

Deze wijnmaker vertrouwt op de kracht van kristallen

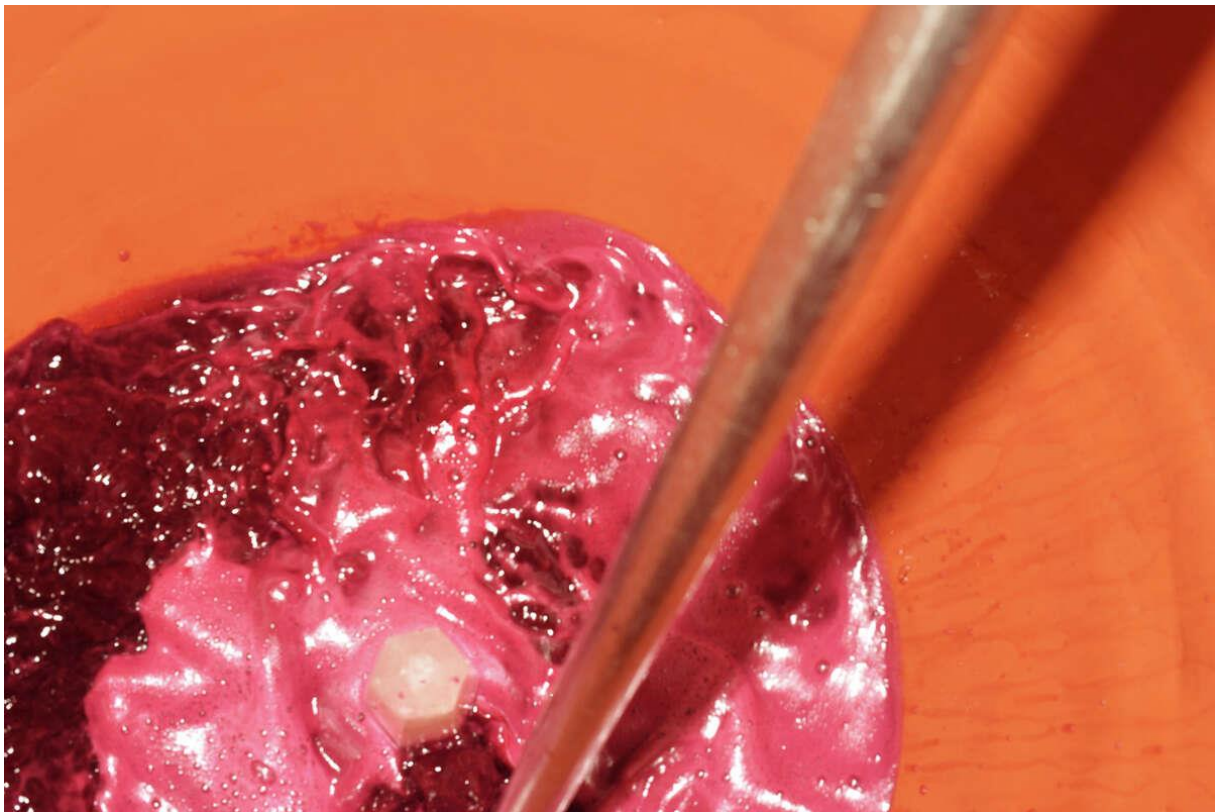
Absoluut niet mijn ding, maar wie ben ik om hierover te oordelen...

Natuurlijke wijnmakers proberen te beperken wat ze tijdens de fermentatie aan wijn toevoegen, zoals gist en zwavel. Maar een Sonoma-wijnmaker doorbreekt deze gewoonte met één onorthodoxe toevoeging: kristallen.



Sinds 2018 voegt Jason Ruppert, eigenaar van kleine natuurlijke wijnmakerij Ardure Wines, kristallen zoals rozenkwarts, labradoriet en fluoriet toe aan zijn wijnen terwijl ze gisten en verouderen. Zijn doel? Voeg wat extra "good vibes" toe aan elke fles. "Mensen zijn gestrest", zei Ruppert. "We zijn allemaal erg moe, en elke extra vibratie - elke extra intentie - achter het product is het waard."

Tot voor kort was Ruppert een eenzame wolf in zijn benadering - niet dat het hem stoort. De meeste wijnmakers, zelfs veel van Rupperts natuurlijke wijnbroeders, zouden een wenkbrauw optrekken bij het idee van kristalfermentatie. "Ik denk dat de eerste reactie was: 'Dit is het meest Noord-Californische dat we ooit hebben gezien'", zegt Ed Feuchuk, vice-president marketing bij Calistoga's Tank Garage Winery, die net als Ardure een aanhang heeft ontwikkeld voor zijn experimentele benadering van wijnmaken.



Een rozenkwartskristal zit op de bodem van een klei-amfora, die wordt gevuld met een wijn gemaakt met een mix van Frontenac- en St. Croix-variëteiten voor Ardure-wijnen.

Ruppert geeft toe dat zijn proces geworteld is in spiritualiteit, niet in wetenschap. Hij heeft geen proeven uitgevoerd om definitief te bewijzen of en hoe kristallen wijn beïnvloeden, maar hij gelooft dat er een belangrijk en merkbaar verschil is. En het is misschien niet zo woo-woo als het klinkt.

Ruppert gelooft dat Egyptenaren, Grieken en Romeinen soms kostbare edelstenen en kristallen in bekken wijn plaatsten om de potentie te vergroten. Kwarts wordt vaak aangetroffen in wijngaardbodems en velen geloven dat dit een minerale kwaliteit aan de wijnen geeft. (De wetenschappelijke verdiensten van die theorie zijn fel bediscussieerd.) En een van de belangrijkste preparaten die in de biodynamische landbouw worden gebruikt, is fijngemalen kwartskristal dat in koeienhoorns wordt geplaatst. De hoorns worden in de grond begraven om de fotosynthese te verbeteren; kwarts absorbeert en straalt licht uit.

Voordat hij met Ardure begon, werkte Ruppert als sommelier voor de restaurantgroep achter Atelier Crenn met drie Michelin-sterren en het inmiddels ter ziele gegane restaurant Molina in Mill Valley. Hij is gefascineerd door kristallen sinds hij een kind was, verwijzend naar zichzelf als "een complete rotshond" en verzamelaar.

"Je kunt erin geloven of niet, maar de wijnen hebben altijd een zekere mate van levendigheid en mensen begrijpen dat, ongeacht of ze weten dat het met kristallen is gemaakt of niet," zei hij, erop wijzend dat horloges al lang op kwarts vertrouwden vanwege zijn vermogen om frequenties genereren.

Ruppert beschouwt zijn ambacht nog steeds als zero-zero wijnmaken, het uiterste van natuurlijk wijnmaken waar absoluut niets extra's aan wordt toegevoegd. De kristallen, zei hij, zijn niet-toxische, natuurlijke elementen die de chemie van de wijn niet beïnvloeden. Ruppert gelooft dat ze de "natuurlijke integriteit" van de wijn daadwerkelijk versterken.

Elke oogst gebruikt Ruppert dezelfde set kristallen voor het vergisten van een reeks druivensoorten zoals Zinfandel, Chardonnay en Muscat Canelli, die wordt gebruikt om een sinaasappel Pet Nat te maken. Hij haalt ook hybride druiven uit de achterkant van de Tahoe Rim in Nevada; het is een andere. Hij plaatst de kristallen op de bodem van klei-amfora, een oud wijnbereidingsvat dat zijn oorsprong vindt in het land Georgië en onlangs weer populair is geworden. De kristallen blijven in de amfora voor fermentatie en vervolgens ongeveer 11 maanden rijpen. Ruppert plaatst ook zwarte shungite-bollen bovenop elk vat als een "extra beschermingslaag". Uiterst zeldzaam en gemaakt van koolstof, wordt shungiet gebruikt om bacteriën en elektromagnetische velden (EMV's) af te weren. "Techniek is overal om ons heen, en EMV's zijn enigszins schadelijk in overmaat", zegt Ruppert, die thuis naast zijn tv shungite heeft.

Zodra hij een vintage bottelt, wast Ruppert de kristallen in een zout- en wateroplossing voordat hij ze in zijn tuin begraaft om op te laden bij volle maan. Bij de volgende volle maan laadt hij ze drie dagen onder het maanlicht op, waar ze 'hemelse energieën verzamelen'.

"Ze werken al 11 maanden en zijn erg moe", zegt Ruppert. "De wijn heeft in wezen hun sap afgetapt. Het is alsof je een batterij oplaadt." Toen Tank Garage Winery, gespecialiseerd in experimentele, eenmalige blends, hoorde van het kristalfermentatieproces, was het team geïntrigeerd en nodigde Ruppert vorig jaar uit om er met hen over te praten. Feuchuk noemde het "een van de meest gepassioneerde toespraken die we ooit hebben gehoord", en van daaruit besloot Tank de methode van Ruppert te proberen. Eigenaar James Harder keurde zelfs een aanzienlijk "kristalbudget" goed voor het streven.

Tank's eerste kristalrelease van de vintage 2021 komt uit op 14 oktober. Er zijn 85 gevallen van Crystal Visions (\$ 75) - een Cabernet Sauvignon uit San Benito County - die zijn naam dankt aan het compilatiealbum van Fleetwood Mac-zanger Stevie Nicks. manier waarop hij conventionele wijnbereidingsnormen uitdaagt.



Tankwijnmaker Bertus van Zyl selecteerde deze Cabernet voor het kristalproject omdat het al een beetje een afvallige was. "Het was iets dat zo tegen de stroom inging van de traditionele Californische Cabernet. Het is meer hartig, pittig, kruidachtig", aldus Van Zyl. "Dus we dachten: 'Waarom leunen we hier niet op?'"

Door erin te leunen, moest de Cabernet anders worden verwerkt dan traditioneel. Van Zyl fermenteerde de Cabernet-trossen met alleen de stelen versus alleen bessen, een proces dat vaker voorkomt bij druiven zoals Pinot Noir of Syrah. Stengels kunnen pittige tannines en soms groene plantaardige tonen toevoegen, die veel Cabernet-producenten proberen te vermijden. Het team stampte vervolgens de druiven met de voet, een gebruikelijke aanpak in de natuurlijke wijnwereld die zachter is dan mechanisch pletten.

Tank plaatste enkele kristallen in de fermentatiebakken voor het ongeveer 26-daagse fermentatieproces en plaatste vervolgens andere rond de bakken en vaten. Van Zyl heeft Crystal Visions gerijpt in neutraal eikenhout - een andere zeldzame benadering met Cabernet in Napa, dat doorgaans op nieuw eikenhout vertrouwt. Tank zal deze wijn slechts een jaar nadat de druiven zijn geplukt vrijgeven, terwijl de meeste Cabernet een paar jaar in het vat rijpen.

De wijnmakerij is van plan de kristallen deze oogst opnieuw te gebruiken, maar met verschillende druivensoorten.

"Experimenteren is wat we hier doen," zei Feuchuk. "We presenteren dit niet als sluitende wetenschappelijke gegevens. Wat de kristallen ermee deden, dat is aan de wijndrinker om te beslissen."