

## Wyse Wenke om Wyn Te Geniet.

MET die winterkoue verby en die somervakansie voor die deur, word die opvoustoele weer uitgehaal en die braaivleisroosters afgestof, want van nou of leef ons weer buite.

En wat is lekkerder in die buitelug, wanneer die geur van die braaiende wors oor die werf waai, as 'n bottel yskoue wyn waarop die wasem in groot druppels teen die buitekant afiggels?

Ook nie net vir die braaivleisvure nie. Wyn is oral welkom en dit kan by elke geleentheid en by elke gereg gedrink word. Geen ander drank is so veelsydig, het soveel verskillende geure vir soveel verskillende smake nie.

Tot baie onlangs nog was daar allerhande reëls wat vasgelê het wat jy waar en by wat moet drink. So sê die reël bv. dat 'n mens rooi wyn by rooi vleis moet drink - dus rooi wyn by braaivleis. Maar as dit op 'n snikhete Oos-Transvaalse dag is, sal 'n glas yskoue wit wyn veel beter afgaan as 'n rooie teen kamertemperatuur.

Net so is vis veronderstel om 'n witwyn-gereg te wees, maar op 'n bibberkoue wintersaand maak niks die bloed so warm soos 'n glas robynkleurige rooi wyn nie. En dan drink jy hom met veel meer plesier saam met 'n gestoomde kabeljou of geroosterde tongvis as wit wyn.

Nou is daar deesdae 'n nuwe reël: drink eenvoudig wat vir jou die lekkerste is. En al meer mense vind hul nuwe vryheid maak die lewe veel avontuurliker.

Maar sommige wyne smaak tog beter saam met bepaalde kosse en dis goed om 'n paar riglyne te volg wanneer 'n mens vleis braai, kampeer of piekniek gaan bou.

- **Pieknieks** (met koue vleis, slaaie, toebroodjies, ens.): Verkieklik ligte wyne soos halfsoet en droë wit en rose wyne. Hier is 'n paar wynstyle: laatoes -vollerige soeter wyn; stein -halfsoet, ligte, vrugte-agtige wit wyn; premier grand cru - ekstra droë wit wyn; rose - gewoonlik halfsoet pienk wyn, 'n bietjie voller (meer lyf) as die wittes; blanc de noir - soos rose, maar meestal droër, nog voller; en dan die gewone droë wit wyne, waarvan chenin blanc en colombard goeie voorbeelde is.

- **Braaivleis** (boerewors, tjops, sosaties en biefstuk): Ligte rooi, rose en ligte droër wit wyne. Vermoed die swaarder rooi soorte op 'n warm dag en kies eerder bv. 'n ligte pinotage of van die versnitwyne (wat onder meer aan die woord "rouge" uitgeken kan word). Hou die bottel in die drankwinkel teen die lig. Hoe pienker, hoe ligter. So 'n wyn kan selfs effens verkoel word (nie yskoud nie).

- **Visbraai** (wit vis en skulpvis of vispotjiekos): Die reël sê wit wyn by vis en dit maak sin, want 'n rooi wyn, veral die swaarderes, kan die delikate vissmaak demp, behalwe wanneer dit iets soos 'n sout of geroekte snoek is. Enige wit wyn by vis is goed en 'n premier grand cru pas veral goed by skulpvis. Maar ook die halfsoet en rose wyne is goeie keuses.

**Verkoeling van wyn:** Rooi wyn is op sy beste by kamertemperatuur in normale weer. As dit bloedig warm is - se maar die kwik lê op 42 grade - is kamertemperatuur egter te warm. Dan moet dit lui "temperatuur van die koelste plek in die huis".

Wit wyne word tradisioneel verkoel omdat dit gewoonlik in warm weer gedrink word, maar dit is nie verpligtend nie. Dit kan ook by kamertemperatuur oopgemaak word. Pas op dat dit nie te koud word nie. Hoe kouer die wyn, hoe meer word sy smaak gedemp. (Wynproewers sou nooit daaraan dink om koue wyne te proe nie.)

Die beste manier om wyn te verkoel, is om dit twee tot drie uur voor bediening in die koelkas te sit. Wyn in flesses en tapvate sal langer neem om koud te word - vier tot vyf uur. Flesse en tapvate: Wyn uit flesses (kanne) en tapvate is ideaal vir 'n braaivleis of piekniek. Een van die redes hiervoor is dat dit so lank koud bly. Veral die tapvate, met hul foeliehouers, is ontwerp om hitte af te weer.

Bediening van wyn: Gebottelde rooi wyn behoort sowat 'n halfuur voor bediening oopgemaak te word om "asem" te haal en sodoende die geur te verbeter - en dit geld ook vir rooi wyne met skroefproppe. Die kan trouens sommer 'n halwe dag vooraf oopgemaak word.

Wit wyn kan dadelik gedrink word.

Fles- en tapvatwyne word op meer informele geleenthede geskink waar gaste tuis genoeg moet kan voel om hulself te bedien. Plaas dit dus op 'n strategiese plek binne al die gaste se bereik, sodat dit maklik is vir almal om hulself te help.

Wyn in die kombuis: 'n Skootjie wyn in die braai-marinade of by die potjiekos is 'n moet. Die alkohol in die wyn verdamp terwyl die kos kook en die sagte wynsmaak bly dan agter om die geur van die gereg te verbeter.

- Hierdie artikel is moontlik gemaak deur Culemborg-wyne.