

Van druif tot wijn

Druif

De druif is een klimplant, die wordt gekweekt als de druivenstok, ook wel wijnstok, wijnrank of druivenboom genoemd. Naast de wilde soort zijn er veel cultivars, gekweekte varianten: de wijnstokken. Van druiven wordt wijn, druivensap, rozijnen en druivenpitolie gemaakt. De meeste druiven komen uit gebieden met een mild tot mediterraan klimaat zoals Spanje, Frankrijk, Griekenland en Turkije.

Om mooie, volle trossen te ontwikkelen is het belangrijk om de druiven te krenten. Hierbij worden alle niet bevruchte en slecht geplaatste druiven met een speciaal schaartje weggeknipt. Hierdoor voorkom je dat de druiven klein blijven en onregelmatig rijpen, en kunnen de druiven in één keer worden geplukt.

Wijnbereiding

Mensen maken al duizenden jaren wijn. (zie figuur 2.) De wijnbereiding kan per producent én per wijn verschillen. Vanwege deze verschillen is het lastig om een algemeen beeld te geven. Hieronder probeer ik dat toch zoveel mogelijk te doen. Ik vertel iets over de gisting en maak daarna onderscheid tussen de bereiding van rode wijn, witte wijn en rosé.

De gisting

De kern van de wijnbereiding vormt de gisting. Bij de gisting wordt het suiker van de druiven door de gistcellen omgezet in alcohol en koolzuurgas. Op de schil van de druiven bevinden zich natuurlijke gistcellen. Hiervan zijn er voldoende om de druiven te laten gisten en om te zetten in wijn. Bij deze natuurlijke gistcellen zitten echter soms 'wilde gistcellen' die het gistingsproces kunnen verstoren. Wijnmakers voegen daarom vaak gekweekte, veredelde gist-culturen aan de druiven toe. Biologische en biodynamische wijnmakers proberen zoveel mogelijk te werken met de natuurlijke gistcellen of met een



**Figuur 1: Een tros druiven in Toscane, Italië.
Een foto van Eulenjäger**

soort gistcellen die eigen is aan de omgeving waar de druif groeit. Ook wordt er vaak sulfiet toegevoegd om de druiven te beschermen tegen de wilde gisten, bacteriën en schimmels.

Bij een te hoge temperatuur sterven de gistcellen, bij een te lage temperatuur verloopt de gisting te traag. De temperatuur moet daarom voortdurend worden gecontroleerd. Omdat er bij het proces warmte vrijkomt, moet het gistvat worden gekoeld. De gisting start bij ongeveer 14 graden. Wanneer alle suiker is omgezet, hebben de gistcellen geen voeding meer en sterven zij af.

Hierna volgt een tweede gisting de malolactische gisting: Hierbij zetten bacteriën het appelzuur in de wijn om in koolzuurgas en melkzuur, dat minder zuur smaakt.



Figuur 2: Een Griekse (Attische) vaas uit de 6de eeuw voor Christus. Op de vaas zijn satyrs en bakchanten (mythologische figuren) te zien die druiven plukken en tot wijn bereiden.

Rode wijn:

- De druiven worden van hun stelen ontdaan en gekneusd: de druiven barsten open en er ontstaat een mengsel van pitten, schillen en sap: de most. Dit mengsel wordt in een gistvat gepompt, waar de druiven moeten gaan gisten. De ideale gistingstemperatuur voor rode wijn ligt tussen de 20 en de 30 graden. Het gistingsproces duurt meestal zo'n 6-14 dagen.

Tijdens het gistingsproces vormt zich bovenop de most een laag van schillen en pitten, de zogenaamde hoed. Voor de kleur en smaak van de wijn is het belangrijk om de gistende wijn goed in contact te laten komen met de hoed. Dit kan door de hoed te breken (bijv. door middel van luchtbellen) en onder te dompelen of door de wijn over de hoed heen te pompen.

Als alle suiker is omgezet, ontstaat er een droge wijn. Wil men een wijn die nog suiker bevat, dan moet het gistingsproces vroegtijdig worden geneutraliseerd. De wijn zal dan deels nog onvergiste suikers bevatten en zoeter smaken.

- Na de alcoholgisting wordt de wijn overgepompt in een ander vat. Dit is de lekwijn. De 'koek' van schillen, pitten en sap die overblijft, wordt twee tot driemaal uitgeperst. Dit geeft de perswijn. De lekwijn en de perswijn worden vervolgens vermengd en ondergaan de tweede malolactische gisting.
- Tot slot wordt de wijn geklaard, hierbij worden alle onzuiverheden uit de wijn verwijderd. Dit kan door natuurlijke bezinking of door filtering.

Witte wijn

- De druiven worden van hun stelen ontdaan, gekneusd en geperst. Om kleuring van het sap te vermijden, worden de schillen en pitten van de druiven zo snel mogelijk verwijderd. Hierna wordt het sap geklaard.
- Vervolgens wordt het sap in een gistingstank gepompt. De ideale gistingstemperatuur voor witte wijn ligt tussen de 15 en de 20 graden. Bij een hogere temperatuur gaat een deel van het aroma verloren. Bij droge witte wijnen wordt nagenoeg alle suiker vergist, bij zoete wijnen blijft een deel van de suiker in de wijn.
- De tweede gisting wordt bij witte wijn meestal weggelaten, maar soms ondergaat ook witte wijn een malolactische gisting. Hierna wordt de wijn gebotteld.



Figuur 3: Een druivenoogst in de Middeleeuwen. Een afbeelding uit het medisch handboek 'Tacuinum Sanitatis', uitgegeven in de 14^{de} eeuw.

Rosé

- De druiven worden van hun stelen ontdaan, en gekneusd. De most wordt in een gistingstank gepompt. Op regelmatige tijdstippen (bijvoorbeeld ieder uur) controleert men de kleur. Als de gewenste kleur bereikt is wordt de most in een andere tank gepompt en verder vergist als witte wijn.



Wist je dat...

Er heel wat verschillende soorten wijngaarden zijn?

1. Wilde wijngaard



Figuur 4: Wilde wijngaard in Santorini, Griekenland made by Stan Zurek

Soms worden druivenranken niet netjes opgebonden of gesnoeid, maar laat men alles op z'n beloop. Zo ontstaat een wilde wijngaard.

2. Tribunewijngaard



Figuur 5: Tribunewijngaard in Lanzarote, de Canarische eilanden made by Yummifruitbat

*Een tribunewijngaard staat op een winderige plek.
De druivenplanten worden laag bij de grond gehouden om ze te beschermen tegen de wind.
Als extra bescherming wordt er ook nog een laag muurtje om de planten heen gebouwd.
Zo ontstaan allemaal 'tribunes'.*

3. Doolhofwijngaard



Figuur 6: Doolhofwijngaard op het eiland Pico van de Azoren made by Ulrich Thumult

Bij een doolhofwijngaard worden de druivenplanten ook tegen de wind beschermd door middel van muurtjes.

Anders dan bij een tribunewijngaard worden de planten minder dicht bij de grond gehouden. De muurtjes moeten daarom hoger zijn. Dit geeft het doolhofeffect.

4. Pergolawijngaard



Figuur 7: Detail van een pergolawijngaard in Carema, Italië made by Laurom

Een pergolawijngaard is een wijngaard op een pergola.

Een pergola is een constructie van latten op hoge palen in een tuin waar langs allerlei planten kunnen groeien.

In een pergolawijngaard hangen de druiven onder een bladerdek waardoor zij beter beschermd zijn tegen de zon.

De ruimte onder de wijnstokken blijft vrij voor andere activiteiten.

5. Steile wijngaard



Figuur 8: Steile wijngaard aan de Moezel in Duitsland made by Izik

In landen met een lage zonnestand moeten druivenstokken voor een gunstige stand t.o.v. van de zon op een steile helling worden geplant.

6. Terrassenwijngaard



Figuur 9: Terrassenwijngaard in de Dourovallei in Portugal made by Bruno Rodrigues

Wanneer hellingen zo steil zijn dat een steile wijngaard niet meer mogelijk is, gaan boeren werken met terrasvorming.

Dit kan soms extreme vormen aannemen, zoals op de afbeelding is te zien.