

“En opeens kochten wij rode Bourgogne in een melkpakje”

Deze fictieve krantenkop uit het Nederlandse wijnnieuwsblad Wijnpers (digitaal uiteraard) in het jaar 2050, of nog eerder, is helemaal zo gek nog niet. Glas bestaat al heel lang: in de oudheid, rond 1550 v.Chr. produceerden de Egyptenaren glas. Maar wijnflessen uit glas kwamen pas eeuwen later tevoorschijn. Toen er aan het begin van de 17e eeuw in Engeland een tekort aan brandhout was en daardoor het gebruik van kolen opkwam, ontdekte men dat door de hogere temperaturen in de ovens een heel ander soort glas geproduceerd kon worden. Glas dat sterk genoeg is om de globale wijneuzen kelders te laten graven waar ze voor het eerst hun vloeibare schatten konden stapelen, zonder huilend naar de grond te staren waar de wijn langzaam in verdween en scherven het enige overblijfsel waren van hun korte geluk.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S: SHUTTERSTOCK

CARBON FOOTPRINT

De huidige krantenkoppen kunnen op dit moment niet meer zonder bedreigende termen als klimaatverandering, zeespiegelstijging, stikstofcrisis en ga zo maar lekker door. Zelfs in de verste uithoeken van ons land is de boodschap van Moeder Aarde aangekomen: jullie moeten anders, anders is er geen 'jullie' meer. En dit keer gaat het niet om dinosauriërs, nee, het betreft ons mensen. Daardoor komt deze boodschap in alle sectoren van het bedrijfsleven aan als een tsunami, vooral nu in paniek geraakte bestuurders als een van de laatste menselijke bewoners van 'planet earth' deze boodschap ook kunnen vertalen. Dus mijn geliefde wijnkelder met zijn mooie oude flessen onder een laagje stof, waar mijn schatten rijpen tot het moment dat ik het gevoel heb dat ze hun zenit hebben bereikt en mij voor de open haard

filosofisch laten worden, moet op de schop. 'Deze hoeveelheid glas moet weg' hoor ik ze al rigoureuus roepen. Op naar het Malieveld, of is er een alternatief, een middenweg is er niet meer. Wij zijn al te ver gegaan, het is vijf over twaalf, de wereld is letterlijk en figuurlijk een breekbare glazen bol geworden.

De carbon footprint, de CO₂-voetafdruk, gaat zeer binnenkort ons leven bepalen. De producenten en handelaren van ons geliefde vergiste druivensap moeten de hoeveelheid CO₂ gaan meten die in de atmosfeer terecht komt tijdens het gehele proces. Van de druif in een wijngaard tot het moment dat wij van het gefermenteerde resultaat mogen genieten. En hier speelt glas de eerste viool. Uit onderzoek van Weinakademiker-collega en wijnproducent Rudolf Hofmann uit het Oostenrijkse wijnbouwgebied Traisental blijkt dat van de 100% CO₂ uitstoot de verpakking een aandeel van 45% heeft. Geen ander deel in de productie van wijn draagt in zo grote mate bij aan de schadelijke uitstoot van broeikasgassen. Dit betekent dat glazen flessen binnenkort niet meer

“Deze hoeveelheid glas moet weg’ hoor ik ze al rigoureuus roepen”

kunnen. Tenminste niet voor het vervoeren en bewaren van wijnen. Het werk in de wijngaard is met 1% uitstoot te verwaarlozen, daarbij inbegrepen de diesel-traktor van de rijdende Winzer. De wijnkelder produceert 18% CO2 en afval is met 24% ook nog steeds een boosdoener. Wat meevalt is het transport naar ons wijnneuzen; 12%, iets minder dan de meeste wijnen alcohol bevatten.

MELKPAKJE

Moeten wij weer terug in de tijd, naar voor de 17e eeuw? Katapulteren wij ons naar de middeleeuwen en gebruiken wij dan weer leer, aardewerk en uiteraard houten vaten voor het opslaan en transporteren van wijn? Ik zie de kansen voor vervalsers al groeien. Maar juich niet te vroeg Weinpanscher (wijnfraudeur), er zijn nog duurzamere alternatieven. Zo’n 55 jaar geleden ontwikkelde de Zweed Ruben Rausing het bekende Tetra Pak: een pakje gemaakt van bomen, dus karton met een klein laagje polyethyleen en aluminium waar je bijvoorbeeld vloeibare levensmiddelen in kunt bewaren. Perfect zelfs. En Tetra Pak is vele malen duurzamer dan glas! Het is lichter dan glas, waardoor ook de uitstoot bij het transport vermindert. Kurk... niet meer nodig. Weer een vermindering. Ik weet wat je nu denkt, maar wacht nog even met je conclusie.

Imagine! Je gaat naar je favoriete restaurant en je bestelt een mooie rode Bourgogne, een echte Grand Cru uit een topjaar, want vandaag heb je iets te vieren. De charmante bediening laat je het etiket van de wijn zien, geplakt op een mooi kaartje van het restaurant om mee naar huis te nemen als herinnering aan dit moment, vanzelfsprekend op gerecycled papier. Samen met je geliefde partner geniet je van de ambiance, het eten en de wijn die zeker geen kurkfout heeft, geschonken uit prachtige glazen karaffen die niet na eenmalig gebruik weggegooid worden. De wijn wordt natuurlijk geserveerd in de meest exclusieve glazen die er zijn: Zalto, zo fragiel dat als je het glas tot je lippen brengt het lijkt te verdwijnen. Plotseling



Samen met je geliefde partner geniet je van de ambiance, het eten en de wijn die zeker geen kurkfout heeft, geschonken uit prachtige glazen karaffen die niet na eenmalig gebruik weggegooid worden



Weinakademiker Mario Tertschnig heeft, na zo’n 25 jaar ervaring in de internationale horeca en wijnhandel, sinds een aantal jaar een bedrijf waarin hij kwaliteitswijnen uit Limburg en Oostenrijk importeert, adviseert en verkoopt. Daarnaast biedt hij belevenissen aan in de vorm van blindproeverijen, wijnreizen tot opleidingen met international erkende diploma’s. Voor Navenant geeft hij elke editie zijn visie op kwaliteitswijnen en wijngebieden.

is er niets meer tussen jou en de wijn. Heerlijk, toch? Is het je opgevallen dat je tijdens het lezen geen aandacht hebt besteed aan de fles? Want die is er niet meer. Die bestaat niet meer. Het melkpakje ligt al lang bij het afval...

Helaas zullen de momenten in mijn wijnkelder minder romantisch worden. Alles is keurig gestapeld, in fel licht, want dat maakt niets meer uit. Alleen de temperatuur is nog belangrijk. Zelfs lekker vochtig hoeft mijn kelder ook niet meer te zijn want er is geen kurk meer die niet mag uitdrogen. Dat betekent werk aan de winkel bij de Wijnstudio, net als jaren geleden de schroefdop opkwam. Maar ook dit gaat goed komen. Gaat een vol melkpakje eigenlijk minder snel kapot dan een volle fles als die valt? ■