

Wijn serveren

Hoe kan wijn het best geserveerd worden?

Wijn staat of valt met een goede schenkt temperatuur en goed glaswerk. Een ander aandachtspunt bij het serveren is het beluchten van wijn. Zuurstof kan namelijk een heel positief effect op de geur en de smaak van de wijn hebben, vooropgesteld dat die wijn niet al te ver ontwikkeld is. Wanneer een wijn veel bezinksel heeft, is het logisch om dat apart te houden. In beide gevallen is overschenken in een karaf de oplossing. Dat is niet alleen functioneel, maar geeft nog een beetje 'extra'.

Temperatuur

De serveertemperatuur van een wijn kan zowel negatieve als positieve elementen in die wijn versterken. In het algemeen worden wit en rosé koeler geserveerd dan rood. De gulden regel is het vermijden van extremen. Met andere woorden, serveer rood niet te warm, wit niet te koel. Serveer in geval van twijfel een wijn liever iets te koel dan iets te warm; in het glas warmt hij immers snel op.

Een lage temperatuur accentueert tannines. Vandaar de aanbeveling om wijnen met veel tannine betrekkelijk warm te serveren. Komt een rode wijn echter boven de 20°C uit, dan begint de alcohol te verdampen en onaangenaam te prikken. Komt een witte wijn onder de 8°C, dan gaat dat ten koste van het aroma. Bovendien verlamt de koude de smaakpapillen en proef je maar een fractie van wat de wijn te bieden heeft. Een indicatie voor serveertemperaturen per type:

Rode wijnen met veel tannine	16-18°
Soepele, fruitige rode wijnen	10-14°
Complexe droge witte wijnen	12-14°
Rosé	6-12°
Lichte, droge witte wijnen	8-10°
Zoete witte wijnen	6-8°
Mousserende wijnen	6-8°

Karafferen en decanteren

De fles laten 'ademen' heeft maar weinig effect op de wijn. Wijn reageert namelijk alleen op zuurstof bij intensief contact. Door hem te walsen in het glas of door hem te over te schenken in een karaf, te karafferen.

De regels voor dat overschenken lijken op het eerste gezicht nogal gedetailleerd maar blijken in de praktijk toch hun nut te hebben. Vanzelfsprekend moet een karaf brandschoon zijn en mag hij geen geurtjes afgeven. Proef de wijn eerst uit de fles om te controleren of hij geen fouten heeft,

spoel dan de karaf om (dit is het zogeheten vineren) en schenk er vervolgens de rest van de fles in uit.

Is het de bedoeling om een wijn van zijn bezinksel te scheiden, te decanteren, dan is het handig om de capsule in zijn geheel van de flessenhals te verwijderen. Houd je de hals daarna bij het uitschenken boven een lichtbron, dan zie je precies wanneer het bezinksel begint mee te komen en het tijd is om te stoppen. Bij wijnen zonder bezinksel, die alleen maar lucht nodig hebben, hoeft de capsule er niet per se af. Wat wel altijd moet gebeuren is het schoonmaken van de flessenrand voordat de wijn in de karaf wordt geschonken.

Rood

Bij karafferen en decanteren ben je geneigd om vooral aan krachtige rode wijnen te denken. Wellicht het bekendste voorbeeld van zo'n wijn die absoluut gedecanteerd moet worden is Vintage Port. Die vormt bij het rijpen op fles namelijk een dikke laag bezinksel. Verder zijn er de nodige tafelwijnen die voor deze behandeling in aanmerking komen, zeker nu ongefilterde wijnen steeds meer geaccepteerd raken. Dit soort wijnen wordt bovendien vaak gekenmerkt door een royale hoeveelheid tannines. Blootstelling aan zuurstof doet die tannines wat zachter worden. Een dubbele reden dus om de karaf te voorschijn te halen.

Rode wijnen die vanwege hun structuur voor decanteren in aanmerking komen zijn o.a Bordeaux, Sud-Ouest zoals Madiran en Cahors, de betere wijnen uit de Languedoc, Noordelijke Rhône-wijnen, Italiaanse toppers uit Toscane (bijv. Brunello) en Piemonte (bijv. Barolo), Portugese wijnen van het type Bairrada en Cabernet Sauvignon uit de Nieuwe Wereld. Alle andere wijnen kunnen gewoon voor de 'show' in een karaf geserveerd worden, zolang ze maar jong zijn.

Voor jonge wijnen geldt: baat het niet, dan schaadt het niet. Voor tere oudere wijnen daarentegen: alleen decanteren als het vanwege te veel bezinksel echt moet en dan direct serveren. De zuurstof kan immers snel vernietigend toeslaan.

Wit

Minstens zo gebaat bij karafferen is witte wijn! Dit geldt vooral voor jonge witte wijn die reductief is opgevoed, dat wil zeggen met minimaal zuurstofcontact. Het kan gaan om wijnen die op roestvrijstalen tanks gelagerd zijn, maar even zo goed ook op hout. Bepaalde houtwijnen liggen soms lang *sur lie*, op het fijne bezinksel dat na de gisting gevormd wordt en dat voor een zuurstofarme omgeving zorgt. Zuurstof zorgt ervoor dat zulke wijnen zich openen en hun aroma's ontwikkelen. Bovendien verdwijnt eventueel aanwezig koolzuur. Te denken valt hier onder meer aan jonge Rieslings, Chardonnaywijnen in oude stijl (Chablis bijvoorbeeld), maar ook aan extractrijke Sauvignons van de Loire. Het resultaat is vaak verrassend, en het gegeven dat karafferen van witte wijnen maar zelden gebeurt, wil nog niet zeggen dat het daarom geen zin zou hebben. In tegendeel zelfs!

Glazen

Iedere wijn verdient een deugdelijk glas. De vorm van het glas beïnvloedt namelijk de waarneming van geur en de smaak. Een goed wijnglas is kleurloos en heeft een ruime, naar boven iets toelopende kelk met een dunne rand. Kleine glaasjes zijn uit den boze, al was het alleen maar omdat je er niet mee kunt walsen. Met een ruim glas kun je dat wel, en het aroma komt in zo'n glas veel beter tot uitdrukking.

Vergeet de 'traditionele' streeklazen of, erger nog, streeklaasjes. Functionaliteit is in de regel niet hun sterkste eigenschap. Tip: bewaar wijnglazen als het even kan rechtop. Zet je ze omgekeerd in een kast, dan kan dat leiden tot hoogst onaangename geurtjes.