

Wordt wijn van alleen druif gemaakt?

Door Jan Oude Voshaar, 17 jaar wijnboer te Wageningen, nu wijnbouwadviseur
(www.wijnbouwadviesoudevoshaar.nl)

Op 3 december 2015 besteedde de Keuringsdienst van Waarde (KVV) een uitzending aan wijn. Het ging over welke ingrediënten nog meer gebruikt worden bij het maken van de wijn, behalve druiven. En waarom doen wijnproducenten daar zo geheimzinnig over? Waarom staan er geen ingrediënten vermeld op de wijnetiketten? De Keuringsdienst ging met deze vragen op pad en kreeg zoals altijd door hun vasthoudendheid wel antwoorden, maar deze waren vaak ontwijkend, zodat de kern van de zaak toch grotendeels gemist werd. De wijnwetgeving is via vele omwegen en hindernissen tot stand gekomen. Al die vreemde kronkels zijn niet te begrijpen als je niets van de historie weet. Ik zal dat in dit artikel helder proberen uit te leggen.

Vroeger, meer dan 50 jaar geleden, werden er al vele goede wijnen gemaakt. Wijnboeren wisten dat je per plant niet te veel moest oogsten en in slechte jaren knipten ze 6 weken voor de oogst nog wat extra trossen weg zodat de rest toch nog rijp werd. Verder mochten ze in slechte jaren wat suiker aan het druivensap toevoegen om 12% alcohol te bereiken. De gisten merken namelijk het verschil niet tussen bietsuiker en de suiker uit de druiven, ze zetten beide gewoon om in alcohol. Ook mochten ze met kalk het zuurgehalte wat verlagen. Dit waren natuurlijke middelen die hielpen om in slechte jaren alsnog een heel redelijke wijn te maken.

Zo'n 50 jaar geleden werd de lijst van ingrediënten al wat groter. Er kwamen gekweekte gistculturen beschikbaar zodat de gisting probleemloos verliep. Tot dan toe gebruikte men de gisten die van nature al op de druiven zitten. Met het risico op stilvallen van de gisting of dat de verkeerde gisten de overhand kregen, waardoor de wijn slecht smaakte. De nieuwe gistculturen waren gewoon een selectie van in de natuur voorkomende gisten, geen probleem dus.

Ook kwamen er enzym-culturen die de pectines afbreken in de celwanden van het fruit, zodat het sap beter en sneller vrijkwam. Die enzymen (pectinasen) kwamen ook in de natuur voor op de druiven maar wat te weinig. Door wat extra ervan toe te voegen kon je de druiven veel vlotter persen, waardoor er minder sap-oxidatie optrad en minder bitters vrijkwamen. Ook geen probleem dus, want puur natuur.

Om witte wijnen mooi helder te krijgen en te houden werden deze geklaard met een oud middel: bentoniet. Dit is een speciale kleisoort die thermolabiel eiwit aan zich bindt en neerslaat. Na overpompen en/of filtreren ben je beide kwijt. Daarmee voorkom je later de vorming van een eiwitwaas in de fles als de consument die te warm bewaart. Voor andere soorten troebels bleken gelatine en vislijm weer heel goed te werken.

Voor rode wijnen was er een oud middel om het teveel aan tannines te verwijderen, nl. het wit van kippeïeren. Per 100 liter wijn voeg je één geklopt ei toe (alleen het wit). Dit bindt tannines en slaat neer zodat je die na het overpompen en/of de filtratie kwijt bent. In de Bordeaux wordt dit middel al eeuwen gebruikt, vandaar dat de regionale keuken daar zoveel gerechten bevat op basis van eierdooiers (want die hadden ze over!)

Om schimmelsmaak te verwijderen bleek actieve kool heel effectief (een soort Norit). Bij nat weer in de weken voor de oogst kon de botrytis (trosrot) genadeloos toeslaan. De schimmel bindt zich aan

koolstof en wordt weggefilterd, dus door na het persen het druivensap hiermee te behandelen kon je nog een heel redelijke witte wijn maken. Bij de oogst was dan grof sorteren wel nodig, maar je hoefde niet het allerlaatste beschimmelde druifje eruit te peuten. Zo kon je toch nog vrij vlot oogsten voordat de rest was weggerot.

Kortom, tot 50 jaar geleden was wijnmaken heel overzichtelijk en onschuldig. De wet schreef voor dat wijn alleen van druiven gemaakt mocht worden en er was een duidelijke lijst van hulpstoffen die je mocht toevoegen. Als die hun werk gedaan hadden sloegen ze neer en na overpompen/filtratie waren ze weer verdwenen. Dus wijn kon de claim waarmaken dat het was gemaakt van puur druivensap dat was vergist. De enige echte toevoeging was sulfiet. Maar zonder sulfiet is de wijn niet houdbaar vanwege oxidatie en microbiële besmetting. Overigens bestaat er geen wijn zonder sulfiet want tijdens de gisting ontstaat altijd op natuurlijke wijze wat sulfiet. Omdat deze meteen gebonden wordt moet je vóór de botteling een klein beetje extra toevoegen voor de houdbaarheid.

Ruim 50 jaar geleden deed kunstmest zijn intrede in de wijnbouw en dat bracht grote veranderingen te weeg. Iedereen riep hoera, want je kreeg er grotere trossen van. De bessen werden in diameter wel 1,5 keer groter zodat de opbrengst per hectare verdrievoudigde. Vóór 1960 was de wijnopbrengst rond 4000 liter per ha, voor wit wat meer, voor rood wat minder. Maar met kunstmest bleek 10.000 liter/ha met gemak haalbaar en nog wat later haalden Zuid-Afrika en Australië met irrigatie 13.000 à 15.000 liter/ha. Ook een betere gewasbescherming droeg in die jaren bij aan de opbrengstverhoging.

Maar die opbrengstverhoging ging gepaard met een forse smaakverdunding. De wijn smaakte niet alleen dun maar ook schraal met onrijpe bitters omdat de druiven minder goed rijp werden. De planten moesten veel meer fruit laten afrijpen en dat kregen ze gewoon niet goed bijgesloft. Topwijnngaarden schrokken hiervan zo hevig dat ze snel weer afzagen van de kunstmest en teruggingen naar organische bemesting. Andere wijnboeren en vooral hun coöperaties zagen echter kansen voor het aanboren van nieuwe markten. Immers drie maal zo hoge opbrengst betekende ook drie keer zo goedkoop. Supermarkten gingen wijn verkopen en bereikten een steeds groter publiek met acties als “drie voor een tientje” (in guldens of marken). Dat die wijn niet smaakte deerde bijna niemand, omdat men de betere wijn nauwelijks kende.

De Duitse wijncoöperaties hadden in de jaren zestig al een truc gevonden om al die dunne wijnen te verbeteren, nl. met restzoet. Men hield wat ongegist druivensap apart (de Süßreserve) en voegde die later toe aan de wijn. Daardoor proefde je niet meer die onrijpe bitters die ontstonden door de hoge opbrengsten. Immers, zoet maskeert andere smaken. En er bleek nog een ander voordeel: zoet maskeert ook het ontbreken van smaak. Dit bleek decennia lang het succes van de goedkope Duitse wijnen (Ik heb het hier niet over de edelzoete dessertwijnen die wel veel smaak hebben. Verder komen er uit Duitsland vanaf 2000 dankzij opbrengstreductie steeds meer goede droge wijnen).

Ook in andere landen bedachten de grote wijnkelders in de jaren 70 en 80 manieren om goedkope wijnen te “verbeteren”. Daar werd restzoet wat minder populair omdat ook andere chemische middelen zoals PVPP (polyvinylpyrrolidone) in staat bleken om onrijpe bitters weg te nemen. Ook caseïne bleek hiervoor goed te werken. Maar goedkope Europese rode wijnen bleven tot na 2000 toch vaak erg dun en schraal smaken. Ook vond men middelen als gistvoeding (om de gistcellen te helpen groeien) en cultures van melkzuurbacteriën die bij rode wijn op een veilige manier het scherpe appelzuur omzetten in zachter melkzuur (de malolactische gisting). Verder mocht men in

warme landen het tekort aan zuren in de druif aanvullen met wijnzuur en ook werden metawijnzuur en Arabische gom toegestaan om het neerslaan van wijnsteen te verhinderen.

Al deze middelen kwamen keurig op de OIV-lijst van toegestane middelen (OIV = Organisation International de la Vigne et du Vin). Die lijst werd steeds groter. Toen er tegen het eind van de vorige eeuw steeds meer druk kwam om voedingsmiddelen te voorzien van een lijst met ingrediënten, kon de lobby van de wijnindustrie die druk weerstaan met de argumenten:

In andere voeding mag je alles gebruiken, als je het maar vermeldt, maar wijn kent slechts een beperkte lijst van toegelaten middelen. Iedereen kent die lijst, de rest is verboden en dat verbod wordt streng gehandhaafd. En overigens betrof het in het verleden alleen maar hulpstoffen die na filtratie niet meer aanwezig waren.

Dat laatste blijkt overigens niet meer waar te zijn. De afgelopen decennia was men op zoek naar de heilige graal van het "mondgevoel". Behalve zoet, zuur, zout en bitter bleek dat onze smaakpapillen nog een vijfde smaak registreren: umami. Dat betekent hartig en bij wijn moet je dan denken aan vol, romig en vet. Bij goede wijnen bereikte men dit door na de gisting de wijn een half jaar te laten rijpen op de dode gistcellen (sur lie). In feite losten mannoproteïnen uit de celwanden van de gist op in de wijn en gaven dat mondgevoel. In combinatie met rijping op eiken vaten (barriques) lukte dit nog beter. Probleem was dat rijping sur lie en op barriques heel bewerkelijk en duur waren en dus niet geschikt voor goedkope wijnen. Maar die waren door de hoge opbrengst juist zo dun en konden die wel wat meer volmondigheid gebruiken. Restzoet bleek al wat te werken, maar werd door de echte wijndrinker steeds meer als goedkoop ervaren. Na 1990 ontdekte men dat Arabische gom de wijn een beter mondgevoel gaf. Dit middel was al toegestaan tegen het neerslaan van wijnsteen. Al vrij snel bleek dat het hiertegen maar matig werkte en men had inmiddels een veel betere methode gevonden, namelijk sterke koeling. Maar Arabische gom werd niet meer van de OIV-lijst verwijderd, omdat de wijnindustrie de nevenwerking veel belangrijker vond. Het mondgevoel dus. Tussen 2000 en 2010 hadden bijna alle wijnen onder 5 euro een behandeling met Arabische gom ondergaan, net als gebruikelijk is bij vele frisdranken. Met verbluffend succes, want de wijn leek veel minder dun en schraal en gleed veel soepeler naar binnen. Goedkopere wijnen werden er beter van, maar grappig genoeg: duurdere wijnen niet. Dat kwam omdat gom de mooie wijnaroma's en de afdronk (nasmaak) versluisde. Daarom werd het in duurdere wijnen bijna nooit gebruikt. Die hadden het ook niet nodig, want daar gebruikte men de oude, ambachtelijke methode van sur lie-rijping, eventueel aangevuld met rijping op eikenhout.

Omdat Arabische gom voor de mens niet schadelijk is, is de toevoeging ervan evenmin schadelijk. Het bezwaar is alleen dat het een wijnvreemde stof is. Een ander nadeel is dat alle wijnen hetzelfde gaan smaken, nl. alsof je vroeger aan de achterkant van postzegels likte (die lijm was dezelfde gom!). Gom maakt dus van goedkope wijn eenheidsworst.

Het nadeel van de versluisde aroma's en afdronk wordt door de meeste consumenten nauwelijks opgemerkt. Ten eerste omdat goedkope wijnen door de hoge opbrengst toch al veel minder aroma's en afdronk hebben. Maar ten tweede proeven veel wijndrinkers niet goed. Velen weten niet dat je de wijn 6 seconden in de mond moet houden en missen daardoor de aroma's en afdronk. Zelfs als ze een goede wijn drinken weten ze niet wat ze missen, zie de inzet hieronder. En wat doen wij Nederlanders als we het verschil toch niet proeven? Juist, dan kiezen we voor de goedkoopste wijn.

Het merendeel van de in Nederland verkochte wijnen ligt rond drie euro (de gemiddelde verkoopprijs is € 2,90.)

Wijnproeven in 6 seconden

Veel Nederlanders (80 à 90%) weten niet dat je de wijn pas goed kunt proeven als je deze 6 seconden in je mond houdt. De meeste aroma's vervluchtigen pas na opwarming in de mond, daarna stijgen ze op en ruik je ze binnendoor/achterlangs. Maar dat opwarmen duurt 6 seconden. Nederlanders houden de wijn 2 tot maximaal 4 seconden in de mond en missen dus die mooie aroma's en daardoor ook een flink deel van de afdronk (=nasmaak). In feite proeven we alsof we verkouden zijn, want ook dan is de doorgang achterlangs naar de neus geblokkeerd. Probeer het maar eens: geef de wijn zes seconden en ervaar dan het verschil !

In de wijnmaakwereld is de hausse van Arabische gom al weer langzaam aan het voorbijgaan, omdat er al weer andere middelen ontdekt zijn die een beter mondgevoel geven. Bijvoorbeeld gistextract (bevat mannoproteïnen afkomstig uit de celwanden van de dode gistcellen). Maar nog mooier is dat je sinds kort een enzym kunt kopen dat je direct na de gisting toevoegt aan de wijn en dat de mannoproteïnen versneld losknipt uit de celwanden van de gist. Het voert dus het oude sur lie proces versneld uit, zodat het veel minder bewerkelijk wordt. In feite het oude natuurlijke proces maar dan goedkoper, zodat Arabische gom wellicht eindelijk van de OIV-lijst geschrapt kan worden.

Moderne biochemie heeft dus ook zijn voordelen. Zo zijn er andere enzymen gevonden die aroma's beter losmaken uit het druivensap. Het betreft hier aroma's waarvan de voorstadia al in de druif aanwezig zijn, maar die om actief te worden op molecuulniveau losgeknipt moeten worden van de suikers. Dit gebeurt door enzymen. Deze komen gewoon in de natuur voor, maar vaak te weinig. Als je op het juiste moment wat extra toevoegt dan krijg je meer fruitaroma's in de wijn. En enzymen zijn niet eng want ze kunnen maar één ding, nl. een specifiek molecuulpaar doorknippen en geen andere. Mede door deze nieuwe ontwikkelingen kunnen wijnboeren al voor 6 à 7 euro een heel behoorlijke wijn maken.

De afgelopen decennia zijn er vele middelen bijgekomen, de lijst telt er bijna 60. Goede wijnboeren gebruiken er zo weinig mogelijk van. Ook biologische wijnboeren mogen er maar weinig gebruiken, zij proberen een pure wijn te maken. Sterker nog: na 2000 zijn veel topwijnngaarden biologisch geworden omdat ze altijd al organische bemesting gebruikten. De stap was voor hen niet zo groot. Maar de wijnindustrie en hun afnemers gaat het vooral om goedkoop. Door de hoge opbrengst moeten de producenten toch nog iets drinkbaars maken van halfrijpe druiven zonder smaak. Zij moeten hiervoor alles uit de kast halen en hebben dus veel meer middelen nodig. Het voordeel is dat hierdoor de echt slechte wijnen van vroeger verdwenen zijn. Maar van matige druiven kun je geen topwijn maken, smaken en aroma's die er niet inzitten krijg je ook met de beste technologie niet tevoorschijn getoverd. Of zoals een Franse expert in de uitzending van KVVW het uitdrukte: "je kunt niet van een ezel een renpaard maken".

KVVW pleit voor een ingrediëntenlijst op wijn, maar dat lijkt me een illusie: dat moet internationaal geregeld worden en de wijnlobby lijkt me daarvoor voorlopig te sterk. Voor goedkope wijnen is de ingrediëntenlijst zo lang dat die niet eens op het etiket past. Verder past zo'n lijst niet bij een romantisch avondje. De producenten vonden het al heel erg dat ze vanaf 2005 sulfiet op de fles

moesten vermelden als allergene stof. Maar daar viel niet onderuit te komen, immers een paar procent van de consumenten krijgt daarvan serieuze astmatische klachten, zelfs van één glas. Vanaf 2016 moeten ze ook de andere allergene stoffen vermelden, zoals kippenei en melk (zit in de caseïne), en zelfs de calorische waarde. De wijnindustrie is al een paar jaar op zoek gegaan naar alternatieve, plantaardige stoffen die even goed zijn maar niet op het etiket vermeld hoeven te worden. Ze hebben gewoon een hekel aan het vermelden van ingrediënten.

Producenten van goede wijnen hebben weinig te verbergen en zij zijn gebaat bij transparantie, ook al zijn ze soms geneigd zich te verschuilen achter complexe begrippen zoals terroir. Echter meer dan 80% van de markt wordt gevormd door de goedkope, industrieel geproduceerde wijnen. Hier is gezond wantrouwen op zijn plaats, zij verpesten het voor de goede. Geen wonder dat fabrikanten van wijnadditieven geen interviews geven en dat ze KVVW niet wilden ontvangen om te komen filmen. Ik vermoed dat het nog wel even zal duren voordat transparantie de norm wordt binnen de wijnbouw.

Maar de consument kan zelf ook heel veel doen door zijn gezond verstand te gebruiken. Net zoals hij bij het kopen van kiloknaller-vlees kan weten dat het om weinig kwaliteit gaat (snelgegroeid vlees en dierenleed) kan hij ook bedenken dat een mooie wijn voor 3 euro onmogelijk is. En als hij beter leert proeven zal hij zelf veel beter onderscheid kunnen maken.

Daarom geef ik de volgende tips voor de zelfredzame consument :

1. Koop geen wijn van onder 4 euro. Die is van hoge opbrengst en heeft geen lekkere smaak van zich zelf, maar bevat veel toevoegingen om hem nog een beetje drinkbaar te maken. Voor goede wijn moet de wijnboer zijn opbrengst halveren, zodat die twee keer zo duur wordt.
2. Wees kritisch bij wijn in supermarkten, ze staan daar vaak te warm waardoor de fruitsmaken en aroma's vrij snel achteruit gaan. Omdat supermarkten grote volumes nodig hebben zijn hun wijnen vaak industrieel gemaakt, waardoor meestal ook punt 1. geldt.
3. Als je toch supermarktwijn koopt, neem dan de betere uit de gidsen van bijv. Klei of Hamersma. En vergelijk die dan ook eens met enkele wijnen uit echte gespecialiseerde wijnwinkels. Leuk voor een proeverij met vrienden.
4. Houd tijdens het proeven de wijn zes seconden in de mond. Pas dan beleef je de mooie aroma's en de afdronk.
5. Niet elke wijn boven 10 euro is goed. Wijnen uit bekende gebieden (Medoc, Bourgogne, Champagne, Chateauneuf du Pape, Barolo, etc.) zijn altijd relatief duur, omdat die populair zijn bij rijke Russen, Amerikanen en Chinezen. Wijnen van 12 of 15 euro vormen hier de onderkant van de markt en zijn vaak niet meer dan 5 euro waard. Als je niet te veel wilt betalen, kies dan de beste wijnen uit de minder bekende wijngebieden. Veel gespecialiseerde wijnwinkels hebben een goede neus hiervoor. Dus laat je adviseren.
6. Proef altijd voordat je koopt. Of koop eerst één fles, voordat je meerdere dozen koopt.