

Speciale wijnmaaktechnieken MET ANDERE OGEN

TEKST: LARS DANIELS MV

Modes en methodes komen en gaan in de wijnwereld. Maar dat een techniek verdwenen is, wil niet zeggen dat hij niet interessant meer is. Daarom in een korte serie artikelen aandacht voor wijnmaaktechnieken die anders zijn dan anders.

Als eerste een vrij recent fenomeen, dat tegelijk – zo gaat dat – al heel oud is: witte wijn die gemaakt wordt van hele druiven, met schil en al.



Witte wijn is het product van een vergisting zonder de druivenschillen, leren we. En zo gaat het meestal ook. De twintigste-eeuwse oenologie schrijft voor dat witte druiven in principe zo snel mogelijk geperst moeten worden en dat alleen hun heldere sap vergist wordt. Diezelfde oenologie zegt dat zuurstof, zeker voor aromatische witte wijnen, de vijand is van witte wijn. Maar er zijn wijnmakers die dat anders zien. Buiten de vele producenten die tegenwoordig witte druiven een tijdje met de schillen koud laten inweken voor de vergisting, vooral met het oog op extra extractie van aroma's, is er een veel kleinere, maar opvallende groep producenten die witte wijn maakt met schil en al. Het levert interessante wijnen op, die aantonen dat er gelukkig geen waarheden zijn in de wijnmakerij, maar slechts goede en slechte wijnen.

SCHILFERMENTATIE

De techniek voor schilfermentatie is in feite al heel oud. Het vergisten van hele witte druiven stamt uit wat nu Georgië is en gaat waarschijnlijk bijna 5000 jaar terug. Midden jaren negentig begon een aantal producenten in het uiterste oosten van Friuli-Venezia Giulia, aan de grens met Slovenië, zich weer te interesseren voor die oude technieken. Josko Gravner en Stanko Radikon zijn bekende voorbeelden. Ze gebruikten, ook net als in het verleden, amfora's van klei om de druiven in te vergisten. De wijnen krijgen een diepe kleur als gevolg van de lange extractie van kleurstoffen én de meer oxidatieve manier van wijn maken – klei is poreus en er wordt doorgaans geen of zeer weinig sulfiet gebruikt. In de Engelstalige pers kregen ze al snel de naam *orange wines*, hoewel de meeste wijnen eerder amberkleurig zijn.

Gravner en Radikon kregen navolging. Eerst vooral in hun eigen regio. Daarna in Kroatië, op Sicilië, in Israël, maar ook in de VS, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland. En eigenlijk geven de producenten allemaal dezelfde reden voor hun 'nieuwe' fascinatie: ze halen te weinig vol-

doening uit het maken van 'conventionele' witte wijnen en zijn op zoek naar meer complexiteit in witte wijn. Daarbij willen ze zo min mogelijk ingrijpen tijdens het wijn maken. Dat ze bij die zoektocht uitkomen bij de schillen van witte druiven, is logisch: daarin bevinden zich allerlei interessante stoffen, die rode wijnen zo boeiend, gestructureerd en langlevend kunnen maken, maar die bij witte wijn niet meedoen. Dat dat zo is, heeft ook zo zijn redenen natuurlijk: de meeste wijn drinkers willen een fruitige witte wijn zonder tannine.

EL BANDITO

Laten we eens kijken hoe schilfermentatie bij witte druiven werkt en wat de gevolgen zijn voor de wijn. Voor de exacte handelswijze ben ik te rade gegaan bij een jonge, lustig experimenterende maar zeer kundige wijnmaker, Craig Hawkins uit Zuid-Afrika. Craig maakt de wij-

UITPROBEREN

Dit zijn drie boeiende voorbeelden van witte wijnen gemaakt door schilfermentatie:

Movia, Lunar Ribolla, Brda, Slovenië (100% ribolla gialla; vergisting en rijping met schillen in oude barriques; gebotteld na acht maanden; geen filtering; geen toegevoegd sulfiet).
Importeur: Passport Wijnen

COS, Pithos bianco, Sicilië, Italië (100% grecanico; vergisting en rijping met schillen in amfora's van 400 liter; geen filtering; geen toegevoegd sulfiet).
Importeur: Heisterkamp

Testalonga, El Bandito Chenin, Swartland, Zuid-Afrika (100% chenin blanc, vergisting en rijping met schillen in oude houten vaten van 300 liter; geen filtering; geen toegevoegd sulfiet).
Importeur: Winematters

nen van Lammershoek in Swartland en die van Muhr-Van der Niepoort in Oostenrijk. In dit geval ging het me om de wijnen die hij uitbrengt onder zijn eigen label, Testalonga, waarvan de El Bandito Chenin een goed eigentijds voorbeeld is van een door schilfermentatie verkregen witte wijn.

MET HANDEN EN VOETEN

Craig heeft, zoals iedereen die hiermee begint, veel geëxperimenteerd, met de duur van maceratie en de verhouding tussen de hoeveelheid ontsaalde druiven en niet-ontsaalde hele trossen. In 2013 gebruikte hij 40% hele, niet-ontsaalde trossen; die gingen onder in de open houten kuipen. De rest bestond uit hele, ontsaalde druiven; die gingen bovenop. Craig: "Ik wil fruit, maar ook een 'mineraal' aandeel uit de steeltjes." De maceratie duurde in totaal zeven weken. Als druivenras gebruikte Craig tot nu toe chenin blanc. "Chenin heeft een prachtig goudgele schil en dat goudgele wil ik in de wijn krijgen. De druiven komen van niet-geïrrigeerde, vijftig jaar oude wijngaarden en ze hebben van nature een lage pH (3,1-3,3). Ik hoef dus geen sulfiet toe te voegen. Daarbij stabiliseren de tannine en de malo de wijnen, dus maak ik me niet druk over bacteriële problemen of voortijdige oxidatie."

De fermentatie vond plaats in open kuipen, zonder temperatuurbheersing, en de vergisting was uiteraard spontaan; er wordt niets toegevoegd. Het onderdompelen van de hoed van schillen deed Craig hooguit eens per dag, met handen en voeten. Toen er voldoende extractie was, perste hij de druiven en stak de wijn over op oude houten vaten van 300 liter, waarin de wijn 11 maanden rijpte.

ANDERS DAN ANDERS

En wat voor wijn heb je dan? Allereerst valt de diepere kleur op. "De kleur is meestal diep goud tot amber en dat vind ik prachtig! Veel mensen denken dat die kleur komt van oxidatie, maar dat is een misverstand; hij komt puur van de lange inweking", zegt Craig. En dan komt waar veel mensen moeite mee hebben: de geur. Die is niet vers fruitig, geeft ook Craig toe, maar eerder aards. "Mensen moeten gewoon hun horizon wat verbreden", vindt hij.

Schilfermentatie levert gemiddeld drie keer zoveel polyfenolen in witte wijn op als een vergisting zonder schillen. De fenolische bestanddelen die door de lange inweking in de wijn komen, zoals flavonenen (gele kleurstoffen) en allerlei fenolische zuren en tannine, oxideren. Daarbij wordt als bijproduct waterstofperoxide gevormd, dat op zijn beurt in staat is andere stoffen te oxideren, zoals thiolen. Daardoor krijg je minder fruitigheid. Uiteindelijk kan waterstofperoxide ook alcohol omzetten in acetaldehyde, dat een sherrygeur geeft, maar tegen dat soort oxidatie lijkt de tannine in dit type wijn toch een extra bescherming te vormen.

De fenolen hebben uiteraard ook gevolgen voor de smaak: de wijnen zijn duidelijk gestructureerder, maar ook sterker astringent en bitterder. Het is een smaakprofiel dat verrast en dat boeiend kan zijn, maar dat niet iedereen kan waarderen in witte wijn. Craig is er duidelijk over: "Natuurlijk krijg je fenolen in je wijn en die oxideren inderdaad. Als je geen fenolen wilt, moet je geen schillen gebruiken!"

TERROIR OF STIJL?

Veel orange wines wordt verweten dat ze een gemeenschappelijke aroma hebben (in het slechte geval dat van beurse appels en calvados), dat volgens velen alleen iets zegt over de vinificatie en niets over terroir. Het is iets dat ik aan den lijve heb ondervonden in de Londense cultwijnbar Terroirs, waar mij heel enthousiast een koperkleurige wijn uit Campanië werd voorgezet, die uit iedere warme streek had kunnen komen. Maar met groeiende ervaring worden er steeds

meer goede witte wijnen van schilfermentatie gemaakt. Wijnen die anders zijn dan conventionele witte wijnen, maar kwalitatief niet minder goed, want zonder fouten. Wijnen met zeer boeiende aroma's, zoals die van gekonfijte sinaasappelschil, bloemen, kruiden en noten. En wijnen met een zeker rijpingspotentieel, die profiteren van beluchting bij het serveren; dan verdwijnt de eerste, oxidatieve indruk en ontvouwt zich langzaam het bouquet.

De producenten zijn ervan overtuigd dat schilfermentatie bij witte wijnen kan leiden naar een *next level* van terroir expressie. "Ze kunnen wel degelijk hun plek van herkomst uitdrukken, maar er zijn gewoon nog niet genoeg voorbeelden voor mensen om te waarderen en te vergelijken", zegt Craig. En of dat ooit zo zal zijn, blijft nog even de vraag.

ANDERE INTERPRETATIE

Witte wijnen van schilfermentatie vormen een kleine, maar interessante niche. Het is duidelijk dat je open moet staan voor nieuwe smaken om deze wijnen te waarderen, en voor de gedachte erachter om ze echt te begrijpen. "Het is eigenlijk heel simpel", zegt Craig. "Het gaat gewoon om een andere interpretatie van witte wijn. In Georgië, waar het merendeel van de wijnen schilvergist wordt, zijn 'conventionele' witte wijnen juist 'anders'."

