

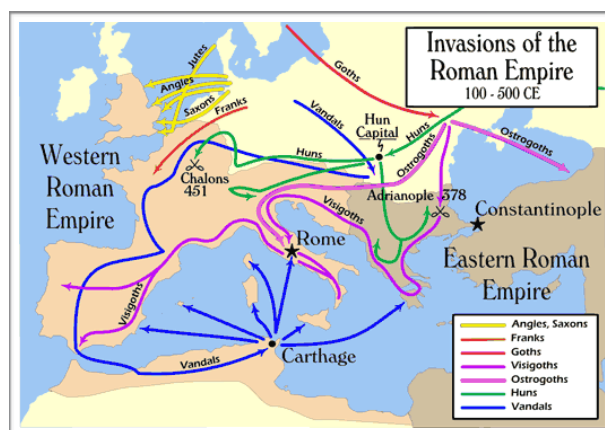
1 Terug in de tijd

In dit hoofdstuk vind je meer informatie over de geschiedenis van de wijnbouw. Terug in de tijd dus! Hoe is de wijnbouw ontstaan? Waren het de Grieken of de Romeinen die de wijnstok verspreidden in Europa? Wat hebben de monniken met de wijnbouw gedaan? Je komt het allemaal in dit hoofdstuk tegen.

Om dit allemaal te weten moeten we duizenden jaren terug in de tijd. Er was een bloeiende wijnhandel in Mesopotamië en er waren zelfs al merken die naar de streek van herkomst waren genoemd. Naast druivenwijn dronk men ook palmwijn. De palm was trouwens ook een zeer belangrijke boom in Mesopotamië. Behalve wijn behoorden ook vele andere vruchten tot de dagelijkse voeding: granaten, appels, peren, abrikozen, pruimen, groene amandelen en mogelijk zelfs bananen. Dit prille begin van de wijnbouw (ca. 6- 4000 v.Chr..) verbreidde zich naar de gebieden rond de Zwarte en Middellandse Zee. Zo ook naar de oude Egyptenaren! Het bewijs dat deze daadwerkelijk wijn maakten, is terug te vinden op de muurtekeningen van de graftombes. Voor de gewone "sterveling" was wijn nog niet weggelegd, de wijn ging met de farao mee de tombe in als cadeautje voor de goden.

De "godendrank" werd voor het eerst populair in de oud Griekse beschaving ter ere van Dionysos, de god van de wijn. Er werden flinke feesten en woeste orgieën georganiseerd, de wijn bracht immers de feestgangers in een bedwelmende roes en symboliseerde het vruchtbare land. De Romeinen deden er

nog een schepje bovenop en vereerden dezelfde god, al noemden zij hem Bacchus. Het zijn de Romeinen geweest, die de wijnbouw en de handel over heel Europa hebben verspreid. Met de val van het Romeinse Rijk in de 5^e eeuw viel ook de handel tussen de verschillende landen weg.



De monniken namen de zorg voor de wijngaarden over. De monniken beschouwden de wijn als inherent aan het christelijke geloof. Jezus had immers water in wijn veranderd. We mogen hier blij om zijn, in zekere zin hebben die kloosterlingen de basis gelegd voor de wijnbouw zoals we die nu kennen. Al snel begonnen de Engelsen wijnen uit Bordeaux te importeren en werden snel gevolgd door andere landen. Bordeaux, Venetië en Porto werden belangrijke exporthavens. Er werden betere flessen ontwikkeld. Kortom de wijnwereld werd geprofessionaliseerd. Onder Napoleon III werd in 1855 een systeem in het leven geroepen dat alle wijnen in klassen indeelde.



Wanneer je voor een bepaalde wijn de hoofdprijs betaalde, dan moest die wijn wel heel bijzonder zijn, zo redeneerden de Fransen. Een kwaliteitswaarborg kwam in 1935, toen de Appellations d' Origine Contrôlée werd ingevoerd. Binnen de AOC wordt o.a. vastgelegd: grootte van de wijngaard, productiemethode, druivensoorten, maximumopbrengst, alcoholpercentage.

De overige Europese landen introduceerden hierna vergelijkbare systemen. In 2012 is er een wijziging opgetreden. De 4 categorieën van weleer zullen worden vervangen door 3 nieuwe labels: Vin de Table wordt Vignobles de France (VdF), Vin de Pays wordt Indication Géographique Protégée (IGP) en de AOC-wijnen worden Appellation d'Origine Protégée (AOP). De VDQS categorie wordt afgeschaft.

Commerciële wijnpioniers zochten hun heil vooral buiten Europa, hier hadden ze geen last van de strenge kwaliteitsregels en tradities. En konden ze meer profiteren van een warmer klimaat.

Wil je meer te weten komen over dit hoofdstuk, ga dan direct naar het Game learning programma van dit hoofdstuk in het hoofdmenu. In het volgende hoofdstuk behandelen we 'van druif tot wijn'

OPDRACHT:

Naast het Game-Learning programma krijg je ook per hoofdstuk een opdracht. Als je de volgende opdrachten uitvoert, weet je straks meer over het selecteren en proeven van wijnen.

Vraag:

Pak een fles wijn en schrijf de wettelijke verplichtingen op die op een etiket moeten staan.

De antwoorden kun je zenden per mail

