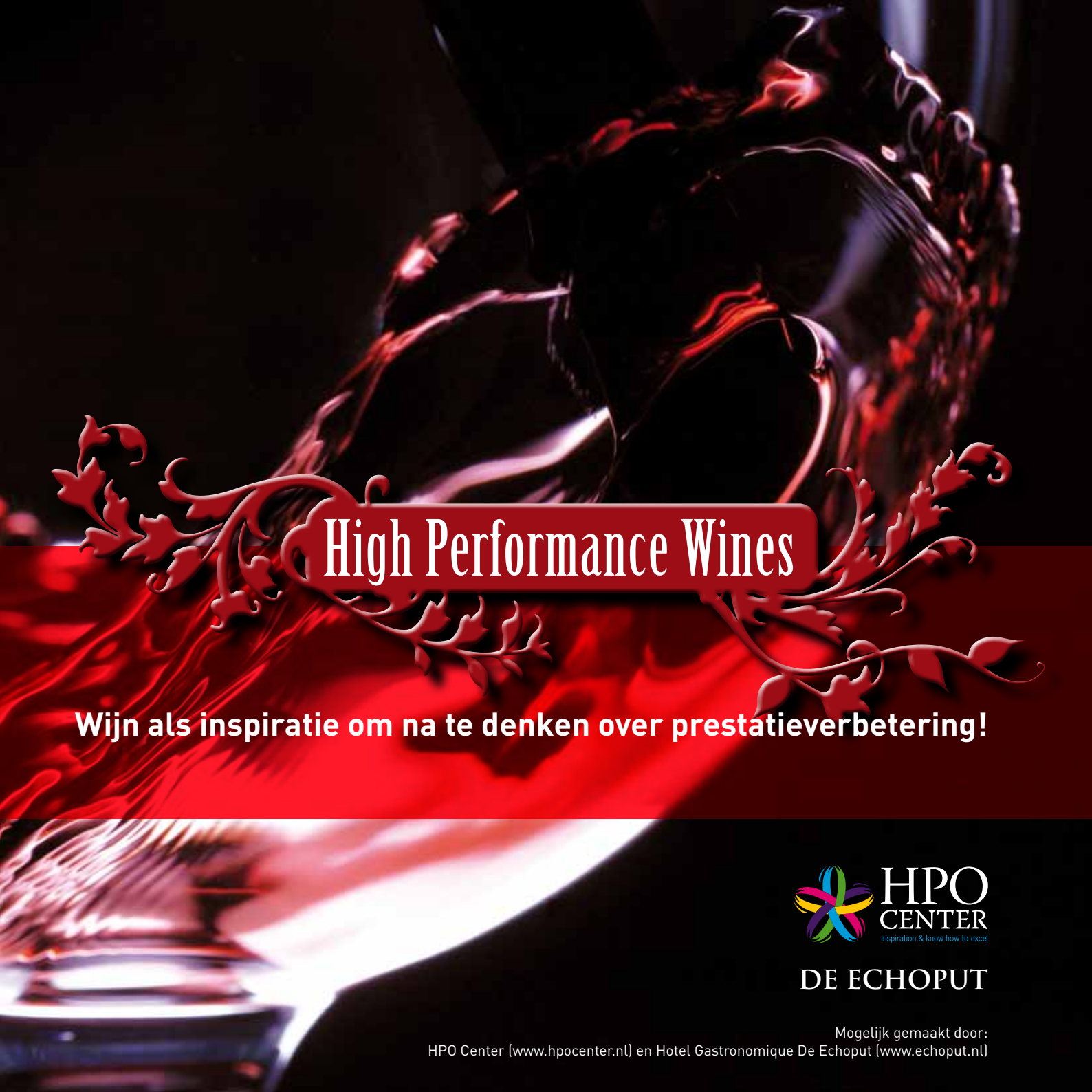


High Performance Wines

Wijn als inspiratie om na te denken over prestatieverbetering!

HPO CENTER
inspiration & know-how to excel

DE ECHOPUT

Mogelijk gemaakt door:
HPO Center (www.hpocenter.nl) en Hotel Gastronomique De Echoput (www.echoput.nl)

Beste wijnliefhebber,

U heeft het HPO Wijndocument in handen dat handelt over High Performing Organizations (HPO's), prestatie-verbetering en over de wereld van wijnmakers en -liefhebbers. Ik gebruik de metafoor "wijn en wijn maken" als oproep om na te denken over prestatieverbetering voor organisaties, maar ook van het individu -in dit geval de wijnmakers. De wereld van de wijnbouw is aan constante verandering onderhevig. De liefhebber van wijnen weet vaak niet wat voor prestaties er worden geleverd, maar verwacht wel goede producten, zoals bijvoorbeeld de duurzame biologische wijnen. Dé High Performing Individual (HPI) op het gebied van wijn en smaak is zonder twijfel dr. Peter Klosse van het Hotel Gastronomique De Echoput. Inhoudelijk hebben we met hem nagedacht over de parallellen die er zijn tussen het HPO-gedachtegoed en de wereld van de wijnen. De wijnmaker wordt geacht steeds betere wijnen te maken en goed na te denken wie zijn wijn gaat drinken. De wijnplas is erg groot en breidt nog steeds uit. Een goed product is al een prestatie maar dat is niet het enige wat telt. Ook een goed afzetkanaal en een doordachte marketingstrategie zijn noodzakelijk. Maar ook logistiek moet het kloppen als een wijn ineens aanslaat in de markt.

Welke elementen zijn nu doorslaggevend om een HPO winery te zijn of te blijven?

De wijndrinker verwacht steeds betere prestaties omdat men steeds meer geproefd heeft en zich verdiept in de materie. Maar als de prijs te hoog wordt dan kan hij makkelijk switchen naar een ander gebied, land of werelddeel. De wijnverkoper in de detailhandel of de sommelier in een restaurant is als tussenschakel een vakman/vakvrouw die ook hoge prestaties moet leveren om de behoefte van de klant goed in te schatten. Hij/zij moet een balans weten te vinden tussen wijn en spijs. Dit wijndocument is gebruikt voor een inspirerende workshop "Wijn, Spijs en HPO" op 15 februari 2011, die werd gegeven door Peter Klosse in zijn eigen restaurant De Echoput. De genodigden waren bestuurders van bedrijven en instellingen die prestatieverbetering op hun agenda hadden staan. Voor het schrijven van dit wijndocument wil ik graag Peter Klosse voor zijn grote medewerking bedanken.Vinoloog Dominique Deguelle, heeft zeer bruikbaar en nuttig commentaar geleverd. Margriet Martens en Marco Scheurs van het HPO Center zijn onmisbaar gebleken voor de realisatie van het event en het Wijndocument.

Veel leesplezier!

Chiel Vink, HPO Center

copyright HPO Center

copyright HPO Center

Inhoudsopgave

1. High Performance op gebied van wijn, een definitie	→	4
2. HPO Factor: Kwaliteit van Management	→	6
Baarsma Wine Group	→	8
Yellow Tail	→	11
3. HPO Factor: Langetermijngerichtheid	→	12
4. HPO Factor: Openheid en actiegerichtheid	→	14
5. HPO Factor: Continue verbetering en vernieuwing	→	16
6. HPO Factor: Kwaliteit van Medewerkers	→	18
7. Tot slot	→	20
Bijlage	→	22
WijnWiki	→	26

copyright HPO Center

1. High Performance op gebied van wijn, een definitie

Definitie HPO Center

Een High Performing Organization (HPO) is een organisatie die betere resultaten behaalt dan vergelijkbare organisaties, over een periode van tenminste 5 tot 10 jaar

Vertaling naar wijn

Het meest voor de handliggende en volgens Peter Klosse uiteindelijk ook het meest steekhoudende is de prijs/kwaliteit verhouding. Het is natuurlijk evident dat prijs/kwaliteitverhouding om de kwaliteit te benoemen dominant is. Echter, de prijs is niet hét middel om dit deel van het verhaal te benoemen, want je kunt genieten van zowel wijnen van €500,- als van €2,-.

Terroir is een term uit de oenologie. De meest gangbare betekenis is dat men in de wijn de "bodem" kan proeven (Fr. terre = grond, bodem). Sommige wijnen geven zeer uitgesproken deze smaak weer. Meerdere kenners zijn ervan overtuigd dat het terroir de eerste eigenschap van goede wijn is.

Daarnaast is kwaliteit ook een heel lastig begrip. Dat zie je het best terug bij mousserende wijnen. Liefhebbers van Champagne kun je er 's nachts voor wakker maken. Over de hele wereld worden er verschillende mousserende wijnen gemaakt. Maar in een blinde proeverij kan de discussie niet gaan over prijs/kwaliteit verhouding, en dat is het bizarre. Er zijn namelijk genoeg wijnen die ook goed zijn, wellicht herkend worden als niet-zijnde Champagne, maar die als mousserende wijn ook de echte champagne liefhebber kunnen bekoren.
Champagne is door marketing, branding en heel slim zijn (zwakke jaren maskeren, assemblages, 3 druivenrassen) heel HPO, en dan voornamelijk omdat de makers voor andere dan gebaande paden durven en weten te kiezen. Het gangbare wijnpad is één of twee druivenrassen, van één bepaald jaar. Als het tegen zit, dan is dat het risico van het vak en daar heeft de consument het maar mee te doen. Dat is dan tevens het 'leuke' van wijn, en is dan een kwestie van terroir.

"Moet je dat verhaal van wat wij leuk vinden aan wijn eens vertalen naar auto's! Dan gaan wij als autofabrikanten, zeg

copyright HPO Center

BMW, tegen een klant vertellen: U weet wel, er zijn stakingen geweest, en tja, de kwaliteit van ijzer was ook niets, dus daarom hebben we hier een BMW, van 2007, en tja, die valt in 3 jaar uit elkaar... PS, hij is wel wat duurder, want het zat wat tegen, en dus hebben we er maar weinig van."
De makers van Champagne bedachten al in de 17e en 18e eeuw dat door de noordelijke ligging lang niet altijd de beoogde kwaliteit kon worden behaald en dat het gangbare wijnpad niet voldeed. Dus gingen ze over op minstens 3 druivenrassen en een reserve voorraad van goede wijnjaren. Door het mengen van verschillende oogsten zijn de makers in staat om altijd een gemiddeld goede basis te leveren.
Het extra slimme is dat ze de wijn hebben gekoppeld aan een moment, in dit geval: feest! Iedereen heeft wel eens wat te vieren en het is 'pas echt een feest met Champagne erbij'. Om kippenvel van te krijgen zo slim. De prestaties van Dom Pérignon lagen daarmee op een hoger niveau dan dat de makers van de top Bordeaux wijnen in dezelfde tijd.
Een teken dat prijs/kwaliteit niet het complete verhaal kan dekken is de bizarre verschijning van een bovenlaag in de wijnwereld waar prijs/kwaliteit totaal niet meer uit maakt. De prijzen voor Bordeaux 2009 zijn tot ongekende hoogte gestegen. Daarmee is het een hebbeding geworden en als je dat nu eenmaal wilt verkrijgen zul je de hoofdprijs moeten betalen. Dat zijn wijnen die gek genoeg zelden gedronken gaan worden en buiten zichzelf getreden zijn. Ze worden overgedragen van kelder naar kelder, liggen in kluizen, maar worden nauwelijks meer geconsumeerd. Volgens Peter Klosse moeten we met zijn allen leren dat wijn niet zomaar wijn is. Je hebt wijn om te drinken, om te laten rijpen, om te hebben, om in te investeren.... Vandaar dat je het vooral niet meer moet behandelen als één ding, want er is wijn in soorten (zie ook de eerste HPO Factor: Kwaliteit van Management). De eisen die aan een wijn worden gesteld zullen per soort wijn verschillen. Vandaar dat het uitgangspunt is dat er geen sprake kan zijn van één soort kwaliteit.

→ **Welke wijn schenken we ter illustratie?**
Champagne Moët & Chandon Brut, Réserve Impérial

→ **Wat serveren we erbij?**
Crème van pastinaak met makreel en oester, schuim van boerenkool

Conclusie

De makers van Champagne behalen gedurende een lang periode superieure resultaten t.o.v. andere mousserende wijnen. Door het proces aan te passen weten ze hun eigen zwaktes om te zetten in sterke krachten en zijn ze in staat een constante kwaliteit te leveren. Verder is het ze gelukt om de naam veilig stellen en het product een speciale gevoelswaarde mee te geven. Dat zorgt ervoor dat de consument bereid is om een hogere prijs te betalen. Vergelijk eventueel dit ook eens met de makers van Port, waarbij een speciaal moment of gevoelswaarde niet genoeg is doorgedrongen in de markt.

Wat zijn de sterke eigenschappen van uw organisatie? En welke zwakke eigenschappen kunt u omzetten in sterke krachten? Ga met iedereen binnen de organisatie de dialoog aan om dit helder te krijgen!

copyright HPO Center

2. HPO Factor: Kwaliteit van Management

Beschrijving HPO factor

Managers van een excellente organisatie worden gekenmerkt door integriteit, besluitvaardigheid, actiegerichtheid, prestatiegerichtheid, effectiviteit, zelfverzekerdheid en een sterke leiderschapstijl. Ze zijn zogenoemde high performance managers (HPM's): managers die zich in al hun handelen en hun manier van werken laten leiden door principes van klantgerichtheid, kwaliteitsdenken en voortdurende verbetering, waardoor ze anderen inspireren om samen uitstekende prestaties te behalen.

Vertaling naar wijn

Volgens Peter Klosse is het nuttig om stil te staan bij een verdere specificatie van de markt en de wijnwereld op te delen in drie categorieën die qua karakter zo van elkaar verschillen dat ze nauwelijks onderling te vergelijken zijn.

1. High-end commodity wijnen

In deze categorie valt de absolute elite van de markt met namen zoals Château Lafite, Château Latour, Mouton Rothschild, Château Margaux, etc. In feite is een wijn in deze groep vergelijkbaar met een tas van Louis Vuitton, een auto van Ferrari of first-class vliegen met Singapore Airlines. Het is een kleine groep waarvoor altijd ruimte zal zijn op de markt en een categorie die altijd verkocht zal worden. Een van de belangrijkste zaken voor deze groep is het veilig stellen van het merkbeeld en ervoor zorgen dat marketing het product uiterst goed ondersteunt. Dat vraag om een strijd tegen imitaties en strakke handhaving van regelgeving.

2. Smaakgroep/tekentafelwijnen

Dit is de categorie van de marketing, logistiek en technische wijnen. Daarbij valt te denken aan (omzettechnisch) de meest succesvolle merken in wijn. Voorbeelden zijn Yellow Tail, Jacob's Creek, Kaapse Pracht (Baarsma) en Gestolen fiets. Het uitgangspunt voor deze groep is 'maken wat de klant lekker vindt'. Als je dat door hebt en je het goed doet, dan ben je in staat om echt succes te boeken. Omzetgerichte managers doen eerst uitgebreid smaakonderzoek naar wat de klant lekker vindt (bijv. rond, chardonnay). Nadat de smaak bepaald is, wordt er gekeken naar distributie (geschikt voor massa, dus ook in supermarkten), budget en een etiket dat aanspreekt.

copyright HPO Center

Het hele proces wordt dus omgekeerd en alles wordt al bepaald voordat de fles wordt gevuld.

Baarsma: Het succes is dusdanig dat ze nu voor een enorme uitdaging staan om de wijn te sourcen. Er moet wel ergens genoeg wijn vandaan komen om de 16,5 miljoen flessen (alleen al voor NL!) te vullen! (zie kader)

Yellow Tail (Australisch) kent bijna hetzelfde verhaal. Dat deze categorie niet beperkt is tot bulkwijn tegen lage prijzen blijkt uit het voorbeeld van de Australische High-end tekentafelwijn Penfolds Grange Hermitage. De gedachte van Penfolds is mooi. De makers spotten in heel Australië waar dat jaar de mooiste druiven groeien en maken daar dan wijn van. (zie kader)

3. Terroir-wijnen, wijnen voor liefhebbers

Over het algemeen is dit de categorie van de grote grijze middenmassa, die verzuimd heeft om zichzelf te benoemen. Het gaat voornamelijk om kleinschalige wijnbouwers die op hun eigen velden soms pieken met een mooie wijn. Vanwege het beperkte budget en een sterk agrarische inslag, kenmerkt de houding zich als productgericht.
De truc en uitdaging voor elke sommelier is om binnen deze categorie de bloempjes te vinden. Het meeste plezier beleeft Peter Klosse aan het op pad gaan, op beurzen te scouten, te proeven, proeven, proeven en met open ogen en oren op zoek te zijn naar de pareltjes. Hij doet dat bijvoorbeeld door te gaan eten bij betere zaken in de streek en contact te maken met de sommelier en te vragen wat hij/zij zelf koopt en wat er in de eigen kelder ligt. Maar dat kan alleen op voorwaarde dat je dan wel de lokale taal spreekt!

→ **Welke wijn schenken we ter illustratie?**
Yellow tail, Chardonnay

→ **Wat serveren we erbij?**
Tartaar van zalm met rose peper mayonaise

Conclusie

Er zijn drie wijncategorieën te onderscheiden:
1 = statusgericht
2 = klantgericht
3 = productgericht
Centraal in het HPO-gedachtegoed is het begrip "keuzes maken". Waar de tekentafelwijnen zelf voor het succes zorgen, is het voor de laatste categorie succes afhankelijk van de kennis en toewijding van de klant. Wat er in dit verhaal over tekentafelwijnen sterk terug komt is een klantgerichte visie en besluitvaardig management. Door sterk gericht te zijn op het behalen van resultaten moet er effectief te werk worden gegaan en dat vraagt om een sterke, zelfverzekerde leiderschapstijl.

Laat u altijd het voorbeeldgedrag zien naar anderen? Ook als het spannend wordt, omdat bijvoorbeeld deadlines moeten worden gehaald? En zien de mensen om u heen u als een sterke, effectieve en zelfverzekerde collega? Ga het gesprek aan en sta open voor eerlijke feedback!

copyright HPO Center

Baarsma Wine Group

Visie van de groep

De wijnmarkt verandert snel van een in hoge mate gefragmenteerde en aanbod gestuurde agribusiness in een competitieve, professionele drankenhandel.
De belangrijkste drijvende krachten hierachter zijn, de veranderende vraag van de consument, de toegenomen 'retail power' en het toenemende belang van merken.
Succesvolle wijnbedrijven hebben een kritische massa nodig om aan de vraag te kunnen voldoen en om merken te kunnen bouwen.
Het aantal innovaties zal sterk toenemen en 'time to market' wordt steeds belangrijker. Een uitgebreid distributienetwerk om de consument te bereiken is de essentiële factor voor succes.
Dit betekent dat men moet kunnen omgaan met de complexiteit van de verschillende markten, marktsegmenten en consumenten.

Missie van de groep

In nauwe samenwerking met al onze relaties werken wij elke dag met veel plezier en inspiratie aan de ontwikkeling van de wijncategorie en zorgen wij voor een optimale verkrijgbaarheid van onze wijnen.
Dankzij een veelzijdig en kwalitatief productaanbod kunnen wij de wijnliefhebber elke keer weer laten genieten van het avontuur, de beleving en de smaak van een goed glas wijn.
Bij alles wat wij doen staat de consument centraal!

Doelstellingen van de groep

Wij willen dé handelspartner voor basis- en premium wijnen in Noordwest-Europa worden, door versterking van onze marktpositie, verkoop van kwaliteitswijnen via toegewijde mensen en uitbreiding van ons distributienetwerk in deze regio. Wij streven hierbij naar duurzame groei in zowel omzet als winst met als uiteindelijk doel het maximaliseren van de waarde voor onze aandeelhouders.

Strategie van de group

Baarsma Wine Group wordt gevormd door zelfstandige, gespecialiseerde wijnbedrijven met sterke marktposities in de verschillende segmenten van de wijnmarkt. Al deze bedrijven, zoals Wine Excel, Oud Reuchlin en Boelen, Hasselt Millesime en Cellarmaster Wine Europe werken zelfstandig, ondernemerschap wordt dan ook gekoesterd.
Typerend voor Baarsma Wine Group is dat de zelfstandig opererende Business Units tegelijkertijd intensief samenwerken. Bijvoorbeeld op het gebied van logistiek en ICT. De algehele strategie van Baarsma Wine Group is leidend in de operatie van onze wijnbedrijven en omvat de volgende punten:

- Uitbreiden van ons distributienetwerk in Noordwest-Europa;
- De concurrerende positie van de groep handhaven en verder versterken;
- De positie van partner en preferred supplier voor belangrijke klanten versterken;

copyright HPO Center

- Positioneren van de groep als ideale partner voor merkeigenaren;
- Snel reageren op de ontwikkelingen die plaatsvinden op de internationale markt;
- Verkleinen van de afhankelijkheid van bepaalde markten en productgroepen.

Kernideologieën van de groep

De verbindende elementen tussen de afzonderlijke bedrijven van Baarsma Wine Group, naast onze strategie, zijn vastgelegd in onze kernwaarden:

- Focus op klanten en merken;
- Maak van elke klant een vriend;
- Uitstekende reputatie, werken met passie;
- Focus op uitvoering, de daad bij het woord voegen;
- De werknemers als partners zien;
- Eerlijkheid, integriteit en ethiek in alle aspecten van het bedrijf.

Bron:
http://corporate.baarsma.com/section_chapter/ourmission
http://corporate.baarsma.com/section_chapter/ourstrategy

copyright HPO Center

copyright HPO Center

Yellow Tail

Het huis: Casella Wines

Casella is het typische succesverhaal van een geslaagde Europese immigrant van na de tweede wereldoorlog. Filippo en Maria Casella emigreerden aan het begin van de jaren vijftig naar Australië. Na enige omzwervingen als seizoensarbeider kwamen ze al snel terecht in Riverina.

Daar zijn ze gebleven en in 1965 kochten ze een boerderij in Yenda, even buiten Griffith. Naast fruit werden op deze boerderij ook druiven geproduceerd en in 1969 besloten de Casella's een eigen winery op te zetten, omdat ze het idee hadden dat ze beter de druiven zelf tot wijn konden verwerken dan ze aan andere producenten te verkopen. Het wijnmaken zat Filippo al in het bloed. Zijn familie was in Italië al actief in de wijnbouw en had eigen wijngaarden in bezit.

Op het moment dat zijn zoons zich bij hem voegden, in de loop van de jaren tachtig, groeide het bedrijf als kool en werden met de wijnen succes na succes behaald. Op dit moment heeft Casella 450 hectare eigen wijngaarden in bezit, waarvan eenderde van de wijnen wordt geproduceerd. In totaal wordt 15.000 ton druiven door Casella verwerkt tot 15,5 miljoen flessen wijn. Als de markt daarom vraagt is Casella in staat zelfs 20.000 ton te verwerken. Er worden verschillende wijnen gemaakt onder verschillende merknamen, elk met een eigen stijl en karakter. Door hun soepele en gulle karakter zijn de verschillende wijnen al in de prijzen gevallen bij talloze wedstrijden, met een ruime medailleoogst als resultaat.

De wijnen

Er zijn vier varianten van de Yellow Tail wijnen op de Nederlandse markt te weten:
Chardonnay, Rosé, Merlot en Shiraz.

Het etiket is onmiskenbaar en vangt onmiddellijk het oog. De springende Kangoeroe wordt als een waar Australisch pictogram geïdentificeerd. De trillende kleuren van de Kangoeroe verbinden onmiddellijk de consument met het zonnige continent, Australië.

Bron:
http://www.yellowtailwine.nl/wijnhuis.asp

copyright HPO Center

3. HPO Factor: Langetermijngerichtheid

Beschrijving HPO factor

Continuïteit op lange termijn gaat bij een HPO altijd voor winst op korte termijn. De langetermijngerichtheid van een HPO geldt voor klanten, samenwerkingsorganisaties en ook voor de relatie met medewerkers. Management wordt door promoties van binnenuit aangevuld.

Vertaling naar wijn

Er zit bij wijn een ingebeitelde langetermijngerichtheid, je kunt bijna niet anders. Het is nu eenmaal zo dat je oogst en daar maak je dan de wijn voor dat jaar van. Dat betekent dat de kwaliteit van je beslissingen zo hoog moet zijn, omdat de gevolgen van een interpretatiefout gigantisch zijn. Als het gaat om 200.000 flessen wijn, jouw handel, is een heel jaar verloren als je ergens onderweg in het proces één dingetje vergeet. En dat nog los van alle natuurrisico's zoals hagelbuien. Dus in de opleiding, geest en traditie van welke wijnmaker dan ook, zit die langetermijn-gerichtheid er wel in, je moet!
Een voorbeeld van een tekentafelwijn waarbij het niet gelukt is om het succes op lange termijn vast te houden is de Beaujolais. Het gebied had met de Beaujolais primeur een unieke zaak: paarse wijnen, lekker koel, om zo te drinken! Miljoenen flessen, niet om te bewaren, niet om met veel prestige aan tafel open te maken, maar wel om gewoon lekker te drinken, én een type dat het aan tafel bijna altijd lekker doet! De oorspronkelijke Beaujolais stijl (fruit, vol, rond) past bijna overal bij.
Wat er nu gebeurt, is dat wijngoeroes en journalisten lopen te katten op dit type wijn. Ze zijn niet enthousiast, noemen het 'limonade'. Daar gaan de wijnmakers naar luisteren, ten koste van de uniciteit. Er zijn nu helaas meer oninteressante kleine bourgognes, waar de vraag toch al niet groot naar was.
Vroeger kwamen er op de 3e donderdag van november vrachtwagens vol met Beaujolais primeur aanrijden.
Dat is helemaal weg. Zelfs de voorzitter van het comité laat je nu een '95 proeven, vol trots dat het nog best goed te drinken is!
"Dan heb je niet alleen het boek niet gelezen, maar zelfs kaft niet gezien!"
Verder zijn er ook genoeg voorbeelden van oude familietradities. Helaas zijn er door het (Franse) erfrecht ook heel wat domaines in handen geraakt van banken en

copyright HPO Center

verzekeraars. Maar van origine zit er vaak 6-8 generaties in verweven. Prachtige voorbeelden zijn in Toscane de familie Antinori (26 generaties, vanaf 1385!) en in Spanje de familie Gonzalez Byass, bekend om de sherry.

→ **Welke wijn schenken we ter illustratie?**
2008 Curicó Valley, Cordillera, Miguel Torres

→ **Wat serveren we erbij?**
Gebakken Jakobsschelp met zwarte olijvenpasta en grapefruit

Conclusie

1. Bij veel familiebedrijven wordt standaard het nieuwe management van binnenuit gepromoveerd, en werkt het management al lange tijd bij de organisatie.
2. Een High Performance Organisatie is gericht op het zo goed mogelijk bedienen van haar klanten. De klant van de oorspronkelijke Beaujolais Primeur vond het een prima product. Helaas hebben de Beaujolais wijnmakers echter te veel naar wijncritici geluisterd en niet naar de consument.

Hoe aantrekkelijk is het voor jonge talenten om zich aan uw organisatie, afdeling of team te binden? Groeien mensen door op basis van aantal jaren werkervaring of talent? Wat zijn de blokkades om door te kunnen groeien? Mooie vragen voor de komende vergadering!

Wat is beter: schroefdop of kurk?

Steeds meer wijnen worden afgesloten met een schroefdop in plaats van een kurk. In de toekomst zullen het alleen nog maar meer gaan worden, van eenvoudig tot exclusief. Hoewel dat gevoelsmatig misschien even wennen is, zijn er tal van rationele overwegingen waarom een schroefdop de voorkeur verdient boven de van oudsher gebruikte kurk.

De belangrijkste reden is dat wijn die met natuurkurk afgesloten wordt, altijd onderhevig is aan de inwerking van zuurstof (oxidatie) en af en toe kans loopt op bacteriële infecties (kurk). In beide gevallen heeft dat te maken met het gegeven dat kurken uit organisch materiaal bestaan dat na verloop van tijd vergaat. De mate waarin de kurk zuurstof doorlaat, varieert van fles tot fles, waardoor er altijd een mate van onvoorspelbaarheid met betrekking tot de conditie van de wijn bestaat.

Bij het gebruik van schroefdoppen worden de risico's tot een absoluut minimum gereduceerd. Anders dan kurken garanderen schroefdoppen exact dezelfde conditie voor iedere afzonderlijke fles. Flesvariatie door inwerking van zuurstof is daarmee van de baan. Met name witte wijnen, die het van zuiverheid en aromatische finesse moeten hebben, bleken daarom zeer gebaat bij de nieuwe vorm van afsluiting. Ook rode wijnen hebben voordeel bij een schroefdop, omdat deze het risico van kurkinfectie elimineert.

De schroefdop heeft behalve de grotere betrouwbaarheid van de wijnkwaliteit ook nog een praktisch voordeel. Openen en sluiten van flessen gebeurt nu letterlijk in een handomdraai, zonder dat er nog accessoires bij nodig zijn.

bron productschap voor de wijn

copyright HPO Center

4. HPO Factor: Openheid en actiegerichtheid

Beschrijving HPO factor

Een excellente organisatie stimuleert een interactieve interne communicatie ('een open dialoog') tussen organisatieleden, zodat vrije en continue verticale en horizontale informatie uitwisselingen plaatsvinden.

Vertaling naar wijn

In eerste instantie ben je geneigd te denken dat deze factor voornamelijk terug te vinden valt in de Nieuwe wereld. Volgens Peter Klosse is dit niet het geval, want ook in Frankrijk, Spanje en Italië zijn er honderden wijnondernemingen waarbij het heel gemakkelijk is om de dialoog aan te gaan.De perceptie dat de 'traditionele/oude' wijnlanden minder open zouden zijn, heeft volgens Peter Klosse dan ook meer te maken met de wet van de remmende voorsprong. De traditionele landen hebben heel lang gedacht dat wijndrinkers altijd wel voor de 'échte wijn' zouden kiezen, hún wijn. Vandaar dat ze heel lang hebben gedacht: "laat landen als Zuid-Afrika maar wat aanrommelen". Inmiddels is die gedachte natuurlijk al lang door de feiten ingehaald, en hebben ze nu zoiets van: "ja, dat hebben we wel gedacht, maar help, niet helemaal goed gedacht!" Want de wijndrinkers, en zelfs de traditionele Fransman, vinden prijs/kwaliteit ook belangrijk. Als je dan ook een goede cabernet uit Chili kan krijgen voor minder geld dan de lokale wijn, dan vindt ook die Chileense wijn in Frankrijk wel aftrek. Peter Klosse maakt wel de opmerking dat het begrip oude/nieuwe wereld niet altijd even correct wordt gebruikt. Wijntechnisch is het zo lek als een mandje, want ook in landen die wij 'nieuw' noemen wordt al sinds de 17e eeuw wijn gemaakt. Maar richting de consument, in de huidige marktomstandigheden, is het marketingtechnisch wel lekker. Een interessante ontwikkeling in wijn is het loskomen van terroir, met een verschuiving naar een nadruk op smaakdefinities. Er zijn nu regelmatig discussies met wijnmakers over smaakmarketing. Niet meer een doelgroep in welstandsklasse, maar doelgroepclassificatie in smaak. Stel dat er een doelgroep is van 3 miljoen consumenten, die niet meer dan 5 euro per fles willen uitgeven en die ook nog een voorkeur geven aan een bepaalde smaak, dan moet je daar op in springen. Dit gebeurt al achter de schermen! (zie de toelichting op categorie 2 in Kwaliteit van Management)

copyright HPO Center

→ **Welke wijn schenken we ter illustratie?**
Grenache rosé 'Plume', domaine la Colombette

→ **Wat serveren we erbij?**
Ganzenborst gepekeld en gerookt met blanke amandel en rozenvinaigrette

Conclusie

De meeste van onderstaande HPO-factoren gelden voornamelijk voor de tekentafelwijnen. De organisatie staat zo open voor de klant dat alle partijen worden betrokken. Iedereen die iets te zeggen heeft wat de prestaties ten goede komt mag meepraten.

De kenmerken van deze HPO-factor:

- Het management gaat vaak de dialoog aan met medewerkers
- De medewerkers besteden veel tijd aan communiceren, kennis uitwisselen en leren
- De medewerkers worden altijd betrokken bij belangrijke bedrijfsprocessen
- Het management staat fouten maken toe
- Het management staat open tegenover verandering in de organisatie
- De organisatie is prestatiegericht.

Is er bij u een cultuur waar eerlijke feedback geven en ontvangen een gewoonte is? En is er binnen de organisatie vooral sprake van 'communicatie' in plaats van 'dialoog'? Wellicht "softe" termen, maar ze blijken hele "harde" succesfactoren te zijn.

Peter Klosse

"De inzetbaarheid van een wijn aan tafel wordt niet bepaald door het etiket, maar door wat in de fles zit!"

copyright HPO Center

5. HPO Factor: Continue verbetering en vernieuwing

Beschrijving HPO factor

Een High Performance Organization heeft een strategie die de organisatie duidelijk onderscheidt van vergelijkbare concurrenten, en verbetert vervolgens voortdurend haar processen om die strategie te kunnen realiseren.

Vertaling naar wijn

Het grote voorbeeld is Markus Molitor. Het moezeltje staat bij de grote massa bekend als "zoete meuk". Aan het eind van de 19e eeuw waren de zoete wijnen uit Duitsland top in de markt. En nog steeds zijn de (Trocken)Beerenausleses één van de duurste wijnen ter wereld. Volgens Molitor heeft de Moezel dus wel een naam hoog te houden, en hij werkt er dan ook hard aan om deze wijnstreek weer op koers te krijgen.

Molitor heeft alle huidige technieken overboord gegooid, gaat helemaal back-to-nature, én zelfs vijf stappen verder dan biologische wijnen. Dat betekent niets meer doen aan de wijn wat niet natuurlijk is. Geen toegevoegde gisten, geen enzymen, geen andere agents om de vinificatie te verbeteren. Helemaal puur. Puurder dan dat bestaat niet meer. Hij is nu zelfs bezig om het DNA van de oorspronkelijke riesling weer boven te halen. Bijna alle stokken worden tegenwoordig geënt op Amerikaanse stokken. Met zijn pré-phylloxera stokken (150 jaar oud) wil Molitor weer helemaal terug naar de puurste vorm en is hij de genetica aan het herkweken.

In de basis heeft hij het wel in zich om high-end te worden, maar dat is een enorm proces, en voorlopig nog de vraag in de glazen bol. On-the-road zal je de financiële klippen moeten weten te omzeilen en de "vervelende mensen" van je vandaan weten te houden, eigenlijk zoals de reis van Odysseus. Dat vraagt om veel ruggengraat, visie en kracht om door te zetten en alle obstakels te overwinnen.

Dit is een verhaal dat klopt. Het gaat twee stappen verder dan normaal en door deze keuzes krijg je ook 'volgelingen'. Die gaan zijn verhaal weer verder verkondigen. Want behalve de topwijnen, heb je ook voor 5-6 euro een fantastische wijn te pakken, waardoor het voor iedereen toegankelijk blijft.

→ **Welke wijn schenken we ter illustratie?**
2004 Brauneberger Mandelgraben, Pinot noir, Markus Molitor

→ **Wat serveren we erbij?**
Gebraad van Veluws hert met gepickelde groente.

copyright HPO Center

Conclusie

Het verhaal van Molitor is ijzersterk op de eerste twee factoren, namelijk de unieke strategie (de oorspronkelijke Moezel) en het constant verbeteren (en afstemmen) van processen. Op die manier zit de prestatie en verbetering hem in de kerncompetentie: het maken van een kwalitatief uitstekende Moezelwijn.

De kenmerken van deze factor:

- De organisatie heeft een strategie die duidelijk onderscheidend is van andere organisaties
- In de organisatie worden processen voortdurend verbeterd
- In de organisatie worden processen voortdurend vereenvoudigd
- In de organisatie worden de processen voortdurend op elkaar afgestemd
- In de organisatie wordt alles gerapporteerd dat belangrijk is voor het halen van een goede prestatie
  In de organisatie wordt aan managers en medewerkers zowel financiële als niet-financiële informatie gerapporteerd
- De organisatie verbetert haar kerncompetenties voortdurend
- De organisatie vernieuwt haar producten, diensten en processen voortdurend.

Hoe uniek is de strategie van uw organisatie-(onderdeel)? Is strategie vooral een "speeltje" van het management of is iedereen binnen de organisatie betrokken? High Performance Organisaties organiseren geen heidagen om te praten over de strategie. Ze zijn maar met één ding bezig: hoe uniek zijn we!

Wijn bewaren of niet?

Heeft het zin om wijn te bewaren? En om oogstjaren uit het hoofd te leren? Niet echt; slechts een paar wijnen gaan er op vooruit door ze wat tijd te gunnen. De meeste worden door ze te bewaren wel ouder, maar daarom nog niet beter of lekkerder. Ongeveer 9 op de 10 wijnen komen drinkrijp op de markt en zijn bestemd om binnen een à twee jaar gedronken te worden. De prijs vormt meestal al voldoende indicatie. Het antwoord is dus: Nee, tenzij...

copyright HPO Center

6. HPO Factor: Kwaliteit van medewerkers

Beschrijving HPO factor

Medewerkers van een HPO willen verantwoordelijk worden gehouden voor hun resultaten, en willen geïnspireerd worden om uitzonderlijke resultaten te behalen. Het medewerkersbestand van een HPO bestaat, net zoals het management, uit High Performance Individuen (HPI's), die net iets harder lopen om het beste uit zichzelf en de organisatie te halen. De medewerkers binnen een HPO zijn divers en complementair.

Vertaling naar wijn

Kwaliteit van de adviseur

De adviseur moet in brede zin de wijn snappen, de filosofie van de wijn. Je moet weten: is het een wijn voor de zomer, winter, vis, vlees, feestje, verleiding, voor op het terras, en bij welke gerechten.

Veel wijngebieden met een lastige marketingpositie zijn zeer geïnteresseerd in de doos van Pandora. Er is nu een serieuze discussie gaande over de vraag: "leuk hoor een eigen soort, maar moet het niet ook gewoon lekker zijn?". Als voorbeeld noemt Peter Klosse de Gascogne. Er zijn daar reeksen van rassen (tannat, négret, duras etc) die het publiek niet kent, en die het eigenlijk ook niet gaan worden. "Het is niets en het wordt niets". Er is van alles geprobeerd om de tannat lekkerder te krijgen, door tannines af te binden, zodat ze minder hard zijn, maar het lukt niet, het is en blijft tannat.

De heersende gedachte is: "Als we de tannat eruit drukken, zijn we just-another cabernet, die al over de hele wereld staat". De tannat is wel de kleur van de streek met een eigen stempel. Het advies van Peter is dan ook: "Maak van je zwakte je kracht, en laat weten waarbij het dan wel heel lekker is. En accepteer dan maar dat niet iedereen ervan zal houden."

Er zijn wel aardige voorbeelden van gebieden die het in zich hebben om top te zijn met een eigen ras, (Chili-Carmenère, Argentinië-Malbec, Californië-Zinfandel, Zuid-Afrika-Pinotage, Toscane-Sangiovese), maar de voorwaarde is dat het verhaal erachter wel klopt. En dat blijkt dan uit het koesteren van historie! Als je maar duidelijk kan maken dat de monniken in 1200 die rassen al hadden staan, dan klopt het. In Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Italië (grotendeels), Spanje (grotendeels), Portugal en Griekenland klopt het. De klonen van de rassen bepalen dat het

copyright HPO Center

klopt. Een plant zet je neer, en de klonen passen zich aan de lokale omstandigheden aan. Daardoor worden het rassen die helemaal passen bij de omgeving.
High-end of low-end, uiteindelijk geniet je het meest van de wijn als hij wordt geserveerd in de situatie (op de plek, bij het gerecht en op het moment) waar hij hoort. Je kunt natuurlijk prima een winterwijn in de zomer drinken, maar verwacht niet het grote plezier, dat je hart opengaat. Daarvoor moet je de wijn snappen. Dat vraagt van de proever en adviseur ook de nodige inspanning, en dat leer je niet uit een boek. Voor een deel is het mensenkennis, deels praktijk, maar je moet vooral ook veel weten. Je hoeft het boek niet uit je hoofd te kennen, maar je moet het wel toe kunnen passen. Het kwartje moet wel meteen vallen, alle informatie moet direct paraat zijn en kloppen. Als je wijn volledig snapt kan je op basis van een smaakprofiel alles inkleuren.
Als voorbeeld van een goede adviseur (naast Peter Klosse zelf) kun je aan Edwin Raben of Roy Pelgrim en zijn mensen denken. Die hebben het adviseurschap echt ontwikkeld tot een vak en zodanig op de kaart gebracht.

→ Welke wijn schenken we ter illustratie?

Vin de Table L'R de Rien, François des Ligneris, Bordeaux

→ Wat serveren we erbij?

Blonde d'Aquitaine, gegrild, met pompoenvariaties

Conclusie

De adviseur is essentieel om het verhaal te vertellen.
Als het verhaal niet overkomt is bijvoorbeeld de wijn van Molitor in de ogen van de consument ook maar 'gewoon een Moezeltje'. En als je niet beter weet dan is een Vin de Table zo simpel dat hij niet geschikt is voor een restaurant. Een goede sommelier of verkoper moet dat weten, zelf ervaren en 'durven' te verkopen. Ze scoren dan ook hoog op de eerste drie factoren die volgens André de Waal van het HPO Center kenmerkend zijn.

- Medewerkers willen verantwoordelijkheid dragen en verantwoordelijk worden gehouden voor hun resultaten
- Medewerkers willen geïnspireerd worden om zeer goede resultaten te behalen
- Medewerkers worden getraind in het versterken van hun flexibiliteit en veerkracht

Een ander belangrijk kenmerk van de HPO-factor Kwaliteit van Medewerkers is diversiteit. Mensen die verschillend denken en doen, maar één gezamenlijk doel nastreven, presteren beter. Hoe divers en complementair is uw team, afdeling of organisatie? En kijk dan niet alleen naar geslacht, maar onderzoek ook de verschillen in karakter, achtergrond, leeftijd en afkomst!

copyright HPO Center

7. Tot slot

Dr. André de Waal MBA
Academisch Directeur –
HPO Center
www.hpocenter.nl

Het is altijd spannend wanneer het HPO-gedachtengoed in een nieuwe branche wordt toegepast. Hoe zal het HPO-raamwerk in deze sector werken? Hoe zal het gedachtegoed worden geaccepteerd door de mensen werkzaam in de branche? Hoe zullen managers en medewerkers HPO oppikken en daarmee aan de slag gaan?

Inmiddels is het HPO-raamwerk inspirerend en goed bruikbaar gebleken in de zorg, de kinderopvang, de school, de voetballerij en zelfs het dierenrijk (lees ook Animal Firm). Daarom was ik niet bang dat HPO op de een of andere manier toepasbaar zou zijn voor de wijnindustrie. Zeker niet toen ik begreep dat Chiel Vink, een in mijn ogen notoire wijnliefhebber, de handen ineen zou slaan met Peter Klosse, de wijnkenner van Nederland.

Uit het door u zojuist uitgelezen wijndocument blijkt dat mijn vertrouwen in beide heren gefundeerd was. Ze hebben op heldere wijze de wijnindustrie verbonden met HPO en dit ook nog eens toepasselijk de 'High Performance Wines' gedoopt. Alle HPO-factoren blijken aan te sluiten bij de superieure wijnmaker en voor de echte wijnkenner. Chiel en Peter hebben hierdoor een duidelijke en stevige brug kunnen slaan tussen het wetenschappelijk onderbouwde HPO-raamwerk en de praktische uitwerking daarvan in de wijn wereld. Je zou zelfs zo ver kunnen gaan door te stellen dat als de wijndrinker een superieure wijn drinkt, hij of zij bij iedere teug een stukje high performance binnenkrijgt en daarmee geïnspireerd wordt om zelf ook high performance te worden. Als dit wijndocument dit gevoel oproept bij de lezer, dan is de missie van beide heren meer dan geslaagd. En daar drinken we op!

copyright HPO Center

“Men are like wine - some turn to vinegar, but the best improve with age.”

Pope John XXIII

copyright HPO Center

Bijlage: Over het HPO Center en de HPO-diagnose

1. Aanleiding zoektocht naar HPO

In iedere branche zijn er organisaties die het beter doen dan de rest. Organisaties waarbij u direct zou willen werken en die voorop lopen in innovatie. Deze organisaties presteren niet beter omdat ze meer betalen dan sectorgenoten of omdat ze een nieuw softwaresysteem hebben ingevoerd. Ook danken deze organisaties hun succes niet aan reorganisaties of schonere toiletten. Onze grenzeloze nieuwsgierigheid is gericht op de elementen die wél bijdragen aan topprestaties en de aanleiding en het startschot geweest voor vijf jaar wetenschappelijk- en praktijk onderzoek.

Om te achterhalen wat een organisatie een 'High Performance Organization' (HPO) maakt, werden meer dan 290 internationale onderzoeken, die in de laatste 30 jaar op het gebied van excellent presterende organisaties zijn geschreven, bestudeerd. De meest voorkomende kenmerken zijn daarna in een wereldwijd onderzoek bij meer dan 3000 profit, non-profit en overheid organisaties getest om de belangrijkste kenmerken te kunnen onderscheiden. Het resultaat: er zijn vijf bepalende factoren (onderverdeeld in 35 kenmerken) die een direct verband hebben met het succes van een organisatie.

De vijf HPO-factoren geven organisaties focus om beter te gaan presteren.

2. Wat levert het u op?

Het HPO onderzoek laat zien dat er een direct en positief verband bestaat tussen de vijf HPO factoren en het organisatieresultaat. Organisaties die meer aandacht besteden aan de vijf HPO-factoren scoren vanzelfsprekend niet alleen beter op deze vijf factoren maar behalen ook betere resultaten dan hun collega-organisaties, onafhankelijk in welke branche, industrie of welk land.

Financieel voordeel:

- is de winstgevendheid 14 tot 44 procent hoger dan bij niet-HPO's
- groeit de omzet 4 tot 16 procent (afhankelijk van de industrie en grootte van de organisatie) harder dan bij niet-HPO's
- is de ROI (Return on Investment) 15 tot 26 procent hoger dan die van niet-HPO's
- is de TSR (Total Shareholder Return) 4 tot 42 procent hoger dan die van niet-HPO's

copyright HPO Center

Naast betere financiële performance blijkt uit het onderzoek ook dat de strategische performance van een HPO significant beter is dan van een niet-HPO, zoals:

- klanttevredenheid
- klantloyaliteit
- medewerkertevredenheid
- kwaliteit + vernieuwing van diensten/producten (innovatie!)
- klachtenafhandeling

Bij non-profit en overheidsorganisaties blijkt dat deze organisaties meer essentiële dingen kunnen doen met hetzelfde budget.

"HPO heeft het voordeel dat het heel praktisch is en makkelijk te implementeren. Door het onderzoek zie je heel snel aan welke knoppen je moet draaien om de prestaties te verbeteren. Het is een hele simpele methodiek die goed de vinger op de zere plek legt."
Rob van den Maagdenberg, VP North Western Europe - Grohe

In een HPO-organisatie is het dynamisch, uitdagend, en leuk om te werken. Deze organisaties trekken ook de beste medewerkers aan. Het is geen utopie, we hebben HPO's aangetroffen in alle sectoren. Het is alleen niet eenvoudig om een HPO te worden en te blijven. Daar moet u wél wat voor doen.

3. Het traject van een HPO-diagnose

Het HPO-diagnose traject start met een kennismaking. Vervolgens ontwerpen wij in samenwerking met u een voorstel (plan van aanpak) zodat onze activiteiten goed passen bij de beantwoording van de vragen.
De online HPO-scan wordt uitgezet onder een deel van de managers en de medewerkers. De HPO-scan maakt een soort 'foto' van de organisatie. Hierna voeren wij enkele interviews uit om het verhaal achter de foto te begrijpen. Daaropvolgend analyseren wij de data en koppelen wij de bevindingen in een workshop terug aan de belangrijkste betrokkenen (vaak eerst de directie). Tijdens deze interactieve workshop worden de aanbevelingen getoetst op herkenning en erkenning. Uiteindelijk ontvangt u de eindrapportage waarin een plan van aanpak op de verbeteraspecten wordt gegeven. In overleg (na 1 tot 2 jaar) zal een tweede HPO-meting worden uitgevoerd om de verbeteringen te meten en de actiepunten aan te scherpen. Gedurende het traject kunt u profiteren van de reeds ontwikkelde kennis en 'best ideas' en de bibliotheek van publicaties (artikelen en boeken).
Na afloop van het HPO-diagnose traject kunnen wij u verder ondersteunen in het ontwerpen en uitvoeren van verbeteracties door middel van onder andere een HPO-transitieprogramma of een HPO-coach.

"De inzetbaarheid van een wijn aan tafel wordt niet bepaald door het etiket, maar door wat in de fles zit!"
Peter Klosse

copyright HPO Center

Het resultaat: Weet waar uw kansen liggen!

Het HPO-gedachtegoed sluit aan bij de belangrijkste organisatie ontwikkelingsthema's. Wij constateren dat er doorgaans veel verbetertrajecten in gang worden gezet, maar dat er sterke behoefte is aan ontlasting van de organisatie door:

- één duidelijke richting
- één gemeenschappelijke taal
- samenhang van activiteiten
- focus op de belangrijkste zaken

HPO's committeren zichzelf voor lange termijn, promoveren nieuw management van binnenuit, creëren een veilige en stabiele werkomgeving, creëren groei door samenwerking met andere organisaties, onderhouden goede lange termijnrelaties met alle stakeholders en streven voortdurend naar vergroting van de toegevoegde waarde voor klanten. Het blijkt uit onderzoek dat een HPO meer kan doen met minder geld. Omzet, winst, return on investment en aandeelhouderswaarde zijn hoger. Verder realiseren HPO's een hogere klanttevredenheid, zijn werknemers loyaler en is de kwaliteit van producten en diensten hoger. En dat jaar na jaar!

Kortom, de HPO-diagnose biedt u:

- Focus op punten die er écht toe doen
- Inzicht in huidige sterktes en verbeterpotentieel
- Gemeenschappelijke taal en richting voor verbetering

"André de Waal heeft het geheim van excellent presteren weten te doorgronden tot de kern. Iedere organisatie moet bewust met deze vijf pijlers aan de slag."
Arend de Jong, SVP Air France KLM Cargo

4. Over het Center for Organizational Performance (HPO Center)

Het HPO Center vindt haar oorsprong in 2004 naar aanleiding van ronde tafelgesprekken in het bedrijfsleven en met non-profit organisaties, waaronder Unilever, ABN AMRO, Ikea, Shell, ABP, Phillips, Dactylo, Universiteit Wageningen en Canisius Ziekenhuis. Deze organisaties spraken over het thema prestatiemanagement en het wetenschappelijk onderzoek naar High Performance Organizations (HPO) van André de Waal. Het HPO Center heeft hierdoor een brug kunnen slaan tussen het onderzoek en de toepassing in de praktijk.
In het voorjaar van 2007 kon het HPO Center dé factoren aangeven die een directe correlatie hebben met de competitieve prestaties en die ervoor zorgen dat een organisatie HPO wordt ... en blijft!
Op basis van deze karakteristieken is vervolgens de HPO-diagnose ontwikkeld, die organisaties helpt om hun huidige status te beoordelen en om aan te geven wat voor hen nodig is om een excellente organisatie te worden.
Het HPO Center levert kennis in de vorm van diagnoses, interviews, boeken, coaches, artikelen, lezingen, leergangen, netwerken en workshops met 'best ideas'. Deze kennis ondersteunt organisaties bij het zelf implementeren van de gewenste verbeteringen. Hiernaast worden de opdrachten van onze klanten gebruikt om nieuw onderzoek en nieuwe publicaties mogelijk te maken, waaronder onderzoek naar High Performance Managers en High Performance Partnerships.

copyright HPO Center

"We wisten dat we een succesvolle onderneming waren, maar waren we nu ook echt zo goed als we dachten? Hadden we niet gewoon 'geluk' dat we in de juiste bedrijfstak, met het juiste bedrijfsmodel opereerden? De resultaten van de HPO-diagnose waren gedegen en gingen een stuk verder dan het buikgevoel dat we met z'n allen hadden. Verbeterpunten zijn door het HPO Center duidelijk geformuleerd en een aanzet tot een actieplan maakte ook deelde uit van de aanbevelingen."

Giel Claes, directeur Pon Power

Enkele recente opdrachtgevers in Nederland:

1) PON Power
2) Grohe Nederland
3) Maandag BV
4) Cofely GDF Suez
5) Ziggo
6) Witteveen+Bos
7) NCCW
8) provincie Drenthe
9) Sportfondsen Nederland
10) FiNext
11) Lodder & Co
12) ABN Amro Bank
13) Tempo-Team
14) NS Hispeed
15) PricewaterhouseCoopers Advisory

Enkele recente wereldwijde opdrachtgevers:

1) Pearle (Wereldwijd)
2) ATLAS Consortium (UK)
3) De Beers Marine (Zuid-Afrika)
4) Tata Consultancy Services (Europa)
5) Plastigama de Amanco (Ecuador)

copyright HPO Center

WijnWiki

A

Aards
Een geur of smaak van een wijn. Lijkt op de geur van grond of paddenstoelen. De bodemsamenstelling veroorzaakt de aardse geur/smaak van de wijn. Aards kan ook duiden op een gebrek in de wijn, wanneer slechte kurk is of onvoldoende gereinigd hout is gebruikt. Kan typerend zijn voor een bepaalde druivensoort.

Ahr
Duitslands 'rode wijnparadijs', in de vallei van de rivier de Ahr. Op de zeer steile wijngaarden van dit gebied groeit natuurlijk riesling, maar ook spätburgunder (pinot noir) en zijn vroegrijpe neef, de zeldzame frühburgunder. Portugieser is de andere belangrijke rode druivensoort in de Ahr.

Albarino
Op viognier gelijkende witte druif, heel karaktervol met een hoge zuurgraad, vooral gebruikt in Portugal voor Vinho Verde en in Spanje in Rias Baixas DO.

Alcohol
Ethanol ontstaat bij de omzetting van suikers door gisten; ondersteunt de structuur van een wijn, is wat zoetig (puntje van de tong), kan alcoholisch smaken. Wettelijk ligt de grens tussen een alcoholisch en niet-alcoholisch product bij 0,5 vol%. Afronding op 0,5% op het etiket. Om 1% alcohol te verkrijgen is ongeveer 20 gram suiker nodig.

Alcoholisch
Smaakindruk, warm en zoetig op puntje van de tong. Niet altijd negatief. Hoe meer zuur in een wijn, hoe meer de alcohol wordt gemaskeerd. Alcohol is de basis van de wijn, die het mogelijk maakt de wijn te bewaren. De smaak van alcohol mag in principe niet overheersen.

Aligoté
Na chardonnay de tweede witte druivensoort in de Bourgogne. Veelal gebruikt bij het maken van kir. Wordt gekenmerkt door een citroenachtige zuurheid.

Amarone
Droge versie van de Ricioto della Valpolicella. Zie ook Recioto, appassimento-systeem en passito.

Amfoor
Oude opslagmethode, reeds gebruikt door de Egyptenaren, Grieken en Romeinen. Een kruik waarin de wijn in vroegere tijden werd bewaard. De kruik werd met hars afgesloten om te voorkomen dat er zuurstof bij de wijn kwam.

Amontillado
Op vat gerijpte fino sherry, droog, complexer dan fino en meer geëvolueerd.

Ampelografie
Studie van de verschillende druivenrassen, de wijnstok en haar vruchten.
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Herkomstbenaming in Frankrijk. In theorie ook een kwalitatieve graadmeter ; dit wordt enkel toegekend aan de beste streken of wijngaarden. In de praktijk zegt een AOC enkel dat de wijn in een bepaalde streek, volgens bepaalde methoden en met bepaalde druivenrassen werd gemaakt. Komt van het franse 'appeler' = een naam geven.

Appelzuur
Komt in vrijwel al het (onrijpe) fruit voor. Wrange smaak. Van belang in een wijn omdat het bijdraagt aan de houdbaarheid, body en aroma's.

Archet
Snoeiwijze van de druivelaar waarbij de wijnstok als een boog wordt opgebonden.

Arneis
Typische Piëmontese witte druif met een delicaat exotisch parfum.

Aroma
De geur van de wijn. Men onderscheidt primaire, secundaire en tertiaire aroma's. Primair: ontwikkelen zich tijdens de groei van de druif. De secundaire aroma's ontstaan tijdens de alcoholische en malolactische fermentatie. De tertiaire aroma's tenslotte vinden hun oorsprong tijdens de rijping en dus ook in de fles. Dit is echter een theoretisch onderscheid; in feite lopen de aromatypen en hun ontwikkeling in elkaar over. Er moet onderscheid gemaakt worden met de primaire geurwaarneming die 'boeket' genoemd wordt. Aroma is meer en bevat ook het secundaire geurproces vanuit de mond (retronasale geur).

Assembleren
Samenstellen, mengen, in dit geval van wijnen van verschillende druivenrassen, wijngaarden of percelen, of soms van verschillende jaargangen. Een voorbeeld is de Champagne zonder jaartal.

Astringent
Smaakindruk, mondgevoel waarbij de smaakpapillen samentrekken ; wrang ; gebruikt om tanninerijke wijn te beschrijven.

Autolyse
Na de gisting in de fles (Champagnes), vormen de gistcellen een bezinksel en sterven daarna langzaam af. Door het contact met deze stervende gistcellen, verkrijgen de wijnen hun rijkdom en hun complexe aroma's. Dit chemisch verschijnsel noemen we autolyse. De flessen worden regelmatig gecontroleerd om de evolutie van de ondertussen sprankelende wijn te controleren.

AVA
American Viticultural Area. De Amerikaanse versie van de Appellation d'Origine Contrôlée.

Azijn
In de natuurlijke ontwikkeling van het druivensap is de wijn slechts een tussenstap bij de ontwikkeling naar azijn. Wijn kan zelfs deze stap overslaan en direct azijn worden.

B

Bacchus
1 - Romeinse god van de wijn.
2 - Geelgroene druif. De wijn is geparfumeerd. Kan goede wijn uit Franken geven.

copyright HPO Center

Baden
De meest zuidelijke wijnregio van Duitsland, van de Bodensee tot Heidelberg. Baden kent een rijke eet- en wijncultuur. Dit is de streek van de droge witte en rode pinot-wijnen, maar er is ook veel rivaner aangeplant, terwijl andere klassieke druivenrassen zoals riesling, silvaner en gutedel een beperkte rol spelen.

Balans
Een harmonische wijn met evenwicht in de vier elementen van wijn: zuren (inclusief tannine), fruit, alcohol en droge extracten.

Balthasar
Fles met inhoud van 12 liter = 16 flessen. Genoemd naar 1 van de drie wijzen uit het oosten.

Barbera
Na nebbiolo de tweede blauwe druif van Piemonte. Indien de opbrengst beperkt wordt, geeft deze druif complexe wijnen.

Barrel
Engelse inhoudsmaat ; 158,97 liter.

Barrique
Houten ton, meestal gemaakt van eikenhout. Wordt vaak nieuw gebruikt, en dan nog maximaal 3 keer (voor kwaliteitswijn). In Bordeaux is de inhoudsmaat 225 liter, in Bourgogne 228 liter, in de Loire 232 liter.

Barrique-Ausbau
Duitse benaming voor een wijn welke vatrijping heeft ondergaan. In Duitsland moet 30% nieuw hout worden gebruikt, maximale vatgrootte is 350 liter en de wijn dient minimaal 9 maanden in het vat te verblijven.

Bâtonnage
Roeren van de (gistende) most tijdens de vinificatie. Het gistbezinksel komt zo beter in contact met de wijn en de gisting zal beter verlopen. Er ontstaat een vollere en rondere wijn.

Belemniet
Fossiel dat men terugvindt in de krijtbodem van de Champagne. Vindplaatsen van belemniet bakenen de appellatie van de Champagne af.

Benen
Gevolg van het samenspel van adhesie en cohesie van glas en wijn. Bij het walsen merkt men dat de wijn in min of meerdere mate aan het glas kleeft. Na verloop van tijd loopt de wijn in kleine stroompjes naar beneden. Deze micro-beekjes noemt men tranen of benen.
Het heeft absoluut niets te maken met de kwaliteit van de wijn, wel met het alcoholgehalte en - in mindere mate - met de aanwezige hoeveelheid glycerol.

Bentoniet
Kleisoort die bestaat uit microscopisch fijn poeder met een zeer hoog zwelvermogen en dat gebruikt wordt bij de klaring van wijn.

Bezinksel
1 - Ontstaat tijdens de gisting op de bodem van het vat (lie). Wanneer de wijn ongefilterd wordt gebotteld kunnen vaste delen in de fles komen.
2 - Ontstaat tijdens de rijping van rode wijn in de fles en verzamelt zich op de bodem. Is te verwijderen door middel van decanteren.

Bitter
Smaakcomponent die bij rode wijnen meestal door tannine wordt veroorzaakt. Dit kan ook door slechte persing van de druiven worden veroorzaakt; bijvoorbeeld als de stelen van de druiven ook worden geperst. De smaak mag niet overheersen, maar kan zowel positief als negatief zijn; Italiaanse wijnbouwers streven soms een typisch bittertje na.

Blad
Het blad van de druivenplant is heel belangrijk. Hiermee is de plant interactief met de omgeving; assimilatie (fotosynthese) en dissimilatie, de daarvoor benodigde ademhaling (respiratie) en vochthuishouding (transpiratie) worden hiermee geregeld. Snoeien is daarom enorm belangrijk: de wijnmaker grijpt hiermee in op deze processen.

Blanc de blancs
Term om witte wijn aan te duiden die gemaakt is van witte druiven.

Blanc de noirs
Term die gebruikt wordt om witte wijn aan te duiden die gemaakt is van alleen blauwe druiven. Hiervoor wordt bij de persing het kleurloze druivensap onmiddellijk van de schillen verwijderd.

Blauburgunder
Zo wordt pinot noir in Duitsland en Oostenrijk genoemd.

Blaufränkisch
Blauwe Oostenrijkse druif met een hoog tannine- en zuurgehalte. Men vindt de druif vooral in Burgenland bij het Neusiedlermeer.
Van deze druif maakt men fruitige rode wijnen, die vaak op een vat worden gerijpt. Ook Limberger genoemd (duits) en Kékfrankos (grieks).

Blenden
Mengen, assembleren ; verschillende druivenrassen, wijngaarden, percelen en/of wijnjaren vermengen om tot een complexere wijn te komen; zie ook 'cuvée'.

Blind proeven
Wijn proeven zonder te weten welke wijn men drinkt, om een objectiever oordeel van de wijn te kunnen vormen. Het is de wijn (het etiket of beter de hele fles) die 'geblinddoekt' wordt, niet de proever.

Bloemig
Met bloemengeur. Ook wel 'floraal' genoemd; soms ervaart men de geur van rozen of viooltjes in wijn.

Body
Synoniem van 'corps'. Slaat op de algemene opbouw en mondvulling van een wijn, kan licht, middelmatig of stevig zijn. Body wordt vooral bepaald door de alcoholische kracht en het extract/'dikte' van de wijn.

Bonarda
Argentijnse blauwe druif die een lange rijping vraagt.

copyright HPO Center

Botrytis Cinerea
Grauwe schimmel die in bepaalde gevallen - indien hij voorkomt op rijpe, volgroeide druiven - ook wel edelrot genoemd wordt. Tast de schil van de druif aan, waardoor het water in de druif makkelijk kan verdampen en de suikers in de druif geconcentreerd worden. Voorbeelden zijn Sauternes, en Trockenbeerenauslese.

Bottelen
Vullen van een fles. Dit gebeurt in Nederland met in bulk geïmporteerde wijn, maar natuurlijk ook in wijnproducerende landen.

Branderig
Negatieve term die wordt gebruikt om te alcoholische wijn te beschrijven. Bij het doorslikken ervaart men een branderig gevoel in de slokdarm.

Brut
Aanduiding voor een mousserende wijn waarbij het suikergehalte lager is dan 15 gram per liter.

C

Cabernet franc
Oorspronkelijk de originele cabernet-druif, veel voorkomend in de Loire en in Saint-Emilion en Pomerol, waar ze de merlotdruif uitstekend aanvult. Heel aantrekkelijke geur van zwarte bessen en frambozen, maar indien de druif niet volledig rijp is, kan er een sterke geur van groene paprika ontstaan.

Cabernet sauvignon
Meest bekende blauwe druivenras, topdruif op de linkeroever in Bordeaux. Nu volop doorgebroken in Californië en in de super - tuscans in Italië. Wordt in toenemende mate alleen gebruikt ('monocépage'), maar van oudsher om de hardere cabernets te verzachten, met name in de Bordeaux. Gerijpt geeft deze druif een fantastische geur van zwarte bessen en peper.

Canaiolo
Vroeger dikwijls gebruikt om de sangiovese te verzachten in de Chianti-wijnen. Tegenwoordig minder populair.

Carignan
Meest aangeplante blauwe druif in Zuid-Frankrijk, synoniem voor hoge opbrengsten en minderwaardige wijn. Op verschillende plaatsen is men bezig deze druif te rooien en te vervangen.

Carmenère
Veel voorkomende blauwe druif in Chili met weinig zuren en veel zoet fruit. Kan bij blends met cabernet sauvignon en merlot dikwijls de smaak verbeteren.

Capsule
Omhulsel dat over de mond en een deel van de hals van een fles wordt aangebracht. Van metaal of kunststof. Dient op de meest correcte wijze enige millimeters onder de mond van de fles afgesneden te worden om contact met de wijn te vermijden

Catarratto
Inheemse Siciliaanse druif. Na sangiovese de meest voorkomende in Italië. Geeft kwaliteit bij lage opbrengsten. Perzik en grapefruit.

Caudalie
Tijdseenheid waarmee men de afdronk meet. Eén caudalie staat gelijk aan het smaken van wijn nadat hij uitgespuwd/ doorgeslikt werd gedurende één seconde.

Cave
Kelder, meestal daar waar de wijn gemaakt wordt, vaak ondergronds om de temperatuur constant te houden

Cépage
Druivenras.

Cépagewijn
Wordt gebruikt om aan te geven dat de wijn voor 100% van één druivensoort is gemaakt. Wettelijke begrenzing meestal bij 85%.

Chais
Kelder, loods, elke ruimte waar men wijn maakt.

Champagne
1 - Wijnbouwgebied in noordwest Frankrijk met bijzondere klimatologische en bodemeigenschappen. Kalkbodem, bescherming tegen koude, vochtregulering door bossen en rivieren.
2 - Wereldwijd bekende mousserende wijn, gemaakt volgens de méthode champenoise van pinot noir, pinot meunier en/of chardonnay. Meestal staan wijnen van meerdere jaren aan de basis van een champagne dat een zekere constante in kwaliteit oplevert (assemblage). In heel goede wijnjaren wordt wijn van één jaar gebruikt en leveren een millésime-champagne op.
3 - Rosé Champagne is een vorm van productontwikkeling welke rond 1900 voornamelijk bij koningshuizen en huizen van plezier werd geschonken. Hoeft niet in kwaliteit/smaak onder te doen voor de witte. Wordt gemaakt door aan de witte basis wijn rode wijn toe te voegen, welke veel kleur en body heeft.

Chapeau
Laag welke op de gistende most ligt, bestaande uit vel, pit en schuim. Geeft bij het doorroeren weer meer smaak aan de wijn. Het kan ook juist de bedoeling zijn dat deze laag blijft liggen om zuurstof buiten te sluiten.

Chaptaliseren
Het toevoegen van suiker of suikerrijke most aan most of gistende wijn. Aanvankelijk gebruikte men ook honing. Werd uitgevonden in de 19de eeuw door Chaptal. Suiker wordt toegevoegd om de juiste smaak te verkrijgen: waar bij vlees de smaak in het vet zit, komt veel smaak van wijn uit suiker en de restproducten van de gisting. In Frankrijk wordt gechaptaliseerd om een wijn binnen de regels van een appellatie een minimaal alcoholgehalte te kunnen geven. Het toevoegen van suiker komt in alle wijnlanden voor. In Duitsland is dat niet voor wijnen met predikaat toegestaan, in de meeste andere wijnlanden is men niet zo streng. In de Nieuwe Wereldlanden heeft men geen wetgeving om toevoeging van suiker te reguleren. In Europa zijn toevoegingen wettelijk begrensd.

Chardonnay
Meest bekende witte druivensoort. Gedijt bijna overal goed, maar meest bekend als de druif van witte top-Bourgogne. Vertoont een waaier van smaken, naargelang de herkomst en de eventuele vatlagering.

Charmat-methode
Methode om mousserende wijn te maken. Geen tweede gisting op fles, zoals bij champagne, maar in een gesloten tank waardoor de wijn fijne belletjes ontwikkelt en een zachte smaak krijgt, doch minder verfijning en elegantie.

Chasselas
Meest populaire witte Zwitserse druif. Veelvuldig gebruikt als tafeldruif.

copyright HPO Center

Chenin Blanc
Veelzijdige druif die zowel droge als zoete wijn voortbrengt. Vooral terug te vinden in Zuid-Afrika (honing en exotisch fruit) en het Loire-gebied (complexiteit en structuur, kweepeer en boenwas).

Chili
Tegenwoordig belangrijk wijnland. Wijnbouw vanaf 1600, Europese methoden en druivenrassen. Veel cépage wijnen, gemaakt met moderne vinificatie in grote kwantiteiten.

Chips
Term voor het gebruik van houtsnippers om een houtsmaak aan de wijn te geven. Dit in tegenstelling tot het traditionele vat, waarin wijn ligt te rijpen. Deze snippers kunnen ook staven, balken of planken zijn.

Cinsau(l)t
Blauwe Franse druif die zacht fruitige wijn levert.

Citroenzuur
Zuur dat zowel in citroenen als in druiven voorkomt. Citroenzuur verdwijnt tijdens de wijnbereiding.

Civet
Gebruikt om de geur van de urine van katten te omschrijven ('pipi de chat', natte pels van wilde kat). Komt vaak voor bij jonge wijnen van Sauvignon Blanc.

Classificatie
Een officiële kwaliteitsrangorde voor wijnen. In bijna ieder wijnproducerend land zijn er wel één of meerdere classificaties van kracht. De meest bekende en gehanteerde classificatie is die van de hogere Bordeaux wijnen.

Clavelin
Fles met een inhoud van 62 cl. Deze 'rare' inhoudsmaat wordt enkel gebruikt voor de 'vin jaune'.

Colheita
Port uit één bepaald jaar die ten minste zeven jaar gerijpt werd op houten vaten (pipes) ; dit in tegenstelling tot Vintage Port die slechts twee jaar vatrijping kent.

Collage
Het klaren van wijn. Men tracht de vaste bestanddelen uit de wijn te halen door deze te laten bezinken of door te klaren. Hiervoor gebruikt men vaak opgeklopt eiwit of bentoniet.

Colombard
Vroeger gebruikt om Cognac te distilleren. Nu maakt men er vooral in Zuid-Frankrijk en Californië eerder neutrale frisse witte wijnen mee.

Consecha
Spaans voor 'millésime', oogstjaar.

Coöperatie
Een kelder die gemeenschappelijk wordt bestuurd door een groep wijnboeren. Ongeveer 30% van de Franse wijnproductie wordt voortgebracht door meer dan 1.000 coöperaties.

Coupe
Type glas wat feestelijk staat met champagne. Helaas gaan daarmee wel alle aroma's verloren. Beter is een tulpvormig glas of een hoog fluitglas.

Cru bourgeois
Kwaliteitsaanduiding in de Bordeaux streek. Kijk ook bij "Kwaliteitsindeling van wijn".

Cru classé
Kwaliteitsaanduiding voor de beroemde châteaux in de Bordeaux streek. Kijk ook bij "Kwaliteitsindeling van wijn / Crus classés".

Cultivar
Zuid-Amerikaanse benaming voor 'druivenras'.

Cuvée
Niet-beschermde benaming voor een wijn die apart van de rest van de oogst werd gevinifieerd. Duidt op een speciale selectie of combinatie van druiven, maar heeft niet altijd met kwaliteit te maken.

D

Decanteren
Het overgieten van de wijn uit de fles in bijvoorbeeld een karaf. De bedoeling is dat dit voorzichtig gebeurt, want de vaste delen (depot) uit de wijn dienen in de fles achter te blijven. Met wat licht achter de fles tijdens het schenken is dit goed te zien. Wordt ook toegepast om een wijn te beluchten.

Declasseren
Het inschalen van een wijn in een lagere categorie dan waar hij oorspronkelijk voor bedoeld was. Bijvoorbeeld het declasseren van een Bourgogne naar een Vin de Table. Gebeurt vaak in overvloedige jaren waarin een wijngaard een hogere opbrengst heeft voortgebracht dan volgens de regels van de Appellation Controlée is toegestaan. Ook komt het voor, dat een kwaliteitsbewuste producent een tegenvallende wijn vrijwillig declasseert tot een lagere, minder specifieke appellation en bijvoorbeeld een Margaux op de markt brengt als een Haut-Médoc of zelfs Bordeaux.

Dégorgement
Het na bevriezing verwijderen van het bezinksel uit een fles mousserende wijn na de tweede gisting. In de 'puppitres' is dit bezinksel naar de flessenhals geleid.

Dessertwijn
Wijnen gemaakt van druiven met een enorme hoeveelheid suiker en extract. Grofweg bestaan er twee typen: zware wijnen met een hoog alcoholgehalte en enorm veel smaak, vaak ook door houtrijping, en wijnen met een lager alcoholgehalte en frisser, met een subtieler smaakniveau. De benaming is eigenlijk misleidend omdat deze wijnen ook als aperitief, bij verfijnde gerechten of tussen de gangen door wordt gebruikt.

D.O.
Denominaçion de Origin. Spaanse herkomstbenaming.

D.O.C.
Denominazione d'Origine Controllata. Italiaanse herkomstbenaming.

D.O.C.G.
Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Italiaanse herkomstbenaming, enkel aan de bekendste regio's gegeven, zoals vb Chianti.

D.O.Ca
Denominaçion de Origin Calficada. Spaanse top-herkomstbenaming : enkel toegekend aan Rioja en Priorato.

Dolcetto
Blauwe Piëmontese druif die fruitrijke, naar kersen smakende wijn geeft.

Dosage
Toevoeging aan mousserende wijn (sekt, champagne) na de 2e gisting in de fles om de smaak af te ronden. Fr.: liqueur d' expédition. Hiermee wordt bepaald of een wijn sec, brut of doux is.

Droesem
Het bezinksel dat zich na verloop van jaren in de fles vormt ; ontstaat grofweg door

copyright HPO Center

verbindingen tussen kleurstoffen en tannines. Droesem in de fles is meestal een goed teken : het betekent dat de wijn niet overmatig werd gefilterd.

Droog
Eigenlijk is droge wijn niets anders dan een wijn met weinig of geen restsuiker (1 tot 9 gr./l. In Duitsland zijn de kelders vaak zeer koel. Wil men daar een droge wijn verkrijgen dan zal vaak warmte aan de gistende wijn moeten worden toegevoegd om alle suiker (tot minder dan 4 g/l) te kunnen vergisten.

Druifluis
Phylloxera Vastatrix ; luizensoort die de Europese wijngaarden bijna volledig vernietigde aan het eind van de 19de eeuw. De phylloxera tast vooral het wortelstel van de wijnstok aan , waardoor de hele plant afsterft.

Dubbele magnum
Een fles met een inhoud van 3 liter.

E

Eikenhout
Meest gebruikte houtsoort om vaten van te vervaardigen. Geeft body aan de wijn en maakt deze langer houdbaar. De invloed in de smaak van eikenhout is bepaald door de herkomst van het hout, de wijze van branden en de kuiper. Nieuw hout geeft een scherpere smaak aan de wijn dan vaker gebruikt hout.

Eiswein
Frisse zoete wijn met fruitige zuren en veel fijne smaaktonen. Zeer geschikt als aperitief, maar ook als dessertwijn bij niet te zure desserts.
De druiven, die gebruikt worden voor Eiswein, moeten in bevroren toestand worden geplukt en geperst zodat het ijs en de vloeistof te scheiden zullen zijn en een kleine opbrengst ontstaat. Een zeker risico is aanwezig: als er geen vorst optreed is de oogst verloren. Deze methode is al sinds 1880 bekend. In andere landen dan Duitsland wordt ook wel een type Eiswein gemaakt door na de oogst de druiven te bevriezen met behulp van vloeibaar stikstof.

Elegant
Positief smaak kenmerk van een wijn. De wijn heeft finesse en is evenwichtig.

En primeur
En primeur aangeboden wijnen wisselen al van eigenaar voordat ze op fles zijn gebracht. Vaak betreft het wijnen waarnaar de vraag groot is. Voor de consument is dit vaak de meest voordelige manier van aanschaf; in sommige gevallen zelfs de enige mogelijkheid, want zij kunnen reeds voor botteling geheel uitverkocht zijn. De wijnen rijpen bij de producent (die overigens het moment van uitleveren bepaalt) en komen na botteling, etikettering en verpakking beschikbaar voor transport naar Nederland. Van de aangeboden wijnen kan een indicatie betreffende leverdatum worden gegeven.

Enten
Het proces waarmee de plant wordt gereproduceerd. Een wijntak wordt aangebracht op een wortelstok met de bedoeling een volledige wijnstok te ontwikkelen.

Enzymen
Een eiwit dat processen beïnvloedt. In de gistcel zit zymase, wat zorgt voor de alcoholische gisting.

Epoxy
Rubberachtige stof. Men gebruikt ze om de binnenkant van gistingskuipen te bekleden, omdat de stof niet reageert met de gistende most of de aanwezige zuren. De stof geeft ook geen ongewenste smaak of geur aan de wijn.

Ermitage
Synoniem voor marsanne in de noordelijke Rhône.

Estate
Engelse benaming voor 'wijndomein'.

Estate bottled
Engelse benaming voor 'op het domein gebotteld' of 'mise en bouteille au château'.

Etikettendrinker
Hij/zij die zonder veel kennis en smaak kiest voor een dure wijn met een beroemde naam.

Evenwichtig
Wijn met alle smaakonderdelen en in de juiste verhoudingen.

Extra brut
Aanduiding voor een mousserende wijn waarvan het suikergehalte ligt tussen de 0 en 6 gram per liter.

F

Fendant
Synoniem voor chasselas in de Zwitserse streek Valais.

Fermentatie
Andere benaming voor het gistingsproces. Gebeurt onder andere in een gistkuip / cuve.

Fino
Fijne lichte droge sherry welke zich onder de flor heeft ontwikkeld.

Fles
Verpakkingsmiddel voor wijn. Vroeger werd de wijn verpakt in amforen, in zakken en flessen met riet. De eerste flessen waren uivormig. Rond 1800 werden de flessen meer cilindervormig. Tegenwoordig zijn van flessen de vorm en inhoud gestandaardiseerd.

Flessenziekte
Als gevolg van ruw transport kan een wijn ondrinkbaar worden. Remedie: rust gedurende enige weken. Komt tegenwoordig minder voor dan vroeger.

Floc
Specifiek wijntype dat men bekomt door druivensap uit Armagnac te mengen met Armagnac.

Flor
Lichtgekleurde sherry is ontstaan doordat bij de rijping op vat een gistlaag op de vloeistof ligt, welke de wijn afsluit van zuurstof. Deze gistlaag wordt ook wel flor genoemd.

Floraison
De bloemvorming op de wijnranken. Men rekent vanaf nu nog ruwweg 100 dagen tot de oogst.

Flûte
Smal, hoog glas. Veel gebruikt voor mousserende wijnen, maar eigenlijk ook geschikt voor andere elegante wijnen.

Foudre
Benaming voor de grote vaten waarin men wijn maakt. Geschikt voor rijping, maar niet om een houtsmaak aan de wijn te geven. Voor nieuw hout is het contact met het hout niet intensief genoeg, en de vaten zijn vaak al oud.

Foulage
Het kneuzen van de druiven, net voor de druiven de gistingskuip ingaan, waardoor het sap van de druiven makkelijker vrijkomt.

copyright HPO Center

Fors
Karakterisering van een wijn die stevig en rijk aan extract is. Een forse wijn heeft doorgaans vrij veel smaak, maar ook tannines en zuren. Vaak zijn het niet de meest verfijnde wijnen, uitzonderingen daargelaten.

Franken
Duitse wijnregio langs de Main, ten oosten van Frankfurt. Een buitenbeentje in Duitsland, met een specifiek koel klimaat, verschillende bodemtypes en een eigen fles - de Bocksbeutel. Weinig riesling, hier, maar vooral rivaner, bacchus en sylvaner voor wit en Spätburgunder en de zeldzame domina voor rood.

Frizzante
Italiaanse mousserende wijn.

Fruitig
Smaakcomponent. Een wijn bevat veel fruit wanneer in de neus/smaak herkenbaar fruit merkbaar is. De meest gewaardeerde smaak. Vooral bij jonge wijnen, want door rijpen verdwijnt het fruit en ontstaat het bouquet.

Furmint
Witte druif, terug te vinden in Hongarije en Oostenrijk, waar zowel frisse als zoete wijnen mee gemaakt worden.

G

Galet
Typische steen uit de zuidelijke Rhône, vnl. Châteauneuf-du-Pape. Het zijn ovale, gladde keien die de grootte hebben van een klein brood. Ze verkregen hun vorm doordat ze in vroeger tijden al rollend door rivieren in hun bedding werden meegesleurd (galets roulés.

Gamay
De enige blauwe druif voor Beaujolais. Kenmerkend zijn de hoge zuurtegraad en bij lage opbrengst een lekkere, fruitige smaak.

Garganega
Italiaanse witte druif uit Veneto, waarmee de Soave-wijn geproduceerd wordt. Citrusfruit overheerst in de smaak. Naast de droge versie wordt er ook een passito wijn gemaakt, de Recioto di Soave; een elegante zoete wijn met fijne zuren. Zie ook Recioto proces.

Genuanceerd
Aanduiding voor de geschakeerdheid van geur en smaak van een wijn. Men noemt een wijn genuanceerd als er veel verschillende, boeiende indrukken in aanwezig zijn die een evenwichtig geheel vormen.

Gesteente
Belangrijk bestanddeel van de bodem, geeft smaak en mineralen aan de wijn, is van belang voor de vochthuishouding in de bodem, regelt warmte, schept condities om diep te wortelen. Bijvoorbeeld kiezel.

Gewürztraminer
Eén van de meest aromatische en geurigste van de witte druivensoorten. Zowel droge als zoete wijnen worden hiermee geproduceerd. Goede resultaten in de Elzas, Australië en Nieuw-Zeeland.

Gist
Eencellige micro-organismen (zwammen) die van nature voorkomen op de schil van de druif. Zij (of speciaal toegevoegde gisten) brengen de alcoholische gisting op gang en zijn onmisbaar bij de bereiding van wijn.

Gistdroesem
Bezinksel van dode gistcellen die zich na verloop van tijd onderaan de fles/het vat vormen als men de vloeistof laat rusten.

Gisting, alcoholische
Gistcellen zorgen ervoor dat aanwezige suikers in het druivensap worden omgezet in alcohol en koolzuurgas.

Glucose
Druivensuiker. Best vergistende suiker, komt in gelijke hoeveelheden als fructose voor in druivensap. Wordt omgezet in alcohol en koolstofdioxide.

Glutamaat
Belangrijk smaakbepalend aminozuur, verantwoordelijk voor de umamismaak. Glutamaat komt voor in allerlei natuurlijke en gefermenteerde producten.

Glühwein
Gearomatiseerde wijn. Meestal wordt citroen-of sinaasappelschil met kaneel, kruidnagels en/of laurier gebruikt. De wijn wordt (flink) gezoet. Het is sinds de jaren 1970 toenemend gebruik om Gühwein te maken en te drinken. Bestaat sinds de middeleeuwen.

Glycerine
Ontstaat bij de vergisting van wijn. Vooral in de wijnen met edele rotting is het gehalte glycerine hoog, aangezien deze schimmel al vóór de gisting voor de productie van glycerine heeft gezorgd. Geeft in de mond een vettig, mollig of rond karakter. Hoe langzamer een gisting verloopt, hoe hoger het glycerinegehalte.

Gobelet
Snoeiwijze waarbij twee ranken van een vrijstaande wijnstok 'als een beker' worden geleid.

Granulaatkurk
Worden gemaakt van gemalen kurk met een bindmiddel als toevoeging. Deze zijn aanzienlijk goedkoper dan de natuurkurken.

Grechetto
Wit Italiaans druivenras, gebruikt in Umbrië voor het maken van Orvieto en in Toscane voor de Vin Santo.

Grenache Blanc
Witte druif met weinig zuren, vooral te vinden in Zuid-Frankrijk en Spanje.

Grenache noir
Blauwe druif, succesvol in Spanje (Priorato) maar ook in de zuidelijke Côtes-du-Rhône (Châteauneuf-du-Pape). Deze druif combineert een hoog alcoholgehalte met een 'wilde' smaak.

Gris de gris
Specifieke rosé-wijn die gemaakt wordt van druiven met een lichtblauwe schil (eerder grijs).

Groene oogst
Vendange verte; om de opbrengst van de druivenstruik te beperken, worden de druiventrossen weggeknipt als ze nog groen zijn. Men doet dit meestal op het moment van de verkleuring; zo kan men de minst rijpe trossen knippen en beperkt men de rendementen.

Grüner veltliner
Oostenrijkse witte druif , waarvan zowel eenvoudige tafelwijn als kwaliteitswijn met een typische honingtoets geproduceerd wordt.

Gulle wijnen
Volle en rijke wijnen die gemakkelijk hun smaak onthullen.

copyright HPO Center

H

Halfdroog
Vage term voor wijnen met een suikergehalte tussen de 4 en 30 gram per liter. Niet droog, niet zoet.

Hard
Wrange smaak als gevolg van een hoog gehalte tannine.

Herkurken
De fles opnieuw van een frisse kurk voorzien. Na 25 tot 50 jaar raakt de kurk van een wijnfles vaak verzadigd met wijn en kan de kurk de fles niet meer perfect afsluiten of krijgt ze andere gebreken. Tegelijk met de herkurking worden de flessen bijgevuld (met uw eigen wijn - het kan dus zijn dat, als u een kist van 12 flessen laat herkurken, u slechts 10 of 11 flessen terugkrijgt).

Hessische Bergstrasse
Minder bekend Duits wijnbouwgebied ten zuiden van Frankfurt waar de druif zeker niet het belangrijkste gewas is. Meer dan de helft van de aanplant bestaat uit riesling, aangevuld met rivaner en grauburgunder (pinot gris).

Hoofdgisting
Alcoholische gisting; proces waarbij suikers door gist worden omgezet in alcohol (ethanol) en koolzuurgas.

Histamine
Stof welke in wijn voor kan komen. Deze stof ontstaat tijdens de rijping van wijn en kan allergische reacties geven.

Hybriden
Modern woord voor kruising. Bij de kruising van twee druivenrassen ontstaan hybriden. Dat geldt voor alle landbouwproducten. De bedoeling hiervan is om sterke eigenschappen van verschillende rassen te verenigen in één plant.

Hygiëne
Het is erg belangrijk in de wijngaard en de wijnkelder, tijdens het verpakken, de opslag, het transport, de verkoop en bij de consumptie hygiëne hoog in het vaandel te hebben. Smaakafwijkingen, maar ook gezondheidsrisico's voor de consument zijn snel gemaakt.

I

Impériale
Grote fles voor 6 liter stille wijn. Achtmaal een standaardmaat.

INAO
Institut National d'Appellations d'Origine Controlée des vins et eaux-de-vie de France. Uitvoerend en controlerend instituut voor wat betreft herkomstbenamingen in Frankrijk.

INRA
Institut National de Recherche et Agronomie. Onderzoeksinstelling voor wat betreft de wijn- en landbouw in Frankrijk.

Inweken
Bewerking vlak voordat de gisting start. De schillen staan op het sap om de kleur- en aroma-uitwisseling te optimaliseren.

Inwijnen
Een glas voor gebruik voorspoelen met wat wijn (of hergebruik bij proeverijen.

Irrigatie
Het onder- of bovengronds bevloeien van de bodem met water. Is niet overal toegestaan. Kan de opbrengst per hectare verhogen en daarmee de concentratie van de wijn verlagen. Kan evenwel ook droogte tegengaan en zo gebreken in de wijn voorkomen.

ITV
Institut Technique du Vin. Nationaal instituut waar men research verricht in het domein van het wijnmaken.

J

Jaartal
Een goed wijnjaar is per gebied vast te stellen. Staat er een jaartal op de fles, dan zijn alle druiven die gebruikt zijn om de wijn te maken in dat jaar geoogst.

Jong
Leeftijd- en karakteraanduiding. Er is sprake van een wijn met 'jonge smaak' indien:
- de zuren wat scherp zijn
- de tannine hard
- de kleur nog niet gebruind
- de smaken (ook van het hout) nog niet harmonieus zijn versmolten

Joven
Spaanse term die 'jong' betekent, meer bepaald wijn die geen houtrijping heeft gehad en dus relatief sneller moet gedronken worden.

K

Kaapse wijn
Wijn uit Zuid-Afrika.

Kabinett
Predikaat dat de rijpheid van druiven garandeert. Het zegt iets over het minimale suikergehalte in de druif op het moment van oogsten. Dit vereiste mostgewicht verschilt per wijngebied.

Karaf
Wijnschenkkan. Geen synoniem van decanteerkan. Doel van een karaf is het makkelijker maken om wijn in grote flesformaten (dubbele magnum en groter) makkelijker te schenken.

Keldermeester
De eindverantwoordelijke voor het maken van een wijn.

Kiezel
Goede bodem voor de wijnstok. Geeft namelijk de mogelijkheid om diep te wortelen, is een effectieve drainage en kan warmte goed opslaan.

Klaren
Het helder maken van een wijn. Traditioneel wordt hiertoe handgeklopt eiwit, gelatine of een blaas gebruikt. Zwevende deeltjes in de wijn worden gebonden aan eiwitten, waardoor deze naar de bodem van het vat dalen (bezinken) en zo gescheiden kunnen worden van de heldere wijn. Tegenwoordig wordt veel filtratie toegepast. Dat kan zover gaan dat men zelfs water uit de wijn filtreert, opdat de wijn meer geconcentreerd wordt.

Klimaatkast
Wijnen worden het beste bewaard op een constante temperatuur. Dat kan in een klimaatkast. Er zijn verscheidene types, variërend in grootte en het aantal temperatuurzones.

Klei
Zware, rijke bodemsoort. Deze bodem is beter geschikt voor witte wijnen. Geeft veelal rijkere en vollere wijnen, soepel door lager zuurgehalte. Houdt het regenwater lang vast, in tegenstelling tot kiezel, krijt en zand.

Koolstofdioxide
Inert gas dat ontstaat tijdens de gisting. Wordt ook gebruikt om oxidatie tegen te gaan (bvijvoorbeeld in niet volledig gevulde vaten).

Krasje
Bij mousserende wijn heeft een gasbel een kern nodig om zich vast te hechten.

copyright HPO Center

Na hechten groeit de bel. Na enige tijd wordt de bel groot genoeg om als een ballon naar boven te gaan. Erg schoon glaswerk wordt tegenwoordig voorzien van een krasje omdat er geen kern aanwezig is.

Kruidig
Positieve smaakaanduiding. Slaat meer op specerijen dan op groene kruiden.

Kurk
1. Grondstof voor de afsluiting van wijnflessen; wordt uit de schors van de kurkboom gesneden
2. Wijnziekte.

Kurksmaak
Ook wel kortweg kurk genoemd. Dit is een typische, vrij veel voorkomende flesfout. De wijn heeft een nare, muffe, scherpe geur en smaak veroorzaakt door een slechte kurk. Kurk kan worden veroorzaakt door een schimmelinfectie in de poriën van de kurk en door het in de kurk achterblijven van kleine hoeveelheid ontsmettingsmiddelen waarmee de kurken voor de verkoop worden gesteriliseerd.

KVNW
Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren, opgericht in 1899. Brancheverenigingmet grote en kleine handelaren welke veel gemeenschappelijke belangen behartigt, zoals wetgeving en invoerrechten. Internationaal goed aanzien.

L

Lactisch
Zuivelig. Zal vooral in witte wijnen een afwijking zijn na de appel-melkzuurgisting.

Lagar
Betonnen kuip van een halve meter hoogte, die voor de helft met de zojuist geoogste druiven wordt gevuld. Hierin staan mannen om de druiven te pletten. Dit is een continu proces, dat een aantal dagen doorgaat, dus er zijn zeer veel mensen nodig om in ploegendienst te werken.

Lagrein
In NO Italië (Alto Adige) veel toegepaste rode druif naast Vernaccia.

LBV
Late Bottled Vintage, aanduiding voor een portwijn die de karakteristieken van een Vintage heeft, maar die een langere vatrijping heeft gehad.

Licht
Algemene karakterisering van een wijn met meestal weinig smaak, weinig alcohol en een redelijk zuurgehalte. Het tegenovergestelde van zwaar.

Likeurwijn
Versterkte wijn, alcohol 15-22% vol. Worden zo genoemd omdat de wijnen dezelfde stroperigheid hebben als likeuren.

Limoncello
Citroenlikeur, specialiteit van Zuid-Italië. Best ijskoud gedronken op een warme zomeravond na de maaltijd. Leg de fles gerust in de diepvriezer.

Linkeroever
In Bordeaux spreekt men van 'rive droite' en 'rive gauche', waarbij men met dit laatste de Medoc bedoelt.

Liquer de tirage
Suiker opgelost in wijn/likeur dat bij het bottelen aan de champagnefles wordt toegevoegd. Deze suikers zijn nodig voor de tweede gisting.

Liquoreux
Rijke, edelzoete wijn.

M

Maaswijn
Wijn van het gebied langs de rivier de Maas. De oudste moderne wijngaard in Nederland is Slavante op de Pietersberg, welke in 1967 is aangeplant door Frits Bosch.

Maceratie
Het weken van de schillen, vruchtvlees (incl. pitten) en evt. steeltjes in de al dan niet gistende most of wijn. Hierdoor komen meer aroma's, kleur en smaak in de wijn.

Magnum
Een fles met een inhoud van 1,5 liter (een dubbele inhoud).

Maillard reactie
Chemische reactie waarbij belangrijke geuren en smaken (zie ook: 'umami') ontstaan, zoals de geur en smaak van gebakken brood, vlees en rijpe smaken in oudere wijnen.

Malbec
Blauwe druif die best gedijt in een heet klimaat. Mooie resultaten in Frankrijk (Cahors) maar vooral in Argentinië, waar deze druif donkere wijn wijnen met een intense pruimensmaak voortbrengt.

Malolactische gisting
Appel-melkzuurgisting. Deze gisting, die na de alcoholische gisting kán plaatsvinden (sommige wijnbouwers willen dit niet) en die de scherpe appelzuren omzetten in zachtere melkzuren.

Marie-Jeane
Fles met inhoud van 4,5 liter.

Marsanne
Witte Rhône-druif met een citrus- en perzikensmaak, die vaak geblend wordt met rousanne.

Master of Wine
Titel voor diegenen die de Londense wijnschool hebben doorlopen. Dit is de zwaarste opleiding voor vinologen.

Meeldauw
Fr. : mildiou; echte meeldauw. Plantenziekte die de druivenstok aantast. De eerste meeldauw is in 1850 vanuit Noord-Amerika naar Europa gekomen. Sindsdien is geen Europese wijnstok zonder schimmelaantasting mogelijk. De meeldauw geeft een grauw-wit laagje op de bladeren en druiven en doet deze verschrompelen. Meeldauw kan worden bestreden met Bordeause pap; een koper-kalkoplossing. Zie ook valse meeldauw.

Melkzuurbacteriën
Samen met wijnsteenzuur, appelzuur en citroenzuur het belangrijkste zuur in wijn. Wordt tijdens of na de alcoholische gisting gevormd uit appelzuur door melkbacteriën. Dit proces wordt malolactische gisting genoemd. Melkzuur geeft de karakteristieke geur aan karnemelk en yoghurt. Vaak is in jonge, rode wijnen de geur van melkzuur te herkennen.

Melon de bourgogne
Witte druif waarvan de bekende Muscadet gemaakt wordt aan de monding van de Loire. Zijn hoge zuurtegraad maakt dat de wijn uitstekend past bij zeevruchten.

Merlot
Belangrijk druivenras van Franse origine. De wijn heeft een blauwzwarte kleur, is vriendelijk, met een aromatische meer of minder complexe smaak. De wijn geeft volheid en wordt wereldwijd op vele plaatsen verbouwd. Vaak wordt de Merlot gebruikt om hardere wijnen, zoals van de Cabernet Sauvignon (b.v. in de Bordeaux), te verzachten.

copyright HPO Center

Methode Traditionelle
Volgens deze klassieke bereidingsmethode, welke ook bij veel andere mousserende wijn gebruikelijk is, laat men de wijn een tweede gisting op de fles ondergaan bij lage temperatuur. Om de gisting op gang te brengen wordt aan de wijn in de fles gist en suiker toegevoegd en wordt de fles met een kroonkurk afgesloten. Het koolzuurgas dat bij de gisting ontstaat kan de fles niet uit en zal in de wijn oplossen, vooral omdat de druk in de fles toeneemt. De flessen worden met de kurk naar beneden opgeslagen in een pupitre en af en toe gedraaid, opdat de neerslag met onder andere gistcellen zich naar de kurk begeeft. Door de kurk en gistcellen te bevriezen, de ijsprop snel te verwijderen (dégorgement) en de fles aan te vullen met stille wijn en eventueel een dosage (liqueur d'expedition) ontstaat een heldere mousserende wijn.

Meunier
Ook bekend als pinot meunier. Wordt gebruikt in de Champagne om te blenden met chardonnay en pinot noir.

Microklimaat
Een klein gebied waar door de lokale weersgesteldheid en ligging een afwijkend klimaat heerst. Het klimaat is anders dan kenmerkend voor de omgeving. Plaatselijke vegetatie, rivieren, bergen, de nabijheid van de kust of de samenstelling van de bodem zijn van invloed op het microklimaat.

Millésime
Franse aanduiding voor jaargang.

Mittelrhein
Duits wijnbouwgebied tussen Bonn en Bingen met spectaculair steile wijngaarden, voornamelijk beplant met riesling.

Moeilleux
Franse benaming voor zachte zoete wijnen.

Monastrell
Spaanse naam voor mourvèdre.

Montepulciano
Blauwe druif uit Oost-Italië die een zware rode wijn voortbrengt. Niets te maken met de Toscaanse stad Montepulciano en zijn uit prugnolo gentile gemaakte vino nobile. In Abruzzo maakt men er steeds betere wijn van.

Morellino
Synoniem voor sangiovese in Scansano (Zuid-Toscane).

Morillon
Synoniem voor chardonnay in Oostenrijk.

Moscatel
Spaans synoniem voor muscat.

Mosel-Saar-Ruwer
Duits wijnbouwgebied in het westen van Duitsland, natuurlijk in de valleien van de Moezel en haar bijrivieren. Zeer steile wijngaarden geven de riesling een frisfruitige finesse en mineraliteit mee. In de buurt van Trier wordt er mooie (schuim) wijn gemaakt van de Elblingdruif.

Most
Druivensap in het stadium tussen persen en wijn.

Mourvèdre
Blauwe Franse druif die veel zon nodig heeft. In Bandol maakt men er wijnen van die lang kunnen rijpen en in Châteauneuf-du-Pape zorgt hij dikwijls voor de donkere kleur en de animale toets.

Müller-Thurgau
Kruising tussen riesling en chasselas, bedoelt om vroege rijping te koppelen aan complexiteit. Door zijn grote opbrengst helaas dikwijls misbruikt om minderwaardige wijnen (Liebfraumilch) te produceren.

Muscadet
Synoniem van melon de bourgogne.
Muscat Blanc à petits grains
Druif die exotische, kwalitatief hoogstaande wijnen voortbrengt. Samen met torrontés de enige druif die naar zichzelf smaakt.

Muscat d'Alexandrie
Veel geteeld wit druivenras, maar geeft niet zo elegante wijnen. Wordt vaak geblend met simpele droge witte wijn om er een parfumtoets en fruitigheid in te brengen.

Muselet
Het metalen korfje dat rond de champagnekurk en -fles zit, onder de beschermende folie. De muselet heeft als doel de kurk steviger op de fles te houden, vermits de druk in een champagnefles ervoor zou kunnen zorgen dat de kurk uit de fles schiet.

Musqué
Wordt gezegd van een wijn die een oxidatieve toets heeft.

N

Nahe
Duits wijnbouwgebied aan de Nahe, tussen Moezel en Rijn met een grote verscheidenheid aan wijnstijlen. Riesling, sylvaner en rivaner worden, naast de klassieke dornfelder, aangevuld met grau-, weiss- en spätburgunder.

Nasmaak
Beoordeling van de wijn op nasmaak (afdronk) door de wijn zowel in de keelholte goed te proeven als ook de lengte/tijdsduur te benoemen. Hoe voller de wijn des te langer is de afdronk en nasmaak.

Natuurkurk
Gemaakt van de Kurkeik (Quercus Suber), zonder toevoeging van granulaat of niet natuurlijke bestanddelen. De kurkeik is pas na 42 jaar kwalitatief goed genoeg om van de schors kurken te vervaardigen.

Nebbiolo
Blauwe druivensoort uit de Piemonte en Valtellina (Italië) met een hoog zuur- en tanninegehalte, dankzij de dikke schil. Met bouquet van theebladeren, rozen, kruiden en teer ('tar and roses'). Wordt laat geoogst. Verwijst naar 'Nebbia' wat Italiaans voor mist betekent.

Nebukadnezar
Een fles met een inhoud van 15 liter, wat overeenkomt met 20 standaard flessen.

Négociant
Letterlijk: onderhandelaar. Vaak gebruikt in de betekenis van (wijn)handelaar.

Negroamaro
Blauw druivenras uit de hiel van Italië, Puglia. Deze druif geeft donkere wijnen met een tamelijk hoge bitterheid. Daarom wordt de druif vaak geblend met malvasia die fruitigheid aan de wijn toevoegt.

Nero D'Avola
Siciliaanse blauwe druif die wijn voortbrengt die naar bramen en pruimen smaakt.

Neus
Ander benaming voor geur of bouquet van de wijn.

Nieuwe Wereld
Alles behalve de Oude Wereld - meer bepaald Europa. Met deze term bedoelt men de overzeese wijngebieden, zoals Zuid-Afrika, Noord- en Zuid-Amerika, Nieuw-Zeeland, Australië.

copyright HPO Center

O

Oaky
"Houterig" ; term die gebruikt wordt om wijn te beschrijven die (te) sterk naar hout ruikt en smaakt.

Oechsle
Maateenheid in Duitsland en Zwitserland om het suikergehalte van een wijn aan te geven; genoemd naar de fysicus Ferdinand Oechsle.

Oenologie
Leer van de wijn en de wijnbouw; Zie ook Vinologie.

Oenoloog
Wijnbouwkundig ingenieur. Houdt zich bezig met de wijnbereiding. De meeste keldermeester hebben oenologie aan de universiteit gestudeerd en zijn dus oenoloog.

O.I.V.
Office International de la Vigne et du vin. Een in 1924 opgerichte organisatie met 40 landen als deelnemer. Treedt namens de wijnbouw op als gesprekspartner bij internationale vergaderingen, bijvoorbeeld GATT of bij het vaststellen van laboratoriumonderzoek van wijn. Voert studies en projecten uit en onderhoudt informatie over alle aspecten van wijn. Legt de basis voor de wereldwijn wetgeving.

Omgekeerde osmose
Methode die ervoor zorgt dat de wijn geconcentreerd wordt door water aan de wijn te onttrekken.

Ontkurken
Ontdoen van de kurk uit de wijnfles. Traditioneel gebeurt dit met een sommeliermes.

Ontstelen
Ontdoen van de druifsteel van de druif. Noodzakelijk bij productie van witte wijn ter voorkoming van meepersen van de steel waarbij tannine vrijkomt.

Orvina Veronese
Rode druif die tot de beste voor de Bardolino en Valpolicella wordt gerekend.

Organoleptische Controle
Kwaliteitscontrole van een wijn op uiterlijk, geur en smaak door te proeven.

Oversteken
Handeling die wordt uitgevoerd tijdens de rijping van de wijn, waarbij de jonge wijn van het ene vat in het andere wordt overgegoten, zodat de vaste bestanddelen in het eerste vat achterblijven.

Oxidatie
Chemische reactie die plaatsvindt onder invloed van zuurstof. De wijn verliest zijn frisheid en verandert van kleur; kan in de wijngaard tijdens de oogst, in de fles, in het fust en ook bij de most voorkomen. Uiteindelijk verandert de wijn in azijn.

P

Parker
Meest invloedrijke Amerikaanse wijncriticus die wijnen quoteert binnen een maximum van 100 punten.

Pedro Ximénez (PX)
Wereldberoemde zoete druif uit de Montilla-Moriles streek in Andalusië (Spanje). Tevens de benaming van de extreem zoete sherry uit de Jerez.

Pergola
Groeiwijze van de druivelaar. De druivelaar is een klimplant ; soms wordt hij langs een boog of 'pergola' de hoogte in geleid.

Perswijn
'Vin de presse'; wijn die persing ontstaat door de donkere bovenlaag onder druk te zetten. Deze wijn is zeer geurig en rijk aan tannine. Volgt na de 'vin de goutte'; zie 'afloopwijn'.

Petit Verdot
Laatrijpende en voor vinificatie problematische druivensoort. Sterk geurend (in de Bordeaux typische viooltjesgeur) met veel tannine. Wordt veel gebruikt voor de wijnen van de Médoc.

Pfalz
Duiste wijnstreek tussen Rheinhessen en Frankrijk met sensuele, volle wijnen. Meest aangeplante druivenrassen : riesling, rivaner, weissburgunder en grauburgunder voor wit en portugieser, pinot noir, dornfelder en de uiterst zeldzame St. Laurent voor rood.

Phylloxera vastatrix
Druifluis die voor het eerst in 1863 in de zuidelijke Rhône verscheen en die zorgde voor de destructie van ruim 2,5 miljoen hectare wijngaard en een enorme economische catastrofe voor de gehele wijnindustrie met 66% minder opbrengst gedurende 15 jaar.

Picpoul
Witte druif uit de Languedoc, die frisse wijn levert en vroeger gebruikt werd bij het maken van vermouth.

Pièce
Barrique in Bourgogne ; met een licht afwijkende inhoudsmaat, meestal 228 liter ipv 225 in Bordeaux.

Pinot Blanc
Ook bekend als Pino biance, Weissburgunder en Klevner. Veeleisende maar weinig ziektegevoelige druivensoort heeft een goede rijping nodig om zijn karakter te kunnen ontwikkelen. Voornamelijk geteeld in de Franse Elzas. Jong vertoont hij dikwijls een appelsmaak, tijdens het rijpen kan hij een honinggeur ontwikkelen.

Pinot Gris
Stamt af van de Pinot Noir en wordt ook Pino Grigio, Grauburgunder of Ruländer genoemd. Heeft veel weerstand en geeft roodgrijze druiven. Levert als spätlese of auslese hoge kwaliteitswijnen met veel extract en kruiden. In de Elzas een wijn met lage zuurtegraad. In Italië gebruikt om mousserende wijn te maken.

Pinot Meunier
Ook wel zwarte Riesling genoemd welke vooral in de wijngaarden tussen Reims en Đpernay wordt gebruikt voor de productie van Champagne.

Pinot Noir
Basis voor de beroemde wijnen van de Côte d'Or. Rijpt vroeg en heeft een dunne schil. Gerijpte wijn vertoont smaken als leer en wild. Is in Duitsland bekend onder de naam Spät- of Blauburgunder. Levert met name bij lagere opbrengsten een uitstekende kwaliteit op.

Pinotage
De in 1925 ontstane renaissance vanuit een kruising tussen de Pinot Noir en Cinsault geldt als Zuid-Afrika's orignele rode druif. De Pinotage zorgt voor heerlijke hoge kwaliteit (kruidige rode wijnen met een lange volle afdronk) wijn wanneer men de opbrengst beperkt, anders is er het gevaar van agressieve tannines en storende estersmaak. Heeft steeds iets rokerigs, vaak zelfs verbrand rubber in de neus.

Polyfenol
Chemisch bestanddeel van wijn, zit in kleurpigment en smaakstoffen en heeft een positief effect op het menselijk lichaam. Veroorzaakt verkleuring door invloed van zuurstof.

copyright HPO Center

Port
Port wordt gemaakt door aan gistende wijn wijnalcohol toe te voegen. Het gistingsproces komt dan tot staan bij 15% alcohol. Omdat er nog suiker in de wijn aanwezig is ontstaat een zoete (versterkte) wijn van ongeveer 20% alcohol.

Primeurwijn
Aanduiding voor wijn die kort na de oogst verkocht mogen worden.

Pourriture noble
Grauwe schimmel die in bepaalde gevallen - indien hij voorkomt op rijpe, volgroeide druiven - ook wel edelrot genoemd wordt. Tast de schil van de druif aan, waardoor het water in de druif makkelijk kan verdampen en de suikers in de druif geconcentreerd worden. Voorbeelden zijn Sauternes en Trockenbeerenauslese.

Primitivo
Blauwe druif uit Zuid-Italië die in Californië zinfandel heet. De wijnen zijn meestal heel zwaar en alcoholisch.

Prosecco
Prosecco, ten noorden van Venetië (Italië) is de bakermat voor stille en licht mousserende (frizzante) wijnen. Kenmerken zijn zeer licht geel groen van kleur en uiteraard helder met zeer kleine belletjes. In de geur groene appel, peer, licht floraal, iets van acacia en honing. Prosecco's zijn aromatisch, fruitig, een zachte mousse en het best in extra dry stijl geproduceerd.

Prugnolo Gentile
Kloon van de sangiovese druif, waarmee de vino nobile gemaakt wordt.

Q

Queue
Een houten vat van 205 liter inhoud, gebruikt in de Champagne.

Quinta
Portugees voor wijngaard of wijnhuis, vergelijkbaar met het Franse Château. De grote 'merken' kopen hun druiven bij verschillende quinta's, maar soms wordt een 'single quinta-port' gemaakt.

Quintaal
Oude maat waarmee -vooral in Italië - de opbrengst per hectare wordt uitgebracht. Eén quintaal staat voor 110 kg druiven. Rekening houdend met het feit dat 1 kg druiven ongeveer 0,7 liter wijn voortbrengt, is een quintaal gelijk aan 0,77 hl.

R

Rechteroever
In Bordeaux spreekt men van 'rive droite' en 'rive gauche', waarbij men met de eerste de 'Libournais' bedoelt (Saint-Emilion, Pomerol en hun satellieten).

Recioto proces
Het indrogen van gezonde druiven die daardoor een relatief hoge concentratie suiker en aroma's verkrijgt. Levert rode en witte wijnen op (zie 'Garganega') met een hoog alcoholpercentage en veelal zoete smaak, zoals b.v. de Recioto della Valpolicella, een zoete en tegelijk wat bittere wijn meteen volle en rijke smaak. De Amarone is de droge versie van deze Valpolicella en heeft soms wel 17% alcohol, evenals de recioto versie. Zie ook 'Ripasso'.

Récoltant
Letterlijk: oogster. Meestal wordt hiermee wijnboer bedoeld. Vaak als producteur-récoltant aangeduid. Iemand die zowel het wijngaardwerk als de vinificatie zelf uitvoert.

Reductie
Tegenovergestelde van oxidatie; chemische reactie die onder luchtdichte omstandigheden plaatsvindt. Wijnen die op deze manier worden geproduceerd zijn bijzonder fris en aromatisch.

Refosco
Blauwe druif uit Friuli (Italië) waarmee donkere, lang houdbare wijn gemaakt wordt.
Refractometer
Optisch precisie instrument waarmee het suikergehalte van de druif of de wijn en de graad van rijpheid worden bepaald en bemeten.

Réhoboam
Flesmaat met een inhoud van 4,5 liter.

Remontage
Tijdens de inweking of de gisting gaat men wijn aftappen en bovenop de schillenkoek sproeien. Hierdoor kan er meer kleur, smaak en tannine aan de schillen onttrokken worden.

Remuage
Het draaien en steeds verticaler zetten van champagneflessen in de typische 'pupitre'. Doel is het verzamelen van alle (dode) gistcellen in de hals van de fles. Uitvinder van deze methode was de Veuve Cilcquot.

Reserva
Spaanse en Portugese aanduiding voor de kwaliteit van de wijnen van een bijzondere jaargang, die aan bepaalde minimum eisen moet voldoen. Deze eisen zijn voor Spaanse rode wijnen minimaal een opslag van 36 maanden, waarvan 12 in eikenhouten vaten. Voor witte wijnen geldt een opslag van 24 maanden, waarvan minimaal 6 maanden op fust. In Portugal moet het alcohol percentage 0,5% hoger liggen dan de voorgeschreven minimale eis.

Restsuiker
Suiker die bij de gisting niet in alcohol is omgezet. Ze zorgen voor de natuurlijke zoete smaak van een wijn.

Reuk
Waarneming via de neus en keelholte van aroma's die vrijkomen bij ontkurken, uitschenken en beoordelen (neus) van de wijn. Deze variëren van cederhars, kaneel bij rijpe rode soorten, tot citrus en vanille tonen bij witte soorten, terwijl rose en jonge wijnen wordt gekenmerkt door veel fruittonen waaronder kersen en rode bessen.

Rheingau
Duitse wijnstreek tussen Rüdesheim en Wiesbaden aan de Rijn met eeuwenoude strenge kwaliteitseisen. Hier ontstond ook de gebotrytiseerde wijn (Schloss Johannisberg).Belangrijkste druif is de riesling.

Rheinhessen
Duitslands grootste wijnstreek rond Worms. Misschien wel de meest actieve Duitse streek waar de laatste jaren een enorme kwaliteitsstijging merkbaar is. Een hele reeks modern gemaakte wijnen met silvaner, scheurebe, rivaner en de onvermijdelijke riesling voor wit en portugieser en dornfelder voor rood. Ook met verschillende pinot-druiven.

Riesling
Eerste kwaliteitswijn druivensoort en uitgangspunt sinds het begin van de Duitse wijnbouw in 1775. Staat naast de Chardonnay druif bekend als een van de beste witte druivenrassen. De rieslingdruif gedijt het best in een koel klimaat waar de druiven langzaam en laat rijpen. Wordt

copyright HPO Center

veel verbouwd langs de Rijn en Moezel. De wijn kan heel droog zijn of weelderig zoet.

Ripasso
Uniek wijnbereidingsproces voor de Valpolicella; in de lente wordt normale wijn toegevoegd aan de droesem van de Recioto (zie Recioto proces), waardoor een nieuwe geringe gisting start. Dit resulteert in een warme, volle ronde wijn met een rijke structuur. Zie ook Amarone (droge Recioto wijn).

Riserva
Italiaans kwaliteitsniveau, vergelijkbaar met de Reserva in Spanje.

Rivaner
Synoniem van Müller-Thurgau.

Rolle
Witte druif uit de Languedoc, dikwijls geblend met viognier, grenache blanc, rousanne, marsanne. Men neemt aan dat rolle en de Italiaanse vermentino een en dezelfde druif zijn.

Rousanne
Populairste witte druif in de Rhône, dikwijls geblend met marsanne. Rousanne geeft bewaarijnen met een lage zuurtegraad. Wordt heel uitzonderlijk als monocépage gebruikt, vb in Château de Beaucastels, Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes.

S

Saale - Unstrut
Duitslands noordelijkste wijnbouwgebied tussen Weimar en Leipzig. Droge, eerder kruidige wijnen op basis van silvaner, rivaner en weissburgunder.

Sabreren
Het openen van een fles champagne met een sabel. Deze handeling stamt uit de tijd van de kozakken in de Frans-Russische oorlog : als ze van hun paard sprongen, wilden ze zo snel mogelijk drinken ; ze riepen "Bistrj, bistrj" (vandaar de 'Bistro'), wat 'snel, snel betekent, en ze openden de fles met hun sabel.

Sachsen
Wijnbouwgebied in het oosten van Duitsland, tevens de kleinste wijnregio, in de vallei van de Elbe. Meestal steile wijngaarden op granietbodem, beplant met rivaner, riesling, weissburgunder en de plaatselijke goldriesling.

Sagrantino
Blauwe Italiaanse druif waarvan heel fruitige wijnen gemaakt worden evenals zoete passito van gedroogde druiven; zie ook Recioto proces.

Salmanasar
Flesmaat van 9 liter ; genoemd naar de Syrische koning.

Sangiovese
Kleine, laatrijpende druif die baat heeft bij een warm groeiseizoen. In de wijn vinden we zowel fruitige tonen als bosbessen, pruimen en aardbeien, alsook kruidige tonen zoals tijm terug. De meest verbouwde druif van Italië, is kwalitatief ook de beste. Hij vormt de basis van de Brunello's, Chianti's en Vino Nobiles van Toscane. Ook Californië produceert inmiddels deze druif met verrassende resultaten.

Sankt Laurent
Oostenrijkse blauwe druif die vroeg bloeit en fruitige wijn voortbrengt (aardbeien, framboosjes en kersen) die het best jong gedronken wordt. Een beetje zoals pinot noir, maar dan sterker en eenvoudiger.

Sappig
Indruk zowel in de geur als in de smaak die sterk doet denken aan sappig en rijp fruit. Meestal zijn het wijnen die jong het beste smaken en daarom ook veel fruit bezitten. Sappig en soepel gaan vaak samen.

Sauvignon Blanc
Witte druif die wijnen levert met een zeer expressief karakter van o.a. citrusfruit, hooi, bloemen en 'pipi de chat'. We vinden deze druif zowel in Frankrijk (Loire, Bordeaux) als in de Nieuwe Wereld.

Savagnin
Druivensoort in Oost-Frankrijk (Jura) waarvan de Vin Jaune gemaakt wordt. Schiava. Regionaal druivenras uit noordoosten van Italië.

Sekt
Duitse mousserende wijn voorzien van controle nummer. In Oostenrijk wordt is dit echter de benaming voor eenvoudige mousserende wijn. Hoogwaardige mousserende wijn wordt hier Kwaliteitssekt genoemd.

Sémillon
Deze witte druif is de voornaamste in de grote zoete witte wijnen uit Sauternes en het Franse Zuidwesten. Ook de droge witte bordeaux danken hun reputatie aan deze druif. Op haar mooist is de sémillon in combinatie met de sauvignon blanc, maar combinaties met chardonnay (semchard) winnen aan populariteit. Staan bekend om de zeer lange rijping en ontwikkeling van zoete aroma's. Vooral wijnmakers in Australië, Nieuw-Zeeland en Californië passen de druif veelvuldig en met succes toe.

Separator
Toestel dat gebruikt wordt om grote hoeveelheden wijn te klaren. Werkt ongeveer als een centrifuge.

Serveertemperatuur
Indicatie op welke gevoelstemperatuur de wijn het best kan worden uitgeschonken. Deze varieert van 4-6 °C graden voor mousserende wijnen, 6-8 °C voor Rosé wijnen 7-10°C graden voor de meeste witte wijnen, 12-16 voor desert wijnen en 16-18°C voor de rode kruidige en volle/ gerijpte wijnen.

Silvaner
Witte druif uit Duitsland en de Elzas die zowel droge als zoete wijn kan opleveren.

Sommelier
Aanduiding voor wijnkelner (m/v).

Sparkling wine
Engelse / Amerikaanse term voor (licht) mousserende wijnen.

Spumante
Italiaanse, mousserende wijn.

Stabilisering
Toestand die wordt bereikt wanneer de wijn van alle ongewenste deeltjes is ontdaan (o.a. door klaring) en helder is en geen gassen meer vormt.

Steen
Zuid-Afrikaanse benaming voor Zuid-Afrika's belangrijkste druivensoort de Chenin Blanc druif.

Strohwein
Vin de paille. Specifieke wijn, komt voornamelijk voor in de Jura of in de Rhône. Na de oogst laat men de druiven op strooien matten drogen, waardoor de aanwezige suikers geconcentreerd worden en er een zoete wijn ontstaat

Syrah/ Shiraz
Grote druivensoort uit de noordelijke Rhône. Complex met aroma's van viool, zwarte kersen, kruiden, drop en verschillende

copyright HPO Center

specerijen. Naast Frankrijk (waar de druif Syrah wordt genoemd) wordt deze soort met veel succes toegepast in Australië, Californië en Zuid-Afrika waar deze onder de naam Shiraz op de markt komt.

T

Tafelwijn
Aanduiding voor basiswijn, die dagelijks wordt genuttigd, aantrekkelijk van prijs is en vaak massaal in bulk wordt geproduceerd.

Tannat
Blauwe druif die voorkomt in Frankrijk (Madiran) en Uruguay. Goed gemaakt zijn het wijnen met aangepaste tannines en een uitgesproken smaak van bramen.

Tannine
Stof die voor het 'wrange', 'astringente' mondgevoel zorgt, die de speekselklieren doet uitdrogen en samentrekken. De stof is looizuur en ze komt vooral voor in de pitjes, de schil en de steeltjes van de druiven. Tijdens de rijping op houten vaten geven deze ook tannine af. Tannine kan groen, onevenwichtig, hard of mooi versmolten zijn.

Tatricage
Het bijvoegen van wijnsteenzuur (acide tatrique) in poedervorm aan het druivensap voor de gisting, om de zuurtegraad van de uiteindelijke wijn aan te passen.

Tazzelenghe
Regionale rode druif uit de Friuli streek in Noord-Oost Italië.

Tempranillo
Spanjes belangrijkste blauwe druif, ook bekend als Tinta del país, Tinto fino en Cencibel druif. De basis van de mooiste Riojawijnen, maar ook volop doorgebroken in Ribera del Duero. "Het Spaanse antwoord op cabernet sauvignon", zo wordt tempranillo wel eens genoemd omwille van het vergelijkbare tanninegehalte, de structuur, de zuren en het relatief beheersbare alcoholgehalte. Zwarte kersen en bramen overheersen op jonge leeftijd, maar na verloop van jaren evolueert dit richting rood fruit.

Terroir
De interactie tussen tussen meerdere factoren zoals bodem, ligging, klimaat en druivenstokken die van invloed zijn op de structuur en aroma van de wijn. Deze kunnen ondanks dezelfde druivenvariëteit sterk van elkaar verschillen gelet op bovengenoemde invloeden.

Textuur
Waarneming van de mond en tong naast de smaken zoet, zuur, bitter en zout of levensmiddel vloeibaar, stroperig, droog of juist romig is.

Tinto Fino
Synoniem voor tempranillo in Ribera del Duero.

Tocai Friulano
Witte druif die in Friuli (Italië) kwaliteitswijn voortbrengt. Jong te drinken.
Tokaj. Wijngebied ca. 200 kilometer ten oosten van Boedapest, Hongarije. Tokaj is wereldberoemd om zijn unieke ligging en perfecte klimaat voor wijnbouw. Tokaj wijn wordt sinds de middeleeuwen gemaakt van de Furmint, Muskotály (gele Muscaat) en Hárslevelü (Lindenblad). Eind oktober wordt letterlijk druif voor druif geplukt voor het maken van de Tokaj Aszú wijnen.

Torrontés
Argentijnse witte druivensoort die samen met muscat de enige druif is die naar zichzelf ruikt en smaakt.

Tranen
Gevolg van het samenspel van adhesie en cohesie van glas en wijn. Bij het walsen merkt men dat de wijn in min of meerdere mate aan het glas kleeft. Na verloop van tijd loopt de wijn in kleine stroompjes naar beneden. Deze micro-beekjes noemt men tranen of benen. Heeft absoluut niets te maken met de kwaliteit van de wijn, wel met het alcoholgehalte en - in mindere mate - met de aanwezige hoeveelheid glycerol.

Trebbiano
Bekende witte druif uit de Toscane - Italië, die vroeger een belangrijk bestanddeel vormde van de Chianti. In Frankrijk wordt de druif onder de naam Ugni Blanc voornamelijk gebruikt voor de productie van Cognac en Armagnac. Typisch is de hoge zuurtegraad en de weinig opmerkelijke smaak.

Trebbiano
Deze witte druif is identiek aan de ugni blanc uit Frankrijk.

Tuilé
Franse term om de kleur van rode wijn te beschrijven : letterlijk 'dakpanrood', maar kan ook op terracotta (bruinrood) slaan.

Tweede gisting
Ook bekend als Malolactische gisting, waarbij het appelzuur (Malo) wordt omgezet in melkzuur. Deze reactie vindt plaats onder invloed van melkzuurbacteriën die al in de wijnkelder aanwezig zijn of worden toegevoegd. Bij deze reactie komt in bescheiden mate koolzuurgas vrij. De malolactische gisting draagt bij aan een smaakverandering van de wijn. Het zuurgehalte wordt lager en de aroma's en zuren worden fijner en nemen toe. Wordt over het algemeen toegepast bij rode wijnen.

U

Ugni Blanc
Zie ook Trebbiano.

Uitdrogen
Term die aangeeft dat de wijn in kwestie oud aan het worden is of te lang op houten vaten heeft liggen rijpen. Wanneer een wijn te oud wordt, wordt hij minder zacht en vol en ook andere aangename geur- en smaakindrukken nemen af. Het gehalte aan zuren en tannine neemt niet af. Het zuurgehalte kan zelfs toenemen.

Umami
De vijfde smaak die we in onze mond kunnen herkennen, naast zoet, zuur, bitter en zout. Umami is een soort van Japanse smaakversterker en behoort tot de familie van de aminozuren. Zie ook: Maillard.
Reactie Unwooded; zonder houtrijping (nieuwe wereldterm).

Uva
Spaanse- en Italiaanse benaming voor druif.

V

Valse meeldauw
Schimmelziekte (Mildiou), die vooral zorgt dat de druivenbladeren vroegtijdig haar blad verliezen. Hierdoor wordt onvoldoende vruchtensuiker aangemaakt en verandert de samenstelling van de reservestoffen in de wortelstok. Wordt onderscheiden van de 'echte meeldauw (Oïdium); zie 'meeldauw.

copyright HPO Center

Vanille
Geurimpressie die in wijn kan voorkomen; afkomstig van het hout dat gebruikt werd tijdens de gisting of de (vat)rijping.
Varietal
Amerikaanse benaming voor 'druivenras'.
Vat
Ook bekend onder de naam barrique. Gemaakt van eikenhout met een inhoud van 225 liter (Bordeaux). Tijdens rijping van de wijn neemt het hout 3 tot 5% wijn op wat een verlies oplevert van 11 liter. Als alternatief voor traditionele rijping hangt men in de roestvrijstalen wijntanks vaak lamellen van eikenhout die de wijn hout aroma's meegeven. Dit wordt vooral in de nieuwe wijnlanden toegepast.
Vatrijping
Na de gisting wordt de jonge wijn op vat verouderd om de wijn zachter te maken en de vaste bestanddelen te laten bezinken. Dit vat kan een houten ton zijn, maar even zo goed een inox tank, beton, glas en plastic kunnen ook worden gebruikt.
Verrijking
Toevoegen van suiker of geconcentreerde most of concentratie van most om tekort aan natuurlijke suikers te compenseren. Strenge regelgeving binnen Europa geeft aan dat dit met niet meer dan 11, 8 of 6,5% mag worden verhoogd, afhankelijk van de ligging van het wijngebied. Zie ook Chaptaliseren.
Vendange verte
Om de opbrengst van de druivenstruik te beperken, gaat men druiventrossen wegknippen als ze nog groen zijn. Men doet dit meestal op het moment van de verkleuring; zo kan men de minst rijpe trossen knippen en beperkt men de rendementen, maar wordt de kwaliteit verhoogd.
Véraison
Kleurzetting van de druiven. Dit is de overgang van een oorspronkelijk groene kleur naar de definitieve kleur van de druif (wit of rood). Deze fase ligt net halfweg de bloei en de oogst van de druiven - in het Noordelijk halfrond is dit ongeveer eind juli.
Verdicchio
Witte druif uit midden-Italië (o.a. Marche) met een typische citrus smaak.
Vermentino
Witte Italiaanse druif die wijnen oplevert die jong gedronken moeten worden. Hoge zuurgraad, citrus smaak en men beweert dat dit dezelfde druif is als de Franse rolle.
Vernaccia
Witte Italiaanse druif, vooral bekend van de Vernaccia di San Gimignano. Typische citrus smaak en frisse zuren maken er een dorstlessende wijn van. Vooral in Trentino- Alte Adige (N.O. Italië) toegepast naast de Lagrein. Lokaal bekend onder de naam Schiava.
Versnijden
Het mengen van wijnen van verschillende druivenvariëteiten om de positieve eigenschappen van de afzonderlijke variëteiten te benadrukken. Bij sommige wijnen is dit proces gebruikelijk om elk jaar eenzelfde kwaliteit te garanderen.
Versterken
Het toevoegen van alcohol aan de wijn om de gisting te onderbreken en het alcoholgehalte van de wijn te verhogen. Wordt vooral toegepast bij port, sherry en madeira en Vin Doux Naturel.
Vieilles vignes
Letterlijk 'oude wijnstokken'. Deze term is niet wettelijk beschermd ; dus sommigen spreken reeds van vieilles vignes als de stokken de leeftijd van 15 jaar hebben bereikt, anderen pas vanaf 50 of 80 jaar. Oude stokken brengen minder trossen voort, dus minder druiven, waarover de door de wortels aangevoerde voedingsstoffen moeten verdeeld worden. Ze brengen dan ook meer geconcentreerde, krachtiger wijnen voort.
Vin de garde
Vage omschrijving voor 'wijnen die goed en lang verouderen'.
Vin de Paille
Specifieke wijn, komt voornamelijk voor in de Jura of in de Rhône. Na de oogst laat men de druiven op strooien matten drogen, waardoor de aanwezige suikers geconcentreerd worden en men een zoete wijn bekomt.
Vin de presse
Bekomt men door de overblijvende most - nadat de lekwijn of vin de goutte is weggevloeid - te persen. De wijn is harder, geconcentreerder dan de lekwijn en bevat (te) veel tannine.
Vin doux naturel
Specifieke zoete wijn die bekomen wordt door de gisting voortijdig stop te zetten door alcohol toe te voegen. Het onvergiste restsuiker zorgt voor de zoete smaak.
Vin jaune
Zeer specifieke wijn uit de Jura. De wijn moet minstens zes jaar in een afgesloten vat verouderen. Het vat wordt niet bijgevuld, maar er vormt zich een dun laagje 'flor' die de wijn tegen oxidatie beschermt. Na zes jaar blijft van één liter wijn slechts 62 cl over, de reden ook waarom deze wijnen enkel in flessen met deze inhoudsmaat (= clavelin) worden gebotteld.
Vinificatie
De wijnbereiding; alle werkzaamheden in de kelder, van het aanleveren van de druiven tot en met het bottelen.
Vintage
Engelse aanduiding voor de jaargang.
Vinologie
Leer van de wijn en de wijnbouw
Viognier
Witte druif die in Condrieu (Noordelijke Rhône) topwijn produceert, maar ook mooie resultaten geeft in Zuid-Frankrijk, de Verenigde Staten en Australië. Viognier heeft een vrij expressief, krachtig aroma dat ook bij 'blends' met andere druivenvariëteiten gemakkelijk herkenbaar is. Ze hebben een heel kenmerkend parfum van abrikozen, perziken en voorjaarsbloemen.
Vitis Vinifera
Binnen de familie van de Vitis (de wijnstoksoort die druiven voortbrengt) vinden we de familie van de Vitis Vinifera - deze wordt het meest in de Europese wijnbouw gebruikt - die op zijn beurt weer onderverdeeld is in de druivenrassen die we kennen (syrah, cabernet...). In Europa worden een 1000-tal verschillende druivenrassen gebruikt, waarvan slechts een twintigtal in significante hoeveelheden.

W

Walsen
Door de wijn in het glas te laten ronddraaien, wordt het oppervlak van de wijnspiegel vergroot, waardoor de wijn meer in contact komt met de lucht. Hierdoor komen de zwaardere aroma's vrij en neemt de geurintensiteit van de wijn toe.

copyright HPO Center

Weissburgunder
Synoniem voor pinot blanc in Oostenrijk en Duitsland.
Welschriesling
Witte druif die goede droge en zoete wijnen voortbrengt in Oostenrijk en Slovenië.
Wijn
Wijn is eigenlijk gewoonweg vergist druivensap. Of beter volgens artikel 1 van het Wijnbesluit van de Warenwet: De aanduiding wijn mag uitsluitend worden gebezigd voor den drank, die door alcoholische gisting is verkregen uit - en geen andere bestanddelen bevat dan die afkomstig van - het sap van druiven met dien verstande, dat gedeeltelijke gisting, toevoegingen en bijzondere technische bewerkingen geoorloofd zijn, uitsluitend voor zover deze in het land van oorsprong bij de bereiding van die soorten in de reële voortbrenging gebruikelijk zijn en voor zo ver deze niet zijn in strijd met de bepalingen van dit besluit.
Wijnkoelkast
Koelkast welke kan worden ingesteld op constante temperatuur om de kwaliteit van meerjarige wijnen op peil te houden.
Wijnopslagruimte
Geconditioneerde ruimte waarbij temperatuur, luchtvochtigheid en relatieve vochtigheid constant op peil worden gehouden voor behoud van de kwaliteit van de wijn.
Wijnsteenzuur
Zuur dat in druiven, druivenmost en wijn voorkomt, naast citroenzuur en appelzuur. Kan onder de vorm van onschuldige kristallen in wijn voorkomen, indien deze te koel bewaard werd. Geeft aan dat de wijn niet zo zwaar gefilterd is.
Winemaker
Wijnmaker uit de Nieuwe Wereld. Meestal een keldertechnicus met een oenologische opleiding; in veel wijnbedrijven tevens de benaming voor degene die verantwoordelijk is voor de wijn.
Wine of Origin
Zuid-Afrikaanse herkomstbenaming, vergelijkbaar met de Franse AOC.
Wrang
Smaakimpressie die onaangenaam is. Geeft een samentrekkend en ruw gevoel aan de slijmvliezen van de mond. Wrangheid wordt veroorzaakt door tannine en komt veel voor bij rode, krachtige jonge wijnen.
Württemberg
Duitse wijnregio rond Stuttgart en Heilbronnen. Voornamelijk rode wijnen, op basis van trollinger, schwarzriesling en lemberger. De witte wijnen komen van riesling en kerner.

X

Xarel-Lo
Catalaanse druivensoort welke vooral wordt toegepast in de productie van Cava (Mousserende schuimwijn, Méthode champenoise). Xarel-Lo geeft karakter, aroma en body aan de wijn.
Xiros
Griekse term voor 'droog'.
Xynomavro (Xinomavro)
Blauwe druivenvariëteit van goede kwaliteit. Griekse inheemse druif.

Y

Droge witte wijn van Château d'Yquem. Wordt gebotteld als 'gewone' Bordeaux of Bordeaux Supérieur. Heeft een groot rijpingspotentieel.
Yarra valley
Klein wijnbouwgebied in Victoria, pal ten noordoosten van Melbourne (Australië). Een gebied met enorme mogelijkheden, waar de Pinot-Noir druif goede resultaten geeft en ook de Cabernet-Sauvignon zich van zijn beste kant laat zien.
Yecla
Wijngebied van Zuid-Spanje met als typische druif de monastrell.

Z

Ziel
Holte in de bodem van een wijnfles, bedoeld om het bezinksel te concentreren onder in de fles. Bij wetenschappelijke studies werd een verband gevonden tussen de diepte van de ziel en de kwaliteit van de wijn : hoe dieper de ziel van de fles, hoe beter de wijn die erin zit.
Zinfandel
Amerika's eigen druif staan bekend om de veelzijdige vol-fruitige smaak.
Haar oorspong ligt in Kroatië (Plavac Mali), en niet in de Zuid-Italiaanse Puglia streek, zoals altijd werd aangenomen, waar de druif overigens onder de naam Primitivo wordt verbouwd. De Zinfandel wijnen variëren van licht, fruitig tot en met stevig rood met veel peper en kruiden tonen. De "Zin", zoals de Amerikanen de Zinfandel noemen, wordt vaak als 'blend' gebruikt in combinatie met andere druiven. Wordt als witte, rode of rosé wijn verwerkt.
Zuren
Geven de wijn levendigheid en houdbaarheid, mits het zuurgehalte uitgebalanceerd is. Zuurgraad: het gehalte aan zure componenten in een wijn weergegeven in een pH-waarde. pH 7 = neutraal, pH kleiner dan 7 = zuur en pH groter dan 7 = basisch. Een normale pH-waarde van wijn ligt tussen 3,0 en 3,5. De verschillende organische zuren veroorzaken deze pH-waarde.
Zwaveldioxide
Desinfecterende stof van sulfiet. Wordt om meerdere redenen in de wijn gebruikt: ontsmetting van vaten en flessen, stoppen van de gisting en de stabilisatie van de vergiste wijn. Zwavel heeft ook een antioxidatieve werking.
Zweigelt
Meest aangeplante blauwe druivensoort van Oostenrijk, kruising van Blaufränkisch met Sankt Laurent. Het karakter van deze druif levert logischerwijze een combinatie van de kenmerken van de Blaufränkisch (kruidig en stevig) en de Sankt Laurent (zacht, sappig fruit).

(bron: Wijn Import Saladin, de Wijnspecialist.be, productschap Wijn, Chiel Vink)

copyright HPO Center

"Water bij de wijn doen."
wat meer toegeven

"De wijn smaakt naar de stok."
de herkomst van iemand is te merken

"Oude wijn in nieuwe zakken."
iets ouds presenteren als nieuw

"Het is gemakkelijk wijn schenken uit andersmans kruik."
het is gemakkelijk om andermans spullen weg te geven

"Die wijn drinkt kweekt luizen."
iemand die zijn geld verdrinkt, raakt aan de bedelstaf

"Wijn na bier geeft plezier, bier na wijn venijn."
als je beide wilt drinken, is het beter om eerst bier drinken en dan wijn

"Als de wijn is in de man, is de wijsheid in de kan."
dronken mensen handelen niet verstandig

"De wijn is als de wingerd."
gelijken zoeken elkaar op

"Als de wijn zinkt zwemmen de woorden boven."
dronken mensen zeggen dingen die ze normaal niet zouden zeggen

"Goede wijn behoeft geen krans."
iets goeds behoeft geen toelichting

"Klare wijn schenken."
iets duidelijk zeggen

"Als de jonge wijn bloeit begint de oude te gisten."
zoals jonge mensen steeds beter gaan presteren, zo gaan oude mensen minder presteren

"Je vraagt de herbergier niet of hij goede wijn heeft."
stel geen vragen, waarop je weet welk antwoord je krijgt

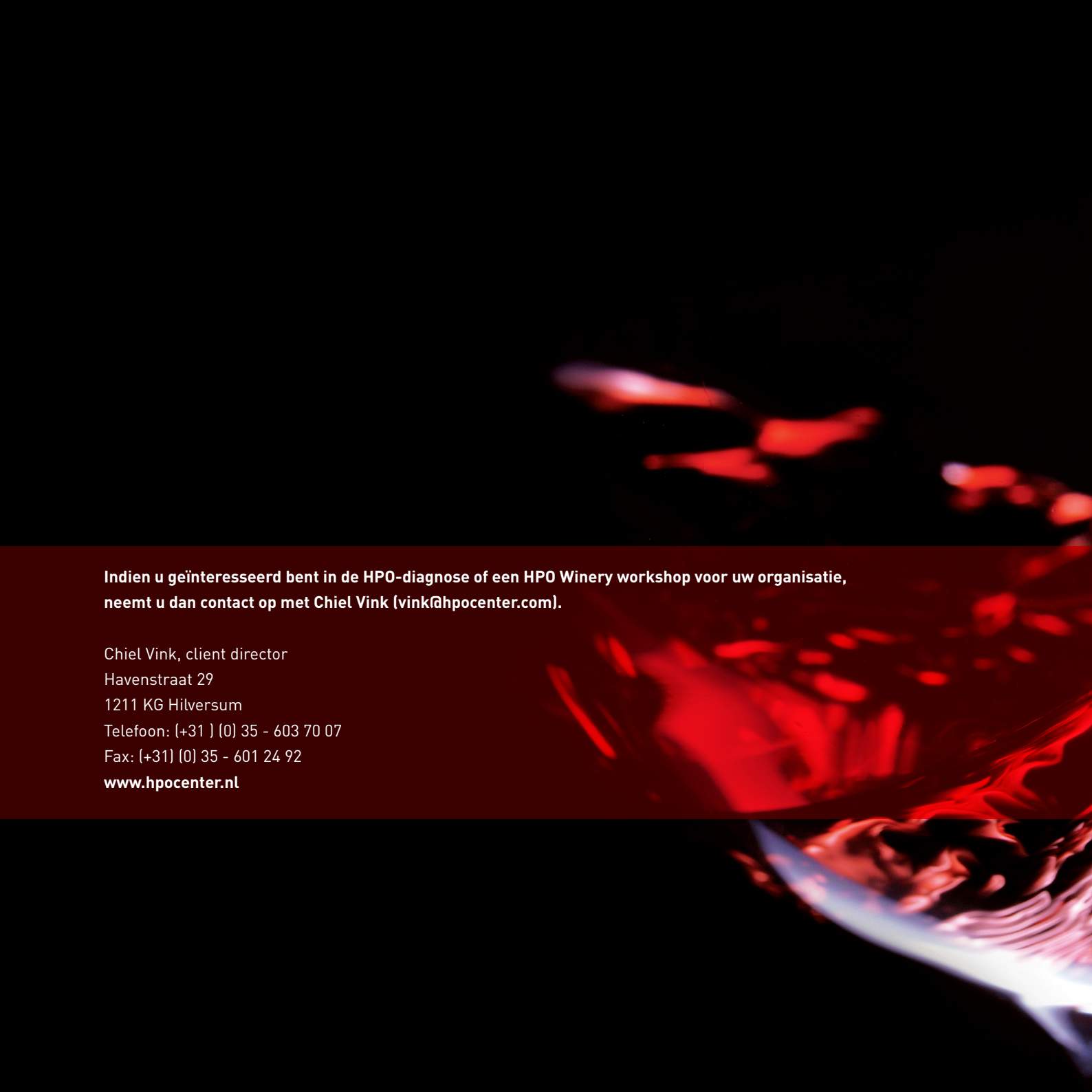
copyright HPO Center

Notities

copyright HPO Center

copyright HPO Center

copyright HPO Center



Indien u geïnteresseerd bent in de HPO-diagnose of een HPO Winery workshop voor uw organisatie, neemt u dan contact op met Chiel Vink (vink@hpocenter.com).

Chiel Vink, client director
Havenstraat 29
1211 KG Hilversum
Telefoon: (+31) (0) 35 - 603 70 07
Fax: (+31) (0) 35 - 601 24 92
www.hpocenter.nl