



# **Rode wijn**

## **De zes belangrijkste druiven**

**Van bilsen's  
wijncollege  
#1**

# wijncollege #1

## Rode wijn



### **inhoud**

Het eerste wijncollege	3
De collegedoos	4
Rode wijn	5
Cabernet sauvignon	6
Pinot noir	9
Merlot	11
Cabernet franc	13
Syrah	15
Gamay	17
Een echte cursus doen?	19
Agenda	20

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Het eerste wijncollege

Voor u ligt de eerste “officiële les” van Van Bilsen’s wijncollege. We willen u graag wat meer vertellen over wijn, verschillende soorten druiven, verschillende soorten wijnlanden, verschillende smaken. Kortom, we willen we u graag wat meer laten weten over alles wat wijn zo mooi maakt. Dit in gewone mensentaal, zonder dikdoenerij. Wijn is om te drinken en van te genieten.

U krijgt deze cursus gratis in uw mailbox, omdat u klant bent bij ons en op de mailinglijst staat. Iedere maand krijgt u een ander thema. Mocht u zich wat meer in het thema willen verdiepen, dan kunt u iedere maand bij ons een “**collegedoos**” bestellen. We selecteren zes wijnen voor u die passen bij het thema van de maand. Door deze wijnen te proeven, kunt u meer leren over het thema. Want van theorie alleen is nog nooit iemand vinoloog geworden.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## De collegedoos

Deze **collegedoos** kunt u bestellen door een mailtje te sturen naar [info@wijnkoperijvanbilsen.nl](mailto:info@wijnkoperijvanbilsen.nl) met in de titel **wijncollegedoos januari**.

Wilt u in de mail de volgende dingen aangeven:

0 ik kom de doos ophalen in de winkel

0 bezorg de doos gratis bij mij thuis

uw naam

uw adres

postcode plaats

telefoonnummer

Thuisbezorgen doen wij op donderdagavond tussen half 7 en half 10 of zaterdagochtend tussen 9 en 12. Geef aan wat uw voorkeur heeft.

Een **collegedoos kost u 49,50**,  
een stuk minder dan wanneer u alles los zou kopen.

Betaling in de winkel of binnen 7 dagen na ontvangst.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Rode wijn

Rode wijn wordt gemaakt van blauwe druiven. Dat is op zich iets wat iedereen die weleens wijn drinkt wel weet. Wat niet iedereen weet, is dat er twee verschillende typen druivenrassen zijn: de edele druivenrassen en de inheemse druivenrassen.

Edele druivenrassen komen overal ter wereld voor en zijn ook wettelijk toegestaan om daar te groeien. Inheemse druivenrassen komen van oorsprong uit een bepaald gebied en komen daar veel voor, maar niet of nauwelijks op andere plaatsen in de wereld.

We gaan het in dit eerste college hebben over edele druivenrassen van rode wijnen.

cabernet sauvignon,  
pinot noir,  
merlot,  
syrah,  
gamay  
cabernet franc.

Er zijn nog wel een paar meer edele blauwe druivenrassen zoals malbec en grenache. Die bewaren we voor wat later in het cursusjaar.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Cabernet sauvignon

Dit is misschien wel de meest populaire druif voor rode wijn. Het is een kleine donkerblauwe druif met een dikke schil. De kleur van deze druif is een beetje dof. Het sap is vol en aromatisch. Deze druif werd als eerste verbouwd in de Médoc. De Médoc is een gebied in de Bordeaux en bekend om zijn prachtige rode wijnen (en om veel goedkoop spul dat door wijnboeren gedumpt wordt). De druif heeft een volle smaak en is in zijn eentje niet heel toegankelijk. Daarom wordt hij vaak vermengd met andere druiven zoals merlot en cabernet franc. Op deze manier worden de wijnen in de Médoc gemaakt.

Wijnen waarin cabernet sauvignon verwerkt zit, hebben meestal een diepe, donkere kleur. In de smaak zit altijd wel een toon van cassis en kersen. Mensen die hun neus in een glas steken waarin veel cabernet sauvignon zit hoor je vaak zeggen dat ze de volgende dingen ruiken: pruimen, kaneel, zwarte bessen, rabarber, bietjes, drop, inkt, munt, eucalyptus, maar zeker ook kruidig.

Maar niet alleen in de Bordeaux wordt gewerkt met cabernet sauvignon. Ook in de nieuwe wereld gedijt deze druif goed.

In onze collegedoo's hebben we gekozen voor Panul Cabernet Sauvignon Reserve 2010-Colchagua Valley uit Chili. Een mooie wijn waarin het karakter van deze druif goed in uitkomt.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## En nu proeven!

Schenkt u eens een forse slok in het glas. (Als u geen collegedoos heeft, dan is een andere wijn waar veel cabernet sauvignon in zit ook goed natuurlijk. )

Houd het glas tegen het licht. Wat voor kleur ziet u?

.....  
.....  
.....

U heeft het eerste belangrijke zintuig bij het proeven van wijn gebruikt. De ogen.

We gaan over naar het volgende actie, we gaan ruiken. Steek uw neus in het glas. Snuif de geuren op. Wat ruikt u?

.....  
.....  
.....

Draai nu de wijn even rond in het glas, u walst de wijn door het glas. Steek uw neus er nog eens in. Ruikt u andere dingen?

.....  
.....  
.....

Waarschijnlijk wel. De geur van de wijn verandert door de zuurstof die bij de wijn komt door de wijn te walsen. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

En dan nu het spannende moment. De eerste slok.

# wijncollege #1

## Rode wijn



Neem een stevige slok wijn. Laat er even wat zuurstof bijkomen door een slurpend geluid te maken. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

Zo dit was de eerste druif van het wijncollege. Drink de fles rustig op, het liefst met één of meer andere wijnliefhebbers. Dan gaan we zo over naar de volgende druif.

Het leuke van wijnproeven is dat je dit nooit fout kunt doen! Je proeft en ruikt wat je zelf vindt!

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Pinot noir

De pinot noir komt overal op de wereld voor, maar de bekendste wijnen waar pinot noir in verwerkt wordt, zijn wel rode Bourgognes en Champagne. Een rode druif in Champagne? Jazeker. Het sap wordt geperst en de schillen worden meteen gescheiden van het sap. Op deze manier blijft het sap van de pinot noir licht.

De pinot noir is volgens de wijngeschiedkundigen één van de oudste druiven ter wereld. De eerste keer dat hij terug te vinden is, is in de Egyptische geschiedenis in het Nijldal. De Romeinen hebben op hun reizen (of waren het oorlogen) de pinot noir ontdekt en meegenomen. In de 4<sup>e</sup> eeuw is er voor het eerst sprake van de pinot noir in de Bourgogne. De druiven van de pinot noir groeien dicht op elkaar in een vorm die doet denken aan een pijnboomappel. En het Franse woord daarvoor is: pinot.

De pinot noir is een druif die zorgt voor een goede kleur van de wijn en een herkenbare geur en smaak. Niet zo intens als de syrah of de cabernet sauvignon, dat zijn druiven die wat harder je mond binnenkomen. Een pinot noir wijn is subtiel en charmant en heeft zeker iets fruitigs in zich. De pinot noir heeft een bijzondere pure smaak. Wat de druif extra bijzonder maakt, is dat hij gevoelig is voor de grond waar hij op gekweekt wordt. Als er veel mineralen in de grond zitten dan proef je dat terug in de wijn. De kenners spreken er over dat het “terroir” te proeven is in de pinot noir.

De pinot noir die wij in het huiswerk hebben gestopt is de Bourgogne Pinot Noir 2009-Robert Sirugue. Echt uit de Bourgogne.

U kunt op de volgende pagina weer uw proefnotities kwijt.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Proeven

Welke kleur heeft de wijn?

.....  
.....  
.....

Welke geuren ruikt u?

.....  
.....  
.....

Wals het glas, ruik nog eens. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

Neem een slok. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

U zult zien dat u hele andere dingen heeft gezien, geroken en geproefd dan bij de cabernet sauvignon. En we zijn nog maar net begonnen.

De rest van de fles kunt u natuurlijk zo opdrinken, maar het is ook een prima begeleider van bijvoorbeeld een stukje gegrilde tonijn. Kiest u maar.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Merlot

De derde druif die we in dit wijncollege behandelen, is de merlot. De merlot kennen we in verschillende gedaantes. Het is een van de traditionele druivensoorten in de Bordeauxstreek. Een belangrijke toevoeging aan de meeste Bordeaux wijnen. Dit vaak om ze wat voller en zachter van smaak te maken. Want zoals u eerder heeft kunnen lezen, is alleen cabernet sauvignon nogal een wilde ervaring in de mond.

De merlotdruif is iets groter dan de cabernet sauvignon en heeft een dunnere schil. De merlot is de basisdruif voor de prachtige wijnen als Saint-Emilions en Pomerols. Dus even goed onthouden: Bordeaux uit de Médoc heeft als basis de cabernet sauvignon en Bordeaux uit Saint-Emilions of Pomerols heeft als basis merlot.

De wijnkenners die hun neus in merlot steken, hebben het er vaak over dat ze volgende geuren en smaken tegenkomen: rood fruit, kersen, bessen, pruimen, rozen en potloodslijpsel (lekkerder dan je denkt). Drop en tabak wordt ook vaak genoemd.

Maar de Bordeauxstreek is echt niet de enige plek op de wereld waar Merlot een belangrijke druif is. Australië, Californië, Chili, maar ook in Italië en Bulgarije; overal kom je de merlotdruif tegen. Het moeilijke van de druif is dat je er allerlei soorten wijn van kan maken. Van volle weelderige wijnen die bij wijze van spreken aan je tong blijven plakken, tot lichte fruitige wijnen. We zullen er later als we het over landen en streken gaan hebben in de wijncollege, nog wel eens op terugkomen. Voor de introductieles rood hebben we gekozen voor la Tour de Dames Merlot 2010-Pays d'Oc. We kunnen niet te veel zeggen over deze wijn. Proef eerst zelf maar eens.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Proeven

Hier weer ruimte voor uw proefnotities.

Welke kleur heeft de wijn?

.....  
.....  
.....

Welke geuren ruikt u?

.....  
.....  
.....

Wals het glas, ruik nog eens. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

Neem een slok. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Cabernet Franc

De meeste mensen kennen de cabernet franc alleen maar als een druif die wordt toegevoegd aan merlot of cabernet sauvignon, omdat je dan mooiere wijnen krijgt. De zogenaamde smaakverbeteraar. De merlot wordt wat voller als je hem mixt met cabernet franc en hij haalt de “scherpe kantjes” van de cabernet sauvignon af zodat die wat milder wordt.

Maar er worden ook wijnen gemaakt van alleen maar cabernet franc. Met name in de Loirestreek. Als u een fles ziet waarop staat Bourgueil, Chinon of Saumur-Champigny, dan heeft u bijna zeker te maken met een wijn die voor de volle 100% uit cabernet franc bestaat.

Deze wijnen zijn fruitig, zacht en vol. Minder complex dan wijnen waar cabernet sauvignon in zit. Maar juist daarom goed drinkbaar.

Smaken en geuren die bij de cabernet franc horen, zijn: aardbeien, zwarte bessen, bramen gras, paprika en groene kruiden.

Een aardig weetje is dat deze druif ook veel gebruikt wordt voor rosé. Maar ja dat valt even buiten deze les. In de zomerlessen zullen we hem vast wel weer eens terugzien.

In de doos die bij het college hoort hebben voor u een Cabernet 2007-Domaine Michaud, Touraine, Loire

Eerst proeven en opschrijven en daarna lekker opdrinken bij een kalfsvlees of bij een gewone ribkotelet

# wijncollege #1

## Rode wijn



### Proeven

Welke kleur heeft de wijn?

.....  
.....  
.....

Welke geuren ruikt u?

.....  
.....  
.....

Wals het glas, ruik nog eens. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

Neem een slok. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Syrah

De syrah is een zonzonbidster. In warme streken waar de zon overvloedig haar best doet groeit deze druif uit tot de basis van volle, kruidige wijnen. De Rhône is een streek waar er veel syrah groeit en waar ze er prachtige wijnen van maken. Maar dat is niet de enige plek waar u mooie syrah wijnen kunt vinden. In andere delen van de wereld waar er veel zon is, is hij ook terug te vinden. Maar daar wordt de naam vaak verbasterd tot shiraz.

Australië is een land waar heerlijke wijnen vandaan komen als het om Shiraz gaat, maar ook in Californië en Argentinië gedijt de druif uitstekend. De allerberoemdste Australiër heet Grange en is gemaakt van gemiddeld 85 jaar oude stokken! De bekende Franse wijnen waar syrah de boventoon voert, komen uit de noordelijke dorpen van de Rhône. De beroemdheden onder de wijnen zijn Côte Rotie, Hermitage en Crozes Hermitage.

Syrah is een wijn die een volle, krachtige, wat vlezige smaak heeft. Als u de neus in een glas syrah steekt, is de kans groot dat u peper ruikt. Daarnaast vaak ook wat leer of teer. Maar zeker ook rijp zomerfruit zoals zwarte bessen en bramen. Tot slot doet het vaak denken aan specerijen zoals kruidnagel of nootmuskaat. Maar goed, u bent natuurlijk vrij om zelf uw smaak en geur te beschrijven.

Het mooie van wijnen met syrah is dat ze best veel tannines bevatten, maar toch soepel zijn. En dat is fijn, want dan kan je een wijn met syrah al relatief jong drinken.

We hebben gekozen om u als eerste kennis te laten maken met Chakana Syrah 2011-Mendoza, Argentinië

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Proeven

Welke kleur heeft de wijn?

.....  
.....  
.....

Welke geuren ruikt u?

.....  
.....  
.....

Wals het glas, ruik nog eens. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

Neem een slok. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

Nadat u deze wijn geproefd heeft is hij perfect bij een gegrild of gebakken biefstukje.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Gamay

Gamay, de druif van de Beaujolais!

Een druif om vrolijk van te worden. Tintelend fris met veel rood fruit. Frambozen, aardbeien en rode bessen. En dat allemaal uit deze ene druif.

De Beaujolais Primeurs die van de gamay druif gemaakt worden, zijn vaak licht tintelend. Dat komt door de manier waarop ze gemaakt worden: de macération carbonique. Maceratie is een andere naam voor onder koolzuur. De druiven worden vóór de alcoholische gisting ongeplet in een afgesloten vat gestopt, samen met wat koolzuurgas. Er kan geen lucht bij de druiven. Na een tijdje gaan de druiven verteren onder invloed van de enzymen die in hun eigen cellen zitten. Het mooie van deze techniek is dat het aroma van de druif beter tot ontwikkeling komt. En dat proef je.

Als u de neus in een gamay wijn steekt dan ruikt u misschien ook wel zuurtjes, rubber en teer, naast het prachtige rode fruit.

Klassiek gemaakte Beaujolais wijnen hebben rozen en banaan in de geur. En niet te vergeten bij de grote dorpen zoals Morgon wanen we ons ook in een paardenstal.

De meeste gamay wijn wordt licht gekoeld gedronken. Vooral de jongere wijnen. De oudere Beaujolais Crus hebben een volle smaak, maar we moeten zeggen dat u dan ook wel een volle portemonnee nodig heeft.

We hebben voor u een fles uitgekozen waarin de typische gamay-smaak goed tot uitdrukking komt in zijn puurste vorm: Beaujolais Nouveau 2011-Domaine Roche Guillon

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Proeven

Welke kleur heeft de wijn?

.....  
.....  
.....

Welke geuren ruikt u?

.....  
.....  
.....

Wals het glas, ruik nog eens. Wat ruikt u nu?

.....  
.....  
.....

Neem een slok. Wat proeft u?

.....  
.....  
.....

Tot zover het eerste wijncollege van Wijnkoperij van Bilzen. We hopen dat u er wat van geleerd heeft. Mocht u een *collegedoos* willen bestellen, mail dan even naar [info@wijnkoperijvanbilzen.nl](mailto:info@wijnkoperijvanbilzen.nl) met in de onderwerpregel “**wijncollegedoos januari**”. Graag ook aangeven of u de doos komt halen of dat u hem bezorgd wil hebben.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## Een echte cursus doen?

Dat kan natuurlijk ook. Als u graag eens samen met anderen wijn wilt proeven, dan kunt u vanaf 1 maart 2012 deelnemen aan de cursus “Van leek tot kenner”.

Vijf opeenvolgende donderdagen leggen we alles uit over wijn. U proeft wijnen uit Frankrijk, Italië, Spanje, Portugal, Duitsland en Oostenrijk. Uiteraard vergeten we de wijnen uit de Nieuwe Wereld ook niet.

Een cursus van leek tot kenner is gezellig en leerzaam  
Hij kost 195 euro, inclusief cursusmateriaal en wijn.

## Een cursus voor gevorderden?

Op 18 januari 2012 startte de cursus SWEN2. Dit is een cursus voor mensen die echt iets met wijn willen doen. U proeft honderden wijnen en u wordt voorbereid op een landelijk examen. Als u dit examen haalt dan heeft u toegang tot de opleiding tot vinoloog. Voor de mensen onder u die wel van een wijnuitdaging houden. Als u snel bent, kunt u nog meedoen.

Deze cursus kost u 495 euro en duurt tien avonden. Als u examen wilt doen, dan moet u daar apart voor betalen.

# wijncollege #1

## Rode wijn



## agenda

cursus SWEN  
van leek tot kenner  
proefavond Italië

18 jan  
1 mrt  
30 mrt

# wijncollege #1

## Rode wijn



## copyright

Dit wijncollege is een uitgave van Wijnkoperij Van Bilsen. Alles uit deze uitgave mag worden gekopieerd, verspreid en gedeeld voor persoonlijk, niet-commercieel gebruik op voorwaarde dat Van Bilsen nadrukkelijk genoemd wordt als bron. Vanzelfsprekend horen wij graag waar u onze teksten voor gebruikt heeft.

## colofon

Tekst / Karel Wijne & Partners, Tilburg  
Basisontwerp / VeertienElf Media, Tilburg  
Uitgever / Van Bilsen, Tilburg

## contact

Wijnkoperij van Bilsen  
Korvelseweg 45  
5025 JB Tilburg  
T. 013 532 12 01  
[info@wijnkoperijvanbilsen.nl](mailto:info@wijnkoperijvanbilsen.nl)