

## Steeltjesverbindingen helpen alcohol te verminderen en de versheid te vergroten

Bron: D. Parkerwong/G.Wine Culture

Het ontstelen of scheiden van de vrucht van de druivensteel – ook bekend als de ‘rachis’, waarmee elke bes is verbonden via kleinere stengels, de steeltjes genoemd – voorafgaand aan de fermentatie is een standaardpraktijk in de moderne wijnbereiding, maar de ontdekking van nieuwe verbindingen in de stengels van wijndruiven heeft ertoe geleid dat onderzoekers in Bordeaux om de voordelen van het opnemen van stengels tijdens deze cruciale productiefase opnieuw te evalueren.

Wijnbereiding met ‘hele clusters’ wordt al lang geassocieerd met de nouveau-wijnstijl van Beaujolais, die vanwege zijn sappige, primaire smaken afhankelijk is van koolzuurmaceratie; Stengels worden traditioneel ook gebruikt in Bourgondië, Côtes du Rhône, Corsica en Barolo, maar naarmate de ontstemmingstechnologie evolueerde, raakte de praktijk uit de gratie in regio's als Bordeaux.



### *Gisting van hele trossen*

De beslissing om steeltjes in een fermentatie op te nemen wordt vaak genomen met de bedoeling de tannine-expressie in wijn te versterken, aangezien fenolverbindingen in overvloed aanwezig zijn in de stengels. Maar zoals onderzoekers van het biochemielaboratorium Laboratoire Excell in Floirac, Frankrijk, hebben geleerd, zit er veel meer in wijndruivenstelen dan eerder werd gedacht: er is ontdekt dat ze de salicylaatfamilie van moleculen en Astilbine bevatten, wat meer licht werpt op hoe het opnemen van steeltjes tijdens de gisting heeft een impact op wijn die verder gaat dan de bijdrage van tannines.

Astilbine is een bekende verbinding in de Chinese kruidengeneeskunde die doorgaans wordt gewonnen uit de bloem *Astilbe thunbergii* (valse geitenbaard). Studies hebben aangetoond dat het ontstekingsremmende en antioxiderende voordelen heeft en potentieel toont bij de behandeling van nierziekten en obesitas.



*Astilbe thunbergii, False Goat's Beard.*

Volgens een van de onderzoekers, Frédéric Massie, technisch adviseur voor wijnadviesbureau Derenoncourt Consultants in de buurt van Vienne, Frankrijk, kan de toevoeging van steeltjes het werkelijke alcoholgehalte in wijn verlagen: de steeltjes kunnen de wijn niet alleen verdunnen door water vrij te geven, maar ook alcohol absorberen. Astilbin vermindert ondertussen de perceptie van alcohol, omdat de aanwezigheid ervan bijdraagt aan de indruk van zoetheid, dichtheid en textuur.

De salicylaatfamilie van verbindingen is intussen van bijzonder belang voor parfumeur en wijnmaker Cédric Alfenore van Biolandes, een smaak- en aromafabrikant in Le Sen, Frankrijk, die ook aan het onderzoek deelnam. Hij legt uit dat ethyl- en methylsalicylaten nuances van frisheid toevoegen aan wijn met aroma's die jeneverbesnaalden bevatten; wintergroen-dominante geneeskrachtige aroma's zoals kamfer; plantaardige tonen van groene peper en tomatenblad; en gemaaid gras, kruiden en witte bloemen.



*Cédric Alfenore van Biolandes, een smaak- en aromafabrikant in Le Sen, Frankrijk.*

Deze kenmerken zullen afhankelijk van de concentratie salicylaten min of meer waarneembaar zijn: hogere niveaus betekenen meer versheid.

Naast de salicylaten merkt Alfenore op dat er bloemige terpenen zijn (citronellol, geraniol, oxy rose); benzaldehyde (een verbinding die tonen van amandel en kers toevoegt); en vetzuren zoals myristine die in stengels voorkomen. Hoewel ze in zeer kleine hoeveelheden aanwezig zijn en hun concentraties variëren afhankelijk van de grondsoort, druivensoort en vintage, resulteert hun aanwezigheid in een boeket van aroma's en ongelooflijke smaken.