

Wijnmakers ruilen hun houten vaten in voor glazen bollen

Een duik in de sferen die de smaak van wijn kunnen veranderen

Bron: Robb Report – Mike Desimone & Jeff Jenssen ([link](#))



Op Youtube: [klik hier](#)

Hoewel wijn vaak als stoffig en traditie-gebonden wordt beschouwd, lijkt er altijd wel iets nieuws te zijn in de wijngaard of het wijnhuis. Eikenhouten vaten uit Frankrijk werden pas zo'n 50 jaar geleden in Napa Valley geïntroduceerd en sindsdien hebben we veel gehoord over alternatieve vaten zoals amfora's en betonnen eieren. Het nieuwste instrument dat wijnmakers gebruiken om het pure terroir van hun druiven te laten zien, is de Wineglobe, een 100% glazen bol om wijn te vinifiëren en te laten rijpen. Wineglobes, in 2015 geïntroduceerd door de familie Paetzold in Bordeaux, worden vandaag de dag gebruikt door zo'n 500 wijnhuizen wereldwijd. Deze vaten zijn ideaal voor het vinifiëren van kleine partijen witte wijn en rosé en voor het rijpen van rode wijn zonder zuurstof in het wijnbereidingsproces – en dat alles met een constante beweging van de vloeistof. In tegenstelling tot andere materialen die voor wijnbereiding worden gebruikt, zoals hout, cement, terracotta en keramiek, is glas volledig niet-poreus. Wanneer de bollen volledig afgesloten zijn, vindt er dus geen luchtuitwisseling plaats. Bovendien is er, door de afwezigheid van "bovenruimte", geen bijvulling nodig en kan de zwaveldioxide-uitstoot aanzienlijk worden verminderd.



Veel mensen die dit unieke vat gebruiken, hoorden er via mond-tot-mondreclame over, zoals wijnmaker Guillaume Fabre, die mede-eigenaar is van twee wijnhuizen in Paso Robles: Clos Solène en Benom. Guillaumes broer Nicholas, een wijnmaker in Bordeaux, was begonnen met het testen van de Wineglobes. Na een bezoek aan Nicholas' wijnhuis en een bezoek aan de productiefaciliteit van Paetzold's Wineglobe, raakte Guillaume geïnteresseerd in hoe hij de technologie ook kon toepassen. Tot nu toe heeft hij nog geen 100% globe-gefermenteerde en gerijpte wijn gemaakt. Hij geeft er de voorkeur aan om kleine hoeveelheden witte wijn te vergisten voor zijn witte Clos Solène Hommage Blanc in Rhône-stijl en een kleine hoeveelheid Clos Solène Harmonie in Châteauneuf-du-Pape-stijl te laten rijpen. "Omdat de globe geen zuurstof bij de wijn laat komen, zorgt het ervoor dat het fruitprofiel frisser blijft", zegt hij. "Het is alsof je een vers stuk fruit dat je net hebt gesneden, 12 maanden lang net zo fris laat ruiken en proeven."



Sam Dhiman, assistent-wijnmaker bij Heitz Cellars in Napa Valley, leerde de globes rechtstreeks kennen van het salesteam van Bouchard Cooperages, een familiebedrijf in Bourgondië dat nu Wineglobes in Amerika verkoopt. Hoewel de uit één stuk vervaardigde bollen in verschillende formaten verkrijgbaar zijn, variërend van 25 tot 400 liter, gebruikt Dhiman, net als Fabre, de populaire 220-litermaat (ongeveer 60 gallon), die net iets kleiner is dan een standaardvat. Bij Heitz maakt de wijn die in de bollen vergist, deel uit van de blend van Quartz Creek Chardonnay en Lot C-91 Sauvignon Blanc. Dhiman gebruikt het om de complexiteit te verhogen. "Voor onze witte wijnen zorgt het voor een intense frisheid en puurheid van fruit die de op eikenhout gerijpte porties complementeren", zegt hij. "Onze witte wijnen die op eikenhout rijpen, vertonen over het algemeen meer rondheid en aromatische complexiteit. In bollen vertonen deze wijnen doorgaans helderder fruit en een duidelijke droesem." Heitz Cellars werkt ook met de vaten in een experimentele portwijn die nog niet te koop is; Dhiman zegt dat deze een gevoel van diepte heeft gekregen zonder te veel te neigen naar oxidatie.



Een selectie flessen gemaakt in Wineglobes.

Verschillende burens van Heitz Cellars in Napa Valley werken met de globes, waaronder Eisele Vineyard, Boisset Collection, Stony Hill Vineyard en Rudd Estate, waar wijnmaakster Natalie Bath ze in 2021 begon te gebruiken. Een deel van haar Crossroads Sauvignon Blanc en Crossroads Cabernet Sauvignon wordt op die manier gevinifieerd, wat Bath uitlegt omdat ze vaak nieuwe en innovatieve methoden met deze tier uitprobeert. Ze wijst erop dat Rudd Estate in 2004 betonnen eieren uit Frankrijk en in 2015 Italiaanse amforen heeft meegenomen, en dat ze eikenhout van verschillende kuiperijen hebben uitgetest en hebben geëxperimenteerd met Amerikaans en Oostenrijks eikenhout in verschillende formaten.

"Het uitproberen van de Wineglobe was een natuurlijke stap in de ontwikkeling van de tools die we tijdens het wijnmaken kunnen gebruiken", zegt ze. Dankzij het neutrale karakter van de Wineglobes kan ze zich concentreren op de tannines van het fruit (afkomstig van schillen en pitten) in plaats van de tannines van het eikenhout, waardoor ze de teelt- en oogstbeslissingen in de wijngaard beter kan beoordelen.



Een ware who's who van de Franse producenten, waaronder Gérard Bertrand, Domaines Ott, Didier Dagueneau, Stéphane Ogier, Château d'Yquem, Château Cheval Blanc, Château de Meursault en Vincent Dancer, maken ook gebruik van de bollen. Véronique Boss-Drouhin – wijnmaker bij Maison Joseph Drouhin in Bourgondië en Domaine Drouhin in Oregon – kocht een enkele bol nadat ze er van een vriend over had gehoord. Boss-Drouhin werkt aan een enkele batch Chardonnay van 220 liter die ze overweegt te bottelen in plaats van te blenden. Nadat ze het veel langer in de bol heeft laten staan dan ze in een vat of tank zou doen en de droesem vaker dan normaal heeft geroerd, is ze onder de indruk van het resultaat. "Wat er in de bol zit, heeft een uniek karakter, bijna exotisch," zegt ze, en voegt er ter nadruk één woord aan toe: "Schitterend."

<https://www.wineglobe.fr/en/>