

15 Feiten Of Fabels Over Wijn

Versie: 1.2

Door: Margret Weijers

Eerste Uitgave: juli 2015

Dit eBoek is een uitgave van: Smaakvermaak

Wil je dit eBoek delen, digitaal doorsturen of uitprinten? Dat mag!

Het is ook toegestaan delen uit dit eBoek te publiceren. Maar voor beide opties geldt: de tekst moet worden voorzien van een correcte (klikbare) bronvermelding.

Het is niet toegestaan om dit eBoek te verkopen aan derden.

© 2018, Smaakvermaak

Weet jij een leuke aanvulling op dit e-boek?

[Mail mij!](#)

1. Door de hoge hoeveelheid sulfiet krijg ik altijd zo'n hoofdpijn van wijn.

FABEL Zoals zoveel producten, bevat wijn sulfiet voor de houdbaarheid. Wanneer wijn boven een wettelijk bepaalde hoeveelheid zit, moet dit op de fles worden aangegeven. Dit zijn echter hele kleine hoeveelheden. Om aan te geven hoe klein: een handje vol pinda's kan meer sulfiet bevatten dan een glaasje wijn. Volgende keer dus gewoon wat minder drinken ;-)

2. Een goede fles wijn herken ik aan het diepe gat aan de onderkant (dat noem je een ziel).

FABEL Deze fabel komt geregeld langs en is eigenlijk de aanleiding voor dit e-boek. De kwaliteit van een wijn is nooit af te lezen aan de onderkant van een fles. Deze ziel is puur en alleen gemaakt om de sommelier een handje te helpen met uitschenken. Hij plaatst zijn duim in de zink en ondersteund met de overige vingers de fles.

3. Wijn kan gezond zijn.

FEIT Wijn drinken beschermt tegen hart- en vaatziekten. De alcohol in wijn draagt ertoe bij dat bloedvaten gezond blijven en minder snel dichtslibben. Maar alcohol is bij overmatig gebruik natuurlijk niet gezond.

4. Een sommelier is de wijnkenner.

FABEL De wijnschenker in een restaurant/bistro wordt de sommelier genoemd, maar dit is niet per definitie de wijnkenner. In de luxe restaurants is dit vaak wel zo. Hij/zij is Vinoloog of Magister Vini en heeft de opleiding Vinoloog van de Wijnacademie positief afgerond.

5. Wijn na bier geeft plezier.

FABEL Of is het bier na wijn geeft venijn? Deze uitspraken komen eigenlijk uit de Middeleeuwen. In die tijd dronk de lagere sociale klasse bier en mensen op stand dronken wijn. De waarheid is dat het niet uitmaakt. Eerst wijn en dan bier, of andersom, of om en om; het is de hoeveelheid die je naar binnen giet die ervoor zorgt hoe groot je kater is.

6. 0,75 cl is de standaard inhoudsmaat van een fles wijn.

FEIT Rond 1600 is de wijnfles ontstaan. Hoe het komt dat dit de standaard maat zou worden? De glasblazer kon in één adem een fles van 0,75 liter blazen. Gelukkig had hij de avond ervoor niet gedronken....

7. Rode wijn moet worden geserveerd op kamertemperatuur.

FABEL Vroeger stond de kachel in de huiskamer op 18° C, tegenwoordig staat hij op 21° C. Dat is te hoog. De wijn wordt te warm en zal de smaak negatief beïnvloeden. Zelf ben ik een voorstander (vooral zomers) om fruitige rode wijn iets koeler te schenken. De fruitigheid zal nog duidelijker naar voren komen.

8. Vrouwen zijn gevoeliger voor de effecten van wijn dan mannen.

FEIT Dit komt door een bepaald enzym in de buikwand wat alcohol afbreekt. Mannen hebben meer van deze enzymen. Wat een rotstreek ;-)

9. Wijn afgesloten met een schroefdop kan geen 'kurk' hebben.

FABEL Het komt weliswaar minder vaak voor, maar ook bij een wijn met schroefdop kan kurk voorkomen, omdat de roestvrijstalen vaten en oudere houten vaten schimmels bevatten die dit veroorzaken.

10. Zware rode wijn moet twee uur van te voren open gemaakt worden om te luchten.

FABEL De hoeveelheid zuurstof die door de flessenhals komt is onvoldoende om de wijn tot leven te laten komen. Beter kan je de wijn overschenken in een karaf (=karafferen). Hierdoor zal de wijn vrijwel meteen opknappen.

11. De genoemde fruitsmaken op een wijnetiket zitten ook in de wijn.

FABEL Wijn wordt uitsluitend gemaakt van druiven, anders mag het geen wijn heten. De (fruit)smaak wordt afgegeven door de schil van de wijn. Elke druivenras heeft zijn karakteristieke eigenschap. Wil je meer over dit onderwerp lezen? Lees dan mijn [blog](#)

12. Dagelijks een beetje wijn is beter dan veel wijn in het weekend.

FEIT Zowel regelmaat als matigheid zijn van belang. Piekgebruik is niet verstandig, ook als dat piekgebruik op weekbasis gemiddeld niet tot overmatige alcoholconsumptie leidt.

13. Ik heb net gegeten, dus ik zal minder snel dronken worden.

FEIT Met een volle maag wordt alcohol minder snel opgenomen in het bloed. De bloedalcoholconcentratie stijgt minder snel en je raakt dus minder snel onder invloed van alcohol.

14. Van Champagne word ik sneller dronken.

FEIT Dronken wordt je als je te snel en te veel alcohol drinkt. Omdat alcoholische dranken in verschillende glazen worden geschonken, bevat elk glas rond de 12 ml alcohol. Maar Champagne bevat ook koolzuurgas. Dat deze bubbels het effect van alcohol versterken is niet zeker, maar artsen denken dat de kooldioxide op je darmen werkt, waardoor je de alcohol veel sneller opneemt.

15. Wijn voorproeven in een restaurant doe je om te proeven of hij lekker is.

FABEL Wanneer je een wijn uitzoekt wordt er van uitgegaan dat je weet wat je besteld. Voorproeven doe je om fouten als kurk en azijnsteek in wijn te ontdekken.

NAWOORD

Vertel eens eerlijk, weet jij alle wijnfeiten of praat je met de fabels mee?

Jij weet natuurlijk ook dat je dát beter niet kunt doen. Meepraten over wijn wanneer je er geen verstand van hebt, bedoel ik. Zou het daarom niet super leuk zijn om je kennis over wijn uit te breiden, zodat jij de volgende keer kan vertellen of het een wijnfeit of fabel is? Pas alleen wel op, want wanneer je eenmaal gegrepen bent door het wijnvirus, dan laat het je niet meer los. Hoe meer je van wijn weet, hoe leuker het wordt!

Wie ik ben om je dat te vertellen? Mag ik me even aan je voorstellen?

Mijn naam is Margret Weijers en ik help gouden genietters hun smaak benoemen en de rode draad in wijn en spijs vinden.

Als pure Noord-Hollandse (sommige denken dat ik West-Fries ben...) had ik tijdens mijn opleiding tot zelfstandig gastvrouw veel moeite met de wijnnamen. Maar als wijnliefhebber bleef wijn mij toch fascineren. Ik waagde de sprong en meldde me aan voor de cursus Wijnbrevet. Je wilt mijn eerste notities niet lezen van toen... Lekker... Bah... Fruitig, maar gaandeweg leerde ik woorden te geven aan wat ik rook en proef. Ik was gegrepen door het wijnvirus en na deze wijncursus ben ik de opleiding Vinoloog van de Wijnacademie gaan volgen. Nu ben ik Register Vinoloog en Aanbevolen Wijndocent van de Wijnacademie.

Zoals je kunt lezen spreek ik uit ervaring. Iedereen kan leren om smaak te benoemen, ook jij! En ik kan je hierbij helpen. Kijk eens op mijn website, ik weet zeker dat er een leuke cursus voor je bijzit.

Graag tot ziens.

Met hartelijke groet,

Margret Weijers

Register Vinoloog en Wijn-spijsspecialiste

www.smaakvermaak.nl

