

Steeltjes veranderen de stijl van wijnen, als je er veel gebruikt

Bron: Vitisphere



Onderzoekers van de Universiteit van Bordeaux, Marie Le Scanff en Axel Marchal, zetten hun onderzoek naar het maken van wijn met de stelen voort - credit foto: Marie Le Scanff

In 2016 werden de zoetende eigenschappen van astilbine en het hoge voorkomen ervan in stengels onder de aandacht gebracht door Blandine Cretin. Haar onderzoek is voortgebouwd op de onderzoekers Marie Le Scanff en Axel Marchal van de Universiteit van Bordeaux, die onlangs hun werk op de Oeno-One-website publiceerden.

Gedurende drie jaargangen – 2019, 2020 en 2021 – voerden de twee onderzoekers experimenten uit in de Bourgogne, Beaujolais en Bordeaux met de druivensoorten Pinot noir, Gamay en Merlot. Voor elk experiment, met druiven afkomstig uit hetzelfde blok, werd een volledig ontsteelde methode vergeleken met een methode waarbij 15 tot 50% van de stelen werd gebruikt. De eerste observatie was dat het toevoegen van stengels geen effect had op de pH of het alcoholgehalte. “Er wordt vaak gezegd dat het gebruik van stengels het alcoholgehalte verlaagt. Het verandert echter pas de stijl van de wijn als je er veel van gebruikt. Bij lage concentraties is de impact klein of zelfs onbeduidend”, aldus Marchal.

De onderzoekers verlegden hun focus vervolgens naar astilbine, een zoet molecuul in droge rode wijnen. De aanwezigheid van stengels tijdens het wijnbereidingsproces verhoogt het gehalte ervan, ongeacht de druivensoort. Voor elke druivensoort verschilt het astilbinegehalte; het is hoger in Gamay- en Pinot noir-wijnen dan in Merlot-wijnen. “Het aandeel van deze stijging is echter groter bij Merlot dan bij Gamay en Pinot noir”, legt Le Scanff uit. Dit resultaat kan worden toegeschreven aan het hogere aandeel astilbine in Merlot-stelen. “Er zit meer astilbine in Merlot-stengels dan in de schillen, in tegenstelling tot Pinot noir en Gamay, waar de stengels en de schillen gelijke verhoudingen hebben.”

