

Wijnbouw in Nieuw-Zeeland

Inleiding

Meer en meer worden wijnen gedronken vanuit niet-'klassieke' wijnlanden. Meer en meer ontstaat hier ook interesse voor aangezien wereldwijd tegenwoordig kwalitatief enorm interessante wijnen geproduceerd worden die zelfs kunnen concurreren met de beste klassiekers!

Nieuw-Zeeland algemeen

75% van de bewoners is van Europese oorsprong. De oorspronkelijke bewoners, de Maori's, maken nog 10% uit van de bevolking. Nieuw-Zeelanders worden ook wel kiwi's genoemd, grofweg een derde van de kiwi's woont op het Noordereiland. De dichtstbevolkte regio is Auckland.

Wellington is de hoofdstad van Nieuw-Zeeland. Nieuw Zeeland ligt in de Grote Oceaan. Nieuw-Zeeland bestaat uit Noorder- en Zuidereiland en enkele kleine eilanden waaronder het grootste onder Zuidereiland, het Stewart-eiland. Het Stewart Eiland wordt gescheiden van Zuidereiland door de Straat Foveaux. Noordereiland en Zuidereiland worden door de zeestraat Cook van elkaar gescheiden.

Nieuw-Zeeland kent een totale oppervlakte van ongeveer 270 000 km².

Dat is ongeveer 8,5 keer België, en slechts 1/28 van Australië.

Marlborough telt 4 500 ha wijngaarden, Hawkes Bay 2 700 ha en Gisborne 1 700 ha.

Lamsvlees en kiwi's zijn de paradepaarden van dit land, maar betreffende wijnbouw is Nieuw-Zeelands visitekaartje in het buitenland Sauvignon Blanc.

Tegenwoordig lijkt de méthode traditionnelle van Nieuw-Zeeland ook furore te maken.

Nieuw-Zeeland ligt tussen de 33^{ste} en 45^{ste} breedtegraad op het zuidelijk halfrond en is zowel het meest oostelijk als meest zuidelijk wijnland ter wereld, bekeken vanuit het oude Europa.

Wijnbouw

78% van de wijngaarden maken deel uit van grote ondernemingen of zijn zelfs beursgenoteerd. Dit is een garantie voor continuïteit in de toekomst.

Tussen de meest noordelijke en meest zuidelijke wijngaard ligt zo'n 1500 km, dat heeft ook een invloed op het tijdstip van oogsten. Voor dezelfde druif kunnen 6 weken verlopen in het tijdstip van oogsten. Chardonnay begint in het noorden al eind februari, terwijl in de meest zuidelijke Chardonnaywijngaarden pas tussen midden en eind april geplukt kan worden.

Wat de kwantiteit betreft is Nieuw-Zeeland een producent van marginaal belang, kwalitatief gezien is dit een enorm interessant land.

De wijngaarden van South Otago zijn de meest zuidelijke ter wereld.

Op Noordereiland werd de wijnbouw vroeger opgestart dan op het Zuidereiland. Initieel plantte men op Zuidereiland op Marlborough Cabernet aan, maar voor de Cabernet is het zuiden te koud, terwijl Chardonnay en Sauvignon Blanc uitstekende resultaten geven.

De wijnen van Nieuw-Zeeland zijn totaal verschillend van die van Australië en ze concurreren dan ook niet met elkaar. Australië zou nooit de kristalheldere, pure en pittige stijl van Sauvignon Blanc uit Marlborough kunnen produceren. De Nieuw-Zeelanders zijn dan ook niet in staat om een inktachtige, volle Shiraz te produceren zoals die van Barossa.

Nieuw-Zeeland heeft geen noemenswaardige geschiedenis zoals Australië die bijvoorbeeld wel heeft. Hoewel de twee landen vaak samen genoemd worden, hebben ze maar weinig met elkaar gemeen, ze liggen trouwens ook 1600 km uit elkaar.

Geschiedenis

Hoewel de wijnbouw in Nieuw-Zeeland laat op gang is gekomen kent zij wel een enorme expansie. De productie zal relatief gezien altijd klein blijven waardoor Nieuw-Zeelandse wijn altijd vrij zeldzaam zal zijn.

Aanvankelijk vestigden de kolonisten zich op Noordereiland omdat het klimaat zich beter voordeed voor akker- en tuinbouw. De eerste wijnstokken werden aangeplant op Auckland in 1819. Emigranten uit Dalmatië en Libanon begonnen met wijnbouw eind 19^{de} eeuw.

De wijnstok reisde mee met kolonisten, en missionarissen verspreidden deze daarna snel over heel Nieuw-Zeeland. De eerste commerciële wijngaard ontstond in 1863, die van de Engelsman Charles Levet.

In Nieuw-Zeeland was behoefte aan een nieuwe activiteit naast o.a. de schapenteelt. Zodoende werd de wijnteelt gestimuleerd door volgende factoren :

- Import van wijn werd gelimiteerd.
- Verhoging van de belasting op bier en gedistilleerd.
- Grote investeringen van buitenlandse bedrijven in deze opkomende tak van de landbouw.

De wijnbouw ontwikkelde zich initieel traag in Nieuw-Zeeland, aangezien de eerste wijn voor eigen binnenlandse consumptie was.

Rond 1950 gingen grote Australische producenten als Penfold's zich met de wijnbouw bemoeien en ze brachten moderne technologie in. Zij werden gevolgd door BRL Hardy, Allied Domecq, LVMH en Antinori. Ook de immigratiegolf vanuit West-Europa na de tweede wereldoorlog had een positief effect. Op het Zuidereiland wordt de eerste wijngaard pas in 1973 aangeplant. Maar het productiegebied Marlborough op het Zuidereiland is intussen wel het grootste van heel Nieuw-Zeeland.

Noordereiland

Het Noordereiland heeft een vulkanische bodem. Vanaf het midden van het eiland loopt deze vulkanisch actieve zone naar het noordoosten. Op Noordereiland zijn de bergen van vulkanische oorsprong. Door de vele bergen en meren blijft niet veel ruimte om wijngaarden aan te leggen. Naar het noorden toe gaat het landschap over in glooiende heuvels.

Noordereiland heeft de volgende districten:

- Hawkes Bay
- Gisborne
- Auckland
- Wairarapa (= Wellington = Martinborough)
- Waikato / Bay of Plenty

Hawkes Bay kent in tussentijd een wijngeschiedenis van meer dan 100 jaar. Het is het tweede wijngebied van Nieuw-Zeeland qua productie met een aandeel van ruim 20%. De wijngaarden bevinden zich in de gelijknamige baai. De bodem is zeer gevarieerd en het rijpingsmoment kan drie weken uiteen liggen voor dezelfde druif. De druiven zijn het eerst rijp op de warme gronden van Gimblett Road, en het laatst op de hoger gelegen wijngaarden van het centrale deel van Hawkes Bay.

Zuidereiland

Het Zuidereiland wordt van noord naar zuid gescheiden door de Nieuw-Zeelandse Alpen. De hoogste top van dit gebergte is de Mount Cook (3754m). Nieuw-Zeeland heeft de meest zuidelijke wijngaarden ter wereld. Door de ligging in de Stille Oceaan heeft Nieuw-Zeeland een koel en vochtig klimaat. We kunnen wel stellen dat het op het Noordereiland warmer is dan op het Zuidereiland. De hoge vochtigheid zorgt voor gevaar van een overdadige bladgroei en schimmelziekten (hierin verschilt Nieuw-Zeeland bijvoorbeeld van het ook geïsoleerde Chili, want buiten deze gevaren kende Nieuw-Zeeland ook problemen met de druifluis). Daarom is het belangrijk om bodems te kiezen met een goede drainage en een juiste snoei- en geleidingswijze. Zuidereiland heeft de volgende districten:

- Marlborough (nu het grootste en belangrijkste district)
- Otago
- Nelson

Over de gehele lengte van Zuidereiland lopen de Nieuw-Zeelandse Alpen. Het centrale deel van deze Alpen bestaat uit gletsjers, in het zuidwesten zijn diepe fjorden gevormd.

Marlborough is in dertig jaar van niets gegroeid tot het belangrijkste wijngebied in Nieuw-Zeeland. Het krachtige en frisse fruit inspireerde zowel wijn drinkers als wijnmakers en leidde tot een razendsnelle ontwikkeling van de wijnbouw. Sauvignon Blanc uit Marlborough trok zelfs wereldwijd de aandacht. Marlborough is een breed dal met een koel klimaat en relatief veel neerslag. Tijdens het groei- en rijpingsseizoen valt er niet zoveel regen en de bodem is uitermate gevarieerd, hij bevat veel klei en kiezel.

Klimaat

Over het algemeen kent Nieuw-Zeeland een gematigd zeeklimaat. De grootste klimatologische verschillen zijn te vinden tussen de west- en de oostkust van het Zuidereiland. Ten westen van de Nieuw-Zeelandse Alpen valt zo'n 8000 mm regen per jaar, terwijl het in het oosten veel droger is. De zonnigste regio's op het Zuidereiland zijn Marlborough en Nelson. Hier valt gemiddeld 230 mm neerslag. Northland en Bay of Plenty op Noordereiland kennen een subtropisch klimaat en hier bevinden zich veel kiwiplantages. In Nieuw-Zeeland zelf spreekt men over cool climate viticulture, clean and green en toonaangevend voor wat betreft Sauvignon Blanc.

Als gevolg van de ligging wordt het klimaat gekenmerkt door een hoge luchtvochtigheid, veel neerslag en kleine temperatuurverschillen tussen dag en nacht (deze zijn in het zuiden meer uitgesproken dan in het noorden). De gemiddelde temperatuur in de zomer in het noorden is 30°C en in het zuiden 20°C. Januari en februari zijn de warmste maanden en juni tot augustus zijn de koudste maanden.

Nieuw-Zeeland ligt in de gordel van de westenwinden, waardoor de neerslag in het westen veel hoger is dan in het oosten. (het Zuidereiland kent soms meer dan 7600mm neerslag tegenover 350mm aan de oostkant van het Zuidereiland). Ondanks de vrij sterke neerslag heeft het land veel dagen met zon waardoor op vele plaatsen wijnbouw goed mogelijk blijft. Op dit moment is het totale wijnbouwareaal meer dan 18000 ha groot. Nieuw-Zeeland kent geen extreme klimaten.

De lucht in Nieuw-Zeeland is zuiver en schoon, evenals het water. Er heerst een zeeklimaat, maar het is zeker niet te koud.

Druivenvariëteiten

Initieel werd enkel Muller Thürgau aangeplant, nu verdwijnt deze langzaam maar zeker uit de wijngaarden.

In tussentijd zijn Chardonnay, Sauvignon Blanc en Pinot Noir de meest aangeplante druivenrassen.

We vinden er natuurlijk ook andere vitis viniferarassen zoals Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e.d. De Sauvignon Blanc is gemaakt in een expressieve, aromatische stijl. Een wijn die als het ware het glas uitstuift.

Oogst 2005

De oogst van 2005 was klein maar goed. In het Pinot Noirgebied Central Otago is de oogst zelfs heel klein uitgevallen als gevolg van een grotendeels mislukte vruchtzetting. Nochtans is de kwaliteit voor heel Nieuw-Zeeland in het algemeen goed. In 2005 steeg de export met 70%. Marlborough heeft 58% van het oogstvolume, Hawkes Bay 20% en Gisborne 16%.

Export

Export is ontstaan door op internationale proeverijen steeds in de top te eindigen. De export steeg van nog geen 4 miljoen liter in 1990 naar ruim 20 miljoen liter in 2002 en 51,4 miljoen liter in 2005 ! Meer dan de helft gaat naar Groot-Brittannië (52%), de USA en Australië nemen 36% voor hun rekening.

De waarde van de export is op 10 jaar tijd vertienvoudigd.

Kenmerken van de Wijnproductie

- Tussen 1995 en 2005 zijn ongeveer 280 wineries bijgekomen of een stijging van 244%.
- In dezelfde periode is het wijngaardareaal verdrievoudigd van zo'n 6 000 ha tot meer dan 18000 ha nu.
- We zien een dalende trend van de opbrengst per ha.
- De gemiddelde prijs van de druiven is verdubbeld tussen 1995 en 2005.
- De Nieuw-Zeelander zelf drinkt meer en meer wijn, 11,2 liter per capita.

Kurk of schroefdop?

Michel Laroche, topproducent uit Chablis, is overgeschakeld op schroefdop. Volgens hem is dit de enige manier om de kwaliteit van zijn wijnen te garanderen. 90% van zijn assortiment wordt in tussentijd met schroefdop afgesloten. De eerste wijnen die hij trouwens toevertrouwde aan de schroefdop, waren zijn meest gerenommeerde, grands cru's in een prijsklasse tussen de 50 en 70 euro. Kurk zou volgens dhr. Laroche teveel risico's met zich meebrengen, en nu er een alternatieve flesafsluiting is, benut hij deze ten volle.

Amorim is de grootste kurkproducent ter wereld. Volgens dit bedrijf is er slechts één klacht per 800 miljoen geleverde kurken. Volgens dhr. Laroche is het percentage van de kans op kurk 5%, en dan zijn de flessen nog niet meegerekend die onderhevig zijn aan oxidatie. Dit zou ook nog eens tussen de 5 à 10% zijn. Oxidatie is het gevolg van de natuurlijke kurk omdat deze poreus is, en dus minimale hoeveelheden zuurstof doorlaat waardoor de verouderende invloed door zuurstof onvermijdelijk is. Met andere woorden, als je twaalf flessen oudere wijn van één soort opentrekt, tref je waarschijnlijk geen fles aan die hetzelfde smaakt. Want kurk is een natuurproduct, luchtdoorlatend, waardoor geen één fles identiek kan zijn.

Peter Gago, chieft winemaker van de Australische multinational Penfold's, gaat ook op schroefdop over. De wijnconsument staat nog sceptisch ten opzichte van de schroefdop. Dit komt voornamelijk vanwege het goedkope imago van de schroefdop, maar ook door het vergoien van een eeuwenlange traditie (het openen van de wijnfles met een wijnopener) op enkele jaren tijd. De kurktraditie is in tussentijd ongeveer 450 jaar oud.

Kurksmaak is het gevolg van een bacterie die de wijn infecteert en muff doet ruiken en smaken. Volgens Amorim, de marktleider van de kurkindustrie die 25% van de wereldmarkt in handen heeft, is er geen reden om over te stappen op de schroefdop, maar moeten de minder goede kurkproducenten aangepakt worden. Deze zouden volgens Amorim verantwoordelijk zijn voor het hoge percentage nefaste kurksmaak.

Ook in de supermarkt zou de schroefdop interessanter zijn. De wijnen worden veelal recht op gepresenteerd, waardoor de kans groter wordt dat de kurk uitdroogt.

95% van alle wijn wordt binnen de 2 jaar na de oogst gedronken.

De schroefdoptechniek is jong en nu zijn weinig praktijkvoorbeelden bekend hoe oudere schroefdopwijnen zich blijven presenteren.

Een vrij recente ontwikkeling is de glazen stop van de firma Alcoa uit Duitsland. Deze komt op de markt onder de naam Vino-Lok en hij bestaat uit een glazen stop met een afdichting van ethyleenvinylacetaat. De flessenhals is aangepast om een optimale afdichting te garanderen. Een speciale aluminium capsule houdt het geheel op zijn plaats. Een voordeel voor de consument is dat je na het verwijderen van de capsule, de stop eenvoudig met de hand kan verwijderen. De tijd moet nog uitwijzen of de glazen stop geschikt is voor bewaarwijnen.

De markt van de schroefdoppen behoort voor een belangrijk deel tot de firma Pechiney-Alcan, welke de Stelcap of Stelvin schroefdop op de markt bracht.

Steeds meer producenten stappen over op schroefdop omdat het risico voor een met kurksmaak besmette wijn niet meer aanwezig zou zijn. Helaas kan 'hetgeen wij als kurkgeur of -smaak aannemen' ook veroorzaakt worden door andere elementen dan de kurk zelf. Wat wij aannemen als kurksmaak of —geur in een glas wijn, wordt veroorzaakt door een besmetting met TCA

(trichloroanesole 2, 4, 6). Deze stof vinden we ook terug in eiken vaten, maar ook bepaalde kelderomstandigheden kunnen voor een vergelijkbare smaak- en of geurconditie zorgen als 'kurk'.

De eerste stappen voor de bescherming van de kurkindustrie zijn gezet. Alle DO's in Catalonia (Spanje) zijn verplicht kurk te gebruiken als flesafsluiting. In het reglement voor Cava is dezelfde bepaling opgenomen.

Jaarlijks worden ongeveer 18 miljard flessen gevuld waarvan 41% met natuurkurk.

Dat kurk zuurstof doorlaat en de wijn zo laat evolueren op fles, is het discussiepunt. Ook zonder zuurstof van buitenaf lijkt wijn te kunnen ouderen, in de reeds aanwezige zuurstof. Dit wordt door kurkadepten omstreden.

In Australië, Nieuw-Zeeland en Engeland ligt het marktaandeel van schroefsluiting op meer dan 10%. Wereldwijd is dat minder dan 5%.

Begin deze eeuw heeft in Nieuw-Zeeland een ware schroefdoprevolutie plaatsgevonden.

Domaine des Baumard in de Loire, stapt ook over op schroefdop.

Vreemde geurtjes en smaken in wijn kunnen het gevolg zijn van schimmelzwam die na sterilisatie is achtergebleven. Als het geïnfecteerde deel van die kurk in de liggende fles een bepaalde tijd in aanraking is geweest met de wijn, is het gedaan met goede wijn.

Jarenlang hebben Franse kelders gewerkt met grenen containerkisten die tegen schimmels werden beschermd met pentachlorofenol. Het afbraakproduct daarvan besmette kelders en wijnen met een medicinale geur en smaak. Kurksmaak had de fles dus niet, hoewel het vaak wel zo geacht werd.