

Onweerlegbaar bewijs door gedetailleerde chemische analyse dat terroir bestaat

Catena Institute of Wine – press release 4/2/2021

Het (gebrek aan) wetenschappelijk bewijs van terroir is al regelmatig in de nieuwsbrief ter sprake gekomen. Terroir is waarschijnlijk de meest uitgebraakte marketingkreet onder alle wijnbouwers. Diverse wetenschappers uit vele hoeken van de wereld trachten het te definiëren en het bestaan te bewijzen maar tot nu toe liepen alle pogingen uit op sissers. Vreselijk jammer want welke enorme rijkdom aan diversiteit zou hiermee kunnen aangetoond worden...

En eindelijk is het dan zover. Mendoza, Argentinië - 3 februari 2021 - Het Catena Institute of Wine kondigt de publicatie aan van baanbrekend onderzoek, dat onweerlegbaar het bestaan van terroir en zijn persistentie in alle jaargangen aantoont. Het artikel, "Terroir en vintage discriminatie van Malbec-wijnen op basis van fenolische samenstelling op meerdere locaties in Mendoza, Argentinië", verschijnt vandaag in Scientific Reports, een van de meest geciteerde tijdschriften ter wereld. Het instituut koos ervoor om het onderzoek voor te leggen aan Scientific Reports, een Nature Research-tijdschrift, vanwege het rigoureuze acceptatieproces door collegiale toetsing en open toegang, waardoor het voor iedereen beschikbaar is.

"Mendoza is een van de weinige plaatsen ter wereld met opvallend verschillende wijnterroirs op korte afstanden", zegt dr. Laura Catena, oprichter van het Catena Institute of Wine. "Voor het eerst toont deze studie aan dat het terroir-effect chemisch kan worden beschreven van vintage tot vintage in zowel grotere regio's als in kleinere percelen (percelen). We waren in staat om met 100% zekerheid de vintage van elke wijn van onze studie te voorspellen door middel van chemische analyse. "

201 wijnen zwerden gemaakt onder gestandaardiseerde omstandigheden. De microvinificaties vonden plaats in containers van 800 liter om de commerciële productie te benaderen en zowel temperatuur als extractie waren gestandaardiseerd. Geen eiken veroudering. De monsters werden tot het bottelen bewaard in roestvrijstalen tanks van 50 liter.

In elke wijn werd HPLC-DAD (high-performance liquid chromatography) gebruikt om totale anthocyanen en componenten met laag molecuulgewicht te kwantificeren.

Met behulp van chemometrische statistische hulpmiddelen kon het Instituut evalueren of de gegevens de oorsprong en het jaargang van elke wijn konden voorspellen.

...Laten we vooral blij zijn met deze eerste stap...want de kritische lezer zal merken dat terroir alsnog alleen 'chemisch-analytisch' (in dit geval via een HPLC) kan herkend worden. De gemeten waarden die het onderscheid aantonen liggen gigantisch ver beneden de drempelwaardes die voor een menselijke smaakpapil haalbaar zijn. Kortom : terroir blijft vooralsnog een mystisch begrip dat niet tot het mensenrijk behoort. Ook moet nog vermeld worden dat de proef enkel slaagde met monocepage-wijnen en volledig de mist in ging met blends.