



VAN WIJNGAARD NAAR GLAS, EN ALLES WAT ER TUSSEN ZIT

Wijnexport bulkwijnen

In Nederland wordt zeer weinig wijn geproduceerd. De productie van de Nederlandse wijngaarden bedraagt net iets meer dan 1 miljoen flessen. Dat is ten opzichte van wijnlanden zoals Frankrijk en Spanje niet heel veel, maar toch is de waarde van de Nederlandse wijnexport in 2017 volgens cijfers van de VN relatief hoog, namelijk 329 miljoen dollar. Dat komt doordat er in Nederland een enorme handel in bulkwijnen bestaat. Grote partijen komen vanuit Nederland soms als wijn, soms als most (vers geperst, maar niet vergist

Voordat je kunt genieten van een goed glas wijn, is er al veel werk aan vooraf gegaan. De productie van wijn op de wijngaarden in bijvoorbeeld Frankrijk of Argentinië, het transport met daarin de verschillende schakels, de verkoop aan bedrijf of consument. Alvorens het glas gevuld kan worden, kunnen we wel stellen dat de fles er al een aardige reis op heeft zitten, met alle risico's van dien. Breuk, temperatuur en vocht zijn veel voorkomende risico's bij wijntransport.

druivensap) in Zaandam terecht waar de wijn geassembleerd wordt. Dit wordt vervolgens in grote volumes weer doorverkocht, al dan niet voorzien van een merk. Ook Duitsland en het Verenigd Koninkrijk zijn belangrijke spelers op de markt voor bulkwijnen. Op het gebied van wijn is Nederland vooral een doorvoerhaven.

Wijnimport Frankrijk, Italië en Spanje

Nederland importeert vooral wijn uit wijnlanden zoals Italië, Frankrijk en Australië. Spanje is met meer dan 22,8 miljoen hectoliters de grootste wijnexporteur ter wereld. Een belangrijke ontwikkeling is dat ook wijn buiten de Europese grenzen steeds meer wordt betrokken bij de keuze voor een fles. Nieuw-Zeeland exporteert bijvoorbeeld jaarlijks voor 1,2 miljard euro aan wijn, goed voor ruim drie procent van de totale export van het land. Chili is de grootste speler na Frankrijk, Italië en Spanje en exporteert jaarlijks voor ruim 2 miljard euro aan wijn.

Hoe wordt wijn getransporteerd?

Over het algemeen wordt wijn vervoerd middels zeetransport. De container heeft er in de afgelopen dertig jaar mede voor gezorgd dat we in de supermarkt kunnen kiezen uit Franse

en Australische wijnen. De transportkosten over zee van een fles Australische wijn zijn met 12 eurocent op een verkoopprijs van 6 tot 8 euro erg laag. In een 40ft container gaan circa 14000 flessen wijn (bron: ECT Europe Container Terminals). Transport van wijn per vliegtuig komt maar weinig voor, enkel bijvoorbeeld de eerste Beaujolais van het nieuwe wijnjaar.

Er bestaan gespecialiseerde wijnexpediteurs die de wijn van A tot Z vervoeren. De wijn wordt opgehaald op de wijngaarden en vervoerd in geïsoleerde wagens waarin de temperatuur constant wordt gehouden. Bij het transport van wijn komt het niet op een paar graden aan maar het is wel van belang om een thermische schok te vermijden. Een plotselinge temperatuurschommeling van nul naar 27 graden kan een negatieve invloed hebben op de kwaliteit van de wijn.

Tijdens het zeetransport wordt soms een beroep gedaan op geïsoleerde (koel) containers. Er worden echter ook vaak gewone containers gebruikt, die meestal worden voorzien van containerisolatie (container liners) om de temperatuur stabiel te houden.

Wat kan er misgaan?

Soms wordt de wijn in tankcontainers geladen, of in flexibags, waarbij de container aan de binnenzijde wordt bekleed, waarna de flexibag wordt aangebracht. Enkele jaren geleden werden tijdens een inspectie bij een container terminal twee containers onderschept die letterlijk bol stonden van de wijn. De 20ft containers waren beide geladen met flexibags met meer dan 20.000 liter wijn. De containers waren duidelijk niet berekend op het zware gewicht en de druk, en mochten niet verder worden vervoerd.

Ook temperatuurschommelingen kunnen tot problemen leiden. In containers leiden deze namelijk altijd wel tot vocht, ook wel containerregen genoemd. Naast het feit dat grote wisselingen in temperatuur negatieve

invloed hebben op de kwaliteit van de wijn, kan vocht in het geval van flesverpakkingen leiden tot losgelaten labels of natte wijndozen. De kans dat een lading dan wordt afgekeurd is groot.

Hoe creëer je schadevrij wijntransport?

Wanneer dozen met flessen wijn in een reguliere zeecontainer worden vervoerd, is het vooral zaak om de temperatuur stabiel te houden. Dit is mogelijk met een reefer container, echter is dit een relatief dure oplossing. Door het toepassen van een Praxas Container Pack wordt de container dusdanig beschermd, dat binnenin een stabiel klimaat wordt gecreëerd waardoor vocht geen kans meer krijgt om op de lading neer te dalen. De Praxas Container bestaat uit een combinatie van containerisolatie, droogmiddelen en datarecorders en is een zeer goed alternatief voor de reefer container, echter is de PCP oplossing een stuk goedkoper. De isolatie voorkomt dat temperatuurschommelingen worden doorgelaten in de container. Hierdoor wordt het dauwpunt niet bereikt waardoor aanwezige waterdamp, die er overigens altijd is in een container, niet kan worden omgezet naar condens. Droogmiddelen worden ter aanvulling toegepast om eventueel reeds aanwezig vocht in de producten, verpakkingen of pallets te absorberen. Datarecorders meten de temperatuurcondities tijdens het transport en dienen vooral als bewijs dat de oplossing werkt.

Willen we de kwaliteit van wijn behouden, is het dus sowieso van belang om bescherming toe te passen tijdens het transport. Het Praxas Container Pack biedt optimale bescherming en voorkomt schade. Wilt u hier meer over weten, neemt u dan gerust contact met ons op. We kunnen u ook helpen inzicht te krijgen in de ROI.

Meer info: www.praxas.com