

Wine Class

DE FLES

Kies de perfecte fles volgens je eigen smaak,
budget, gelegenheid en foodpairing

Gianluca Di Taranto

Lannoo~



De Fles

Kies de perfecte fles volgens je eigen smaak, budget, gelegenheid en foodpairing

Na zijn succesvolle debuutboek 'De Druif' leert topsommelier Gianluca Di Taranto je in 'De Fles' volgens zijn eigen unieke methode alles over het kiezen van de juiste wijn. Hoe koop je verstandig binnen jouw budget, wat is je eigen smaakpalet, wat kun je afleiden uit het etiket, waarop dien je te letten bij het bewaren van een fles wijn of het aanleggen van een wijnkelder? En hoe ga je voor de perfecte foodpairing of organiseer je thuis een wijndegustatie?

Het boek, dat €27,99 kost, is tot de rand gevuld met interessante weetjes en handige tips over wijn en het kiezen en proeven ervan. Gianluca vertelt met veel vakkennis en humor over zijn passie voor heerlijke wijnen. Een must-have voor elke wijnliefhebber!



Lannoo Uitgeverij

Gianluca Di Taranto

Gianluca Di Taranto is meermaals in de prijzen gevallen als sommelier, zowel nationaal als internationaal. Hij werkte als sommelier bij Spiga d'Oro, Zilte, The Jane en Sanglier des Ardennes, hij host opleidingen en consulteert voor bedrijven en particulieren. Onder de noemer TBLX organiseert hij exclusieve bedrijfsevents. Eind 2026 opent Gianluca in Keerbergen zijn eigen restaurant, wijnbar, wijnwinkel, eventruimte en B&B.





Aantal pagina's
208



Afmetingen
253 x 195



Publicatie datum
02/12/2025



Content
6 hoofdstukken van
smaak ontdekken tot
openen van de fles



Afwerking
Hardcover





Inhoud

FIASCO!	Een literair fiasco — Gianluca Di Taranto	6
	De wijn- en wielerved — Jan Bakelants	8
F → Flavour		
I → Interests		
A → Appraisal		
S → Spending		
C → Cuisine		
O → Open!		
1. Flavour	1 The Grape Escape	12
	2 Wijnstijlen	16
	3 De vinificatie	26
	4 Oudering en afsluitingen	32
	5 Filosofie in de fles	42
2. Interests	1 Zo vind je jouw stijl	48
	2 Waarom proef ik wat ik proef?	52
	3 Trends vs. Classicisme	54
	4 Comfortzones & smaakevolutie	58
	5 Locatie & stemming	60
3. Appraisal	1 Labels leren lezen	64
	2 Labelwoordenboek	68
	3 Terroir	82
	4 Old vines & (pre-)phylloxera	84
	5 Klimaat	90
4. Spending	1 De ware prijs van een fles wijn	98
	2 Kortingen & promoties	106
	3 Bewaren	112
	4 De ideale keldervoorraad	118
	5 Critics & influencers	122
5. Cuisine	1 Vuistregels voor foodpairing	132
	2 Ken je (Belgische) klassiekers	138
	3 Clichés & risico's	142
	4 Food with wine	144
	5 Wine with food	152
6. Open!	1 Hoe open je een fles wijn?	164
	2 Big bottles	172
	3 Glaswerk	180
	4 Temperatuur & karaffen vs. decanteren	184
	5 Veelgemaakte (wijn)fouten	190
	Index	197



Hoofdstuk 1

Flavour

Waarom smaakt wijn zoals hij smaakt? En hoe komt het dat twee verschillende jaargangen nooit hetzelfde zijn? Wijn is complex, maar niet per definitie ingewikkeld. Dat klinkt nogal tegenstrijdig, maar er is wel degelijk een belangrijk onderscheid. De complexiteit zit 'm in het subtiële samenspel van factoren die smaak bepalen. Denk aan druivenras, (onder)bodem, weer, micro- en macroklimaat, oogsttijdstip, vinificatie, opvoeding en zelfs hoe, wanneer en waar de wijn uiteindelijk wordt geschonken. Al die factoren spelen samen een niet te onderschatten rol. Maar ingewikkeld hoeft het niet te zijn, zolang we het stap voor stap bekijken. Dit hoofdstuk is je fundament: het legt uit waarom wijn smaakt zoals hij smaakt, en hoe je leert herkennen wat je proeft. Of je nu een beginner bent die gewoon geniet van een glas bij het eten, of een professional die *blind tastings* jureert: we duiken onder in de wijnwereld met genoeg detail om te prikkelen, zonder te verdrinken.

1 Labels leren lezen

64

Een wijnlabel is meer dan versiering. Het is het paspoort van de fles. Zonder label kan een wijn wettelijk niet in de handel worden gebracht, maar het is ook hét middel waarmee een producent met de consument communiceert: soms met harde feiten, soms met poëtische beloften, en soms met beide.

Dat is niet altijd zo geweest. Tot halverwege de 19de eeuw werd wijn vooral uit vaten verkocht, zonder label. In chique huizen werd hij in decanters geseerveerd, en het enige wat op de herkomst wees, waren tinnen of porseleinen bin-labels aan het wijnrek of decanterlabels aan de karaf. Het gebruik van papieren etiketten begon pas toen men betrouwbare lijmen had en gebottelde wijn gemeengoed werd, rond 1860. Daarvoor werd de naam soms letterlijk op de kurk gebrand, een traditie die bij *vintage port* het langst standhield.

Het gebruik van papieren etiketten begon pas toen men betrouwbare lijmen had en gebottelde wijn gemeengoed werd, rond 1860.

Van verplichting tot visitekaartje

In de moderne wijnhandel is het label een combinatie van een juridisch document en een marketinginstrument. Elke commercieel verkrijgbare wijn heeft minimaal één hoofdetiket, vaak aangevuld met een halslabel (bijvoorbeeld met de jaargang) en een ruglabel voor extra informatie. Wat daarop móét staan, verschilt per markt, maar internationaal is er intussen veel overeenstemming.

Verplichte informatie omvat meestal:

- Land van herkomst, altijd gebaseerd op de herkomst van de druiven.
- Naam en adres van producent, bottelaar of importeur.
- Inhoudsmaat, vaak in centiliter (cl) of milliliter (ml).
- Alcoholgehalte met toegestane afwijking (in de EU $\pm 0,5\%$).
- Lotnummer voor traceerbaarheid, meestal voorafgegaan door een 'L'.

- Allergenen, bijvoorbeeld 'bevat sulfieten', en soms verwijzing naar eieren of melk als klaringsmiddelen.
- Gezondheidswaarschuwingen: verplichte teksten of pictogrammen over alcoholgebruik en zwangerschap in o.a. Frankrijk, Australië en Zuid-Afrika.

Optionele informatie kan veel zeggen over stijl en kwaliteit, maar is vaak aan regels gebonden:

- Geografische aanduiding, van brede herkomst tot specifieke wijngaard.
- Jaargang: het oogstjaar; in de meeste landen moet een minimaal percentage (75–95%) uit dat jaar komen.
- Druivenras(sen) met een minimumpercentage als wettelijke eis (vaak 85%).
- Kwaliteitsaanduidingen, zoals Grand Cru, 1^{er} Cru, DOCG, of 'Kabinett'.
- Bottelinformatie: termen als 'Mis en bouteille au château', 'Imbottigliato all'origine' of Estate bottled geven aan dat de wijnmaker zelf gebotteld heeft.

65



Zo vind je jouw stijl

Appraisal

Lannoo~

Contact

Jony Maesele

T +32 (0)51 42 42 76

M +32 (0)475 85 00 70

jony.maesele@lannoo.be

Gianluca Di Taranto

T +32 (0)475 58 34 40

gianluca@gianlucaditaranto.com

