

Verslag lezing Lars Daniëls over Complexiteit in Wijn

Op 22 januari j.l. gaf Lars Daniëls in Maarn een uitgebreide en buitengewoon interessante lezing over het onderwerp Complexiteit in Wijn. Dat dit een onderwerp was dat tot de verbeelding spreekt werd wel duidelijk uit het aantal toehoorders, want de hele zaal zat vol met wel 50 aanwezigen. Het was een lange sessie van 10:00 uur 's ochttens tot 's middags 16:00 uur met een onderbreking voor de lunch. Ondanks deze lange zit was iedereen tot het laatste toe geboeid.

Tijdens de lezing kwamen achtereenvolgens de volgende onderwerpen aan de orde: een algemeen overzicht van aroma's en smaken van wijn, de druif: variëteit, klonen en leeftijd, terroir: klimaat, bodem, topografie, vinificatie: oogstmoment, vergisting, reductie en oxidatie, assemblage, opvoeding/rijping. Tussendoor werden 10 zorgvuldig uitgekozen wijnen geproefd waarbij een speciaal proefformulier werd gebruikt waar zaken als lekker, herkomsttypiciteit, invloed van vinificatie en complexiteit konden worden aangegeven op een schaal van 5 (zie proefnotities).

Maar wat betekent complex eigenlijk? In de Grote van Dale staat 'samengesteld, ingewikkeld'. Maar het is meer dan dat, bij een complexe wijn is het geheel is meer dan de som der dingen, zo'n wijn is gelaagd, multidimensionaal en lang. Complexiteit is ook een groot kwaliteitskenmerk.

Aroma's en smaken van wijn.

De aroma's en smaken van wijn worden vooral bepaald door het druivenras en de situatie in de wijngaard zoals, rijpheid, klimaat, bodem en wijngaardmanagement. En verder door de manier van wijnmaken waaronder het moment en de manier van oogsten, inwekingstijd, gebruikte gistcultuur, vergistingstemperatuur en -duur, type materiaal en grootte vat (RVS, beton, hout) en gehalte en moment van toevoegen van SO₂. De fase van ontwikkeling van de wijn is ook een belangrijke factor.

Een bewijs voor complexiteit van wijn is het feit dat er meer dan 1000 verschillende aromastoffen zijn gevonden. Sommige van die stoffen zijn niet of nauwelijks te proeven, maar in combinatie met andere aromastoffen is het geheel meer dan de som van al die verschillende stoffen.

De belangrijkste inhoudsstoffen zijn: alcohol, glycerol, zuren, zouten, suikers en fenolen. Tussen deze stoffen zijn belangrijke interacties, zo kan bijvoorbeeld hoog zuur de impressie van het tanningehalte verhogen en kan restsuiker de impressie van zuur verlagen.

Tussen rode en witte wijnen bestaan belangrijke verschillen. Afgezien van de druiven heeft dit vooral te maken met de manier van wijnmaken. Witte wijnen hebben natuurlijk weinig tot geen tannine, maar vaak meer variëtale aroma's dan rode wijn en meestal minder aroma's van opvoeding omdat ze veelal jong gedronken worden. Bij deze wijnen draait het om frisheid en expressie. Ook hebben ze niet zelden restzoet en wat CO₂. Door de malolactische omzetting en de opvoeding (heel vaak langere tijd op hout), hebben rode wijnen juist minder sterke variëtale aroma's. Hier draait het om mondgevoel en structuur, dus om alcohol, tannine en zuren en zijn hier restzoet en/of CO₂ zelden merkbaar.

De druif: variëteit, klonen en leeftijd.

Bij de druif spelen vele zaken een rol zoals variëteit en kloon, onderstok, opbrengst, leeftijd stok, diepte en omvang van de wortels. Oudere stokken geven meestal wijnen van hogere, natuurlijke complexiteit. De verschillen tussen de druifeigen aroma's verschillen sterk van druif tot druif. Die stoffen, waaronder terpenen, pyrazinen en thiolen, zijn vaak gebonden aan glucose en worden bevrijd dus geurig tijdens het persen, de inweking en de vergisting. Zo heeft sauvignon vaak buxus-achtige aroma's en cabernet franc groene paprika tonen.

Terroir: klimaat, bodem, topografie.

Terroir wordt enorm geassocieerd met kwaliteit en complexiteit. Er is al veel over gepubliceerd. Terroir expressie is een 'Unique Selling Proposition' geworden, een belangrijk marketinginstrument. Vaak wordt zelfs beweerd dat je het terroir direct kan waarnemen, dat je als het ware de vuursteen kunt proeven in de wijn. Dat soort bewering zijn inmiddels wel ontkracht, maar één ding is zeker: terroir heeft een directe invloed op de kwaliteit van de wijn. Bodem, topografie, klimaat, landschapskarakteristieken en biodiversiteit zijn daarbij de belangrijke factoren. Uiteraard speelt ook de mens een grote rol. Belangrijk is ook om in te zien dat klimaatverandering steeds meer een rol gaat spelen.

Klimaat is ook direct gelinkt met het druivenras. Bepaalde druivenrassen zoals pinot noir geven de mooiste wijnen in koelere klimaten, terwijl andere rassen zoals grenache juist warme klimaten nodig hebben om goed te gedijen. Een interessante vraag is of koelere klimaten, of klimaten waar een variëteit aan zijn grens leeft, complexere wijnen geven dan warmere? Hier bestaan verschillende meningen over en daarom werd deze vraag de toehoorders van deze lezing voorgelegd. De algemene consensus was toch wel dat dit inderdaad het geval is.

Om de invloeden van terroir en opbrengsten te illustreren werden twee Rieslings van dezelfde producent geproefd (wijnen 3 en 4). Complexiteit wordt ook geassocieerd met het druivenras. Voorbeelden hiervan zijn pinot noir en nebbiolo. Om dit te onderstrepen werden twee wijnen van deze rassen geproefd (wijnen 5 en 6).

Samenvattend kan gesteld worden dat grote wijnen op vele verschillende bodems worden gemaakt en dat bodem niet los gezien kan worden van klimaat en druivenras.

Vinificatie: oogstmoment, vergisting, reductie en oxidatie, assemblage, opvoeding/rijping.

Het laatste onderwerp van deze lezing was de invloed van vinificatie op de complexiteit van de wijn, een zeer veel omvattend en belangrijk aspect. Vergisting en opvoeding kunnen sterk verschillen per wijntype: spontane- of gestuurde vergisting, gistingsduur en -temperatuur, reductie en oxidatie (en gebruik van lies), neutraal materiaal of nieuw hout, gehalte en moment van toevoegen SO₂. Verder kunnen veel ingrepen en toevoegingen gedaan worden. Industriële gisten, chaptaliseren, aanzuren, enzymen om maar een paar te noemen. In totaal zijn wel 55 oenologische procedés toegestaan. Een goede vraag daarbij is welke oenologische ingrepen, en in welke mate, ten goede komen van de complexiteit in wijn. Voor een goede balans moeten de aroma's bij complexe wijnen echter vooral niet te prominent worden. In dat verband is het belangrijk te begrijpen dat vergistingsaroma's tijdens de alcoholische

vergisting of de malolactische omzetting als bijproducten gevormd worden, waarbij de vergistingstemperatuur een grote rol speelt. Eenvoudige wijnen worden doorgaans op lagere temperaturen vergist dan complexe wijnen, waardoor de vergistingsaroma's meer op de voorgrond komen en ze als gevolg meer op vergistingsaroma's drijven dan serieuzere wijnen. Een ander belangrijk aspect is het gebruik van voorgeselecteerde gisten of spontane vergisting. Spontane vergisting brengt wel wat meer risico's met zich mee, maar ook meer complexiteit. Een feit is dan ook dat vele van de werelds beste wijnen het product van spontane vergisting zijn. Om risico's te vermijden en een stabiel smaakpatroon in de wijnen te krijgen worden echter veel industriële gisten gebruikt, vooral voor meer eenvoudige wijnen.

Na de vergisting volgt de assemblage, het mengen van wijnen. Vroeger werd dit gedaan als risicospreiding, het nivelleren van een negatief oogstkarakter. Maar tegenwoordig steeds meer om het in optimale balans brengen van topwijnen, je zou het kunnen zien als het peper en zout van de wijnmaker.

Rijping is de laatste belangrijke stap voor de kwaliteit van de wijn. Rijpingsaroma's worden gevormd tijdens de rijping op tank, vat of fles, waarbij oxidatie en reductie een rol spelen. De rijping kan op verschillende manieren gebeuren: rijping sur-lie, aroma's van nieuw hout en aroma's van flesrijping. Naast de rijpingsaroma's van sur-lie heeft dit proces ook een beschermde werking tegen oxidatie en worden houtaroma's beter geïntegreerd en wordt astringentie van nieuw hout beter verwerkt. Typische geuren en smaken die tijdens de rijping ontstaan zijn noten, hooi, honing, karamel, truffel, tabak, gedroogd fruit maar de wijn wordt ook dunner en zuren spelen op. Door de oxidatie van fenolen wordt tannine ook zachter.

Houtopvoeding kan veel complexiteit toevoegen, waarbij de keuze van hout en soort vat uiterst belangrijk zijn. Een breed scala van aroma's kan zo worden toegevoegd waaronder vanille, cocos, kruidnagel, rokerig en karamel.

Sommige wijnen worden expres oxidatief opgevoed en dit voegt een heel ander soort aroma's toe. Zuurstof bindt graag aan fenolen en thiolen en dit geeft bruinkleuring maar er ontstaan ook weer andere stoffen o.a. waterstofperoxiden die op hun beurt weer reageren met de alcohol. Zo ontstaat acetaldehyde, de eerste van fase sherry-aroma. Dit alles kan zeer veel complexiteit geven, denk maar aan een 30-jaar oude Palo Cortado.

Om oxidatie tegen te gaan worden antioxidanten als sulfiet en ascorbinezuur gebruikt. Ook een lage pH kan het proces van oxidatie vertragen. Sulfiet is het belangrijkste additief in wijn. Omdat het een natuurlijk product is, wordt het al heel lang gebruikt. Sulfiet heeft ook een antiseptische functie en is goed voor de microbiologische stabiliteit van wijn. Het beschermt aldus kleur, aroma en voorkomt de aanwas van ongewenste gisten en bacteriën.

Maar ondanks alle voorzorgsmaatregelen kunnen er toch allerlei fouten in wijn ontstaan. Het frapante is echter dat sommige fouten in zeer lage concentraties zelfs kunnen bijdragen aan de complexiteit van wijn. Goede voorbeelden hiervan zijn lage concentraties van vluchtige zuren en Brett. De laatste kan dierlijke geuren (stal), spek en kruidnagel geven. Bij hogere concentraties worden deze geuren onaangenaam, denk aan nagellak remover, paardenstal en ranzige kaas.

Geproefde wijnen tijdens de voordracht:

Als aperitief werd champagne geserveerd, de meest complexe mousserende wijn ter wereld. In dit geval een:

- 1) Champagne Grand Cru Brut Blanc de Blancs 2005 Corbon

Geur: typisch voor Champagne. Smaak: zeer droog, hoge zuren, strak, mooie zachte mousse

Lekker: 3+ herkomsttypiciteit: 5 vinificatie: 4 complexiteit: 3

Om een wijn van oude stokken te beleven:

- 2) Old Vine Semillon Paper KiteqWestern Cape 2016 Thorne & Daughters,

Geur: ingetogen, lichte houttoets, rijpheid, gebrande suiker Smaak: mooie zuren, zacht, frisheid versus rondeur, heel veel lengte

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 2 vinificatie: 5 complexiteit: 4+

Zelfde druif, zelfde producent, verschillende terroirs en opbrengsten:

- 3) Riesling trocken Organicq2016 Dreissigacker

Geur: fris, fruitig Smaak: mooi strak, lengte

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 4+ vinificatie: 4 complexiteit: 2

- 4) Riesling Geyersberg trocken 2011 Dreissigacker

Geur: meer ingetogen, lichte ontwikkeling Smaak: gekonfijt fruit, duidelijke ontwikkeling, zeer veel lengte

Lekker: 5 herkomsttypiciteit: 4 vinificatie: 3 complexiteit: 5

Wijnen van druiven die vaak met complexiteit worden geassocieerd

- 5) Pinot Noir Central Otago Calvert Vineyard 2015 Felton Road

Geur: fruiting, nog wat ingetogen, wel complex, fijnzinnig Smaak: fris, fruitig, zoetig fruit, kirsch, duidelijk waarneembaar alcohol (14%)

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 4 vinificatie: 3 complexiteit: 3+

- 6) Barbaresco Riserva Rabajà 2011 Produttori del Barbaresco

Geur: nog zeer gesloten Smaak: nog zeer gesloten (heeft lucht nodig), zeer stevige tannines

Lekker: 3 herkomsttypiciteit: 5 vinificatie: 2 complexiteit: 3

Nieuwe wereld op zoek naar complexiteit

- 7) Malbec Alta Historic Rows Mendoza 2012 Catena Zapata

Neus: klassiek, donker fruit, fijn, hout mooi geïntegreerd Smaak: balans, mooie tannines, hout goed geïntegreerd, goede lengte

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 5 vinificatie: 5 complexiteit: 4

Complexiteit door assemblage (en flesrijping)

- 8) Haut-Médoc Cru Bourgeois Château Citran 2000

Neus : klassiek, iets paprika, tertiaire aroma's Smaak: fruit licht sappig maar al duidelijk naar de achtergrond, tertiair gedomineerd

Lekker: 3+ herkomsttypiciteit: 4 vinificatie: 3 complexiteit: 3+

9) Cairanne rouge Haut-Coustiasq2013 Oratoire Saint-Martin

Neus: vrij gesloten Smaak: fruitig (rijp), iets meer dan gemiddelde afdrank

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 3+ vinificatie: 3 complexiteit: 3

Complexiteit door oxidatieve vatrijping

10) Marsala Riserva del Centenario 1980 Cantine Pellegrino

Kleur: goudbruin Neus: noten, Maggi Smaak: frisse zuren, notig

Lekker: 4 herkomsttypiciteit: 4 vinificatie: 4 complexiteit: 5

Conclusie

De conclusies van deze zeer interessante lezing zijn dat wijn eigenlijk altijd wel complex is en dat heel goede wijn zeer complex is. De voorwaarden voor complexiteit zijn dat alles moet kloppen, van druif tot moment van wijn drinken en dat de voorwaarden sterk verschillen per wijntype. Complexiteit is in zekere zin meetbaar en sensorisch vast te stellen maar dit is maar een deel van het verhaal. Wijn analyseren, beoordelen en van genieten doen we met ons brein en ons gevoel en dat maakt alles nóg veel complexer. Diepgaand analyseren van wijn brengt kennis, maar in welke mate dit het genot van wijn verhoogt blijft een grote vraag.

Jan Vegter MV