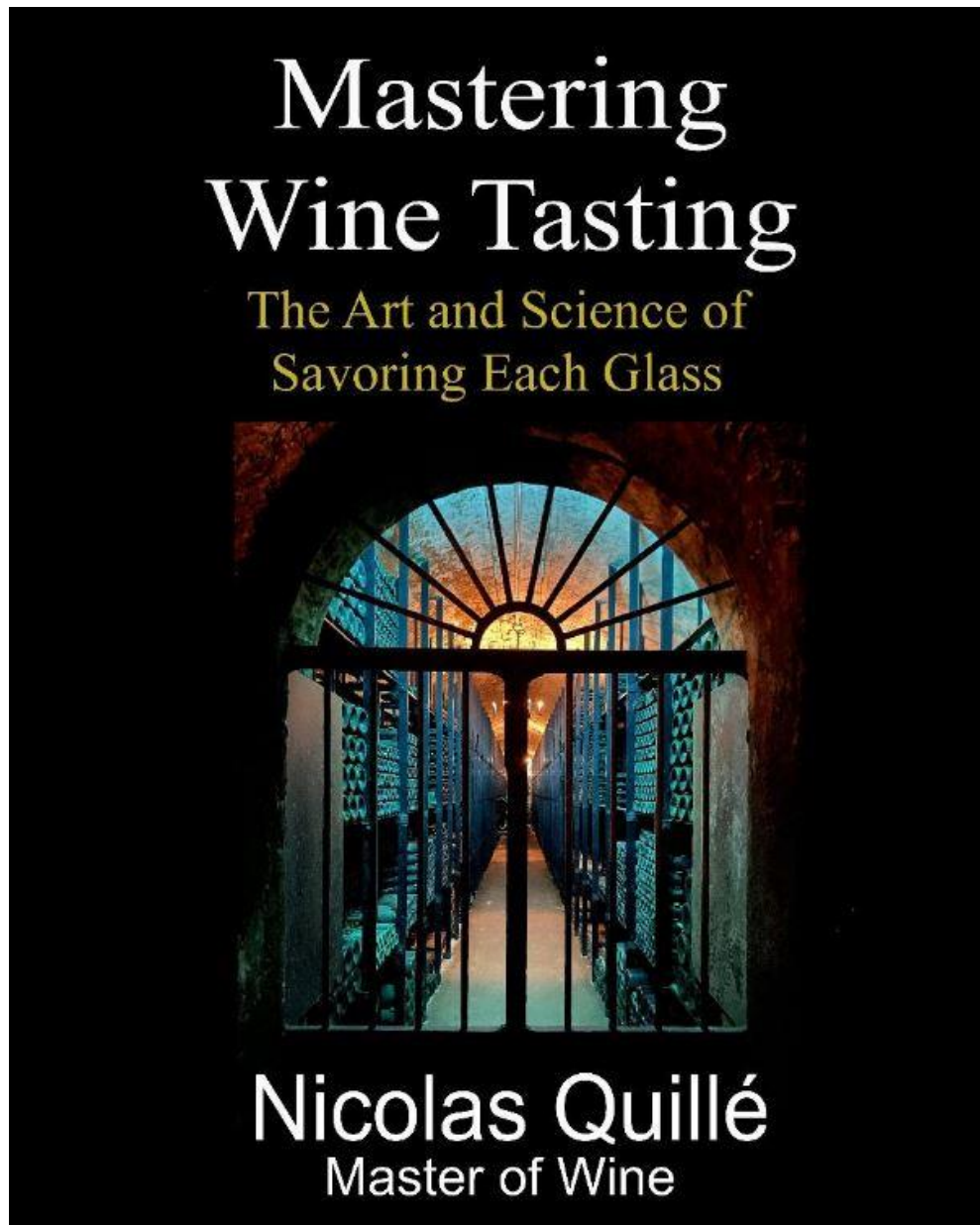


Boek

Mastering Wine Tasting van Nicolas Quillé

Bron: Winebusiness - [link](#)



Waarom dit boek?

Je hebt ontelbare wijnen geproefd en je weet wat je lekker vindt. Maar kun je uitleggen waarom een wijn smaakt zoals hij smaakt? Kun je voorspellen hoe hij zich zal ontwikkelen? Kun je de bewuste keuzes van een wijnmaker onderscheiden van de invloed van territorium en druivensoort?

De meeste wijnboeken zijn ofwel te simplistisch voor beginners, ofwel overladen met academisch jargon.

'Mastering Wine Tasting' overbruggt deze kloof en biedt een systematische route van basisvaardigheden naar deskundig onderscheidingsvermogen. Of je nu een liefhebber bent die zijn kennis wil verdiepen of een wijnprofessional die een uitgebreid naslagwerk zoekt, dit boek biedt de

kennis en het kader om je ervaring van elk glas wijn te veranderen. 'Mastering Wine Tasting' is momenteel alleen verkrijgbaar als e-book voor Kindle en Apple Book.

Over de auteur

Nicolas Quillé MW brengt een zeldzame combinatie van diepgaande technische expertise en

Praktische wijnbouwervaring naar het wijnonderwijs. Geboren in Lyon in een familie met drie generaties in de wijnbranche, heeft Nicolas diploma's in oenologie van de Universiteit van Dijon, management van mousserende wijn van de Universiteit van Reims en een MBA van de Universiteit van Washington. Hij is Master of Wine, een van de meest prestigieuze kwalificaties in de wijnwereld.

Met meer dan 40 jaar ervaring in wijnbouw, wijnbouw en leiderschap in de wijnindustrie in Europa en Noord-Amerika, is Nicolas momenteel Chief Winegrowing and Operations Officer bij Crimson Wine Group. Zijn vorige boek, mede geschreven met David Bird MW, Understanding Wine Technology (4e editie), won in 2022 de speciale prijs van de Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) en is onmisbare lectuur voor wijnstudenten over de hele wereld.

Nicolas geeft WSET Diploma-cursussen, spreekt regelmatig op wijnconferenties en deelt inzichten op LinkedIn. Hij werd in 2022 door Wine Business Monthly erkend als leider in de wijnindustrie en is lid van technische commissies voor klimaatactie-initiatieven in de wijnindustrie.

Mastering Wine Tasting is gestructureerd als een progressief traject door vier niveaus van expertise:

- Niveau 1: Fundament helpt u de sensorische grondbeginselen van wijn evaluatie onder de knie te krijgen. U zult inzicht krijgen in aromatische verbindingen en smaaksensaties die elke wijn die u proeft definiëren.
- Niveau 2: Context en Kennis verbindt wat er in uw glas zit met hoe het is gemaakt en waar het vandaan komt. U zult de samenstelling van wijn, productiemethoden en gedetailleerde profielen van belangrijke druivensoorten onderzoeken. De uitgebreide sectie "De wereld proeven" biedt regionale context die wijnen tot leven brengt.
- Niveau 3: Geavanceerde beoordeling ontwikkel de vaardigheden om de toekomst van een wijn objectief te beoordelen -kwaliteit te beoordelen -, het rijpingspotentieel te voorspellen, jaargangen te evalueren - en de commerciële waarde en positie van een wijn op de markt te begrijpen.
- Niveau 4: Het perspectief van de wijnmaker leert u hoe u de intenties en stilistische keuzes achter elke fles kunt ontcijferen - wijn kunt bekijken door de ogen van degenen die - hem maken.

Een praktische toepassingssectie verbreedt het boek voorbij de proeftheorie. U ontdekt hoe u thuis en in restaurants meer van wijn kunt genieten, leert de principes van wijn-spijscombinaties -, beheert uw wijnkelder effectief en begrijpt de impact van wijn op de gezondheid. ... Uitgebreid naslagwerk inclusief vijf bijlagen die waardevolle informatie bieden: wereldwijde statistieken over druivenaanplant, cultivar -naar regio-kruisverwijzingen, Europese wijnbenamingssystemen, jaarganganalyses voor belangrijke regio's en een zorgvuldig samengestelde lijst van essentiële wijnen die elke serieuze wijnproever zou moeten proeven.

Voor wie is dit boek bedoeld?

Dit boek is bedoeld voor:

- Wijnliefhebbers die graag hun wijnkennis willen verdiepen en nieuwe wegen willen inslaan voor persoonlijke ontwikkeling

- Wijnprofessionals —sommeliers, wijnhandelaren, wijnkopers, docenten en personeel in de horeca — die op zoek zijn naar een uitgebreid naslagwerk
- WSET-studenten, sommeliers, Master of Wine-studenten en andere wijnopleidingen die op zoek zijn naar een diepere context dan alleen hun cursussen
- Wijnmakers en wijnbouwers die hun vaardigheden op het gebied van zintuiglijke beoordeling willen aanscherpen
- Iedereen die de overstap maakt van "Ik weet wat ik lekker vind" naar "Ik begrijp waarom ik het lekker vind" Als u ooit de mysteries in uw glas hebt willen ontrafelen, wilt voorspellen hoe een wijn zal rijpen, of een diepere band wilt opbouwen met de wijnen waar u van houdt, dan is dit boek uw gids.

Een naslagwerk voor het leven

Het beheersen van wijnproeven is bedoeld om steeds weer opnieuw te raadplegen. Lees de 500 pagina's van begin tot eind om een compleet kader te creëren, of duik in specifieke secties wanneer er vragen opkomen.

Hoe dan ook, u zult het een onmisbare gids vinden op uw wijnreis — een reis die met u meegroeit naarmate uw smaak en begrip zich ontwikkelen.

Geschreven met de nauwkeurigheid van een Master of Wine en de helderheid van een ervaren docent, is dit het boek dat Nicolas graag had willen hebben toen hij decennia geleden aan zijn eigen reis begon.