

Wijn ZONDER

De kwaliteit van de druiven nog wat bijsturen nadat ze geplukt zijn? Een aroma intenser maken? Dankzij de moderne technologie is zo iets vandaag een koud kunstje. Maar maak je met al die hightech nog wel kwaliteitswijnen?

Frank Van der Auwera
journalist wijn

Acidificatie, thermovinificatie, microbullage, ... een glas wijn lijkt vandaag soms meer op een snelcur-sus chemie dan op een natuurproduct. Aan zowat alles kunnen wijnmakers sleutelen. Te zoet? Te zuur? Te weinig vliersmaak? Te veel framboosaccent? Wat niet goed is, werkt een beetje wijnboer tegenwoordig gewoon chemisch bij.

Kritische Belgen

Maar niet iedereen is even gelukkig met deze chemische handel. Vooral Belgische wijnhandelaars benaderen hun leveranciers een stuk kritischer dan vroeger. Ze willen weer authentieke producten in hun gamma opnemen. Wijnen waaraan minder is gesleuteld. Paul Cooreman bijvoorbeeld is al ruim twintig jaar actief in de klassieke wijnsector. Sinds enkele jaren is hij ook de drijvende kracht achter Les Verres Bavards, een bedrijfje dat op jacht gaat naar wijnmakers met een aanpak die dwars staat op de moderne technologische oenologie. 'Ik merk dat het respect voor de cultuur achter het product soms verloren gaat', zegt Cooreman. 'Dat sommige producenten vergeten zijn dat de rijpheid van de druivenpit de sleutel is voor de kwaliteit van het eindproduct.'

Volgens Cooreman is net die 'pit' essentieel om kwaliteitswijnen te verkrijgen. 'Is de druivenpit onvoldoende rijp, dan zal je achteraf in de wijn ook niet de noodzakelijke zuren of rijke aroma's terugvinden. Rond de pit bevindt zich namelijk een geleachtige substantie die gemiddeld 250 soorten zuren bevat: citroenzuur, appelzuur, barnsteenzuur enzovoort. Zuurtypes die allemaal de ontwikkeling van de druif bevorderen. Samen staan ze ook in voor de rijpheid van de pel waarin zich de gistcellen bevinden.'

Wijnmakers die gebruikmaken van deze natuurlijke gistcellen, bekomen evenwichtige wijnen. Wijnen ook die de kwaliteit van het fruit maximaal bewaren. En dus moeten ze achteraf ook veel minder sulfiet gebruiken dan wijnmakers die hun toevlucht nemen tot geselecteerde gisten. De rijpheid van pit en pel noemt men met een technische term trouwens de fenolische rijpheid.



Wit poeder

Wie wijn maakt, heeft gist nodig. Deze eencellige micro-organismen zetten de suikers in de druivenmost om in alcohol en koolstofdioxide. Als de druiven nog aan hun wijnstok hangen, ontwikkelen zich op natuurlijke wijze 'wilde' gisten op de schil. Die komen later in het sap terecht tijdens het persen of het kneuzen.

Wijnmakers weten dat er verschillende giststammen bestaan die allemaal aparte eigenschappen bezitten. Sommige produceren extra aroma's, andere veroorzaken soms nare bijsmakjes. En daar wringt precies het schoentje, vindt Paul Cooreman. 'Doordat meer en meer wijnbouwers hun toevlucht nemen tot speciaal gekweekte en geselecteerde gistfamilies in plaats van de natuurlijke gisten, kan de producent zijn wijn té duidelijk in een bepaalde geur- of smaakrichting sturen.'

Er wordt tegenwoordig te veel gemanipuleerd, vindt Cooreman. En naar concrete voorbeelden hoeft hij niet lang te zoeken. 'Wenst de domeineigenaar in zijn sauvignon blanc een krachtiger bloesemexpressie van vlier of linde? Dan vertelt hij dat gewoon aan zijn oenoloog, die hem met-

een een zakje wit poeder meegeeft (gistcellen). Zijn wijn zal daarna perfect de aroma's bieden die hij wenst. Moet een rode wijn een sterker framboosaccent hebben, dan is ook dat via een speciale gistcultuur heel snel geregeld.'

Werken met geselecteerde gist houdt eigenlijk weinig risico in. Op voorwaarde dat dit overgelaten wordt aan gediplomeerde oenologen en bio-ingenieurs. Wijnproducenten die de stiel hebben geleerd van vader/moeder op zoon/dochter wagen zich op glad ijs als ze met gistcellen gaan experimenteren. Bovendien moet een wijnboer die gebruik maakt van geselecteerde gist ook meer sulfiet gebruiken. Waardoor hij heel wat kwaliteit links laat liggen.

Niet te heet

Paul Cooreman heeft niet alleen van natuurlijke gist bij wijnproductie zijn missie gemaakt. Al even belangrijk vindt hij de gistingstemperatuur van wijn. 'Ik pleit al jaren voor een lage gistingstemperatuur bij rode wijnen. De huidige gistingprocedures – tussen 28°C en 32°C – zijn te warm en liggen aan de basis van branderige wijnen.' Cooreman zou liever hebben dat wijnbou-

botox



wers streven naar een gistingstemperatuur voor rode wijn rond 22°C. Dat zorgt voor meer fruit-gerelateerde wijn en een betere huishouding van de alcohol. Het moeilijke punt is echter dat een omgeving van 22°C voor de meeste (levende) gistcellen te koud is en de wijnmaker dus heel nauwlettend zijn fermentatieproces in de gaten moet houden. Dat vereist vakkennis.

Wijnen van Morgen

Een perfect rijpe druivenpit, natuurlijke gistcellen en lage gistingstemperaturen vormen hét geheim van kwaliteitswijn. Jammer genoeg zijn de producenten die deze principes hanteren, nog altijd in de minderheid. Op die manier werken verzwakt niet alleen de job van de wijnmaker, maar maakt hem ook minder zeker van het uiteindelijke resultaat. Allerlei technische hulpmiddelen en additieven geven bijna absolute zekerheid. Om deze witte raven op te sporen, reist Cooreman vandaag heel Europa rond. 'Ik breng heel veel tijd door in oenologische stations en universiteiten, waar ik technische rapporten bestudeer. Een tijdrovende, maar efficiënte weg naar kwaliteitswijn. Want geloof me: dit wordt de oenologie én de wijn van morgen.' **S**

Les Verres Bavards, www.lesverresbavards.be