Goede Raad

door:
Cees van Casteren
donderdag 3 februari 2011, 14:11

Ben je ook wel eens als oud vuil behandeld door arrogante Franse sommeliers? Dan kan je ze hiermee een koekje van eigen deeg geven.
De volgende keer dat je in een dikdoenerige Frans tent vertoeft, bestel je een dure, rode wijn, zoals een Grand Cru Classé uit Bordeaux. Als ze de wijn inschenken om te keuren, besnuffel je het glas en proef je de wijn comme il faut. Om de kelner vervolgens om een ijsemmer te vragen... Dat is namelijk een belediging van de hoogste orde, bijna net zo erg als het vragen van tomatenketchup bij je coquilles Saint Jacques. Verzoek dus de wijnkoeler en zie des kelners bloed koken. Laatst moest ik wel vragen naar een ijsemmer, want de rode wijn kwam bijna stomend de fles uit. Helaas overkomt me dat steeds meer. Ik ben gestopt met tellen hoe vaak ik een diepgevroren Sauvignon Blancs krijg geserveerd, dan wel lauw-warme rode wijnen. Terwijl dat voor de juiste temperatuur zorgen, een kleine moeite is.

Bubbels en lichte, witte wijnen serveer je rond de 8 tot 10 graden (twee uur in de koelkast), dikkere, witte wijnen op 10 tot 14 graden (één uur in de koelkast) en de meeste rode wijnen tussen 16 en 18 graden (een half uur in de koelkast, tenzij je een echte kelder hebt, dan kan hij rechtstreeks uit de kelder geschonken worden). Hoe meer tannine in de wijn, hoe warmer ie mag zijn, maar als de rode wijn fruitig en licht is, geldt het tegenovergestelde. Op de een of andere manier hebben de meeste sommeliers er moeite mee om een rode wijn in de koelkast te zetten. Een Beaujolais echter smaakt altijd beter als hij licht gekoeld is. Hetzelfde geldt voor veel grenache, teroldego, bonarda, dolcetto en rode wijnen uit de NieuweWereld.
Lagere schenktemperaturen verhogen de fruitintensiteit.En omdat ze weinig tannine hebben, is er weinig risico dat ze bitter of hard gaan proeven.

Waarom rode wijnen vaak zo warm worden geserveerd? Ik vermoed dat de meeste mensen, inclusief restaurateurs, denken dat rood op kamertemperatuur moet. Maar deze wijsheid is ontwikkeld in een tijd ver voor de centrale verwarming (die je huis in een mum van tijd in een sauna kan doen veranderen). En 23 graden is echt véél te heet, zelfs voor de meest harde Barolo. Bestel bij twijfel dus een koeler; of als je de kelner een koekje van eigen deeg wilt geven.

http://geniet.gelderlander.nl/culinair/n-goed-glas/cool