

Serveren van wijn:

Wijn staat of valt met een goede schenktemperatuur, wel of geen zuurstof en goed glaswerk.

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.

Maar let op: serveer rood niet te warm, wit niet te koel.

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

Zuurstof kan een heel positief effect hebben op de geur en de smaak van wijn. Alleen de kurk eraf halen heeft weinig effect, intensiever contact (door een wijn in een karaf te schenken) is beter.

Vooraf jonge rode en witte wijnen hebben baat bij karafferen.

Oudere wijnen kun je beter niet karafferen, tenzij ze veel bezinksel hebben. Schenk de fles dan heel voorzichtig uit (decanteren). Rode wijnen die 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.

Glazen

Iedere wijn verdient een goed 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.

Tip: bewaar wijnglazen als het even kan rechtop. Zet je ze omgekeerd in een kast, dan kan dat leiden tot onaangename geurtjes.