



WIJNBOEKJE Cuisine Culinaire

WIJN PROEVEN DOE JE ZO

STAP 1:



KIJKEN

Voordat je een slok neemt, kijk je eerst naar de kleur van de wijn. Dit zegt veel over wat er in je glas zit. Om de kleur te bepalen, houd je het glas tegen een witte achtergrond. Bekijk het wijnoppervlak en de rand van de wijn. Jonge rode wijn is meestal paars van kleur, een jonge witte wijn groenig. Rode wijn is op zijn best wanneer hij rood of robijnrood is, witte wijn wanneer deze citroengeel, goudgeel of strogeel is. Een oude rode wijn neigt naar een bruinrode kleur, een witte wijn wordt steeds geler naarmate deze ouder wordt.

STAP 3:



PROEVEN

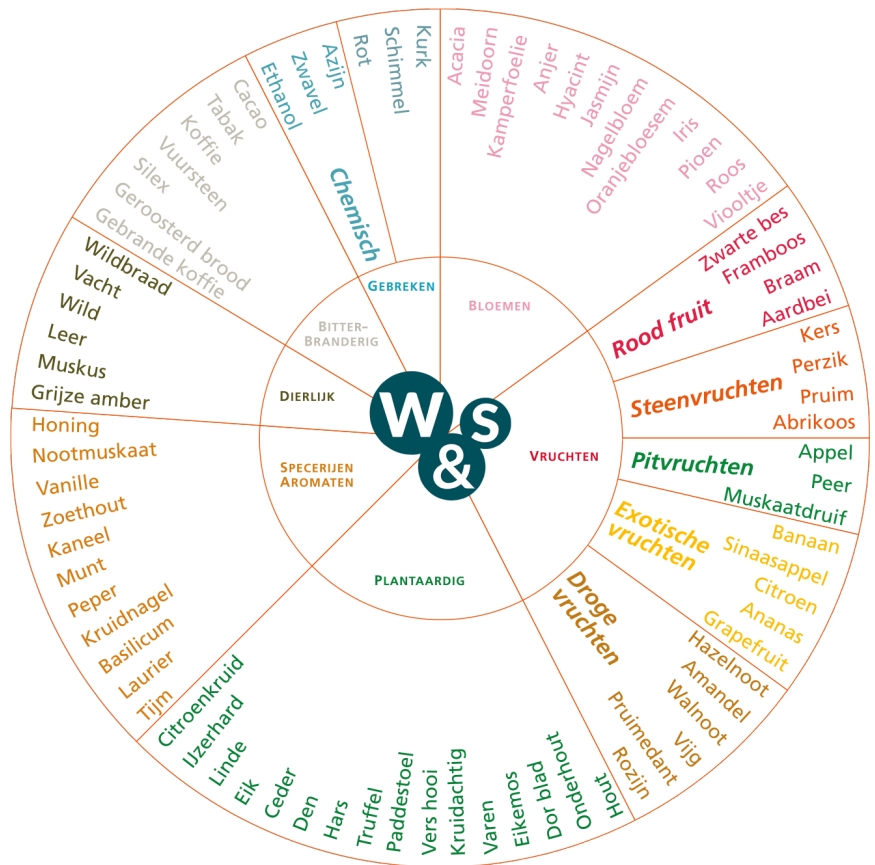
Nu is het tijd om de wijn te proeven. Neem een kleine slok en laat deze door de hele mond gaan. Slurp wat lucht naar binnen of kauw op de wijn om de smaakpapillen van de tong te activeren. Nu proef je of de wijn zoet, zuur of bitter is en of het een lichte of volle wijn is. Naast de smaak van een wijn kunnen we met de mond nog andere elementen waarnemen. Veel tannine in een rode wijn zorgt ervoor dat je tong en vaak ook je tandvles strak en droog aanvoelt. Koolzuur geeft een prikkelend gevoel en veel alcohol geeft een 'warm' gevoel. Slik de wijn door of spuug de wijn in een spuugbakje wanneer je meerdere wijnen proeft.

STAP 2:



RUIKEN

Nu je de kleur bepaalt hebt, kun je de geur van de wijn bepalen. Ruik even aan de wijn en wals het vervolgens, door het glas bij de voet vast te houden en rustig cirkels te draaien. Hierdoor komt er extra lucht bij de wijn en worden aroma's duidelijker waarneembaar en intenser. De geur geeft een eerste indruk over de complexiteit of eenvoud van de wijn. Je kunt met je neus in het glas ruiken of net aan de rand van het glas, wat voor jou het beste werkt!



STAP 4:



DE AFDRONK

Met de afdronk bedoelen we de nasmaak van de wijn. Hoe langer je de wijn nog kunt proeven, des te beter de kwaliteit van de wijn. Tijdens de afdronk is het een goed moment om na te gaan of de wijn in balans is. Met balans bedoelen we dat de verschillende elementen, zoals fruit, zuren, tannines, houtrijping en alcohol goed versmolten zijn en dat de wijn dus aangenaam en in harmonie is.

Cava Clos Foreses Reserve Brut

Proefnotitie: Lichtgeel in het glas met een gouden gloed. Aroma's van gedroogde noten en een vleugje getoast brood. In de mond een goed uitgebalanceerde smaak en een delicate afdronk. De Xarel-lo geeft de wijn body & structuur, de Macabeo zorgt voor finesse en frisheid, en de neus komt van de Parellada.

Specificaties:

Producent	Pere Ventura
Druivensoorten	45% xarel-lo, 35% macabeo, 20% parellada
Land van herkomst	Spanje
Streek / Gebied	Penedes
Sluiting	Kurk
Categorie	Mousserend
Alcoholpercentage	11,5%

Smaakprofiel: Delicaat, toast, fris

Vinificatie: Na de oogst vindt de fermentatie plaats in RVS tanks, bij een gecontroleerde temperatuur tussen 16° en 18°C. Na het assembleren van de drie druivensoorten volgt een laatste filtering en stabilisatie. De tweede gisting in de fles gaat volgens de 'Méthode traditionnelle', met een flesrijping van 18 maanden.

Wijn & spijs: Verfijnd aperitief. Past ook uitstekend bij uitgebreide tapas, pasta, gegrilde vis en inktvis.

Achtergrondinformatie: In 1992 richtte Pere Ventura (vertaling: Piet Geluk) de gelijknamige wijnmakerij op, in navolging van zijn overgrootvader Manuel Montserrat Font; één van de wijnmakers die in 1872 hielp bij het produceren van de allereerste flessen cava. Een vakmanschap dat Pere graag wilde voortzetten!

Pere Ventura ligt in het hart van de cavaregio, Sant Sadurní d'Anoia (Penedès) in Spanje. Pere was vastberaden om cava's van unieke elegantie en kwaliteit te produceren, en dat proef je. Cava's van dit wijnhuis worden al enige tijd geschonken in de top horeca, zoals in Hotel l' Europe en het Okura Hotel. Wat opvalt aan is de superfrisse stijl van deze wijnen. Normaal gesproken is een cava wat rijper en kruidiger van smaak, maar de stijl van Pere Venture is juist geroemd om de fruitigheid en frisheid.

De naam van deze cava verwijst naar de wijngaarden waar deze geproduceerd wordt: de Clos Foreses. Deze wijngaarden liggen verspreid door het wijngebied Penedès, waar een mediterraan klimaat heerst. De Lage Penedès is de heetste regio vanwege zijn nabijheid van de zee. Het klimaat is koeler in de centrale en Hoge Penedès. De laatste is meer heuvelachtig en heeft een lichte landklimaat. De variatie in klimaat en bodemsoort van de drie druiven, geeft een prachtige, delicate cava.



Rapitalà Piano Maltese Bianco Terre Siciliane IGT | BIO

Proefnotitie: Heldere goudgele kleur met frisse, rijke Mediterrane aroma's. Een verleidelijk karakter met warme, fruitige tonen en tonen van amandel. Een elegante afdronk.

Producent Rapitalà
Druivensoorten Cataratto, chardonnay, grillo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Sicilië
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: Verleidelijk, Midderraans, tonen van amandel

Vinificatie: De druiven worden na de oogst zachtjes gekneusd zonder enig zuurstof contact om de frisheid te behouden. Daarop volgt een langzame natuurlijke vergisting op rvs.

Wijn & spijs: Gastronomische visgerechten, schaal- en schelpdieren, wit vlees.

Awards: 'GEUR: ingetogen, wit fruit, appel, peer, citrus.
 SMAAK: vulling, sap, rond bittertje.'
- 4/5 sterren, Perswijn

Achtergrondinformatie: Tenuta Rapitala omvat 225 hectaren wijngaarden gelegen in het hart van Sicilië. Hier waren het de ouders van de huidige eigenaar graaf Laurent Bernard De La Gatinais die in 1968 het wijnhuis startten. Dankzij de Franse roots van de vader van graaf Laurent Bernard De La Gatinais, was Rapitalà het eerste Siciliaanse wijnhuis dat internationale druiven aanplantten. Tegenwoordig staat het wijnhuis bekend om zijn hoge kwaliteit en diversiteit aan wijnen waarbij traditie en vernieuwing hand in hand gaan. Naast wijnmaker Silvio Centonze die verantwoordelijk is voor de kelder, werkt landbouwkundige Ignazio Arena in de wijngaarden. Beiden willen zo milieu vriendelijk mogelijk te werk gaan. Om dit te bereiken, wordt er gebruik gemaakt van hernieuwbare energie afkomstig van windmolens die zich bevinden op de top van de heuvels rondom het huis.



Domaine Sauger Cheverny Vieilles Vignes

Producent	Domaine Sauger
Naam	Cheverny Rouge Vieilles Vignes
Soort wijn	Rood
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	AC Cheverny
Druivensoort(en)	80% pinot noir, 15% gamay, 5% côt (malbec)
Drinktemperatuur	16 - 18 °C
Houdbaarheid	Tot 7 jaar na oogstjaar
Alcoholpercentage	12%
Schenkadvies	Kan meteen geschonken worden



Stijl Vol en fruitig

Smaakomschrijving Smaakvolle trouvaille tussen pinot noir en gamay en een scheutje côt. Een heerlijke mengelmoes van fris rood en zwart fruit met een zwoele kruidigheid. De toets van eikenhout levert de wijn meer spanning en complexiteit.

Vinificatie Bodemstructuur: kleihoudende zandgrond, vulkanisch
Fermentatie: INOX tanks
Lagering: 50% lagering op eikenhouten vaten (1 tot 5 jaar oude vaten)

Wijn & spijs Fruits de mer, asperges, witvis

Achtergrondinformatie

Huidige eigenaar Phillipe Sauger is de 5e generatie in dit familiebedrijf dat sinds 1870 wijnen produceert. Phillipe bewerkt 25ha wijngaarden in Fresnes binnen de appellation Cheverny. Het wijndomein Sauger ligt vlakbij het Château de Cheverny, tussen de grote Châteaux van de Loire, zoals Chenonceaux en Chambord.

Het wijng gebied kent een grote diversiteit aan bodemsoorten. De belangrijkste zijn de zanderige kleibodems waar voornamelijk sauvignon en chardonnay zijn aangeplant en een vulkanische bodem waar pinot noir en côt (malbec) prima op gedijen. Op het domein is ook een kwekerij voor jonge druivenstokken ingericht waar de hele groei en bloei cyclus gevolgd kunnen worden.

Château Haut-Grelot Coteaux de Méthéz Rouge

Producent	Château Haut-Grelot
Naam	Coteaux de Méthéz Rouge
Soort wijn	Wit
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	AOP Blaye Côte de Bordeaux
Druivensoort(en)	100% merlot
Drinktemperatuur	18 – 20°C
Houdbaarheid	Tot 9 jaar na oogstjaar
Alcoholpercentage	13%
Schenkadvies	Kan meteen geschonken worden



Stijl Stevig en fruitig

Smaakomschrijving Prachtige merlot met verleidelijke aroma's van bramen, kersen, pruimen, paprika, zoethout en vanille. Zijdezachte en stevige smaak met een heerlijke zwoele tanninestructuur. Eindigt in een langdurige, fruitige afdronk.

Vinificatie Bodemstructuur: zand met kiezel en leem
Fermentatie: INOX tanks
Lagering: 12 maanden op Franse barriques (50% nieuw, 50% 2e jaars)

Wijn & spijs Rood vlees, kazen en wild.

Achtergrondinformatie

Het wijngebied van de Côtes de Blaye ligt aan de rechteroever van de rivier de Gironde en strekt zich uit tot twintig kilometer landinwaarts. In het kleine gehucht 'Les Grelots' ligt sinds 1920 het Château Haut Grelot. In 1975 nam Joël Bonneau het domein over van zijn vader en heeft het uitgebouwd tot 58 ha aan wijngaarden. Het beheer is inmiddels overgenomen door zijn kinderen Célien en Julien en is het uitgegroeid tot 67ha. Hier komen moderne wijnbouwtechnieken samen in een balans tussen innovatie en traditie.

De wijngaarden die hier gecultiveerd worden, liggen in een natuurlijk gevormde kom die de druiven beschermd tegen de koude oceaanwind. Het ontstane microklimaat zorgt mede voor de altijd ongelooflijk hoge kwaliteit van de wijnen van dit château. De kelder beschikt over ultramoderne apparatuur en technologie, maar Haut-Grelot blijft ook zeker vasthouden aan de traditionele druivensoorten en diversiteit van de terroirs van de wijngaard. Deze authenticiteit proef je terug in ieder glas.

Cálem Porto 10 Years Old

Proefnotitie: De kleur is granaatrood. Tonen van krenten, gedroogde vijgen en hout. De smaak is rond en zacht met een lange afdronk.

Specificaties:

Wijnhuis Calem Porto
Druivensoorten 30% touriga nacional, 30% tinta roriz, 30% touriga franca 10% tinta barroca
Land van herkomst Portugal
Streek / Gebied Douro
Sluiting Kurk-dop
Categorie Port
Alcoholpercentage 20%

Smaakprofiel: krenten, gedroogde vijgen, hout

Vinificatie: De druiven vergisten kort waarna er 'Aguardente' wordt toegevoegd. Letterlijk betekent dit 'vuur water'. Deze neutrale alcohol beïnvloedt de smaak niet, maar zorgt er voor dat de vergisting stopt. De gistcellen sterven namelijk door het toevoegen van de alcohol. Het moment van toevoegen bepaalt de smaak van de port. Doordat de vergisting stopt blijft er suiker over, waardoor port vaak zoet is en 20% alcohol heeft.

Een van de bekendste blended ports is de aged tawny. De leeftijd wordt in het Engels op het etiket vermeld als 10, 20, 30 of 40 years old. Deze blends hebben dan gemiddeld de leeftijd die op het etiket staat. Aged tawny behoort tot de moeilijkste ports om te maken. Hij wordt samengesteld van ports uit verschillende oogstjaren en pas na jarenlange vatrijping geblend en gebotteld. Het begint met een selectie van wijnen na iedere oogst. Deze worden op vat gebracht en vervolgens telkens geproefd en uiteindelijk tot een perfecte port geblend.

Wijn & spijs: Ideaal om zo te genieten of gekoeld bij chocolade desserts.

Awards:

Achtergrondinformatie: Cálem is één van de bekendste portmerken in Portugal. Bijna ieder gezin in Portugal kent Cálem Porto en het is dan ook het meest verkochte portmerk in Portugal. Het porthuis werd in 1859 opgericht door António Alves Cálem en bleef voor vier generaties lang in de familie. Vandaag de dag is het porthuis eigendom van Sogevinus SGPS, S.A.

Hoewel de nationale markt zeer belangrijk is voor Calem Porto, wordt het merk tegenwoordig naar meer dan 30 landen wereldwijd geëxporteerd. Voor de portwijnen worden hoofdzakelijk druiven geselecteerd uit twee subregio's van de Douro, de Cima Corgo en Douro Superior.

