

Wijn bewaren

Heeft het zin om wijn te bewaren? En om oogstjaren uit het hoofd te leren? Niet echt; slechts een paar wijnen gaan er op vooruit door ze wat tijd te gunnen. De meeste worden door ze te bewaren wel ouder, maar daarom nog niet beter of lekkerder. Ongeveer 9 op de 10 wijnen komen drinkrijp op de markt en zijn bestemd om binnen een à twee jaar gedronken te worden. De prijs vormt meestal al voldoende indicatie. Het antwoord is dus: Nee, tenzij...

Oogstjaren

Door de enorme technische vooruitgang in wijnbouw en vinificatie (wijnbereiding) zijn oogstjaren een stuk minder belangrijk geworden dan vroeger. Er valt tegenwoordig zo veel aan een wijn te corrigeren, dat dramatisch slechte jaren voltooid verleden tijd zijn. Onderlinge verschillen tussen jaren zijn daarmee niet verdwenen, maar je hoeft je er als consument geen al te grote zorgen over te maken.

Moet je het belang van oogstjaren niet overschatten, je moet het ook weer niet onderschatten. Het is bijvoorbeeld een misvatting om te denken dat de klimaatomstandigheden in Nieuwe Wereldlanden ieder jaar identiek zouden zijn, met altijd zon en nooit vorst of neerslag op verkeerde momenten. Ze krijgen daar gemiddeld wel meer zon dan in grote delen van Europa, maar net zo goed hebben ze er te maken met (te) koele lentes of (te) grote droogte.

Wat de omstandigheden ook geweest zijn en wat oogstjarentabellen ook mogen suggereren, het is uiteindelijk altijd de individuele producent die tekent voor de klasse of het gebrek aan klasse van een wijn. Goede producenten herken je aan wat ze in 'mindere' jaren laten zien.

Inwerking van zuurstof

Wat gebeurt er nu eigenlijk bij het bewaren van een wijn? Een sleutelrol bij het ouderen van wijn speelt de inwerking van zuurstof. Als je een wijn maar lang genoeg aan zuurstof blootstelt, leidt dat tot de afbraak ervan. Wil je een eenmaal gerede, gebottelde wijn bewaren, dan moet je de invloed van die zuurstof tot een minimum beperken. Doe je dat niet, dan zal de wijn snel oxideren. De bedoeling is juist dat die oxidatie heel langzaam verloopt.

Aangezien de kurk in de hals van een horizontaal gelagerde fles door het contact met de wijn nat blijft en dus niet indroogt, verloopt de inwerking van de zuurstof slechts langzaam en heel geleidelijk. Hoe groter het formaat van de fles, des te geringer het effect van de zuurstof op de wijn. Wijn op grote formaten rijpt daarom langzamer en beter dan wijn in standaardflessen.

Een fles wijn die eenmaal ontkurkt is en waar een deel van is uitgeschonken loopt in kwaliteit terug door diezelfde inwerking van de zuurstof. Hoe snel dat gebeurt hangt af van de kracht van de wijn. Sluit een aangebroken fles in ieder geval af om dit proces enigszins te vertragen en bewaar witte en rosé in de koelkast.

Rood

Een bewaarwijn is niet per definitie maar wel meestal een rode wijn. Van rode wijn is bekend dat bij het ouderen de fenolen een belangrijke rol spelen. Deze fenolen zijn de looistoffen (tannines) en de kleurstoffen. Ze gaan na verloop van tijd met de zuurstofverbindingen aan die als bezinksel

worden afgezet. Dit verklaart waarom oude(re) rode wijnen minder tannineus zijn dan jonge en waarom ze minder rood-blauwe kleurstoffen hebben. Tegelijkertijd gaan de duizenden (!) elementen die bijdragen aan de geur en de smaak van de wijn zowel onderlinge reacties aan als reacties met de fenolen. Hierdoor ontstaan steeds complexere samenstellingen, zo complex dat de term boeket voor het aroma van een gerijpte wijn inderdaad op z'n plaats is.

Wit

Hoe zit het met wit? In het algemeen geldt dat witte wijnen gevoeliger zijn voor zuurstof dan rode, en daarmee ook voor verkleuring. Ze bezitten namelijk veel minder fenolen dan rode. De gangbare opvatting is dat ze daardoor minder goed zouden rijpen dan die rode. Toch is dat geen afdoende verklaring. Zie bijvoorbeeld hoe Rieslings zich jaren lang op fles kunnen ontwikkelen. Veel langer dan, pak weg, een rode wijn als Beaujolais Villages. En dat terwijl die Rieslings én weinig fenolen én weinig conserverend werkende alcohol hebben. Waar ze wel over beschikken zijn zuren en extract. Wijnen die wel een 'malo' ondergaan, zoals nogal wat Chardonnays uit de Nieuwe Wereld, verliezen daardoor een deel van de voor rijping zo cruciale appelzuren en ontwikkelen daardoor snel.

Edelzoet

De ervaring leert verder dat edelzoete wijnen die gemaakt zijn van laat geoogste of van door botrytis (edele rotting) aangetaste druiven in de regel uitstekend ouderen. Evenals zuren werken ook restsuikers conserverend. Wellicht is er nog een bijkomende factor met een gunstig effect op de rijping: een hoog extract van mineralen in de wijn.

Klassieke bewaarwijnen

Welke flessen zijn nu concreet de moeite van het bewaren waard? Wijnen die zonder problemen een jaar of tien opgelegd kunnen worden zijn o.a.:

Vintage Port. Porto levert met het type Vintage - wijn met een oogstjaar - dé klassieke bewaarwijn bij uitstek. Grote Vintages blijven decennia lang onwaarschijnlijk vitaal. Tegelijk is dit een van de weinige uitzonderingen op de regel dat versterkte wijnen onmiddellijk drinkbaar zijn.

Bordeaux. Goede nummer 2, zij het uitsluitend op het hoogste niveau, d.w.z. dat van crus classés. Ook Sauternes, een van 's werelds klassieke botrytiswijnen rijpt voortreffelijk.

Bourgogne. Goede rode wijnen met premier of grand cru status rijpen goed, zij het niet in die mate als Bordeaux. Voor de meeste witte, gemaakt van chardonnay, geldt dat nog meer. Topwijnen uit Chablis, Meursault en Puligny rijpen daarentegen wel goed.

Rhône. Vooral de grote rode wijnen uit het noorden, gemaakt van de syrah-druif, in appellations als Côte-Rôtie, Hermitage en Cornas.

Sud-Ouest. De rode Madiran, gemaakt van tannat, en de zoete versie van Jurançon (petit manseng).

Midden-Loire. Vouvray en Coteaux du Layon, gemaakt van chenin en met botrytis.

Piemonte. Nebbiolo-wijnen als Barolo en Barbaresco.

Chianti. Let wel: alleen op riserva-niveau of dat van Super Tuscans, pure sangiovese-wijnen of assemblages met cabernet sauvignon.

Brunello di Montalcino. Evenals Chianti een sangiovese-wijn uit Toscane.

Spanje & Portugal. Beperkt aantal rode tafelwijnen. In Portugal o.a. Bairrada van de бага-druif. In Spanje tempranillo-wijnen zoals Rioja en Ribera del Duero in (gran) reserva-uitvoering.

Nieuwe Wereld. De grote Cabernets uit Californië. Uit Australië de grote Cabernets en top-Shiraz. Eveneens uit Australië botrytiswijnen van sémillon.

Duitsland. Grote Rieslings, en dan vooral de edelzoete botrytiswijnen van het kaliber Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese of Eiswein.

Oostenrijk. Edelzoete botrytiswijnen uit het Burgenland.

Hongarije. Edelzoete Tokaj met botrytis.

Champagne. Meestal niet - de rijping vindt plaats tijdens het productieproces. Uitzondering op deze regel vormen de Vintages, met name wanneer die gebotteld zijn op groot formaat.