

TERROIR...

Dat de eigenschappen van de wijn bepaald worden door het samenspel van 4 factoren

- Cépage
- Terroir (bodem)
- Klimaat
- Wijnmaker technieken

hoeft geen betoog.

Onlangs heeft Dhr. Kees van Leeuwen, verbonden aan de Landbouwwuniversiteit van Bordeaux en Château Cheval Blanc, een studie gewijd aan de invloed van de terroir op het eindproduct van de wijn.

Hieruit kunnen we leren dat de invloed van de terroir op de wijn min of meer groot zal zijn ngl. (1) de cépage en het klimaat, en (2) de uitdrukkelijke wens van de wijnmaker.

De wijnmaker kan er nl. voor kiezen een "terroir" win te maken, nl. een wijn waarin de eigenschappen van de terroir sterk tot uiting komen. Omdat hij ervan overtuigd is dat – door de terroir maximale invloed op zijn wijn te laten uitoefenen – de wijn zal stijgen in kwaliteit (en prijs). We krijgen dan een "Terroirwijn". Uiteraard kan hij dit enkel toepassen op de wijn die van homogene terroir afkomstig is.

Als de terroir waarover hij beschikt niet homogeen is, of wanneer hij druiven van verschillende terroirs wenst te mengen, zal de wijnmaker eerder geneigd zijn de invloed van de terroir niet al te sterk te laten doorschijnen, maar eerder de cépage en zijn technieken te laten primeren. We krijgen dan een zgn. "Merkwijn".

Twee soorten wijnbouw

Om de invloed van terroir op de kwaliteit en het smaaktype van wijnen in te kunnen schatten moet een onderscheid gemaakt worden tussen twee soorten wijnbouw: "cool climate viticulture" en "warm climate viticulture". Koel of warm moet hier niet al te letterlijk opgevat worden: waar het om gaat is vooral de relatie tussen de druivensoort en de lokale klimatologische omstandigheden. Er bestaan vroeg en laat rijpende variëteiten en historisch gezien hebben de wijnboeren altijd rassen gebruikt die nèt rijp worden in de streek waarin ze aangeplant zijn. Bij deze combinatie van druif en klimaat, die de basis is van "cool climate viticulture", vindt de oogst in de herfst plaats, dat wil zeggen eind september of begin oktober op het noordelijke halfmond of maart op het zuidelijke halfmond.

Zo hebben de vroegrijpende Pinot Noir en Chardonnay hun plaats gevonden in de koele Bourgogne, de wat minder vroeg rijpende Merlot en Cabernet-Sauvignon in Bordeaux en de laatrijpende Grenache en Mourvèdre in respectievelijk de Côtes du Rhône en Bandol.

"Cool climate viticulture"

Door de keuze van de variëteit aan te passen aan een klimaat waarin hij nèt rijp kan worden duurt de rijpingsperiode zo lang mogelijk. Het voordeel van deze strategie is

vooral dat een vrucht die langzaam rijpt een groter secundair metabolisme heeft en dus meer aromastoffen opbouwt. Hierdoor komen verschillen in bodem en ligging sterker tot uiting in de samenstelling van de druiven. Het nadeel is een groter klimatologisch risico met meer kwaliteitsverschillen van jaar tot jaar. Het gros van de wijnbouw in traditionele gebieden van Frankrijk, Noord Spanje en Noord Italië valt onder de vlag van deze zogenaamde "cool climate viticulture". Ook in koelere gebieden van de "New World" zoals Oregon, Washington State en Nieuw Zeeland is een potentieel aanwezig voor dit soort wijnbouw. Wetenschappers tonen hier veel belangstelling voor en er bestaat zelfs een studiegroep die regelmatig "Cool Climate Viticulture" Symposia organiseert. Vooraanstaande wijnbouwdeskundigen als Richard Smart en Alain Carbonneau verlenen hier hun medewerking aan. Het is jammer dat deze namen de meeste wijnliefhebbers minder bekend in de oren klinken dan de namen van beroemde oenologen als Michel Rolland en Ribéreau-Gayon.

De rol van een beperkende factor

In de traditionele wijnbouw geldt dat de wijnstok moet lijden om goede druiven te produceren. In "cool climate" omstandigheden is het namelijk noodzakelijk dat een beperkende factor (watergebrek, stikstofgebrek...) de groei van de wijnstok remt zodat er genoeg suikers beschikbaar zijn voor het rijpen van de druiven. De hoeveelheid licht en warmte die de wijnstok ontvangt is immers maar net voldoende om de druiven te doen rijpen. In een warm klimaat is de hoeveelheid beschikbare energie echter geen beperkende factor en kan de wijnstok tegelijkertijd in de groei van zijn loten en in het rijpen van de druiven investeren. Onderzoek heeft weliswaar aangetoond dat ook in een warm klimaat een beperkende factor, en met name een beperkte watertoevoer, de kwaliteit van de druiven verbetert. Het verschil met druiven geproduceerd door stokken die volop water gehad hebben is echter subtieler en bijvoorbeeld niet te meten in de kleur, de hoeveelheid tannine of het suikergehalte. Het gevolg is dat in "warm climate viticulture" nog vaak volop geïrrigeerd wordt en dat stikstof, kalium en fosfor via het irrigatiewater naar de wortels gepompt worden. Het spreekt voor zich dat in die omstandigheden maximale rendementen gehaald kunnen worden.

De relatie tussen terroir en smaaktype in "cool climate" viticulture

Een proever kan filosoferen over de realiteit van de invloed van terroir op het smaaktype, maar voor een wijnboer in een koel klimaat is dit geen discussiepunt maar een vaststaand feit. Het mooiste voorbeeld hiervan is de Bourgogne. In de Côte d'Or heeft haast elke wijnboer lager gelegen percelen (gemeente appellations), percelen halverwege de helling (Premier Crus en Grand Crus) en percelen op het plateau (Hautes Côtes). Het is opvallend hoe, ondanks een meestal vrijwel identieke vinificatie, de wijnen in kwaliteit verschillen afhankelijk van de ligging van het perceel. Ook binnen een bepaalde kwaliteits categorie (bijvoorbeeld de Premier Crus) verschillen de wijnen sterk in karakter afhankelijk van de samenstelling van de bodem: het verschil tussen een Pommard Premier Cru en een Volnay Premier Cru is tekenend hiervoor.

In Bordeaux speelt terroir ook een grote rol, maar dit is voor de consument moeilijker te onderkennen. De meeste Bordeaux-wijnen worden namelijk niet per terroir op de markt gebracht, maar onder de châteaunaam, dat in wezen een merk is. De meeste châteaux hebben meerdere terroirs en de wijnen van de beste terroirs worden geassembleerd. Zo is een Cheval Blanc een assemblage van wijn van kiezel- en kleigrond, terwijl de tweede

wijn (le Petit Cheval) van een bodem komt met meer zand. De ervaring in Bordeaux is dat de wijn meer complexiteit krijgt door het samenvoegen van kuipen afkomstig van verschillende grondsoorten en verschillende druivensoorten.

"Warm climate viticulture"

In "warm climate viticulture" is het klimaat heet genoeg om de druiven elk jaar snel te doen rijpen. Lange tijd is aangenomen dat in hete regionen geen kwaliteitswijnen gemaakt konden worden, met uitzondering van versterkte wijnen. Noord-Afrika, Zuid-Oost Frankrijk, Zuid-Spanje en Zuid-Italië waren maar net goed voor de productie van de wijnplaspas voor de enorme tafelwijn consumptie. Met de opkomst van de "New World" is hier verandering in gekomen. Met name in Australië en Californië wilde men kwaliteitswijnen produceren in een warm klimaat, en dan ook nog met relatief vroeg rijpende druivensoorten. Deze rassen, met name Chardonnay en Cabernet-Sauvignon, waren immers bekend en dus aantrekkelijk uit een commercieel oogpunt. Het spreekt voor zich dat vroegrijpende rassen in een heet klimaat vroeg geplukt moeten worden: augustus of zelfs eind juli op het noordelijke halfrond en januari of februari op het zuidelijke halfrond. De in deze omstandigheden gecultiveerde druiven rijpen snel, bevatten veel suiker en weinig zuur maar ook weinig typerende aroma's. De samenstelling van de druiven is weinig afhankelijk van het bodemtype en omdat de druiven gemakkelijk rijp worden zijn er nauwelijks slechte jaren. Om het gebrek aan aroma's in de druiven te compenseren, neemt in "warm climate viticulture" de technologie van het wijnmaken een grote plaats in. Bij de witte wijnen (meestal Chardonnay) is het grootste deel van de aroma's in de wijn afkomstig uit de gisting op vat, de "élevage sur lie", de houtrijping en de malolactische gisting. Bij de tweede gisting komt er met name een aroma vrij dat naar boter ruikt (diacetyl) en dat door veel wijnproevers met Chardonnay geassocieerd wordt, maar dat niet in de druif zelf aanwezig is. Bij rood blinken "warm climate" wijnen uit door hun concentratie: veel kleur, veel tannine en een hoog alcohol gehalte. Ook hier moet hout, en eventueel gistingaroma's, de geringe diversiteit van de druivenaroma's opvangen. Omdat de wijnen nauwelijks de natuurlijke omstandigheden, en met name het bodemtype, weergeven in de smaak, zijn ze minder gevarieerd dan "cool climate" wijnen. Dit betekent niet dat ze allemaal hetzelfde smaken, maar ze zijn minder spannend. Typerend hiervoor is de algehele "warm climate" Chardonnay vermoeidheid: je hoort steeds vaker zeggen: "anything but Chardonnay". Dat daarmee niet "Le Montrachet" bedoeld wordt spreekt voor zich.

Hoe ligt de scheiding?

De scheiding tussen "warm" en "cool climate" is niet helemaal dezelfde als die tussen de "New World" en de "Old World". In de "New World" wordt op sommige plaatsen "cool climate viticulture" bedreven (Oregon, Tasmanië, Nieuw Zeeland...) en in de "Old World" neemt "warm climate" wijnbouw een steeds grotere plaats in. Meestal worden cŽpage wijnen volgens een "warm climate" concept geproduceerd (met uitzondering van de Elzasser en de Duitse wijnen natuurlijk), terwijl A.O.C. (of D.O.C.) wijnen geproduceerd worden met behulp van druivenrassen die net rijp worden onder de lokale klimatologische omstandigheden.

Door gisting komt er met name een aroma vrij dat naar boter ruikt (diacetyl) en dat door veel wijnproevers met Chardonnay geassocieerd wordt, maar dat niet in de druif zelf aanwezig is. Bij rood blinken "warm climate" wijnen uit door hun concentratie: veel

kleur, veel tannine en een hoog alcohol gehalte. Ook hier moet hout, en eventueel gistingaroma's, de geringe diversiteit van de druivenaroma's opvangen. Omdat de wijnen nauwelijks de natuurlijke omstandigheden, en met name het bodemtype, weergeven in de smaak, zijn ze minder gevarieerd dan "cool climate" wijnen. Dit betekent niet dat ze allemaal hetzelfde smaken, maar ze zijn minder spannend. Typerend hiervoor is de algehele "warm climate" Chardonnay vermoeidheid: je hoort steeds vaker zeggen: "anything but Chardonnay". Dat daarmee niet "Le Montrachet" bedoeld wordt spreekt voor zich.

Ook "warm climate viticulture" in Europa

De "warm climate" wijnbouw is sinds 15 jaar overgeslagen naar Europa. In de Languedoc zijn relatief vroegrijpende variëteiten als Chardonnay en Merlot geïntroduceerd, die als cépagewijnen op de markt komen. Kwalitatief betekent dit een grote vooruitgang ten opzichte van slobberwijnen van met name Cinsault, Carignan en Aramon. Er is waarschijnlijk meer toekomst voor deze duidelijke "warm climate" benadering onder de gemeenschappelijke naam "Vin de Pays d'Oc" dan voor tientallen onbenullige A.O.C.'tjes die de konsument toch niet onderscheiden kan. Natuurlijk zijn de "Vins de Pays d'Oc" geen voorbeeld van subtiele smaakschakering in relatie met terroir maar de vraag is of je dat mag verwachten onder de 15 à 20 gulden. In die prijsklasse is het voldoende dat de wijn goed gemaakt wordt en dat hij goed smaakt. Verwarrender is dat de "warm climate" benadering ook prestigieuze appellations is binnengeslopen. Overrijpe Merlot plukken in Bordeaux op warme, vroegrijpende locaties, deze maximaal extraheren en vervolgens een malolactische gisting op nieuw hout meegeven is hier een voorbeeld van.

La Gomerie of Valandraud (Saint-Emilion) zijn niet typerend voor een bepaald terroir en hebben ook niet de pretentie dit te zijn. Valandraud kwam eerst van zand, leem en kiezel in Saint-Sulpice de Faleyrens, vervolgens werd een perceeltje zanderige "pied de côte" aangekocht in Saint-Emilion en sinds kort ligt het grootste deel van de wijngaard op het kalkplateau in Saint-Etienne de Lisse. Valandraud introduceerde hiermee het wandelende terroir in Bordeaux. Hiermee is niets ten nadele van de overigens uitstekende kwaliteit gezegd, maar het mag duidelijk zijn dat Valandraud niet een typerende wijn kan produceren van een bepaalde bodem, omdat die bodem telkens verandert. Dit domein komt aldus erg dicht in de buurt van het Californische concept, waar de meeste "wineries" druiven aankopen en dus ook niet "terroir vast" zijn. Een andere overeenkomst tussen Valandraud en Californische wineries is dat marketing een belangrijke plaats inneemt. De verdienste van Valandraud is dat eigenaar Jean-Luc Thunevin heeft laten zien dat je een erg goede wijn kunt maken door eenvoudig je best te doen, en dus hoeveel onbenut potentieel er nog is op bijna alle Bordeaux châteaux. Het gevaar is dat de Amerikaanse cultuur Bordeaux binnenkomt zoals Hollywood onze bioscoop is binnengekomen en Mac Donnal op ons bord terecht gekomen is. Eén Valandraud is een positieve stimulans voor de wijnbouw in Bordeaux, maar teveel op Valandraud's leest geschoeide wijnen zou weleens eenzelfde "warm climate viticulture" vermoeidheid teweeg kunnen brengen als de hiervoor beschreven Chardonnay vermoeidheid. Zouden we ooit te horen krijgen: "Anything but Valandraud?"

Kees van Leeuwen
