



WIJNTRAINING
HORECAHELD

**INTRODUCTIE
JAN DE WIJNMAN, WIJNMEESTER NWG**



KNOWLEDGE OF WINE

ignorant

Let's just
get drunk!



beginner

I like
red wine!



snob

I only drink
Pinot Noir.



enthusiast

I explore
new wines
all the time.



expert

Let's just
get drunk!

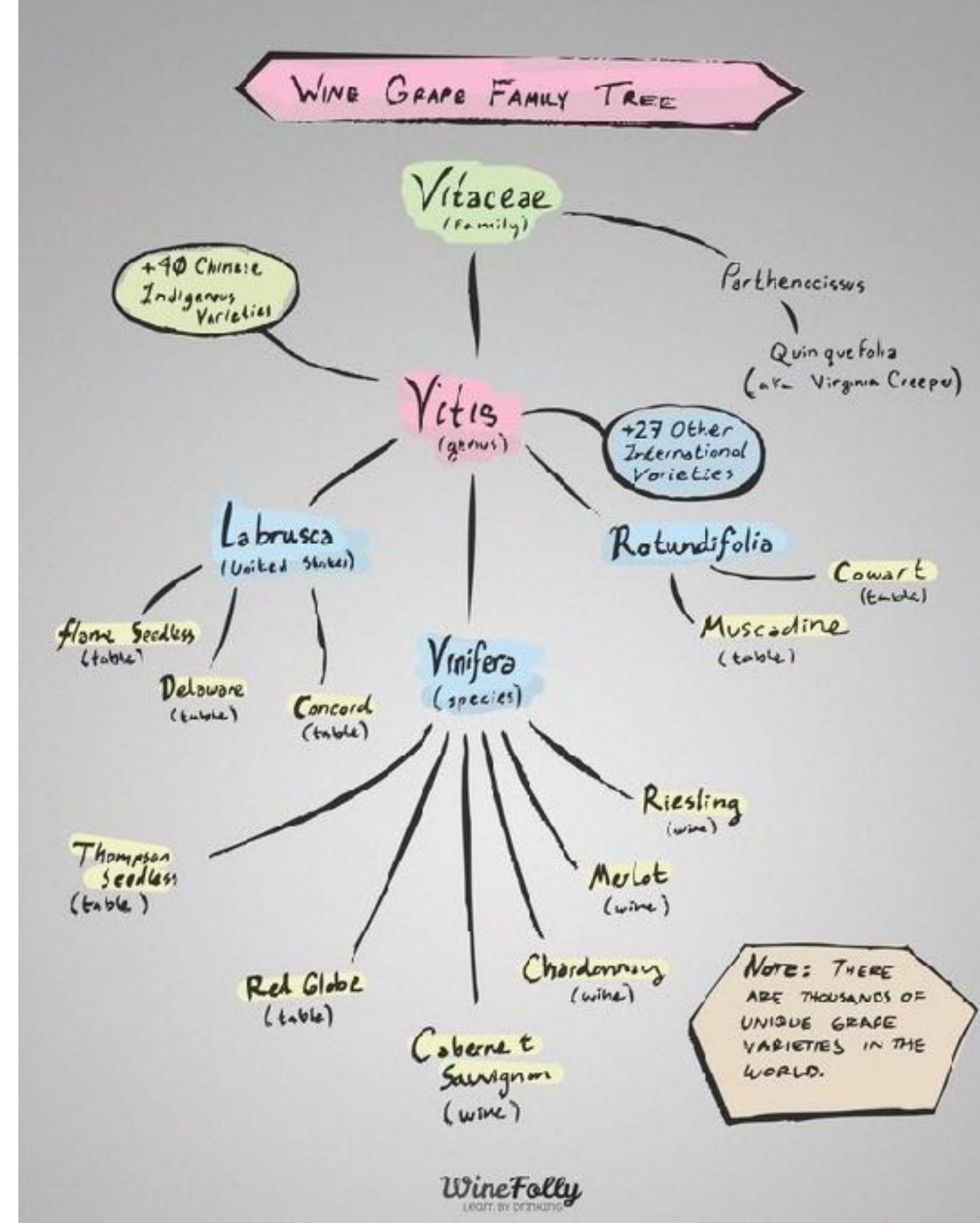


 WINE FOLLY

EVOLUTIE VAN EEN WIJNDRINKER

WAT IS WIJN ?

- ▶ Definitie: Wijn is **gegist** sap van druiven.
- ▶ Proces van gisting: de suikers in de druiven worden onder invloed van **gistcellen** omgezet in alcohol en koolzuur (en vele andere verbindingen). 18 gram suiker = 1% alc./ltr.
- ▶ Afhankelijk van de druivensoort en de klimatologische omstandigheden, krijg je bepaalde geuren, smaken, tannines en alcohol. Dit levert een ongekennde variatie op!



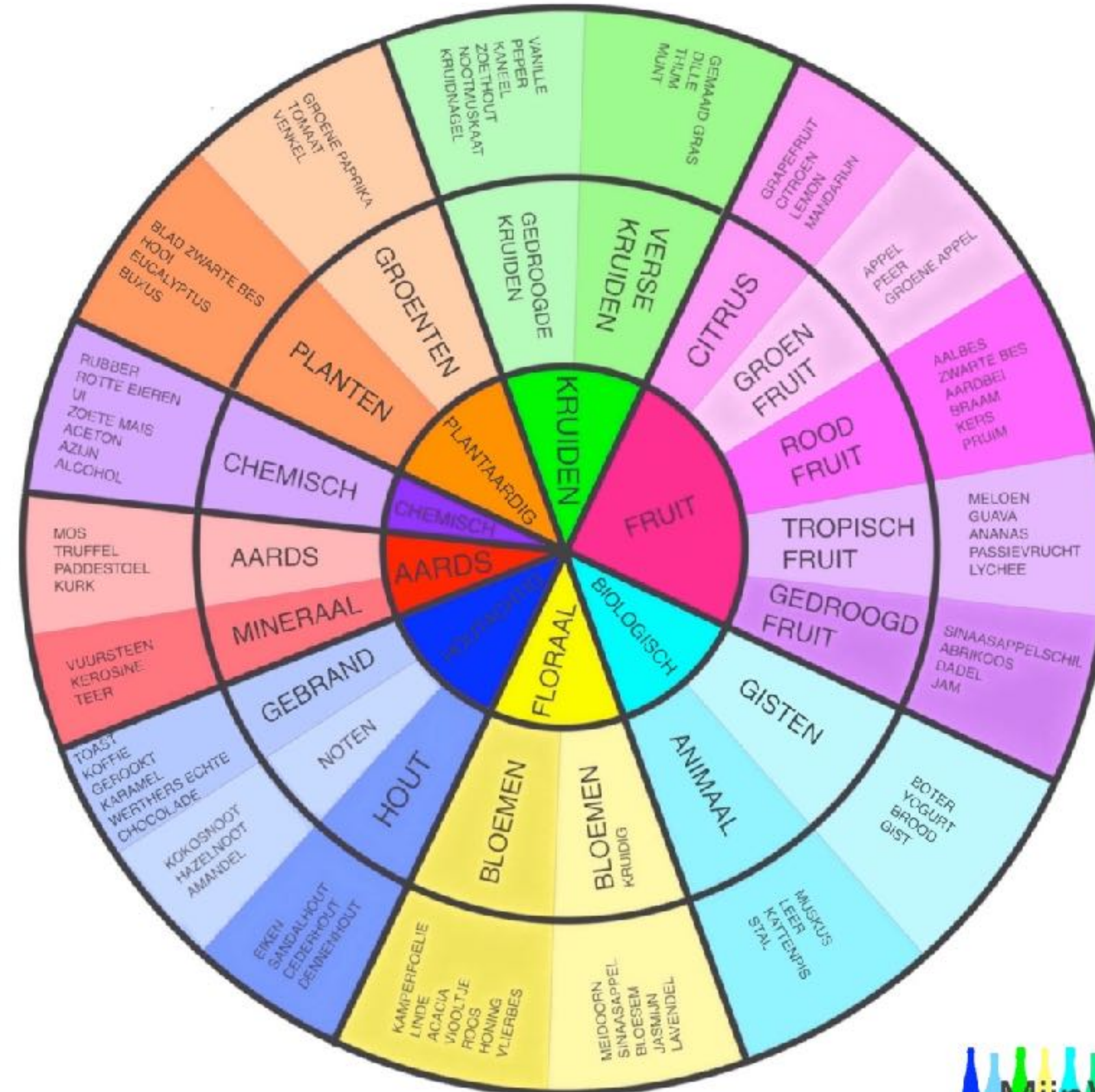
WIJNDRUIVEN STAMBOOM

GESCHIEDENIS VAN DE WIJN

- ▶ 6000 jaar v. Chr. : Georgië en Armenië (Zwarte Zee). Archeologische resten aangetoond.
- ▶ Arabische landen (nu Irak, Iran, Egypte, Libanon, toen o.a. Phoenicie)
- ▶ Phoenicische handel met Spanje, Zuid Frankrijk en Griekenland, Italië (Sicilië 4000 jr voor Chr.)
- ▶ Romeinse Rijk (oorlog)bracht wijnstok overal
- ▶ Monniken gingen er mee verder(Methodisch !)
- ▶ Emigranten uit Europa namen stokken mee naar Australië, Noord- en Zuid Amerika (Nieuwe Wereld)

AROMACIRKEL VAN WIJN

AROMACIRKEL





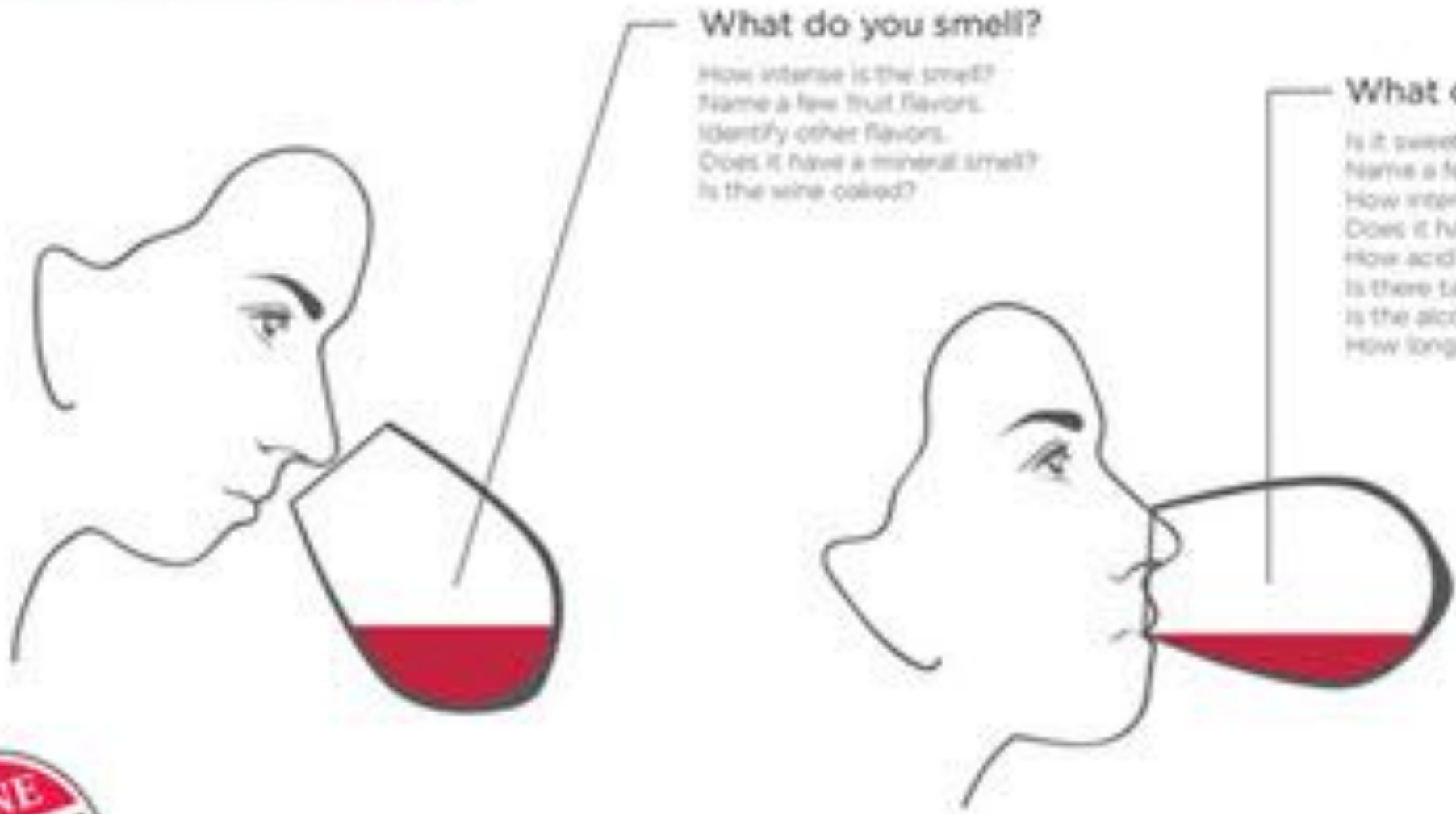
KLEURSCHAKERINGEN VAN WITTE WIJN

THE COLOR OF WINE



KLEURSCHAKERINGEN VAN RODE WIJN

Tasting Tips



What do you smell?
 How intense is the smell?
 Name a few fruit flavors.
 Identify other flavors.
 Does it have a mineral smell?
 Is the wine colored?

What do you taste?
 Is it sweet?
 Name a few fruit flavors.
 How intense is the flavor?
 Does it have a mineral taste?
 How acidic is this wine?
 Is there tannin?
 Is the alcohol level apparent?
 How long is the aftertaste?

Aromas & Flavors

(WHITE) Fruit

- Lime
- Lemon
- Gooseberry
- Passion Fruit
- Grapefruit
- Apple
- Pear
- Melon
- Nectarine
- Peach

- Pineapple
- Mango
- Apricot
- Fig
- Candied

Flower/Herb

- White Flowers
- Rose
- Orange Blossom
- Honeysuckle
- Vanilla
- Grass
- Thyme
- Celery

- Jalapeño
- Lemongrass
- Ginger
- Saffron

Other/Oak

- Beeswax
- Honey
- Caramel
- Almond
- Burnt Sugar

- Vanilla
- Butter
- Nutmeg
- Coconut
- Saline Solution

- Flint Rocks
- Mushroom
- Chalk Box
- Cultured Cream
- Petroleum



(RED) Fruit

- Cranberry
- Cherry
- Strawberry
- Raspberry

- Rum
- Black Currant
- Blackberry
- Blueberry
- Olive

- Tart
- Sweet
- Stewed
- Candied
- Jammy

Flower/Herb

- Rose
- Hibiscus
- Eucalyptus
- Lavender

- Cinnamon
- Anise
- Sage
- Rosemary

- Vanilla
- Pepper
- Oregano
- Mint

Other/Oak

- Smoke
- Tobacco
- Mushroom
- Leather
- Vanilla

- Clove
- Nutmeg
- Chocolate
- Sandalwood
- Bacon Fat

- Dill
- Black Tea
- Graphite
- Dried Leaves
- Coffee



This is just the tip of the iceberg, keep exploring!
 © 2012, by winefolly.com

WineFolly
 LEARN BY DRINKING.

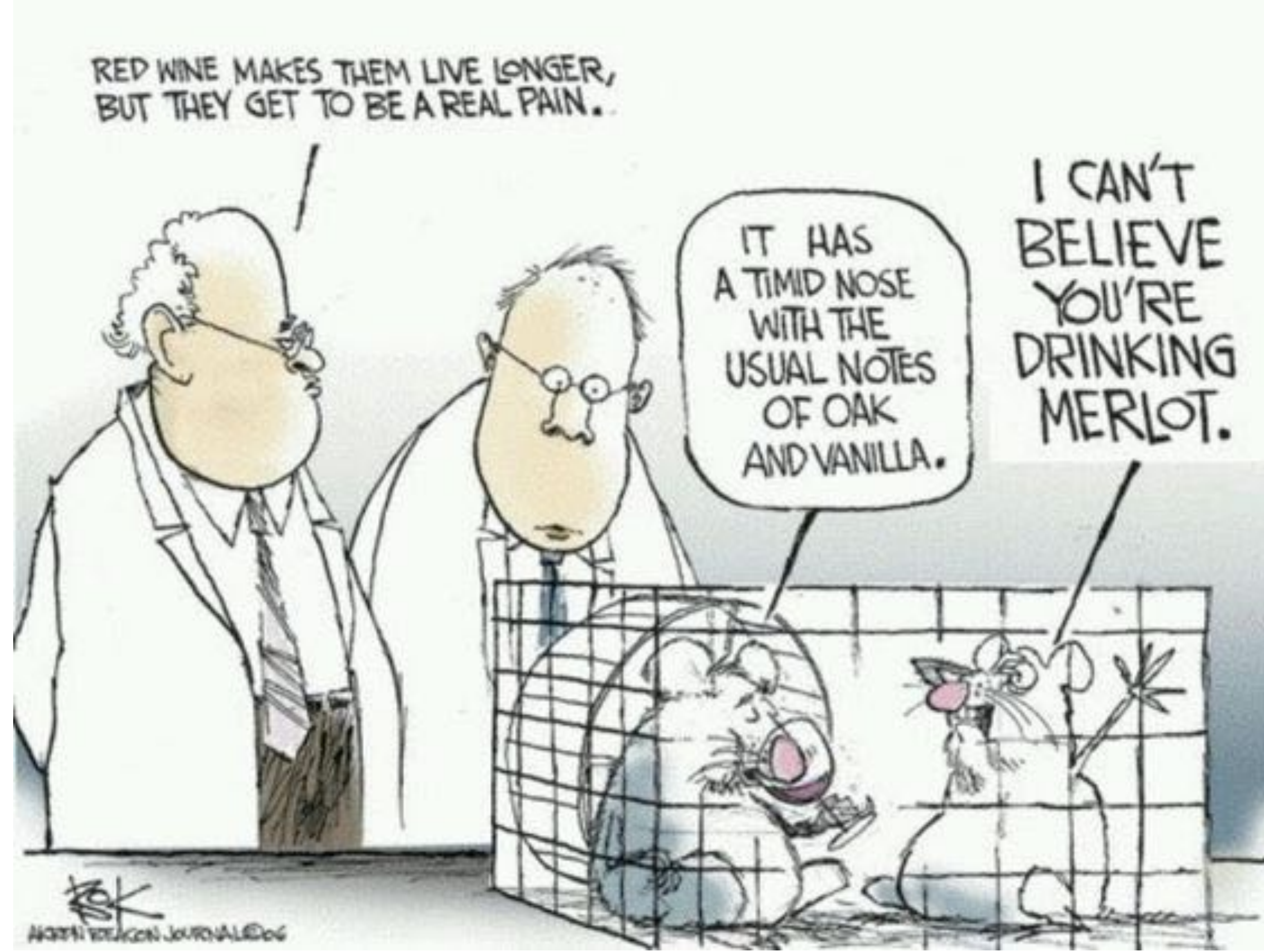
HOE "PROEF" JE WIJN ?



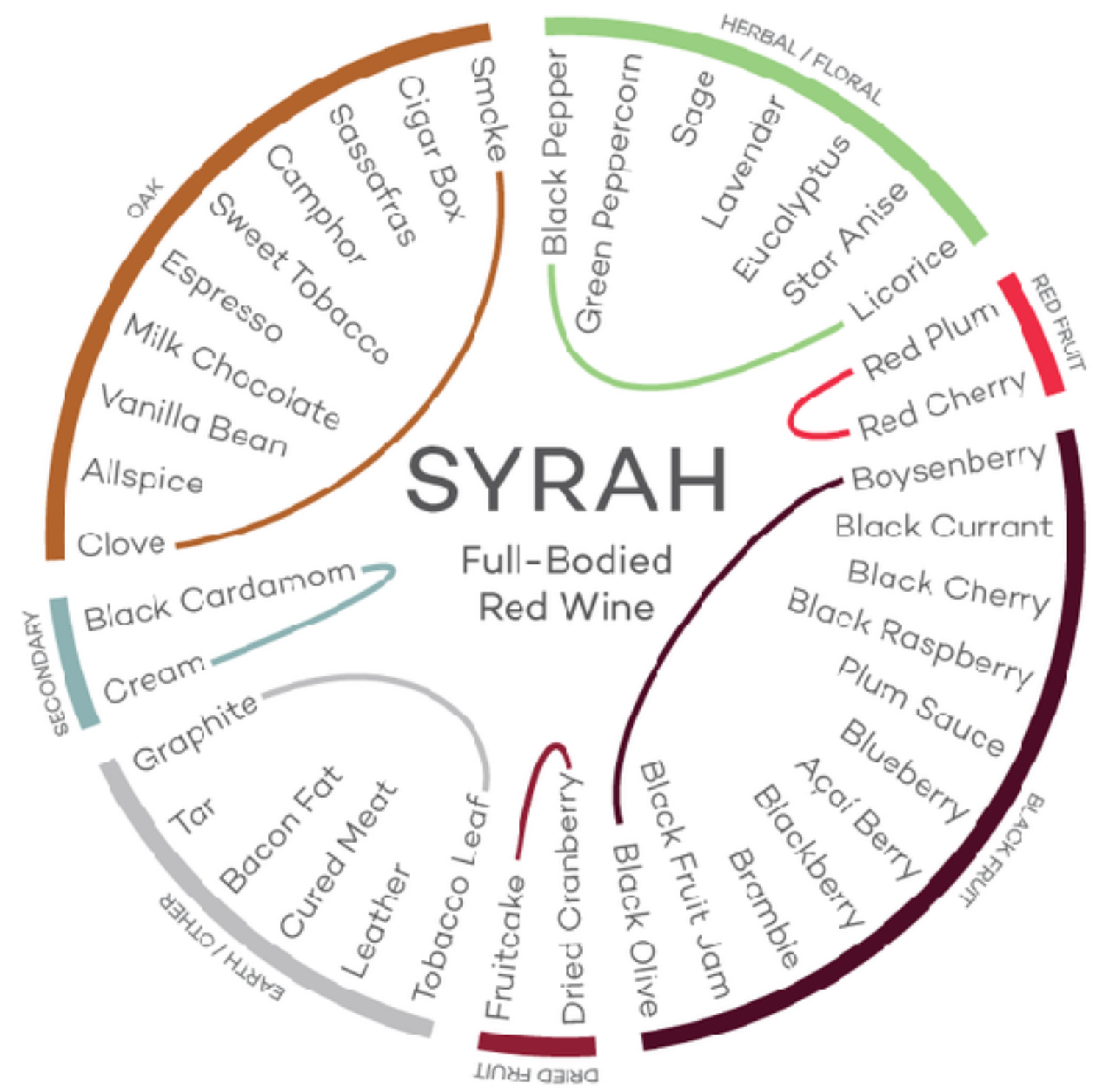
PRIMAIRE GEUREN SAUVIGNON BLANC



CHARDONNAY



MERLOT



Excerpt from: Wine Folly: The Essential Guide to Wine

SYRAH



CABERNET SAUVIGNON

WIJN IN DE HORECA

- ▶ Frisse wijnen als aperitief (reinigen van de mond voor de smaken die gaan komen)
- ▶ Mousserende wijnen als het Feestelijk mag zijn.(Cava, Spumante, Champagne, Cremant)
- ▶ Meer uitgesproken wijnen (zuurtje, bittertje, tannine) als begeleider bij eten.
- ▶ Zoete(re) wijnen voor toetjes met fruit, chocolade óf bij blauwschimmelkaas.....!

PROEVERIJ

- ▶ Omdat er zoveel verscheidenheid is in (huis)wijnen van de Horeca, is het leuk om geïnteresseerde klanten een wijnproeverij(tje) aan te bieden, zodat ze zelf kunnen ervaren hoe jullie Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio etc smaken. Vaak komen ze met een impressie van een andere horecabedrijf naar je toe en -zoals je nu weet- kan die heel anders zijn !
- ▶ Veel succes gewenst ; blijf zelf proeven en enthousiasme uitdragen over je producten.