

**Stamgasten wijnproeverij  
16 december 2005**

**Witte wijnen**

**1.  
Sunny Hill  
Chardonnay 2004  
South Eastern Australia  
€2,99  
13 %**

Opmerkingen:

Sappig fruit, voornamelijk citrusvruchten.  
Milde vanille en toast-smaak.

*Om tijdens het proeven van wijnen zoveel mogelijk over de wijnen te weten te komen, wordt de wijn meestal uitgespuugd. De nasmaak/ afdronk is na het uitspugen perfect waarneembaar, bovendien raak je niet beneveld en kun je laatste wijn ook nog beoordelen. Ook niet onbelangrijk: je blijft gezond.*

**2.  
Tierra Buena  
Chardonnay 2005  
Wine of Mendoza – Argentinië  
€4,49  
13 %**

Opmerkingen:

Delicaat, fruitig, breedgeschouderd.  
Serveren bij vlees, vis, gevogelte, pasta of kaas.  
Het aroma wordt sterk bepaald door milde roostertonen, waaronder karamel, vanille en rokerig hout. Ook citrusfruit is prettig present.

*Voor de wijnvaten wordt eikenhout gebruikt, in eikenhout zit de stof vanilline. Tijdens de rijping wordt die stof door de wijn aan het hout onttrokken.*

## Rode wijnen

1.  
**Hoop Huis**  
**Droë Rooi 2004**  
**Zuid-Afrika**  
**€2,49**  
**14 %**

Opmerkingen:

Frissige wijn, elegant en ferm tegelijk.  
Smaakt vooral naar bessen, maar je vindt er ook hints van bladgroen en specerijen.  
Lekker bij rood vlees, wild en kaas.

*Wijn is druivensap. Druivensap gist door totdat alle suiker is omgezet in alcohol. Als de druiven zoveel suiker bevatten, dat er een alcoholgehalte van 15 % wordt bereikt, stopt de gisting. Gistcellen sterven dan af. Als je al alcohol toevoegt aan de druivensap, zit je eerder aan die 15 % en blijven er meer suikers over. Dan krijg je dus een zoetere wijn.*

2.  
**EI Descanso 2004**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Chili**  
**€3,89**  
**13,5 %**

Opmerkingen:

Bevat karakteristiek aroma's van zwarte kersen en bramen en accenten van vanille en koffie.  
Serveren bij lam, varken en pastas.

*Door het contact met zuurstof wordt de alcohol van een wijn omgezet tot zuur. Dit zuur maakt de wijn op den duur tot wijnazijn. Met oude wijnen gaat dit sneller omdat het verzuringsproces bij die wijnen via de zuurstoftoevoer door de kurk al op gang was gebracht. Hoe langer de kruk, hoe langer de wijn kan worden bewaard.*

3.  
**Verrassingswijn**  
Jullie oordeel graag....  
Waar komt hij vandaan?  
Wat moet dat kosten?  
Wat is het alcoholgehalte?

*Meestal is een tafelwijn/ vin de table een assemblage van diverse oogsten. Men probeert jaar in jaar uit dezelfde smaak te handhaven door verschillende wijnen van verschillende oogstjaren zorgvuldig met elkaar te combineren. Alleen als een wijn geheel bestaat uit wijn van één enkel oogstjaar mag dat oogstjaar vermeld worden. Verplicht is dit niet.*

**4.**  
**Côtes du Roussillon 2003**  
**Frankrijk**  
**Plus Huiswijn**  
**€3,99**  
**12,5 %**

Opmerkingen:

Vol en krachtig. Het zwarte fruit in deze vrij volle wijn is al enigszins rijp, tegelijk subtiel gekruid. Soepele rondingen complementeren het geheel. Druif: Carignan, Grenache, Syrah. Lekker bij stoofschotels, kruidige vleesgerechten, bbq, pittige kazen en snacks.

*Flessen wijn moeten liggend worden bewaard. Dit om de kurk vochtig te houden. Als de kurk namelijk uitdroogt, krimpt hij en laat hij extra lucht en dus zuurstof bij de wijn. Een staande fles wijn met stof erop, bijvoorbeeld in een winkel, betekent dus niet veel goeds.*

**5.**  
**Chateau Pradeau Mazeau**  
**Bordeaux 2004**  
**€4,99**  
**12,5 %**

Opmerkingen:

Charmant dankzij een royale dosis bessen en zwarte vruchten in combinatie met laurier. Soepel, harmonisch.

*Tot slot: onze gezondheid...  
Uit onderzoek is gebleken dat wijn inderdaad goed voor ons is. Een gezonde wijnconsumptie voor mannen is 3 glazen per dag en voor vrouwen 2 glazen per dag. Bewezen is dat na 1 à 2 glazen onze ademhaling enigszins verdiept en onze bloedsomloop wordt gestimuleerd. Daardoor voelen we ons fitter, da's natuurlijk aangenaam, dat heeft psychische ontspanning tot gevolg, wat de geestelijke activiteit verhoogt. Bovendien verkleint het drinken van wijn de kans op hart- en vaatziekten. Overmatig gebruik tast de lever en de alvleesklier aan.*