nr.3
2023
JAARGANG 31

VAKBLAD VOOR DE WIJNBOUW IN NEDERLAND EN VLAANDEREN

wijn en WIJNGAARD

Vinificatie:
Piwi's vs klassiek

Cider voor
wijnmakers

Bijzonderheden
souvignier gris

Nieuws:
Belgische Gault&Millau

PORTRET
Stadswijngaard Utrecht

ISSN 2589-4285 07
9 772589 428049

ZHE Trading bv

is importeur van diverse vooraanstaande merken in de fruitteelt & wijnbouw.

BCS / Pasquali tractoren;

compact tractoren van 25 tot 100 pk in knik-, voorwiel- of Dualsteerbesturing. Tractoren kunnen tevens worden voorzien van omkeerbare bestuurdersplaats, waardoor de tractoren multifunctioneel inzetbaar zijn.

Ilmer fruitteeltwerktuigen;

strokenmaaiers, hefmasten, snoeihoutverwijderaar (wijnbouw), stronkenlichter, achterladers en wortelsnijders.

Rinieri wijnbouwwerktuigen;

vingerwieders, schoffelmachines, opslagmaaiers, snoeimachines (winter- en zomersnoei), klepelmaaiers, armmaaiers en hefmasten.

Zanon fruitteeltwerktuigen;

klepelmaaiers, vingerwieders, schoffel-machines en armmaaiers.

Rink trailers;

compacte compoststrooiers.

ZHE beschikt over een uitgebreid dealernetwerk in Nederland en België, informeer voor een lokale dealer bij u in de buurt.

ZHE Trading bv, Potenblokseweg 4,
4794 RM Heijningen (NL)
0031-168467467, 0031-622303413
verkoop@zhe.nl

Meer info: www.tractoren.info
of www.fruitteeltwerktuigen.nl

Ten geleide

Wijn en Wijngaard

VAKBLAD VOOR DE WIJNBOUW IN NEDERLAND EN VLAANDEREN

September 2023 // Jaargang 31 // Nummer 3 - 2023

Behalve deze aflevering ook de correcte versie van de vorige editie
Bij het drukken van de vorige editie van Wijn en Wijngaard (2023-2) is bij het drukken iets misgegaan. Er stonden twee paginagrote advertenties ten koste van een deel van het artikel over mondgevoel en een daardoor niet geplaatste advertentie. De drukker heeft zijn werk overgedaan en het resultaat krijgt u met deze editie (2023-3) meegestuurd.

Maar ter zake. Opnieuw heeft de redactie haar best gedaan om een zo interessant mogelijk blad voor u samen te stellen.

Dit keer besteden we speciale aandacht aan wijn maken met schimmeltolerante druiven. En welke verschillen er zijn met wijn maken met klassieke druivenrassen. Daarnaast zijn er weer de gebruikelijke wijngaardportretten, nu uit het Utrechtse en één uit België.

Een bijzonder verhaal is dat over verboden additieven, nu niet eens in onze tijd, maar in de zeventiende eeuw.

En uit het Belgische meldt onze correspondent een mijlpaal waarbij even stil gestaan mag worden: De befaamde wijngids Gault&MIllau kent nu ook een editie, die gewijd is aan Belgische wijnen. Het tekent de volwassenwording van een zich fraai ontwikkelende bedrijfstak. Moge dit evenement u tot inspiratie dienen.

Nieuw is een miniserie over het maken van cider. Onder onze abonnees bevinden zich cidermakers. Het leek de redactie een goed idee om kennis te maken met hun processen en aromaprofielen. Die zijn leerzaam voor wijnmakers.

Als altijd wenst de redactie u met deze editie weer veel leesplezier.

Siem Zwaard, eindredacteur

In dit nummer:

03 Ten geleide

05 Van onder de hoed

06 Stadswijngaard Utrecht kent flitsende start

10 Wijn-Goed Coninckxbeeck zet Klein-Brabant nog sterker op de wijnkaart

16 Sekere wynen, genaemt stommen: een zeventiende-eeuwse vorm van Süssreserve

20 Souvignier gris, een veelbelovende PIWI

24 Vinificatie van piwi's - verschillen met klassieke variëteiten

28 Vinificatie van piwi's - de praktijk

32 Cider voor wijnmakers (deel 1/2)

36 Nieuws

Colofon

COLOFON WIJN EN WIJNGAARD
Wijn en Wijngaard is een uitgave van:
Uitgeverij Wijn en Wijngaard
Heinsbergerweg 35
6045 CB Roermond

Uitgever: Lidy van Kleef
ISSN: 2589-4285

Wijn en Wijngaard verschijnt elk kwartaal
www.wijnenwijngaard.nl

©Auteursrechten 2023
Geen van de artikelen, foto- of illustratiemateriaal mag zonder voorafgaande toestemming van de uitgever en de auteur worden verveelvoudigd en openbaar gemaakt

INFORMATIE OVER ADVERTEREN:
administratie@wijnenwijngaard.nl

ABONNEMENTENADMINISTRATIE:
Nieuw abonnement via www.wijnenwijngaard.nl
Jaarabonnement: € 40,- (Incl. BTW)

SP ABONNEESERVICE:
Telefoon BE en NL:
+31 172 476 085

ARCHIEF EERDER VERSCHENEN NUMMERS, ALLEEN VOOR ABONNEES:
www.wijnenwijngaard.nl/archief-wijn-en-wijngaard
K54#pvW-Tx

CONTACT REDACTIE:
redactie@wijnenwijngaard.nl

REDACTIE:
Siem Zwaard (hoofd- en eindredacteur), Peetra van der Knaap, Mariëlla Beukers, Bernd Wondergem, Henk Marmelstein, Matthias Vanheerentals, Theo Rottier. Gastschrijver: Piet van Rijsingen

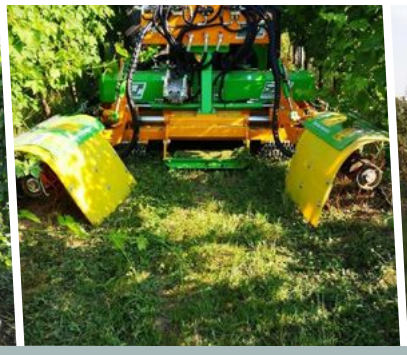
DISCLAIMER AANSPRAKELIJKHEID EN PRIVACYVERKLARING:
Zie website: www.wijnenwijngaard.nl
Wijn en Wijngaard

VOLGENDE UITGAVE:
Volgende uitgave verschijnt rond vrijdag 15 december 2023
Deadline kopij woensdag 15 november 2023

LOZEMAN Tuinmachines BV

Lozeman Tuinmachines is jouw totaalpartner voor machines voor de fruit-boomteelt. Al 65 jaar kun je bij ons terecht voor compact-tractoren, tal van aanbouwwerktuigen zoals ontbladeraars, snoeiers, strippers en mechanisch onkruidbeheermachines van professionele kwaliteit.

Speciaal voor de wijngaard leveren wij de onderstaande merken:
Salf: Strokenmaaiers, zwenkmaaiers en vingerwieders.
VBC: Strippers, snoeiers en ontbladermachines.
Ideal: Gewasbeschermingsmachines.



Je bent van harte welkom in onze vestigingen voor advies of een demonstratie

Lozeman Tuinmachines Elst B.V.
Bemmelseweg 64
6662 PC Elst

0481 371 423
elst@lozeman.nl

Lozeman Tuinmachines Lottum B.V.
Markt 14
5973 NR Lottum

077 463 23 41
lottum@lozeman.nl

Lozeman Tuinmachines Smilde B.V.
Rijksweg 96
9422 CG Smilde

0592 430 041
smilde@lozeman.nl

Van onder de hoed

De wijngaardenier moet steeds meer flexibiliteit in zijn doen en laten tonen. De natuur met zijn element “weer” lijkt steeds minder op wat er altijd was in de seizoenen. Zo was het normaal dat of maart of april erg nat waren en dat in mei de warmere dagen kwamen, met de beste tijd om de bollenvelden te bezoeken eind april tot derde week van mei. Daarna kwam dan een vrij onbetrouwbaar weer in juni, het begin van een goede of slechte zomer. Hoe anders is dat patroon nu. Het voorjaar was kil en nat, vertragend voor de ontwikkeling van de druiven en dan opeens kwam de verzengende hitte van deze junimaand. De van het ras afhankelijke tijdstip van bloei was vertraagd, om dan in versnelling en mooie droge condities goede trosvorming teweeg te brengen. Ik las dat sommige nieuwe wijngaardeniers meteen met ontbladeren begonnen. Dat zullen ze voortaan niet meer doen, want de hete zonnestralen wisten zelfs door blad beschermde trossen te verbranden.

Dan opeens komen er bakken met regen in juli, terwijl de temperaturen dagenlang onder het gemiddelde voor die maand kwamen. Jammer, want die combinatie is veel te goed voor de opkomst van lastige schimmelziekten. Ondertussen hadden onze collega’s in zuidelijke landen te maken met branden van land en haard, en later met onwerkelijk intense overstromingen. Wie nu nog twijfelt aan klimaatverandering, moet toch echt aan een genezing beginnen.

De IJsheiligen hebben ons met rust gelaten en de Suzuki heeft een rake klap gekregen. Dat is gunstig. Tot einde juli zagen de meeste wijngaarden er mooi uit en werd dan ook veel goeds verwacht. Nu er toch vlekken op de bladeren komen ziet het er wat minder goed uit, maar in augustus zijn er weer betere condities voor een mooie opkomende oogst. Er is veel werk te doen. De groei van alles is explosief, of het nu onkruiden zijn of druiven. Het vergt vele handen. Ondertussen komen ook, gelukkig, toenemende stromen wijntoeristen, die langzamerhand vertrouwen blijken te krijgen in wat Nederland en België tegenwoordig aan wijnen te bieden heeft, al hebben ze nog nooit een slokje genoten. Het blijft toch een beetje een raadsel, na al die mooie artikelen in de media over de steeds beter wordende wijn van eigen bodem, dat zo weinig van de wijngaardbezoekers, voor hun bezoek, nog nooit een eerste slokje regionale wijn geprobeerd hebben.

Het is nogal lastig om een wijngaard in topconditie te houden als er verhuisplannen aan komen, na de verkoop van mijn wijngaard. Huizen zoeken is een heel karwei in deze tijden van schaarste. Dagen die gebruikt moeten worden om scheuten te dunnen, loten te begeleiden en bij te snoeien, worden gedeeld met zoektochten naar die ene plek waar een wijngaardenier in ruste echt kan gaan genieten van een kelder vol wijn en de mooie gedachten die bij de productie daarvan behoren. Het is gelukt, uiteindelijk, al is het dan een compromis. De locatie is gunstig om van daaruit de nieuwe eigenaar van de wijngaard te bezoeken voor begeleiding en opleiding tot een productieve en enthousiaste wijnmaker, en wijnpropagandist. Het wordt een leuk traject en project, dat zich goed leent voor verdere verspreiding van liefde voor de productie van wijnen van hoge kwaliteit in de Lage Landen. In de toekomst zullen er wel meer wijngaarden te koop aangeboden worden, en hopelijk verlopen de bijhorende processen steeds beter, naarmate het minder zeldzaam wordt.

De wijn van 2022 zal wel zo langzamerhand op fles gekomen zijn. Commentaren zijn gunstig. We blijven genieten van de leuke resultaten na al die enerverende gebeurtenissen, waarin onze focus altijd op kwaliteit gericht blijft.

Wijnboertje met de Hoed ■

Stadswijngaard Utrecht kent flitsende start

Door **Theo Rottier** Foto's: **Marian Almekinders**

Enkele jaren geleden kreeg Peter Groeneveld het idee in Utrecht te starten met een stadswijngaard. Hij zocht contact met stadsgenoten die daaraan mee wilden werken en zo ontstond de Stichting Stadswijngaard Utrecht. In 2020 werden de eerste druiven geplant, op dit moment zijn vrijwilligers druk doende een derde perceel in te richten. Burgemeester Sharon Dijksma kwam persoonlijk de wijngaard openen. Op een dinsdagavond in augustus, terwijl vrijwilligers de palen slaan in de nieuwe wijngaard, leidt Peter ons langs de verschillende percelen.

Vertrouwen in succes

Peter heeft de groene vingers van huis uit meegekregen. Zijn vader had een akkerbouwbedrijf. Maar het was duidelijk dat hier niet zijn toekomst lag. Zijn broer zou het bedrijf overnemen en hij zou op basis van een goede opleiding elders zijn weg moeten vinden. Hij studeerde af aan de universiteit van Wageningen, maar volgde ook een universitaire opleiding in de sociale geografie. Uiteindelijk vond hij zijn loopbaan in de automatisering.

Hij houdt ervan zaken grondig aan te pakken. Toen hij het idee kreeg een wijngaard te beginnen volgde hij de tweejarige opleiding van Syntra in Hasselt. Hij is daardoor gecertificeerd wijngaardenier.

Na genezen te zijn van een levensbedreigende ziekte heeft hij geleerd dingen niet uit te stellen en vertrouwen te hebben in de zaken die hij aanpakt: Problemen zijn er om opgelost te worden. Deze instelling ligt aan de basis van de stadswijngaard.

Samen werken aan biologische productie

Duurzame productie is het uitgangspunt van de stadswijngaard. Er wordt volledig volgens biologische normen gewerkt, ook het spuiten met koper wordt in de wijngaard niet toegepast. Geëxperimenteerd wordt met biologische bestrijding van schimmelziekten.

Peter Groeneveld in wijngaard Koningshof

Een plaats van rust midden in de stad

Een belangrijk uitgangspunt voor biologische teelt is de keuze van schimmelresistente rassen. Behalve enkele stokken pinot noir zijn alle geplante druivenrassen schimmelresistent. Peter heeft een voorkeur voor souvignier gris, maar hij heeft ook de nieuwe schimmelresistente variant van sauvignon blanc aangeplant. Verder gelooft hij in het belang van licht en lucht. Als de wind vrij spel heeft tussen de druiven is het gevaar van schimmels aanmerkelijk minder groot.

Een tweede uitgangspunt is dat de wijngaard een plek moet zijn van rust en ontspanning waar mensen plezier beleven door er te zijn of door er activiteiten te verrichten. Het betrekken van Utrechtenaren uit heel verschillende groepen is meteen grondig aangepakt. Er zijn tientallen vrijwilligers actief, de nieuwsbrief van de stadswijngaard heeft 300 lezers.

Zoeken naar een plek voor de wijngaard

Het blijkt lastig in Utrecht geschikte stukken grond te vinden voor een stadswijngaard. Grond in de stad is duur. Tot nu toe bleek het niet mogelijk tegen een vriendenprijsje grond in gebruik te kunnen nemen. Toch is binnen 3 jaar een derde wijngaard gerealiseerd.

De eerste wijngaard, de Koningshof, maakt deel uit van een volkstuinencomplex waar de grond per m^2 wordt verhuurd. De kosten voor gebruik van deze grond zullen in de toekomst door verkoop van wijnen moeten worden opgebracht.

De Clos is, zoals de naam doet vermoeden, een door bebouwing omgeven tuin, gelegen in het centrum van de stad. De grondprijs is hier gigantisch, maar de omwonenden willen een bestemming van de tuin die geen overlast veroorzaakt. Het ontvangen van gasten op de wijngaard is hierdoor maar beperkt mogelijk.

De derde wijngaard, de Druivengaard is gelegen op een kunstmatige heuvel in nieuwbouwwijk Leidsche Rijn. De grond wordt gehuurd van de gemeente Utrecht voor een prijs die omgerekend ongeveer €20.000 per ha. bedraagt. Dit is de grootste locatie, hier is plaats voor 500 druivenstokken.

De grondsoorten van de verschillende wijngaarden zijn zeer divers. Eigenlijk is er nergens een natuurlijke ondergrond. Alle grond is in het kader van de stadsontwikkeling wel eens verplaatst. Dit geeft ook binnen de wijngaarden grote verschillen.

De kosten voor aanleg van de wijngaarden worden gedekt door subsidies en giften. Het is de bedoeling dat na de startfase de wijngaard kostendekkend kan worden geëxploiteerd. Dit betekent dat de vrijwilligers van de stadswijngaard echt vrijwilliger zijn. De wijnen kunnen niet worden uitgedeeld, maar worden verkocht om de kosten te dekken.

Ieder perceel heeft een aantal vaste vrijwilligers, vaak de wijngaard die voor de vrijwilliger het best bereikbaar is. De afstand tussen de wijngaarden is binnen een stad als Utrecht best groot. Een vaste kern van vrijwilligers komt regelmatig, een grotere groep helpt af en toe een handje mee. Vrijwilligers kunnen zich aanmelden via de website van de wijngaard.

Op de wijngaard werken vrijwilligers uit alle leeftijdsgroepen. Opvallend is dat ook veel jongeren zich hebben aangemeld. Dit geeft wel een wat groter verloop, maar het is tot nu toe geen probleem voldoende vrijwilligers te krijgen.

De stadswijngaard is nog steeds op zoek naar nieuwe percelen grond, maar dit is een moeizaam proces. Zo is er voor de totstandkoming van de Druivengaard contact geweest met 25 ambtenaren.

Wijngaard als deel van een volkstuinencomplex

Koningshof

Tijdens onze tocht langs de verschillende wijngaarden bezoeken wij als eerste de Koningshof. Het perceel is gelegen aan het eind van een volkstuinencomplex, naast een weide met schapen. Het valt direct op dat de onderbegroeiing hier alle kans krijgt. Het gezaaide kruidenmengsel staat tot wel een meter hoog. Om en om is er tussen de rijen gemaaid, zodat de druiven bereikbaar zijn. Het aftoppen van de druiven staat op korte termijn op het programma. Peter poseert graag tussen de kruiden. Hij is trots op de biodiversiteit die hier te vinden is, ook door de houtsnippers die hier bij de aanplant zijn gestrooid. In de wijngaard staat vooral souvignier gris.

Belangrijk is het hier tijdig netten aan te brengen tegen de vogels. Vorig jaar bleken vooral halsbandparkieten dol te zijn op druiven. Dit jaar zullen de druivenstokken voor het eerst een behoorlijke opbrengst opleveren.

Schimmels bestrijden met schimmels

Clos

Wijngaard de Clos is de meest problematische van het drietal. Hoewel prachtig gelegen krijgen lucht en licht hier veel minder een kans. Er is nogal wat schaduw door hoge bomen en de ommuring zorgt voor een beschutting tegen wind. Het is te zien dat een aantal planten het moeilijk hebben. Schimmelziekten zijn hier een serieus probleem. Juist op dit perceel staan ook de meest problematische druiven, de pinot noir. Verder staan er vooral souvignier gris en enkele stokken johanniter.

Schadelijke schimmels, zoals de meeldauw, worden hier bestreden door de inzet van een andere schimmel, de trichoderma harzianum. Deze methode bevindt zich nog in een experimentele fase. Samen met andere biologische wijngaarden, zoals El Placer in Lelystad, wordt gezocht naar de beste dosering en frequentie van bespuitingen. Peter demonstreert ons hoe de levende schimmel door middel van een plantenspuit over de plant wordt verspreid. De schimmel eet de aanwezige meeldauw op. De schimmel sterft overigens af bij afwezigheid van meeldauw, zodat de behandeling regelmatig moet worden herhaald.

Kunstmatige heuvel tussen de sportvelden

Druivengaard

De wijngaard in het Maximapark in Leidsche Rijn kende een lange periode van voorbereiding. De gemeente was er in principe mee akkoord dat er een wijngaard in het park zou komen. Verschillende locaties zijn onderzocht, uiteindelijk kwam de locatie te laat beschikbaar om de al bestelde druiven nog in 2022 te kunnen planten. De planten zijn toen voor 1 jaar tijdelijk geplant in de moestuin van kasteel de Haar. Gelukkig zijn de druiven nu op hun nieuwe plek goed aangeslagen.

Bij onze aankomst op de Druivengaard zijn de activiteiten in volle gang, hoewel een lichte regen zich aankondigt. Enkele maanden geleden zijn de planten in de grond gezet, nu worden de palen geplaatst. Het

handmatig slaan van palen op hellend terrein is zwaar werk. Op een ander deel van de wijngaard verwijderen vrijwilligers onkruid. Onkruid betekent in dit geval de ongewenste planten, die bijvoorbeeld giftig zijn of snel gaan woekeren. Op dit moment kan er nog niet gemaaid worden, omdat het terrein te steil is voor de grasmaaier. Dit wordt binnenkort opgelost door de maaier van andere banden te voorzien.

Peter is vaak bij het werk van de vrijwilligers aanwezig, maar de organisatie van het werk delegeert hij graag aan vrijwilligersbegeleiders zoals Joop van der Meer en Els Groenewoud. Beiden zijn ook nu aan het werk. De vrijwilligers werken een avond in de week en zaterdag overdag. Dan zijn ze ongeveer 2 tot 3 uur aan het werk.
Hoewel maar enkele meters hoog biedt de wijngaard een uitzicht over de omgeving. Naast de wijngaard liggen enkele sportvelden. De belangrijkste druivensoorten zijn souvignier gris en een schimmelresistente sauvignon blanc. Maar er zijn ook verschillende rassen aangeplant voor sap productie, zodat ook kinderen smaken goed kunnen vergelijken. In de wijngaard staan ook appelbomen, goed voor de biodiversiteit en voor de bodem.

V.l.n.r. Sjaak Poortvliet, Aart Trappenburg, Peter Groeneveld, Ton Overmars, Joop van der Meer, Els Groenewoud

De eerste wijn

Vorig jaar was er een eerste, kleine oogst. Van de groene druiven is verjus gemaakt, de rijpe druiven zijn door de biologische wijnbouwer Ron Langeveld van wijngaard Dassemus verwerkt tot wijn. Peter gaat binnenkort aan te slag om een etiket te ontwerpen. De wijnen zijn vooral bestemd voor degenen die met hun financiële bijdrage de wijngaard mogelijk hebben gemaakt.

Het is de bedoeling dat de wijngaard in de toekomst zelf de druiven gaat verwerken, maar om nu al een ruimte voor een wijnmakerij te huren en in te richten is financieel niet haalbaar. Pas als de opbrengst van de wijngaard groot genoeg is zal een ruimte worden gehuurd. Waarschijnlijk is dat pas als de Druivengaard opbrengst gaat leveren. Wel is er op dit moment ruimte beschikbaar waar flessen wijn kunnen worden opgeslagen.

Het in gebruik nemen van een eigen wijnmakerij is overigens vanaf het begin de opzet. Peter hanteert voor de stadswijngaard graag de term satelliet-wijngaard. Verschillende kleinere percelen leveren de druiven voor de wijnmakerij.

Aandacht voor smaak

De vrijwilligers van de wijngaard werken graag in het groen. Er blijken verschillende vinologen als vrijwilliger mee te werken, mensen die bijzonder in smaak geïnteresseerd zijn. Voor Peter was dit aanleiding bij de aanleg van de Druivengaard meerdere soorten aan te planten, zodat de smaak van verschillende soorten kunnen worden beleefd, ook voordat de druiven zijn vergist. Dit maakt het ook mogelijk contact te maken met groepen die juist niet op zoek zijn naar de beleving van alcoholische drank.

Verdere groei

De wijngaard zit nog in een opbouwfase. Het is de bedoeling dat het aantal wijngaarden de komende jaren nog zal groeien. Dit biedt een betere basis voor het rendabel kunnen opzetten van een eigen wijnmakerij. Als de wijngaarden eenmaal in productie zijn kan aandacht worden gegeven aan verdere inrichting en het betrekken van nog meer mensen bij de wijngaard. Voorlopig is er dus werk genoeg voor Peter en de vrijwilligers van de wijngaard.

Hoewel? Peter is 3 jaar geleden ook nog een wijngaard met 3000 stokken gestart in Zuid-Limburg. Daar is hij iedere vrijdag te vinden, na 4 dagen werken in de ICT. Maar daar komen wij wellicht een andere keer op terug. ■

Website:	www.stadswijngaardutrecht.nl
Mailadres:	wijn@stadswijngaardutrecht.nl
Bezoek:	Op afspraak
Aanmelden vrijwilliger:	
www.stadswijngaardutrecht.nl/vrijwilligers/	
Druivenrassen:	o.a. souvignier gris, johanniter, sauvignon blanc
Wijnen:	Wit (eerste beperkte oogst)

Wijn-Goed CONINCKXBEECK zet Klein-Brabant nog sterker op de wijnkaart

Door **Matthias Vanheerentals**

Na twee jaar plannen is het zover. Wijnvrienden Luc Schelfhout, Bart De Vleeschouwer en Luc Houben kunnen eindelijk hun droom in vervulling laten gaan. Deze sportieve fietsvrienden van WIK-Cycling hebben de handen in elkaar geslagen en starten wijndomein, of beter, 'Wijn-Goed' CONINCKXBEECK in Puurs, een dorp in de Belgische provincie Antwerpen en een deelgemeente van Puurs-Sint-Amands.

Het terrein aan de Zeutestraat in Puurs-Sint-Amands/ Bornem - gelegen in Klein-Brabant - werd de laatste maanden zorgvuldig voorbereid voor het aanplanten. Ruim 7000 wijnstokken werden in het bijzijn van burgemeester Koen Van den Heuvel met veel passie en zorg manueel een voor een geplant. "Na jaren plannen, is het gebeurd", zegt Luc Schelfhout (boer Luc voor de vrienden). "Het staat al lang op mijn bucketlist en nu wordt het realiteit." Samen met Bart en Luc start hij met een relatief grote eerste stap van 1,7 Ha. "Het is zover, en we zijn er klaar voor", zeggen de vrienden in koor. "We zijn sterk gesteund door onze families die even enthousiast en betrokken zijn als wij." Uitbreiden kan, al willen de nieuwe wijnbouwers absolute prioriteit geven aan een zorgvuldig onderbouwde start.

Referentie

De wijnvrienden willen met hun wijndomein een referentie worden voor heerlijke, kwalitatieve wijn. "We willen kwaliteit leveren, in en uit de fles", zegt Luc Houben. "We geven volledige transparantie aan de consument. Onze processen nemen we voortdurend onder de loep. Geen enkele inspanning is ons te veel en iedere wijnstok krijgt dan ook disproportioneel veel aandacht.

Vriendschap primeert. Onze CONINCKXBEECK-gemeenschap is ons hoogste doel. We willen plezier en vriendschap beleven aan ons project en er vooral van genieten. We doen het omdat we het graag doen en kwaliteit willen leveren. We willen dat onze klanten onze vrienden worden en onze vrienden onze klanten. We omarmen de lokale gemeenschap, waar veel georganiseerd wordt. We willen bijdragen aan onze maatschappij."

V.l.n.r. Dirk-Antoon Samyn, Bart de Vleeschouwer, Luc Houben en Luc Schelfhout

Jonge aanplant

Toegankelijk

De vrienden willen een zeer toegankelijk domein hebben. Ze willen vrienden bij elkaar brengen, op onder meer een middenplein in de wijngaard, dat vanaf het begin voorzien is. “We gaan ook activiteiten organiseren”, zegt Houben. “Daarom hebben we op het wijndomein een open ruimte gelaten. Het moet een plaats worden waar het aangenaam vertoeven is. We werken aan een wijndomein dat strak en mooi onderhouden is.” Langs het toegangspad werd voor palen zonder anker gekozen. Dit is plaats besparend en op die manier kan niemand struikelen over de ankers en staalkabels. De metalen eindpalen krijgen in de middengang nog een houten jasje. Zo wordt het geheel nog esthetischer. Naast de toegankelijkheid werd geopteerd voor een wijngaard met beperkt gebruik van beschermingsnetjes rond de wijnstokken. In samenwerking met een bevriende landbouwer werd het domein volledig omringd door stroomdraad en een net zodat er geen 7000 kunststoffen netjes moesten aangekocht worden. Op die manier wordt de schade door konijnen, hazen en reeën sterk geminimaliseerd. Verder werden de rijen op 2 meter afstand van elkaar geplaatst telkens met twee enkele en drie dubbele draden. Alle wijngaard-materiaal werd bij Viterra-Pro in België aangekocht.

Duurzaamheid

In alle beslissingen - onder meer qua gewasbescherming en aankoopbeleid - staat duurzaamheid centraal. “Het is een absolute prioriteit. Als de weergoden het toelaten, kan je in principe maximaal ecologisch werken”, zegt Houben. “De onkruidbestrijding gebeurt volledig mechanisch en we gebruiken geen insecticiden of herbiciden. In echte noodgevallen blijven we echter pragmatisch. Een volledige oogst laten verloren gaan door dogmatisch denken, helpt niemand vooruit. Maar ook dan zullen we op zoek gaan naar de meest ecologische oplossing. Ook ons aankoopbeleid is duurzaam. We willen in de toekomst zoveel mogelijk lokaal aankopen. Voor veel materialen werken we met Belgische leveranciers en we werken met de lokale Klein-Brabantse middenstand als we iets organiseren. Ook onze social media en website zijn in handen van lokale bedrijven.”

Druivenrassen

De wijnvrienden focussen op twee druivenrassen, wat toelaat om een heel spectrum van soorten wijnen te maken, zoals gastronomische en plezierwijnen. Enerzijds de klassieke druiven Chardonnay en Pinot Noir en anderzijds drie nieuwe, zeg maar moderne druivensoorten. Deze zijn Johanniter, Floréal en Voltis. “Met deze laatste drie variëteiten, die sterk schimmeltolerant zijn, gaan we duidelijk de milieuvriendelijke toer op”, zegt Houben. “Ze vergen minder gewasbescherming en zijn veel ecologischer dan zeg maar de traditionele, lees meer schimmelgevoelige rassen.“ Aanvankelijk werd er ook gekozen voor de Solaris-druif, maar die werd uiteindelijk vervangen door Johanniter. “Tijdens de vele bedrijfsbezoeken werd Solaris ons ontraden door het merendeel van de wijnbouwers. Dit vanwege de wespenoverlast vlak voor de oogst. Jammer, want je kan er mooie dingen mee maken.” Johanniter is de parel van de lage landen en zit voor het brede publiek ergens tussen de Chardonnay en de Riesling. Voltis daarentegen is het gloednieuw erkende druivenras van de Champagnestreek. “We zijn echt supertrots dat we als een van de eersten in België deze druif zullen verwerken,” laat Luc Schelfhout nog weten.

Floréal-druif

Last but not least is er de Floréal-druif die tot op heden op slechts een tweetal plaatsen in Vlaanderen aangeplant werd. In Nederland is die nergens te vinden. “Dit moet onze ‘signature wine’ worden want hier onderscheiden we ons echt van de rest”, zegt Houben. “Deze druif maakt ons uniek. Hier en daar horen we wijndomeinen die deze druif ook al hebben ontdekt maar zeker in Vlaanderen zijn we een van de pioniers. Het is de bedoeling om in de toekomst hier een ‘monocépage’ van te maken.” De keuze van de wijndruiven is niet de enige innovatieve gedachte van de initiatiefnemers. “We respecteren traditie. Maar we durven ze ook in vraag stellen en innoveren”, zegt Houben. “Daarom scholen we ons permanent bij. We omarmen technologie en zijn bijvoorbeeld in contact met een grasrobotbedrijf dat uitzoekt hoe we alles automatisch kunnen laten maaien. Dit terug gebaseerd op onze duurzaamheids-visie”.

Bodemonderzoek

Het bodemonderzoek, uitgevoerd door de Belgische Bodemkundige Dienst was éénduidig en ondubbelzinnig. Deze zand-leem asperge-grond op hun wijndomein is uiterst geschikt voor wijnbouw. “We hebben een uitgebreid onderzoek laten uitvoeren en deze grond is zeer geschikt”, zegt Bart De Vleeschouwer. Om zich voor te bereiden op hun wijnavontuur hebben de vrienden zeer veel wijndomeinen bezocht, in alle uithoeken van het land. “We hebben grondig ons huiswerk gemaakt en zijn niet over één nacht ijs gegaan”, vervolgt Bart. “We hebben tientallen wijndomeinen en verscheidene beurzen bezocht. We wisten waar we aan begonnen. We zorgen ervoor dat ook onze familie achter ons staat. We hebben wel wat ervaring kunnen opdoen bij vrienden in het buitenland die wijn verbouwen en waar we vaak kunnen vertoeven. Daar hebben we – onder meer van de fouten – veel van geleerd. We weten vooral wat we niet weten en dat is héél belangrijk.”

Expertise

De wijnvrienden vonden ook expertise bij wijnkenner en wijnbouw-consultant Dirk-Antoon Samyn. “Een ongelooflijk toeval heeft ertoe geleid dat we in contact zijn gekomen met Dirk-Antoon die onlangs vanuit West-Vlaanderen naar Breendonk is komen wonen,” zegt Bart. Dirk-Antoon, met meer dan 30 jaar ervaring in de wijnwereld, is vooral de afgelopen 15 jaar sterk betrokken bij de Belgische en Nederlandse wijnbouw. Niet alleen als docent bij Syntra en het Nationaal Agrarisch Centrum vzw (NAC vzw), maar ook als begeleider van verschillende wijnbouwprojecten en wijnmakers in onze ‘Lage Landen’ en daarbuiten. “We voelen ons ongelooflijk gesteund met zoveel ervaring in ons team”, gaat Bart verder. “We hebben dan ook ontzettend veel vertrouwen dat we in staat zullen zijn een heerlijk product op de markt te brengen.”

Vinificatieprocessen

Dirk-Antoon Samyn zal een cruciale rol spelen bij de inrichting van de vinificatieruimte en het opstellen van de vinificatieprocessen. “Hij introduceert ons in het netwerk van de wijnbouwers wat heel belangrijk voor ons is”, zegt Bart. Daar bovenop zullen de wijnvrienden zich ook occasioneel laten bijstaan door consultants uit de Champagnestreek zelf. Dat zal echter pas in een stroomversnelling komen eens ze effectief wijn gaan maken. “Dit kan ten vroegste, en in beperkte mate in 2026 want tot zolang moeten we vooral onze wijnstokken verzorgen en vertroetelen zodat ze uitgroeien tot sterke en gezonde ranken. De eerste 10 jaar is ons project nog niet rendabel. We hopen over 10 jaar break-even te draaien. De eerste doelstelling blijft een kwaliteitsproduct afleveren”, vervolgt Bart.

Nieuwe stokken worden gereedgemaakt

Naam wijndomein

De naam van het wijndomein was snel gevonden. “Onze wijnmakerij en de wijngaard worden gescheiden door een beek, de Koningsbeek”, zegt Bart De Vleeschouwer. Wanneer je er echter de Ferraris kaarten van de jaren 1700 op nakijkt, zal je ontdekken dat de beek de historische grens was tussen het graafschap Dendermonde en dat van Brabant. Vandaag is het tevens de grens tussen Puurs-Sint-Amands en Bornem (Hingene). “Misschien zijn wij wel de voorlopers om een brug te slaan tussen beide gemeentes,” knipoogt Bart. “We willen echter de traditie eren en vinden het een goed idee om de oude schrijfwijze te respecteren.”

Koningsbeek

Wortels

De regio Klein-Brabant is héél belangrijk voor de wijnvrienden. “Onze families zijn allen sterk verankerd in de streek”, zegt Luc Houben. “De familie Schelfhout leeft hier al generaties terwijl Bart en ik hier al meer dan 30 jaar wonen. We willen ons wijndomein dan ook volop integreren in het Klein-Brabantse sociale leven. Het moet echt de smaak van ‘thuis' worden.”

De vrienden hebben zich verenigd in een samenwerkende vennootschap. De wijnvrienden, die stichter en eigenaar zijn, hebben zo hun eigen professionele achtergrond. In een vorig leven was Bart De Vleeschouwer een zelfstandig apotheker, maar liet zijn zaak aan de volgende generatie over. Hij houdt zich op het wijndomein bezig met de organisatie, planning, boekhouding en kwaliteitscontrole. Luc Schelfhout is heel zijn leven tuinbouwer geweest. De gronden van het wijndomein waren vroeger eigendom van Luc maar werden nu aangekocht door de vennootschap. “Het voordeel is dat we de structuur van de grond al lang kennen”, vult Luc Schelfout nog aan. Hij is de wijngaardier die heel de wijngaard in de gaten houdt. Tot slot is er nog Luc Houben, in het dagelijks leven General Manager van Kellogg’s Benelux. Hij zal zich voornamelijk bezighouden met het commercieel beheer.

Oogstfeest

Ondertussen hebben de nieuwe wijnbouwers zich ook aangesloten bij de Wijnbouwers der Lage Landen en de Vlaamse Wijngilde en hopen ze over drie jaar de eerste druiven te kunnen oogsten en te starten met de vinificatie. “Ikzelf heb mijn wijnbouwdiploma al een tijdje op zak en volgde ook de WSET 3 cursus. Mijn vrienden studeren volop voor het behalen van hun diploma’s wijnbouwer en wijnmaker. Maar, ze hebben nog wel een beetje tijd” zegt Houben. “We voorzien pas in 2026 om voor het eerst echt wijn te produceren. In oktober van dat jaar voorzien we in theorie de eerste ‘grote pluk’. We hopen dan ook samen met vele Klein-Brabanders op een spetterend eerste oogstfeest.”

Toenemende kwaliteit Belgische wijn

De Belgische wijnbouw groeit exponentieel en dat niet alleen in kwantiteit, vinden de wijnvrienden. “We mogen echt trots zijn op wat België vandaag al realiseert. Domeinen als Aldeneyck, Ravenstein, Stuyvenberger, alsook Entre Deux Monts en Valke Vleug hier in Liezele kunnen de buitenlandse vergelijking feilloos doorstaan. Vele van hen maken er nu al furore,” zegt Bart. “Uiteraard is het opwarmende klimaat hieraan niet vreemd. Ook grote Franse wijnhuizen zoeken meer en meer gronden in noordelijke richting. De frisheid, mineraliteit en gemodereerd alcoholgehalte zorgen voor fantastische toekomstperspectieven in de zogenaamde cool-climate gebieden. Het is onze ambitie om ons steentje bij te dragen aan het fantastische kwaliteitslabel dat de Belgische wijnbouw nu al geniet. Zorg eerst voor kwaliteit en de erkenning komt vanzelf” besluiten de gepassioneerde Klein-Brabantse wijnboeren. ■

Uw partner op het gebied van wijnbouw producten, machines en middelen.

Met ruim 15 jaar ervaring kunnen wij u van deskundig advies voorzien. Voor zowel de professionele wijnbouwer als voor de hobbymatige wijnmakers bieden wij een breed scala aan wijnbouw producten aan.

Direct uit voorraad leverbaar

WijnbouwTotaal

Voor kwaliteit en duurzaamheid!

Wijnbouw Totaal
Boschoven 26
5111 XG Baarle-Nassau
+31 13 507 93 01
+31 6 488 580 41
info@wijnbouwtotaal.nl
www.wijnbouwtotaal.nl

œno concept

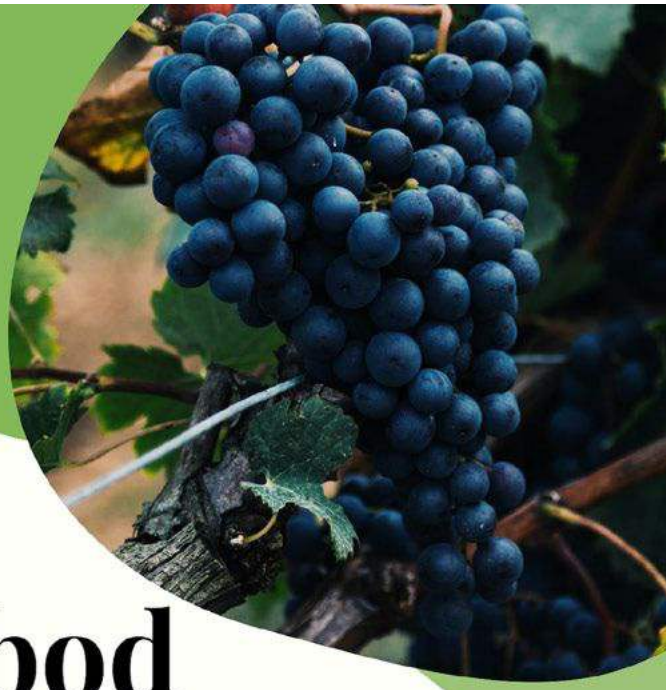
traditionele methode

Uitrusting voor de productie van mousserende wijn.

Gyropalette® · Flessenkisten · Wijntanks · Wijnpers · Degorgeermachine met dosage-applicatie · Kurk en muilbandapparaat

www.oenoconcept.com

Nationaal Agrarisch Centrum
partner in agrovorming



Opleidingsaanbod

Nationaal Agrarisch Centrum vzw

Wie zijn we

Het Nationaal Agrarisch Centrum is een opleidingscentrum gelegen te Roeselare (West-Vlaanderen) en is gespecialiseerd in land- en tuinbouw. Het NACvzw is actief over geheel Vlaanderen en heeft ook een aanbod wijnbouw.

Type B: Druiventeelt/Wijnbouw

Regio Gent, Regio Roeselare, Regio Diest/Zemst

De cursus Druiventeelt/Wijnbouw is onderdeel van het traject voor het behalen van een installatie-attest bij de Vlaamse Overheid. De cursus focust zich op zowel teelttechnische aspecten als wetgeving. De praktische ervaring van de docenten is een grote meerwaarde. Deze cursus kan ook gevolgd worden zonder deelname aan het traject installatie-attest. Het uitvoeren van een begeleide stage op een Vlaams wijndomein is mogelijk tijdens of na het volgen van deze opleiding.

Praktisch: 77 uur, 1 lesavond per week, start januari 2024

Masterclasses

Gedurende het jaar worden verschillende Masterclasses georganiseerd. Een korte opsomming van het aanbod: praktische cursus snoei- en geleidingstechnieken, wijn marketing, brede weersverzekering, IPM in de wijngaard, stimulatie biodiversiteit, ras- en onderstamkeuze, bodemmanagement,....

Verwerking druif tot wijn

Regio Gent, Regio Heuvelland, Regio Tielt-Winge

Waar de Druiventeelt/Wijnbouw cursus zich voornamelijk focust op de wijngaard bespreekt deze vervolgcursus het verloop van de druivenoogst tot het bottelen en verkopen van de wijn. Door theorie aan praktijk te koppelen wordt de vinificatie op alle vlakken gezien, zowel van mousserende wijnen als van witte, rode en rosé stille wijnen. Een bezoek aan verschillende Vlaamse wijndomeinen en de degustatie van hun wijnen mag natuurlijk niet ontbreken!

Praktisch: 160 uur, 1 lesavond per week, start augustus 2023

Fytolicentie P2 Wijnbouw

Online Fytolicentie P2 opleiding die in het voor- en najaar georganiseerd wordt. Opleiding van 60 uur, 2 lesavonden per week.

Contact

Heeft u interesse in ons aanbod wijnbouw neem dan contact op met cursuscoördinator Jonas Van de Voorde. Bij vragen over de andere opleidingen kan u terecht bij onze algemene dienst.

Algemene dienst NACvzw
Industrieweg 53, 8800 Roeselare
https://www.nacvzw.be/
051 26 08 30 - info@nacvzw.be

Jonas Van de Voorde
(+32)498 91 44 21
jonas@nacvzw.be

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

Land- en tuinbouw · Fytolicentie · Hoeveverbreding · Informatica · Wijnbouw · Advies · Groen · EHBO

Sekere wynen, genaemt stommen: *een zeventiende-eeuwse vorm van Süssreserve*

Door **Mariëlla Beukers**

Een plakkaat uitgevaardigd in Brussel namens de landsheer van de Zuidelijke Nederlanden, koning Filips IV, was er in 1628 duidelijk over: stommen mochten Vlaanderen niet binnen, aangezien ze gevaar leverden voor diegenen die deze wijnen dronken: 'men zou sedert enige tijd verkocht hebben zekere hoeveelheden van wijnen genaamd stommen, om te mengen met andere wijnen, waardoor vele personen ziek zijn geworden en zelfs overleden, omdat die wijnen zeer slecht en schadelijk zijn voor de gezondheid.' Degene die deze wijnen kocht of verkocht, of gebruikte om te mengen, kreeg een boete van 1000 gulden en de bodem van de vaten waarin de wijnen werden aangetroffen werd eruit geslagen, zodat de wijnen wegliepen en niet meer gebruikt konden worden.

Vijftien jaar eerder, in 1613, had de Staten Generaal in Den Haag een vergelijkbaar verbod op import voor de wijnen genaamd stommen uitgevaardigd. Zij waren nog wat explicieter geweest in hun beschrijving: zij hadden het over wijnen die niet naar behoren waren gezuiverd van vuiligheden, over het vermengen en vervalsen van andere wijnen met deze stommen, om daardoor een andere dan de natuurlijke smaak in de wijn te verkrijgen. Daarom besloot de Staten Generaal de import van stommen en wijnen gemengd met stommen te verbieden, om zo de gezondheid van de inwoners van de Republiek te beschermen en fraude en slechte praktijken tegen te gaan.

Wijn zoals God bedoeld had

Wat waren dan precies die stommen? Waarom waren ze zo schadelijk voor de gezondheid? Wat was hier aan de hand? Al sinds de middeleeuwen hielden stedelijke overheden zich bezig met de controle op wijn. Wijn moest bij voorkeur zijn zoals God hem bedoeld had, zonder enige (schadelijke) toevoegingen of vervalsingen. Op de Frankfurter markt moest een handelaar een eed zweren dat hij de wijn die hij verkopen wilde, 'nit anderst gemacht habst'. In Maastricht bepaalde het stadsbestuur in 1377 dat 'wie een wijn vervalste of anders maakte dan God de wijn bedoeld had of enigerlei poeders toevoegde', een boete betaalde van 40 mark en een jaar de toegang tot de stad ontzegd werd.

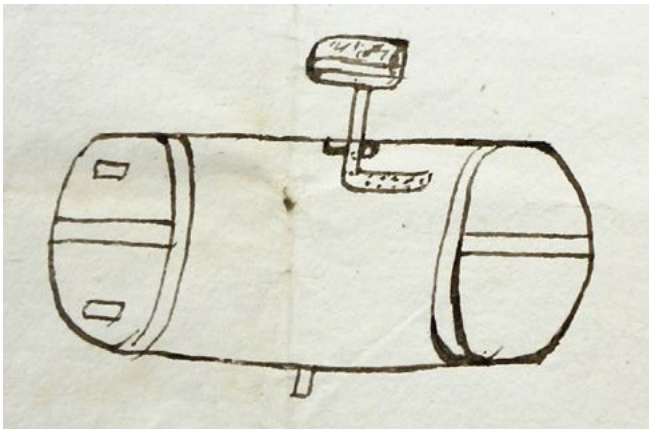
Most zo kleverig als gomwater

En nu, begin zeventiende eeuw, was er een nieuw product gesignaleerd, stomme, met blijkbaar schadelijke effecten. In het archief van de Staten Generaal bevindt zich een uiterst illustratief rapport over de aard van stomme. Het rapport werd opgesteld door Anthony Becker, een Nederlandse wijnhandelaar uit Keulen, die in dienst van prins Maurits (1567-1625), zoon van Willem van Oranje, wijnen inkocht. Becker had gehoord van het verbod, gepubliceerd in augustus 1613, en bood de Staten Generaal graag zijn diensten aan, om te helpen de stommen uit de Republiek te verbannen. Becker raadde aan alle wijnkelders te bezoeken en de daar aanwezige wijnen te proeven. Stomme kon je namelijk aldus herkennen:

- Aangezien stommen niet of nauwelijks 'gewerkt' (gegist) hebben, kan men er een stuk gloeiend staal in houden, waardoor ze alsnog gaan 'arbeiden' (gisten).
- Ten tweede zijn deze wijnen zwaarder: deze wijnen hebben namelijk hun 'overvloedige vuiligheid' nog bij zich, en zijn daarvan niet gezuiverd.
- Ten derde is stomme te herkennen aan zijn 'vettigheid' en smaak; stomme is namelijk tienmaal zoeter dan andere wijnen.

Wijnproevers in een wijnkelder, ca. 1640, door Jacob Duck, Rijksmuseum.

- Ten vierde is de vloeistof zo kleverig als gomwater; als je het over je handen giet, blijven je vingers aan elkaar plakken, zoals dat bij gewone Rijnse en Franse wijnen niet gebeurt.
- Ten vijfde heeft het een zwavelachtige reuk, veroorzaakt door het onmatig gebruiken van gezwavelde lonten, waar de vaten mee gereed gemaakt worden.
- Ten zesde mengt stomme zich slecht met andere wijnen, behalve door gebruik te maken van een speciaal apparaat, als hieronder afgebeeld wordt.

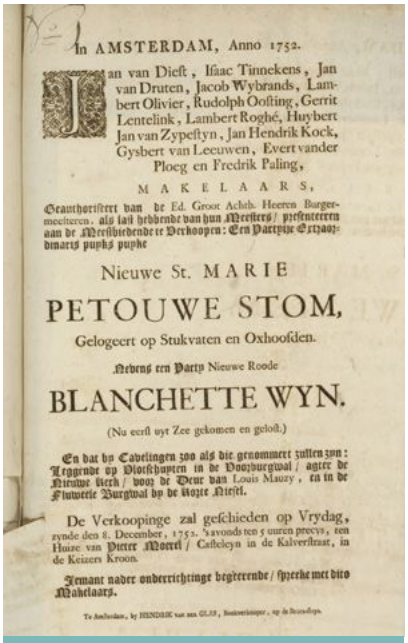


Zonder op al deze bepalingen in detail te kunnen ingaan, blijkt uit deze opsomming van Becker in ieder geval dat stomme een zoete, plakkerige wijn was: een wijn met veel restsuiker dus. En, heel belangrijk, dat aan stomme een zwavelige lucht kleefde. Stomme was dan ook wat ze in Frankrijk op dat moment *vin muet* noemden: wijn die 'gestomd' was, die niet meer 'werkte' of 'arbeidde'. Wij zouden dat 'werken' of 'arbeiden' nu 'gisten' noemen. Een wijn dus, waarvan de fermentatie met kunstgrepen was stilgelegd, met als resultaat een zoete vloeistof. Het vermengen van deze zoete halfwijn, vaak nog bijna most, met bestaande, niet al te beste witte, vooral Franse, wijnen, gaf een beter drinkbaar geheel, aangepast aan de smaak van de wijnconsument in de Lage Landen, zowel in het zuiden als in het noorden. In de beschrijvingen lezen we dan ook dat stomme vooral gebruikt werd om bij andere wijnen te mengen, om oude en verjaarde wijnen weer op te peppen. Eigenlijk was stomme daarmee gewoon een vorm van Süssreserve zoals dat in Duitsland in de twintigste eeuw nog veel werd toegepast.

Zwavel en andere vuiligheden

Uit de opsomming blijkt ook dat het stommen gebeurde met grote hoeveelheden zwavel, en niet met alcohol, zoals tegenwoordig met de bekende *vins doux naturels* nog gebeurt. Een beschrijving uit het Franse Blaye laat precies zien hoe die zwavel toegepast werd: 'Le vin muet (=stomme) maakt men met most; men begint met het vat voor een derde met most te vullen, men zwavelt vervolgens stevig en twee mannen roeren stevig gedurende drie kwartier. Als dat gebeurd is, voegt men een zelfde hoeveelheid most aan het vat toe, men zwavelt en roert op dezelfde wijze. Tenslotte vult men het vat geheel en bewerkt de wijn op dezelfde manier als de eerste keren. Vervolgens giet men de wijn over in een ander vat. De wijn die zo is bereid, gist niet meer, behoudt zijn frisheid en al zijn likeur.'

Nu begint ook duidelijk te worden waarom die stomme als zo schadelijk werd ervaren. Want dat zwavelen gebeurde door in zwavel gedrenkte lapjes, gestoken aan een metalen haak, te verbranden in het vat, en in dit geval ook boven de most. Soms was die zwavel verontreinigd met arsenicum, dat van nature in brokken zwavel kan voorkomen. Het zwavelen van vaten was een techniek die de Hollandse kooplieden in het zuidwesten van Frankrijk hadden geïntroduceerd en veelvuldig toepasten. In de regio Bordeaux heet deze haak met een brokje 'zwavel' eraan nog altijd de *allumette Hollandaise*. Maar voor de productie van stomme werd dus veel meer zwavel gebruikt dan voor alleen het reinigen van vaten. Bovendien werd de zwavel verbrand boven de most, niet in een leeg vat! Neerslag van dat verbrandingsproces verontreinigde de stomme, met alle schadelijke gevolgen, en dus die 'vuiligheden', van dien.


In AMSTERDAM, Anno 1752.

Jan van Dieſt, Iſaac Tinnekens, Jan van Druten, Jacob Wybrands, Lambert Olivier, Rudolph Ooſting, Gerrit Lentelink, Lambert Roghé, Huybert Jan van Zypeſtyn, Jan Hendrik Kock, Gysbert van Leeuwen, Evert vander Ploeg en Fredrik Paling,

MAKELAARS,

Geauthoriſeert van de Ed. Groot Achtb. Heeren Burgermeeſteren, als zijnde hebbende van hun Meeſters, preſenteeren aan de Meeſtbiedende te Verkoopen: Een Partzje Extraordinarijs puyks puyke

Nieuwe St. MARIE

PETOUWE STOM,

Gelogeert op Stukvaten en Oxhoofden.

Nevens een Partij Nieuwe Roode

BLANCHETTE WYN.

(Nu eerſt uyt Zee gekomen en geloſt.)

En dat by Cabelingen zoo als die genommert zullen zyn: Liggende op Plaatshaypen in de Voorburgwal / agter de Nieuwe Kerk / voor de Deur van Louis Mauzy, en in de Fluwerie Burgwal by de Groote Nieuſt.

De Verkoopinge zal geſchieden op Vrydag, zynde den 8. December, 1752. 'savonds ten 5 uuren precys, een Huize van Pieter Moerel / Caſteleyn in de Kalverſtraat, in de Keizers Kroon.

Iemant nader onderrichtinge begeerende / ſpreeke met dito Makelaars.

Te Amſterdam, by HENDRIK van ten GLAS, Boekverkooper, op de Beurs-dijk.

Aankondiging van een veiling van stomme uit Poitou, 1752, Gemeentearchief Amsterdam

Artsen in die tijd erkenden dit probleem: Johan van Beverwijck (1594-1647) schrijft in zijn werk *Schat der Gesontheyt* uit 1636 dat 'wijnen die een vreemde smaak hebben, naar het vat, of naar bederf, of wijnen waarin iets gemengd is, zoals de gezwavelde, heel schadelijk zijn'. Een andere arts, Jacobus Bontius (1592-1631), meldde dat de wijnkopers die Franse wijnen naar Indië stuurden, die geweldig plachten te beroken met een damp die zij 'lucht' noemen, die uit zwavel, arsenicum en hars bestaat. Dit geeft de wijn een schadelijke kwaliteit [..].' Bontius meldde zelfs sterfgevallen na het drinken van dergelijke wijnen.

Niet koken met Franse wijnen

Het gevaar van het gebruik van wijnen die aangelengd waren met stomme bereikte zelfs het eerste in de Noordelijke Nederlanden ontstane kookboek, *De Verstandige Kock* uit 1667. In de Inleiding waarschuwde de auteur 'geen sterke zoete Franse wijnen in sauzen te gebruiken, waaronder de wijnen uit Langon en Hooglantse wijnen' (het achterland van Bordeaux). Deed je dit wel, dan zouden de sauzen bitter worden zodra ze op het vuur verwarmd werden. De auteur raadde aan vooral rijnwijn te gebruiken, of, als dat niet beschikbaar was, Franse wijnen die 'rijsende' zijn, of 'zuurachtig', uit Tursan, Cognac of van de Coteaux, of rode wijn uit de omgeving van Parijs. Ik heb sterk het vermoeden dat met 'Franse wijnen die rijsende zijn of zuurachtig' bedoeld werd wijnen die nog wat gisten, jonge wijnen, waaraan geen stomme is toegevoegd. Bovendien, tegenwoordig zwaar gesulfiteerde wijn smaakt in de mond wat bitter, en naar die bitterheid wordt duidelijk verwezen.

Handelsbelangen

Het waren vooral de uit de Lage Landen afkomstige wijnhandelaren gevestigd in Frankrijk, dicht bij de wijnproducenten, die deze wijnmaaktechniek propageerden én toepasten. Vandaar ook de verboden in Brussel en Den Haag op de import. Eén zo'n actieve Hollander was ene Van Cattenburch, in 1631 verantwoordelijk voor de wijnen die 'gestomd waren in het graafschap Nantes', zo weten we uit een Rotterdamse notariële akte. Vooral in dit gebied aan de monding van de Loire hadden Nederlandse kooplieden een stevige vinger in de pap van de wijnproductie. Zij bepaalden welke druivenrassen aangeplant werden, welke wijnen gemaakt werden, en dus ook hoe die wijnen zo goed en goedkoop mogelijk aangepast konden worden aan de smaak van het publiek in het Noorden. Franse auteurs klaagden over die Hollandse vervalsingen; zij merkten op dat de wijnen die in Frankrijk geproduceerd en ook daar geconsumeerd werden, veel beter smaakten (en waren zoals God bedoeld had!) dan de wijnen die de Hollanders voor de export bestemden, en waaraan stomme was toegevoegd.

De import van de stommen werd weliswaar verboden, maar het verbod heeft nooit veel uitgehaald. Nog tot ver in de achttiende eeuw bleef stomme geïmporteerd en gebruikt worden in de Nederlandse wijnhandel. De handelsbelangen kregen uiteindelijk voorrang boven de gezondheid van de burgers. De verboden op stomme van 1613 en 1628 in zowel de Republiek als de Spaanse Nederlanden kunnen we desalniettemin beschouwen als vroegmoderne maatregelen tegen wijnvervalsing, met als doel de gezondheid van de burgers te beschermen. En hoewel Nederland en het latere België op dat moment geen wijnproductie van enige omvang kenden, staan handelaren uit onze streken aan de wieg van wijnmaaktechnieken die nog eeuwenlang gebruikt zouden worden. Verder moeten we ook de artsen van toen gelijk geven: inmiddels is duidelijk dat grote hoeveelheden toegevoegde sulfiet – zwaveldioxide - voor veel mensen tot irritatie en soms ernstige gezondheidsklachten kan leiden.

Meer lezen over stomme in de zeventiende eeuw? Bekijk dan het volledige wetenschappelijke artikel door Mariëlla Beukers en Rob Blijleven, gratis op te vragen bij Mariëlla.

© Siem Zwaard

WIJNBOUWBEURS VI-TEC!23 NOG GROTER VAN OPZET

De wijnbouwbeurs Vi-Tec!23, die op 21 en 22 oktober plaatsvindt in Waregem, is komende editie nog verder uitgebreid. Voor een tweede keer zullen wijnbouwers, leveranciers en zowel professionele- als hobby-wijnmakers elkaar treffen in de hallen van Waregem Expo.

Guy Wollaert, voorzitter en organisator namens Wijnbouwers Oost West vzw, kijkt uit naar de beurs. Samen met collega-wijnmakers Sofie Cieters en event manager Emiel Pattyn trekt hij deze keer de kar. "De opzet is twee keer zo groot. We hebben nu meer dan 50 standhouders die het hele spectrum beslaan van materialen, producten en diensten nodig voor wijnbouw en vinificatie. Vi-Tec!23 is een plek voor professionals en hobbyisten om de laatste technieken, praktijken en toestellen te zien en masterclasses te volgen van experts." Maar er kan ook geproefd worden. De wijnbar is een ontmoetingsplaats waar netwerken én lekkere wijnen proeven van de vzw leden centraal staat. "We hebben een heel breed aanbod van nieuwe wijnen van de leden en achter de bar tref je collega-wijnbouwers. Vi-Tec!23 is een wijnbouwbeurs van de WOW vzw leden, voor de wijnbouwers in de Lage Landen en daarbuiten", vertelt Wollaert.

De toegang is **gratis** als je vooraf bent ingeschreven via **EventBrite.nl**
→ Vi-Tec '23

Overzicht van de exposanten:

Agrasoul
AgroVino (FGPO bv)
Agrovona SRL
Ardennesque
AXA-GLASS bv
Belgarde
BMS Wijndepot
Bodemkundige Dienst van Belgie
Boerenbond VZW
BOFIX Systems
Brouwland
Certis Belchim
Champost BDP BV
De Ceuster Meststoffen (NV)
Digi-Paq BV
Dis Natura
Dujardin-Salleron
Firma Beel
Fito bvba
Frolight
Ghent Supply (NV)
Habo Belgium bv
Heinrich Gültig Korkwarenfabrikation GmbH
HEPH Condorcet (Carah)
Hermens Fruitsystems
Howitec Netting bv
Inagro
Innovastore International
Jeroen Van Den Heuvel BV
kioti-trac
Limagrain (& advanta)
Lowette Agrotechnic NV
Mercier Frères SARL
Monika Kohl Scharfenberger GmbH & Co.KG
NAC (vzw)
Pype Agro & Geotextiles
SAS Sofralab (Station Oenotechnique De Champagne)
SBB Accountants & Adviseurs
Sencrop
StLuc labels & packaging
Tasco
Tonnellerie champagne (viard) & Barwal
Van Bastelaere BV
Vinitec
Viterra Pro + Boomkwekerij Van Acker
Viti-Vini Diffusion
Vitisafe (Signum)
Wijnbouw Totaal
Wijnbouwweetjes - Belgarde (Moestuinweetjes BV)
ZHE Trading (BV)

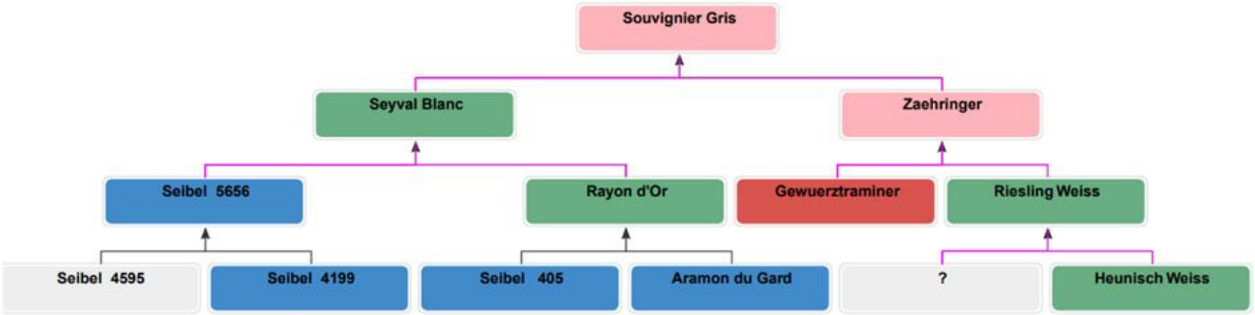
Ideeën voor ons vakblad? Een proefeditie ontvangen?
Kom langs op de stand van Wijn en Wijngaard. Siem Zwaard (hoofdredacteur) en Lidy van Kleef (uitgever) zijn aanwezig!

Za 21/10/23 10u-18u
Zo 22/10/23 10u-17u
Waregem Expo / Zuiderlaan 26 / Waregem 8790

WOW Wijnbouwers Oost West VZW

Souvignier gris, een veelbelovende PIWI

Door **Piet van Rijsingen**



Souvignier gris is in 1983 in Freiburg door Norbert Becker gekruist. Allereerst werd aangenomen dat het een kruising tussen Bronner en Cabernet Sauvignon betrof. Maar gen-onderzoek wees anders uit, zie de stamboom.

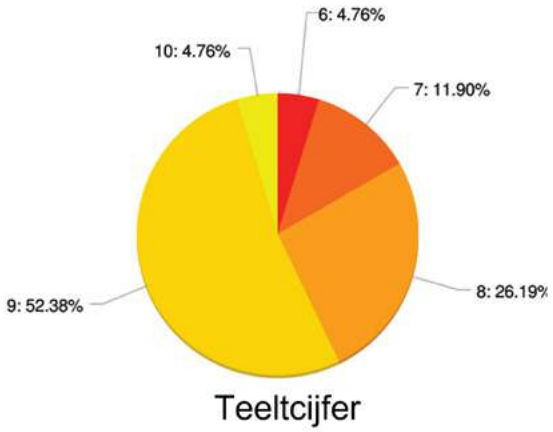
Onder kweeknummer FR 392-83 is dit ras in 2008 in de rassenlijst opgenomen. Inmiddels is deze wijnstok veel aangeplant in Nederland en scoort daarbij hoge ogen. Geen wonder, de weerstand tegen de bekende schimmels is hoog tot zeer hoog. Dit komt omdat het ras een aantal resistentiegenen beschikt tegen meeldauw en valse meeldauw. Bovendien is het gewas zeer open en luchtig, dus het vocht kan gemakkelijk weg. En er kan een heerlijke wijn van gemaakt worden.

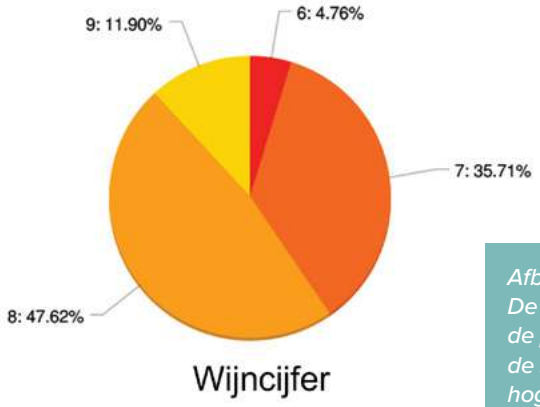
Uit mijn piwi-enquête van eind 2021 bleek dat dit ras een goede toekomst tegemoet gaat. Men gaf het een hoog cijfer voor zowel de teelt alsook de wijn. Zie de resultaten van deze enquête samengevat in afbeelding 2. Het ras hield zich ook vrij goed staande in het natte jaar 2021 en de trossen bleven goed gezond. In de teelt zie ik toch wat afwijkingen bij dit ras, waarover later meer.

Vinificatie

Opvallend was het groot aantal gisten dat er door de diverse wijnmakers gebruikt werd. Er kwam er niet eentje boven drijven als gemene deler. Spontane gisting werd wel meerdere malen genoemd.

Ook in Geisenheim heeft men dit ras onderworpen aan diverse gistexperimenten. Zie tabel 1 voor een drietal gisten en het commentaar van de proevers. Mogelijkheden genoeg. Verder is bekend dat er door diverse mensen oranje wijn van wordt gemaakt. Dit is een typische wijnstijl oorspronkelijk afkomstig uit Georgië en beleeft nu een comeback. Door het sap een bepaalde tijd in contact te laten met de schillen van de rosé gekleurde druif, krijg je een amberachtige tint in de wijn, vandaar de naam oranje wijn. Meestal is 1-2 dagen pulpgisting al voldoende. De smaak wordt daarmee krachtiger en complexer maar wordt niet door iedereen gewaardeerd. Je moet er van houden. De wijn kan aards en na een paar jaar ook animaal overkomen. Oranjewijn past goed bij pittige oosterse gerechten, je moet namelijk de wijn wel wat tegenwicht bieden.





Afbeelding 2. De deelnemers aan de piwi enquête gaven de souvignier gris hoge cijfers

Tabel 1. Diverse gisten van Erbslöh die in hun lab bij Souvignier Gris getest zijn.	
Oenoferm X-thiol:	Thiolen stijl die doet denken aan sauvignon blanc.
Oenoferm X-treme:	Lijkt meer op riesling of pinot blanc, goede structuur en afdronk.
Oenoferm Bio:	Interessante wijn, minder geprononceerde thiolen, zachter. Heeft baat bij een lange rijping.

Nabloei

Een opvallende eigenschap in de wijngaard bij souvignier gris is het veelvuldig voorkomen van tweede bloei. Omdat die trosjes nooit op tijd afrijpen, knip je die uit de plant. Dat levert wel extra werk op en je moet een paar keer de planten hierop nalopen. Ze zitten ook vrij hoog op de scheut, dat geldt voor de trossen sowieso, daarom oogt het gewas soms een beetje rommelig omdat de trossen niet in een smalle band zitten onderaan de vruchtscheuten. De trossen zitten gemiddeld bij het 4e en 6e oog.

Die tweede bloei zie je ook heel vaak bij de hechtranken. Zie afbeelding 3. Tijdens de ontwikkeling van de scheut ontstaat uit het meristeem weefsel in bepaalde ogen onderaan de scheut een tros en hogerop een hechtrank. De oorsprong is dus hetzelfde weefsel. Maar blijkbaar kan de natuur hier soms geen keuze maken en zie je zowel een trosje als hechtrankje uit één oog verschijnen. Dit is typisch voor de souvignier gris en zie je eigenlijk niet of nauwelijks bij andere rassen.

Afbeelding 3. Zowel hechtrank als bloemtrosje

Laatst was ik in het openluchtmuseum in Arnhem en daar heeft men een mini- wijngaardje aangeplant met souvignier gris. Dit waren nog vrij jonge planten en daar zag ik helemaal geen hechtrankjes met trosjes. Blijkbaar heeft het ook met de leeftijd van de stok te maken.

Galmijt

Een ander opvallend aspect, althans hier in onze proefwijngaard, is dat de souvignier gris steevast veel last heeft van galmijt. Zodra de jonge blaadjes tekenen van galmijt vertonen, knip ik ze er tussenuit, nog voordat de mijten eitjes gaan leggen. Zie afbeelding 4. We zitten dan eind april. Maar gedurende het seizoen zie ik het toch steeds weer terugkomen terwijl bij de andere rassen deze manier van bestrijden vrij goed werkt. Blijkbaar is souvignier gris erg aantrekkelijk voor de mijten, maar ik ben er nog niet achter waarom dit zo is.

Afbeelding 4. Bij het jonge blad in het midden zijn de mijten actief maar er zijn nog geen eitjes gelegd in de gallen.

Groeistoornis

Verder valt (vooral) bij dit ras de laatste jaren nog iets anders op. Al direct na de bloei, de besjes zijn dan een paar mm, zie je zwarte ingedeukte plekken op de nog jonge bessen. Dit groeit dan mee gedurende het seizoen en geeft later bessen met een soort kurkachtige huid. Zie afbeelding 5.

Diverse deskundigen in Duitsland hebben er naar gekeken maar niemand weet wat het is. Birds eye wordt wel genoemd bij een dergelijk schadebeeld aan de bessen maar dan zou je ook aantastingen op de scheuten moeten zien en dat is niet het geval. Verder heeft het niets met bespuitingen, hagel, verbranding of andere externe oorzaken te maken. Ik vermoed dat het een soort storing in de celdeling is en dat het te maken heeft met de stijgende temperaturen afgewisseld met felle buien. Ik zie het ook pas sinds een paar jaar. Het komt ook wel voor bij andere rassen maar veruit het meest bij souvignier gris. Wie hier ook last van ondervindt en een idee heeft hoe dit komt, mag mij een mailtje sturen (info@wijnbouw.nl). Vooralsnog blijft het voor mij een raadsel.

Afbeelding 5. Direct na de bloei zie je op de piepjonge bessen zwarte deukjes ontstaan, foto links. Dit groeit gedurende het seizoen uit in de vorm van kurkachtige plekken, foto rechts.

Meer weten over de nieuwste schimmeltolerante rassen?

DUURZAME WIJNBOUW MET PIWI RASSEN
Uitg. Solaria Wijnbouw, Gendt 2023. ISBN 9 789080 391956.
Verkrijgbaar via https://wijnbouwschool.nl/boekwinkel/

BROUWLAND

www.brouwland.com

Brouwland, de partner voor **al jouw wijnideeën**

Bij Brouwland vind je alle materialen en benodigdheden om je fruit te verwerken en je wijn te verbeteren. Van gerenommeerde merken zoals Erbslöh, Wyeast, Ss Brewtech en ons huismerk Vinoferm. Brouwland biedt een uitgebreid gamma aan van allerlei enzymen en gisten, tot de meest praktische persen en gistingsvaten in verschillende groottes. Vertrouw op de jarenlange expertise van Brouwland voor jouw wijn.

Surf naar www.brouwland.com voor ons volledig assortiment en een verdeler in je buurt.
Korspelsesteenweg 86, B-3581 Beverlo ▪ Tel.: +32 11 401 408 ▪ contact@brouwland.com

Het succes van een wijndomein
begint bij het telen van de juiste druivenplant.

Viterra is specialist in het kweken van druivenplanten voor wijnproductie in België en Nederland. Zowel Duitse als Franse rassen en klonen behoren tot ons gamma. Wij bieden ook schimmeltolerante rassen (hybriden) aan.

Aan de hand van een grondanalyse en ligging van het perceel kunnen wij U adviseren bij de keuze van de juiste onderstam voor uw perceel.

Viterra PRO
tools voor wijnbouw

De geschikte partner voor al uw wijnbouwmaterialen.

Exclusief verdeler voor de Benelux van volgende merken:
Voestalpine Profilafroid | Vinotto | Sodisac | SCDC Palissage | ...

Zottel

GESLOTEN VS. OPEN WIJNTANKS

Het kan een dilemma zijn voor wijnmakers om het juiste type rvs tank te kiezen. Open tanks zijn handig voor kleine hoeveelheden wijn en ze maken het mogelijk om de druiven tijdens maceratie onder te dompelen. Aan de andere kant zijn gesloten tanks »veiliger« om te gebruiken voor wijnopslag omdat de tank tot de bovenkant is gevuld of inert gas wordt toegevoegd om te voorkomen dat zuurstof in contact komt met wijn.

DUS WAT ZIJN DE BELANGRIJKSTE VOOR- EN NADELEN VAN OPEN EN GESLOTEN TANKS?

OPEN TANKS

- \+ Zeer geschikt voor rode wijnen en kleine & verschillende volumes van alle type wijnen
- \+ Gemakkelijke toegang tot de »chapeau« van de rode wijn druiven (voor pigeage)
- \+ Geleidelijk de tank legen zonder dat zuurstof in contact komt met wijn – m.a.w. altijd vol.
- \- Druk in luchtband moet regelmatig worden gecontroleerd
- \- Fout in de binnenband kan wijn blootstellen aan zuurstof

GESLOTEN TANKS

- \+ Inert gas vult elke ruimte in de tank
- \+ Geen zorgen om oxydatie en bederf door de aanwezigheid van zuurstof
- \- Tanks moeten volledig worden gevuld of er wordt inert gas aan toegevoegd om wijn te beschermen tegen contact met zuurstof
- \- Extra kosten van inert gas

Vertegenwoordiger in België

Wijngoed Mikken - Ardennesque,
Schaapsstraat 32, 8800 Roeselare
www.ardennesque.be, www.mikken.be
+32497059252

Nederland

Wijnbouw Totaal
Boschoven 26, 5111 XG Baarle-Nassau
+31 13 507 93 01, +31 6 488 580 41
mvanderakt@wijnbouwtotaal.nl
www.wijnbouwtotaal.nl

www.zottel.si

Vinificatie van piwi's - verschillen met klassieke variëteiten

Gevolgen voor de wijnbereiding

Door **Siem Zwaard**

Als we het hebben over de vinificatie van de schimmeltolerante druivenrassen (piwi's - pilzwiderstandsfähig), gaan we er gemakshalve altijd van uit, dat wijn maken van piwidruiven op dezelfde manier kan plaatsvinden als bij klassieke druiven. Maar is dat wel terecht? Je kunt daar twijfels over hebben, maar waar baseer je die op?

In Amerikaanse wijntijdschriften zoals Wine Business Magazine valt af en toe te lezen, dat er verschillen bestaan tussen wat daar heet (en soms ook bij ons) hybriden en klassieke druivenrassen. En dat die verschillen vooral polyfenolen (vooral tannines en kleurstoffen) en aromastoffen betreffen. Deze verschillen zouden volgens de onderzoekers eigenlijk gevolgen moeten hebben voor de vinificatie. En dat klinkt plausibel. Maar bijvoorbeeld concord, frontenac en marquette zijn geen souvignier gris, johanniter of cabernet cortis. Dus je kunt de onderzoeken en ervaringen in de VS niet een op een overplaatsen naar de Europese situatie.

Tot nu toe waren onderzoeken naar specifieke piwi-gebonden wijzen van vinificatie met Europese schimmeltolerante rassen echter zeer schaars. Maar daar begint verandering in te komen.

In twee artikelen behandelen we de verschillen en hun gevolgen voor de vinificatie. Dit artikel betreft de stoffen, die in druiven het verschil maken. Maar onderzoek naar bijvoorbeeld polyfenolen en aromastoffen gaat nogal diep en niet elke wijnbouwers kan daar in de praktijk mee uit de voeten. Daarom behandelen we de praktische gevolgen apart in een samenvattende handreiking.

Aanleiding voor Europese onderzoeken

De aanleiding om steeds meer onderzoek te doen naar schimmeltolerante variëteiten en hun wijze van verwerking is tweeërlei. Enerzijds is er een streven naar terugdringen van pesticidengebruik. En dat wordt versterkt (lees: urgenter) door Europese regelgeving (Green Deal) waarin het nu disproportionele gebruik van gewasbeschermingsmiddelen (Bavaresco & Squeri, 2022) aan banden wordt gelegd.

Green Deal

Daarnaast zijn er economische overwegingen, omdat vooral in jaren met veel valse meeldauw, zoals in 2021, aanzienlijke oogstverliezen optreden in wijngaarden met alleen klassieke rassen. Zie ook het artikel in Wijn en Wijngaard (2022-4) over een onderzoek waarin bleek dat in Wallonië piwi's het verschil maakten. Momenteel lijkt het erop, dat haast gemaakt wordt met ombouw naar meer schimmeltolerante variëteiten. De door klimaatveranderingen extremer wordende weersomstandigheden en temperatuurgemiddelden en -uitschieters doen daar nog een schepje bovenop.

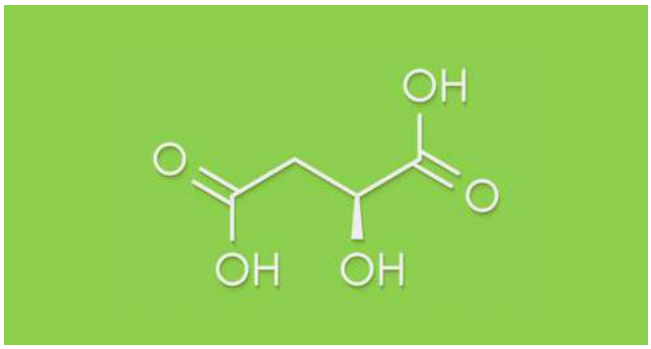
In onze contreien hoor je altijd van Duits en Zwitsers onderzoek en teelt van piwi's, maar ook in Italië zijn ze daarin ver gevorderd. Bij een bezoek aan de rechteroever van de Gironde in 2016 bij Blaye trof ik bij een rondleiding op een proefveld diverse schimmeltolerante cépages aan, waaronder een aantal van Italiaanse origine zoals merlot khorus, VCR 55-084, cabernet eidos en andere. Er stonden natuurlijk ook ons bekende, zoals cabertin, muscaris en souvignier gris; en natuurlijk Cal 6-04, die we nu kennen als de inmiddels gewilde sauvignac.

Het is dus niet verwonderlijk dat hét belangrijke overzichtsartikel over de afwijkende kenmerken en vinificatie van Italiaanse origine is.

De chemische samenstelling van piwi's kan leiden tot een aroma- en smaakprofiel dat verschilt van klassieke rassen. En het kan leiden tot problemen bij het maken van wijn. Daarbij moet nadrukkelijk worden aangetekend, dat je niet alle piwi's over één kam kunt scheren. Net zomin als je dat kunt doen bij klassieke variëteiten.

Zuren en YAN

In het algemeen is het gehalte aan titreerbaar zuur in piwi's gemiddeld hoger dan bij klassieke rassen. Dat geldt vooral voor de Amerikaanse hybriden zoals marquette en frontenac. Dat heeft vooral te maken met de omstandigheid dat wilde druivenrassen, waarvan resten in de piwi-stamboom te vinden zijn, na de véraison appelzuur minder gemakkelijk afbreken.



Appelzuur

Je zou verwachten, dat de pH bij piwi's daarom vaak lager is dan bij de klassieken. Maar dat lijkt niet het geval. Door een hoger mineralengehalte (vooral kalium) ligt de pH vaak juist hoger. Dit maakt de most van piwi's nogal eens kwetsbaar voor bederf door micro-organismen. Maar gezegd moet worden, dat de verschillen tussen piwi's onderling groot zijn. Daarom is dit geen onderscheidend kenmerk, vergeleken met klassieke rassen. Er is veel overlap tussen de beide families.

Pednault en Provost (2016) gaven in een overzichtsartikel al aan, dat suikers, zuren en andere oplosbare vaste stoffen in piwi's niet zelden waarden kunnen aannemen tussen 14 en 30 graden Brix (78 – 124 Oechsle) en dat bijgevolg het potentieel percentage alcohol (% vol) kan variëren tussen 8 en 18. Maar meestal is er een lager suikergehalte bij piwi's, wat gunstig is in de huidige omstandigheden waarin gemakkelijk hoger suikergehaltes kunnen ontstaan bij klassieke rassen.

De pH bij oogsten varieert gemakkelijk tussen 2.7 en 3.9.

YAN (Yeast Available Nitrogen, voor gist beschikbare organische gistvoeding in druiven) kan waarden aannemen tussen 89 en 938 mg/L. Piwi's hebben vaak te veel YAN en dat kan gevolgen hebben. Waar klassieke rassen soms juist een te laag YAN hebben, hebben piwi's soms een te hoog YAN. Dat laatste kan resulteren in te hoge fermentatietemperaturen en daarmee de ontwikkeling van bijvoorbeeld off-flavors, foezelalcoholen en histamines.

Tannines

Hybriden en piwi's hebben in het algemeen een lager tanninegehalte dan klassieke vinifera's. Een vergelijking: Marechal Foch, DeChaunac, Baco Noir hebben vaak niet meer dan 45 mg/L (gerekend in catechine equivalenten, CE, een maat voor het tanninegehalte). Pinot noir, merlot, lemberger, cabernet franc en cabernet sauvignon zitten niet zelden boven 250 mg/L CE.

De verschillen zijn vooral opvallend bij de schiltannines, die veel meer dan geëxtraheerd worden dan tannines waarvan er veel meer in de wijn komen dan uit pitten. Dat zou kunnen verklaren waarom piwi-wijnen meestal minder adstringent zijn dan wijnen van klassieke vinifera's; aldus Springer & Sachs (2014).

En natuurlijk zijn er ook hier weer flinke verschillen tussen bijvoorbeeld rondo en de tamelijk tanninerijke cabernet cortis.

Maar de verschillen kunnen niet alleen verklaard worden uit de aanwezigheid van schiltannines. De celwanden van piwi's zijn relatief eiwitrijk.

Eiwitten en polysachariden

Een verklaring voor het relatief lage gehalte aan tannines in piwi-wijnen is gelegen in de aanwezigheid van relatief veel eiwitten in de schillen. Zoals bekend binden eiwitten en tannines aan elkaar, zodat tannines gemakkelijk neerslaan bij piwi's (Springer, Chen, 2016). Een bijkomende factor is de aanwezigheid van polysachariden (lange suikerketens), die eveneens in relatief grote mate voorkomen in piwi's en (soms 1,5 x zoveel als bij de klassieken). Deze lossen bij de fermentatie gemakkelijk op en verzachten de wijn (Nicolle e.a., 2021). Bovendien zijn celwanden in schillen en vruchtvlees van piwi's relatief rijk aan pectines, die zoals bekend tannines kunnen binden.

Het gevolg van dit alles kan zijn, dat een most of wijn van piwi's te weinig tannines bevat.

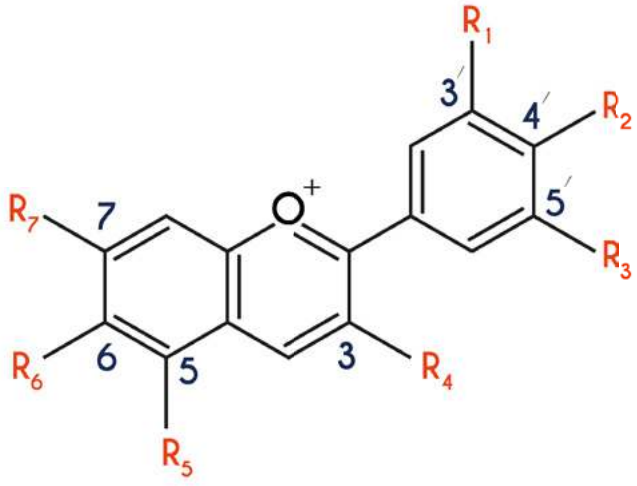
Anthocyanen, diglucoïden en stilbenen

Het was al eerder opgevallen, dat piwi's rijk zijn aan anthocyanen (kleurstoffen rode wijn – Engels: anthocyanins). Maar de werkelijk aanwezige hoeveelheid van deze kleurstoffen is zeer afhankelijk van omstandigheden die niet ras bepaald zijn, maar te maken hebben met omstandigheden als ziekte en stress (Ruocco, 2017).

De kleurstoffen in piwi's zijn ook kwalitatief anders en dat is gemakkelijk met het blote oog te zien: Die van piwi's zijn vaak opvallend blauwer.

In piwi's zitten veel zogenaamde diglucoïde anthocyanen. Dat zijn kleurstoffen met twee glucose-achtige onderdelen. Ze worden ook gebruikt om gebruik van piwi's aan te tonen in wijnen, die deze volgens appellationregels niet mogen bevatten. Tussen piwi's bestaan ook hier weer aanzienlijke verschillen. Regent heeft er twee keer zoveel van als cabernet cortis.

Andere polyfenolen, naast tannines en anthocyanen, zijn stilbenen. De bekendste daarvan is resveratrol, een vrij klein, zuurstofbindend molecuul (antioxidant). Sommige stilbenen kunnen de ontwikkeling van schimmels tegengaan en verklaren mede de weerstand van piwi's tegen schimmelinfecties. Maar dat verklaart niet alles, want regent heeft duidelijk hogere gehalten aan stilbenen dan cabernet cortis, johanniter en solaris (Ehrhardt e.a., 2014).



Anthocyanins

Vluchtige aromastoffen (terpenen, methoxypirazines en anthranil

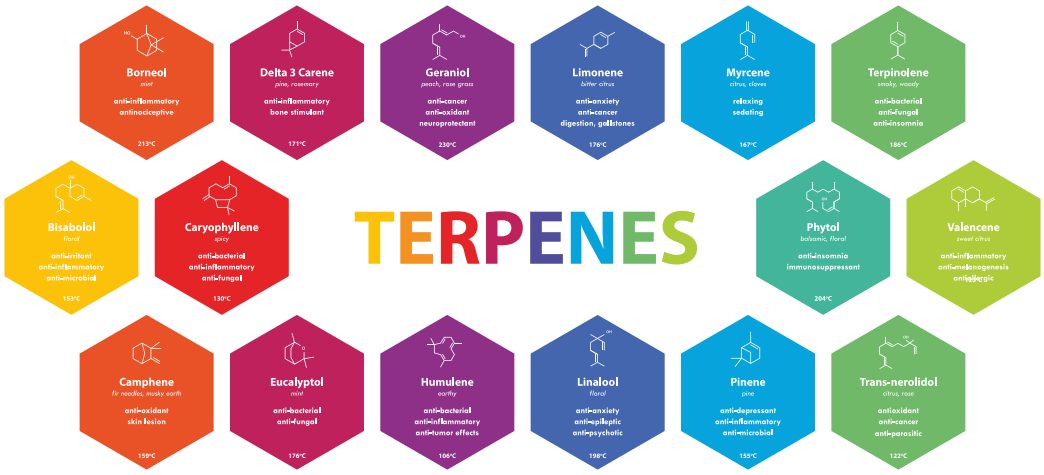
Binnen de groepen van klassieke vinifera's en piwi's bestaan er soms opvallende verschillen tussen aromaprofielen, maar er zijn vooral ook overeenkomsten. Zo kunnen druiven met een cabernet-achtergrond opvallende aroma's van gras en vooral groene paprika hebben. Voorbeelden zijn cabernet franc, sauvignon blanc en hun nakomeling cabernet cortis. Bij piwi's met cabernet-genen in hun stamboom kan dit aroma ook optreden: cabernet cortis en cabernet blanc zijn bekende voorbeelden. De 'boosdoeners' zijn stoffen die behoren tot de methoxypirazines, die zich vooral ophouden in de schillen van onrijpe druiven, maar onder invloed van zonlicht weer worden afgebroken.

Andere vluchtige stoffen (ik bespaar u de chemische aanduidingen) zijn die, welke geuren naar aardbeien bij piwi's. In piwi's met meer dan 99% vinifera-genen zijn net als bij klassieke rassen groene appel en ananas niet ongebruikelijk.

Op te merken is, dat veel van deze aroma's secundair zijn; wat wil zeggen dat ze tijdens de fermentatie ontstaan uit stoffen die in de druif aanwezig zijn.

De eerste Franse hybriden wekten afschuw door hun foxy aroma's (natte hondenvacht en overdreven sterke framboosgeur), die afkomstig waren uit de Amerikaanse druiven waarmee klassieke rassen in de jaren twintig van vorige eeuw gekruist zijn. Boosdoener is de groep stoffen, die wordt aangeduid met anthranil. Deze stoffen zijn typerend voor de Amerikaanse vitis labrusca, waarin ze tot wel duizendvoudig zoveel voor komen als in klassieke rassen.

Moderne kruisingstechnieken zijn erop gericht om variëteiten te ontwikkelen, die kwalitatief hoge wijnen kunnen leveren; en dus vrij zijn van foxy en grasachtige aroma's. Vooral kruisingen die meer dan 90% vinifera-genen bevatten, hebben geen last meer van deze aroma's.



Terpenen zijn er in vele soorten

Besluit

Tot zover een overzicht van de belangrijkste verschillen in samenstelling tussen piwi's en klassieke druivenvariëteiten. Naast de genoemde voordelen van het gebruiken van piwi's zien we dat er ook wat nadelen zijn. De opvallendste zijn: Een te laag tanninegehalte, kans op te veel YAN en het risico van een hoge pH.

In een ander artikel geven we handreikingen hoe met deze uitdagingen om te gaan. ■

Bron

Om dit blad leesbaar te houden (het is geen wetenschappelijk tijdschrift), vermelden wij hier alleen het basisartikel over de beschreven thema's:

Duley, G., Ceci, A.T, Longo, E., & Boselli, E (2023). Oenological potential of wines produced from disease-resistant grape cultivars. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2023, 1-20.

Dit twintig pagina's tellende document bevat drie pagina's aan bronvermeldingen, waarvan enkele zijn aangehaald in bovenstaand artikel.

https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.13155

Vinificatie van piwi's - de praktijk

Door **Siem Zwaard**

In een ander artikel in deze editie is uitgelegd welke de belangrijkste verschillen zijn tussen klassieke druivenrassen en schimmeltolerante druivenrassen. In dit deel van deze tweeluik kijken we naar de gevolgen voor het wijn maken. Dat doen we door diverse vinificatieprocessen en handelingen de revue te laten passeren en kijken of daar verschillen zijn.

Vast extract (suikers, zuren en andere) beheren

Voor deze stoffen zijn er eigenlijk geen verschillen in wijn maken. Door onderzoekers wordt aanbevolen om door middel van verschillende plukgangen ('trie') greep te houden op optimale kwaliteit van de geoogste druiven. Voor solaris wordt gedacht aan vier plukgangen, voor souvignier gris aan twee. Je kunt je afvragen of dit voor hobby-wijnmakers werkbaar is, maar ook of dat afwijkt van al bestaande praktijken bij klassieke rassen. Bij Sauternes is zoiets heel gebruikelijk bij oogsten van druiven met edele rotting, en ook elders komen opeenvolgende plukgangen voor.

Drogen voor de verwerking: kleine verschillen

In sommige wijnregio's is gebruikelijk of voorgeschreven dat de geoogste druiven voor de verwerking eerst te drogen worden gelegd. Voorbeelden zijn vin de paille in de Jura, vino passito en Amarone in Noord-Italië en pedro ximenez (diepzoete sherrysoort) in Spanje.

Druiven liggen te drogen om daarmee passitowijn te maken

Druiven hebben na droging een hoger suikergehalte, titreerbaar zuur en polyfenolen. In sommige onderzoeken werd gevonden, dat anthocyanen (kleurstoffen) in lagere concentraties voorkwamen, maar elders in hogere. Steller dezes kan slechts vaststellen, dat te drogen leggen bij piwi's geen andere impact heeft dan bij klassieke rassen en dat de verschillen tussen piwi's onderling groter zijn dan tussen piwi's en klassiekers.

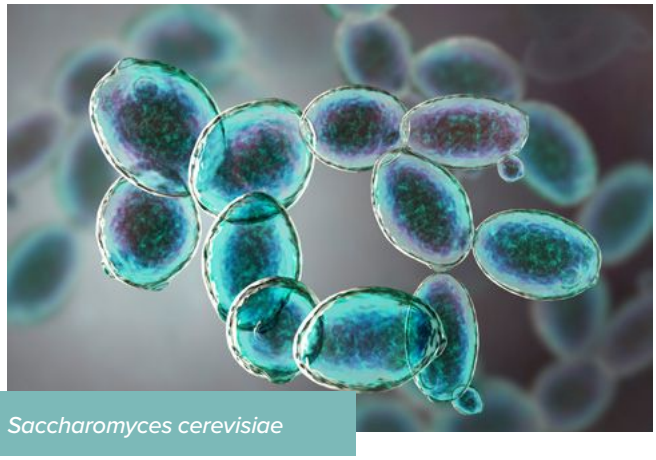
In Geisenheim werd in 2022 gevonden, dat hibernal na drogen (6 weken, goed geventileerd bij 18 °C) dessertwijn van hoge kwaliteit gaf. Dat gold zowel voor de vino passito-werkwijze als voor de Tokaj-werkwijze (gedroogde druiven toevoegen aan gefermenteerde verse druiven en daarna hergisting). Naaste een iets hoger gehalte aan vluchtige zuren was alleen de pH van de aldus vergiste wijnen hoger dan bij klassieke rassen. En dat heeft natuurlijk te maken met de vaak toch al hogere uitgangs-pH bij piwi's.

Gistkeuze

De keuze voor bepaalde gistrassen heeft effect op de aroma's en zuren van de uiteindelijke wijn. In die zin dan, dat gebruik van gisten, die de aanmaak van vertrouwde aroma's versterken, de acceptatie van piwi-wijnen door consumenten kan bevorderen. Dat gebeurt bij klassieke druivenrassen natuurlijk ook al, maar bij verwerking van piwi's kan dit een factor van betekenis zijn. In Deutsches Weinmagazin van 8 juli van dit jaar werd nog geconstateerd, dat piwi's uitstekende witte wijn kunnen opleveren, maar dat er qua marketing nog een lange weg te gaan is. De gistkeuze kan daar dus bij helpen. Waar moeten we dan op letten?

Terpenen zijn stoffen, die subtiele muskaataroma's geven aan druiven. In druiven zijn ze gebonden aan suikers, bij

het ene ras meer bij het andere. Ze ontstaan ook door gistactiviteit. Het enzym glycosidase (in verschillende vormen) in de gist bevordert de aanmaak van terpenen doordat ze die losmaken van complexe suikers. Ze zijn echter minder effectief bij een hoog zuurgehalte (dus bij lage pH) en een hoog alcoholgehalte. Door te sturen op deze factoren en het gebruik van bepaalde gisten kun je dus het aromatisch karakter van de wijn beïnvloeden. Voor sommige piwi's is dat meer nodig dan bij andere, maar nader onderzoek ontbreekt. U zult zelf moeten experimenteren. Gist met het enzym beta-glycosidase bevordert bijvoorbeeld de aanmaak van passievrucht-achtige aroma's, zoals sauvignon blanc die van nature heeft. Een voorbeeld van zo'n gist is Lalvin QA23.



Saccharomyces cerevisiae

Overigens hebben non-sacharomycesgisten een sterkere glycosidase werking dan de meeste gisten die we gebruiken. Het voert te ver om dat onderwerp hier verder uit te diepen, maar duidelijk is dat je met toevoeging van zulke gisten nog sterker kunt sturen op de aromatische uitkomst. Dat geldt voor verwerken van klassieke druivenrassen, maar om genoemde redenen in nog sterkere mate bij piwi's.

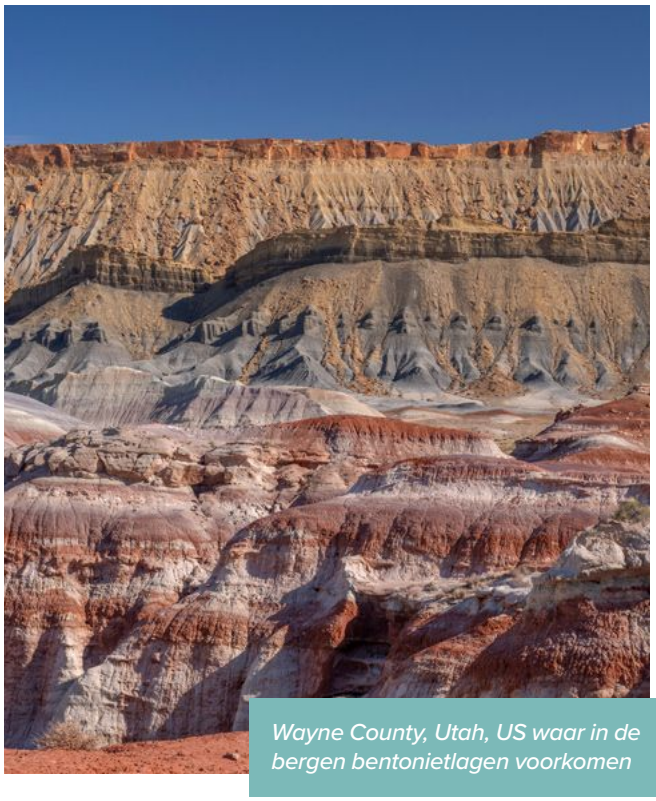
Koude schilweking

Als druivenpulp (wit of rood) voor de fermentatie enige tijd koud staat (maximaal ongeveer 12 °C), heet dat koude schilweking. De temperatuur wordt laag gehouden om spontane gisting of bederf door de verkeerde micro-organismen minder kans te geven. Tijdens de koude schilweking komen wel aroma- en kleurstoffen uit de schillen in de most, maar geen tannines omdat die pas ten tonele verschijnen als er alcohol aanwezig is, dus tijdens de gisting. Het effect van deze schilweking verschilt per druivenras. Zo verschilde het gehalte aan terpenen bij het Amerikaanse ras traminette (na 8 uur schilweking bij 12 °C) niet van druiven die geen schilweking hadden ondergaan. Bij een proef met solaris in Denemarken (2015) waren er wel grote verschillen in terpenen concentraties. Zulke verschillen waren er ook bij andere druivenrassen in dit experiment. Koude schilweking bij piwi's kan dus tot mooie resultaten leiden zolang daar maar niet de sterk afwijkende aroma's in voor komen, zoals in de oude Franse hybriden.

Bentoniet en eiwitreductie

Piwi's en hybriden bevatten meer eiwitten dan klassieke druiven (een van de oorzaken, dat bij piwi's minder tannines waarneembaar zijn, want gebonden aan eiwit en neergeslagen). Vaak zijn er te veel eiwitten. En bentoniet is een probaat middel om daarvan af te komen.

Er zijn interessante experimenten mee gedaan in 2015 en 2016. Bij de blauwe lemberger en bij marechal foch bijvoorbeeld werd voor de fermentatie het sap gescheiden van de rest van de druiven. Het sap werd behandeld met bentoniet en daarna terug toegevoegd aan de pulp. En ja, het eiwitgehalte bleek naderhand lager. Maar het tanninegehalte juist zo'n 30% hoger. Nogal wiedes eigenlijk, want de eiwitten die tannines hadden moeten binden waren voor de fermentatie al weggenomen.



Wayne County, Utah, US waar in de bergen bentonietlagen voorkomen

Over de resultaten is druk gediscussieerd. Bentoniet kan aroma's wegnemen en het hele procedé is nogal een gedoe. En er zijn andere manieren om eiwitten te reduceren, zoals met enzymen. Maar per saldo kan bentonietgebruik er juist voor zorgen, dat er meer tannines in de wijn overblijven, waar piwi's door de bank genomen juist een tekort aan hebben.

Bovendien, en dat zijn eigen ervaringen, zorgt bentoniet mits in kleine hoeveelheden (1-2 g/L) gebruikt tijdens (en niet vóór) de fermentatie ervoor, dat biogene amines zoals histamines worden gebonden. U kent vast wel mensen die rode wijn slecht verdragen door de aanwezigheid van histamines. Maar dat is een verhaal apart.

Gebruik van enzymen

Met pectinasen (pectine afbrekende enzymen) kunnen eiwitten worden afgebroken, die soms zorgen voor een waas in de wijn, zo is met onderzoek aangetoond (Cosme e.a., 2020). Nieuw op het toneel is proctase, dat daartegen effectief lijkt, vooral in combinatie met 'flash-pasteurisatie'. Die methode is echter niet weggelegd voor hobbywijnmakers en is omstreden in verband met mogelijk aromaverlies. Bovendien staat het onderzoek naar enzymen als middel tegen eiwitten nog in de kinderschoenen. En vergeet niet: Enzymen zijn zelf ook eiwitten.

Macération carbonique (MC)

Macération carbonique (zie artikelen eerder in dit blad): Intacte trossen worden enige tijd in een tank met koolzuurgas gebracht, waarbij binnen de druiven suikers en appelzuur worden omgezet in ethanol tot een percentage van ongeveer 2 volumeprocenten. Daarna staan diverse vinificatiewegen open.

Bekend is, dat door MC de pH hoger wordt (ongeveer 0.2) en weinig tannines in de wijn komen. Dat kunnen nadelen zijn bij piwi's, die al een laag tanninegehalte hebben. Maar juist een voordeel bij bijvoorbeeld cabernet cortis, waarvan sommigen vinden dat die een (te) hoog tanninegehalte hebben. Een proef van steller dezes met cabernet cortis, die in 2022 een MC-voortraject had ondergaan, bevestigt het in toom houden van de tannines van deze variëteit.

Macération carbonique: Tankje gevuld met koolzuurgas en intacte druiventrossen (deksel geopend voor foto)

Piwi's bevatten ook relatief veel appelzuur. En dat wordt nu juist afgebroken bij een MC, waardoor je een teveel aan appelzuur probleemloos kwijtraakt. Na een normale verdere gisting werkt een malo het laatste restje appelzuur weg als je niet al Lalvin 71B hebt gebruikt, die ook appelzuur verbrandt.

Bij onderzoeken in de VS viel verder op, dat piwi-wijnen die een MC hadden ondergaan een minder paarse kleur hadden dan hun soortgenoten zonder MC. Wel hadden ze dat typische kruidige karakter van MC-wijnen.

Chemische ontzuring

Bij een teveel aan titreerbaar zuur kan most of wijn chemisch worden ontzuurd. Hoe verhouden piwi's zich tot deze werkwijze? Een probleem is, dat bij enkelvoudige ontzuring alleen wijnsteenzuur wordt weggenomen, en niet het appelzuur dat juist in ruime mate aanwezig is in schimmeltolerante rassen. Een dubbelzoutzoutontzuring is dan aangewezen. Maar gebleken is al in 1980, dat dit soms twee keer moet gebeuren om een doel van titreerbaar zuur (TZ) van 7 of 8 g/L te bereiken. En dubbelzoutontzuring wordt als omslachtig beschreven, met risico's voor de wijnkwaliteit. En er is nog een gevaar: Als de pH al aan de hoge kant is, wordt die door chemisch ontzuren nóg hoger. Dat kan slecht zijn voor de kwaliteit, maar is zeker slecht voor de bewaarbaarheid van wijn: Er is extra veel sulfiet nodig.

De conclusie kan niet anders luiden dan dat chemische ontzuring bij piwi's beter kan worden vervangen door ofwel op tijd oogsten (op pH, niet op suikers) ofwel door een macération carbonique, ofwel door vroegtijdig mengen van most met een juiste pH als resultaat.

Toevoegen van oenologische tannines

Uit de VS is het idee over komen waaien van sacrificial tannins, die worden toegevoegd aan de pulp van blauwe druiven vóór de fermentatie. Ze worden 'opgeofferd' om kleurstoffen vroegtijdig te stabiliseren (wat inderdaad mogelijk is), voordat de zachtere schiltannines hiervoor worden gebruikt tijdens de gisting. Juist bij piwi's die van nature toch al niet veel tannines in de schillen hebben, kan zo'n werkwijze nuttig zijn. Allerlei onderzoeken hebben bevestigd, dat inderdaad betere kleurstabilisatie wordt bereikt dan wanneer geen tannines waren toegevoegd. De geteste druivenrassen in deze onderzoeken waren lemberger, frontenac, marquette, marechal foch en de (echte piwi) corot noir.

Om eiwitten (overvloedig aanwezig in piwi's) neer te slaan volstaan tannines volgens deze onderzoeken toch niet helemaal. Er blijft altijd een hoeveelheid eiwitten aanwezig en wie daarvan af wil, zal ook nog wat bentoniet moeten gebruiken. Met de nadelen die daarbij horen, ja.

Een alternatief is het voor de fermentatie toevoegen van eiken chips: Die leveren tannines, binden dus ook eiwitten, geven meer kleurstabiliteit dan na de gisting, en maken het persen gemakkelijker. Een zeer bruikbare werkwijze, die zowaar ook toepasbaar is bij witte wijn (mits met mate toegepast vergelijkbaar met fermentatie op houten vat).

Thermovinificatie

Over thermovinificatie (kortstondig verhitten van blauwe druiven voor de fermentatie) kunnen we kort zijn. Het doel is altijd ontsmetten, een diepere kleur en weinig tannines. Als je piwi's gebruikt die gezond en gaaf zijn, worden deze doelen al gehaald zonder thermovinificatie. Al moet wel worden aangetekend, dat nader onderzoek nog nodig is naar het denatureren van eiwitten bij thermovinificatie.

Cofermentatie van witte en blauwe druiven

Dit gebeurt van oudsher in nogal wat wijnregio's, zoals het noordelijke Rhônedal (syrah met een vleugje viognier), Chianti (waar witte malvasia de sangiovese mag vergezellen) en in Châteauneuf-du-Pape, waar de witte roussanne en marsanne deel uitmaken van een blend met 11 blauwe druivenrassen. Ook met piwi's, om eerlijk te zijn vooral met Amerikaanse hybriden en neo-hybriden, zijn hiermee proeven gedaan; vooral met toevoegen van pulp van witte druiven aan pulp van blauwe druiven. Het resultaat was meestal meer kleurstabiliteit en als niet al te veel witte pulp werd toegevoegd, beïnvloedde het de kleur van de uiteindelijke wijn niet.

Hoed ondergedompeld houden

Met een grote zeef (diameter iets minder dan van de gistingstank) kun je de hoed ondergedompeld houden en hoef je niet telkens de hoed handmatig onder te dompelen (pigeage). Een eenvoudige methode, die volgens onderzoekers geen invloed hoeft te hebben op de uiteindelijke kwaliteit van de wijn. Uit eigen ervaring kan ik melden, dat aftappen van de most en bovenin terugbrengen (remontage) zorgt voor wat extra zuurstof waar gistcellen blij mee zijn. En passant kunnen wat meegekomen pitten voor de remontage voortijdig uitgezeefd worden (délestage). Dat gebeurt ook bij het fermenteren van rode wijnen uit klassieke rassen. Maar of dat echt nodig is, daarover zijn de meningen verdeeld.

Oranje wijn

Als je witte druiven fermenteert zoals blauwe, blijven de schillen langdurig in contact met de most. Die kleurt daardoor oranje. Piwi's lijken daar bij uitstek geschikt voor, want ze bevatten weinig tannines. Maar de afwezigheid van anthocyanen in witte druiven zorgt er ook voor, dat geen complexen kunnen worden gevormd met tannines.

Oranjewijn in wording

Bijgevolg bevatten oranjewijnen van piwi's toch meer tannines dan gangbare witte wijnen, maar toch weer minder dan oranjewijnen die van klassieke druiven worden gemaakt. Er zijn succesvolle proeven gedaan met hibernal en in onze contreien kunnen solaris en souvignier gris mooie oranjewijnen geven. Indien nodig kan de periode van schilcontact worden beperkt tot enkele dagen.

Besluit

Gebruik van piwi's biedt uitdagingen en kansen. Dat is minder open-deurig dan het lijkt, want het is echt zo dat dé twee in het oog springende kenmerken van piwi's in vergelijking met klassieke rassen voordelen hebben én nadelen: Door de bank genomen minder tannines en meer eiwitten. Het bovenstaande geeft hopelijk stof tot nadenken over de wijzen waarop wij met piwi's kunnen omgaan. ■

Bron

De samenvattende bron voor dit artikel staat vermeld onder het artikel waarin beschreven wordt in welke kenmerken piwi's verschillen van klassieke variëteiten.

Cider voor wijnmakers (deel 1/2)

Door **Bernd Wondergem**, *Wijngaard en cidermakerij Het Hamerstuk*

Cider, dat is toch dat drankje uit Bretagne dat gedronken wordt uit aardewerken bekers? Of wat je in Engeland uit de tap kan krijgen? Of wat ze in Duitsland Apfelwein noemen? Of zag ik laatst cider in kleurige sixpacks in de lokale supermarkt? Klopt allemaal. Er zijn zeer veel verschillende ciders.

Maar, wat is cider nu precies? En waarom zou ik dat als wijnmaker willen maken? En waar smaakt dat dan naar? Deze vragen staan centraal in dit artikel. In een tweede deel, te publiceren in een volgende editie van dit blad, kom dan de vraag aan de orde: en waar moet ik als wijnmaker op letten als ik niet met druiven, maar met appels en peren aan de slag ga?

Wat is cider?

Eenvoudig gesteld is cider vergist appelsap. We spreken niet van appelcider, net zoals we niet van druivenwijn spreken, maar simpelweg van wijn, daar waar het om vergist druivensap gaat. Perensap kun je ook goed vergisten; je krijgt dan perry (op z'n Engels) of poiré (in het Frans). Bij gebrek aan een goed Nederlands woord noemen we dit dan toch maar perencider. Amerikaanse cider wordt overigens vaak hard cider genoemd, omdat daar het enkele woord cider gebruikt wordt voor (onvergist) appelsap. Vaak wordt cider gemaakt met een feestelijke bruis, al is platte of stille cider uiteraard ook mogelijk.

Meerwaarde voor wijnmakers

Wellicht denkt u nu: "dat is prachtige informatie over cider, maar wat moet ik daar als wijnmaker nu mee?". Daarom benoemen we hieronder een aantal redenen waarom het voor wijnmakers ook interessant kan zijn om cider te maken:

- Je kunt vaak oefenen met het maken van cider, want appels en sap zijn het hele jaar door eenvoudig te verkrijgen. Daardoor kan je routine opbouwen met de basisstappen zoals vergisten, hevelen en klaren. Die routine is ook van waarde voor het maken van wijn.
- Daarnaast kun je oefenen met wilde gisten en wilde malo-bacteriën. Gebruik dan onbespoten appels en peren, die ook het hele jaar goed verkrijgbaar zijn.
- Ook het maken van bruisende drank is goed te oefenen met cider. Je hoeft je – anders dan bij wijn – minder druk te maken over het verwijderen van de bottelgist (het bewerkelijke proces van remueren, degorgeren etc.) omdat het in ciderland – net als bij trappistenbier – veel gangbaarder en geaccepteerder is dat er een klein gistdepot onder in de fles ligt.
- Als je zelf geen biologische druiven hebt en toch graag met wilde vergisting werkt, dan kan je een wilde giststarter maken met onbespoten appels of peren.
- Het maken van cider kan ook een extra verdienmodel zijn voor wijnmakers: er zijn steeds meer wijnmakers die (voor derden) ook cider maken.
- En velen vinden cider – net als wijn – ook gewoon lekker.
- Je ervaart bij het maken van wijn meer mogelijkheden om met smaken en aroma's te 'spelen', o.a. door het toevoegen van fruit zoals mispels, pruimen en sleedoorn. In die zin kun je je creativiteit goed inzetten bij het maken van cider. En – om de cirkel met wijn weer rond te maken – willen we zogenaamde grape-ciders daarbij niet te vergeten. Deze blend tussen wijn en cider kent een complexe smaak en aroma, waarbij onder andere het spel tussen de verschillende zuren spanning in de smaak geeft. Wijn mag dan geen wijn meer heten, maar in deze tijd vinden zulke mixdranken snel hun weg naar (de betere) restaurants en cafés.

Hoe maak je cider?

De basiswerkwijze om cider te maken is vergelijkbaar met het maken van wijn: sap verkrijgen, laten vergisten, hevelen, rijpen en klaren, bottelen. Eigenlijk heb je als wijnmaker alleen extra spullen nodig om het sap uit je appels te krijgen. Meestal gebruiken we daarvoor een zogenaamde appelmolen, die de appels tot een soort 'moes met stukjes' maalt, die vervolgens geperst wordt. Op kleine schaal zijn ook juicers en sapcentrifuges te gebruiken, al moet je bij apparaten die het sap sterk verwarmen wel uitkijken voor smaakveranderingen. De frisse en fruitige smaken worden dan deels vervangen door 'gekookte' smaken.

Appelmolen

Smaak en beleving van cider

Cider uit de supermarkt smaakt anders dan ambachtelijk gemaakte cider. Die eerste is vaak zoet en vrij vlak van smaak, met een vrij grove bubbel die verkregen is door carbonisatie (i.e. koolzuurgas toevoegen voor het bottelen). Ambachtelijk gemaakte cider, gemaakt uit 100% natuurlijk sap, heeft een complexere smaak en aroma en een fijne bubbel door hergisting op fles.

Het smaakwiel uit de figuur hieronder benoemt een aantal veel voorkomende smaken in cider en koppelt die aan het maakproces. De bovenste, rode taartpunt met de naam 'fruit' erin, benoemt een aantal smaken die je in bijna alle ciders en perries vindt. De basissmaken zijn appel en peer, wat niet vreemd is gezien de gebruikte grondstoffen. Dat de drank naar de grondstof smaakt is overigens voor wijn vaak niet het geval, maar dat terzijde. Mede door de zuren in cider neem je vaak ook aroma's van citrusvruchten waar. En gisten kunnen ingezet worden om specifieke fruittonen te accentueren. De genoemde smaken van tropisch fruit kunnen bijvoorbeeld verkregen worden door het gebruik van Uvaferm SLO (maracuja) en, voor wijnmakers wellicht wat verrassend: Brett (ananas). Onder de juiste omstandigheden levert Brett geen stalgeur op, of aroma's van pleisters en medicijnen, maar een vol aroma van rijpe ananas.

Meer hartige tonen van deeg, brood en brioche hangen vaak samen met gist: hoe langer de cider met gist in contact is geweest, hoe sterker deze smaken. Ook bij cider worden daarvoor technieken zoals batonnage ingezet.

De malolactische zuurafbouw, in de figuur met 'malo' aangeduid, zorgt voor melkige smaaktonen, zoals yoghurt, karnemelk en zuurkool. Cider die een malo gehad heeft, verliest een deel van z'n scherpe zuren en daarmee frisheid. En krijgt er mildere zuren en melkige smaaktonen voor terug. Omdat Nederlandse appels veel appelzuur bevatten, kan de malo een duidelijk effect op de smaak van de cider hebben. Gezien het aanwezige gehalte appelzuur, kan het malo-effect bij cider veel sterker zijn dan bij wijn.

Door de cider op hout te laten rijpen worden weer andere smaaktonen toegevoegd, zoals kruidige tonen en aroma's van noten en hout. Een bekende smaaktoon die uit hout onttrokken wordt is vanille, maar ook kruidnagel en peper zijn mogelijk. Ook kan vanuit een houten vat de smaak van rood fruit aan cider worden gegeven, bijvoorbeeld als dat vat eerst voor wijn of port gebruikt is. Dan kunnen bijvoorbeeld smaken als kers en pruim in de cider komen. Cidermakers gebruiken, net als craft brewers voor hun speciaalbier, vaak ook gebruikte whiskeyvaten.

Funky en smelly (soms) niet als wijnfout

Dan komen we in de categorie van de 'funky & smelly' smaken. Bepaalde gisten, waaronder wilde, kunnen aardse en dierlijke aroma's aan de cider geven. Zo kan de cider smaaktonen krijgen van bijvoorbeeld maïs, leer en stal. In lage concentraties geeft dit een complexere smaak die in balans is. Bij hogere concentraties kan de cider om het netjes te zeggen ook minder subtiel worden. Het hele palet van subtiel tot boers is beschikbaar in ambachtelijke Nederlandse ciders.

Ook kan je in cider – net als in wijn overigens – soms medicinale smaaktonen proeven, zoals lijm en nagellak verwijderaar. Veel mensen vinden deze smaken vies,

AUGMENTED NEUTRALITY

With a unique CO_2 balance of - 393 grams, Xpür® is one of the world's most performing, new generation micro granulated stoppers. Xpür's 21st Century approach to supercritical fluid technology delivers non-detectable TCA, while fully protecting cork's natural, mechanical properties without the need for artificial components.

AMORIM CORK

amorimcorkstoppers

Xpür

waardoor we eigenlijk niet zozeer van funky smaken zouden moeten spreken maar van smelly. Al is dit in essentie ook weer een kwestie van concentratie en smaak: zo vergroot azijnzuur in een zeer lage concentratie op een prettige manier de frisheid van de cider.

Deze afweging geldt ook voor de laatste categorie smaken: de zwavelige tonen. Hieronder vallen smaken zoals putlucht, afgestreken lucifer en rotte eieren. Veel cidermakers proberen deze smaaktonen niet merkbaar in de cider te krijgen. Begrijpelijk.

Als algemene regel kan gesteld worden dat cider complexer van smaak wordt als je meer verschillende appelrassen gebruikt. Appels en peren van hoogstambomen verdienen wat dat betreft de voorkeur:
zij bevatten relatief meer smaak ten opzichte van de hoeveelheid sap. Veel bekende Nederlandse en Belgische handappels – zoals de Elstar, Jonagold en Kanzi – bevatten relatief weinig smaak. Zij leveren een frisse cider op die vaak echter een vrij dun mondgevoel heeft. Dat komt ook doordat deze moderne handappels nauwelijks tannine bevatten. Speciale ciderrassen die je in Engeland en Frankrijk veel ziet zoals bijvoorbeeld Dabinett, Tremlett's Bitter, Michelin en Grise Dieppois zijn rijker in tannine en geven daardoor een cider met meer 'bite'. Een voller mondgevoel is echter op allerlei manieren te stimuleren, zoals eerder beschreven in een ander (dubbel)artikel in dit blad. Het maken van een rijke en volle cider met appels uit de lage landen vraagt meer kennis en expertise van de cidermaker.

Op basis van hoeveel tannine en zuur de appel bevat, wordt voor ciderappels vaak het volgende onderscheid gemaakt, waarbij sommigen de term 'ciderappel' beperken tot de appels met veel tannine. Ingevuld met termen uit het Engelse taalgebied ziet het onderscheid er als volgt uit:

	Veel zuur	Weinig zuur
Veel tannine	Bittersharp	Bittersweet
Weinig tannine	Sharp	Sweet

Nederlandse en Belgische ciders vallen vaak in de categorie sharp of sweet omdat ze zoals gezegd in de regel weinig tannine bevatten. Dat maakt de cider niet minder van smaak en beleving, alleen anders. Bij de smaak van 'onze' cider is vaak spel tussen de verschillende zuren van belang. Cider uit de Lage Landen smaakt daardoor in de regel wezenlijk anders dan de Franse en Engelse.

Conclusie

Cider maken is een goede training voor je smaakpapillen. Het leert je als wijnmaker omgaan met aromapatronen, die wellicht afwijkend, toch erg leerzaam zijn. Daarnaast stelt het maken van cider je als wijnmaker in staat om (vaak) te oefenen met bepaalde onderdelen van de werkwijze, zoals het werken met wilde gisten of hergisting op fles. Daar wordt je ook een betere wijnmaker van. En uiteraard kan cider ook voor wijnmakers een aanvullend, volwaardig extra product zijn. In het tweede artikel over 'cider voor wijnmakers' staat de vraag centraal: waar moet ik als wijnmaker op letten als ik niet met druiven, maar met appels en peren aan de slag ga? ■

Referenties

Ambachtelijke cider in Nederland, Bernd Wondergem, ISBN 978-90-9034326-6, 2020.
Zelf cider maken van lokale appels, Bernd Wondergem, 2021.
Verkrijgbaar via www.hethamerstuk.nl

VitiSafe®
Precision technology for a healthy vineyard

Het VitiSafe® platform met eigen weerstation is uw garantie op een gezonde wijngaard:

- Alarmering bij te hoge ziektedruk en extreme weersomstandigheden
- Kostenbesparend: tot 1/3 minder sproeibeurten per jaar door gericht sproeien
- Volg overal de lokale ziektedruk in uw wijngaard op pc of smartphone

Info & Contact:
www.Vitisafe.com Vitisafe@gmail.com +32(0)468 26 66 04

Gault&Millau stelt eerste wijngids voor Belgische wijnen voor

*Door **Matthias Vanheerentals***

Gault&Millau heeft de eerste wijngids voorgesteld. Die leidt naar 82 kwaliteitsvolle domeinen en hun specifieke terroir waarbij onderweg 172 wijnen in detail aan bod komen. We spraken met enkele winnaars.

Deelname aan de proefsessie was volledig gratis voor de wijndomeinen. Een jury van meer dan 30 sommeliers en experten met nationale en internationale ervaring proefde bijna 300 ingezonden wijnreferenties. De jury erkende uiteindelijk 42 wijnen als coup de coeur waarvan 18 in vijf categorieën met een Belgian Wine Award 2023 vereerd werden. De gids focust ook op de diverse druivenrassen die in België geteeld worden, zoomt in op terroir, klimaat en geschiedenis van Belgische wijn en bespreekt de diverse gecontroleerde appellaties. Er wordt aandacht besteed aan de restaurants die meerdere Belgische wijnen aanbieden en het in de diverse regio's sterk groeiende oenotoerisme, dat alle aandacht verdient.

Tevreden

De eerste Gault&Millau Belgische wijngids kwam tot stand met de medewerking van Stefaan Soenen en Gido Van Imschoot. De provincie Limburg spande zowel kwalitatief als kwantitatief in leidende positie. Marc Declerq, CEO van Gault&Millau, is meer dan tevreden over de winnaars. "Er is een grote toeloop. Het is een enorm succes. De kwaliteit is voor mij een ontdekking geweest. Ik had nooit gedacht dat ik zo'n goede rode wijnen zou proeven. Van de witte wijn verwacht je dat wel, maar niet van de rode wijnen."

Marc Declerck, CEO van Gault&Millau © BPM

Domein Aldeneyck

Het Wijndomein Aldeneyck (Maaseik) - goed voor 80.000 wijnflessen per jaar - viel in de prijzen met zowel de rode (Pinot noir) als de witte wijnen (Riesling in 2019). "We zijn de enige wijnmaker die in de beide categorieën gewonnen heeft", zegt wijnboer Karel Henckens. "Het is een mooie bekroning en erkenning voor ons werk geweest. We vinden dat fantastisch." Op het wijndomein werd onder meer voor de pinot-rassen gekozen. "Dat is een goed huwelijk met onze bodem. De riesling heeft kiezelachtige bodems nodig om het toppunt van kunnen weer te geven. De maaskiezel geeft die typiciteit en herkenbaarheid aan onze wijn. Zonder kiezel kon ik dit niet maken en had ik waarschijnlijk geen award. Karel Henckens plant een uitbreiding van het domein van 10 hectare. Dat wordt mede mogelijk gemaakt doordat de zoon, die afgestudeerd is als oenoloog in Bordeaux, het team gaat versterken."

Het wijndomein Ravenstein

Het wijndomein Ravenstein (Wervik), goed voor 6 hectare, won met Blanc de Blancs Brut. “Dit geeft het gevoel dat we in de goede richting bezig zijn”, zegt wijnboer Dirk Talpe. “We hebben er met veel zorg aan gewerkt.” Op wijndomein Ravenstein (Wervik) wordt veel tijd in de wijngaard gestoken. “Dat is onze drijfveer”, zegt Talpe. “Zolang we voor kwaliteit gaan, hebben we veel mogelijkheden. We hebben het klimaat helemaal mee. Onze productie houden we relatief laag, dus is er geen massaproductie.” Op het wijndomein worden zo min mogelijk chemische middelen gebruikt. “De onkruidbestrijding gebeurt mechanisch”, zegt Talpe. “We bespuiten alles met bio. In slechte jaren hebben we toch een stok achter de deur om chemisch in te grijpen.” De jonge generatie toont interesse. De zoon des huizes is voor oenoloog gaan studeren in Bordeaux.

Dirk Talpe en Patricia Lenoir, wijndomein Ravenstein

Spontane gisting op Dappersveld-Woestijn

Dappersveld-Woestijn, een wijndomein van 6 hectare in het glooiende Pajottenland, viel in de prijzen met zijn mousserende rosé wijn. “Het is een mooie beloning voor het werk”, zegt wijnboer Sam Dehandschutter. “We hebben een evenwicht in de smaken gevonden. We gaan voor spontane gisting waar we het terroir respecteren. We verwerken het onkruid machinaal. De wijn maakt zichzelf. We leveren gezonde druiven af en leveren de wijn op het juiste moment af.” Op het wijndomein worden 20.000 flessen per jaar geproduceerd. In 2025 plannen ze een uitbreiding.

Sam Dehandschutter

Cruysem

Het wijndomein Cruysem - waarvan de aanplant in 2017 gebeurde - viel in de prijzen met hun mousserende wijnen. “Het is onze allereerste wijn die we op de markt brachten”, zegt wijnmaakster Kathy Declercq. “We zijn tevreden met de erkenning. Het zal deuren openen.” Op het wijndomein wordt enkel gebruik gemaakt van traditionele champagnedruiven. “Daar maken we een blend van”, zegt Declerck. “We creëren zo veel mogelijk meerwaarde. We laten de wijnen lang liggen in de kelder om te rijpen. We hebben veel geduld gehad. Dat heeft geloond. We proberen zo weinig mogelijk chemische middelen te gebruiken. Als het nodig is, doen we het wel. We moeten onze planten beschermen en werken voor de natuur. Het domein heeft 10 hectare in productie, waarvan de verkoop in 2022 startte.”

Kathy Declercq & Bart Bracke van wijndomein Cruysem

Wijnfaktorij – Urban Boutique Winery

De Wijnfaktorij – die 5 wijngaarden in Vlaanderen telt – kreeg een award voor de rode wijn Chansaar. “Het is een uitdaging om rode wijnen in België te maken”, zegt wijnboer Patrick Nijs. “Dat het zo gewaardeerd wordt, geeft me wel de kracht om op dezelfde manier verder te doen. We werken op een natuurlijke manier, zonder herbicides of insecticides. We stimuleren biodiversiteit en zaaien bloemen en kruiden. We maken enkel blends, op een natuurlijke manier zonder dat we hoeven te manipuleren. Het fruit dat geteeld en geoogst wordt – meer dan 20 soorten druiven - brengen we naar Antwerpen. Daar maken we onze wijn op een natuurlijke manier zonder additieven. We voegen geen klaringsproducten en enzymen toe en filteren niet. We begeleiden de druiven als het ware naar fijne wijn. Blends maken is voor ons de beste manier om wijn te maken. Het is de enige manier om suikers, zuren en smaak op een natuurlijke manier mooi in balans te brengen. En aan het einde heb je bovendien een unieke identiteit.”

Patrick Nijs, Wijnfaktorij – Urban Boutique Winery

Belgische kwaliteitswijnen

De laatste jaren heeft de productie van Belgische kwaliteitswijnen een hoge vlucht genomen. In een periode waarin restaurants zich sterk focussen op het gebruik van lokale producten hebben ze in hun wijnaanbod groeiende aandacht voor wijnen van eigen bodem. België telde in 2020 net geen 200 wijnmakers. Een aantal dat vorig jaar steeg naar 259 wijndomeinen die met een productie van 4 miljoen flessen instonden voor een verdubbeling van het volume in het excellente wijnjaar 2018. De Gault&Millau Wijngids 2023 is rijkelijk geïllustreerd en bevat 228 pagina’s. De gids is te koop voor 25,95 euro bij De Standaard Boekhandel of via de Gault&Millau Online Shop.

	Aantal domeinen	Coup de Cœur	Award
Limburg	22	12	5
Antwerpen	7	2	1
West-Vlaanderen	10	5	1
Oost-Vlaanderen	7	5	1
Vlaams-Brabant	10	4	2
Brabant Wallon	8	3	1
Henegouwen	4	4	2
Namen	7	4	3
Luik	6	3	2
Luxemburg	1	/	/
Totaal	**82**	**42**	**18**

Belgian Wine Awards 2023

Mousserende wijnen:
Domaine du Chant d’Eole, Cuvée Réserve Brut 2018
Cruysem, Cruysem Cuvée 2018/2019
Ravenstein, Blanc de Blanc Brut 2019
Schorpion, Zwart Brut 2016
Vignobles des Agaises, Ruffus Grand Millésime 2018
Vin de Liège, L’Insoumise réserve 2019

Witte wijnen:
Aldeneyck, Riesling 2019
Château Bon Baron, Chardonnay 2018
Château de Bousval, Tout Cru 2020
Clos d’Opleeuw, Chardonnay 2020
Gloire de Duras, Pinot Gris Barrique 2021
La Falize, Chardonnay 2019
Wijnkasteel Vandeurzen, Chardonnay Carat, 2020

Rode wijnen:
Aldeneyck, Charles 2018
Château Bon Baron, Trésor La Grande 2018
Wijnfaktorij, Chansaar 2019

Mousserende roséwijn:
Dappersveld-Woestijn, Bruut Rosé Extra Brut 2019

Demi-sec wijn:
Vin de Liège, Notes Blanches 2021

HERMENS FRUITSYSTEMS
Supporting trees and protecting fruit

Hongaars wijndomein zoekt vennoot

Nagy & Sons Vineyards:

- Wijngaard en wijnmakerij van natuurwijnen (o.a. Riesling, Furmint en Kékfrankos), traditioneel gerijpt op houten vaten en ingegraven amforen (Georgische, qvevri's).
- Gelegen ten zuidoosten van Boedapest, aan de rand van het natuurreservaat Bugac Puszta. Authentiek domein van 4 ha. bestaande uit een historisch landhuis (19e eeuw) met wijnkelder en bijgebouwen, omgeven door 2 ha. wijngaarden.
- Familie met Hongaarse & Vlaamse roots. Talen: NL, En, D, Fr, Hu
- Wijnen worden internationaal geleverd aan restaurants en wijnbars.
- Zoekt een (actieve of passieve) vennoot voor verdere ontwikkeling en groei van het bedrijf.

VOOR MEER INFORMATIE:
Peter Nagy / +49 157 51156111 / +32 485 157178
info@nagyandsonsvineyards.com
www.nagyandsonsvineyards.com

Natuurlijke plantenvoeding voor de wijnbouw

Vraag ons gericht advies: Thijs Vandewiele - +32 (0) 477/29 08 97 - tvdw@dcm-info.com

NEERLANDS
WIJNMAKERIJ

Neerlands Wijnmakerij

Meer dan 10 jaar ervaring
in het maken van kwaliteitswijnen.

VANAF 300 TOT 30.000 LITER

MODERNE MACHINES EN TECHNIEKEN

FLYING WINEMAKER IEDER JAAR HET HELE SEIZOEN AANWEZIG

Neerlands Wijnmakerij b.v. is een professionele wijnmakerij. Met deskundige medewerkers, moderne technieken en machines maken we kwalitatief hoogstaande wijn. Wijnen uit Neerlands Wijnmakerij BV vallen ieder jaar over de hele wereld in de prijzen:

OOK DEELBEWERKING MOGELIJK, O.A.

- ONTSTELEN
- PERSEN
- PULPVERHITTING
- FILTRATIE (GISTFILTER, PLATENFILTER, KIESELGURFILTER)
- AFVULLING
- VERPERLEN VAN WIJN
- ETIKETTEREN
- OPSLAG- EN DOUANEHANDELINGEN
- ETC.

SUETERSWEG 2A BENTELO | WWW.NEERLANDSWIJNMAKERIJ.NL