

FILM

Tegen het afsterven van de wijnstok: een wake-up call vanuit de kwekerij



"Bérillon heeft samengewerkt met toonaangevende wijnboeren om massale selecties te creëren en heeft ze vervolgens laten opgroeien en geënt met behulp van een oudere techniek genaamd de greffe à l'Anglaise (in het Engels bekend als zweep en tong)." Fotografie met dank aan Pépinière Bérillon.

In augustus 2021 deed ik iets dat ik nog niet eerder heb gedaan. Ik bezocht een wijnstok-kwekerij, een pépinière. Maar dit was geen gewone kinderkamer. Het was een naam waar iedereen het over had in de wijnwereld, onderdeel van een industrie die van vitaal belang is voor wijngaarden over de hele wereld, maar zich op de achtergrond verbergt: Lilian Bérillon.

Deze magere, enigszins pezige 50-jarige doet in de kweekpraktijk wat Marco Simonit heeft gedaan op het gebied van snoeien: het sexy maken. Net zoals Simonit een naam voor zichzelf heeft gemaakt door de wijnwereld te vertellen dat ze verkeerd hebben gesnoeid, en dat dit een oorzaak zou kunnen zijn van wijdverbreide achteruitgang van de wijnstokken, wijst Bérillon erop dat we het gevaar lopen oude wijnstokken te verliezen vanwege de slechte kwaliteit van de wijnstokken. Werk in de kwekerij, waarbij het verkeerde type transplantaat wordt gebruikt, en onze afhankelijkheid van slechts een paar klonen van onderstammen en variëteiten. Bérillon heeft met toonaangevende wijnboeren samengewerkt om massale selecties van elke variëteit te creëren, en heeft ze vervolgens opgekweekt en geënt met behulp van een oudere techniek genaamd de greffe à l'Anglaise (in het Engels bekend als zweep en tong) waarvan hij beweert dat deze een veel betere transplantaatvereniging dan het alomtegenwoordige (snellere en goedkopere) omega-transplantaat dat halverwege de jaren zeventig werd geïntroduceerd. Hij heeft ook gewerkt aan de selectie van onderstammen, maar hier zijn zijn handen gebonden omdat wettelijk slechts een paar klonen van elk onderstamtype zijn

toegestaan. Maar hij kweekt zijn onderstammen biologisch-dynamisch op hekjes en boerderijen, terwijl de meesten herbiciden gebruiken en de overkappingen van de onderstammen over de grond laten slepen.



Klik op de bovenstaande afbeelding om de volledige documentaire (52 minuten !) te bekijken via YouTube.

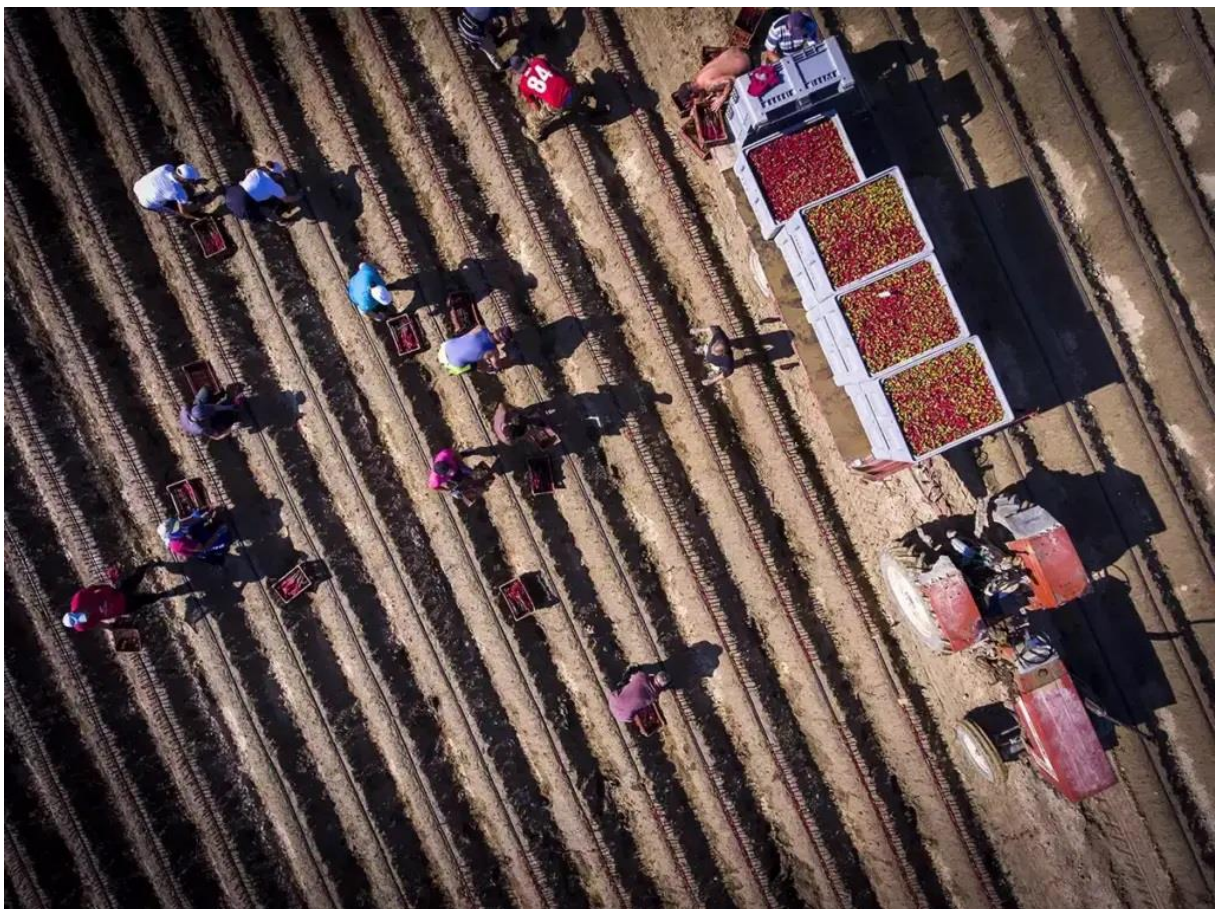
Nu heeft hij een documentaire uitgebracht waarin hij deze kwesties gedetailleerder onderzoekt, genaamd Un Point C'est Tout. De film begint met een appel van enkele groten en goeden uit de Franse wijnbouwwereld, die allemaal klanten zijn van Lilian Bérillon. Ze introduceren de twee hoofdthema's waarop deze documentaire zich richt. We beginnen met Anselme Selosse (Champagne Jacques Selosse), in zijn kelder, die enigszins filosofisch zegt: "Nu zijn we op een punt aangekomen waarop we beseffen dat we aan het einde zijn gekomen van de reis die ons is voorgesteld." [De film is in het Frans, maar is ondertiteld, en alle citaten hier komen uit de ondertitels.] We schakelen dan snel over naar Jean Louis Chave in zijn wijngaarden in Hermitage, die interessant genoeg, naast het feit dat hij sur echalas (wijnstokken op individuele palen) is geplant, normaal voor de noordelijke Rhône), gebruiken nu ook tressage, waarbij er geen sprake is van snoeien, maar waarbij de scheuten van paren wijnstokken in elkaar zijn gevlochten en een boog van twee wijnstokken vormen. Chave brengt het punt naar voren dat met klonale selectie "het terroir niet langer in staat was de druivensoort te overstijgen: met andere woorden, de druivensoort overheerste." Vervolgens gaan we naar een andere uitblinker, Jean-Baptiste Lécaillon van Champagne Roederer. "Onze kruistocht is een zoektocht naar smaak: het idee is om in deze genetische diversiteit, in het terroir, in de percelen, in de bodem, echt op zoek te gaan naar de smaak van geweldige wijn."

We veranderen van thema en gaan terug naar de noordelijke Rhône, met Christine Vernay en haar dochter Emma in de wijngaarden van Condrieu. Ze introduceren het concept van de levensverwachting van een wijnstok. Thierry Germain in Saumur pikt dit op en zegt dat wanneer hij een wijngaard plant, hij deze voor zijn kleinkinderen en achterkleinkinderen plant. En dan ontmoeten we Lalou Bize-Leroy, nog steeds sprankelend op 91-jarige leeftijd, en zegt dat ze nog nooit een wijnstok heeft ontworteld. En Peter Sisseck van Pingus doet zijn mening en suggereert dat het herbepplanten van wijngaarden om de twintig jaar duur en niet duurzaam is. Selosse is terug om dit

thema ook op te pakken. Dit alles gebeurt in de eerste 2 minuten en 20 seconden van deze 52 minuten durende film.

Dit zijn de twee hoofdthema's van deze documentaire: twee actuele crises in de wijnbouw. De eerste is het verlies aan genetische diversiteit dat optreedt in wijngaarden waar alle aanplantingen klonaal zijn. De tweede is de kortere levensduur van moderne wijngaarden, veroorzaakt door kweekwerk van slechte kwaliteit. Dus, wat zijn de oplossingen? Dit is waar Bérillon in beeld komt. Hij heeft een aantal uitgesproken meningen over hoe we deze problemen kunnen aanpakken.

“Vandaag sterven de Franse wijngaarden uit”, zegt Caroline Chevallier van Château de Villeneuve in de Loire-vallei, waarmee ze het punt van de verteller onderstreept. “We hebben wijnstokken die steeds minder overblijvend zijn en slechts zo'n twintig jaar meegaan.” Terwijl, zo benadrukt ze, de aanplantingen uit de jaren veertig en vijftig een hoge leeftijd bereiken. Jérôme Bressy van Gourt de Martens in Rasteau zegt dat hij uiteindelijk zijn klonale aanplantingen uit de jaren tachtig heeft verwijderd. Ze deden het slecht, en daarom is hij teruggegaan naar massale selecties en merkte hij een grote verbetering op. Germain klaagt dat de overheid de klonale aanplant subsidieert, maar niet de massale selectie. En Lécaillon maakt het goede punt dat genetische diversiteit in de wijngaard bijdraagt aan het creëren van veerkracht in het licht van een onvoorspelbaar en extreem klimaat. De wijnstokken doen niet allemaal alles tegelijkertijd, dus het is een soort verzekering.



Dan ontmoeten we de gerespecteerde wijnwetenschapper Alain Deloire, die vertelt over de graft-unie. Wanneer een wijnstok wordt geënt, worden de telg en de onderstam afgesneden en samengevoegd, zodat hun cambiale lagen (een laag weefsel onder de schors die het xyleem en floëem creëert, het geleidende weefsel van de wijnstok) dicht bij elkaar liggen. Vervolgens vormt zich een laag ongedifferentieerde cellen, callus genaamd, en van daaruit differentiëren de cellen zich om zich bij de geleidende weefsels van beide partners te voegen. Het succes van het enten hangt ervan

af of deze verbintenis gezond is. De overgrote meerderheid van de wijnstokken wordt geënt met behulp van een enttechniek genaamd omega. Dit gebeurt met een machine die in de jaren zeventig in Duitsland is uitgevonden, en zorgt ervoor dat telg en onderstam in één stap kunnen worden samengevoegd, waardoor het proces wordt versneld. De verbinding heeft de vorm van de Griekse letter omega, vandaar de naam van het transplantaat. Deloire heeft de kwaliteit van de vereniging en de versmelting van het xyleem en het floëem bestudeerd, en hoewel hij zegt dat er niet zoiets bestaat als een perfecte vereniging, zorgen de zweep en de tong voor een betere verbinding tussen de geleidende systemen. Hij voegt er ook aan toe dat het omega-transplantaat stevig kan zijn als het de kwekerij verlaat, maar om mechanische redenen, en niet vanwege de goede versmelting van de telg en de onderstam. Bij Bérillon testen ze handmatig de planten die ze verkopen en keuren ze alle planten af die niet stevig zijn. Veel kwekerijen sorteren hun wijnstokken niet goed na het rooien. "Na al dat werk gooien we gemiddeld één op de twee wijnstokken weg", zegt Bérillon. "Misschien ziet het wortelsysteem er niet goed uit, misschien hebben ze bovengronds niet genoeg vegetatie geproduceerd, of breken ze als we ze buigen." Hun acceptatiepercentage is 50 procent, terwijl het gemiddelde in de branche 78 procent is.

"Ik ben ervan overtuigd, en heb dit al vele malen opgemerkt, dat het enten van omega's volgens mij een van de grootste problemen in de hedendaagse wijnbouw is", zegt Sisseck. Bressy is het daarmee eens en zegt dat omega niet goed is voor de teelt van oude wijnstokken: "Onze voorouders gebruikten niet voor niets spleettransplantaten", zegt hij. De behoefte aan oude wijnstokken? Misschien overdrijft Bize-Leroy een beetje, maar ze beweert: "Je hebt minstens dertig jaar nodig voordat de wijnstok iets begint te zeggen. Een wijnstok moet oud zijn."

Deze film is meeslepend, vooral gezien het appèl van de wijnproducenten die hebben bijgedragen. De achteruitgang van de wijngaarden in Frankrijk (en elders, maar dit wordt niet behandeld in deze film) is opvallend en het is waarschijnlijk dat niet alleen ESCA verantwoordelijk is. Klimaatchaos heeft de wijnbouw zeker uitdagender gemaakt, en slechte snoeipraktijken spelen waarschijnlijk een rol. Maar de beperkte genetische diversiteit van de wijnstokken en het gebrek aan kwalitatief plantmateriaal spelen waarschijnlijk ook een rol, zoals deze documentaire suggereert. Vooral het omega-transplantaat ziet er verdacht uit, hoewel er mensen zijn die beweren dat het, als het goed wordt gedaan, een goede verbintenis is.

Het netelige vraagstuk is dat van de kosten. Het is mogelijk om geënte wijnstokken te kopen voor €1,2-1,4, zegt Bérillon, terwijl zijn wijnstokken ongeveer €6 per stuk kosten. Dit verhoogt de kosten van het aanplanten van een wijngaard enorm, maar als je aanplant voor de toekomstige generaties, dan is dit niet iets waar je wilt bezuinigen.

Ongetwijfeld zal deze documentaire door sommigen als controversieel worden gezien, maar het kan een wake-up call blijken te zijn voor de wijnindustrie in het algemeen – of in ieder geval voor degenen die enige interesse hebben in het ouder worden van hun wijngaarden. Persoonlijk vind ik de gepresenteerde argumenten overtuigend, nadat ik Bérillon had bezocht en met eigen ogen had gezien wat hij doet.