

Iedereen zijn eigen wijnkelder

Nederlanders kopen en drinken steeds meer wijn. We willen er ook steeds meer over weten en het langer bewaren. Een kelder is de beste plek voor een wijnvoorraad. Zonder kelder zijn er allerlei andere opties voor het opslaan van wijn.

We zijn het langzamerhand geworden, echte wijndrinkers. Dronken Nederlanders begin jaren zeventig 'nog maar' vijf liter wijn per persoon per jaar, nu ligt dat rond de 21 liter. In de zomer gaan we voor koele rosé of bubbels en in de winter kiezen we voor lekkere rode of witte wijn.

Boudewijn Lammers begon twee jaar geleden het bedrijf Mijn Wijnkelder. Hij adviseert mensen over het aanleggen van een 'wijnkelder'. „Het is me opgevallen hoeveel wijn er al bij mensen thuis ligt. Weliswaar niet op een goede manier bewaard, maar de interesse voor wijn is heel groot. Dat zie je ook aan alle proeverijen en boeken over wijn. En dan heb ik het echt niet alleen over de beter gesitueerden, bij wie je het wel verwacht. Veel van mijn klanten wonen in een doorzonwoning.” Wijn bewaren heeft ook zin, stelt hij. „Want een goede wijn wordt met de jaren alleen maar beter. En bovendien kost een jonge wijn veel minder. Wie hem zelf laat rijpen, investeert dus slim.”

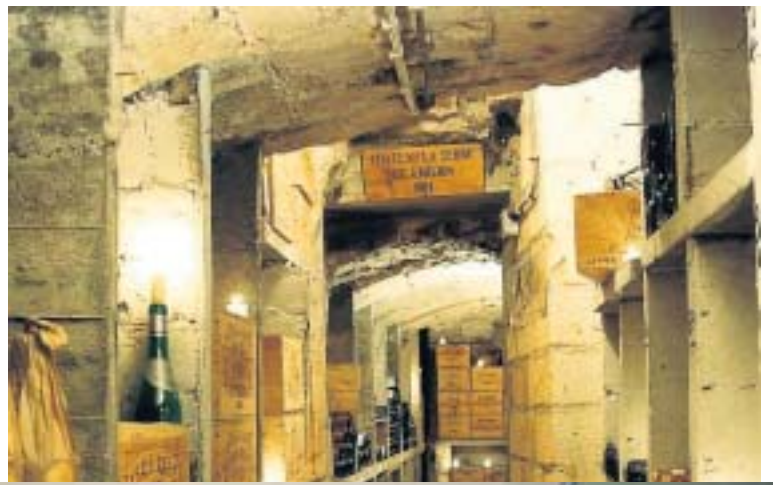
Een kelder is eigenlijk de perfecte bewaarplaats voor wijn, stelt Lammers. Want zo'n ruimte onder het huis heeft vaak al de goede omstandigheden voor het conserveren van de flessen alcohol. „In het kort moet de ruimte droog, donker en trillingsvrij zijn”, legt hij uit. „Met een beetje geluk heeft een bestaande kelder al die constante temperatuur van zo'n 12 graden Celsius en de juiste luchtvochtigheid en ventilatie.” Maar niet iedereen heeft een kelder onder zijn woning. Vooral in nieuwbouwhuizen ontbreekt die vaak. Wie toch droomt van een trapje naar de kelder waar zacht kaarslicht stellingen vol wijn verlicht, moet vaak diep in de buidel tasten. Want het onderkelderen van een woning is een uiterst lastige en kostbare zaak.

Spiltrap

Gelukkig zijn er alternatieven. Zo levert het civiele aannemingsbedrijf Van Dijk Maastrand de Helicave, een Franse vinding. Dat is een soort kant-en-klare cilindervormige kelder met spiltrap, die geplaatst kan worden in bestaande huizen. „Er is behoorlijk vraag naar. Hoewel we er nooit reclame voor gemaakt hebben, zijn er de afgelopen twee jaar toch ruim dertig geplaatst in Nederland”, zegt

Wijn opslaan in een echte gewelfkelder is natuurlijk het aller-mooist.

Foto's GPD



De Helicave.

EIGEN 'CAVE' DICHTERBIJ DAN JE DENKT

Frans van Dijk. In Frankrijk, wijnland bij uitstek, hebben ruim 15.000 mensen een Helicave onder hun huis.

Voor de Helicave moet een stuk vloer eruit, met een grootte van drie bij drie meter. Vervolgens graaft Van Dijk een cilinder van drie meter diep, die bemaald moet worden om het grondwater af te voeren. In het gat gaat een speciale waterdichte rubberen zak, van een halve centimeter dik. Vervolgens wordt een betonvloer gestort. De wanden bestaan uit ronde elementen, die samen direct de opberg-ruimte vormen. Na het plaatsen van de spiltrap, komt op vloerhoogte een luik. En voilà, de wijnkelder voor 2000 flessen is een feit. Goedkoop is het niet, de Helicave Maxi Ronde kost 25.000 tot 30.000 euro. „Maar dat is veel

goedkoper dan onderkelderen. Dan ben je al gauw het dubbele kwijt”, volgens Van Dijk.

Klimaatkast

De echte beginner, of mensen die nog twifelen over hun nieuwe liefhebberij, kiest een wijnklimaatkast. Per opgeslagen fles is die dan wel duurder, in aanschaf is de kast een stuk voordeliger dan een kamer of kelder. „Wij leveren kasten vanaf 2000 euro, voor 200 flessen. Dat is een prima alternatief”, volgens Lammers. Ook bij de Gamma weten ze daar alles van. Harold Berg, verantwoordelijk voor de inkoop van de 'folderknallers', koos afgelopen jaar onder andere voor wijnkoelkasten en klimaatkasten voor nog geen 150 euro. „Vooral de wijnkoelkasten deden het goed. Daar-

mee koelen mensen hun drinkvoorraad rosé en witte wijn in de zomer. De klimaatkasten gaan langzamer, maar er zit duidelijk een stijgende lijn in. Voor een uitprobeersel liep het heel goed: in totaal hebben we zo'n 1500 van die kasten verkocht.”

Wie kast, kamer of kelder op orde heeft, moet alleen nog weten welke wijn je wel en niet kunt bewaren. Boudewijn Lammers: „Negen-tig procent van de verkochte wijn in Nederland is binnen twee jaar op dronk. Slechts 5 tot 10 procent ontwikkelt zich nog in de fles. Je kunt dus niet zomaar alles bewaren.”

RENSKE SCHRIEMER

Meer info: www.mijnwijnkelder.eu; www.wijnkelder.nl; www.gamma.com; www.vandenbergbeton.nl.

Het geheim van een echte champagne

Kenneren hebben het over een 'smaaksensatie'. Het summum onder de dranken, noemen ze het. Champagne dus. „Bij het proeven van de eerste slok is het meteen raak”, vertelt importeur Sandra Olij uit Oude Niedorp. „Duizenden bubbeltjes komen vrij en exploderen in je mond. De één proeft fruit, zwarte bes, aardbei, de ander amandel of appel. Hiermee onderscheidt champagne zich van een gewone bubbelwijn. Uit een geopende fles champagne komen ongeveer 47 miljoen bubbels vrij.”

De smaak is niet te vergelijken met andere wijnen, legt ze uit. Daarom mag champagne naar haar idee ook meer kosten dan een gewone bubbelwijn. „De maker van champag-



Sandra Olij: Champagne is het summum onder de dranken.

ne is al zeven tot negen euro kwijt om het te produceren. De grond kost gemiddeld tachtig euro per vierkante meter en de restricties voor het maken van champagne zijn ongekend streng. Zo mag er veel minder sap uit de druiven worden geperst dan in andere wijngebieden. Een goede cham-

pagne moet tenminste drie jaar liggen in de koele kelders maar liever nog langer.”

Sandra Olij is de vrouw achter Champagne & Co. Zij importeert de bubbels uit Frankrijk. „Mijn bedrijf is opgericht door en voor liefhebbers van champagne”, vertelt ze haar toehoorders bij proeverijen. Haar klantenkring bestaat uit bedrijven en particulieren met gevoel voor kwaliteit onder de kurk.

Haar advies aan iedereen die een fles champagne heeft liggen en maar wacht op het juiste moment om hem te drinken: „Wacht niet te lang, leg hem in de koelkast en verzin een excuus om hem open te trekken! Mooi weer, de hond is jarig, je haar zit goed. Een gelukkig moment kan soms zitten in een fles champagne.”

JAN VRIEND

www.champagneenco.nl

**Zondags
geeft weg**

Al dorst gekregen? In samenwerking met Champagne & Co geeft Zondags vijf flessen champagne weg. Belangstelling? Surf dan naar www.zondags.nl. Of stuur een kaartje naar Zondags, postbus 2, 1800 AA Alkmaar. Winnaars staan eind deze week op de site.

