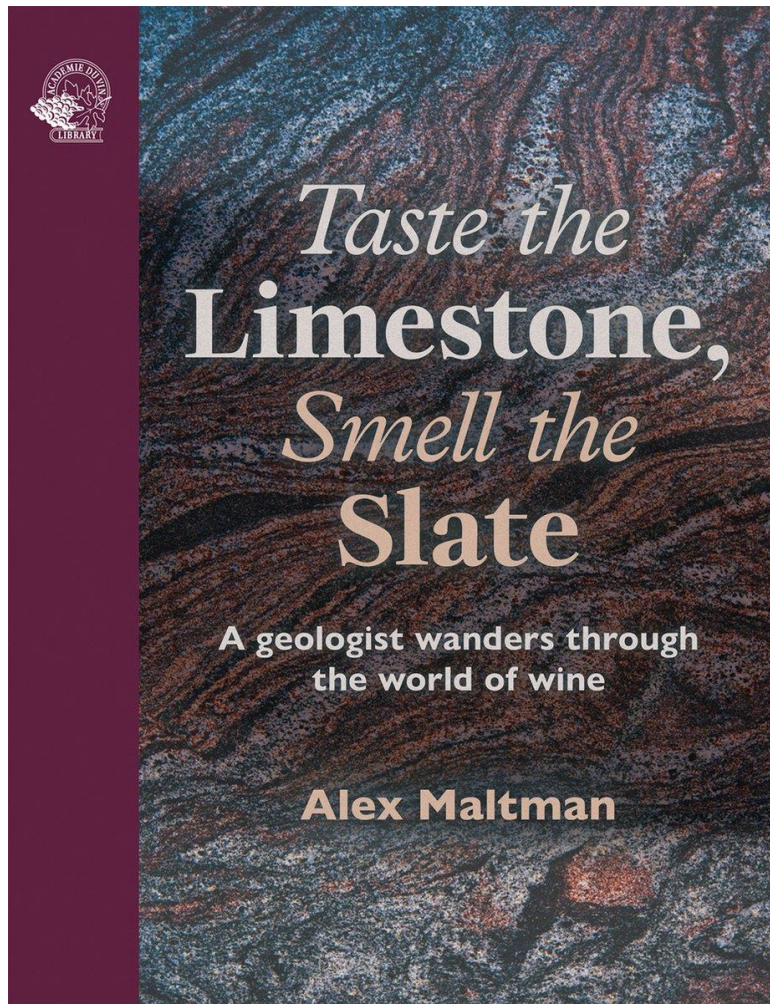


Taste the limestone, smell the slate by Professor Alex Maltman



Beschrijving

Bourgogne gedijt op de kalksteenresten van een warme, ondiepe zee, terwijl Sancerre en Pouilly hun wortels in vuursteen hebben. De beste Pomerols bloeien in een 'knoop' van blauwe klei, en Beaujolais begint beroemd in graniet. Cabernet Sauvignon houdt van vrijwel elke zandsteensoort en Champagne doet het uitstekend met krijt. Maar is het geheim van goede port echt schist? Alex Maltman, emeritus hoogleraar aardwetenschappen aan de Universiteit van Aberystwyth, bevindt zich tussen rots en wijngaard wanneer hij uitlegt hoe de smaken van een wijn zich verhouden tot de geologie aan de voet, en ontdekt dat er meer is aan 'mineraliteit' dan modder, rotsen en de ruwe materialen van de aarde...

Terroir is net zo intrinsiek voor de kwaliteit van een wijn als de druiven waarvan hij afkomstig is of de intenties van de wijnmaker. Dit prachtig uitgegeven en geïllustreerde boek behandelt de vele factoren die de smaak van een wijn wel of niet beïnvloeden. Professor Maltman stelt talloze vragen en antwoorden, en ontkracht ondertussen ook enkele mythes.

Over de auteur

Alex Maltman is emeritus hoogleraar aardwetenschappen aan de Universiteit van Aberystwyth in Wales, Verenigd Koninkrijk, en auteur van *Vineyards, Rocks and Soils: A Wine Lover's Guide to Geology* (Oxford, 2018).

Bol.com : €40,99 [link](#)

Academie du Vin Library: €41.95 [link](#)