

DE
Wijn
SCHEURKALENDER
2026

Voor de liefhebber, terrastijger
en ijverige spons

SJOERD KIST

VRIJDAG
9 JANUARI



WIJNMAKEN

Wat is malolactische omzetting?

Dit is het proces waarbij de scherpere appelzuren uit de druiven worden omgezet in zachtere melkzuren. Het resultaat? Een rondere, vollere smaak. Komt veel voor bij rode wijn en bij sommige volle witte wijnen zoals chardonnay.

WOENSDAG
18 FEBRUARI



WAAROM STEEDS MEER WIJNBOEREN BIOLOGISCH WERKEN

Boeren willen een gezondere bodem, minder impact op het milieu, en beter inspelen op de vraag naar pure, transparante wijn. Ook speelt regelgeving mee: in veel landen zijn er subsidies voor biologische landbouw. Bovendien werkt biologische wijnbouw vaak beter op lange termijn, zeker in een veranderend klimaat. Minder gif, meer leven en vaak ook meer karakter in het glas! Win-win dus!

ZATERDAG
11 APRIL

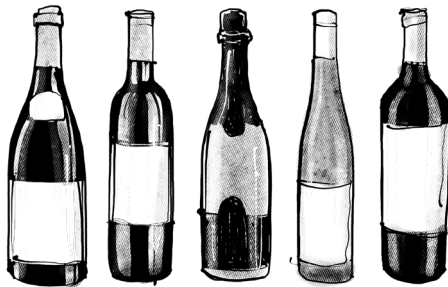


NATUURWIJN

Levende wijn

Als je conventionele wijn en natuurwijn onder een microscoop legt, zie je een opvallend verschil: in natuurwijn krioelt het vaak van de micro-organismen. Dat komt doordat deze wijnen nauwelijks worden gefilterd en vaak weinig tot geen sulfiet bevatten. Je ziet dan gisten, bacteriën en andere microscopische deeltjes die in conventionele wijnen juist afwezig (gedood) zijn. Misschien klinkt dat minder smakelijk, maar het draagt juist bij aan de complexiteit, gelaagdheid en het unieke karakter van natuurwijn.

ZATERDAG
13 JUNI



HOE WEET JE WAT ER ECHT IN JE FLES ZIT?

Bekende namen als champagne en barolo zijn natuurlijk beschermd. Die mag je niet zomaar op een fles zetten. Organisaties zoals OIV, INAO en DOC/DOCG controleren of een wijn echt uit het gebied komt. Dankzij hun regels weet je: als er champagne op staat, is het ook champagne. Geen creatieve blends of misleiding, gewoon echte wijn.

INTERNATIONALE
PINOT NOIR-DAG

DINSDAG **18 AUGUSTUS**



Pinot Noir is een van de meest verfijnde en uitdagende druiven om te verbouwen. Hij gedijt het best in koele klimaten en levert elegante, lichte rode wijnen met complexe aroma's en een verfijnde structuur.

Aroma's: rode bessen, kersen, viooltjes, aardse tonen, kruidigheid.

Waar?

Bourgogne, Frankrijk - De bakermat van de meest verfijnde Pinot Noirs.

Oregon, VS - Fris en fruitig, met een elegante stijl.

Nieuw-Zeeland - Rijper fruit, met een levendige zuurgraad.

Perfect bij: eend, paddenstoelen, geitenkaas en kruidige Aziatische gerechten.

DONDERDAG 19 NOVEMBER



LAMBRUSCO

Een blauwe druif uit Emilia-Romagna in Italië, bekend van de mousserende wijn met dezelfde naam. Lambrusco levert fruitige, licht bruisende wijnen met aroma's van aardbei, kers en een klein bittertje. De stijl varieert van droog tot (licht) zoet, en is vaak verrassend verfrissend. Perfect bij pizza, charcuterie of... niets. Lekker doordrinkbaar, en helemaal terug van weggeweest.