



Uit de kast

Wie een serieuze wijnliefhebber dreigt te worden en geen kelder heeft, kan op den duur niet zonder klimaatkast. Waar moet je bij de aanschaf van zo'n kast op letten?

Je komt er vanzelf een keer achter dat je een wijnkast nodig hebt. Eerst neem je nog genoegen met een koel hoekje onder de trap of een plank in de schuur, totdat die mooie Elzas, ter plaatse bij de wijnboer gekocht, voortijdig blijkt te zijn geoxideerd. Vanaf dat moment wordt de wijnkast een net zo vanzelfsprekend en onmisbaar luxeartikel als de koelkast. Zo verging het mij tenminste.

Een wijnkast hoeft niet vol te liggen met dure wijn uit Bourgogne, Toscane of Australië. Het grootste deel van de inhoud van mijn klimaatkast bestaat uit doodgewone wijn voor alledag. De eerste zes flessen die er een paar jaar geleden een plaats kregen, kwamen gewoon uit de supermarkt: een onvermoed lekkere Bordeaux voor een tientje per fles. De wijn was dan ook snel uitverkocht. Dankzij de klimaatkast liggen er nog een paar flessen op hun tijd te wachten.

Elke wijn verdient het om op een veilige, koele plaats te worden bewaard, ook de allergewoonste vijf-euro-supermarktwijn, die samen met de

aardappelen in de boodschappentas mee naar huis gaat. Wijn is een kwetsbaar product, net als groente, vlees en vis. Richting de 25 graden is voor elke wijn de risicogrens wel bereikt. In huishoudens zonder klimaatkast zou op warme zomerdagen alle wijn tussen de groenten in de koelkast moeten worden gezet. Maar is er iemand die dat doet?

Wijnkasten zijn er in soorten en maten. Sommige leveranciers maken onderscheid tussen klimaatkasten, serveerkasten en rijpingskasten of bewaarkasten. Een klimaatkast is bedoeld voor regelmatig gebruik, terwijl je een paar planken kunt reserveren voor echte bewaarwijnen. Een klimaatkast heeft verschillende temperatuurzones, grofweg variërend van 6 tot 15 graden. Witte wijn ligt koeler dan de rode, zodat elke wijn op de juiste drinktemperatuur klaarligt.

Serveerkasten dienen hetzelfde doel, maar zijn met ruimte voor maar zes of twaalf flessen niet geschikt voor langdurige opslag. Ze zijn handig om enkele wijnen op de gewenste temperatuur bij de hand te hebben. De meeste serveerkasten hebben twee temperatuurzones, een voor rode en een voor witte en mousserende wijn. Sommige exemplaren hebben daarbij nog een systeem om aangebroken flessen met stikstof of argon gedurende enkele weken te beschermen tegen oxidatie.

Een rijpingskast of bewaarkast is uitsluitend

bedoeld voor het langdurig opbergen van bewaarwijnen. Een rijpingskast heeft geen temperatuurzones, het is er overal ongeveer 12 graden. Er kunnen jaren voorbijgaan zonder dat de deur wordt geopend. Zo veel mogelijk flessen, daar gaat het om bij een rijpingskast. Sommige bieden extra veel ruimte omdat ze dieper zijn. Er kunnen per laag twee rijen flessen met de hals naar elkaar toe tegenover elkaar liggen, in elkaar geweven als een rits. Een kleine kast kost vanaf € 200,-. Voor een fles of 40 is € 400,- een aardig gemiddelde.

De meeste 'gewone' wijnliefhebbers zijn waarschijnlijk het beste af met een klimaatkast die groot genoeg is voor zowel alledaagse wijn als een bescheiden sectie voor de langere termijn. Het belangrijkste criterium voor de keuze is daarom: hoeveel flessen moeten erin? Klimaatkasten bieden ruimte aan ongeveer veertig tot enkele honderden flessen. Maar je kunt je aardig vergissen in de hoeveelheid flessen die er in de praktijk in passen. Het aantal dat de fabrikant noemt, is gebaseerd op flessen van het type Bordelaise (Bordeauxflessen), die compact gestapeld kunnen worden. Met flessen uit de Elzas en het merendeel uit Duitsland lukt dat ook, maar onder meer Bourgogne-, Rhône- en Loireflessen zijn dikker. En er zijn maar enkele flessen met een afwijkende maat nodig om de strakke orde te verstoren en de capaciteit van de kast drastisch te beperken.

Ook het aantal leggers heeft invloed op de capaciteit. Er kunnen meer flessen kwijt bij minder tussenplanken, alleen zie je dan niet meer welke wijnen er in de stapel liggen. Ook als elke fles is voorzien van een halslabel, blijft het ongemak-

kelijk om een fles uit de stapel te vissen. Veel flessen op elkaar stapelen is alleen handig bij exemplaren van één en dezelfde wijn.

De flessen kunnen liggend, schuin of staand – of een combinatie daarvan – worden bewaard, afhankelijk van het type kast. De keuze voor plat of schuin is, afgezien van de extra ruimte die schuingeplaatste flessen innemen, een puur esthetische kwestie. Een paar flessen schuin op een legger met het etiket goed leesbaar staat mooi.

Zorg er bij langdurige opslag wel voor dat de wijn in contact blijft met de kurk. Enkele 'staplaatsen' zijn handig voor aangebroken flessen. Sommige wijnkasten hebben hiervoor al ruimte gereserveerd. Uitschuifbare leggers zijn ook comfortabel, al gaan ze wel iets ten koste van de capaciteit in verhouding tot de omvang van de kast.

Kortom, reken niet te veel op het cijfer uit de folder. Trek ongeveer een vijfde van het aangegeven maximum flessen af om een idee te krijgen van het aantal dat er werkelijk in kan.

Tot slot is de wijze waarop de temperatuur wordt weergegeven een kenmerk om op te letten. Niet alle kasten zijn voorzien van meters die de temperatuur en vochtigheidsgraad aangeven. Er is goed te leven zonder deze instrumentjes, maar het is wel handig om de exacte temperatuur te weten. Ik heb zelf uiteindelijk toch maar een tuintermometer in mijn wijnkast gelegd, want het is prettig te bepalen op welke temperatuur de wijn wordt uitgeschonken. Bovendien moet de temperatuur in warme zomerweken een paar graden lager worden ingesteld.



Elke wijn verdient het om op een veilige, koele plaats te worden bewaard

Rijpen

Alcohol, zuren, tannine, suiker, mineralen en andere bestanddelen en smaakstoffen gaan verbindingen aan of wisselen moleculen uit, waardoor nieuwe (smaak-)stoffen ontstaan. Een minimale hoeveelheid zuurstof in de wijn werkt als katalysator voor dit proces. Rijping maakt de wijn zachter, rijker en complexer. Tenminste, dit gebeurt bij wijn van goede kwaliteit en concentratie, en

met voldoende zuren en/of tannine. De meeste wijn in de supermarkt wordt gemaakt om binnen een jaar te consumeren. Een paar maanden rust na de botteling doet ook deze wijn goed, maar daarna worden ze wel ouder maar niet wijzer. Simpele wijn verliest zijn fruitige charme en wordt vlak van smaak. Op kamertemperatuur gaat dit snel, de lagere temperatuur in een wijnkast vertraagt dit proces aanzienlijk.

Bewaren

De ideale bewaarplaats voor wijn is een donkere, licht vochtige, geur- en trillingsvrije ruimte met een koele, constante temperatuur. Flessen met een natuurkurk moeten altijd liggend worden bewaard. De wijn voorkomt dat de kurk uitdroogt en daardoor te veel zuurstof doorlaat. Flessen met schroefdoppen en plastic kurken zouden in principe net zo goed rechtop kunnen staan.

Kelderruimte

Wie een voorraad wijn wil opslaan, voor eigen gebruik of wachtend op waardevermeerdering, kan ook een kelderruimte huren. Er zijn wijnimporteurs en andere bedrijven die hun kelders of geklimatiseerde opslaghallen hiervoor beschikbaar stellen. Sommige wijnhandels bieden zelfs de mogelijkheid om de bij hen gekochte wijn te bewaren. De klant kan dan van tijd tot tijd een paar fles-

sen komen ophalen. Tot slot is het mogelijk een kelder te bouwen in de tuin of onder de vloer van een woning. In het laatste geval gaat het vaak om een smalle, cilindervormige ruimte waar de wijn wordt opgeslagen in nissen in de wand, rondom een dalende wenteltrap. Naar verluidt gaat dat niet goed samen met vloerverwarming...