

Hoe moet je geopende wijn bewaren?

Zodra een fles opengaat is dat het startsein voor bederf van de wijn. Een dagje kan nog wel, mits de wijn goed wordt bewaard, en dat betekent: koel met zo min mogelijk zuurstof in de fles. Hoe je dat voor elkaar krijgt is onderwerp van deze cursusaflevering.



Illustratie: Studio Garcia.

Als u denkt dat ik alleen in chique restaurants eet, vergeet het dan maar. Regelmatig stap ik in de trein om te luisteren naar het mooie geluid dat mijn geliefde creëert tijdens concerten, waarvoor hij rondreist met muzikanten. Vóór het concert eet ik mee, en zo steek ik mijn benen onder de tafels van heel wat theaterrestaurants, eetcafés en huiskamerrestaurants. Nu is er iets wat al deze maaltijden gemeen hebben: niemand wil met een volle maag het podium op, zodat je allemachtig vroeg op de avond eet. Zodra ik ga zitten bekijk ik wat de open wijnen zijn en dan glijdt mijn blik vanzelf naar de bar.

Want wat is de consequentie wanneer je als eerste in een restaurant komt? Je krijgt vaak wijn die sinds de vorige dag openstaat. En dit wil ik weten: hoe is die wijn bewaard?

Een achteloos loopje langs de bar kan al heel wat informatie verschaffen. Leunen daar halfvolle flessen rode wijn, met de kurk erin gedrukt, tegen de achterwand, wachtend op mijn bestelling? Dan valt rode wijn bij mijn maaltijd helaas af. Niet alleen is die wijn veel te warm om te drinken, de meeste wijn die een nacht en een dag zuurstof staat te happen op twintig graden of hoger heeft zijn glans verloren. Staat er iemand achter de bar, dan is dit het moment om te vragen wat voor wit er wordt geschonken en of ik de fles mag zien. Zit daar nog maar één glas in, dan weet ik genoeg. Ik vraag of ze een nieuwe fles willen openmaken en anders bestel ik wel een biertje.

Hoe minder zuurstof er boven de wijn in de fles zit, hoe trager de achteruitgang verloopt, want zuurstof veroorzaakt oxidatie

Elk restaurant dat wijn per glas schenkt, moet beslissen hoe het die wijn bewaart. En bijna elk restaurant, van eetcafé tot sterrenzaak, drukt de kurk terug in de fles. Zijn er meer open flessen van dezelfde wijn, dan giet een bijdehante kelner alle wijn in één fles, want hoe minder zuurstof er boven de wijn in de fles zit, hoe trager de achteruitgang verloopt. Zuurstof veroorzaakt oxidatie en dat is bederf. Plakjes gesneden kaas gaan sneller achteruit dan een groot stuk kaas, doordat elk plakje met zuurstof in aanraking komt. Het principe is gelijk.

Hoe eenvoudiger de wijn, hoe slechter hij tegen zuurstof kan. Een andere stelregel: wijn die houtgerijpt is kan er meestal beter tegen. Die heeft in zo'n vat al contact met zuurstof gehad en lijdt er minder onder. Wijn die per se jong gedronken moet worden houdt weer niet van zuurstof. En rode wijn die een paar jaar oud moet zijn als je hem drinkt en juist te jong wordt opengetrokken, knapt vaak op van een extra nachtje zuurstof. Maar wat heb je als leek aan dit soort informatie wanneer je op de wijnkaart bekijkt wat er per glas wordt geschonken? Inderdaad: bitter weinig.

De beste garantie wordt gevormd door wijnliefhebbers als personeel. Die bewaren open wijnen koel omdat dat dus bederf vertraagt. Daar gaat 's nachts wit en rood inde koelkast (doe dat thuis voortaan ook) of het beschikt over de luxe van een klimaatkast waarin de wijn koel wordt bewaard. Geen enkelrestaurant gebruikt een vacuümpompje en past helaas ook niet de mooie methode toe van wijnschrijver Nicolaas Klei. Die schenkt zijn wijn in een flexibele plastic fles en knijpt erin tot de wijn aan de rand komt en veel zuurstof eruit is. Zelf vind ik het gekraak van zo'n plastic flesonverdraaglijk, en je wilt aan tafel geen wijn uit een plastic fles, hoe goed die ook is. Vandaar dat deze methode voor restaurants afvalt.

Bewaarsystemen

Hoe kan een restaurant zijn wijn dan een nog betere nachtrust bezorgen? Het kan de Coravin gebruiken, een apparaatje waarover ik hier enkele jaren geleden schreef. Je laat de kurk in de fles, jast er een naald door, en terwijl je er wijn uit schenkt loopt het inerte argongas in de fles, waaronder de wijn heel lang goed blijft. Inmiddels heeft het merk ook een siliconen schroefdop, die je op flessen met schroefdop draait, waarna je diezelfde Coravin toepast. De siliconendop is vijftig maal te gebruiken en werkt perfect, maar het gas is prijzig, dus dat betekent duurdere open wijnen.

Het liefst eet ik toch bij een restaurant waar de open wijn in de saus of de keel van het personeel verdwijnt

Restaurants die Coravin gebruiken zetten het vaak op de wijnkaart, zodat je weet waarvoor je betaalt. Een ander nieuw systeem is de Repour Wine Saver, een dop van gerecycled plastic, die je op de fles duwt die je wilt bewaren. Het apparaatje absorbeert zuurstof en als je de dop eraf schroeft, hoor je dat er een vacuüm in de fles was. Heel effectief, maar voor elke nieuwe fles heb je wel een nieuwe dop nodig.

Logisch dat een restaurant zijn open wijnen tot de volgende dag wil bewaren. Maar liefst eet ik toch bij een restaurant waar de wijn in de saus of de keel van het personeel verdwijnt. Dat is voor de gast verreweg het beste systeem.

Lessen van deze week:

- Met open flessen wijn is het wel even opletten geblazen.
- Loop eerst eens achteloos langs de bar om het aanbod te inventariseren en je te laten informeren.
- Wijn die zuurstof staat te happen verliest zijn glans, en erger nog: is aan bederf onderhevig.
- Hoe eenvoudiger de wijn, hoe slechter hij tegen zuurstof kan. Houtgerijpte wijn kan er beter tegen.
- Een restaurant met wijnliefhebbers als personeel bewaart wijn meestal wel goed.
- Bewaar open wijn – wit én rood – koel, want dat vertraagt bederf.
- Goede wijnbewaarsystemen zijn Coravin en Repour Wine Saver.