

Weet je wat nul-nul-wijnen zijn?

U zult waarschijnlijk "nul-nul-wijnen" vinden in een wijnwinkel. De beschrijving is de nieuwste marketingterm voor een subset van natuurlijke wijnen. Het betekent dat er geen toegevoegde gisten en geen toegevoegde zwavel zijn, een minimalistische benadering van wijnmaken die zowel fans als critici aantrekt.

Wijnmakers van nul-nul wijnen vullen hun geplette druiven niet aan met commerciële gisten. In plaats daarvan vertrouwen ze op de natuurlijk voorkomende gisten op de druiven en in de kelder om hun fruit te vergisten. Hoewel deze omgevingsgisten moeilijker te controleren zijn, beweren natuurlijke wijnmakers dat ze een wijn met meer complexiteit en nuance doordrenken.

Na de fermentatie zien deze wijnmakers ook af van het toevoegen van zwavel, hoewel het antibacteriële middel kan voorkomen dat wijn in azijn verandert.



Sebastopol-wijnhandelaar Martha Stoumen heeft één voet in het nul-nul-kamp en één voet eruit.

"In de loop der jaren hebben we enkele (nul-nul) wijnen gemaakt. Ik maak dit soort wijnen echter niet strikt", zei ze. "Zwavedioxide is een natuurlijk voorkomend conserveermiddel dat kan helpen voorkomen dat ongewenste microben en bacteriën het overnemen in elk stadium van het leven van een wijn en oxidatie kan verminderen. Tijdens het verouderingsproces kan ik ervoor kiezen om kleine hoeveelheden zwavel (minder dan 25 delen per vat) toe te voegen aan specifieke vaten om gezond ouder worden te ondersteunen. Eventuele zwaveltoevoegingen vermelden we altijd op onze website."

Stoumen is echter volledig uitgelijnd met het nul-gistgedeelte van de vergelijking.

"In plaats van een enkele commerciële gistsoort te gebruiken, omarmen we inheemse fermentaties en de vele smaken die een diversiteit aan microben in onze wijnen brengen," zei ze. "Zodra de

primaire gisting is voltooid, treden de *saccharomyces cerevisiae* (omgevingsgist in de kelder) in werking om onze gistingen af te ronden. Deze gisten zorgen voor een duidelijke vingerafdruk op de wijn, wat bijdraagt aan een groter gevoel voor de plaats en het seizoen.”

Stoumen zei dat complexiteit en nuance haar einddoelen zijn bij het produceren van een landbouwproduct. Consistentie niet.

Ze zei dat, hoewel consumenten het misschien oneens zijn over nul-nul wijnen, de bredere categorie van natuurlijke wijnbereiding populair is bij haar generatie - millennials.

"Ik denk dat het vooral voortkomt uit de zorg voor Earth-first-praktijken en ons bewust zijn van wat we consumeren," zei Stoumen. "Zoals ik het zie, is de natuurlijke wijnbeweging geen geïsoleerde campagne geleid door malafide wijnmakers, tegencultuur-sommeliers en stijlvolle consumenten - hoewel het op die manier erg sexy klinkt. Maar ik zie het als een natuurlijke ontwikkeling binnen een grotere beweging naar meer transparantie en verantwoordelijkheid voor het milieu in wat we consumeren."

De wijnmaker zei dat degenen die hebben gekozen voor grasgevoerd rundvlees, eerlijke koffie, kooivrije eieren of ambachtelijk bier al deel uitmaken van de natuurlijke wijnbeweging.



Stoumen, die opgroeide in Sebastopol, reisde naar Toscane om te wonen en werken op Tenuta di Spannocchia, een biologische polycultuurboerderij en leercentrum. Ze werd aan het werk gezet om wijnstokken te snoeien en druiven te oogsten.

"Het maken van wijn was geweldig", zegt ze. "Springen in enorme vaten druiven? Ja graag. Omdat ik niet uit een wijnbouwfamilie kom, wist ik dat ik, om mijn interesse te blijven onderzoeken, mijn mentoren zou moeten vinden via stages."

Stoumen bracht de volgende acht jaar, van 2006 tot 2013, stage en stage bij wijnmakers over de hele wereld - in Italië, Duitsland, Frankrijk en Nieuw-Zeeland - en behaalde in 2012 haar master in wijnbouw en oenologie aan UC Davis na twee jaar gestudeerd te hebben tussen oogsten.

"Hoewel ik zwaar leun op mijn wetenschappelijke achtergrond in de kelder, is er geen vervanging voor ervaring in de wijnindustrie," zei ze. "Elk van mijn wijnbereidingsmentoren deelde een liefde

voor hun land en traditie die me inspireerde om terug te keren naar Californië om de vraag te onderzoeken: hoe smaakt Californië? Bovenal wilde ik deze vraag benaderen met dezelfde eerbied die mijn mentoren hadden voor hun vak en bodem."

Stoumen kwam in 2014 terug naar Californië, richtte haar wijnmakerij op en zocht telers op die zich inzetten voor biologische landbouw, bodemgezondheid en een lange levensduur van de wijnstokken.

"Ik wist dat ik wijn wilde maken zonder snelkoppelingen te nemen, ook al was dat op dat moment niet de gemakkelijke of coole manier", zei ze. "Ik was niet klaar om een van deze waarden op te geven, dus het werd duidelijk dat ik mijn eigen label moest beginnen en moest deelnemen aan het terugbrengen van de wijnbouw in Californië naar zijn roots."

Stoumen maakt elk jaar ongeveer twee dozijn wijnen en heeft een paar nul-nul-wijnen in haar assortiment - de Piquettes, 2021 12-pack, en de Vermentino, Mendocino County 2021.