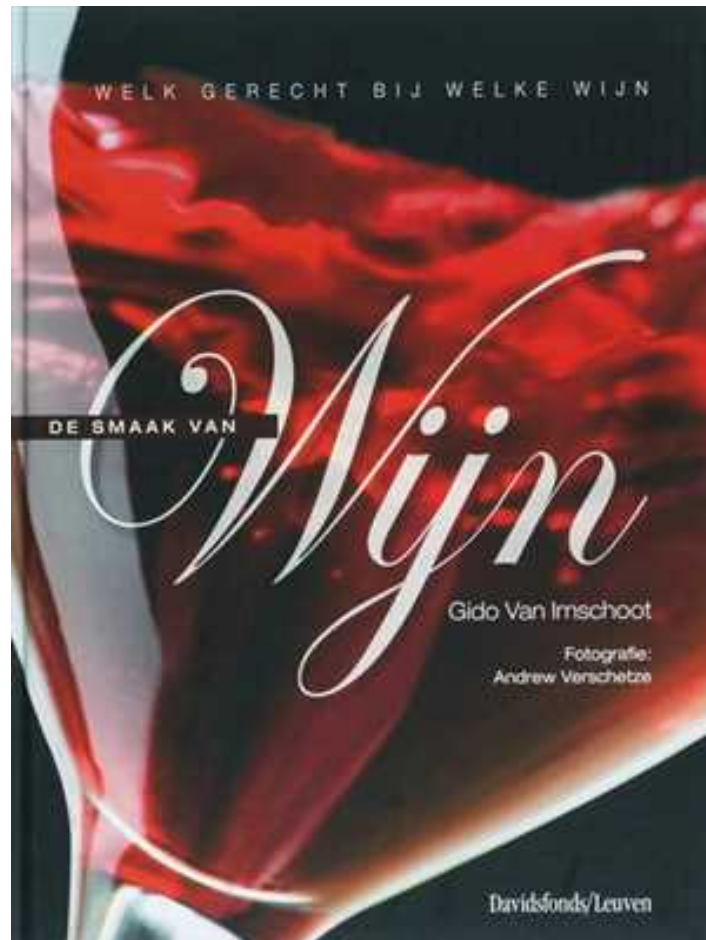


De Smaak Van Wijn PDF

Gido van Imschoot



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Gido van Imschoot

ISBN-10: 9789058264503

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4544 KB

OMSCHRIJVING

Wijnkenner Guido van Imschoot leert je wijn proeven en gerechten met de juiste wijn combineren. Bekende wijnliefhebbers zoals Johan Verminnen en Herman van Veen delen hun culinaire belevenissen. Witte wijn bij vis, rode wijn bij vlees. De oude, eenvoudige regels om wijn en gerechten te combineren: gelden ze vandaag nog wel? Franse wijnen en wereldwijnen, frisse en complexe, droge en zoete wijnen: de keuze is immens. Op ons bord komen ingrediënten, specerijen en kookstijlen uit de wereld aan bod. Hoe weet je dan welke wijn bij welk gerecht past? Of omgekeerd: een wijnliefhebber zoekt wel eens een gerecht dat samengaat met een fles uit zijn wijnkelder. In beide gevallen is De smaak van wijn dé ideale gastronomische gids! Guido van Imschoot leert je de knepen van het wijnproeven; hoe de soort druif, de herkomst en de 'opvoeding' van de wijn de smaak bepalen. Hij zet je bovendien al aardig op weg met heerlijke recepten, passend bij elk wijntype. De schitterende foto's doen je alvast watertanden. En voor je het weet combineer je zelf wijnen en gerechten alsof je nooit anders deed. GIDO VAN IMSCHOOT, voorzitter van de Professionele Vlaamse Sommeliers, is gepassioneerd door wijn en gastronomie. Bij Davidsfonds/Leuven verscheen van hem Terug naar de wijngaard. De passie van jonge Franse wijnboeren.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De smaak van wijn te pakken? Van onze vijf zintuigen is de smaak het zintuig dat door wijn het meest wordt beroerd. Wijn is een complexe en genuanceerde drank.

Wijnproeven bestaat uit kijken, ruiken en proeven. De smaak bepaal je door middel van bepaalde hoekstenen, waarbij zuren onmisbaar zijn!

Elke gastronoom zal het met mij eens zijn dat de beste plaats om van wijn te genieten aan tafel is. Wijn en voedsel vormen een perfect paar, omdat ze gewoon bij ...

DE SMAAK VAN WIJN

[Lees verder...](#)