

Geschiedenis en ontwikkeling van de wijnbouw

Door Jan Oude Voshaar

1991 - 1997 : hobby-wijnmaker,

1998 - 2014 : biologisch wijnboer (Wijngaard Wageningse Berg, 2.3 hectare),

vanaf 2015 : wijnbouwadviseur (www.wijnbouwadviesoudevoshaar.nl)

De wijnbouw (druiventeelt voor wijn) wordt vaak beschouwd als een van de mooiste landbouwkundige teelten. Dit omdat wijn, mits met mate gedronken, naast veel genoegen en geestelijke ontspanning ook een betere gezondheid oplevert. Wijn wordt wel eens genoemd: “zonlicht gevangen in water”. De wijnboer legt veel eer in het produceren van goede wijn en hij is gevoelig voor complimenten van anderen die zijn wijn waarderen. Wijnbouw geeft dus een sterke band tussen consument en producent.

Tot het eind van de 20 eeuw werd wijnbouw in Nederland nauwelijks voor mogelijk gehouden, vooral boven de grote rivieren. Maar dat is sinds 2000 sterk veranderend. Door de komst van nieuwe druivenrassen die een paar weken vroeger rijp zijn, is wijnbouw nu ook in Midden- en Noord-Nederland mogelijk geworden en dat zelfs op een milieuvriendelijkere manier, omdat deze nieuwe rassen minder gevoelig zijn voor meeldauw. In Nederland geeft dit nieuwe kansen, vooral nu gezocht wordt naar nieuwe mogelijkheden voor plattelandsontwikkeling, streekproducten en agrotourisme.

In Zuid-Limburg en België was de wijnbouw al enkele decennia eerder langzaam in opkomst, om precies te zijn vanaf 1962. De reden is dat de klassieke rassen (zoals Riesling, Müller-Thurgau en Auxerrois) wat zuidelijker wel rijp werden.

Dit boek is vooral bedoeld voor de serieuze hobbywijnmakers, maar ook (semi)professionele wijnboeren met langjarige ervaring kunnen hier nieuwe kennis opdoen. Dat komt vooral doordat er afgelopen 10 à 20 jaar heel veel vernieuwingen hebben plaatsgevonden in de wijnbouw. In de druiventeelt zijn dat o.a. de nieuwe rassen en het moderne loofwandbeheer (zie deel 1 geschreven door Jeroen van de Eng) en ook de nieuwe methoden en regels voor bestrijding van ziekten en plagen (= gewasbescherming, zie deel 2 geschreven door Henk Stiekema). Maar de vinificatie is de afgelopen 10 jaar nog sterker veranderd en de kennis hierover is veel complexer geworden. Zodanig zelfs dat we de vinificatie op twee niveaus willen behandelen: eerst het wijnmaken voor beginners zodat deze kunnen aanhaken en vlot een basisniveau bereiken (deel 3 door Ed Montforts). Daarna kunt u die kennis verder uitbouwen met andere (nieuwere) vinificatiemethoden en waar mogelijk ook de achterliggende processen begrijpen (deel 4 door Siem Zwaard). Daarna volgen nog deel 5 over mousserende wijn door Koen Podevijn, deel 6 over het wijnlaboratorium door Marc Henderix en deel 7 over het wijnproeven voor wijnmakers door Siem Zwaard.

Met dit boek hopen we meerdere doelen te bereiken. Dat lijkt ons mogelijk omdat veel hobbywijnbouwers hetzelfde doel hebben als de professionelen, nl. hoe maak ik goede wijn? Matige wijnen zijn de vele moeite van het maken niet waard, want die zijn voor een paar euro te koop in de winkel.

Dit hoofdstuk is een algemene inleiding. We gaan eerst terug in de geschiedenis: waar ter wereld werd vroeger wijn gemaakt, wat waren de problemen hierbij. Wat heeft grote invloed

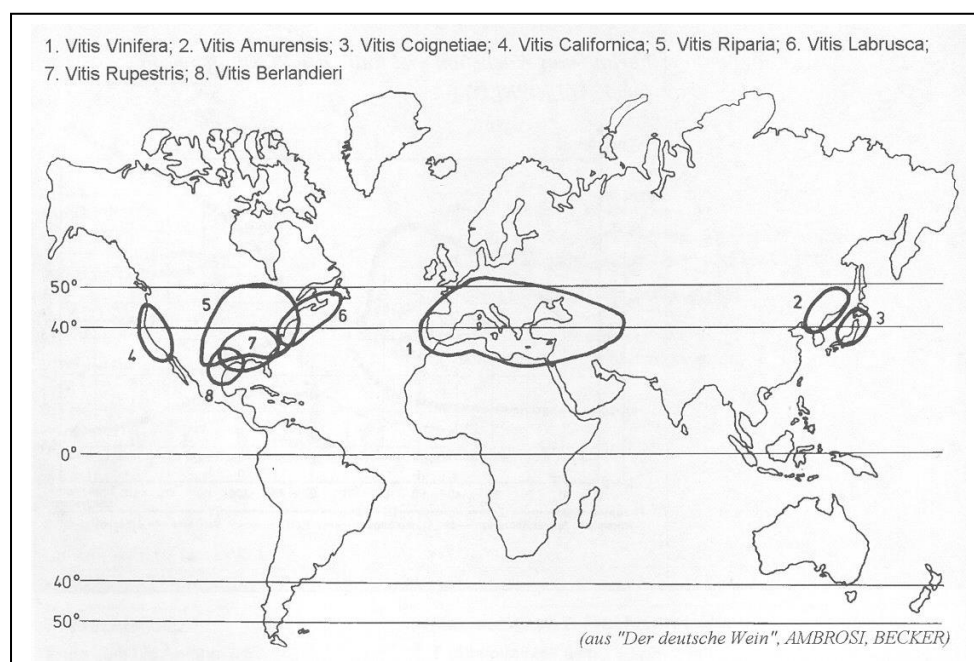
op de wijnkwaliteit en wat doet wijnbouw met het milieu? En was er al eerder wijnbouw in Nederland en België? Waarom zijn vooral in onze landen pas nu ineens de mogelijkheden zo veel groter geworden? Geschiedenis is niet saai. U kunt pas goed begrijpen waar we nu staan als u weet hoe we hier zijn gekomen. Veel details kunt u pas goed plaatsen als u eerst de grote lijnen kent. Omdat de belangrijkste ontwikkelingen en vernieuwingen buiten ons land plaats vonden, is vooral ook de internationale context hier van belang.

Vandaar dat we dat we hierbij toch even stil staan. Verder helpt dat om de verschillen in voorkennis tussen de cursisten te verkleinen. Maar anderzijds, als u heel snel aan de slag moet met de druivenaanplant, wintersnoei, zomerwerk, gewasbescherming, de oogst of vinificatie, dan kunt u uiteraard deze inleiding gerust even overslaan en meteen doorgaan naar de details in de 7 overige hoofdstukken van dit cursusboek.

1.1 Verspreiding van de druif

De druif bestaat al zeer lang op de aarde, er zijn fossiele druivenpitten van meer dan 70 miljoen jaar oud gevonden. Diverse streken met een subtropisch of gematigd klimaat kenden verschillende wilde druivensoorten. Over miljoenen jaren gezien verschoven deze gebieden met druiven sterk over de aardbol, o.a. door verschuivingen van de continenten, maar ook door diverse ijstijden. En af en toe ontstonden er nieuwe druivensoorten. Zo ontstonden er in Noord-Amerika en Oost-Azië andere soorten dan in Europa. In figuur 1.1 wordt de natuurlijke verspreiding van de belangrijkste wilde druivensoorten aangegeven. De meeste soorten hebben vreemde bijsmaken en alleen de smaak van *Vitis vinifera* komt overeen met wat wij lekker vinden. Binnen deze *Vitis vinifera* komen heel veel rassen (= ondersoorten) voor, bijvoorbeeld blauwe en witte, met of zonder muskaatsmaak, met fruitsmaken, etcetera.

Figuur 1.1 De natuurlijke verspreiding van de belangrijkste wilde druivensoorten over de wereld.



De meeste druivensoorten kunnen niet goed tegen temperaturen beneden -15 à -20°C, alleen *Vitis riparia* en *Vitis amurensis* kunnen tegen strengere vorst. Verder hebben druiven een wisseling van seizoenen nodig. Daarom kan de druif niet goed in de tropen geteeld worden, dat lukt alleen door op kunstmatige wijze een winterrust te forceren via ontbladering. Om deze redenen komt de druif globaal voor tussen de 25° en 45° breedtegraad. Maar de druif kan op hogere geografische breedten gedijen als de wintervorst getemperd wordt door de invloed van de zee, bijv. in West-Europa tot boven de 50° breedtegraad vanwege de warme golfstroom.

1.2 Geschiedenis van de wijnbouw

Al heel lang werden druiven door de mens gebruikt om als vrucht te eten, maar pas vanaf 8000 à 10.000 jaar voor Chr. werd er wijn van gemaakt. De kunst van vergisting van druivensap werd ontdekt in het Midden-Oosten ten zuiden van de Kaukasus, waarschijnlijk in het huidige Georgië of Armenië. Daarna kwam de wijnbouw rond 5000 voor Chr. tot bloei in Mesopotamië (tussen de Eufraat en de Tigris, in het huidige Irak). Vanaf 3500 v. Chr. stond de wijnbouw op een hoog niveau in Egypte. Vanaf 2000 v. Chr. brachten de Feniciërs (nu Libanon) en later de Grieken de wijncultuur in het hele gebied van de Middellandse Zee. De Romeinen ontwikkelden vanaf 500 v. Chr. de wijnbouw verder en brachten deze noordwaarts tot aan de grenzen van hun rijk, d.w.z. rond 100 v. Chr. ook tot in Engeland, België en Zuid-Nederland. Bij ons vormde de Rijn de grens van het Romeinse Rijk en die moest worden bewaakt. Elke legionair had recht op een liter wijn per dag. Van ver aanvoeren was te moeilijk, daarom werd die wijn in Brabant en Limburg verbouwd. Ze maakten gebruik van lokale wilde ondersoorten van de *Vitis vinifera* (o.a. uit het Duitse Rijngebied) en zo kon de wijnbouw doordringen in de koelere gebieden.

Met de volksverhuizing rond 400 na Chr. stortte het Romeinse rijk ineen en werd de wijnbouw alleen nog in Franse kloosters bedreven, maar vanaf 800 na Chr. bloeide deze in Europa weer langzaam op. Vooral Karel de Grote stimuleerde de wijnbouw, terwijl in het Midden-Oosten vanwege het islamitische alcoholverbod alleen de teelt van rozijnen en tafeldruiven overbleef. De Europese wijnbouw groeide vooral omdat wijn gezonder was dan water (daar kon je pest of cholera van krijgen). Ook bier was gezond omdat dit werd gemaakt van gekookt water, maar bier was nog niet zo goed houdbaar omdat men pas later hop ging gebruiken. De wijnbouw in Midden-Europa bereikte aan het eind van de middeleeuwen zijn hoogtepunt omdat dit een relatief warme periode was. Het wijnbouwareaal was rond 1500 in Midden-Europa drie keer zo groot als nu en reikte tot Noord-Nederland, Noord-Duitsland en Polen. Vanaf 1550 volgde de 'kleine ijstijd' en werd het in de noordelijke gebieden te koud (Dat is o.a. te zien aan de vele ijstaferelen die de Hollandse meesters toen schilderden). Een temperatuurdaling van een paar graden drong de wijnbouw zo'n 500 km naar het zuiden.

Vanaf de 18^e eeuw kwam er een langzaam herstel in Europa, maar de wijnbouw was toen inmiddels verdwenen uit Nederland, mede door de opkomst van het bier en door de betere handelsmogelijkheden met het zuiden (door beter vervoer, vooral via schepen). In België was er in de 18^e eeuw nog een lichte opleving, vooral in de streek tussen Namen en Luik. Maar die werd teniet gedaan door veldtochten van Napoleon, meteen gevolgd door flinke temperatuurdalingen door minder zonnevlekken en door sterke vulkaaneruptions, o.a. van de Tambora in 1815. Midden 19^e eeuw kwam er nog even wat marginale wijnbouw voor in Wallonië.

In de tweede helft van de 19^e eeuw ontstonden er echter in alle Europese wijngebieden drie grote nieuwe problemen. Deze ziekten en plagen waren alle afkomstig uit Noord-Amerika:

- vanaf 1850: echte meeldauw
- vanaf 1860: druifluis
- vanaf 1880: valse meeldauw

Deze ziekten kwamen in Europa terecht omdat men via de schepen steeds vaker druivenplanten vervoerde. Omdat stoomschepen veel sneller voeren konden de ziekten overleven en moesten de planten in quarantaine worden gehouden. Maar dat wist men toen nog niet. De druifluis is een insektenplaag die de druiventeelt in Europa op de rand van de afgrond bracht: de larve van de druifluis leeft op de wortels van de druivenplant en omdat de volwassen luizen zich via de lucht verspreiden, kon de plaag zich binnen enkele jaren over heel het continent uitbreiden en trad er massale sterfte op in de wijngaarden. Het duurde 10 jaar voordat men ontdekte dat de druifluis te bestrijden is door Europese *vinifera*-rassen te enten op de Amerikaanse onderstammen. Deze oplossing wordt tot op heden gebruikt en is een van de oudste vormen van biologische bestrijding van plagen.

De beide meeldauwproblemen ontstonden door schimmels. Ook hiervoor vond men oplossingen, maar deze waren wat minder milieuvriendelijk: de echte meeldauw was te bestrijden met zwavel en de valse meeldauw met koper. Door te spuiten met een combinatie van zwavel en koper (Bordeauxse pap) kon men de druif beschermen tegen beide meeldauwsoorten. Vanaf 1960 ging de gangbare wijnbouw steeds meer over op chemisch-synthetische middelen, de biologische wijnbouw bleef zwavel en koper gebruiken omdat dat “natuurlijke” middelen zijn. Alle klassieke rassen (van *Vitis Vinifera*) zijn gevoelig voor meeldauw, zowel voor valse als echte meeldauw en ze moeten dus worden bespoten. In drogere zomers 6 à 8 keer per jaar, tijdens natte zomers 10 à 14 keer per jaar.

Aan Nederland en Vlaanderen gingen de problemen met druifluis en meeldauw grotendeels voorbij. Immers al sinds de kleine ijstijd was daar hoegenaamd geen wijnbouw meer, die begon pas weer na 1960. Wel was er vooral in de eerste helft van de 20^e eeuw een bloeiende kasteelt (serreteelt) met tafeldruiven rond de grote steden (o.a. in Overijse en het Westland). Maar juist toen deze na 1960 stagneerde door de goedkopere aanvoer uit Zuid-Europa en helemaal verdween door de energiecrisis in 1973, kwam de wijnbouw weer langzaam op gang in Vlaams Brabant en Limburg. Jean Bellefroid legde in 1962 de eerste Belgische wijngaard aan in Haspengouw, al snel gevolgd door enkele andere in Hageland. In Nederlands Limburg was Slavante in Maastricht de eerste in 1967 gevolgd door de Apostehoeve in 1970. We bespreken dit verder in hoofdstuk 1.8, maar we willen eerst nog even ingaan op een aantal andere belangrijke ontwikkelingen die in de wereld plaatsvonden in de periode dat er geen wijnbouw was in Nederland en België. Dat gebeurde dus buiten ons om, maar is wel bepalend voor de moderne (huidige) situatie.

1.3 Druivenrassen

Op dit moment bestaan er tal van druivenrassen. De Romeinen maakten bij hun uitbreidingen naar het koelere noorden al gebruik van lokale ondersoorten van de wilde *Vitis vinifera* die aangepast waren aan het klimaat (in het Rijn-gebied gebruikten zij al een wilde voorloper van de Riesling). Verder ontstond er soms spontaan een plant met extra positieve eigenschappen die dan geselecteerd en vermeerderd werd. Deze selectie van zulke spontane mutanten is al een paar duizend jaar toegepast en zo ontstonden vele nieuwe rassen en klonen. Vanaf de

middeleeuwen ging men ook rassen kruisen, zodat er in de loop van de eeuwen een diversiteit aan rassen ontstond. Elk ras is geschikt voor een bepaalde klimaatzone. De zones zijn zo'n 250 à 400 km breed. Enkele voorbeelden van koel naar warm zijn:

Noordelijkste zone: Auxerrois, Müller-Thurgau, Dornfelder, Kerner

Volgende zone: Pinot noir, Chardonnay, Riesling

Middenzone: Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Semillon blanc

Zuid-Frankrijk: Syrah, Grenache

Spanje / Italië: Tempranillo, Sangiovese, Nebbiolo

De rassen zijn gebonden aan klimaatzones om de volgende redenen. Als men een ras te noordelijk aanplant dan wordt de druif niet rijp. Maar als men een ras te zuidelijk aanplant dan rijpt de druif te snel. Deze verliest daardoor te snel zijn frisse zuren met als resultaat te weinig fruitaroma's en een platte wijn. Een ras staat in de goede klimaatzone als deze pas in de nazomer rijp is (tweede helft september of begin oktober). Immers dan is het koeler, vooral in de nachten, waardoor de druiven langzamer rijpen. Dit resulteert in mooiere fruitaroma's en zuren.

Op bovengenoemde klimaatzones is er de volgende uitzondering: een druivenras kan wel met succes in een te zuidelijke regio worden aangeplant (of op het zuidelijk halfmond te noordelijk) als dit hoog boven zeeniveau gebeurt. Immers: elke 100 meter hoger is het 0,6 graad koeler.

1.4 Nieuwe meeldauwresistente kruisingen: een eeuw lang zonder succes vanwege slechte bijmaak

Tot 1996 behoorden alle belangrijke druivenrassen tot de soort *Vitis vinifera* omdat deze verreweg de beste wijn opleverden. De andere in figuur 1.1 genoemde soorten gaven allerlei minder lekkere bijmaken en waren daarom economisch niet bruikbaar. Maar na het verschijnen van de echte en valse meeldauw in Europa (1860 en 1880) ging men op zoek naar andere druivensoorten die beter bestand waren tegen beide vormen van meeldauw. Immers, het spuiten had ook zijn bezwaren: het is milieuvriendelijk en ook ongezonder voor de wijnboer. De wilde Amerikaanse soorten bezaten weerstand tegen meeldauw, vaak resistentie c.q. tolerantie genoemd. (Dit kan worden verklaard vanuit de evolutie: meeldauw kwam al tienduizenden jaren voor op het Amerikaanse continent en alleen de druivensoorten die een resistentie hadden ontwikkeld konden zich daar handhaven, de overige waren allang uitgestorven).

Jammergenoeg hadden die wilde Amerikaanse soorten vreemde bijmaken en konden dus niet zomaar worden gebruikt. Sommige hadden een foxy smaak en geur (natte hond) en andere hadden chemische aardbei-achtige smaken zoals Bazooka kauwgom. Al vóór 1900 kwamen onderzoekers op het idee Europese en Amerikaanse rassen te kruisen. Er werden zeer veel kruisingen (hybriden) gemaakt in de hoop dat sommige ervan de goede eigenschappen van de Amerikaanse en Europese soorten in zich zouden verenigen, nl. meeldauwresistentie en goede wijnsmaak. De eerste decennia viel dat erg tegen: als de nakomelingen ongevoelig waren voor meeldauw dan hadden ze toch weer rare bijmaken. Men bleef doorkruisen (en ook terugkruisen) met als resultaat steeds complexere kruisingen, soms met een paginagrote stamboom. En omdat elke generatie terugkruisen ca. 5 jaar duurde heeft dit ruim een eeuw geduurd.

Rond 1960 waren er een paar meeldauwresistente rassen ontwikkeld die al wel redelijk smaakten, maar redelijk was niet goed genoeg voor kwaliteitswijn. Ook deze rassen waren dus nog steeds niet economisch rendabel, vooral niet in een tijd waarin de consument steeds hogere eisen stelde. In Frankrijk werden al deze hybriden daarom verboden voor

kwaliteitswijn en Frankrijk stopte ook met het kruisen van nieuwe rassen. In Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en Hongarije ging men hiermee door en na nog een paar keer terugkruisen lukte het vanaf 1990 om de laatste bijsmaken weg te kruisen. Vooral Duitse onderzoekstations in Geisenheim, Siebeldingen en Freiburg hadden succes en later ook een privékwaker uit de Jura (Valentin Blattner). De nieuwste rassen combineren meeldauwtolerantie met een goede wijnsmaak. In 1996 kwam Regent op de markt, in 2000 Johanniter en in 2003 Solaris. Deze rassen werden populair in o.a. Duitsland en Zwitserland, vooral bij de biologische wijnboeren omdat ze veel minder bespuitingen nodig hadden.

Maar ze werden nog sneller populair in Nederland. De reden hiervan is dat veel meeldauwtolerante rassen vroeg rijp zijn, zo'n twee weken eerder dan de klassieke rassen. Dit komt doordat de wilde Amerikaanse druivensoorten vroeger rijp zijn dan *Vitis vinifera*. Ze hebben een korter groeiseizoen (door een efficiëntere fotosynthese) en deze eigenschap is doorgegeven aan de nieuwe kruisingen. Tot 1996 lag de grens van de commerciële wijnbouw bij Limburg, maar omdat de nieuwe druivenrassen een paar weken eerder rijp zijn, is die grens een paar honderd kilometer naar het noorden opgeschoven, zelfs tot de Waddeneilanden

Het ras Solaris is nog vroeger rijp omdat deze kruising niet alleen wilde Amerikaanse voorouders heeft maar ook wilde Siberische voorouders (*Vitis Amurensis*) die minder gevoelig is voor wintervorst. Deze laatste hebben ook een korter groeiseizoen. Bij Solaris is vroegrijpheid dus op een dubbele manier ingekruist. Solaris rijpt zelfs goed in Denemarken, Zuid-Zweden en de Baltische staten.

Na 2003 zijn nog nieuwere druivenrassen op de markt gekomen, die wellicht nog betere wijn geven. Uit Freiburg komen diverse nieuwe rassen, bijv. Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Baron, Monarch, Helios, Muscaris en Sauvignier gris. Maar ook Valentin Blattner kwam met een aantal goede nieuwe rassen: Cabertin, Pinotin, Cabernet Blanc, Riesèl. Al deze rassen smaken als Cabernet sauvignon, Pinot noir, Sauvignon Blanc, Pinot gris of Riesling, maar ze zijn alle meeldauwtolerant en zo vroeg rijp, dat ze zelfs in Midden- en Noord-Nederland elk jaar afrijpen

Inmiddels is de laatste jaren (vanaf 2002) wel gebleken dat absolute resistentie niet bestaat en dat tolerantie een beter woord is. De meeste meeldauwtolerante rassen hebben in vochtige zomers toch wel 1 of 2 bespuitingen nodig tegen meeldauw. Vooral rond de bloei zijn de bladeren maar ook de trossen gevoelig voor valse meeldauw. De klassieke druivenrassen moeten veel vaker worden bespoten, in Nederland zo'n 10 tot 12 keer per jaar. De nieuwe rassen zijn robuuster en geven wel degelijk een flinke milieuwinst. En sommige van de nieuwste rassen lijken in niet al te vochtige zomers zonder gewasbescherming uit te komen. Een innovatieve ontwikkeling die de komende jaren nog verder zal doorgaan

(leestip: de details in de komende twee alinea's kunt u eventueel overslaan)

In plaats van de gewone kruisingen probeert men sinds het eind van de 20^e eeuw ook resistentie tegen ziekten als meeldauw te verkrijgen via genetische modificatie. Daartoe probeert men resistentiegenen in te bouwen in chromosomen van bestaande klassieke druivenrassen (via knip- en plak-technieken). Omdat die rassen al wel goed smaken vermijdt men daarmee het probleem van het langdurige terugkruisen om de vieze smaak te verwijderen. Probleem is echter dat deze gen-technieken eerst nog verder moeten worden ontwikkeld. Inbrengen van enkelvoudige resistentie bleek niet voldoende, deze werd al vrij snel doorbroken (net als bij de appel waar men één gen met resistentie tegen schurft had ingebouwd). Om dit te voorkomen is een meervoudige resistentie nodig en daartoe moeten genen met verschillende resistentie-mechanismen tegelijkertijd worden ingebouwd. Hiermee zijn verschillende laboratoria op de wereld hard bezig (bijv. in Siebeldingen en Montpellier). Als dat lukt dan moeten daarna de gemodificeerde rassen nog allerlei praktijktests ondergaan, zodat verwacht mag

worden dat pas over 10 à 15 jaar de eerste planten beschikbaar komen voor wijnboeren. Ook de acceptatie door de consument is voorlopig nog discutabel.

Men was al ruim 100 jaar bezig om meeldauwresistentie in te kruisen via de ouderwetse kruisingsmethoden (dus via meeldraad en stamper). Omdat het een eeuw lang alsmaar niet lukte om hiermee de laatste resten negatieve smaak weg te kruisen, had men de afgelopen 25 jaar steeds meer de hoop gevestigd op nieuwe ‘gentech’-methoden en heeft men hieraan ook veel meer onderzoeksgeld besteed dan aan de oudere ‘klassieke’ kruisingsmethoden. Maar opmerkelijk is dat de oudere kruisingsmethoden tot nu toe de beste resultaten leveren.

1.5 Massawijnen versus kwaliteitswijnen

Ruim een halve eeuw geleden heeft zich nog een andere grote verandering voorgedaan in de wijnbouw, nl. de overgang van organische bemesting naar het gebruik van kunstmest. Dat is stikstof, fosfor, kalium (N, P, K) etc. in minerale vorm. Vanaf 1950 werd kunstmest steeds populairder omdat dit de opbrengst enorm verhoogde, vaak zelfs een factor 3 hoger. De reden is dat de meststoffen in minerale vorm veel sneller opneembaar zijn, zodat de bessen harder groeiden en 40 à 50% groter werden. Maar omdat dit de diameter betreft, steeg het volume nog veel harder: dat werd $1,4^3 = 2,7$ maal zo groot (resp. $1,5^3 = 3,4$). Afgerond dus 3 maal zo veel liters. Dit maakte de wijn 3 keer zo goedkoop. De wijn smaakte daardoor veel dunner, maar de verkoop via opkomende supermarkten trok veel nieuwe klanten. Deze merkten nauwelijks het verschil op omdat ze nog nooit goede wijnen hadden gedronken. Ook het gebruik van restzoet hielp om het ontbreken van smaak te maskeren. Kortom, veel consumenten wilden goedkope wijnen en veel wijnboeren voldeden aan die vraag (of vooral de coöperatieve wijnkelders waarbij ze waren aangesloten).

Bij een 3 keer zo hoge opbrengst konden de planten de afrijping van zo veel druiven nauwelijks bijslaffen. Dus de hoge opbrengsten veroorzaakten behalve smaakverdunding ook veel meer onrijpe bitters. De topwijnngaarden schrokken zo hevig van die dunne en schrale wijnen dat ze weer afzagen van de kunstmest en snel terugkeerden naar de organische bemesting. Dit leverde weer de oude wijnkwaliteit, maar ook de oude (lagere) opbrengsten, waardoor hun wijnen 2 à 3 keer zo duur bleven als de supermarktwijnen. Dat is logisch maar de meeste mensen beseften dat niet, omdat ze niet goed konden wijnproeven (zie de inzet).

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 à 3 seconden in de mond en missen dus die mooie aroma's en daardoor ook een flink deel van de afdronk (=nasmaak). In feite proeven ze alsof ze 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 !

Afgelopen halve eeuw ontstond er dus een tweedeling in de markt. De supermarkten gingen 80 à 90% van de wereldmarkt beheersen en kwaliteitswijn werd steeds meer een nichemarkt. Voor de massawijnen werden behalve restzoet nog andere “trucs” ontwikkeld om de wijn voller te doen smaken en/of onrijpe bitters te maskeren (bijv. arabische gom). Ook vond men diverse middelen om de onrijpe bitters uit de wijn te verwijderen (naast gelatine en caseïne ook kunstmatige middelen als PVPP). Maar kwaliteitswijnen beginnen bij goede druiven (van lagere opbrengst) en hebben veel minder “trucs” en “poedertjes” nodig dan massawijnen.

1.6 De nieuwe wijnwereld: moderne teelttechnieken en vinificatiemethoden

Tot zo'n 60 jaar geleden was wijnbouw bijna volledig een Europese zaak, met als hoofdrolspelers Frankrijk, Spanje en Italië. Al in 17^e, 18^e en 19^e eeuw werd wijnbouw ingevoerd in Chili, Argentinië, Californië, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland, maar de omvang bleef zeer bescheiden, omdat er behalve in kuststreken sprake was van een te droog klimaat. Pas met de komst van betere irrigatietechnieken groeide de wijnbouw. Vooral druppelirrigatie bleek efficiënt. Hiervoor is minder water nodig terwijl het groene gewas droog blijft en dus minder last krijgt van schimmelziekten.

Afgelopen 30 jaar leverde onderzoek in nieuwe wijnlanden als Australië vele nieuwe inzichten in teelttechniek en loofwandbeheer (o.a. ideeën van Smart, beschreven in zijn boek "Sunlight into wine"). Ook werden er in Australië en later ook Nieuw-Zeeland veel nieuwe vinificatiemethoden ontwikkeld (o.a. voor meer fruitaroma's en zachtere tannines). Niet alleen hun wijn werd daardoor een belangrijk exportproduct, maar ook de kennis. De Europese wijnbouw was door zijn vele tradities enigszins achterop geraakt. De druiventeelt was zeer milieuvriendelijk geworden en vele Europese wijnen smaakten nogal hard en schraal. De afgelopen 15 jaar werden de 'flying winemakers' een bekend verschijnsel in de Europese wijnkelders. Omdat de vinificatie op het zuidelijk halfrond in het voorjaar plaatsvindt, hebben ze in het najaar voldoende tijd om hun Europese collega's te adviseren in de wijnkelder.

Ook werden in de Europese wijngaarden de principes van de nieuwe teelttechnieken overgenomen die waren aangezwengeld door Smart. Daarbij werd de nadruk gelegd op het luchtig houden van de loofwand. Daardoor hangen zoveel mogelijk bladeren in de zon en drogen ze sneller op na regen of dauw, zodat schimmels minder kans krijgen. Hetzelfde geldt voor de trossen: steeds vaker worden de bladeren rond de trossen verwijderd. Tot 10 jaar geleden deed men dat pas 4 à 6 weken na de bloei om botrytis (=trosrot) te voorkomen. Afgelopen jaren is in de vochtige delen van Europa dat naar voren opgeschoven en sinds kort verwijderd men steeds meer al rond de bloei enige bladeren rond de trossen. Dit omdat zowel meeldauw als botrytis al kunnen toeslaan tijdens de bloei, ook al worden de resulterende aantastingen pas weken resp. maanden later zichtbaar.

1.7 Ontwikkelingen naar milieuvriendelijke resp. biologische wijnbouw

Al vanaf de tweede wereldoorlog kwamen er steeds meer pesticiden (=chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen) beschikbaar voor de wijnbouw. Afgelopen halve eeuw werd wijnbouw daardoor de meest milieuvriendelijke teelt in Europa. Vooral de producenten van massawijnen spuiten 8-12 keer met fungiciden tegen meeldauw en daarnaast ook nog 2 à 3 keer met botryciden tegen botrytis, en ook 3 keer met herbicide tegen onkruid en tevens zo'n 5 à 6 keer met insecticiden tegen schadelijke insecten. In totaal dus ruim 20 keer spuiten met pesticiden. Onder druk van de markt die goedkope wijnen wenst, werd de productie per hectare de afgelopen 60 jaar alsmaar opgevoerd.

Vooraf kunstmest had een groot effect, de opbrengst werd minstens 2 à 3 keer hoger (zie hfst 1.5). Daardoor wordt niet alleen de wijn dunner, de hoge kunstmestgiften maken de planten ook nog eens gevoeliger voor ziekten, zodat die nog vaker moeten worden bespoten. Omdat organische bemesting achterwege bleef, had kunstmest ook nog een ander effect dat pas veel later duidelijk werd, pas na 15 à 20 jaar. Het humusgehalte in de bodem liep langzaam terug

en daarmee ook het vermogen om voedingsstoffen te binden. In de 70er en 80er jaren zag men in veel wijnbouwgebieden in de zomer steeds vaker gele en rode bladeren die duiden op gebreksverschijnselen. Als reactie verhoogden de wijnbouwadviseurs hun bemestingsadviezen. Maar die extra stikstof spoelde steeds sneller uit naar het grondwater omdat die vanwege de te lage humusgehalte steeds minder goed in de bodem werd vastgehouden. Ook het bodemleven verminderde en er trad steeds meer bodemverdichting op.

Zoals al vermeld in hfst. 1.5 hebben topwijnngaarden in de jaren 60 al meteen gemerkt dat kunstmest de wijnkwaliteit verlaagt (verdunt) en deze gingen snel weer terug naar organische bemesting. De druif groeit daardoor matiger en gelijkmatiger. Dit geeft kleinere bessen en dus minder wijn, maar met meer smaak en meer aroma's en afdrank. Ook zijn kleinere bessen minder gevoelig voor botrytis zodat de druiven later en dus rijper geoogst kunnen worden. Wel gebruikten bijna alle topwijnngaarden evenals de producenten van massawijnen veel nieuwe chemische bestrijdingsmiddelen (pesticiden) die vanaf de tweede wereldoorlog steeds meer beschikbaar kwamen.

In de 80er en 90er jaren gingen meer wijnboeren zich zorgen te maken over de milieu-onvriendelijke manier van wijnbouw. In Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland en even later ook Frankrijk en Italië begon een kleine groep goed opgeleide wijnboeren de biologische wijnbouw te ontwikkelen. Dankzij de nieuwe ideeën van Smart (luchtige loofwand en trossen) had men minder chemische bestrijdingsmiddelen (pesticiden) nodig of men probeerde die deels te vervangen door "natuurlijke" middelen. Verder hadden ze het belang van de organische stof in de bodem inmiddels goed begrepen. Door de steeds sterkere monocultuur in de wijnbouwgebieden was er steeds minder organische mest voorhanden, waardoor men op het idee kwam om de inmiddels gebruikelijk geworden kale bodem (door herbicide) te vervangen door ondergroei. Het motto werd: "we verbouwen de organische stof gewoon tussen de druivenrijen". In de moderne landbouw noemen we dat groenbemester.

Vooraf ondergroei met diepe wortels maken de diepere bodem luchtiger en brengen daar weer meer bodemleven. Door de ondergroei jaarlijks (of elke 2 jaar om de rij) onder te werken levert dit continu humus aan de bodem, dus weer extra bodemleven en lucht. De bodem wordt daardoor ook dieper weer vruchtbaar, waardoor de plantvoeding weer verloopt via het bodemleven, dus langzamer maar wel gelijkmatiger. En als de ondergroei klavers bevat (en andere vlinderbloemigen) dan levert deze voldoende stikstof. De biologische wijnboeren maakten dus, net als vroeger, weer gebruik van natuurlijke bodemprocessen. Een nieuwe ontdekking was dat door in de ondergroei bloemmengsels te gebruiken de schadelijke insecten nauwelijks nog voorkwamen (zoals kroesmijt, rode spint, druifcycade, etc). De bloemen trekken hun natuurlijke vijanden aan, zoals roofmijten, sluipwespen, zweefvliegen, gaasvliegen, lieveheersbeestjes, etc. Deze eten zo veel schadelijke insecten op dat daardoor de insecticiden overbodig werden. Kortom: ondergroei met bloemmengsels maakten zowel herbiciden als insecticiden overbodig. Dat betekende 8 à 9 keer minder spuiten!

Tussen 1980 en 2000 groeide de biologische wijnbouw in de bovengenoemde landen gestaag maar nog niet erg snel. Rond 2000 was 2 à 3% bio. Daarnaast had je de andere nichemarkt (5 à 10%) van topwijnngaarden die ook geen kunstmest gebruikten, maar die wel de mogelijkheid van pesticiden wilden openhouden, vooral in vochtige jaren. Verder had in de jaren 80 bio een slecht imago gekregen omdat vele biowijnngaarden in hun wijnkelder probeerden het gebruik van sulfiet te minimaliseren. Dat resulteerde in geoxideerde wijnen en/of wijnen die door microbiëel bederf smaakten naar uitgewrongen geitenwollensokken. Vanwege dat imago voelden topwijnngaarden zich niet aangetrokken tot bio. Maar tegen 2000 hadden alle

biowijngaarden inmiddels begrepen dat sulfiet onmisbaar was voor een goede wijnkwaliteit en werden hun wijnen steeds beter. De biowijn werd dus steeds meer salonfähig en vanaf 2005 schakelden veel topwijngaarden om naar bio. Die stap was voor hen vrij klein omdat ze al lang geen kunstmest meer gebruikten. En de fungiciden konden ze vervangen door zwavel en koper, twee “natuurlijke” middelen die toegestaan waren in de biowijnbouw. Door de komst van vele topwijngaarden groeide de biowijnbouw steeds sneller: tot bijna 10 % in 2016.

In plaats van twee aparte nichemarkten opereren ze nu steeds meer als een eenheid. Door de combinatie van goede wijnkwaliteit en milieu-argumenten worden ze steeds aantrekkelijker voor de consument. Dit zelfs ondanks de hogere prijs per fles (die logisch is door de lagere opbrengst). In Europa proberen daarom steeds meer wijnbouwers zich te ontworstelen aan de massawijnen, bijvoorbeeld door uit te treden uit de wijnbouwcoöperaties, die zich vooral richten op de verkoop via supermarkten.

Steeds meer goede buitenlandse wijngaarden werken de afgelopen 10 jaar zonder kunstmest en proberen ook geen gebruik te maken van herbiciden en botryciden, zelfs degenen die bio nèt een stap te ver vinden. Maar bijna alle wijnboeren gebruiken nog wel vaak (8-12 keer per jaar) fungiciden, hetzij chemisch-synthetisch, hetzij zwavel en koper. Dat komt doordat er tot 2000 nauwelijks smaakvolle meeldauwtolerante rassen bestonden. Maar ook daarna drongen de nieuwe rassen slechts langzaam door. Dat kwam deels door de trage vervangtijd van de druivenplanten (levensduur 30 à 50 jaar), maar ook omdat wijnboeren vreesden voor de onbekendheid van de markt met die nieuwe rassen. Verder waren ze al van oudsher gewend te spuiten en ook zijn er in de traditionele wijnbouwlanden meer gewasbeschermings-middelen beschikbaar dan in Nederland en België. Ook de oude kennis over de minder goede smaak van de “oudere nieuwe” rassen werkt nog steeds remmend. De nieuwste rassen smaken veel beter. Maar bij veel wijnboeren wordt oude kennis slechts langzaam vervangen door nieuwe kennis.

1.8 Wijnbouw in België en Nederland

In de afgelopen hoofdstukken zagen we dat er wereldwijd vanaf 1850 heel veel veranderingen plaatsvonden in de wijnbouw, maar dat was net in de periode dat er in Nederland en België geen wijnbouw was (zie eind hoofdstuk 1.2). Pas vanaf 1962 begon wijnbouw weer schoorvoetend in België en vanaf 1967 ook in Nederlands Zuid-Limburg. We bespreken hier eerst de ontwikkeling in Nederland en 2 pagina's verderop (na figuur 1.3) de ontwikkelingen in België. Deze liepen min of meer parallel.

De eerste wijngaarden in Nederland waren: Slavante (1967), Apostelhoeve (1970) en St. Pieter (1972) alle drie in Maastricht gelegen. Het begon allemaal zeer klein, het vak moest helemaal opnieuw geleerd worden. Toch waren de resultaten zo goed dat een aantal pioniers doorgroeiden naar een professionelere basis. Tussen 1985 en 1995 ontstonden zo'n 8 wijngaarden van minstens 1 hectare, veelal met veel succes: Maastricht (2x), Ubachsberg, Vijlen, Helden, Cuijk, Made en Zuidland (zie het linker kaartje in figuur 1.2). Men gebruikte de vroegst rijpe klassieke druivenrassen die toen beschikbaar waren: Müller-Thurgau, Auxerrois (een vroege kloon van Pinot Blanc), Riesling, Dornfelder en andere klassieke rassen. Alle waren meeldauwgevoelig, want iets anders was er nog niet. Deze rassen zijn echter boven de grote rivieren nauwelijks economisch rendabel omdat ze daar slechts 4 à 5 van de 10 jaren voldoende afrijpen.

Na 1990 kwamen de eerste meeldauwtolerante rassen. Deze zijn extra vroeg rijp en milieuvriendelijkheid werd steeds belangrijker. Dit werd al snel onderkend door Fred Lorschheid van Kwekerij de Agthuijsen te Zuidland. Als auteur van boeken en via het Wijngaardeniersgilde, cursussen en buitenlandse studiereizen stimuleerde hij velen om deze nieuwe rassen uit te proberen. Dat ging met vallen en opstaan want de eerste schimmel-tolerante rassen met een echt goede wijnsmaak moesten toen nog komen. De in 1994 verschenen Phoenix en Orion smaakten al redelijk, maar de bessen barstten massaal open als het enkele weken voor de rijping regende. Rondo heeft op zandgrond veel last van voorjaarsvorst en misbloei. Meerdere veelbelovende rassen kwamen en gingen, of werden zelfs niet eens vrijgegeven omdat het proefstation inmiddels betere rassen in de proeftuinen had staan. De situatie in 1997 staat beschreven in het boekje 'Van druivenserre tot wijnkasteel' (Lorschheid en Van Rijsingen). In 1996 verscheen Regent op de markt en in 1998 werd in Wageningen de eerste commerciële biologische wijngaard met meeldauwtolerante rassen aangeplant. Daarna ging het hard. In 2000 verschenen er ook goede witte rassen (Johanniter en Merzling) en begon Hof van Twente in 2000 in Bentelo, in 2001 De Colonjes in Groesbeek en in 2003 zelfs meerdere wijngaarden in de Achterhoek. Vanaf toen kwamen er elk jaar wel 5 à 10 nieuwe professionele wijngaarden bij, waarvan ook vele boven de grote rivieren (zie rechter kaartje van figuur 1.2).

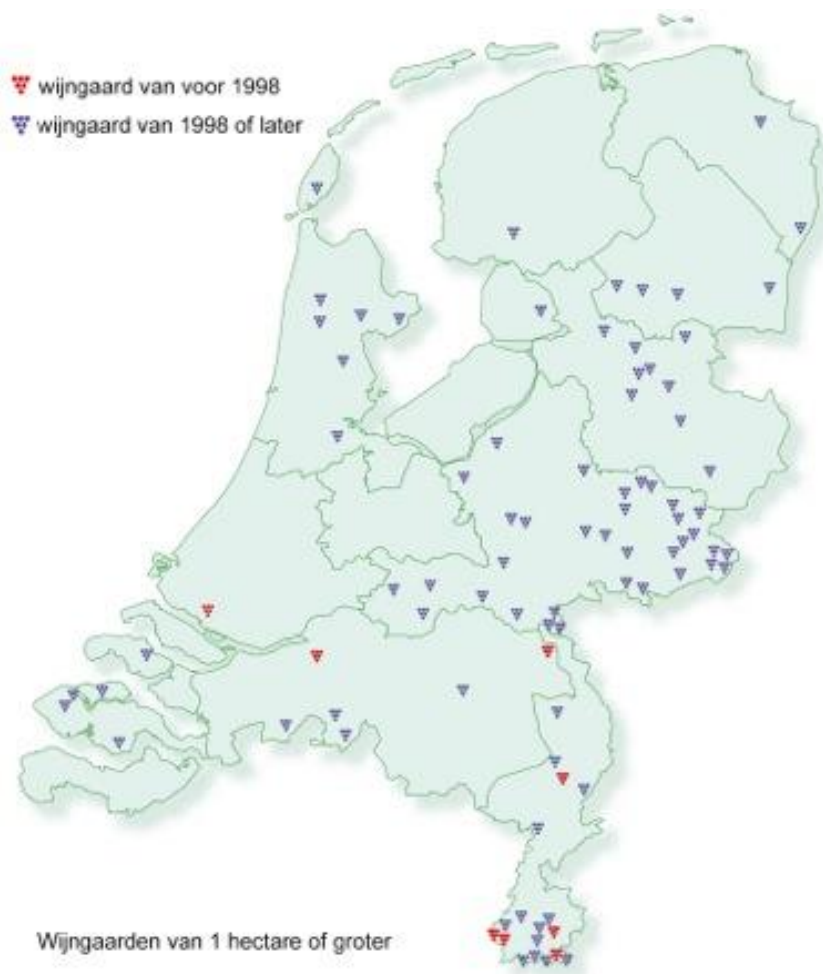


Figuur 1.2. Wijngaarden in Nederland in 1997 (links) en in 2005 (rechts) met oppervlakte ≥ 1 ha

Op Walcheren en Beveland werd al in 2002 door de Zeeuwse VVV's een wijnroute uitgezet. In voorjaar 2003 gingen 15 Achterhoekse boeren wijngaarden aanplanten met EU-stimuleringsgelden voor plattelandsvernieuwing. Wageningen Universiteit verzorgde hiervoor een 12-daagse cursus, die in 2004 herhaald werd voor andere Nederlandse wijngaarden. In 2005 waren er al 45 wijngaarden van minstens 1 hectare (zie figuur 1.2 rechts). Limburg werd als grootste wijnprovincie ingehaald door Gelderland. Ook kwaliteit van de Nederlandse wijnen werd steeds beter. Het Nederlands Wijngaardeniersgilde stimuleerde de kennis-

ontwikkeling, vaak in samenwerking met wijngaarden uit Bentelo, Groesbeek, de Achterhoek, Vijlen, Erichem en Wageningen. Verder kent het Wijngaardeniersgilde diverse regionale afdelingen waarin wordt samengewerkt. Ook kwamen vanaf 2006 de Brabantse Wijnbouwers die met de Vlamingen samenwerkten. In 2009 waren er al 90 wijngaarden met minstens 1 hectare (zie figuur 1.3) en in 2011 werd de grens van 100 gepasseerd. In Nederland is nu ruim 280 hectare commerciële wijnbouw met een jaarproductie van 1 miljoen flessen.

De kwaliteit van Nederlandse wijnen ging sinds 2005 met sprongen vooruit. Dit is af te lezen aan de resultaten van de Nederlandse Wijnkeuring, waaraan veel Nederlandse commerciële wijngaarden deelnamen (nu omgedoopt tot de Wijnkeuring der Lage Landen). Vanaf 2008 durfden steeds meer Nederlandse wijngaarden ook hun wijnen in te zenden naar buitenlandse wijnconcoursen. Sinds 2010 halen Nederlandse wijnen zelfs gouden medailles bij concoursen in Berlijn, Wenen, Brussel met scores van 90 punten of hoger.

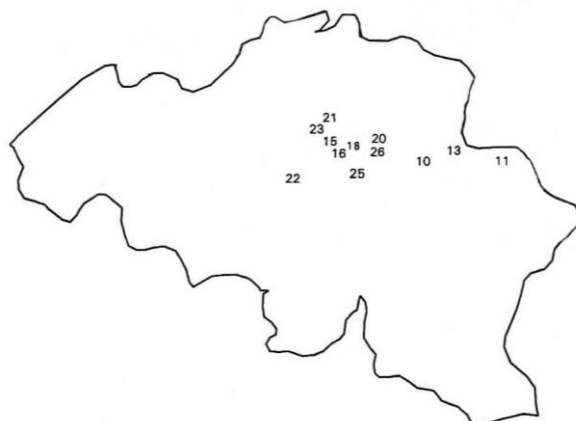


Figuur 1.3. Wijngaarden in Nederland in 2009

Opvallend is dat in Nederland het merendeel van het areaal is aangeplant met de nieuwe meeldauwtolerante rassen (ruim 60%). Maar Zuid-Limburg is nog steeds grotendeels beplant met de klassieke rassen. Hier geldt nog de “wet van de remmende voorsprong”, omdat hier de klassieke rassen wel rijp worden, boven de grote rivieren niet.

Een recent, goed boek over de Nederlandse wijnbouw en de wijnen is van Mariëlla Beukers en Irene de Vette. Zie www.wijnvaneigenbodem.com

In België verliep de ontwikkeling grotendeels parallel aan die in Nederland. Na de eerste wijngaard van Jean Bellefroid in 1962 ontstonden rond 1980 de eerste grotere wijngaarden in Hageland en Haspengouw. In 1997 waren er 12 wijngaarden groter dan 0.5 ha in de streek tussen Brussel en Maastricht (zie figuur 1.4) waarvan 10 groter dan 1 ha. Net als het Nederlands Zuid-Limburg is dit een regio met heuvels en mergel- en löss-bodems. Iedereen gebruikte klassieke druivenrassen omdat de goede nieuwe rassen er toen nog niet waren.



Figuur 1.4. Wijngaarden in België 1997 met oppervlakte ≥ 0.5 ha

Daarna groeide het aantal wijngaarden en gingen ook andere regio's meedoen, zoals het Heuvelland in de zuid-westhoek (bij Ieper), maar ook vele andere Belgische regio's. Inmiddels maken sinds 2005 vier regio's kwaliteitswijn met een Gecontroleerde Oorsprong Benaming (GOB): Hageland, Haspengouw, Heuvelland en Côtes de Sambre et Meuse. Verder bestaat de rest van België uit 2 landwijngebieden: Vlaamse landwijn en Vin de pays de Jardins de Wallonie.

Daarnaast is er nog erkende Vlaamse mousserende kwaliteitswijn en Crémant de Wallonie.



Figuur 1.5. Erkende wijnbouwgebieden in België

Diverse nieuwe wijngaarden gebruiken de nieuwste meeldauwtolerante druivenrassen. Maar evenals in Nederlands Zuid-Limburg blijven ook in België de klassieke druivenrassen nog in de meerderheid.

Een recente kaart met alle Belgische wijngaarden kunt u vinden in een digitaal boek van Peter Doomen op www.wijnvaneigenbodem.be.

In België zijn meerdere organisaties actief voor de professionele wijnbouw:

- De vereniging voor professionele wijnbouwers in Vlaanderen en Wallonië is: Belgische Wijnbouwers VZW. Zie www.belgischewijnbouwersvzw.be
- PC Fruit VZW doet aan serieus onderzoek en kennisverspreiding (via lesdagen), zie www.pcfruit.be. Voor meer info kunt u terecht bij Kris Vandenwyngaert en/of Marc Henderix. U kunt zich ook abonneren op een waarschuwingssysteem m.b.t. schimmelaantastingen.
- Benevit (www.benevit.org) doet ook aan kennisverspreiding (via Syntra), maar opvallend is hun aarzeling m.b.t. de nieuwe druivenrassen.

1.9 Kansen voor Belgische en Nederlandse wijnbouw

Veel leken (en ook de pers) suggereren vaak dat de hernieuwde bloei van de Nederlandse en Belgische wijnbouw samenhangt met de klimaatverandering. Dat is voorlopig echter niet de belangrijkste reden. De klassieke druivenrassen worden nog steeds niet elk jaar rijp in Midden- en Noord-Nederland. De klimaat-opwarming is al wel begonnen, maar de grote effecten van de ‘global warming’ komen pas rond 2030 à 2040. Verder verwachten de wetenschappers dat de klimaatverandering zich in onze streken vooral zal uiten in meer neerslag, dat is dus helemaal niet zo gunstig vanwege de schimmels. Dat is een extra reden om schimmeltolerante rassen aan te planten. Daarmee heb je nu al het extra voordeel dat deze 2 à 3 weken vroeger rijp zijn, terwijl de klassieke druivenrassen dat pas over 20 à 30 jaar gaan bereiken door de klimaatverandering. Goede nieuwe rassen zijn bijvoorbeeld Souvignier Gris, Muscaris, Cabernet Cortis en Cal 06-4 (moet nog zijn definitieve naam krijgen)

Bijna heel Nederland en België zijn geschikt voor wijnbouw. Door de juiste onderstam te kiezen zijn bijna alle bodems geschikt. Alleen veenbodems (te zuur) en natte gronden zijn ongeschikt. Door de keuze van de juiste onderstam doen zand, zavel, löss en mergelgronden het goed, maar ook kleigronden gaan goed mits de klei niet te zwaar en/of te nat is. Hollandse polderwijn is dus mogelijk en deze hoeft niet dun, waterig, schraal en zuur te smaken. Zelfs in de Lage Landen kunnen volle wijnen met een stevige afdronk geproduceerd worden die goed passen bij een biefstuk, lamsbout of bij een hartige maaltijd. Het geheim zit in een matige bemesting (liefst zonder kunstmest) en verder ‘s zomers wat trossen wegnippen. Een druivenplant maakt 20 à 25 trossen, maar een goede wijnboer knipt vooral in slechte nazomers nog ongeveer de helft weg zodat de rest veel beter afrijpt en er een geconcentreerde wijn zonder onrijpe bitters overblijft. Net als in de rest van de wereld moeten ook de wijnboeren uit de Lage Landen dus kiezen tussen veel en lekker. Met kunstmest kan hij per hectare 8000 à 10.000 liter oogsten die 3 euro per fles opbrengt (een hap-slik-weg-wijn) of hij kan 4000 liter oogsten die 10 à 12 euro per fles opbrengt. Voor een geconcentreerde rode wijn

met afdronk is zelfs 3000 liter/ha aan te bevelen. Bij mousserende wijn mag de opbrengst wat hoger zijn, circa 5000 liter/ha

Omdat de wijnbouw in de Lage Landen nieuw is, geeft dit vele kansen. Nieuwe druivenrassen geven wijnen met nieuwe smaken. En de nieuwe kennis levert kansen op een wijnbouw zonder de vele milieuonvriendelijke tradities. De kennishonger van de wijnboeren is groot en velen volgen ook cursussen in het buitenland en lezen buitenlandse vakliteratuur. Vinificatie blijft een gewild onderwerp omdat men goede wijnen wil produceren. Maar ook de teelt en vooral hoe deze milieuvriendelijker kan is bij ons een populair thema. Nederland en België tellen een aantal biologische wijnboeren. Maar vele andere wijnboeren vinden 100% biologisch (dus met het keurmerk) nog een stap te ver omdat ze de vrijheid willen behouden om een enkele keer te kunnen ingrijpen als het echt nodig is. En ook het gebruik van koper vinden ze een stap te ver*. Maar zij proberen wel serieus de wijnbouw zo milieuvriendelijk mogelijk te bedrijven en willen graag weten welke mogelijkheden er zijn. Een deel van die mogelijkheden worden nog uitgezocht. Vooral uit Duitsland mag de komende jaren nog veel nieuwe kennis verwacht worden.

*: Koper is een zwaar metaal dat toxisch is voor het bodemleven. Jammergenoeg is er op EU-niveau binnen de biowijnbouw al jaren strijd over de toelating van kaliumfosfaat als alternatief voor koper tegen valse meeldauw.

1.10 Is wijnbouw rendabel in de Lage Landen?

Het is niet eenvoudig om wijnbouw in Nederland en België rendabel te maken. De aanleg van een wijngaard van 3 hectare kost inclusief tractor en machines al gauw € 200.000,- (excl. de grond) en met de inrichting van een wijnkelder is nog eens dit bedrag gemoeid. Dit zijn investeringen die in de eerste 3 jaar gedaan moet worden, terwijl de eerste inkomsten pas na 4 jaar binnenkomen. Verder is al vanaf het eerste jaar veel arbeidstijd nodig: 1 à 2 fulltime arbeidskrachten. Hoge begin-investeringen en arbeidskosten maken bij ons de kostprijs relatief hoog. Voor een wijnbedrijf in de Lage Landen is het daarom zinloos om zich te richten op de markt van goedkope wijnen. Immers dat kunnen Zuid Afrika, Chili, Argentinië en Spanje veel goedkoper en dus ga je dat verliezen, zeker als het nieuwtje eraf is. Nederlandse en Belgische wijn zijn alleen rendabel te maken bij een hoge wijnkwaliteit en via veel rechtstreekse verkoop in de eigen regio, vooral in combinatie met agro-toeristische nevenactiviteiten. Dit vraagt veel kennis en creativiteit van de wijnboer. Verder loont samenwerking. Te denken valt aan gezamenlijk gebruik van machines voor de wijngaard, maar vooral bij de vinificatie in de wijnkelder en evt. ook bij de afzet en het agrotourisme.

1.11 Wat moeten wijnboeren weten en kunnen?

Een professionele wijnboer heeft vaak vier beroepen: druiventeler, wijnmaker, wijnverkoper en doet ook veel aan agrotourisme. Hij moet dus van alle markten thuis zijn en heel veel weten en kunnen. Verder moet hij kunnen samenwerken en ook nog voldoende geld kunnen investeren. Ook serieuze hobbywijngaardeniers willen goede wijn maken en hebben grotendeels dezelfde vragen, vooral over de druiventeelt en de vinificatie. Alleen de wijnverkoop en het agrotourisme is voor hen minder van belang.

Beginnende wijnboeren en hobby-wijnmakers hebben allerlei vragen, zoals:

- Welke lokaties zijn geschikt om een wijngaard aan te planten?
- Welke wijntypen wil ik maken?

- Welke druivenrassen kies ik?
- Hoe bewerk resp. verbeter ik de grond vóór aanplant van de wijngaard?
- Welke tractor en machines heb ik eventueel nodig in de wijngaard?
- Hoe organiseer ik de aanplant?
- Welk geleidingssysteem kies ik?
- Welke palen en draden kies ik?
- Hoe organiseer ik het aanbrengen van het leidsysteem?
- Hoe behandel ik de jonge druivenplanten in de eerste paar jaar?
- Wanneer mogen de planten hun eerste trossen behouden?
- Hoe zwaar mag/wil ik de planten belasten in de jaren daarna?
- Hoe verzorg ik de bodemvruchtbaarheid?
- Hoe voer ik de wintersnoei uit?
- Wat is goed loofwandbeheer?
- Hoe organiseer het zomerwerk en de wintersnoei?
- Hoe voorkom ik voorjaarsvorst?
- Hoe herken ik ziekten en plagen?
- Wanneer heeft spuiten tegen meeldauw en andere ziekten zin en wanneer niet?
- Wat doe ik tegen een nieuwe plaaginsect als Suzuki fruitvlieg?
- Hoe voorkom ik dat de vogels mijn oogst opeten?
- Hoe organiseer ik de druivenoogst?
- Hoe rijp moeten de druiven worden geoogst?
- Hoe maak je goede wijn?
- Wat zijn de belangrijke stappen in de vinificatie van witte wijn? Idem voor rode wijn
- Hoe maak ik goede mousserende wijn?
- Welke tanks en apparatuur heb ik nodig in de wijnkelder?
- Hoe organiseer ik het kelderwerk?

Vele van deze onderwerpen komen in dit cursusboek aan de orde. Verder kunt u ook terecht op de website van de BWB: www.brabantsewijnbouwers.nl

Voor professionele wijnboeren zijn ook de volgende vragen belangrijk:

- Aan wie verkoop ik de wijn en op welke manieren promoot ik mijn wijn?
- Hoe organiseer ik de evt. huisverkoop?
- Hoe zorg ik dat ik veel groepen krijg voor wijnproeverijen?
- Hoe zit het met de regelgeving ? O.a. toegestane druivenrassen, gewasbeschermingsmiddelen en vinificatiemiddelen, accijns, hygiënecode , VWA, boekhouding, etc.?
- Hoe breng/houd ik mijn kennis op peil?

De antwoorden op deze laatste vragen zijn verkrijgbaar bij verenigingen voor professionals. In Nederland zijn dat VNWP (Verenigde Nederlandse Wijnproducenten), in België zijn dat de Belgische Wijnbouwers VZW en PC Fruit. Verder kunt u ook terecht bij wijnbouwadviseurs.