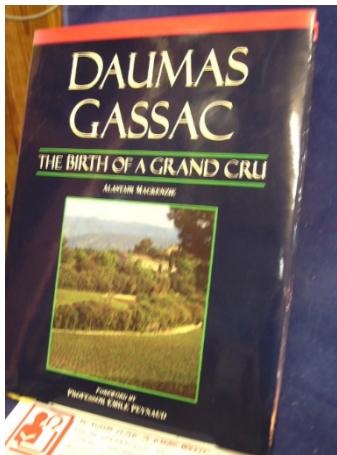


Alweer twijfel... Nu over koud vergisten

Ed Montforts



Kent U dat boek *Daumas Gassac, The birth of a grand cru* van Alastair Mackenzie, met een voorwoord van professor Emile Peynaud? Het is van 1995, toen Engeland nog tamelijk groot was en het Engelse Pond duur. Het boekje kostte toen 20 Pond; dat zou nou ongeveer € 100 zijn. Engeland is nu een stuk onbeduidender (de typisch Engelse *jelly* is het enige wat nog voor hen siddert) en kleiner en het Pond is hard op weg om de lire van Europa te worden. Maar het boek, dat is hetzelfde gebleven.

Ik zal u niet vervelen met de twijfels die in dat boek zo prachtig de revue passeren, maar ik kan het niet laten; ik moet en zal die passages aandacht geven die mijn twijfels over koud vergisten als hype extra voedsel geven. Daarnaast reik ik u enkele leuke trucjes aan die Peynaud hanteert en tenslotte onderschrijf ik mijn standpunt met een onderzoek uit Duitsland (en dus zeer gedegen en betrouwbaar).

Goed. Eerst mijn twijfels. Ik betwijfel of vergisten op tien graden enige zin heeft. Zeventien of achttien lijkt mij het minimum. Waarom? Witte wijn wordt al wat langer gemaakt. Dat is niet iets van de laatste vijf jaar. Er schijnt ook heel goede witte wijn te zijn gemaakt, vroeger. Ik wil niet graag de kennis, kunde en ervaring van de wijnmakers vóór ons in twijfel trekken, noch de nieuwste inzichten zonder onderzoek van tafel vegen. U kent mij wel een beetje, hoop ik. Ik geloof niet zomaar iets zonder het ook zelf onderzocht te hebben. Daarnaast weet ik een het één en ander over gist. Zonder te diep op de materie in te gaan kan ik vertellen dat de zo unieke aroma's die bij koud vergisten zouden moeten ontstaan, na enkele maanden op de fles helemaal zijn verdwenen. De prachtige aroma's die bij hogere vergistingstemperaturen ontstaan, ontbreken dan. Dan is de duivel met Lucifer uitgedreven!

Nou het boek. Daarin wordt de vinificatie van witte wijn als volgt beschreven:

Ontstelen en licht kneuzen (zodat niet alle druiven stuk zijn) en de temperatuur van de most met schillen terugbrengen naar tien graden gedurende zeven dagen voor de maceratie op schil. Dan naar twee tot drie graden koelen gedurende 24 uur, waarbij sedimentatie optreedt zonder de vloeistof in beweging te brengen. Daarna wordt de *vin de goutte* (lekwijn) voorzichtig afgeheveld en in een vat gebracht, waarbij de temperatuur op drie graden blijft. De rest (de *marc*¹) gaat naar de pers. Wat er aan lekwijn vrijkomt wordt, tenzij hij volkomen helder is, apart weggezet. Er wordt twee keer zacht geperst. De eerste perswijn, samen met een klein deel van de tweede perswijn, wordt in een apart vat gedaan, en kan op drie graden 24 uur sedimenteren zonder dat de vloeistof in beweging wordt gebracht. Dan wordt de heldere vloeistof voorzichtig afgeheveld en bij de *vin de goutte* gevoegd. De rest gaat naar de tank voor rosé. De *marc*, die nog heel wat sap bevat, komt daar ook bij. Er wordt net zoveel sulfiet toegevoegd dat het vrije sulfiet uitkomt op vijf milligram/liter.

De koeling van de *vin de goutte* wordt nu gestaakt en de temperatuur gaat omhoog. **Waarom spreek ik hier niet van sap maar van wijn? Omdat met de van nature aanwezige gist wordt gewerkt. Tot na de persing is er uiteraard geen sprake van enige vergisting; die begint pas wanneer de temperatuur voldoende is opgelopen.**

Aanvankelijk, in overeenstemming met de theorie, werd de temperatuur tijdens het gisten op 16 graden gehouden, maar men is inmiddels absoluut niet meer bang voor temperatuur.

De volgende regel wordt gehanteerd (advies van Peynaud): meet de temperatuur van de druiven als ze bij de *chai* (wijnmakerij) arriveren. Bepaal het suikergehalte en dus het potentiële alcoholpercentage. Tel temperatuur van de druiven en percentage op *et voilà*: de theoretische maximale temperatuur van de vergisting. De temperatuur mag tijdens de vergisting oplopen tot 23 graden maximaal en wanneer bijna alle suiker is omgezet nog een halve dag naar 25 graden. We hebben het hier over witte wijn, weet u nog? Voor degenen die beschikken over mooie

¹ Marc is de drank die verkregen is door het destilleren van de met water vermengde persresten, de schillen, stelen en pitten. Hier worden kennelijk de persresten-zelf bedoeld

houten vaten: direct na de vergisting, wanneer de wijn nog propvol koolzuur zit, wordt hij in de vaten overgedaan.



En de rode wijn? Ongeveer hetzelfde maar dan helemaal anders. Niks voorcoelen. Uiteraard het controleren van de druiven. Ontstelen en licht kneuzen, zodat niet alle druiven geraakt zijn. Temperatuur van de most meten en het potentieel alcoholpercentage bepalen. Die twee bij elkaar optellen, twee erbij optellen, maar pas op! De som mag niet meer dan 35 bedragen. Is die som hoger, dan moet de most worden gekoeld tot de som op hoogstens 35 uitkomt. De eerste dag wordt sap vanaf de bodem van de tank over een geperforeerde schijf in een grote bak gepompt en van daaruit boven op de most gepompt, eveneens over een geperforeerde schijf, de *recycling*.

Dat is voor het homogeniseren voordat de gisting start. Sulfit als bij witte wijn. De starter wordt toegevoegd.

De *recycling* of *remontage* wordt de eerste drie dagen voortgezet via de bak om zoveel mogelijk zuurstof mee te nemen voor de gist. Per 24 uur wordt ongeveer 1/3 van de tank- of vatinhoud geremonteerd. Daarna wordt rechtstreeks van bodem naar top geremonteerd onder uitsluiting van zuurstof. Zo wordt de hoed nat gehouden en worden de gewenste tanninen en anthocyanen goed uitgelooft.

Waarom zijn de druiven zo licht gekneusd dat ze niet allemaal zijn geraakt, welk percentage kan oplopen tot 30%? Omdat er op deze manier sprake is van *macération pelliculaire* en tegelijk *macération "carbonique"*². Dat zorgt na het persen voor een verlengde vergisting wanneer de suikers uit de heel gebleven druiven vrijkomen. De vergisting kan tot 37 **dagen** duren bij temperaturen van maximaal 24 tot 35 graden. Het tijdstip van de scheiding van hoed en wijn (*écoulage*) wordt bepaald door de wijnmaker. Peynaud zegt hierover: 'Als je je vak verstaat zal je alle goede zaken uit de druiven halen en niets van de slechte zaken. Wanneer je elke dag proeft tegen het einde van de vergisting en je merkt op dat er bitterstoffen lijken te komen, is het tijd om een keuze te maken. Niet al te lang pulpgisten betekent lichtere, sneller drinkbare wijn die natuurlijk ook een veel korter leven is beschoren. Lang pulpgisten betekent lang wachten voordat de wijn drinkbaar wordt, maar je wordt beloond met een hogere kwaliteit en een lang houdbare wijn.'

De *marc* wordt geperst, heel voorzichtig en de lekwijn en de eerste perswijn worden in een apart vat opgevangen, de tweede perswijn in een ander vat. De eerste wijn wordt na de BZA³ bij de *vin de goutte* gevoegd. De tweede perswijn wordt bewaard tot volgend jaar, en bij de wijn van dat jaar gevoegd.

Na de BZA wordt de wijn afgekoeld, zodat er een natuurlijke ontzuring kan plaatsvinden. De wijn wordt gemengd (*assemblage*). In februari op houten vaten gebracht, regelmatig overgeheveld en zeer regelmatig geproefd.

Koud vergist? Nee. Niet bepaald. Er is wel gespeeld met temperatuur. En alsof het nog niet erg genoeg is, lezen we iets bijzonders in *Das Deutsche Weinmagazin*, nummer 12 van 8 juni 2019. Er staat een stukje in over gisten met geringere alcoholproductie, maar in de marge daarvan staat iets veel belangrijkers: 'De vergistingstemperatuur van de basiswijnen (voor Sekt) vertoonde geen significante invloed op de sensorische eigenschappen', dus niet op kleur, op aroma of smaak. Zo, die zit!

zie ook <https://www.wijnkronieken.nl/mas-de-daumas-gassac/>

² Macération pelliculaire is het inweken van de gekneusde druiven. Macération carbonique is het inweken van ongekneusde druiven onder koolzuurgas in een gesloten vat. Wat hier in de tekst macération carbonique genoemd wordt is duidelijk niet de oorspronkelijke vergistingsmethode.

³ BZA = biologische zuurafbouw, de aloude 'malo'.