

Zelfs de fermentatie ondergaat de klimaatverandering

Bron: DrinksBusiness – K. Willcox ([link](#))



Het inschatten van de werkelijke gevolgen van klimaatverandering is een lastige zaak – en soms voelt het niet zo extreem of zelfs zo negatief als je zou denken dat de met hysterie doorspekte krantenkoppen suggereren dat dit zou moeten. Warmere winters in normaal gesproken ijskoude staten in het Middenwesten en Noordoost lijken bijvoorbeeld misschien het tegenovergestelde van het einde van de wereld.

Maar voor iedereen die in de wijnindustrie werkt, is het in februari geen optie meer om te genieten van dagen van 60 graden. Nu de klimaatverandering in tientallen jaren 90% van de traditionele wijnbouwgebieden in de wereld dreigt weg te vagen, en miljarden dollars aan schade aan de oogsten als gevolg van bosbranden, droogtes en hevige hagelbuien de afgelopen jaren, is het worstelen met de klimaatverandering in de wijngaard en de kelder een dagelijkse bezigheid.

Hoewel veel aandacht is uitgegaan naar het aanpassen van landbouwmethoden om de gevolgen van de klimaatverandering tegen te gaan, of het compenseren van de energie-uitgaven in de kelder en via transportmethoden, merken wijnboeren steeds vaker dat zelfs het ogenschijnlijk eenvoudige, automatische fermentatieproces wordt belemmerd.

Het fermentatieproces

Al millennia lang vertrouwen wijnmakers op gist om druivensap in wijn om te zetten en de symfonie van smaken, aroma's en texturen te creëren die het tot een industrie van 353,4 miljard dollar maakt.

Tijdens de gisting zet gist de suiker in de druiven om in alcohol. Duizenden jaren lang verliep het fermentatieproces op natuurlijke wijze. De Franse scheikundige en microbioloog Louis Pasteur was de eerste persoon die het proces bestudeerde en documenteerde, en sindsdien hebben wijnboeren

en wetenschappers gewerkt om het te perfectioneren. In de jaren vijftig werden commerciële gistproducten ontwikkeld en gepopulariseerd.

Hoewel er een aantal in de handel verkrijgbare gistproducten op de markt zijn, vertrouwen veel wijnmakers liever op de wilde, inheemse gisten die zich hechten aan druiven in de wijngaard, waarbij ze spontane of wilde fermentaties zien als een meer authentieke manier om het terroir te weerspiegelen.

“Het is puur een filosofische keuze als wijnmaker”, zegt Bree Stock, wijnmaker bij Artist Block Wine in de Willamette Valley in Oregon, en een Master of Wine. “Wilde gistfermentaties geven mij het meest ware gevoel van het vastleggen van tijd en plaats in een wijn. Commerciële gistinenting wordt vaak gekozen door grotere, meer industriële commerciële wijnhuizen die consistentie in hun producten vereisen, wijnen die jaar in, jaar uit reproduceerbaar zijn.”

Wetenschappelijke studies ondersteunen de al lang bestaande theorie dat microbiële populaties aanzienlijk variëren van plaats tot plaats en van jaar tot jaar.

Maar klimaatverandering bedreigt de gezondheid en levensvatbaarheid van veel van deze bevolkingsgroepen, zo blijkt uit studies en wijnmakers die de veranderingen uit de eerste hand zien. Anekdotisch genoeg ontdekken wijnboeren dat de fermentatie van wilde gisten aan het veranderen is: trager of steeds sneller.

Veranderingen in spontane gisting

De zogenaamde spontane gisting heeft voor allesbehalve recentelijk wijzigingen ondergaan. “Het is steeds moeilijker geworden om spontane fermentaties op gang te brengen”, zegt António Sousa, wijnmaker en eigenaar van 3 Rostos in Vinhos Verdes. “De proliferatie en groei van inheemse gisten in de druiven is verminderd en het kan vaak meer dan een week duren om op gang te komen.”

Door de langzame start kunnen probleem-micro-organismen zoals melkzuur- en azijnzuurbacteriën de controle overnemen, zegt Sousa, wat de aroma's en smaken van de wijn kan "vervormen". Wijnmakers in andere regio's, zoals Texas Hill Country, zien het tegenovergestelde.

"Onze wilde starts zijn de afgelopen jaren zelfs vaker voorgekomen", zegt John Rivenburg, eigenaar en wijnmaker bij Kerrville Hills Winery in Kerrville, Texas. "Het is duidelijk dat we al heel lang een warm klimaat hebben, maar we zien kortere seizoenen en grote aanpassingen in de oogsttijden."

Een oplossing: de tijd op de huid verlengen

Wijnmakers zijn bezig met het verfijnen van fermentatietechnieken, waarbij ze vaak gebruik maken van klassieke technieken voor het maken van rode wijn op hun witte wijnen, in een poging spontane fermentaties te stroomlijnen en te stabiliseren.

“Het klimaat maakt het maken van wijn met minimale interventies een grotere uitdaging”, merkt Stock van Artist Block op. “Maar door samen te werken met biologische en biodynamische boeren ontdekken we dat gist nog steeds in overvloed aanwezig is. En we merken ook dat fermentatie op de schil bijdraagt aan een betrouwbaarder fermentatieproces.”

Tijdens de verkenningen en experimenten van Stock heeft ze naast snelheid een aantal voordelen ontdekt van extra maceratie tijd.

"Veel witte druivensoorten, Gruner Veltliner en Albarino bijvoorbeeld, dragen een groot deel van hun smaak in de schil", zegt Stock. "Dus door alleen maar hun sap te nemen, werken we niet aan de ware expressie van de druif en laten we niet zijn authentieke zelf zien. Ik hou ook erg van een beetje

skin-contact bij witte druiven, die doorgaans een lagere zuurgraad hebben, omdat de tijd op de schil een lichte fenolische grip geeft, wat de indruk kan wekken dat het een zure en minerale structuur aan de wijn geeft.”

Rivenburg vindt ook dat het toestaan van witte wijnen met een beetje tijd op de schil zorgt voor een soepeler fermentatieproces, met meerdere zintuiglijke bonussen. "Rassen als Picpoul Blanc en Sauvignon Blanc krijgen een betere kleurabsorptie, en huidbinding helpt ook bij het opbouwen van structuur", zegt Rivenburg. Maar extra maceratie is geen wondermiddel, en het is ook niet geschikt voor alle druivensoorten.

“Bij variëteiten als Alvarinho, Loureiro en Avesso bevordert het korte huidcontact de aromatische rijkdom en het volume in de mond van de wijn”, merkt Sousa op. “De enige negatieve factor is dat de zuurgraad van de most aanzienlijk daalt, waardoor de wijn zijn frisheid kan verliezen. In ons geval minimaliseren het Atlantische klimaat en de rijkdom aan zuren in onze inheemse druivensoorten dit.”

Andere druiven, zoals Azal en Arinto, presteren niet goed bij skincontact, waardoor plantaardige, bittere wijnen ontstaan, zegt Sousa. Het maken van terroirgedreven, uitgebalanceerde wijn is – vooral vandaag de dag – niet voor iemand die gedijt op voorspelbaarheid. Het letterlijk vastleggen van tijd en plaats in een fles vereist waakzaamheid en constante aandacht.

"Ik heb nergens een recept voor", zegt Stock. "Het is gewoon een kwestie van elke dag aanwezig zijn, de boog van de fermentatie proeven en observeren en bepalen wanneer ik besluit de schil eraf te persen.”

Naarmate de omgeving verandert en het extreme weer toeneemt, is het onmogelijk om te weten waar de gevolgen vervolgens zullen worden gevoeld. Maar het is duidelijk dat creativiteit, gevoed door data en analyses, en het vermogen om snel en snel aanpassingen door te voeren, steeds meer het verschil zal gaan maken tussen het maken van wijn en geweldige wijn.