

Wijn in een bierton

Wijnhandel Baeten steekt zelf wijn in tonnetjes

Maaseik

Wijn kun je tegenwoordig ook in biertonnen kopen. "Dat is al een tijdje zo," zegt Jos Baeten. "Maar tot nog toe konden we alleen wijn kopen die al door de producent in de tonnen was gestoken. Vooral de Italianen waren daar sterk in. Nu kunnen we die tonnen ook zelf vullen. Met de wijn die we zelf kiezen. Vanuit Frankrijk, Duitsland, noem maar op."



Wijnhandel Baeten kan voortaan zelf wijn in biervaten steken.

Foto Raymond LEMMENS

Het systeem is eenvoudig: stikstof zorgt voor de druk in de tonnetjes, een bierkoeler doet de temperatuur zakken en dan moet je alleen nog tappen. Rood, wit, schuimwijn, noem maar op. Volgens Jos Baeten heeft wijn in tonnen niks dan voordelen. "Je hebt geen koelkast nodig, je spaart 20 cent ecotaks per fles uit, bovendien hoef je ook geen glas of etiket te betalen. Tel daar nog eens de snelheid bij. Een glas is zo gevuld en je hoeft geen koelkast open- en dicht te klappen. Bovendien blijft de wijn altijd goed en zit je niet opgescheept met kurkstaak. En je hebt geen afval. In het totaal spaar je zo ongeveer 0,75 liter uit. Een fles

die 6.000 flessen per jaar schenkt, spaart dus 6.000 euro uit."

De horecazaken overtuigen, gaat niet altijd vanzelf, want die vinden vaak dat een fles chiquer staat. "Maar we hebben nu toch al zo'n 1.000 verkooppunten. Van in Noord-Nederland tot in Duitsland. In Wallonië gaan die tonnetjes zeer goed, daar hebben we elke week wel een stuk of vier nieuwe klanten. Walen zijn wijn drinkers, hè."

De eerste lading wijn is deze week aangekomen. Chardonnay en syrah uit de Languedoc. De wijnboer is zelf meegekomen om de tonneninstallatie te bekijken en intussen leest een Oostenrijkse ingenieur de

laatste hand aan de productielijn. Totale investering: 1 miljoen euro. "We hebben 160 hectoliter wijn ingedaan, die is in een tankwagen naar hier gereisd. Net zoals dat met melk gaat. Die wijn heeft in Frankrijk in inox vaten gezeten en hier gaat opnieuw het inox in. Nee, geen hout, dat soort wijn is alweer duurder. We mikken hiermee op de gewone huiswijn. Daarnaast zal er natuurlijk altijd ook wijn in flessen blijven bestaan."

De wijn die de ton ingaat, kan uit allerlei landen komen, maar sommige streken verbieden het uitvoeren van bulkwijn. Ze willen dat de wijn ter plekke wordt gebotteld. "Lijt de

Elzas kunnen we dus niets krijgen, geeft niet. Dan gaan we naar we Pfalz in Duitsland. De Franse A.O.C.'s zitten met dezelfde regeling, maar dan nemen we de wijn zonder herkomstbenaming, zoals een vin de Pays d'Oc bijvoorbeeld. In het totaal bieden we nu 16 wijnen aan. Maar nu we zelf vullen, kunnen we ook kleinere hoeveelheden aankopen en dus ons aanbod uitbreiden."

Op Hartbufkes Preuve dit weekend kun je van de tonnenwijn drinken. "Daar serveren we elk jaar zo'n 1.500 liter," zegt Jos Baeten.

Liliana CASAGRANDE