

In kopen

ur is altijd goed
uter De Bakker: "Helemaal
voor een bordeaux of een
ogne bijvoorbeeld, betaal je
veel geld. Ook als het om een
er goed jaar gaat. De prijs is
garantie voor kwaliteit."

supermarkt biedt de bes-
ize
uter De Bakker: "In super-
ten heb je vooral véél keu-
aar niet altijd de beste. Ze ko-
an bij regelrechte wijnfabrie-
ie vaak een product hebben
veinig karakter. Als je bij een
andelaar koopt, kan je vanaf
o al fantastische flessen vin-
Met meer persoonlijkheid én
erhaal."



Wijn bewaren

● Rode wijn kan je lang bewaren
● Wouter De Bakker: "Niet waar,
door de tannines wordt rode wijn
sneller slecht. Witte wijn bewaart
langer. Een extreem voorbeeld is
de madera met zijn typische oker-
kleur: die kan wel 200 jaar worden
bewaard."

● Champagne houdt niet lang
● Wouter De Bakker: "De meeste
champagnes kan je toch twee tot drie
jaar bewaren. Er zijn zelfs domeinen
die hun champagne liefst dertig jaar
laten rijpen."

● Flessen moet je liggend bewa-
ren
● Wouter De Bakker: "Wijnflessen
wel, maar champagneflessen niet.
Door de CO2 kan de stop krimpen
en de fles lekken. Dat gebeurt soms
al na een week."



Wijn bij het eten

● Rode wijn en kaas gaan prima
samen

● Wouter De Bakker: "Misschien
wel de grootste wijnblunder die je
kan maken. De tannines in rode wijn
vloeken met het vet in de kaas. Tenzij
het om heel jonge rode wijn gaat, met
weinig tannines. En kaas met witte
wijn, dat is dan weer wél lekker."

● Bij vis drink je witte wijn
● Wouter De Bakker: "Dat hoeft niet.
Een zachte pinot noir past bijvoor-
beeld ook prima bij vis. En bij ons in
het restaurant zetten we wel eens vis
in een rode wijnsaus op de kaart."



Wijn schenken

● Schaf je een dure design-flessen-
opener aan

● Wouter De Bakker: "Nergens voor
nodig. De ouderwetse kurkentrek-
kers, die met een hefboomje, zijn
nog altijd de beste. Die gebruiken
we ook in de hotelschool."

● Rode wijn moet je karaferen
● Wouter De Bakker: "Alleen als je
de juiste karaf hebt. Voor jonge rode
wijn heb je een brede karaf nodig, om
zuurstof toe te kunnen voegen. Voor
oude rode wijn heb je dan weer een
smalle karaf nodig. Heb je zo'n ka-
raf niet, vergeet het karaferen dan en
laat de wijn gewoon in de fles."

● Rode wijn drink je op kamer-
temperatuur

● Wouter De Bakker: "Nee, da's te
warm. De ideale temperatuur voor
rode wijn is 17 graden. De term
'chambres' stamt uit de tijd dat het
in de huiskamers veel minder warm
was dan nu."



Wijn proeven

● Wouter De Bakker: "Bij het p
ven van een glaasje wijn kán je
blunderen. Want over smaak
niet te twisten. Van een lekker
wijn moet je alleen maar genie

BÉNÉDICTE VAN PAESCHEN

www.wouterwineconsult.be

