

Een toenemend aantal wijnmakers experimenteert nu met fermentatie in hele clusters.

Door Margaret Rand/Wine Searcher



Kun je je een techniek voorstellen die sommige producenten zouden gebruiken om het gewicht van hun wijnen te verhogen, terwijl anderen het zouden gebruiken om ze frisser en zelfs lichter te maken?

Het is fermentatie in de hele cluster, en het houdt in, zoals je zou verwachten, dat de hele druiventros in het vat wordt gedaan zoals het is. In het verleden, als je ver genoeg teruggaat, zouden de meeste mensen het geen naam hebben gegeven, omdat het precies was wat je deed. Totdat crusher-destemmers bijna alomtegenwoordig werden in de jaren tachtig (hoewel ze werden uitgevonden in de late 19e eeuw), als je de stelen uit je fermentatie wilde houden, moest je het met de hand doen, de trossen over een vlechtwerkkrooster wrijven voordat ze ging het vat in. En hoe haalbaar zou dat op een groot landgoed zijn geweest, zelfs in een tijdperk van goedkope arbeid?

De vroege kneuzers-ontstellers waren vrij grof, maar ze gaven je een keuze, en als je stelen groen waren in een onrijp jaar, zou je blij zijn geweest als je op een knop had kunnen drukken om groene tannines uit je wijn te houden. Je zou alles kunnen ontstelen en wat stelen terug kunnen toevoegen, als je wilde, de verhouding kiezend volgens het jaar.

Je zou wat (rijpe) stelen terug kunnen toevoegen om je wijn wat meer tannine te geven, of om de 'cap' te helpen breken, maar het toevoegen van stelen nadat ze zijn verwijderd lijkt niet hetzelfde effect te hebben als in zijn geheel zetten bossen. En het is de laatste die dit wonderbaarlijke dubbele effect heeft.

Het is natuurlijk helemaal niet miraculeus. Het effect van fermentatie van hele clusters op uw wijn hangt af van uw terroir, uw druivensoort en, belangrijker nog, van hoe u deze gebruikt.

Laten we eerst naar het druivengedeelte van de vergelijking kijken. Met een hele cluster krijg je intracellulaire fermentatie in de ongebroken druiven - een enzymproces in plaats van een gistfermentatie. Het is hetzelfde als de koolzuurmaceratie die de klassieke techniek van Beaujolais is. Naarmate de druiven openbreken, komt er meer suiker vrij in het sap, en deze geleidelijke afgifte verlengt de fermentatie, waardoor het glycerolgehalte van de wijn stijgt. Sommige beoefenaars van hele trossen ontdekken dat er nog een paar ongebroken druiven in het vat zitten, zelfs bij het persen. Deze intracellulaire fermentatie produceert specifieke smaken: Jasper Morris MW, wiens bijgewerkte nieuwe editie van Inside Burgundy op 15 september uitkomt, identificeert esters zoals ethylcinnamaat en eugenol, die respectievelijk rijpe aardbeien- en kruidentonen geven - hoewel hij

waarschuwt dat ze kan afkomstig zijn van de stengels in plaats van van de intracellulaire fermentatie. Zoals je zou kunnen afleiden, is wat er feitelijk aan de hand is bij fermentatie van hele clusters nog steeds een kwestie van studie.

Stengels bestaan uit de hoofdstengel van de tros, het stukje dat je oppakt als je druiven op de markt koopt, de rachis genoemd, plus de steeltjes, de kleine stengels die elke druif aan de hoofdstengel bevestigen. Ze bestaan allemaal grotendeels uit water, maar ze hebben ook tannines, en het zijn deze tannines die producenten ertoe hebben aangezet om breker-ontstemmers te kopen toen de zomers koeler waren dan nu en de stelen minder snel rijp zijn. Rijpe stengels zijn bruin; onrijpe stengels zijn groen. Niet voor niets omschrijven we onrijpe tannines als "groen". Het verwijderen van de stelen in onrijpe jaargangen verminderde de impact van groene tannines.

Maar de stelen dragen niet alleen bij aan tannines en dus structuur. Wijnen gemaakt met hele clusters hebben donkerdere, pittigere smaken. Dat donkere, serieuze, gewichtige aspect was wat opviel in veel rode Bourgognes in de jaren dat veel producenten op zoek waren naar meer imposante wijnen, in lijn met de mode. Nu vereist mode elegantie en frisheid, en het wonder van een hele cluster is dat het dit ook kan leveren.

Hele cluster fermenten hebben de neiging iets minder alcohol te bevatten en iets minder kleur te hebben; ze kunnen ook iets minder zuur zijn, maar meer waargenomen frisheid; alleen een vleugje groen van de stengels kan hier helpen. Zoals altijd is wijn tegenstrijdig. Voor elke producent die hele clusters gebruikt voor meer gewicht en structuur, zal er een andere zijn die het gebruikt voor elegantie en frisheid.

Druivensoort is ook belangrijk. Rall zegt: "Syrah is een zeer gemakkelijke druif, een van de gemakkelijkste ter wereld. Zelfs als je vroeg plukt, heeft hij behoorlijk rijpe stengels... Sommige Syrah-wijngaarden, vooral op graniet, hebben doorgaans minder structuur dan op schist. Dan voeg ik eraan toe stengels voor structuur. Op leisteende doe ik hele clusters maar ik raak het niet aan: slechts één varken per dag, om erg op te passen voor overextractie. Cinsault, zelfs als je plukt op 12,5-13 procent, produceert minder zuur en meer pH dan Syrah geplukt op 14 procent. Vooral in Cinsault hou ik van een beetje groen van de stengels." Het geeft een waargenomen frisheid die verschilt van de zuurgraad. "Het verbetert het. Maar je moet heel voorzichtig zijn; het is een heel delicaat evenwicht. Maar ik denk niet dat mijn Cinsault zo fris en levendig zou zijn als er geen stengels waren."

Dit is een hele cluster die wordt gebruikt om delicatessen in te kaderen, als je wilt, in plaats van er veel vreemd gewicht in te meppen. Het is de manier waarop Dani Landi het in Gredos gebruikt voor zijn Garnacha, waar de schillen en stengels zo voorzichtig worden behandeld tijdens de fermentatie dat het nauwelijks meer is dan een marinade. Als je naar het ouderwetse Domaine Dujac kijkt, zegt Morris, dat allemaal een hele cluster was, is het licht en etherisch. Château Rayas, beroemd, wordt gemaakt met hele clusters, maar heeft er geen zin in.

Zijn er druiven waarvoor het een complete no-no is? Het voor de hand liggende antwoord zouden de Bordeaux-variëteiten kunnen zijn, vanwege hun grotere neiging tot groene smaken. Maar Rall verwijst naar oude Zuid-Afrikaanse rode wijnen uit de jaren zestig, zeventig en begin jaren tachtig, "die voornamelijk Cabernet Sauvignon, Cinsault en Syrah waren, want dat was de blend, en mensen halen ze uit de kelders van hun grootvaders en ze drinken alsof Bourgondisch, delicaat, zonder groene smaken. En het moeten stengels zijn geweest die ze een lange levensduur gaven, want er was toen geen ontsteking."

En inderdaad, sommige kastelen in Bordeaux gebruiken de laatste jaren een hele cluster. Carmes Haut-Brion en Smith-Haut-Lafitte hebben het allebei geprobeerd, meer voor de versheid dan voor de structuur, en ze behandelen de fermenten altijd heel voorzichtig. Je kunt enkele hele trossen met

geplette druiven in het vat leggen; je kunt wat aan de bovenkant van het vat doen, of aan de onderkant. Je zou kunnen ontstelen met een van de nieuwe rassen van ontstellers die de druiven intact kunnen laten, alleen minus de stelen, en dan een paar stelen terug aan het vat toevoegen. De permutaties zijn genoeg om wijnmakers jarenlang tevreden te houden. En waarschijnlijk ook om de volgende verandering in de mode te accommoderen.