Wat je moet weten over wijn

Waar bewaar ik best mijn wijn?

Wijn staat best op een koele, enigzins vochtige en donkere plaats. Deze plekken zijn alvast aanraders in huis

- De kelder: de ideale plaats om wijn te bewaren. Het is er koel en donker, de temperatuur is stabiel en kosten voor extra koeling zijn er in principe niet. Let wel op met een te hoge of lage luchtvochtigheid .
- Een (geïsoleerde) kast: een kast zoals bijvoorbeeld een trapkast, die zowel in de winter als in zomer koel is, is geschikt om wijn in te bewaren. In de ruimte mag geen warmtebron (zoals een verwarmingsbuis) en u kan de ruimte isoleren voor een constanter temperatuur. De ideale bewaartemperatuur zal in een kast waarschijnlijk niet kunnen.
- Garage of schuur: een koele ruimte met een stabiele temperatuur is goed voor het bewaren van wijn. Een geïsoleerde kast in deze ruimte is een oplossing om temperatuurschommelingen op te vangen, want tijdens hete zomermaanden kan ook in de garage of de schuur de temperatuur al eens oplopen…
- Wijnklimaatkast: de temperatuur en luchtvochtigheid worden in een wijnklimaatkast op een constant niveau gehouden. Er zijn zowel grote koelkasten als kleine kasten voor 6 flessen verkrijgbaar. Nadeel is dat een wijnklimaatkast een grote investering is met kosten voor het elektriciteitsverbruik.

Wat is de ideale temperatuur om wijn te bewaren?

- Uit onderzoek is gebleken dat ee ideale temperatuur om rode, witte en rosé wijn te bewaren zo’n 10 tot 13 °C is. Maar als de temperatuur tussen de 7-18 °C ligt, zal het dit waarschijnlijk geen merkbaar verschil in smaak opleveren.
- Belangrijk is dat de temperatuur niet teveel schommelt. Door grote temperatuurschommelingen zet de vloeistof in de fles uit en breekt de afsluiting van de kurk. Zuurstof kan dan tussen de kurk en fleshals sijpelen.

Wat is de ideale luchtvochtigheid om wijn te bewaren?

- De ideale luchtvochtigheid of vochtigheidsgraad om wijn te bewaren ligt rond de 70%. De reden voor het aanhouden van deze luchtvochtigheidsgraad is dat de kurk vochtig genoeg blijft. Bij te droge lucht droogt de kurk uit en krimpt deze waardoor de afsluiting tussen de kurk en de fles wordt verbroken. Hierdoor kan er zuurstof in de wijn sijpelen.
- De luchtvochtigheid mag niet te hoog zijn, want bij een te hoge luchtvochtigheid ontstaan schimmels in de omgeving. Deze schimmels kunnen in theorie via de kurk in de wijn terechtkomen wat ongewenst is. Tevens is een beschimmelde fles wijn niet fraai om te laten zien aan bijvoorbeeld gasten.
- De opslagtemperatuur is evenwel belangrijker dan de luchtvochtigheid.

Waarom moet ik wijn donker bewaren?

- Het is belangrijk om wijn donker te bewaren, uit direct zonlicht en in een ruimte zonder UV licht. Zonlicht verwarmt de wijn waardoor het volume in de fles toeneemt. Hierdoor ontstaat spanning op de afsluiting en is er kans dat er zuurstof in de fles komt en de rijping versneld. Tevens is bekend dat onder invloed van licht moleculen in de wijn verbinding met elkaar aangaan en ongewenste geuren en smaken ontstaan. Ook UV licht heeft dergelijke invloeden.

Waarom bewaar ik wijn best liggend?

- De stand van de fles wijn is belangrijk als de afsluiting een kurk betreft. De kurk mag niet uitdrogen omdat er dan zuurstof bij de wijn kan komen. De juiste stand van de fles met kurk is horizontaal liggend.
- Volgens onderzoek is de ideale stand van een fles met kurk ietsje schuin. De hoek moet zodanig zijn dat de kleine bubbel tussen de wijn in de fles en de kurk de kurk net aanraakt.

Hoe lang is ongeopende wijn te bewaren?

Voor jong te drinken witte, rode en rosé wijn is het overgrote deel in het prijsvork van € 7 à €20 gemaakt om direct te drinken of maximaal 1 à 2 jaar na het bottelen. Dit gaat zeker op voor rosé en witte wijn. Rode wijn is over het algemeen iets langer houdbaar.

Jong te drinken wijnen zijn over het algemeen de volgende:

- landwijnen zonder geografische indicatie;
- de meeste rosés;
- wijn gebotteld binnen 6 maanden na oogst. Een voorbeeld is een wijn met de aanduiding nouveau zoals Beaujolais gemaakt van Gamay druiven.

Wanneer is bewaarwijn ‘op dronk’?

Hier is geen precies antwoord op te geven, het is namelijk onvoorspelbaar. Dit komt doordat er veel factoren zijn die de rijping beïnvloeden zoals de samenstelling van de wijn en externe factoren zoals temperatuur, zuurstof en licht. Experts en wijnmakers kunnen alleen maar opgeven wanneer ze verwachten dat de wijn op z’n best zal zijn. Ook zijn er verschillen per jaargang. De samenstelling van wijn is elk jaar anders omdat druiven op andere manier rijpen door bijvoorbeeld klimatologische omstandigheden. Het ene jaar hebben druiven een dikke schil door droogte waardoor de wijn langer te rijpen is, een ander jaar zijn de schillen dun door nattere weersomstandigheden waardoor de wijn minder lang te rijpen is.

Per fles van hetzelfde jaargang komen ook variaties voor. Bijvoorbeeld kan een doos wijn van twaalf gevuld zijn met wijn van verschillende batches. Ook kunnen flessen verschillen omdat er bij de ene fles meer zuurstof door of langs de flesafsluiting is gesijpeld dan bij de andere. De afmeting van de fles kan ook een factor zijn. In een kleine wijnfles is meer zuurstof per volume aanwezig in de fles dan bij een grote fles. Doordat er meer zuurstof in de fles zit rijpt de wijn sneller.

Door de tijd heen heeft men geleerd welke wijnen wel en niet goed te rijpen zijn. De beste bewaarwijnen zijn de Cru Classé wijnen uit de Bordeaux en wijnen van de Pinot Noir druif uit de Bourgogne.

Om te weten te komen wanneer een bewaarwijn het beste te drinken is, loont het vaak om de website van de wijnmaker en recensies van wijnexperts te lezen. Wijnmakers weten als beste wanneer hun wijn het beste op smaak is en zetten dit soms op hun website.