

**Hoe de wijn bewaren?**

U wenst het beste uit uw wijnflessen te halen en dit houdt in dat deze eerst in goede condities bewaard moeten worden.

Plaats dus vooral uw flessen, in liggende positie, in een donkere, lichte, droge plaats waarin de temperatuur zo constant mogelijk blijft.

De ideale temperatuur situeert zich tussen 10 en 14° Celsius. Met andere woorden is uw kelder de beste plaats om uw wijnen te bewaren.

Het meest belangrijk criteria blijft wel dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft en niet te veel schommelt over de verschillende seizoenen.

Beschikt u niet van een kelder, kan u een wijnkast kopen, wat een goede investering is. Deze vindt u in verschillende afmetingen en voor alle budgetten.

Bij het kiezen van een "Mini wijnkelder" moet u wel uitzien naar de kwaliteit van de compressor die niet te veel trillingen mag veroorzaken.

Niets is erger voor de wijn bewaring dan trillingen!

Houd ook in het oog dat de wijn zal verwarmen in de bedieningsplaats, alsook in het glas, en kiest aldus voor de plaats met de laagste temperatuur.

Wanneer de fles openen?

Plaats de fles in staande positie, om de neerslag van de, eventueel aanwezige, zwevende stoffen te veroorzaken en te vermijden deze in het glas te vinden.

Het is aangeraden de fles een tijdje op voorrand te openen. De reden daarvan is niet alleen de wijn te beluchten maar deze te proeven, om zich te verzekeren

dat er geen smaak en/of geur gebreken aanwezig zijn. Is dit, bij dit voorproeven, wel het geval, hebt u voldoende tijd om het te verhelpen.

**Hoe de fles openen?**

Met behulp van een mesje, of e.a. daarvoor bestemd accessoire, de capsule van de fles, onder de hals van de fles, versnijden, niet alleen omdat dit meer esthetisch is, maar vooral om, bij het bedienen, het contact tussen de wijn en de capsule van de fles te vermijden.

Vooraleer de fles te ontkurken maakt u de hals van de opening, alsook de oppervlakte van het stopsel, proper, met een absorberend en vochtig papierdoekje, wat zorgt voor het verwijderen van eventuele aanwezige schimmel afzettingen.

Vermijd boven alles het schudden van de fles en gebruikt een goede kurkentrekker om het stopsel voorzichtig maar gemakkelijk te verwijderen.

Daarna kijkt u naar, en ruikt u, de kurk (*langs de kant van de wijn natuurlijk – wat men noemt de "spiegel" van de kurk*), en vooral, proeft u de wijn.

(Zie onze Newsletter 02-2016 "WIJNEN & KURKEN" in de rubriek "NEWS" van onze website www.ricwinweb.be).

**Moet men wijn decanteren?**

Het decanteren heeft twee doelen: De eventuele neerslag, die na het decanteren in de bodem van de fles ligt, te vermijden en de wijn verluchten.

Diverse accessoires zijn in de markt te vinden om de (vlugge en gedwongen) verluchting van de wijn te veroorzaken. Nochtans blijft het decanteren in een karaf de oudste, meest traditionele, meest praktische en meest respectvolle methode voor de wijn. Het verluchten van wijn kan ook plaatsvinden bij het laten open staan van de fles gedurende een zekere tijd vooraleer de wijn bediend word (afhankelijk van soortelijk en jaargang van de wijn). Deze methode vraagt wel een langere tijd door de klein wijn oppervlakte, die in contact komt met de zuurstof van de lucht, aan de opening van de fles.

Eindelijk moet men zich ook herinneren dat de verluchting verder doorgaat in het glas, Voor zover men het glas niet te vlug leegdrinkt.

**Welke glas kiezen?**

Naast zijn esthetische aspecten heeft de keuze van het wijnglas nog andere belangrijke aspecten en invloeden.

Eerst en vooral geeft het glas, aan de inhoudende wijn, de mogelijkheid, zijn specificiteiten en troeven te onthullen. De aroma's zullen zich beter en vrijer uiten in grote en uitgebreide glazen dan in kleine glazen. Het formaat van het glas, de dikte, de aard, en de opening ervan zijn bepalende factoren voor de wijn. Hoe groter het glas, hoe beter de beluchting (De zuurstoftoevoer) en deze is belangrijk om het onthullen van de aroma's mogelijk te maken.

De vorm en de afmetingen van het glas zullen daarnaast de ontwikkeling en de reacties van de wijn bepalen gedurende het proeven.

Volgens de traditie, wordt het grootste glas aan tafel gereserveerd voor het water, maar, aarzel niet de functies om te keren! Ikzelf doe dit heel regelmatig.

(Nog meer gedetailleerde informatie over het belang van het wijnglas vindt u in de rubriek "GLASSES" van onze website www.ricwinweb.be).

Aan welke temperatuur de wijn serveren?

Algemeen zijn, de aanbevelingen:

6/8°: Voor Champagnes « BSA » (Brut Sans Année) en « Blanc de Blancs », Jonge droge witte wijnen;

8/10°: « Millésimé » champagnes en prestige cuvées (zowel Wit dan Rosé), oudere en rijpe witte wijnen (meer dan 5 jaar);

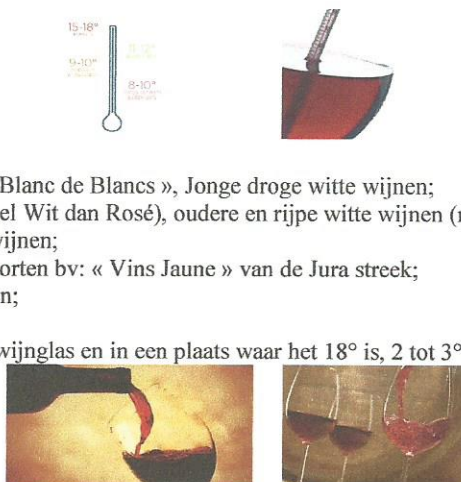
10/12°: Heel oude champagnes, oude en complexe witte wijnen;

12/14°: Dessert wijnen en zoete wijnen, oxidatieve wijnsoorten bv: « Vins Jaune » van de Jura streek;

14/16°: Lichte rode wijnen, met alcohol gemuteerde wijnen;

16/18°: Alle andere rode wijnen.

Te fris is beter dan te warm serveren, daar de wijn, in het wijnglas en in een plaats waar het 18° is, 2 tot 3° zal winnen in minder dan 10 minuten

**Hoeveel wijn in het glas serveren?**

Bij wijn serveren zorgt u dat het etiket van de fles zichtbaar blijft voor de gasten, en stopt u de bediening zodra u, eventueel aanwezige, bezinksels ziet aankomen naar de hals van de fles. Sta uzelf liefst aan de rechter kant van de persoon die u bediend om zijn wijnglas te serveren, en vul de glazen tot +/- 1/3, maximum tot de helft, van de kelk van het glas.

Fijne degustatie.