

ORA, ED LABORAT.

Potjeslatijn, natuurlijk. De eigenlijke spreuk luidt "Ora et labora". Bid en werk. Iets anders blijft ons ook niet meer over en dan moeten we het nog heel voorzichtig en niet met te veel mensen tegelijk doen. "Ora, Ed laborat" betekent dan ook niet meer dan "Bid, Ed werkt". Doet u natuurlijk ook.

De wijndokter (oftewel de gistgek) heeft van de gelegenheid gebruik gemaakt om dat vreemde jaar eens wat (nog heel wat) dieper in de uitdagingen te duiken die het klimaat, de wijnmaaktrends en de veranderingen in de markt, speciaal op het gebied van de groeiende voorkeur voor biologische producten, in toenemende mate aan ons als wijnmakers stellen.

In 2012 waren we te vroeg. Wie herinnert zich nog Sihaferm "Pure-Nature"? Twee afzonderlijk verpakte gisten; "Nature" een zogenaamde "wilde gist" en "Pure" een industriële oftewel kweekgist, waarmee een witte wijn gemaakt kon worden die de voordelen van beide gisten op het gebied van de aroma's in zich verenigde. Na elkaar te gebruiken, en best moeilijk door alle eisen die vooral de eerste gist stelde. En dan nog niet eens helemaal BIO! Wel een mooie poging om de voordelen van spontane vergisting (meer en andere aroma's) te benutten zonder in de armen van de ongewenste "wilde" gisten te vallen die de wijn ongenietbaar weten te maken binnen een paar dagen. Daarna de veiligheid van een kweekgist die het werk af kan maken, zodat er ook voldoende alcohol wordt gevormd. Maar dubbel zo duur als de "gewone" gist. Goed geprobeerd, maar te vroeg. De geesten waren er nog niet rijp voor. De meesten ook niet.

Binnen een paar jaren veranderde er iets. Natuurwijn, spontane vergisting, sulfietvrij, alcoholvrij (alcoholvrije wijn = limonade, zo iets als schriftelijk vrijen). Ze buitelden over elkaar heen (en landden meestal in de kliko). Eén eigenschap hadden ze gemeen: ondrinkbaarheid. Toch, tegen de stroom in groeide de trend naar BIO. Vooral door groeiend inzicht in de negatieve (onze Belgische vrienden hebben er een beter woord voor: "nefaste" = rampzalige, noodlottige, funeste) gevolgen van het gebruik van fungiciden, herbiciden en pesticiden, koper en zwavel in de druiventeelt en de wijnmakerij. Onacceptabele gevolgen voor bodemleven, waterkwaliteit en uiteindelijk ons eigen lichaam.

Inmiddels is het gelukkig DE trend om daar afscheid van te nemen. Terug naar een natuurlijke behandeling. Dan is het stapje naar BIO nog maar klein. Wel nog aan de dure kant, dat stapje, althans in het begin. In de economie is prijs vaak afhankelijk van het niveau van de schaarste. Oftewel: hoe kleiner de markt en dus de afzet, des te duurder de producten. Daar is nu ook een kentering in gekomen. En wat voor een!

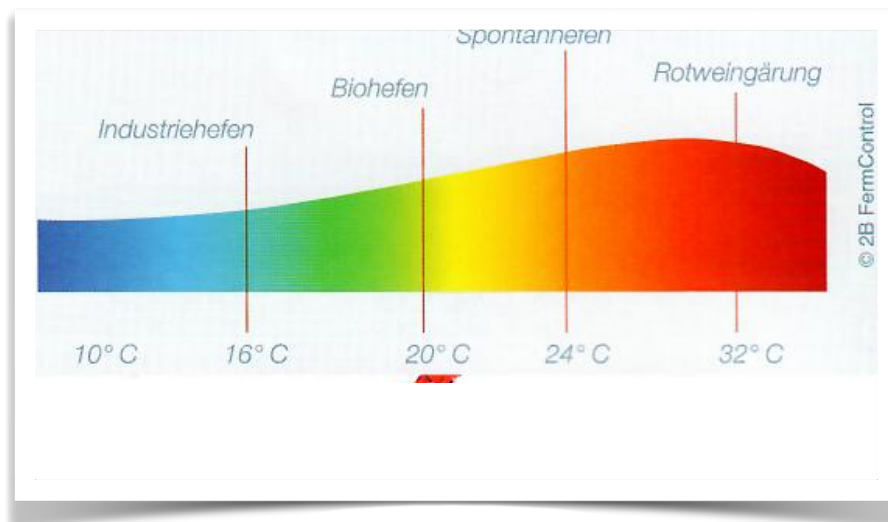
Het is maar dat u het weet.....

Een humorist schreef eens dat een Bactrische kameel (die met twee bulten) eigenlijk een renpaard is dat is ontworpen door een commissie, of anders een te ver doorgefokte Mechelse herder. Zoals zo vaak zit er achter de humor een kern van waarheid of wijsheid voor wie er verder over wil nadenken. Soms gaan we wel erg ver -soms veel te ver- in ons streven om alle gewenste eigenschappen te verenigen in één organisme. Dat geldt naar mijn mening inmiddels ook voor wijngisten.

We willen graag zo koud mogelijk vergisten; zo weinig mogelijk bijproducten; zo veel/weinig mogelijk kleur/tannine/alcohol/etc. Wat we moeten begrijpen is dat de industrie rea-

geert op onze vragen. Als voldoende mensen vragen naar een gist die op 10 graden binnen 6 dagen een naar ananas ruikende blauwe wijn maakt, dan krijgen we die uiteindelijk ook. (Ik overdrijf een beetje). Wat we inmiddels hebben gekregen zijn gisten die op zeer lage temperatuur (langzaam) hun werk doen en aroma's produceren die we voordien nooit hebben gekend, maar wel twee nadelen hebben: ze zijn niet erg stabiel en ze zijn voor elke druif hetzelfde. Elke wijn gaat dan ongeveer hetzelfde smaken en elke wijn gaat snel in aroma achteruit.

Streefden we niet naar goede wijn waarin het specifieke karakter van de druif tot uiting komt, het terroir en de kennis en kunde van de wijnmaker? Een wijn die best een paar jaren kon bewaard blijven, ook witte wijn? Keken we daarbij niet ook naar specifieke gisten die bepaalde aroma's konden versterken, verzachten of verdoezelen wanneer we die minder of meer gewenst vonden zonder ze helemaal te verwijderen? Dan moeten we even kijken naar onderstaande tabel.



Wat we hier kunnen zien is het temperatuurbereik van de gisten. Wat we industriegisten noemen, zijn de “kweek”gisten, de meestal korrelvormige droge reingisten die beschikbaar zijn voor het gehele temperatuurgamma. De Bio-gisten voelen zich het prettigst tussen 16 en 20 graden; de spontane of wilde gisten tussen 20 en 24 graden en de gisten voor rode wijn tussen 24 en 32 graden. Als we gisten inzetten op de voor hun optimale temperatuur, dan belonen ze ons met de aanmaak van stabiele en natuurlijke aroma's die bij de druif horen en karaktervol, intensief en lang stabiel zijn; langketige esters en thionen als 3MH (pompelmoes), 3MHA (passievrucht/perzik) en 4MMP (cassis-zwarte bes en buxus).

Een voordeel van de Bio-gisten is dat er niet zoveel verschillende nodig zijn om toch een breed spectrum van wijnen te kunnen maken.

Wie mij kent weet dat ik erg nieuwsgierig ben. In de goede zin van het woord. Ik ben graag altijd bereid om zoiets allemaal eens goed te onderzoeken en daar ben ik dus ook vlijtig mee bezig. Ik zal u op de hoogte houden van mijn bevindingen. Ik ben overigens al enthousiast over de bevindingen tot op dit moment. Daarom is de Bio-lijn ook opgenomen in het assortiment van de gezamenlijke aankoop. Al die andere prachtige gisten en hulpstoffen blijven uiteraard beschikbaar. Wij hebben niet allemaal dezelfde smaak en we

hoeven ook niet allemaal massaal over te gaan op biologische wijn. Uit de wijnkeuringen blijkt dat wij inmiddels best trots mogen zijn op onze wijnen. De moderne middelen hebben daar best aan bijgedragen. De opleidingen en de informatievoorziening ook.

Ben ik de enige nieuwsgierige wijnmaker? Natuurlijk niet! Moet iedereen nu gebruik gaan maken van de Bio-producten? Natuurlijk niet! Geen goede oude schoenen weggoeien voordat u nieuwe heeft! (En dan nog alleen als die beter zijn). Uit eigen ervaring het volgende. Mijn dochter dacht mij een plezier te doen met twee flessen biologische wijn voor mijn verjaardag. Ik heb ze wijselijk een dag weggezet en toen geopend. Verschrikkelijk! Volledig geoxideerd en daarnaast absoluut niet te drinken. Ik heb ze in de tuin uitgeschud. Maar ik was er evengoed heel erg blij mee. Maandenlang geen kat meer gezien. Dat heeft mij lang tegengehouden om bio uit te proberen. Gelukkig niet tè lang.

Misschien dat de verslagen die straks beschikbaar gaan komen u kunnen stimuleren om het nuttige met het aangename te verenigen. Wat dacht u van een gezamenlijke test in uw Gilde? Ik heb de uitdaging aanvaard om het resultaat van de toepassing van deze gisten en hulpstoffen te laten keuren. Dat lijkt me leuk! En dat gaan we ook doen!

Voor de nieuwsgierige wijnmakers: 2B FermControl. Ook goed voor uw kennis van het Duits.

We zijn maar wat trots om aan te kunnen kondigen dat vanaf vandaag het assortiment (ook voor de samenaankoop van de Wijnmakers der Lage Landen en het VAW) wordt uitgebreid met een range van volledig gecertificeerde BIO-producten van 2B Fermcontrol. Een heel gamma aan producten: gisten; tannine; voeding; een buitengewoon klaringsmiddel; hout; filtermaterialen en een fantastisch hulpmiddel om wijn te beschermen tegen oxidatie en de sulfietbehoefte te reduceren, kleur en aroma te stabiliseren, veroudering te vertragen en zelfs oudere wijnen een verjongings-kuur te geven. Aan een middel om dat ook bij mensen mogelijk te maken, wordt nog gewerkt.

We komen er elders op de site uiteraard op terug om precies uit te leggen wat de afzonderlijke producten inhouden en waarvoor ze met welke resultaten kunnen worden ingezet, ook bij de aankondiging van de samen-aankoop-actie en beperken ons hier tot een globale beschrijving.

Vitiform BIO Alba Fria

Frisse witte wijnen met nadruk op thioen- aroma's (pompelmoes, passievrucht, cassis/zwarte bes/"buxus"), lage voedingsbehoefte, lage estervorming, waardoor het terroir en het druivenkarakter wordt versterkt en een lage vorming van SO₂. Riesling-typen, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau.

Vitiform BIO Pinot Alba

Tot 15 % alcohol; specifieke aroma's van geel (steen)fruit en mineraliteit, hoge productie van manno-proteïne en polysacchariden plus snelle autolyse dus zeer geschikt voor "sur lie" uitbouw van de wijn en door zeer geringe SO₂-vorming geschikt voor lichte BZA. Chardonnay, Pinot Blanc en Gris, Auxerrois.

Vitiform BIO Rubino Extra

Hoge natuurlijke extractie van de druiven door het gist-eigen pecto-enzym, hoge alcoholtolerantie, grote zelfklaring, geringe SO₂-vorming dus geschikt voor sequentiële BZA. Voor alle complexe rode wijnen met nadrukkelijke soortgebonden structuur en voldoende tannine.

Vitiform BIO Vulcano

Eerste gismengsel ter wereld van *Saccharomyces Cerevisiae* en *Pichia Kluyveri*

waardoor een spontane vergisting naadloos overgaat in de eindvergisting met verbreed aromaspectrum, kruidigheid en extract-zoetheid; respecteert het eigen karakter van de druif; lage voedingsbehoef-te, hoge alcoholtolerantie en snelle zelfklaring; bruikbaar voor wit en rood.

Vitiform BIO Sauvage

Nog mooier: combinatie van niet-saccharomyces en "wilde" saccharomyces gisten met de extra aromatische voordelen bij zekere eindvergisting. Paart zuivere spontane vergisting aan hoge alcoholtolerantie, lage voedingsbehoef-te, lage SO₂-vorming; zeer geschikt voor sequentiële BZA, versterkt ideaal het karakter van de druivensoort en het terroir.

Vitiform BIO Esprit

Hoog vergistingsvermogen en drukbestendig bij tweede gisting, goede sedimentering en makkelijke klaring, benadrukt het druivenkarakter en geeft frisse citrustonen, door gemiddelde SO₂-vorming bescherming tegen ongewenste BZA. Schuimwijn of frisse zomerwijn.

Hout Barriques en vaten, chips en blocs van Orion.

Malobacti

Starterculturen voor Biologische Zuur Afbouw. *Oenococcus Oeni*.

CN1 citraat-negatief (geen negatieve aroma's bij aanwezigheid van citroenzuur);

HF2 aroma- en kleursparend;

AF3 hoge alcoholgehalten en veel phenolen (kleur en tannine).

Ook bij extreme pH-waarden.

Vititannin

Diverse tanninevormen voor wijnverbetering.

Vinicomplex XS

Gistderivaat voor vergroting van het mondgevoel, verbetering van aroma en bewaarstabiliteit en optimalisering van de kleur.

Fermcontrol BIO

Zeer breed middel ; vervangt DAP, conventionele gistderivaten, Thiamine en glutathionhoudende producten; optimaliseert de stofwisseling van de gist tijdens de hele vergisting; voorkomt Bockser en verbetert de opname van de natuurlijk stikstofbronnen (aminozuren); stimuleert de glutathion-productie van de gist; ondersteunt de vorming van fruitige esters; versterkt de potentie voor BZA.

Clear-up BIO

Verwijdert ongewenste phenolen in most of wijn; vervangt gelatine, caseïne, albumine en silicaat-houdende producten volledig. Vrij van PVPP. Absoluut hypo-allergeen. Verbetert aromafouten bij vergistingsproblemen; vermindert of verwijdert thiol-böckers in jonge wijn; vermindert vluchtige phenolen zoals bij *Brettanomyces* ("paard"); bindt spuitresten en mycotoxines; ideaal voor het vergroten van de oppervlakte-deeltjes in sterk voorgeklaarde mosten en het vergemakkelijkt de gisting.

Reprise BIO

Nieuwe en unieke inactieve gist voor de uitbouw van jonge wijn en het opfrissen van oudere wijn; maximaliseert en bewaart de frisheid van alle wijnen door zijn werking als anti-oxidant, de harmo-nisering van phenolen, de stabilisering van anthocyanen of het opfrissen van oudere wijnen. Reducerende, adsorberende en aanvullende eigenschappen bij de behandeling van wijn. Verlang-zaamt de veroudering. Vergroot het positief mondgevoel, de complexiteit en de volheid van de smaak. Haalt frisheid en elegantie terug.

Vinifilter

Speciale filterplaten met kieselguhr in diverse fijnheidsgraden.

Moeten we u nog vertellen dat we heel erg enthousiast zijn? Nee, toch.