

Hoe heette die fantastische rode wijn ook alweer die we toen bij mijn ouders dronken? Weet jij nog waar we die frisse cava kochten die we met oudjaar dronken? Welke wijn zou ik vanavond serveren bij mijn wildschotel? Op welke temperatuur kan ik die witte wijn nu alweer het best schenken? Je kent ze wel... de vragen die opduiken als je op zoek bent naar dat perfecte wijntje of de ideale bubbels voor een gezellig avondje onder vrienden, een feestje, of om gewoon van te genieten bij een heerlijke huisbereide maaltijd of een rustig avondje televisie. Dankzij dit notitieboek met handige tabs kun je al deze onmisbare informatie verzamelen, zodat je in een handomdraai de wijn of bubbels vindt die je zoekt. Behalve elementaire informatie over land & streek, domein, herkomstbenaming, druivensoort, jaar, prijs, schenkt temperatuur, waar je de wijn van kent en tot wanneer je hem kunt bewaren, kun je voor elke wijn ook notities maken over de kleur, smaak en geur. Geef aan of die witte wijn eerder amberkleurig is of strogeel en leg vast of die rode wijn kruidig is of eerder fruitig. Schrijf ten slotte op waarbij je de wijn perfect kunt serveren en geef hem een score. Zo verlies je geen tijd en kun je doen wat je het liefste doet: genieten van een heerlijk glas!

Omdat de wijnterminologie niet altijd even gemakkelijk te begrijpen is, vind je op de volgende bladzijden een lijstje van de belangrijkste termen om de geur en smaak van een wijn te ontleden. Bij elk aroma vind je een aantal voorbeelden om je een idee te geven in welke rich-

ting je moet zoeken. De informatie over bijvoorbeeld land, domein of herkomstbenaming kun je gewoon aflezen van het etiket op de fles.

Geur:

Bouquet: Dit is het geheel van geuren van een wijn, die in verschillende categorieën onderverdeeld kunnen worden.

Fruit: limoen, mandarijn, appel, perzik, banaan, ananas, kiwi, vijg, rozijnen, enz.

Bloemen: acacia, anjer, viooltje, roos, jasmijn, linde, enz.

Planten: gras, buxus, eucalyptus, enz.

Kruiden of specerijen: peper, kruidnagel, anijs, munt, dille, saffraan, enz.

Hout: eik, tabak, truffel, turf, enz.

Noten: walnoot, hazelnoot, pistache, enz.

Roostergeuren: geroosterd brood, karamel, koffie, chocolade, gerookt, enz.

Chemisch: petroleum, diesel, rubber, kaarsvet, riool, enz.

Dierlijk: muskus, leder, mestgeur, kattenpis, enz.

Voeding: kaas, boter, honing, zuurkool, asperge, cognac, enz.

Smaak:

Molligheid: Dit zegt iets over de viscositeit of stroperigheid van de wijn.

Zuren: Een goede wijn moet zuren bevatten. Te weinig zuren kunnen een wijn heel erg flauw maken, maar te veel zuren kunnen dan weer een bijtend effect veroorzaken. Hoe de zuurtegraad van een wijn ervaren wordt, hangt sterk af van de persoonlijke smaak van de wijndrinker.

Tannines: Deze stoffen zijn voornamelijk afkomstig van pitten, stelen en druivenschillen en vind je vooral in rode wijnen. Hoe meer tannines in de wijn, hoe strenger het gevoel in je mond.

Alcohol: De hoeveelheid alcohol bepaalt hoe zwaar een wijn ervaren wordt. Een koppige wijn bevat bijvoorbeeld veel alcohol, een lichte wijn minder.

Afdronk: Dit is de smaakindruk die achterblijft na het doorslikken van de wijn. Dit kan gaan van kort tot zeer lang.



BUBBELS





WIJN

Land/ streek: _____

Domein: _____

Herkomstbenaming: _____

Druivensoort: _____

Jaar: _____ Bewaren tot: _____

Prijs: _____ Schenktemperatuur: _____

Gekocht bij/ gekregen van/ gedronken bij: _____

Kleur:



Geur en smaak:

BOUQUET	○○○○○	CHEMISCH	○○○○○
FRUIT	○○○○○	DIERLIJK	○○○○○
BLOEMEN	○○○○○	VOEDING	○○○○○
PLANTEN	○○○○○	MOLLIGHEID	○○○○○
KRUIDEN	○○○○○	ZUREN	○○○○○
HOUT	○○○○○	TANNINES	○○○○○
NOTEN	○○○○○	ALCOHOL	○○○○○
ROOSTER-GEUREN	○○○○○	AFDRONK	○○○○○

Serveren bij: _____

Beoordeling: ★ ★ ★ ★ ★



WIJN

Land/ streek: _____

Domein: _____

Herkomstbenaming: _____

Druivensoort: _____

Jaar: _____ Bewaren tot: _____

Prijs: _____ Schenktemperatuur: _____

Gekocht bij/ gekregen van/ gedronken bij: _____

Kleur:



ROOD

ROSÉ

WIT

Geur en smaak:

BOUQUET ○○○○○

FRUIT ○○○○○

BLOEMEN ○○○○○

PLANTEN ○○○○○

KRUIDEN ○○○○○

HOUT ○○○○○

NOTEN ○○○○○

ROOSTER-
GEUREN ○○○○○

CHEMISCH ○○○○○

DIERLIJK ○○○○○

VOEDING ○○○○○

MOLLIGHEID ○○○○○

ZUREN ○○○○○

TANNINES ○○○○○

ALCOHOL ○○○○○

AFDRONK ○○○○○

Serveren bij: _____

Beoordeling: ★ ★ ★ ★ ★



WIJN

Land/ streek: _____

Domein: _____

Herkomstbenaming: _____

Druivensoort: _____

Jaar: _____ Bewaren tot: _____

Prijs: _____ Schenktemperatuur: _____

Gekocht bij/ gekregen van/ gedronken bij: _____

Kleur:



Geur en smaak:

BOUQUET	○○○○○	CHEMISCH	○○○○○
FRUIT	○○○○○	DIERLIJK	○○○○○
BLOEMEN	○○○○○	VOEDING	○○○○○
PLANTEN	○○○○○	MOLLIGHEID	○○○○○
KRUIDEN	○○○○○	ZUREN	○○○○○
HOUT	○○○○○	TANNINES	○○○○○
NOTEN	○○○○○	ALCOHOL	○○○○○
ROOSTER-GEUREN	○○○○○	AFDRONK	○○○○○

Serveren bij: _____

Beoordeling: ★ ★ ★ ★ ★