

In tegenstelling tot wat wijnbouwers denken: "Terroirgist bestaat niet"

Bron: Vitisphere

Terroir-gist bestaat niet. Bacteriën ook niet. Dit is althans de overtuiging van Franse onderzoekers. Toegegeven, *Saccharomyces cerevisiae* komt voor in wijngaarden, maar in zeer minieme hoeveelheden. "In feite zijn ze zeldzaam, ongeveer één op de 1.000 bessen herbergt een stam van *Saccharomyces cerevisiae*. Een wijnmaker kan het selecteren en vermenigvuldigen om de fermentatie uit te voeren. Het concept van een 'terroirgist', in de zin van een gist die uitsluitend in een bepaald blok of in een bepaald oogstjaar voorkomt, is echter niet wetenschappelijk bewezen", stelt Isabelle Masneuf-Pomarède, oenoloog en professor bij Bordeaux Sciences Agro. Dus waarom zijn zoveel producenten van het tegendeel overtuigd? "Het komt door een gebrek aan wetenschappelijke kennis, wat deels onze verantwoordelijkheid is, omdat we onze onderzoeksresultaten onvoldoende bekend hebben gemaakt. Ik weet zeker dat wijnboeren die zeggen dat ze terroir of lokale gisten gebruiken oprecht zijn", zegt Patrick Lucas, hoogleraar oenologie aan het Vine & Wine Science Institute (ISVV).



Volgens Patrick Lucas zijn de Amerikanen van mening dat alle micro-organismen in de wijngaard een directe invloed hebben op de kwaliteit van de wijn, wat niet is bewezen

Op 9 november hielden de twee wetenschappers een conferentie over de controversiële kwestie in de Cité du Vin, tijdens het evenement 'Vendanges du Savoir'. Volgens Masneuf-Pomarède verscheen het concept van terroirgisten eind 2013 na de publicatie van een wetenschappelijk artikel van David A. Mills, professor aan de Universiteit van Davis in Californië, en zijn team. "Hij is een gerenommeerd onderzoeker in de wijnmicrobiologie. Hij bestudeerde de populatie van micro-organismen in 273 monsters van most uit drie verschillende regio's, de Central Coast, Sonoma en de Napa Valley, gedurende drie jaar. Hij toonde aan dat, afhankelijk van het productiegebied, de microbiële gemeenschappen verschillend waren. Hij veronderstelde dat dit gevolgen zou kunnen hebben voor de kenmerken van de wijnen", legt Masneuf-Pomarède uit. In 2014 ondersteunde een tweede studie

van de Universiteit van Chicago dit idee. "De auteurs speculeerden dat de micro-organismen die in de bodem en op de plant voorkomen een belangrijke rol spelen in de sensorische eigenschappen van de wijn".

Een van de onderzoeken die Amerikaans onderzoek tegenspreken, citeerde Patrick Lucas die door Jackson Peter van de Universiteit van Straatsburg in 2018 werd gepubliceerd. "Deze onderzoeker bestudeerde meer dan 1.000 stammen van *Saccharomyces cerevisiae* van verschillende wijngaarden in Europa, Noord-Amerika en Azië. Zijn onderzoek toont aan dat er geen verschil is tussen de stammen op basis van hun geografische oorsprong", vat Lucas samen, die hetzelfde resultaat opmerkte voor de melkzuurbacterie *Oenococcus oeni*. "Gistingmicro-organismen worden niet in één regio geïmmobiliseerd. We hebben onlangs gezien hoe snel een virus de wereld rond kan worden getransporteerd... Nou, hetzelfde geldt voor gist en bacteriën. De hele Europese wetenschappelijke gemeenschap is het met ons eens", voegde hij eraan toe.