

Het belang van Vinificatie gezonde en rijpe druiven

Siem Zwaard

Veruit de meeste wijnen die te koop zijn bevatten resten van pesticiden (binnen de normen voor gezondheid, dat wel) en zijn vaak gemaakt met een hele apotheek aan additieven.

Veel hobbywijnboeren en een aantal professionals zint dat niet en willen daarom van hun druiven zo natuurlijk mogelijke wijnen maken. Dus zonder, of met minimaal, gebruik van pesticiden in de wijngaard en met zo weinig mogelijk additieven bij het wijn maken. Dat past in de huidige trend waarbij 'natuurlijk' wordt gezien als goed, en alles wat niet natuurlijk is, als slecht. We vergeten dan voor het gemak maar even, dat er in volop natuurlijke stoffen zijn, die slecht zijn voor onze gezondheid, of zelfs dodelijk.

Helaas blijkt bij het proeven van wijnen van hobby-wijnmakers nogal eens, dat het streven naar 'natuurlijk' niet altijd leidt tot een smakelijk resultaat. Over een paar maanden komt de nieuwe oogst eraan en dit is een goed moment om uit de doeken te doen hoe de kwaliteit van het oogstgoed en de noodzaak van additieven zich tot elkaar verhouden. Voor menigeen gesneden koek, voor anderen een eye-opener en voor hen is het onderstaande geschreven.



ONRIJPE DRUIVEN

Voor het maken van stille wijn is het gebruik van onrijpe druiven ongewenst. De belangrijkste redenen daarvoor zetten we op een rijtje.

Het belangrijkste kenmerk van onrijpe druiven zit hem in de

zuren, en dan niet alleen in de hoeveelheid zuur, maar vooral in de onbalans tussen appelzuur en wijnsteenzuur. Tijdens de rijping vermindert het appelzuur en verandert het gehalte aan wijnsteenzuur niet veel. Het gebruik van onrijpe druiven herken je daarom altijd, vaak ook bij laboratorium-metingen achteraf, aan een onjuiste balans tussen die twee. Als een pulp,

most of wijn driemaal zoveel appelzuur bevat als wijnsteen-
zuur, kun je ervan uitgaan dat onrijpe druiven zijn gebruikt.

Onrijpe druiven bevatten bovendien vaak een te hoog totaalge-
halte aan zuren, maar dat verschilt nogal per druivenras.
Dat is op te lossen met chemisch ontzuren. Een flinke klus, die
zorgvuldig moet worden uitgevoerd, want de risico's zijn niet ge-
ring: Aromaverlies en/of oxidatie door de manipulaties, onnodig
verlies aan wijnsteenzuur (wat dan weer opgevangen moet wor-
den met toevoeging van extra wijnsteenzuur), of een mislukte
ontzuring door rekenfouten of niet precies genoeg werken.

Een minder riskante en minder tijdrovende vorm van ontzu-
ren, of het voorkomen van een onbalans van zuren, is mo-
gelijk met het gebruik van gist, die veel appelzuur afbreekt.
Voorbeelden: Lalvin 71B, dat ongeveer 30% van het aanwezige
appelzuur afbreekt; of Bioferm Malic, dat circa 50% van het
aanwezige appelzuur consumeert.

Nadeel van de laatste methode is, dat het resultaat niet goed
voorspelbaar is. Maar dat is het vaak toch al niet. Ook niet als
vooraf zorgvuldig wordt ontzuurd. Zelfs als je weet hoeveel
zuur je most bevat, kun je niet voorspellen hoeveel zuur de
wijn daaruit zal bevatten. Die hoeveelheid kan zelfs hoger zijn
dan bij het begin. Reden waarom vandaag de dag aanbevolen
wordt om ná de fermentatie pas het zuurgehalte te corrigeren,
als dat dan nog nodig is.

Mocht het om één of andere reden (late rijping na voor-
jaarsnachtvorst) nodig zijn om toch gebruik te moeten maken
van niet helemaal rijp fruit, dan is er nog een laatste optie als
die druiven geen Cabernet-genen hebben: U kunt er mous-
serende wijn van maken. Voor mousserende wijn wordt vaak
gebruik gemaakt van iets onrijpe druiven, omdat daar juist een
hoog zuurgehalte voor nodig is.

AROMA'S VAN GROENE PAPRIKA

Een ander nadeel van onrijp oogsten is het optreden van over-
matig aroma en smaak van groene paprika's. Druivenrassen
met Cabernet-genen ontwikkelen methoxypyrazines, die naar
groene paprika's ruiken en smaken. Ze ontstaan eerst in de
steeltjes, gaan dan naar de pitten en komen uiteindelijk in de
schillen terecht. Daar kunnen ze worden afgebroken door zon-
licht. Om dat mogelijk te maken, moeten de druiven voldoende
zonlicht ontvangen en dus moet voldoende ontbladerd zijn
en moeten de druiven lang genoeg hebben gehangen, dus niet
onrijp worden geoogst.

Wijn met overheersende aroma's van groene paprika is onaan-
genaam en er zijn geen middelen bekend om ze te verwijderen.
Mengen met andere wijn is doorgaans de enige oplossing.
Bekende druivenrassen met Cabernet-genen zijn: Cabernet

Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Cabernet Cortis,
Pinotin en Cabertin. Ze rijpen bovendien tamelijk laat, dus
is het met deze druiven oppassen geblazen. Niet in dit rijtje
hoort Cabernet Cantor, want hoewel de naam anders sugge-
reert, zitten daar geen Cabernet-genen in.

TANNINES

Een ander nadeel van te vroeg oogsten (van blauwe druiven)
is, dat er harde, onrijpe tannines aanwezig zijn. Wil je daarvan
af, dan moet er met additieven gewerkt worden, die tannines
eliminieren, dus vooral eiwitten. Wie vegane wijn wil maken
gebruikt daarvoor erwteneiwitten in plaats van gelatine. Maar
eenvoudiger is rijp oogsten.

Kortom: Door uw druiven rijp te oogsten voorkomt u onnodig
werk, vermijdt u risico's en omzeilt u de noodzaak om gebruik
te maken van additieven die u misschien wilt vermijden.

OVERRIJPE DRUIVEN

Als u druiven te lang laat hangen, kan dat iets minder kwaad
dan te vroeg oogsten, want een overmaat aan appelzuur is
niet meer aanwezig. Toch kan ook te laat oogsten vervelende
gevolgen hebben. Het totaal zuur kan te laag worden en dan
moet worden aangezuurd, anders wordt de wijn te slap en vlak
van smaak.

Ook hier voorkomt u toevoegingen door tijdig te oogsten.
Een nadeel van later oogsten is natuurlijk het botrytisrisico. Als
je een mislukte wijn proeft, die bovendien nog een overmaat
aan paprikageuren heeft, blijkt vaak dat de maker bang was
voor grijze rot (botrytis). En dus maar heeft geoogst, omdat
anders een deel van de oogst verloren zou zijn gegaan. Uitein-
delijk kun je zelf kiezen, ook (misschien wel juist) als je van het
wijn maken niet hoeft te leven: Wil ik 100 liter goede wijn, of
200 liter Château Ravage.

BESCHADIGD FRUIT

Erger dan onrijp of overrijp fruit gebruiken, is het verwerken
van beschadigd oogstgoed. Dat kan leiden tot herstelbare en
onherstelbare fouten, die al vroeg herkenbaar zijn. Professio-
nals schrikken door hun kennis, ervaring en hulpmiddelen niet
terug voor een beetje botrytis, maar voor de hobbyist is het
oppassen geblazen.

Velpongeur in jonge wijn is zo goed als onherstelbaar, tenzij je
zeer ernstig aroma- en smaakverlies voor lief neemt, of goede
wijn wilt opofferen aan vermengen. Verstoken van de wijn lukt
ook niet goed, want de kookpunten van ethanol en ethylace-
taat verschillen maar één graad Celsius en er zijn nog andere
redenen, die meer chemisch van aard zijn.

De velpongeur (of geur van nagellakremover) wordt veroor-

zaakt door een ester met de naam ethylacetaat, die ontstaat door een reactie van azijnzuur met ethanol (zuur + alcohol → ester). Sommige esters zijn niet te genieten, andere aangenaam. Normaal verloopt deze reactie zeer langzaam, maar in schadelijke micro-organismen vindt een vlotte omzetting plaats. Zodra alcohol gevormd wordt, vindt in deze micro-organismen de productie van ethylacetaat plaats.

Achteraf blijkt stevast dat beschadigd oogstgoed is gebruikt ("ach, een beetje, dat moet kunnen...") en als de maker dan ook nog het gebruik van sulfiet wil vermijden, is dat vragen om moeilijkheden. En al helemaal als na de gisting ook te veel zuurstof bij de wijn is gekomen, wat het leven van de verkeerde micro-organismen alleen maar veraangenaamt. Sulfiet voorkomt echter niet alles, want als druiven al beschadigd of beschimmeld zijn, en zijn gaan rotten, hebben de verkeerde micro-organismen al een deel van hun werk gedaan: In de aangetaste druiven is de alcoholvorming al op gang gekomen voordat u als maker aan de beurt bent.



Sowieso al azijnzuur, dat is onvermijdelijk. Maar als er van meet af aan al te veel aanwezig is, worden wettelijk toegestane maxima gemakkelijk overschreden. Dat maximum is 1,2 gram per liter, maar je proeft het azijnzuur vaak al vanaf 0,7 gram per liter. Of je dit proeft is overigens ook afhankelijk van andere stoffen in de wijn, vooral die de smaak bepalen. En wijn geheel zonder azijnzuur schijnt absoluut niet te smaken. Gebrek aan voedingsstoffen is een ander gevolg van aangetast oogstgoed. De natuurlijke hoeveelheid ammoniumfosfaat (zeg maar de kunstmest die vaak in de vorm van DAP nog wordt toegevoegd), is verminderd, want het is verbruikt door onze vrienden van verkeerde komaf.

Ook het gehalte aan vetzuren, vitamines en andere bouwstoffen is verminderd en die zijn nodig voor een gezonde florerende gistpopulatie. Het gevolg van gebruik van aangetast fruit is dan ook vaak een gisting die ofwel moeilijk op gang komt ofwel te vroeg stilvalt en moeilijk weer op gang te brengen is.

Een tekort aan voedingsstoffen (vooral stikstofverbindingen, zoals ammoniumnitraat) heeft ook tot gevolg, dat uw gistende wijn eerder geurtjes van rottende eieren ontwikkelt.

Gebrek aan natuurlijke gistvoeding is te voorkomen of op te lossen met het bij de hand hebben en tijdig toevoegen van gistvoeding. Elke dag ruiken en direct gistvoeding geven als u rotte eieren ruikt. Je kunt bij maken van rode wijn ook tijdig beluchten of overhevelen. Als u niets doet, zijn de gevolgen niet te overzien.

KORTOM

De druiven en gisten moeten het werk doen, niet u. Repareer niet wat niet stuk is. Dat begint met gaaf en rijp oogstgoed, eventueel gevolgd door selectie op de sorteertafel. ■

LEES OOK EENS

Winzerlegende Hans-Günther Schwartz "Kontrolliertes Nichtstun".
(<https://diepfalz.de/pfalz/interviews/kontrolliertes-nichtstun-winzerlegende-hans-guenter-schwarz>)



Aangetast fruit.