

Misschien is dit 'geen spek voor onze bek' maar het blijft wel boeiend om eens te lezen waar de grote jongens mee bezig zijn en het geeft een idee waar de wijntechnologie naar toe evolueert...

Inglenook onthult spectaculaire 22.000 vierkante meter grote wijngrot, met 120 op afstand bestuurbare gistingstanks die zijn uitgelijnd met elk biologisch gekweekt wijngaardblok

Het complexe ontwerp omvat 50 km draad, 15 km leiding, 1000 kubieke meter CO2-arm beton en een aparte ruimte voor fermentatie van witte wijn



Francis Ford Coppola, de eigenaar van Inglenook, is verheugd aan te kondigen dat de nieuwe wijngrot van het landgoed, die zich onderscheidt door zijn complexe techniek, grootte, functie en toewijding aan specificiteit en maatwerk, is voltooid. De nieuwe wijnmakerij zal voor de eerste keer worden gebruikt voor de oogst van dit jaar.

“De meeste wijnhuizen ontwerpen grotten voor het rijpen en bewaren van vaten, maar we zijn er trots op dat de onze opvalt als een productiegrot van 22.000 vierkante meter waar ons wijnbereidingsteam de wereldberoemde, elegante wijnen van Inglenook kan maken. Onze nieuwe wijnkeldergrot is zo verbazingwekkend, uitgebreid en spectaculair in zijn visuals, afmetingen en pure durf,” zei Coppola. “Samen met mijn familie ben ik slechts de derde rentmeester van dit legendarische landgoed. Sinds de oprichting in Napa Valley in 1879, wordt Inglenook over de hele wereld erkend voor zijn innovatie en leiderschap in de sector. Deze nieuwe productiegrot is weer een schitterende prestatie in de illustere 143-jarige geschiedenis van Inglenook.”

De nieuwe wijnmakerij van Inglenook, geïnspireerd op de wijnbereidingsfaciliteiten van eeuwen geleden, is milieuvriendelijk en vereist geen verwarming en koeling, aangezien grotten het hele jaar door van nature koelere temperaturen behouden. Nieuw in zijn benadering en verscholen onder een heuvel aan de zuidkant van het landgoed, is de grot ook veilig voor de occasionele dreiging van bosbranden. Er zijn geen ontvlambare elementen gebruikt en de hele grot is beschermd door sprinklers.

Omdat wijngrotten meestal niet zijn uitgerust voor productie, was het aanpassen van de nieuwe wijnbereidingsfaciliteit van Inglenook aan een grotomgeving een ingewikkelde technische uitdaging die uiteindelijk de wijnbereidingsactiviteiten centraliseerde om de productiestroom te optimaliseren. Een van de meest opvallende kenmerken is de toevoeging van 120 gloednieuwe geïsoleerde, op afstand bedienbare roestvrijstalen fermentatietanks - elk toegewezen aan een ander genuanceerd blok in Inglenook's 235 hectare grote biologisch gekweekte wijngaard. Het is opmerkelijk dat een wijnmakerij die minder dan 30.000 kisten wijn per jaar produceert, 120 speciale tanks heeft, en hoewel dit misschien vaker voorkomt in Bordeaux, is dit een buitengewone prestatie in Napa Valley. Dertig mijl aan elektrische en communicatiedraden loopt door zes mijl leiding in de nieuwe grot, onder meer dan 1.000 kubieke meter CO₂-arm beton.



Elke fermentatietank is uitgerust met een speciale pomp voor overpompen en hardware voor thermische regeling. Geavanceerde software stelt het wijnbereidingsteam in staat om op afstand subtiele fluctuaties in de fermentatiedynamiek te volgen, aangezien de druiven vlak na de oogst in de tanks fermenteren. Het wijnbereidingsteam wordt bijvoorbeeld onmiddellijk op de hoogte gebracht als een gisting midden in de nacht stagneert, en ze kunnen op afstand en onmiddellijk de temperatuur in de tank verhogen, waardoor de kwaliteit van de wijn op een kritiek moment in het wijnbereidingsproces wordt gegarandeerd. De tanks variëren in grootte van een halve ton tot 27 ton, en zijn verhoudingsgewijs hoog en smal in diameter. Philippe Bascaules, directeur wijnbereiding van Inglenook, geeft de voorkeur aan tanks voor de fermentatie van rode wijn die iets groter en smaller in diameter zijn, wat resulteert in een kleiner extractieoppervlak in verhouding tot het sapvolume. Dit geeft Philippe en het wijnbereidingsteam meer controle over de extractie, wat uiteindelijk leidt tot elegantere, genuanceerdere wijnen. Inglenook legt de lat nog hoger voor het maken van kwaliteitswijnen en heeft een aparte ruimte met temperatuurregeling die exclusief is gewijd aan het maken van Inglenook's witte wijnen, die worden gefermenteerd in vaten en roestvrijstalen vaten.

“Elke tank toegewezen hebben aan één specifiek wijngaardblok is buitengewoon, en dit niveau van maatwerk in onze wijnbereiding is een belangrijk voordeel dat ons vermogen vergroot om de

wereldberoemde wijnen te maken waar Inglenook bekend om staat. We hebben nu oneindig veel mogelijkheden, wat zal leiden tot nog complexere wijnen”, zegt Philippe Bascaules, directeur wijnbereiding van Inglenook. "Ik ben erg trots op alles wat het Inglenook-team en onze partners hebben bereikt bij het ontwerpen van deze nieuwe wijngrot."



Het Inglenook-team brak eind 2018 de grond op de nieuwe wijnmakerij. De grot werd uitgegraven onder een wijngaard op een heuvel in de buurt van het majestueuze kasteel van het landgoed, dat in 1887 werd gebouwd. Voor structurele integriteit werd een ruitvormige grot uitgegraven rond een solide, centrale massa - waardoor het lijkt op een honkbaldiamant. De "werperheuvel" is de solide centrale steun, omgeven door een ruitvormige tunnel die zich uitstrekt van de "thuisplaat" bij de oostelijke ingang van de grot, noord naar "eerste honk", west naar "tweede honk", zuid naar "derde honk," en terug naar de thuisplaat, het portaal van de grot. Het uiterlijk van het portaal is geïnspireerd op het ontwerp van de ingang van de grotten van Château Lafite Rothschild. Tijdens de oogst wordt het biologisch geteelde fruit van Inglenook zorgvuldig met de hand gesorteerd in het portaal en later in het jaar zal het bottelen in datzelfde gebied plaatsvinden.



Een uitgebreid paneel dat alle elektriciteit, nutsvoorzieningen, wifi en aangepaste bedieningselementen voor elke tank regelt, strekt zich uit langs de muur nabij "eerste basis", in de noordelijke hoek van de ruitvormige tunnel. Dit is ook waar de nieuwe grot van Inglenook aansluit op de reeds bestaande 16.000 vierkante meter grote grot van de wijnmakerij, die in 2003 werd opgegraven om de wijnen te huisvesten terwijl ze rijpen in vat onder het kasteel van het landgoed. Een flauwe helling van twee voet van de achterkant van de wijnmakerij naar de voorkant, plus greppelafvoeren overal, zorgen ervoor dat de afvoer van de wijnmakerij en het crush-pad niet in de stormafvoeren van het landgoed stromen.