

Hoe krijg je een volmondige smaak in de wijn.

Wijnen met een goed mondgevoel vallen vaak veel beter in de smaak dan dunne wijnen. Er zijn zes methoden om de wijn meer mondgevoel te geven. Tijdens de Wijngaardeniersdag op 5 april 2014 te Wijchen zette Jan Oude Voshaar (Wijngaard Wageningse Berg) deze methoden op een rij.

Onze smaakpapillen registreren zoet, zuur, zout, bitter en sinds een paar decennia ontdekten we nog een 5^e smaak: umami . Dat betekent volheid, romigheid, hartigheid. Ook wijn kan vol, romig of vet smaken. En behalve die 5 basissmaken kan wijn nog meer dan 1000 verschillende aroma's bevatten. Deze worden niet geregistreerd door de smaakpapillen, maar die worden binnendoor geroken via de doorgang tussen mond en reukorgaan. Je ruikt dus achterlangs (behalve wanneer je verkouden bent, want dan is die doorgang dicht). De kenners noemen dat retronasaal. Opvallend is dat bijna alle aroma's pas vrij komen na opwarming. Daarom moet je de wijn zes seconden in de mond houden om ze te registreren. Veel Nederlanders (meer dan 90%) weten dat niet en missen daardoor die mooie aroma's. Deze drinkers van slobberwijnen proeven alsof ze verkouden zijn en registreren alleen de 5 basissmaken.

Een goede wijn biedt echter veel meer dan slobber en is een complex samenspel van smaken en aroma's. Het zoet, zuur en bitter moeten in mooi in balans zijn, de alcohol niet branderig en alles kan zijn verpakt in een zachte, romige of soms zelfs vette smaak (het mondgevoel). Als na het doorslikken of uitspugen de wijn dan ook nog mooi lang blijft nagalmen, de afdrank, dan wordt het een echt feest. Omdat de afdrank voor een groot deel bepaald wordt door de aroma's, zijn de bovengenoemde zes seconden ook belangrijk voor het registreren van de afdrank.

Wat de volmondigheid betreft zijn er wel grote verschillen in smaakstijlen. Naast de krachtige en weelderige wijnen bestaan er ook mooie wijnen strakke, mineralige wijnen met subtiele aroma's zoals die van Riesling en Sauvignon Blanc. Daar is volheid en vetheid veel minder van belang of zelfs ongewenst.

Maar in dit artikel hebben we het alleen over volmondigheid en over hoe je die in de wijn krijgt. Hiervoor bestaan een 6-tal methoden die we één voor één gaan bespreken.

- Rijping sur lie
- Rijping op barrique
- Restzoet
- Met arabische gom
- Met gistextracten (mannoproteïnen uit een zakje)
- Met een enzym dat de sur lie rijping versnelt

De eerste twee methoden zijn oude ambachtelijke methoden die goed maar duur zijn, de volgende drie zijn goedkope varianten die echter minder kwaliteit opleveren. De laatste methode is pas een paar jaar oud, maar blijkt het ei van Columbus. Een aanrader dus om de komende oogst uit te proberen.

Rijping sur lie

Dit is de oudste methode om de wijn meer volheid mee te geven. Na de gisting pompt men de wijn niet af van de gistlaag, maar laat men de wijn nog minstens 4 à 6 maanden op de gist staan. De gistcellen sterven af en vallen uit elkaar (autolyse). Daarbij komen uit de celwanden mannoproteïnen en polysacchariden vrij die oplossen in de wijn. Deze geven de wijn een volle romige smaak. Ook gaan ze verbindingen aan met zuren, tannine en andere bitters die daardoor zachter worden en waardoor de smaak complexer wordt. Verder worden extra aroma's gevormd die lijken op brooddeeg, toast, noten en acacia. En omdat uiteenvallende gistcellen reductief zijn oxideert de wijn niet of nauwelijks en krijgt ze ook een beter ouderingspotentiaal. De sur lie methode is van oudsher bekend van de Muscadet-wijnen uit de Loire, maar de methode werd in veel meer wijnen toegepast en ook bij de champagne die er zijn duidelijke broodmaak van krijgt, omdat deze vaak 12 à 18 maanden op de gist rijpt.

Een probleem is wel dat je de gistlaag elke week moet oproeren (batonnage) omdat anders allerlei off flavors ontstaan. Nog erger wordt het als je de most niet goed hebt voorgeklaard. Deze bevat dan allerlei plantenresten en bestrijdingsmiddelen die na de gisting gaan ontbinden en de wijn bederven. Maar met een moderne voorklaring raak je die al kwijt voordat de gisting gestart is, zodat je na de gisting een schone, gezonde gistlaag overhoudt. Maar omdat die reductief is, ontstaan er makkelijk off flavors, o.a. böcksers, tenzij je de gistlaag elke week oproert. Ook moet je elke week onder uit het vat proeven of de gist nog goed smaakt, zodat je de gist bij een begin van bederf kunt vervangen door nieuwe gezonde gist (te koop als batonnage-gist) en dan verder kunt gaan. Dat wekelijks oproeren moet je niet met een roermachine doen, een paar seconden met een stok tot op de bodem roeren is al voldoende, maar omdat je alle vaten langs moet en ook nog hygiënisch moet werken, is dat toch veel werk. Daardoor is de sur lie methode erg bewerkelijk en dus duur.

Rijping op barrique

Rijping op barrique wordt vooral gebruikt voor rode wijn om de tannines zachter te laten worden. Microoxidatie via de houtporeën en ellagtannines die uit het hout vrijkomen zorgen voor polymerisatie van tannines. Deze worden dan zachter maar ook romiger en volmondiger. Als de BSA (appelmelkzuurgisting) ook in barrique plaats vindt en ook de dode gistcellen nog enkele maanden in het vat blijven, dan heb je niet alleen drie processen die alle de wijn zachter, voller en romiger maken, maar die elkaar ook nog eens positief versterken en een complexe en harmonische wijn geven. Niet alleen rode wijnen profiteren daarvan. Denk maar eens aan de weelderige, witte Bourgognes met houtrijping. Die zijn supervet en romig.

Het probleem van barriquerijping is echter dat dit ook een dure methode is. De barriques zijn duur, maar ook het vullen en leeghalen ervan kost extra manuren, evenals het elke maand bijvullen omdat er weer een paar liters is verdampt.

Restzoet

De twee oude, ambachtelijke methoden om het mondgevoel te verbeteren zijn dus bewerkelijk en duur. Na de tweede wereldoorlog en vooral vanaf de 60-er jaren, werd door gebruik van kunstmest een drie maal zo hoge opbrengst mogelijk. De wijnprijs kon daardoor navenant omlaag en nieuwe markten werden mogelijk. De veel hogere opbrengsten gaf wel veel smaakverdunding, maar daar

had men in Duitsland al snel iets op gevonden: het toevoegen van restzoet. Een beetje restzoet maskeert onrijpe bitters en nog wat meer restzoet maskeert zelfs het ontbreken van smaak. Restzoet werd dus vooral gebruikt om de opbrengst te kunnen verhogen en daarmee de prijs te verlagen. Tientallen jaren lang werden grote doelgroepen bereikt door steeds goedkopere zoete wijnen omdat die zo lekker soepel naar binnen gleden. (Opmerking: ik heb het hier niet over de edelzoete wijnen. Die smaken geweldig complex en zijn verre van goedkoop)

In de 90-er jaren werden de goedkope wijnen uit de nieuwe wijnlanden populair. Deze waren droger, maar nog goedkoper door goedkope arbeid, door kunstmest, een beter klimaat en (druppel)irrigatie. Opbrengsten van 13 tot 15.000 liter per hectare werden daardoor mogelijk. De wijn was nog dunner maar niemand had dat door omdat men inmiddels de Arabische gom had ontdekt.

Arabische gom

Arabische gom is een soort hars die wordt getapt uit de schors van een boom, de Acacia senegal, die groeit in de Sahel, vooral in Soedan (zie plaatje). Het bestaat vooral uit polysacchariden, het is oplosbaar in water en het werkt als emulgator, verdikkingsmiddel en stabilisator. Het werd vroeger gebruikt als lijm op postzegels en enveloppen. In de voeding wordt het wijd gebruikt: in zachte drop en winegums, maar ook in frisdrank en wijn omdat het die een vollere smaak verleent. Het heeft een E-nummer (E414) maar vanwege de natuurlijke oorsprong is het zelfs toegelaten in biologische voeding. In wijn mag het al enkele decennia gebruikt worden om wijnsteen neer te slaan. Echter vanaf de jaren 90 wordt het vooral gebruikt vanwege het neveneffect: het maakt de wijn voller en vetter en geeft deze meer mondgevoel. Het effect is groter naarmate de wijn dunner en schraler is. Je kunt zonder probleem de opbrengst opvoeren tot 15.000 liter per ha. Afgelopen 15 jaar werd Arabische gom daarom steeds meer gebruikt in wijnen onder de 5 euro. Deze wijnen werden door gom veel beter drinkbaar en gleden lekker naar binnen. Gom werkt echter niet positief op goede wijnen, want behalve dat alle wijnen hetzelfde gaan smaken (naar plakranden van enveloppen), blijkt het vooral de aroma's sterk te maskeren of op zijn minst te vervormen. Maar de liefhebber van goedkope wijnen wist niet van de zes seconden en nam dus de aroma's toch al nooit waar. Voor deze doelgroep was dat dus geen enkel probleem. (In dit vakblad heb ik in januari 2010 een uitgebreid artikel geschreven over het gebruik van Arabische gom)

Gistextracten

Om voor Arabische gom een vervanger te vinden die toch goedkoper is dan de oude sur lie methode bedacht men rond 2010 het volgende. Je kunt bedrijfsmatig mannoproteïnen extraheren uit gistcellen en dit gistextract als poeder toevoegen aan de wijn, bijv. vlak voor botteling. Als je daar ook nog polysacchariden aan toevoegt dan heb je toch hetzelfde als wat in je wijn terecht komt via een ouderwetse sur lie rijping. Het resultaat ligt dan veel dichterbij het originele wijnmaakproces dan het toevoegen van een wijnvreemde stof als Arabische gom.

In 2012 kwamen Erbslöh en La Littorale op de markt met gistextract, zelfs met 3 drie producten waarvan twee waren aangevuld met polysacchariden en /of eikenhoutannines. Wij hebben hiermee geëxperimenteerd en de resultaten beschreven in een artikel in dit vakblad (aflevering van april 2013). De ervaring was dat het wel wat beter werkte dan Arabische gom. Het mondgevoel verbeterde, maar ook gistextract ging nog steeds enigszins ten koste van de aroma's. Vermoedelijk

omdat de echte sur lie rijping een betere integratie geeft van de mannoproteïnen en evt. polysacchariden met de overige wijnsmaken en -aroma's.

Enzymen die de sur lie rijping versnellen

Rond 2010 ontdekte men dat enzymen verantwoordelijk zijn voor het opknippen van de gistcelwanden en de mannoproteïnen vrijmaken. Die enzymen komen in de natuur ook voor, maar in veel kleinere hoeveelheid. Daardoor duurt de ouderwetse sur lie rijping zo lang. Een van die enzymen is beta-glucanase dat al tientallen jaren werd gebruikt bij de vinificatie van door botrytis aangetaste druiven. Het breekt beta-glucanen af die het gevolg zijn van botrytis maar samen met nog een ander enzym breekt het ook de vele beta-glucanen af die in de celwanden zitten*.

Als je aan het eind van de gisting extra van deze enzymen toevoegt dan doen ze precies wat je hoopt: ze breken sneller de gistcelwanden af en de mannoproteïnen komen versneld vrij. Het zelfde proces duurt nu 2 à 4 weken in plaats van 4 à 6 maanden. Ik en vele anderen hebben het al een paar keer toegepast en het resultaat smaakt als de ouderwetse sur lie rijping. Lekker vol en romig. En als je het combineert met de BSA dan is het effect nog mooier, complexer en harmonieuzer. Maar omdat het veel sneller gaat hoef je niet de hele winter elke week je wijn te roeren. Dus een flinke kostenbesparing met behoud van kwaliteit en je kunt de wijn al verkopen in februari in plaats van juni.

Deze enzymcombinatie wordt verkocht door Begerow onder de naam SIHA Panzym Fino G en door Erbslöh en Littorale als Littozym sur Lies. Ik raad elke serieuze Nederlandse wijnmaker aan om dit middel uit te proberen op de komende oogst (of op een deel ervan). Ik ben benieuwd naar jullie resultaten. Het zou fijn zijn als Arabische gom daardoor overbodig wordt.

Verder raad ik elke Nederlandse wijnboer aan om zijn klanten te wijzen op het wijnproeven in zes seconden. Dan proeft die eindelijk het verschil tussen wijnen van 3 en van 12 euro (omdat ie dan niet meer proeft alsof die verkouden is) en is daarna wellicht ook bereid om iets meer te betalen voor zijn wijn. Nederland is erg geschikt voor het maken van subtiele, aromatische cool climat wines. Het is dan wel zo handig dat je klanten die mooie aroma's kunnen waarnemen.

* Verwar beta-glucanasen niet met beta-glucosidasen. Dit zijn ook enzymen, maar deze splitsen (mono)terpenen af van beta-glucosiden, zodat de aromastoffen vrijkomen. Daarom worden beta-glucosidasen ook wel aroma-enzymen genoemd. Deze werken vooral goed bij rassen die genoeg terpenen bevatten: muskaat, riesling, johanniter, gewürztraminer, pinot gris en souvignier gris