

parool.nl

Amsterdam, vrijdag 19 sep 14:39

## Iedereen zijn eigen cave



Goedkoop is de Helicave Maxi Ronde niet, hij kost 25.000 tot 30.000 euro. Maar wel goedkoper dan onderkelderen. Dan ben je al gauw het dubbele kwijt. Foto GPD

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.

# MIJNWIJNKELDER!

ISOLEREN | KLIMATISEREN | INRICHTEN

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 Maasland 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 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 opbergruimte 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.

Het is in elk geval handig met het plaatsen van de Helicave te wachten tot de verbouwing of een aanbouw aan je huis, dat scheelt veel geld en rompslomp. In dat geval kun je er ook voor kiezen een prefab kelder aan te leggen. Dat is een betonnen bak die onder nieuw- of aanbouw geplaatst kan worden. Van den Berg Beton in Raalte levert zulke bakken. Marc Oude Veldhuis: "Veel mensen kiezen voor zo'n kelder als ze een serre of bijkeuken aanbouwen. Heel vaak doen ze dat ook voor de opslag van wijn." Een prefab kelder komt kaal, dus zonder inrichting, maar is wel een stuk voordeliger dan de Helicave. Een basismodel is er vanaf zo'n 6000 euro.

Wie geen zin heeft in een verbouwing, kan er ook voor kiezen een kamer in huis op te offeren aan de wijnvoorraad. Of de ruimte onder de trap. Boudewijn Lammers van Mijn Wijnkelder adviseert, levert het materiaal en installeert ook complete wijnkamers. "De kamer moet geïsoleerd worden met polyurethaanplaten, en er is een koelsysteem met klimaatregeling nodig. Daarna nog de stellingen, en je wijnkamer is klaar." Een wijnkamer voor zo'n 1200 flessen kost ongeveer 7.000 euro, schat Lammers.

## Klimaatkast

Maar de echte beginner, of mensen die nog twijfelen 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.

# MIJNWIJNKELDER!

ISOLEREN | KLIMATISEREN | INRICHTEN

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. Daarmee 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: "Negentig 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)

## **Informatie:**

[www.mijnwijnkelder.eu](http://www.mijnwijnkelder.eu)

[www.wijnkelder.nl](http://www.wijnkelder.nl)

[www.vandenbergbeton.nl](http://www.vandenbergbeton.nl)

[www.gamma.com](http://www.gamma.com)

<http://www.parool.nl/parool/nl/37/Wijn/article/detail/31758/2008/09/13/Iedereen-zijn-eigen-cave.dhtml>