



Hoe koel is nog cool?

Bij een warme zomeravond hoort een koel glas wijn. Witte en roséwijnen, en ook veel rode wijnen, zijn gekoeld het lekkerst. Maar niet ijskoud; dat is niet cool.

Misleidende term

“Schenk witte wijn niet te koud en rode wijn niet te warm” is een bekend adagium. Maar hoe koud is koud en hoe warm is warm? Ook valt vaak de term ‘kamertemperatuur’ als de ideale temperatuur voor met name rode wijn. Een misleidende term, want in moderne huiskamers is die temperatuur meestal veel hoger dan de 18 graden die oorspronkelijk werden bedoeld.

Beslagen glas

De eerste conclusie luidt dan ook dat rode wijn nooit op meer dan 18 graden moet worden geschonken. Voor witte wijn en rosé kunnen we daaraan toevoegen dat de temperatuur nooit zo laag mag zijn dat het glas beslaat. Daarmee zijn de boven- en ondergrenzen bekend. De serveertemperaturen die ertussenin liggen, verschillen van wijn tot wijn. Hieronder vindt u een overzicht.

Wit / Rosé	Eenvoudige wijn (bijv. eenvoudige Sauvignon Blanc, Pinot Blanc uit de Elzas of lichte rosé)	6-8° (zomer), 8-10° (winter)
	Goede lichte wijn (bijv. betere Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland, Grüner Veltliner of sappige rosé)	8-10°
	Goede medium tot volle wijn (bijv. Nieuwe Wereld Chardonnays of mooie Bourgognes)	10-12°
	Grote, volle wijn (bijv. rijke Pinot Gris of Gewürztraminer uit de Elzas)	12-14°
Rood	Lichte rode wijnen (bijv. Beaujolais, eenvoudige Bourgogne Pinot Noir, rode Loirewijnen)	10-12° (zomer), 12-14° (winter)
	Medium tot zware rode wijnen (bijv. Cabernet, Merlot, niet te zware Shiraz of mooie Bourgognes)	14-16°
	Grote, zware rode wijnen (bijv. grote Bordeaux, noordelijke Rhône wijnen, grote Shiraz uit Australië)	16-18°

Complexe aroma's

Over het algemeen kan worden gezegd: hoe lichter de wijn, hoe lager de serveertemperatuur. Lichte, eenvoudige wijnen bevatten frisse zuren en jonge tannines,

die bij een te hoge temperatuur niet tot hun recht komen. Ze verliezen dan hun veelgeprezen ‘crispness’. Zwaardere, vollere wijnen hebben een complexer smakenpalet. Denk bijvoorbeeld aan

een kruidige Gewürztraminer of een gerijpte, naar donker fruit en tabak geurende Cabernet Sauvignon. Smaken en aroma's, die we niet voor niets ‘warm’ noemen. Kou laat er weinig van heel.