

Wijnmaken

KIJKEN, RUIKEN, PROEVEN, METEN





Wijn wordt van druiven gemaakt. De druiven worden geperst, het sap fermenteert dankzij gisten die vrij in de natuur voorkomen en eenmaal uitgist, bottel je de wijn. Simpel kan niet. Je zult echter geen wijnmaker tegenkomen die het klaarspeelt om op deze manier een houd- en drinkbare wijn te maken, aldus Roelof Visscher. 'Op bijna alle stadia van het proces kan en soms ook móet de wijnmaker ingrijpen.' Tekst: Mariëlla Beukers

De Twentse wijnbouwer Roelof Visscher is eigenaar van wijn-goed Hof van Twente en van Neerlands Wijnmakerij. Hij legt uit dat de toestand van de druiven en de gewenste smaakresultaten ieder jaar weer de keuzes dicteren die een wijnboer telkens moet maken.

In de wijngaard houdt (kunst) mest de bodem vruchtbaar en wordt ongedierte bestreden met allerlei middelen. Die worden gelukkig steeds milieuvriendelijker. Druivenziektes als meeldauw en valse meeldauw worden onder andere met koper- en zwavelpreparaten tegengegaan.

Aan de most worden enzymen en sulfiet toegevoegd. Sulfiet om wilde gisten uit te schakelen en bacteriën geen kans te geven, enzymen om onder andere meer sap of kleur uit de druiven te halen. Ook gelatine en bentoniet worden toegevoegd. Gelatine bindt ongewenste stoffen uit de schillen die een bittere smaak opleveren; de kleisoort bentoniet zorgt voor klaring. Eiwitten worden gebonden en zakken naar de bodem. Dit voorkomt dat de wijn, eenmaal op fles, troebel wordt door het lageren bij warme temperaturen. Als het nodig is, wordt in dit stadium aan de most van witte druiven kalk toegevoegd, om

te ontzuren. En uiteraard gaan de gewenste gistsoorten bij de most. Tijdens de vergisting meet de wijnmaker dagelijks de suiker- en temperatuurwaarden. Daarnaast zijn de zintuiglijke waarnemingen belangrijk. Treed er bijvoorbeeld tijdens de gisting een lucht van rotte eieren (zwavel) op, dan duidt dit op een tekort aan stikstof. Diammoniumfosfaten worden toegevoegd om dit te verhelpen.

Na de gisting wordt met loog de hoeveelheid vrije sulfiet gemeten. Worden de waarden te laag en treed er kans op voor bacteriën om hun schadelijke werk te doen, dan voegen Visscher of zijn medewerker Lucas Pospiszyl sulfiet toe. Is de wijn gereed en kan er gebotteld worden, zijn er opnieuw diverse beslis- en controlemomenten. Eén daarvan is het filtreren. 'Filtreren van de wijn kan op diverse manieren gebeuren,' legt Visscher uit, 'fijne filtrering met celluloseplaten of een grovere met kiezelgoor bijvoorbeeld.' Tot slot moeten alle tanks schoongemaakt worden. Kelderpersoneel en wijnmaker gaan de tanks vol aangekoekte wijnsteen zuur te lijf met krabber en loog. 'Nog even naspoe-len met citroenzuur, en dan is alles hier weer gereed voor de oogst van een volgend jaar.' ▶





3

Zintuiglijke waarnemingen zijn belangrijk



8

- Foto 1:** De wijngaard in de winter. In lente en zomer worden ziektes van de druivenstok bestreden met koper- en zwavelpreparaten.
- Foto 2:** Bentoniet (roze), gebruikt om te klaren, en kalk (wit), gebruikt om te ontzuren, worden na gebruik in de kelder ondergespit in de wijngaard.
- Foto 3:** Dagelijks worden suiker- en temperatuurmetingen gedaan.
- Foto 4:** Kijken, ruiken, proeven en meten zijn een dagelijks terugkerende routine voor Lucas Pospiszyl.
- Foto 5:** Na de gisting meet Roelof Visscher met loog de hoeveelheid vrije sulfiet.
- Foto 6:** Kopersulfaat kan in het vinificatieproces gebruikt worden om vervelende zware geurtjes (Bökser) te verwijderen.
- Foto 7:** In de tanks blijft wijnsteenzuur achter, dat met krabber en loog verwijderd moet worden.
- Foto 8:** Na filtrering met kiezelgoor controleert Visscher de wijn op helderheid.
- Foto 9:** Bij Neerlands Wijnmakerij in Bentelo kunnen Nederlandse wijnboeren hun wijnen laten maken. Alle benodigde kennis en apparatuur zijn er voor handen.

WWW

Meer foto's zien? Ga naar www.vnci.nl/fotospecials



9