

AAN DE NAALD

Kent u 'm, de *coeur en vin*? Vrij vertaald in het Nederlands: door het hart van de wijn. Daarmee wordt dan bedoeld op de kurk in een wijnfles, die doorstoken wordt met een naald waardoor je wijn kunt schenken. Ik heb het over een Amerikaanse uitvinding die internationaal bekend is geworden onder de naam Coravin. Ah, die! Natuurlijk kent u – of als ik zo vrij mag zijn, jij – die, als WINE-LIFE-lezer. Grote kans dat je er ook al eens een in gebruik hebt gezien, bij een wijnbar of restaurant waar bijzondere wijnen per glas worden geschonken. Tergend langzaam komt de wijn uit dat microscoopachtige apparaat in je glas, maar dat maakt het eigenlijk alleen maar intrigerender.

Sinds kort ben ik er thuis ook mee in de weer en ik kan je zeggen: het is verslavend. Omdat de kurk niet uit de fles hoeft en de resterende wijn in de fles goed blijft, kun je thuis een soort wijnbar runnen en steeds een andere wijn uitproberen. Van flessen waar ik erg aan gehecht ben, hoef ik niet in één keer afscheid te nemen en ik ga er volgens mij nog wat bewuster en minder snel van drinken ook.

Hoe het werkt: je zet de Coravin recht op de flessenhals en de naald glijdt soepeltjes dwars door de capsule en de kurk de wijnfles in. *(Als je weet dat de uitvinder afgestudeerd is aan MIT en zich specialiseerde in medische naalden kun je trouwens net als ik de associatie krijgen met het doorboren van een hart met een injectienaald, zoals in die Tarantino-film. Vergeet svp maar snel dat ik dit gezegd heb.)* Voor elk slokje wijn dat je via de holle naald schenkt, stroomt er non-reactief argongas terug de fles in. Trek het apparaat eraf en het minuscule gaatje zit binnen een minuut weer hermetisch dicht dankzij de druk en elasticiteit van de kurk. Er komt dus geen zuurstof in de fles en de wijn blijft in principe geconserveerd alsof-ie nooit aangebroken was. Leg hem daarna wel weer terug op een koel plekje, want het is niet alleen zuurstof die zorgt voor een snellere rijping en de uiteinde-

Sinds kort ben ik er thuis mee in de weer en het blijkt verslavend

lijke teloorgang van de wijn; ook een hogere temperatuur doet dat. Dit systeem werkt uiteraard niet bij een glazen of andere harde stopper waar de naald op zou breken, maar er is gelukkig wel een aardige oplossing voor schroefdoppen. Daarvoor vervang je de

dop meteen door de bijgeleverde Coravinschroefdop, die zich net als een kurk laat doorboren en daarna weer sluit. Daarna blijft de wijn nog 'maar' 3 maanden goed, omdat er bij het verwisselen van de doppen natuurlijk wel even wat zuurstof bij is gekomen. Toch handig voor die mooie Duitse Rieslings of Australische Shirazzen. Wel is het zo dat elk glas er ongeveer een halve euro duurder van wordt, want met een argongascapsule van een tientje kun je drie à vier flessen leegschenken. Daarom is het logischer om de *coeur en vin* alleen voor bijzondere en duurdere wijnen te gebruiken – nog even los van de aanschafprijs van het

apparaat zelf (vanaf 200 euro).

Naast de prijs is er één groot nadeel: bij bubbels werkt het systeem nog niet. Dus je zult die eventuele fles Dom Pérignon of Krug Grande Cuvée dit jaar toch echt nog in één keer moeten ledigen. Alvast een heel Happy New Year! ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

