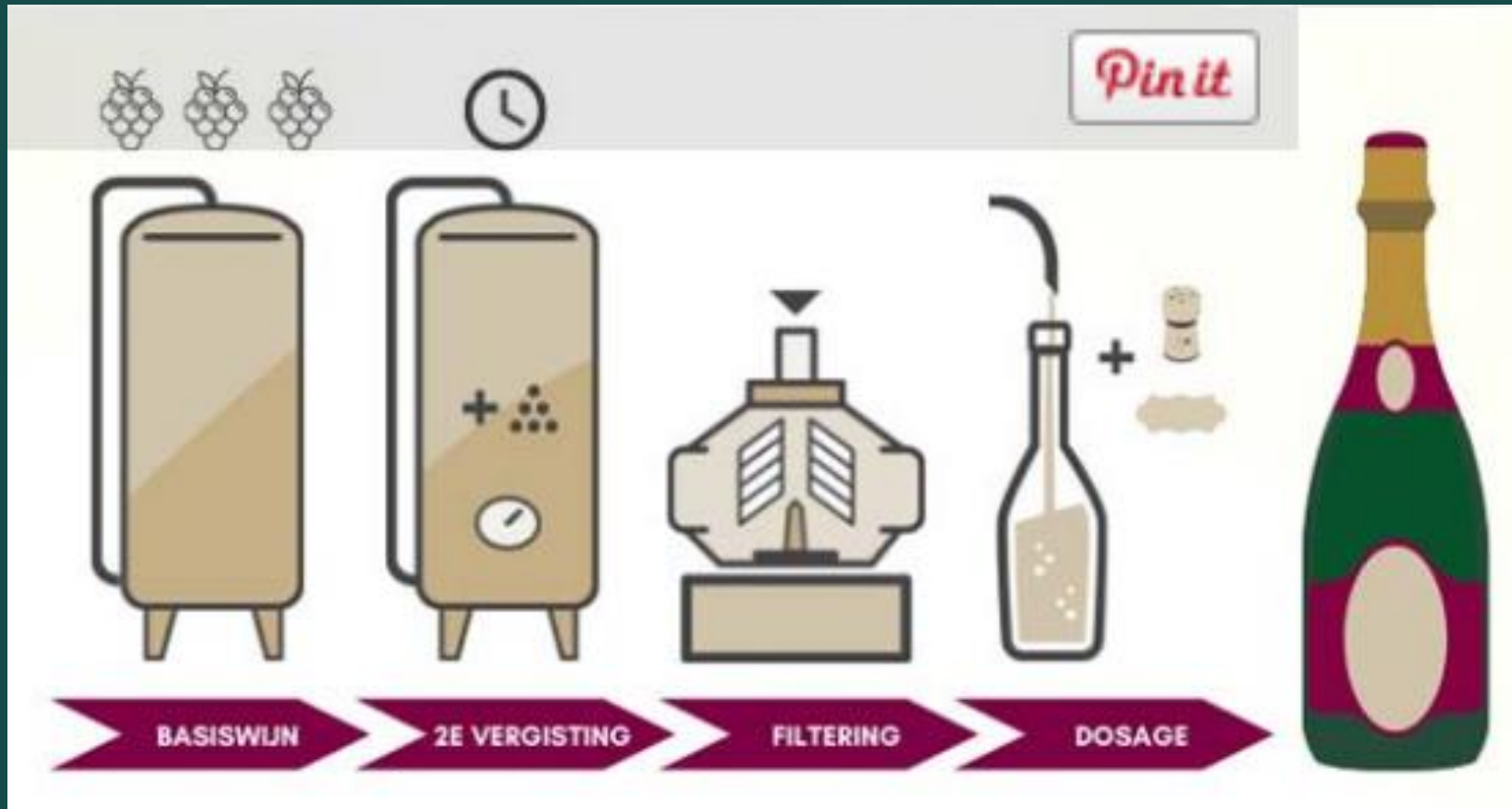
**Méthode
traditionnelle**

CAVA, CREMEUX,
FRANCIACORTE CAP
CLASSIQUE EN
CHAMPAGNE

Tankmethode

Prosecco, Sekt

TANKMETHODE/CHARMAT LAGERE DRUK 3 BAR



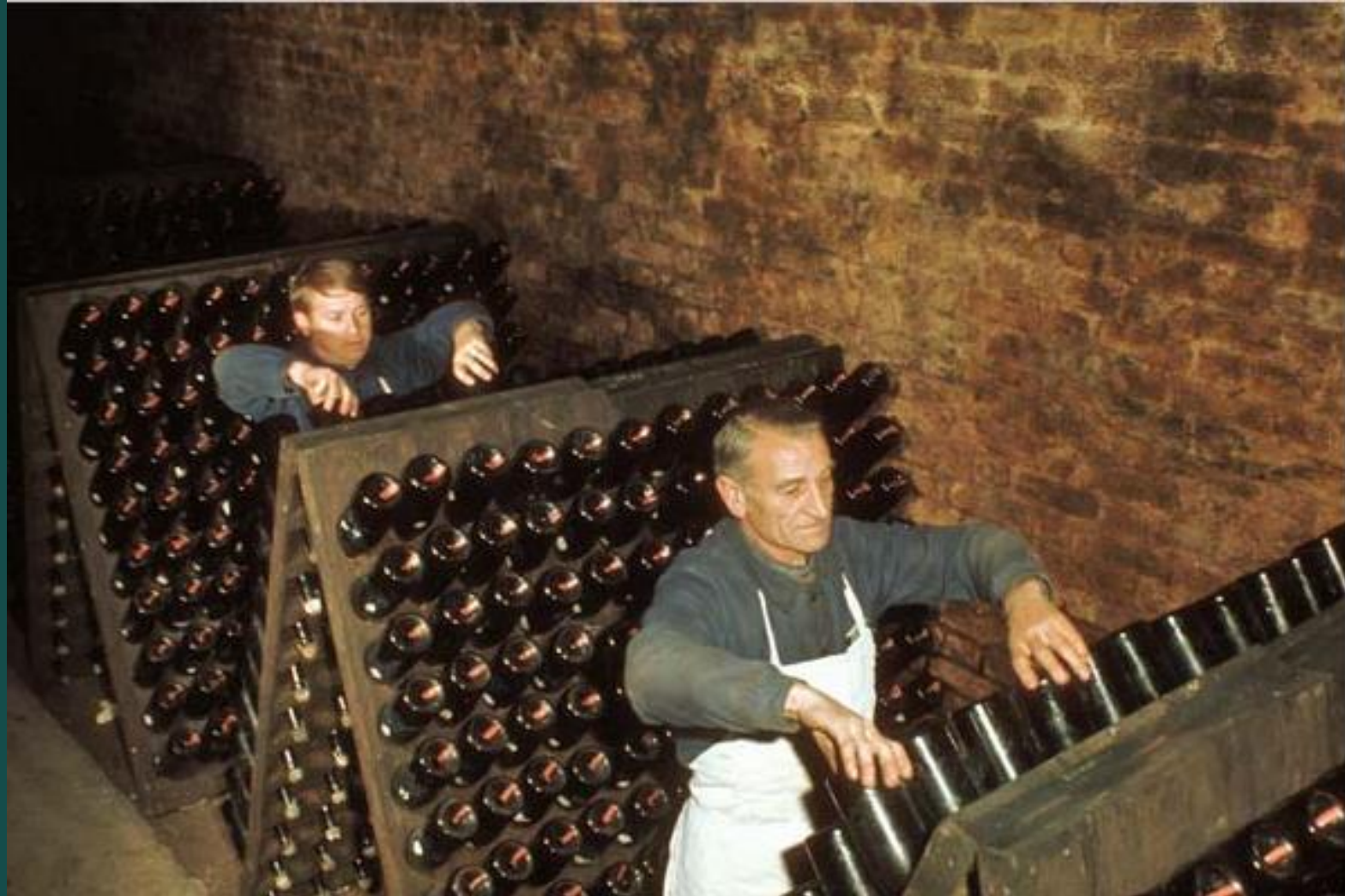
SUR LATTES





Depotvorming in rosé champagne

REMUAGE



DEGORGEMENT



DEGORGEMENT (2)



MUSELET EN KURK



F) Dégorgement & liqueur d'expédition

- Dégorgement: verwijderen dépôt door bevroren gistbezinksel
- Toevoegen liqueur d'expédition (suiker, zwavel, vin de réserve) of MCR. Dit zal de uiteindelijke smaak gaan bepalen (NB: Maillard reactie; suiker+aminozuren)
- Langer 'sur lattes' = lagere dosage mogelijk!

- <i>Brut nature</i>	< 3 gram restuiker
- <i>Extra Brut</i>	0 - 6 gram
- <i>Brut</i>	< 12 gram
- <i>Extra Sec / Dry</i>	12- 17 gram
- <i>Sec</i>	17 - 32 gram
- <i>Demi Sec</i>	32 - 50 gram
- <i>Doux</i>	> 50 gram





Spanje & Portugal



CAVA FLAMA DÓR IMPERIAL RESERVE

Komt uit: Spanje-Pénedes

Druivenrassen: Parellada en Chardonnay

Vinificatie: 2^e vergisting op fles, >18 maanden rijping

Karakter: Goudgele kleur, lichte aroma's van steenfruit Hazelnoot, brioche en grapefruit

Romig, fruitig en elegant fris met fijne bubbels

Een fantastische wijn, maar eveneens om te serveren bij eten.

Wijn/Spijs: Denk aan een Spaanse paella met vis, gegrilde vis, olijven en paprika, een Spaanse knoflookkip of een tafel gevuld met allerlei tapas.

Serveren op 6 a 7 graden, 11,5 % alcohol.



CAVA FLAMA DÓR SEMI-SEC (HALFZOET)

Komt uit: Spanje-Pénedes

Druivenrassen: Parellada en Chardonnay

Vinificatie: 2^e vergisting op fles,

Karakter: Goudgele kleur, lichte aroma's van steenfruit Hazelnoot, brioche en grapefruit **MET EEN LICHTE FRISSE ZOETHEID**

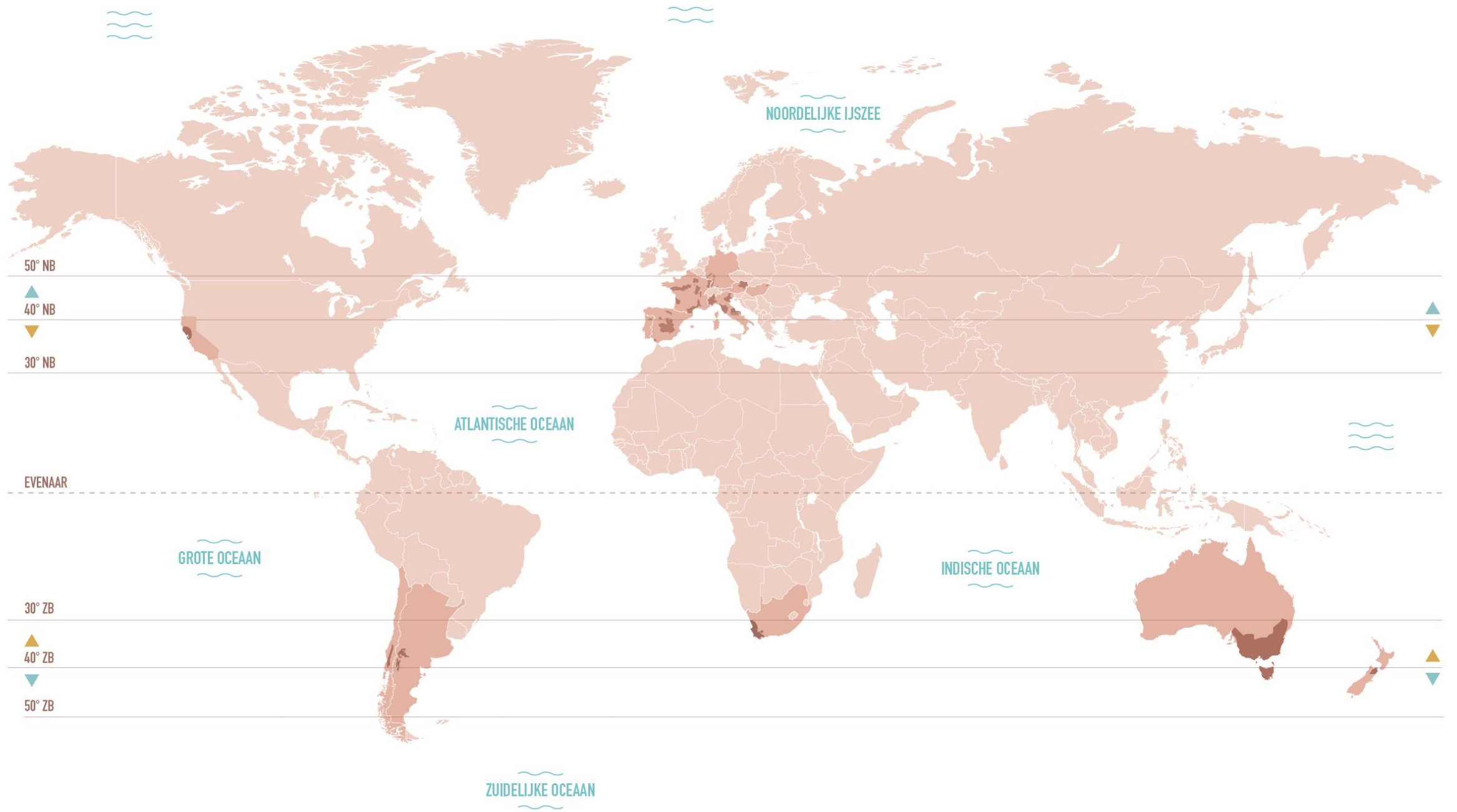
Romig, fruitig en elegant fris met fijne bubbels

Een fantastische wijn bij vruchtentaarten!!

Wijn/Spijs: Kun je zo drinken maar is erg lekker in combinatie met vruchtengebak (Kersen/Appel etc)

Serveren op 6 a 7 graden, 11,5 % alcohol.





WIJNDRUIVEN



PLANTENSOORT =

Vitis vinifera = druivensoort = wijndruif

druivenrassen of -variëteiten



druivenras
chardonnay



druivenras
syrah



druivenras
riesling



druivenras
enzovoort, enzovoort

6 x witte druiven



chardonnay
chenin blanc
sauvignon blanc
riesling
pinot gris / grigio
pinot blanc

6 x blauwe druiven



cabernet sauvignon

merlot



syrah/shiraz

pinot noir

sangiovese

tempranillo

2 Serveertemperatuur



WIJNTYPE	BIJVOORBEELD		DUS
mousserend	prosecco, champagne	7 °C – 9 °C	recht uit de koelkast
fris, fruitig wit	Sauvignon Blanc	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
vol (houtgerijpt) wit	Chardonnay	12 °C – 15 °C	60 min. voor gebruik in óf 30 min. voor gebruik uit de koelkast
rosé	Provence	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
licht, fruitig rood	Beaujolais	12 °C – 15 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast of koelemmer
krachtig rood	Cabernet Sauvignon	16 °C – 18 °C	uit koele kamer
zoet	dessertwijn	8 °C – 10 °C	recht uit de koelkast
versterkt	port	14 °C – 16 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast

Proeven in 5 stappen



KIJKEN

1



RUIKEN

2



PROEVEN

3



NAPROEVEN

4



OORDELEN

5

PROEVEN

- Warm of koud klimaat (Fris of rijpe smaaktonen)
- Wel of geen houtlagering (Vanillegeur?)
- Hoeveelheid alcohol in de wijn (Ruiken en voelen in de keel)
- Helderheid van de wijn
- Wel of geen restzoet (Tot 6 gram/liter is droog en proef je geen zoet)
- Wel of geen tannine
- Mondgevoel (filmend/ strak/drogend)
- Wel of geen malolactische omzetting of rijping sur lie?

Wijn en Spijs combinatie Harmonie of.....??

- Smaakintensiteit
- Mondgevoel (Filmend, drogen of strak)
- Rijp of fris

- Let op. Zuur en zuur versterkt elkaar
- Sauvignon Blanc met gerookte vis → ijzersmaak!!
- Port en kaas!!! (Sauternes en Roquefort is hemels)
- VDN en Chocola of mousserend uit Piemonte met Chocola!!
- Overige succes setjes pagina 53 boek

Spanje & Portugal





Verdejo

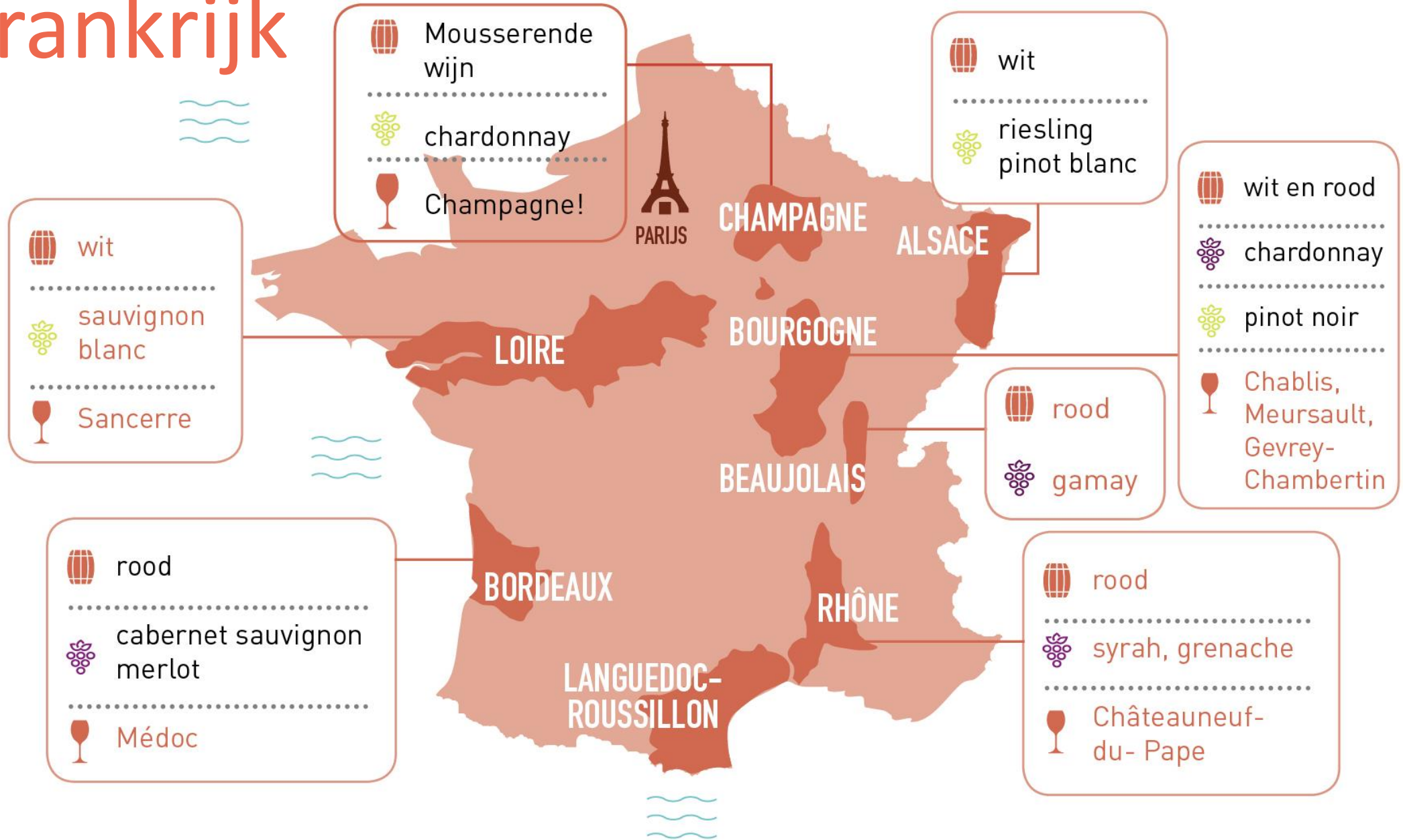
- Verdejo is een witte druivenras dat al meer dan 1.000 jaar wordt geplant in Spanje, voornamelijk in Rueda. Dat is een historische wijnstreek ten noordwesten van Madrid. De verdejo druif levert frisse, zachte, fruitachtige witte wijnen op met intense aroma's. Het heeft kenmerken van citrus en meloen en heeft een hoog zuurtegraad.
- Verdejo is één van de weinige druiven waarvan de productie in één land plaatsvindt. Bijna alle verdejo komt uit de Rueda streek in Spanje.



Cantado Verdejo

- Spanje Valencia (Niet uit Rueda dit keer)
- 12% alcohol
- Kleur: Licht groen geel
- Geur: De geur is fris. Citrus, lentebloesem en tropisch fruit als Guave en Ananas
- Smaak: Fris en geconcentreerd. Onderscheidend. Door de fijne, zachte zuren is er een optimale balans. Goed doordrinkbaar.
- Mondgevoel: fris en fruitig met een intense afdronk
- Oordeel: Mooie Verdejo met een uitstekende prijs kwaliteit verhouding
- Past goed bij: Geitenkaas van het Geitenboerke , Asperges van Kelders. zeevruchten, sushi, garnalen, kip en salades

Frankrijk



CHARDONNAY

- Komt oorspronkelijk uit de Bourgogne
- Populairste en één van de meest aangeplante witte druiven
- Voelt zich in veel klimaten goed thuis
- Meerdere stijlen, vaak ronde, romige wijnen, soms strak droog
- Basis druif witte Bourgognes en Champagne
- Leent zich goed voor rijping op eiken houten vaten
- Meest voorkomende aroma's zijn: gele appel, carambola, ananas, vanille en boter





SVP Grande Reserve Chardonnay

- Wijn afkomstig uit Languedoc Rousillon Frankrijk
- Kleur: Botergeel
- Alcohol 13%
- Geur: Rijp en tropisch fruit met vanille (hout)
- Smaak: Vettig/krachtig/rond met het bekende botertje
- Mondgevoel: Vol en intens
- Past goed bij: Vissoep, zalm, paling, kip van de grill, vette kazen zoals brie, gemarineerde Gambas, vis in botersaus



Italië



Masilio Primitivo

- Herkomst: Italië Puglia
- Druiven: 100% Primitivo
- Alcohol: 13.5%
- Karakter: Uitnodigende aroma's van zwarte kersen, rijpe pruimen en kruidigheid van kaneel en nootmuskaat Diep donkerrode volle intense en zondoorstoofde wijn met een warm karakter. In de geur zeer rijpe fruitaroma's van bramen en kersen, koekkruiden, vanille, toast en leer. Zwoel en boterzacht en met rijpe tannines. De afdronk is lang en indrukwekkend.
- Past goed bij: Vleesgerechten en pasta met tomatensaus.
- Serveertemperatuur: 16-18 graden

Spanje & Portugal





TEMPRANILLO

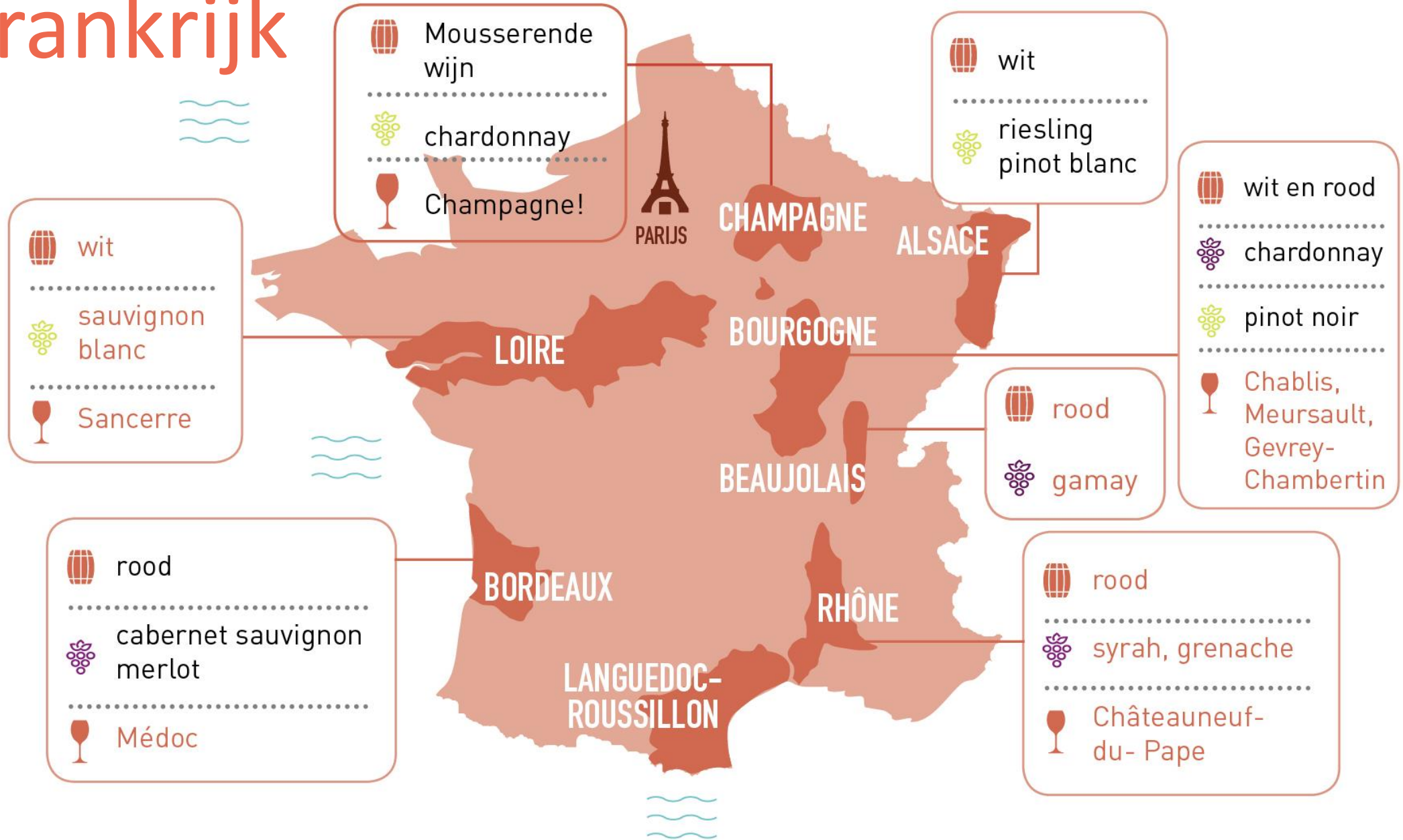
- De nationale blauwe druif van Spanje
- De naam tempranillo betekent 'vroeg' in het Spaans. Deze druif rijpt namelijk vroeger in het seizoen dan andere druivenrassen. Tempranillo is de perfecte wijn voor de beginnende wijn drinker en wordt dan ook wel gezien als een echte allermansvriend.



Covila Rioja Reserva 2018

- Herkomst: Rioja, Spanje
- Druiven: 100% Tempranillo(18 maanden gerijpt in Frans en Amerikaans eiken)
- Karakter: Diep donkerrode Rioja reserva. Met een warm karakter. In de geur zeer rijpe fruitaroma's van bramen en kersen, koekkruiden, vanille, toast en leer. Vol, rond, stevig en met rijpe tannines. De afdronk is lang en indrukwekkend.
- Past goed bij: De Spaanse lekkernij jamón serrano, wildpate, herten filet, lamskoteletten
- Serveertemperatuur: 16-18 graden

Frankrijk





GALLINE BANYULS RIMAGE VENDANGES TARDIVE VIN DOUX NATURAL 2018

Herkomst: BANYULS Languedoc/Rousillon grens met Spanje

Druivenrassen: Grenache Noir

Kleur: Donkere diep intens rode kleur

Geur: Rijp donker fruit en specerijen

Smaak: Volle zoete en versterkte wijn, vol romig donker fruit

Mondgevoel: Vol en warm

Past goed bij: Chocolade (mousse) en belegen kaas



SAUTERNES

- Intense edelzoete wijn, gemaakt van druiven aangetast door edele rotting (*botrytis cinerea*). Deze aantasting zorgt ervoor dat de druif op natuurlijke wijze smaakloos vocht verliest, zodat er een geconcentreerd nectar overblijft om zoete wijn mee te maken. Frisse zuren zetten alle smaken op hun plek en zorgen voor balans.
- Past goed bij: tarte tatin, amandeltaart, foie gras, milde blauwschimmelkazen, fris-zoet aperitief



SAUTERNES “LE TETRE DU LYS D’OR” BORDEAUX FRANKRIJK

Herkomst: Bordeaux

Druivenrassen: 100% Semillon met **botrytis**

Kleur: prachtig goudgeel

Geur: Gekonfijt fruit, witte bloemen, honing,

Smaak: Vol, rond, mooi uitstekende zoet/zuur balans

Mondgevoel: vol romig rijp.

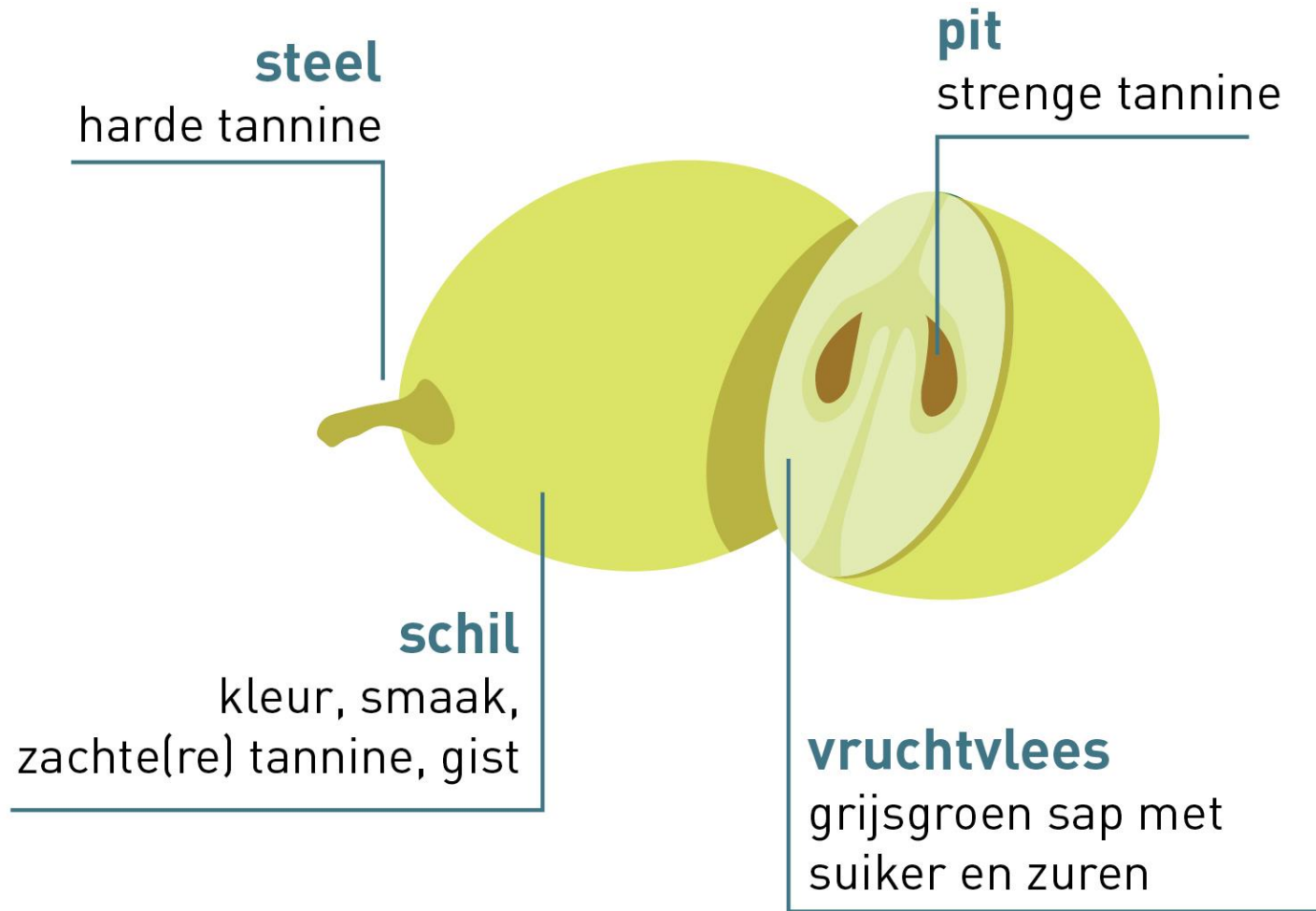
Past goed bij: Desserts (sinaasappel, citroen, amandelcake en blauwe schimmelkazen (Top bij Roquefort en blue d’Auvergne). Tenslotte heerlijk bij foie gras met gekonfijt fruit.

Van druif tot wijn
=
wijn maken

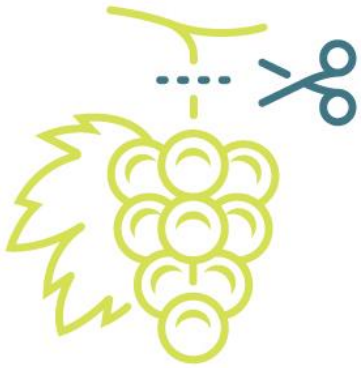
Wijndruif: wat zit waar?



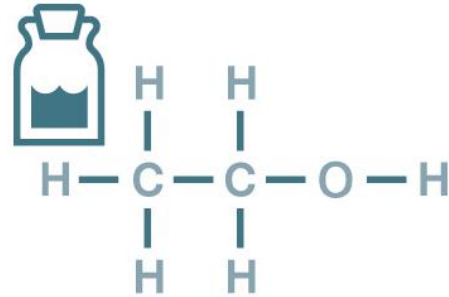
Wijndruif: wat zit waar?



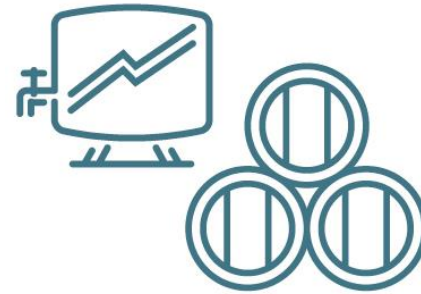
Van druif tot wijn = wijn maken



Oogsten



Vergisten



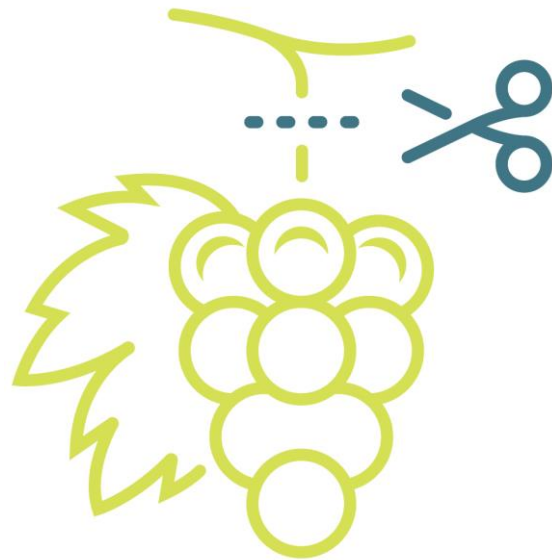
Rijpen



Bottelen

Fase 1

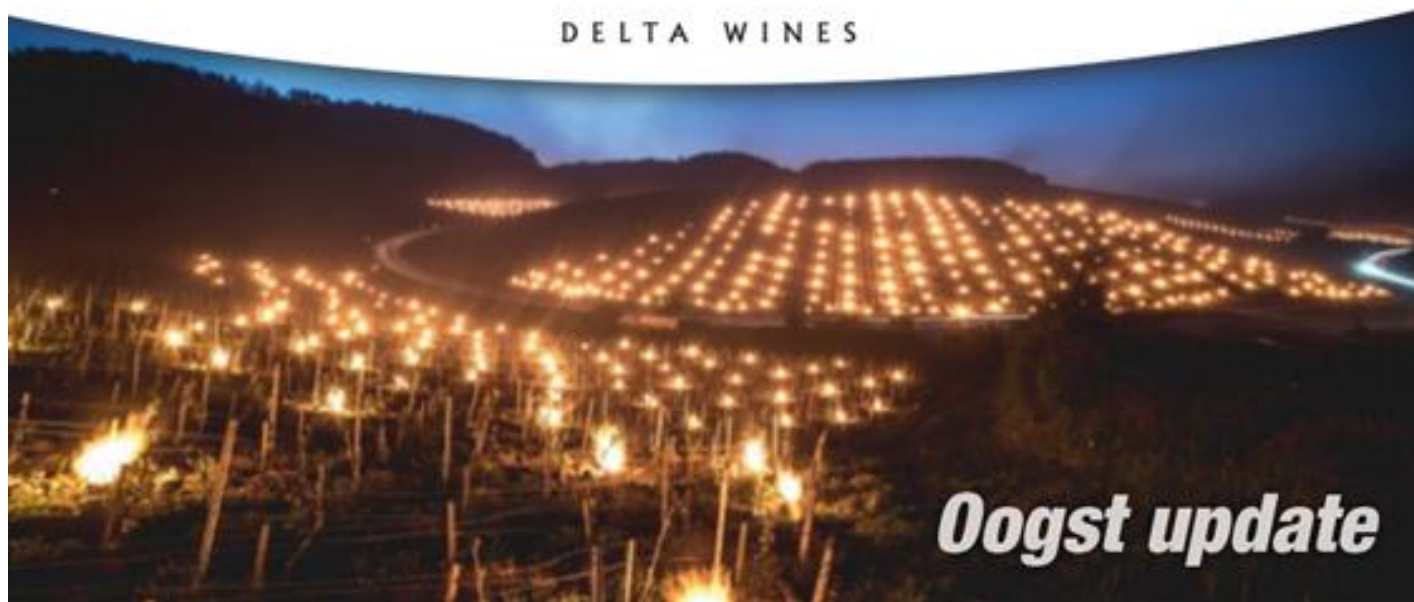
OOGSTEN



Met de hand of machinaal



DELTA WINES



Oogst update



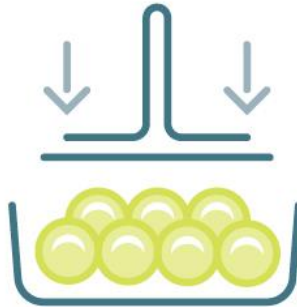
Fase 2

witte wijn

VERGISTEN



Ontstelen



Persen



Alcoholische
gisting

Fase 2

rode wijn

VERGISTEN



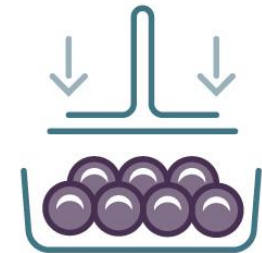
Ontstelen



Kneuzen



Alcoholische
gisting



Afloop /
persen

Fase 3

RIJPEN



Versterkte wijn =
wijn met EXTRA alcohol

ZO SMAAKT WIJN

Proefpijlers

Wijnproeven is het benoemen van:

Hoofdsmaken =
Basissmaken

Smaakgehalte
of intensiteit

Mondgevoel
of structuur

Basissmaken

Zoet

Zuur

Bitter

Smaakgehalte of intensiteit



Mondgevoel of structuur

DOEN

PROEFPAPIER

SMAAKGEHALTE
OF INTENSITEIT

licht

middelzwaar

krachtig

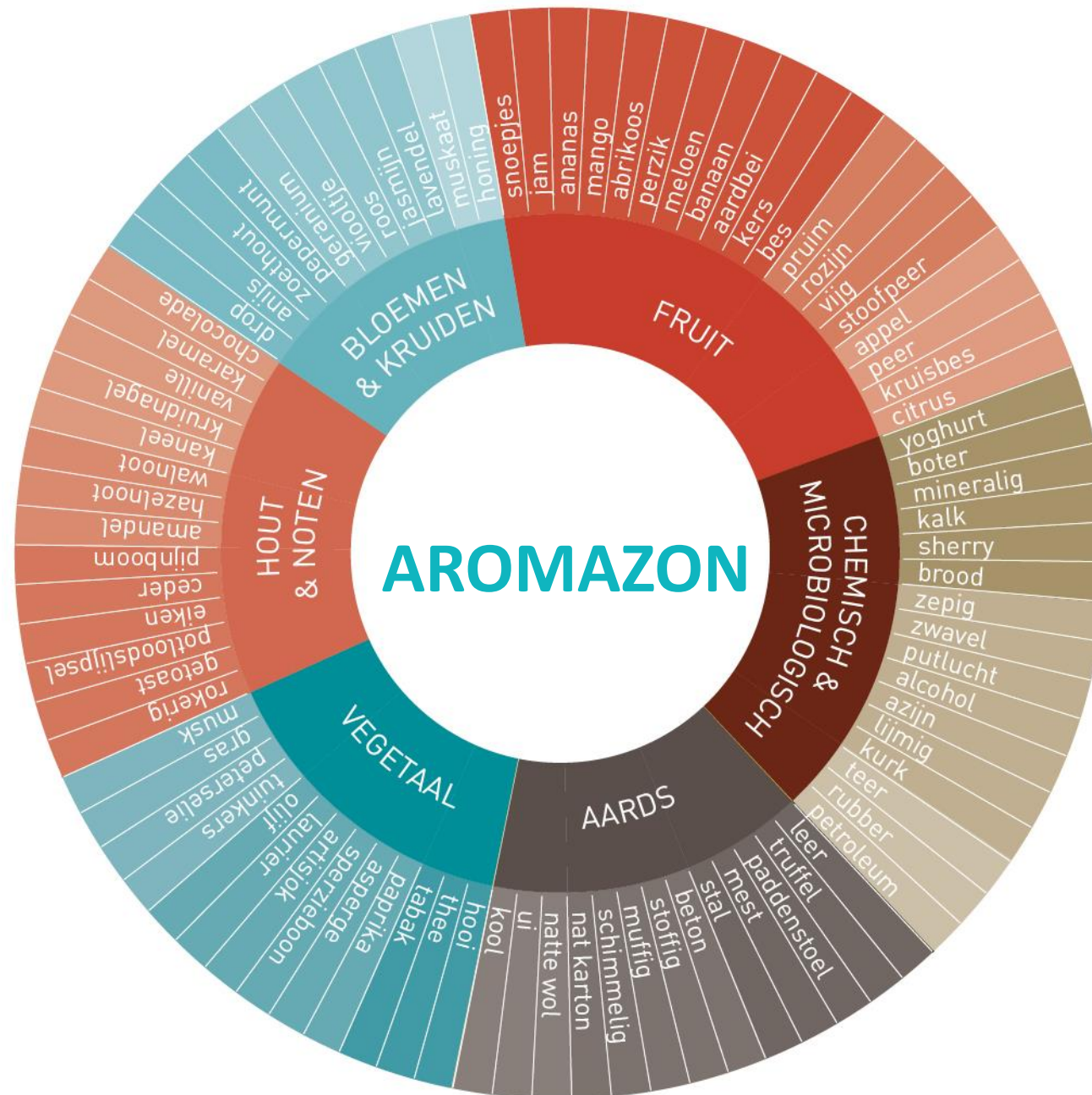
STRUCTUUR
OF MONDGEVOEL

strak zacht

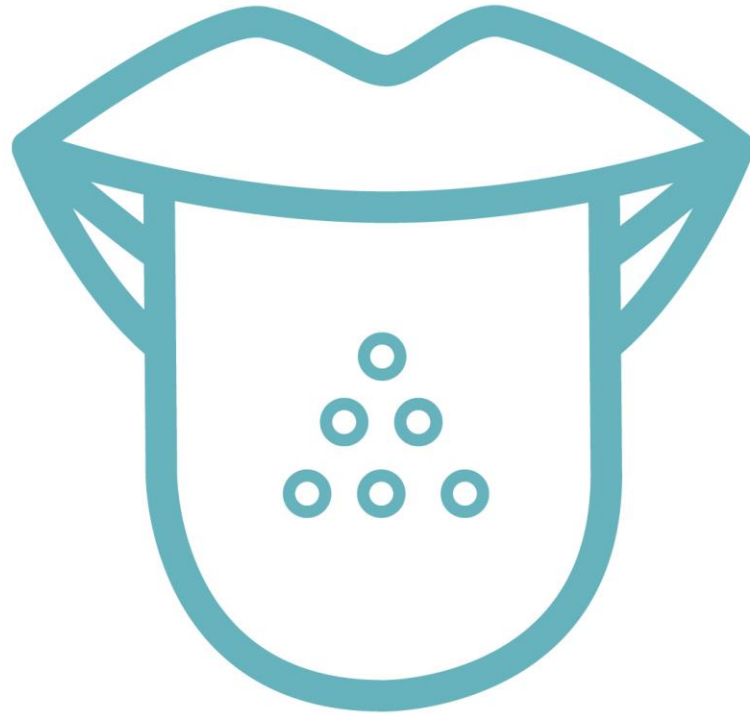
stroef soepel

AROMA'S

Gebruik je herinnering en fantasie of check de aromazon



Proeven doe je zo



Body & brains

Wat heb je nodig?

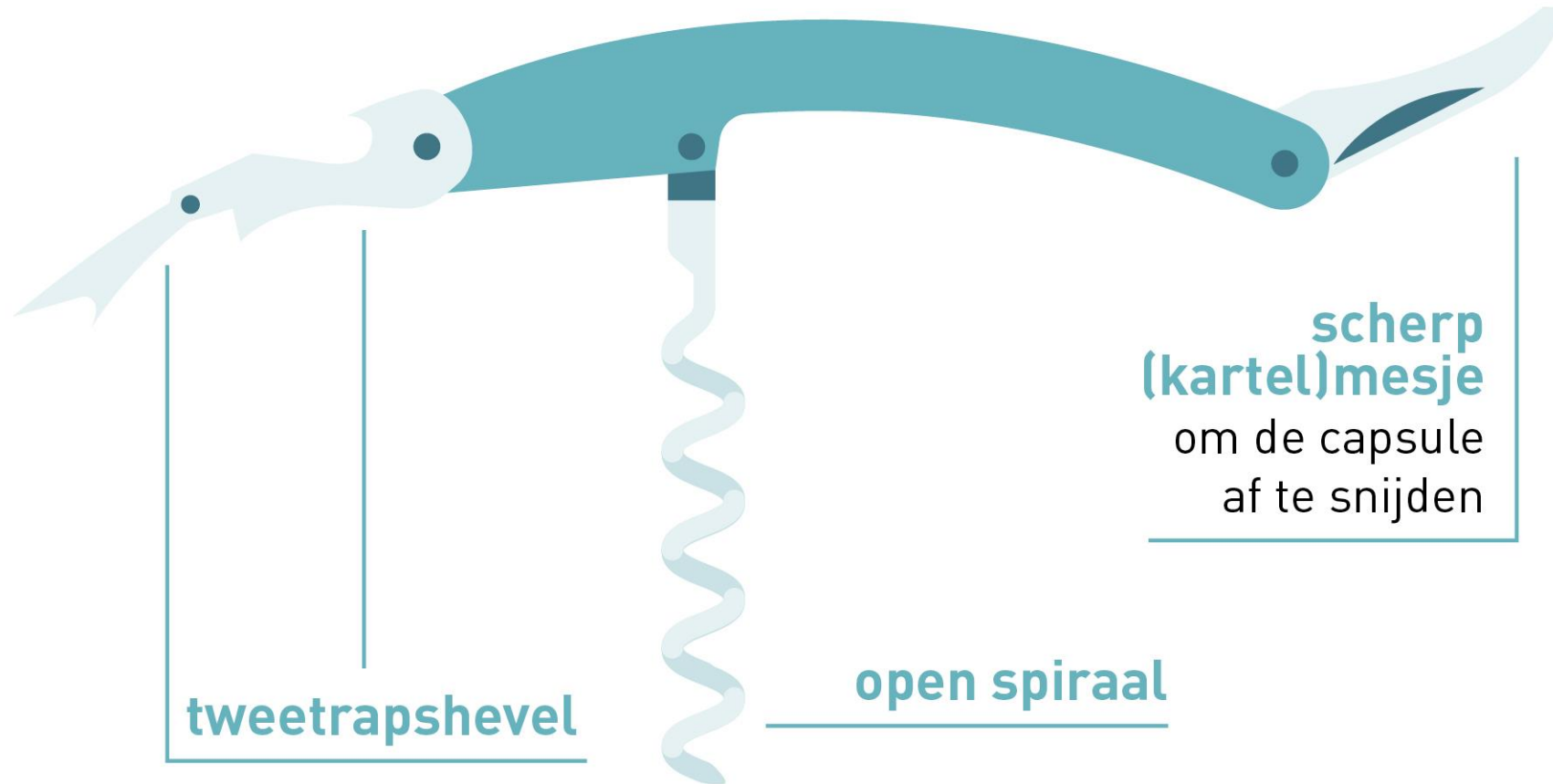
1

Kurkentrekker

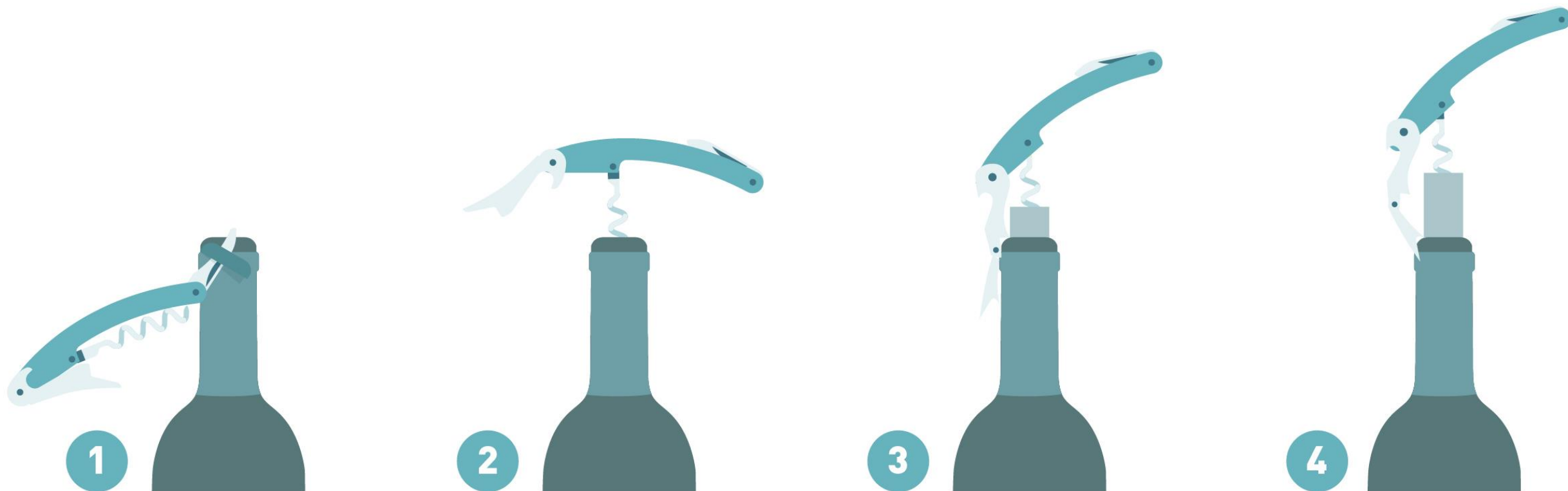
2

Goed glas

Kurkentrekker



Ontkurken



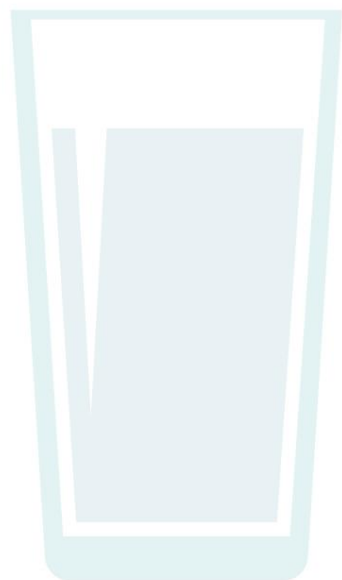


Goed glas



Wat beïnvloedt de smaak van wijn?

- 1 Glas
- 2 Serveertemperatuur
- 3 Overschenken in een karaf
- 4 Solo of met iets erbij?

1 GLAS IN BEEELD



2 Serveertemperatuur



WIJNTYPE	BIJVOORBEELD		DUS
mousserend	prosecco, champagne	7 °C – 9 °C	recht uit de koelkast
fris, fruitig wit	Sauvignon Blanc	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
vol (houtgerijpt) wit	Chardonnay	12 °C – 15 °C	60 min. voor gebruik in óf 30 min. voor gebruik uit de koelkast
rosé	Provence	9 °C – 11 °C	15 min. voor gebruik uit de koelkast
licht, fruitig rood	Beaujolais	12 °C – 15 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast of koelemmer
krachtig rood	Cabernet Sauvignon	16 °C – 18 °C	uit koele kamer
zoet	dessertwijn	8 °C – 10 °C	recht uit de koelkast
versterkt	port	14 °C – 16 °C	uit kelder of schuur, of 15 min. voor gebruik in de koelkast

③ Overschenken in karaf

Karafferen = voor zuurstof
&

Decanteren = tegen bezinksel

4 Solo of met iets erbij?



Wijn en Spijs combinatie Harmonie of.....??

- Smaakintensiteit
- Mondgevoel (Filmend, drogen of strak)
- Rijp of fris

- Let op. Zuur en zuur versterkt elkaar
- Sauvignon Blanc met gerookte vis → ijzersmaak!!
- Port en kaas!!! (Sauternes en Roquefort is hemels)
- VDN en Chocola of mousserend uit Piemonte met Chocola!!
- Overige succes setjes pagina 53 boek

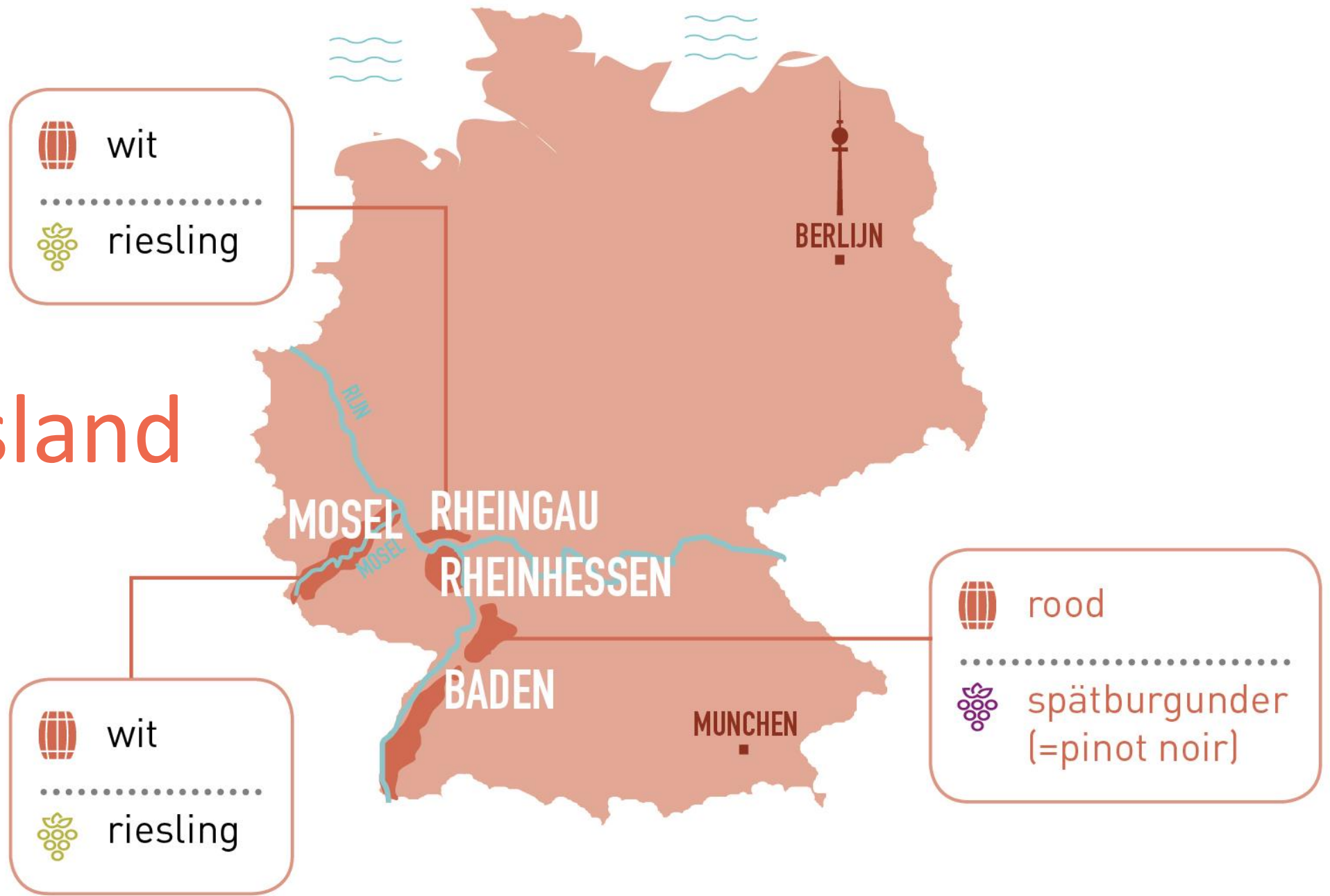
Wereld vol wijn

Ik weet wat van wijn

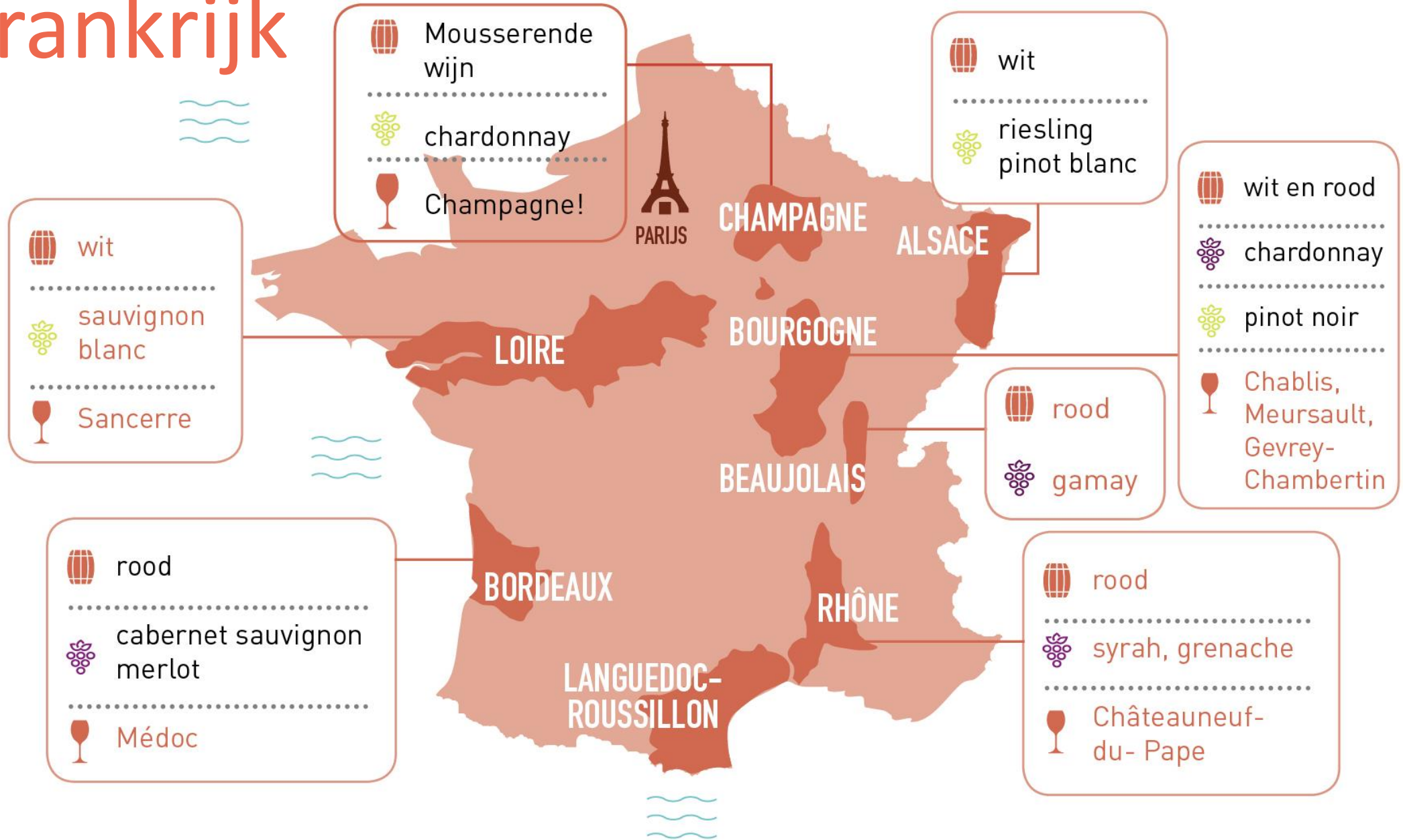
Wijncursus op SDEN-niveau 1 | wijnvignet

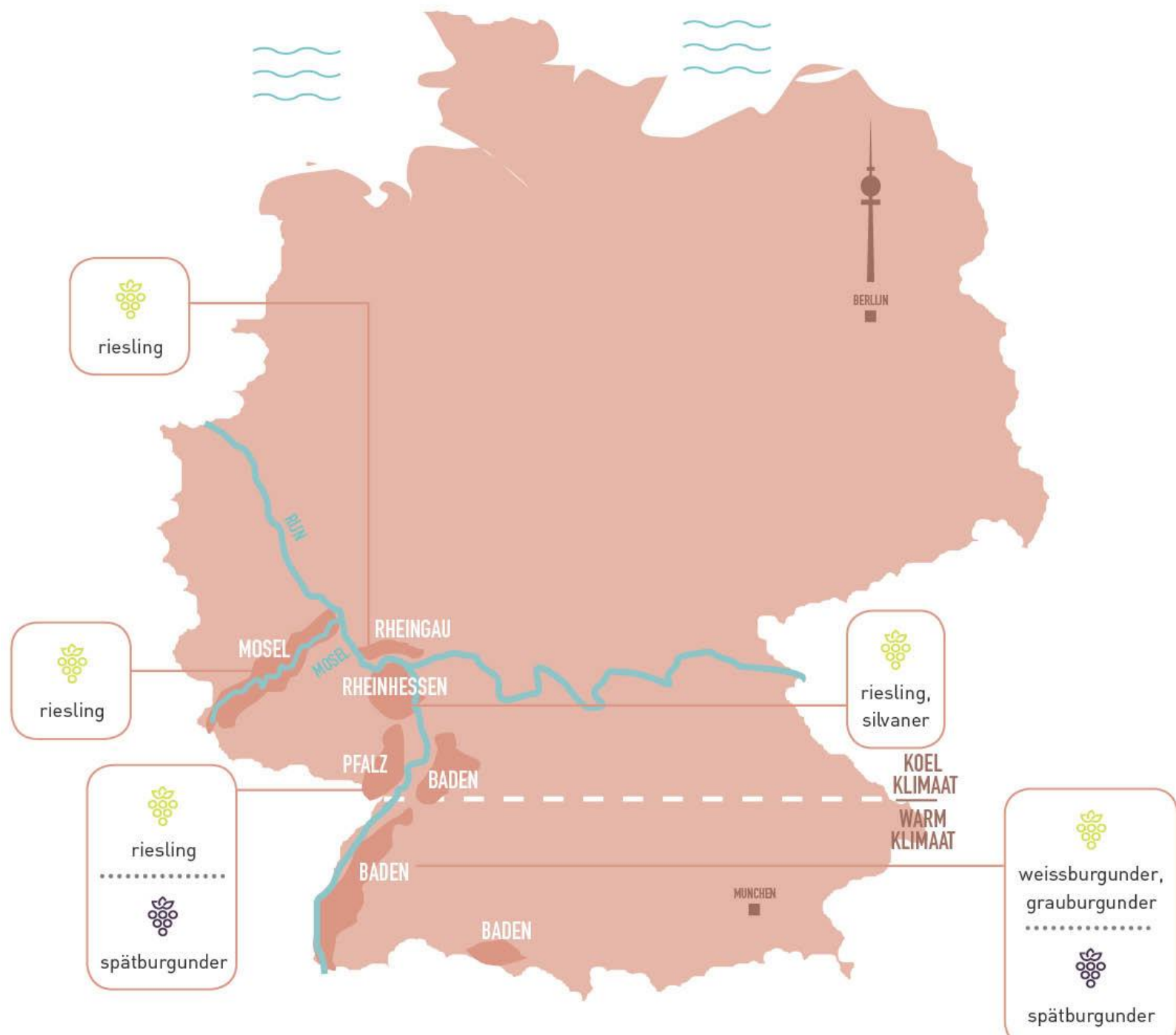


Duitsland



Frankrijk





riesling

riesling

riesling
.....
spätburgunder

riesling,
silvaner

weissburgunder,
grauburgunder
.....
spätburgunder



RIESLING

- Komt oorspronkelijk uit Duitsland
- Houdt van een koel klimaat
- Kenmerkend zijn de frisse zuren en aroma's van bloemen, honing, abrikoos, petroleum en natte leisteen(mineralen)
- Soms beendroog en soms zeer zoet
- Bekendste rieslings komen uit Duitsland, ook landen Oostenrijk, Elzas, Australië en Nieuw Zeeland produceren uitstekende rieslings



HEIM RIESLING IMPERIAL 2019 ELZAS FRANKRIJK

- Wijn afkomstig uit de Elzas Frankrijk
- Kleur: Helder, licht bleekgeel
- Geur: Elegant verfijnd en levendig. Limoen, grapefruit, bloemig en veel mineralen. Expressief.
- Smaak: Veel aroma, frisheid en mineraliteit.
- Mondgevoel: Intens en strak
- Past goed bij: Schaaldieren, forel, salade met geitenkaas, zuurkoolgerechten en pittig Aziatische gerechten.

CHARDONNAY

- Komt oorspronkelijk uit de Bourgogne
- Populairste en één van de meest aangeplante witte druiven
- Voelt zich in veel klimaten goed thuis
- Meerdere stijlen, vaak ronde, romige wijnen, soms strak droog
- Basis druif witte Bourgognes en Champagne
- Leent zich goed voor rijping op eiken houten vaten
- Meest voorkomende aroma's zijn: gele appel, ananas, vanille en boter



Les Jamelles Chardonnay Pays D'OC Frankrijk 2022

- Kleur: Prachtig helder goudgeel
- Geur: Abrikozen peren, geroosterde hazelnoten hint van boter.
- Smaak: Mooie ronde smaak kastanje butterscotch subtiel eiken en een lange afdronk.
- Mondgevoel: Rond en mild
- Past goed bij: Filmende gerechten zoals gebakken of gerookte zalm, vis met een beurre blanc saus etc

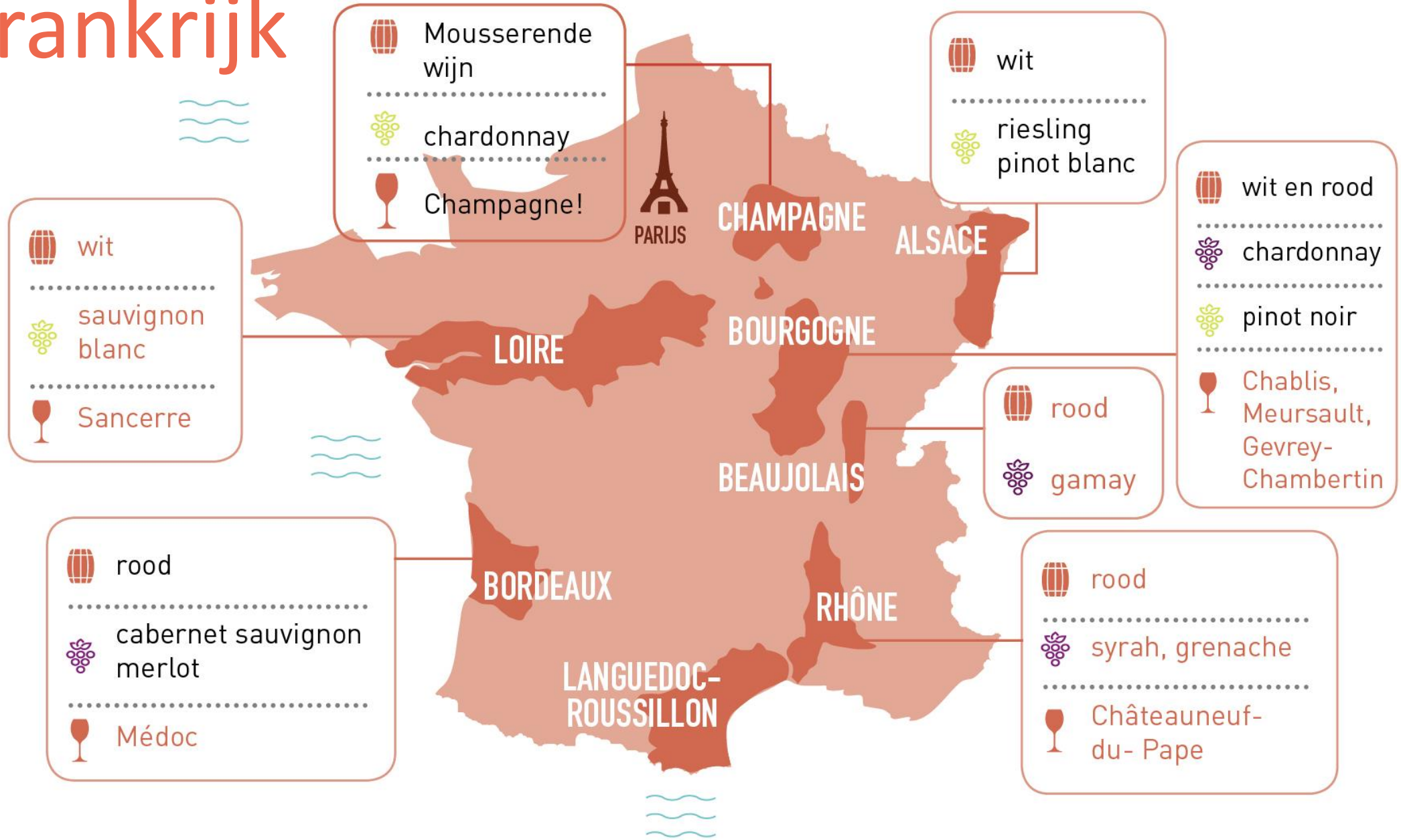


PINOT GRIS

- Komt oorspronkelijk uit het wijngebied de Elzas, noord-oost Frankrijk
- Heet in Duitsland grauburgunder en in Italië pinot grigio
- Is roze druivenmutatie van de pinot noir
- Druivenschil is roze gekleurd
- Meest voorkomende aroma's zijn: perzik, citroenrasp, zoete meloen, meestal stevige witte wijn met restzoet en notenbitters. Pinot grigio uit Italië is slanker en strakker droog.



Frankrijk





PINOT NOIR

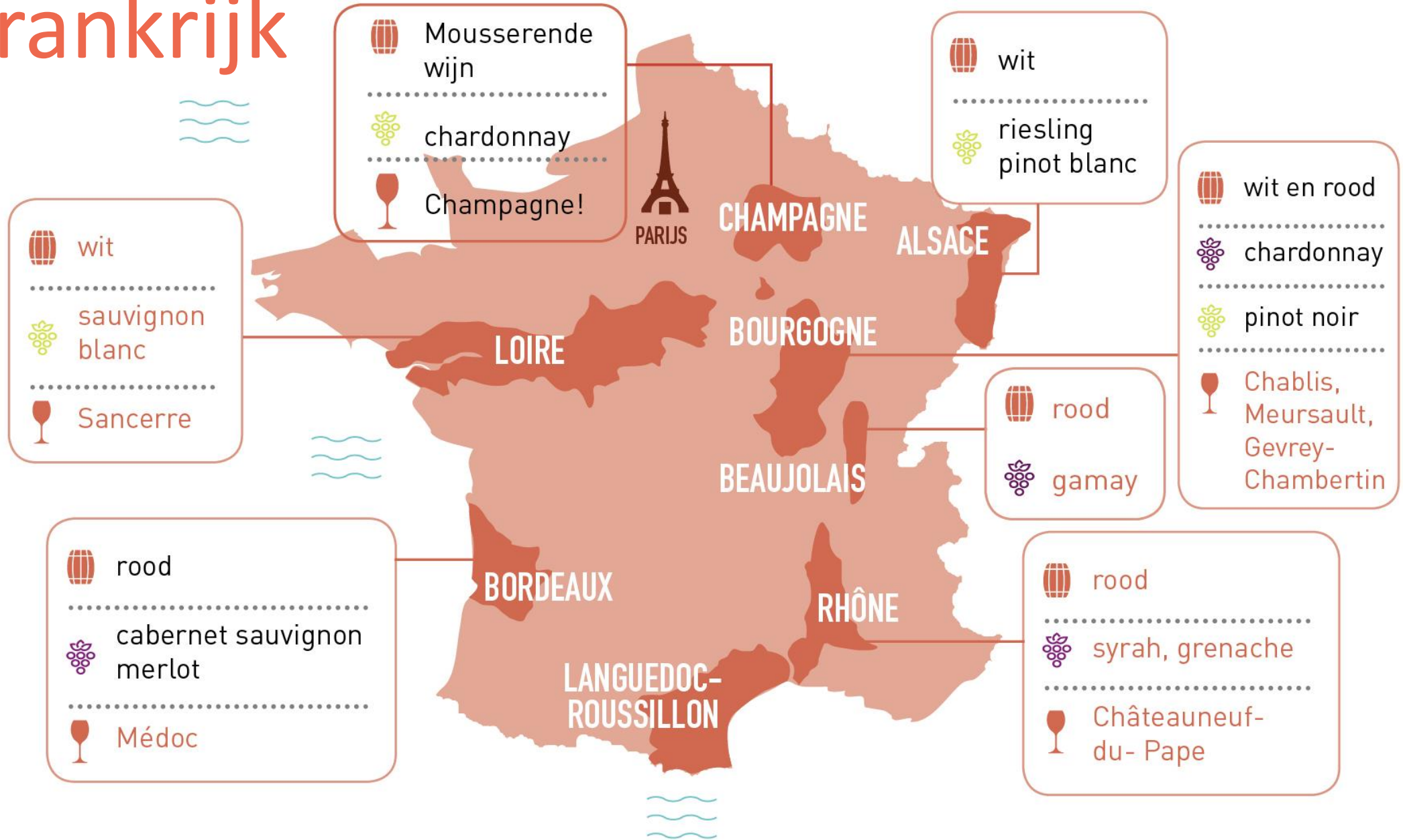
- Komt oorspronkelijk uit de Bourgogne en is hier ook de basis druif
- Komt verder voor in de Champagne, Australië, Nieuw-Zeeland, Californië en Zuid Afrika
- Houdt van een koel klimaat
- Meest voorkomende aroma's zijn rood fruit als aardbei, kers en framboos naast aardse tonen. Licht van kleur en met weinig tannine.

Haltinger Spatburgunder reserve (Pinot Noir), Baden Duitsland 2019

- Kleur: Helder licht, robijnrood
- Geur: Heldere aroma's van rode bessen, kersen, aardbeien, frambozen en lichte aardse tonen.
- Smaak: Bosfruit zoals rode bessen, rabarber, viooltjes, bosgrond, vleugje spek en hints van vanille.
- Mondgevoel: rijp en zacht met weinig tannine
- Oordeel: verfijnde, elegante wijn, lekker sappig, koel serveren
- Past goed bij: hertenbiefstuk met preiselbeeren, gevogelte als eend en duif, gebakken vis, gerechten met paddenstoelen, Lekker bij een terrine van eend en cranberry.



Frankrijk





CABERNET SAUVIGNON

- Komt oorspronkelijk uit de Bordeaux
- Meest aangeplante blauwe druif in de wereld
- Herkenbaar zijn diepe paarse kleur, aroma's van zwarte bessen(cassis), cederhout. Stevige tannines en krachtige smaak



MERLOT

- Komt oorspronkelijk uit de Bordeaux en vormt samen met de Cabernet Sauvignon de basis voor de Bordeaux wijnen
- Vanwege het commerciële smaakprofiel wordt hij steeds meer buiten de Bordeaux aangeplant
- Herkenbaar is het soepele karakter, romig, sappige kersen, zoethout aroma's en lichte tannine

Chateau La Brulerie 2020 Bordeaux

- Kleur: Diep robijnrood
- Druif: Merlot (70%) en Cabernet Sauvignon (30%)
- Geur: Aardse geuren, veel rood fruit en exotische specerijen (zoethout)
- Smaak: krachtige wijn met lichte houtsmak, stevige, doch rijpe tannines.
- Mondgevoel: Meer stroef dan soepel
- Oordeel: Uitstekende, zeer toegankelijke Bordeaux
- Past goed bij: Entrcote, Biefstuk, boeuf Bourguignon en lamskoteltjes,





SANGIOVESE

- BETEKENT LETTERLIJK BLOED VAN JUPITER
- BEKENDSTE DRUIF VAN ITALIE
- BESTE WIJNEN VAN DEZE DRUIF KOMEN UIT TOSCANE
- HERKENBAAR ZIJN LICHTE KLEUR, AROMA'S VAN SAPPIGE KERSEN EN FRISSE ZUREN IN DE SMAAK



CHIANTI RUFINA BASCIANO 2020 ITALIE

- Druiven: Sangiovese, Colorino, 12 maanden houtrijping
- Kleur: helder robijnrood
- Geur: Kersen, frambozen en viooltjes
- Smaak: Vol en zacht met rijp fruit als aardbeien en kersen, frisse zuren en zachte taninnes in de afdronk met lichte houtsmak
- Mondgevoel: meer rond dan stroef
- Past goed bij: sappige lamskoteletten of authentieke Italiaanse gerechten als fettuccini pasta met een zelfgemaakte tomatensaus, een rijke paddenstoelenravioli of een bistecca Fiorentina.



TEMPRANILLO

- De nationale blauwe druif van Spanje
- De naam tempranillo betekent 'vroeg' in het Spaans. Deze druif rijpt namelijk vroeger in het seizoen dan andere druivenrassen. Tempranillo is de perfecte wijn voor de beginnende wijn drinker en wordt dan ook wel gezien als een echte allermansvriend.

Spanje & Portugal





COVILA RIOJA CRIANZA 2020 SPANJE

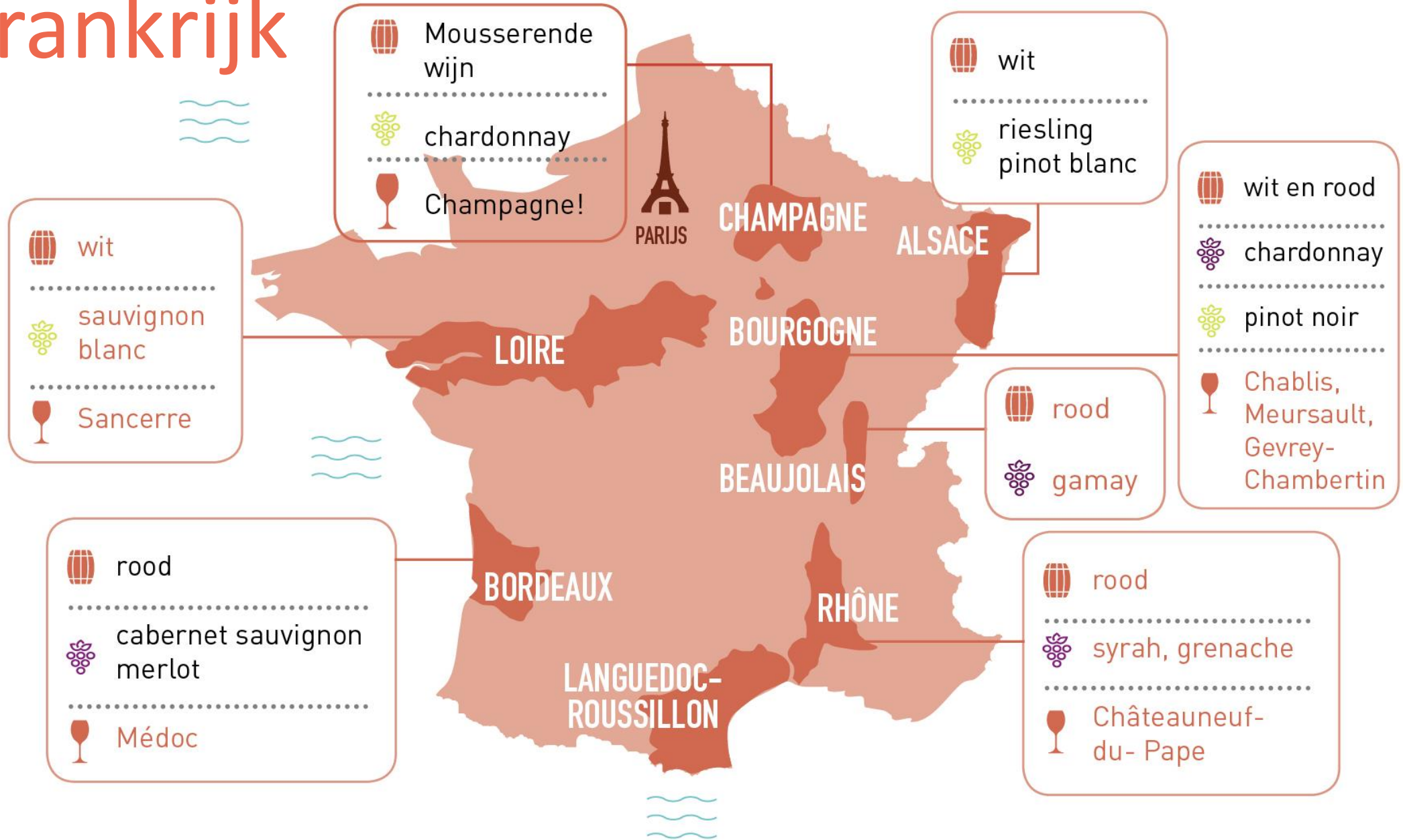
- Druiven: 100% Tempranillo met 12 maanden houtrijping
- Kleur: Intens dieprood
- Geur: Complex Rood fruit , vanille, vleugje caramel en cacao
- Smaak: rijp rood fruit als kers, zacht van smaak met rijpe tannine en fijne houtsmak
- Mondgevoel: Soepel, fluweelachtig
- Oordeel: klassieke, smaakvolle Rioja met een medium body
- Past goed bij: tapas, hamburgers, worstjes, klein wild, (Iberico) ham, gehaktballetjes in tomatensaus, tortilla, manchego kaas,



SYRAH

- Syrah heet in het Engels Shiraz en zijn geboortegrond is de Rhône streek
- Houdt van een warm tot heet klimaat
- Komt buiten de Rhône voor in de Languedoc, Australië/Nieuw Zeeland, Zuid Afrika en Zuid Amerika
- Kenmerkende aroma's zijn rijpe bosvruchten als cassis en bramen, tonen van specerijen en zwarte peper. Krachtige smaak met veel tannine

Frankrijk



Zuid-Amerika





Kaiken Estate Malbec Mendoza Argentinië 2021

- Druiven: 100% Malbec
- Kleur: Intens dieprood en paars
- Geur: Complex rijp Rood fruit, tabak
- Smaak: rijp rood fruit, intens, krachtig met rijpe tannine, sappig en evenwichtig
- Mondgevoel: Vol, intens
- Past goed bij geroosterd of gegrild rood vlees, entrecote, biefstuk, stoofschotels, taco's fajita's Chili con carne maar ook pittige gerechten.



SAUTERNES “LE TETRE DU LYS D’OR” BORDEAUX FRANKRIJK

Herkomst: Bordeaux

Druivenrassen: 100% Semillon met **botrytis**

Kleur: prachtig goudgeel

Geur: Gekonfijt fruit, witte bloemen, honing,

Smaak: Vol, rond, mooi uitstekende zoet/zuur balans

Mondgevoel: vol romig rijp.

Past goed bij: Desserts (sinaasappel, citroen, amandelcake en blauwe schimmelkazen (Top bij Roquefort en blue d’Auvergne). Tenslotte heerlijk bij foie gras met gekonfijt fruit.



SAUTERNES

- Intense edelzoete wijn, gemaakt van druiven aangetast door edele rotting (*botrytis cinerea*). Deze aantasting zorgt ervoor dat de druif op natuurlijke wijze smaakloos vocht verliest, zodat er een geconcentreerd nectar overblijft om zoete wijn mee te maken. fruit neemt. Frisse zuren zetten alle smaken op hun plek en zorgen voor balans.
- Past goed bij: tarte tatin, amandeltaart, foie gras, milde blauwschimmelkazen, fris-zoet aperitief



Port “Royal Oporto” TAWNY PORTO PORTUGAL

Herkomst: Portugal

Druivenrassen: Diverse inheemse portugese druiven als Touriga National, tinta roriz, Francesca etc

Kleur: Donkerraad met een vleug bruin. 3 jaar houtrijping.

Geur: gedroogd rijp rood fruit (kersen, pruimen) en noten, eikenhout

Smaak: Vol, rijp en rond met zachte mollige tannines

Mondgevoel: vol romig rijp.

Past goed bij: Creme brulee, vijgentaart, lichte chocoladedesserts, Blue Stilton en gerijpte schapenkaas.

Dit vertelt het etiket





DES 2^{DOMAINE}
ÂNES

2016

Corbières

Appellation Corbières Protégée 7

FONTANILLES

Mis en Bouteille au Domaine

4 Magali & Dominique Terrier,
Vignerons - 11440 Peyriac de Mer - France

Red Corbières Wine

Contains Sulphites 2

L13175
6

1 Alc. 13,5% by vol.

Product of France 5

750 ml 3

Wijnetiket: dit is verplicht

1

alcoholgehalte

2

allergenen: of de
wijn sulfiet, ei- en/of
melkbestanddelen bevat

3

inhoud van de fles

4

naam van de bottelaar,
producent, importeur of
verkoper



5

land van herkomst

6

lotnummer

7

En verder, als het om een
kwaliteitswijn gaat:
BOB of BGA, met daarbij
het gebied van herkomst.

Dit mag op het etiket

- 1 naam van wijn en/of wijnhuis
- 2 oogstjaar
- 3 extra kwaliteits-aanduidingen, bijvoorbeeld *Grand vin*
- 4 extra smaakaanduidingen, bijvoorbeeld *Barrel fermented*

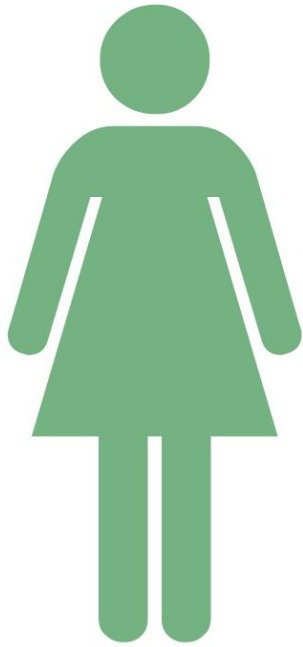


- 5 druivenras(sen)
- 6 eigenaar van het wijnhuis
- 7 logo's van bijvoorbeeld sulfiet, zwangere buik, glasbak enzovoort.

WIJN EN JE LIJF



Gezond genieten



1 à 2 glazen per dag
voor een vrouw.

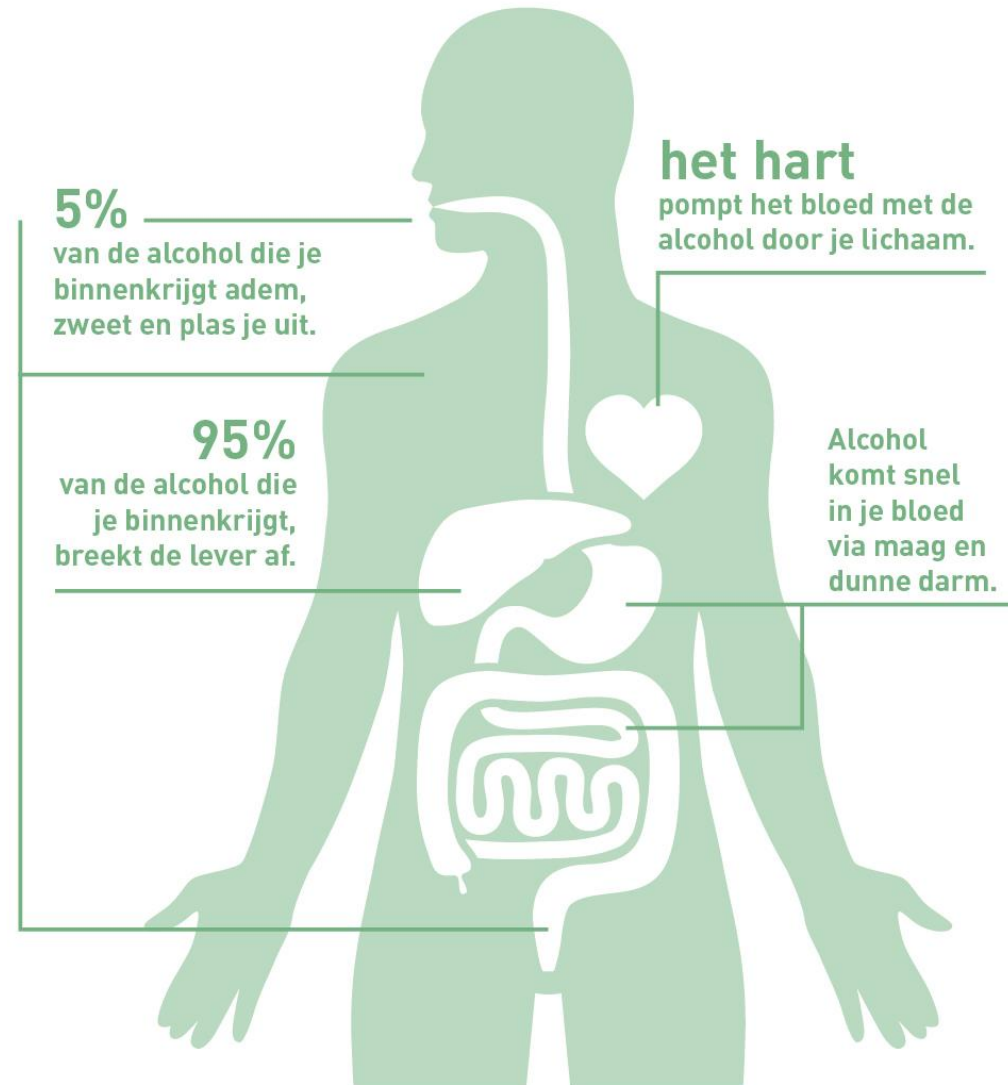


2 à 3 glazen per dag
voor een man.



In een standaard-
wijnglas gaat 100 ml.

De alcoholroute



De smaak te pakken?

Op naar online SDEN1-EXAMEN (€ 15)

= wijnvignet

www.examens.drankenacademy.nl/wijn

De smaak te pakken?

Op naar SDEN-niveau 2

= wijnoorkonde

= voor iedereen die al wat van wijn weet

Verder leren over wijn

SDEN-niveau 1 | wijnvignet

SDEN-niveau 2 | wijnoorkonde

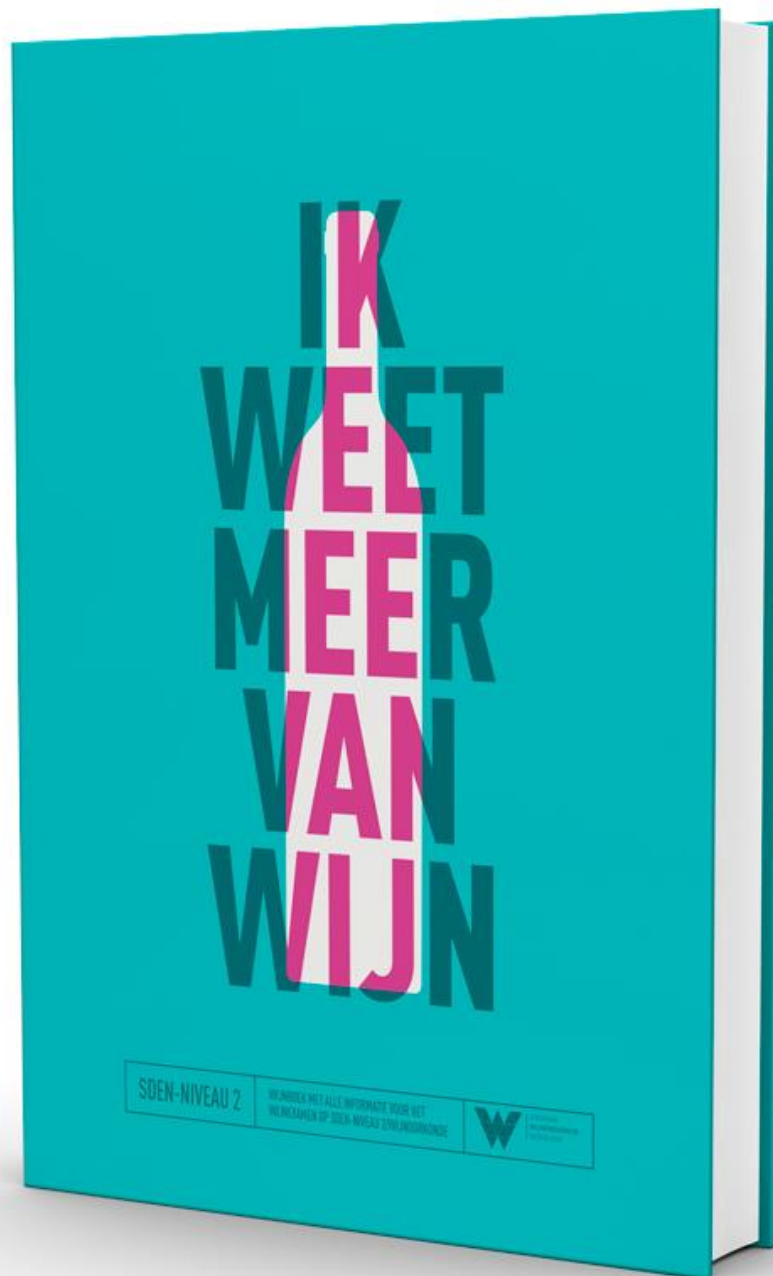
SDEN-niveau 3 | wijnbrevet

SDEN-niveau 4 | vinoloog

SDEN-niveau 5 | magister vini



Stichting
Platform
Dranken



STICHTING
WIJNONDERWIJS
NEDERLAND

www.stichtingplatformdranken.nl