

Checklist Wijn en Spijs

In Italië en Frankrijk doen ze het zonder er bij na te denken. In Californië hebben ze er een wetenschap van gemaakt. Maar voor de meeste Nederlanders is het een hele uitdaging om de juiste wijn bij een gerecht te kiezen. Het simpel 'wit bij vis' en 'rood bij vlees' gaat ook al een tijd niet meer op, omdat het eten niet meer hetzelfde is als dertig jaar geleden. Door het internationale, wereldse karakter van hedendaagse menu is er ook op het gebied van wijn-spijscombinaties heel wat veranderd. Enkele handvatten voor de wijnkeuze bij een (zakelijk) diner:

Basisregels bij de wijnopbouw tijdens een diner

- Droge wijnen drink je voor zoete wijnen
- Lichte wijnen drink je voor zwaardere wijnen
- Lichte gerechten combineer je met lichte wijnen
- Zoete gerechten zijn het lekkerst met nog zoetere wijnen

Vis en zeevruchten

- Bij verse schaal- en schelpdieren, salades met zeevruchten, eenvoudige gegrilde vis: een droge, lichte witte wijn, die niet teveel overheerst.
- Een pittiger visgerecht, zoals gestoomde vis met gember, knoflook en uitjes: een iets pittigere wijn zoals Sauvignon Blanc.
- Bij vispies, vis in een romige saus of een ovenschotel van vis: een vriendelijkere, droge witte wijn zoals Chardonnay.
- Bij robuuste gerechten zoals gebakken zalm of tonijn, geroosterde vis of vis in volle tomatensauzen: lichte rode wijnen.
- Bij 'fish and chips' of andere gefrituurde vis: Sauvignon Blanc.
- Gerookte vis, zoals gerookte zalm, heilbot of forel: Riesling.

Groenten

In het algemeen hebben groenten die als bijgerecht bij een hoofdmaaltijd worden geserveerd geen enorme invloed op de wijnkeuze. Bij gerechten waarin het vooral om de groenten gaat:

- Bij een groenteterrine past een frisse witte wijn, bijvoorbeeld Riesling.
- Groenteschotels met aubergine, courgette en paprika gaan beter samen met een vrij volle rode wijn, zoals Chianti, Côte du Rhône.

Salades

- Salades zijn meestal licht, waardoor witte en rosé wijnen hierbij doorgaans het beste passen, in het bijzonder Sauvignon Blanc en andere strak droge witte wijnen, lichte Chardonnays en droge Rieslings.

Pasta's

- Bij pasta, pizza en andere Italiaanse gerechten met tomaat of kaassauzen: niet al te zware rode wijnen, bijvoorbeeld uit Italië.
- Bij carbonara of zalm: Siciliaanse witte wijnen, Pino Bianco of lichte Chardonnays.
- Bij pastasalades: frisse droge witte wijnen.

Lichtvlees en gevogelte

- Zonder veel kruiden gebakken: fruitige witte wijnen of zachte fruitige rode wijnen. Over het algemeen geldt hier: hoe luxer de bereiding, hoe groter de wijn.
- Gebraden: een lichte rode wijn, zoals Beaujolais, een Fleurie of Chileense Merlot.

Rundvlees

- Gebakken of gegrild: een goede, rode wijn, zoals rode Bordeaux, Cabernet of Merlot, Shiraz en een rode Chateauneuf-du-Pape.
- Gekookt rundvlees, gezouten vlees, rosbief: een degelijke Beaujolais of Merlot.
- Teriyake of roergebakken rundvlees: een fruitige, tamelijk volle Australische Shiraz of Grenache.

Wildgerechten

- Volle rode wijnen, zoals Bourgogne, Syrah en Australische Cabernet.
- Eend: fruitige rode wijnen, zoals Pinot Noir uit de Bourgogne of Australië, St. Emillion en Pomerol.

Kaas

- 'Kaasplankje' met verschillende soorten kaas: rode port, Cabernet of Merlot.
- Kaasfondue: rijpe witte wijn, zoals Californische Chardonnay of Sauvignon
- Kaastaart: Californische Muscaat, Sauternes

Dessert en gebak

- Vruchtengebak: zoete Riesling uit Australië of Canada, zoete champagne, Sauternes.
- Desserts met zachte chocolade en ijs: Muscatwijnen, zoals Muscat de Beumes-de-Venice, en Hongaarse Tokaji.