



HOOFDSTUK	1	DE SMAAK VAN WIJN	11
	1.1	Inleiding	11
	1.2	Klimaat en bodem	11
	1.3	Druivensoorten	14
	1.4	Kijken, ruiken en proeven	23
	1.5	Etikettering	32
	1.6	Classificaties	37
	1.7	Samenstelling van de wijnkaart	39
HOOFDSTUK	2	WIJNEN VAN FRANKRIJK	41
	2.1	Inleiding	41
	2.2	Algemeen	41
	2.3	Champagne	46
	2.4	Elzas (Alsace)	51
	2.5	Loire	60
	2.6	Bourgogne	65
	2.7	Jura en Savoie	71
	2.8	Bordeaux	76
	2.9	Zuid-west Frankrijk	83
	2.10	Rhône	88
	2.11	Provence	95
	2.12	Languedoc-Roussillon	99
HOOFDSTUK	3	OUDE WIJNWERELD	107
	3.1	Inleiding	107
	3.2	Kleine wijnlanden	107
	3.3	Zwitserland en Oostenrijk	120
	3.4	Duitsland	128
	3.5	Italië	144
	3.6	Spanje	165
	3.7	Portugal	183
	3.8	Griekenland	189
	3.9	Oost-Europa	193



HOOFDSTUK	4	NIEUWE WIJNWERELD	197
	4.1	Inleiding	197
	4.2	Algemeen	197
	4.3	Verenigde Staten van Amerika	204
	4.4	Argentinië	223
	4.5	Chili	233
	4.6	Zuid-Afrika	243
	4.7	Australië	263
	4.8	Nieuw-Zeeland	280
	4.9	Nieuwe wijngebieden	290
HOOFDSTUK	5	WIJN-SPIJSCOMBINATIES	293
	5.1	Inleiding	293
	5.2	Manieren van combineren	293
	5.3	Wijnstijlen	295
	5.4	Algemene combinatierichtlijnen	335
	5.5	Advieslijsten	350
	5.6	Wijnalfabet	357