

## WINTEROOGST-WIJN ? VINOBLE ?

Dit keer hebben wij het heel moeilijk om het onderwerp van deze degustatie correct en volledig te omschrijven in één of twee woorden. Wat gaan wij dan proeven en bestuderen ?

Beerenauslese  
Troockenbeerenauslese  
Eiswein  
Vendanges tardives  
Sélection de grains nobles  
Vin de Paille.

Elk van deze wijnen wordt gevinifieerd op basis van overrijpe druiven. Welke benaming is dan sluitend voor elke delicatessa uit deze opsomming ?

Late herfst-wijn  
Allerlaatste-op-stok-sap ?  
Vriesdruivenwijn ?  
Van de vogels geredde wijn ?  
Rozijnenwijn ?  
Winternectar ?

### **Suikergehalte en alcoholgehalte.**

Alcohol is een product van de alcoholische gisting waarbij de aanwezige, van de druiven afkomstige suikers zich omvormen tot alcohol en koolzuurgas. Wat wij alcohol noemen is eigenlijk ethanol. Er zijn meerdere alcoholen en enkele daarvan zitten in kleine concentraties ook in de wijn. In de most, het onvergiste druivensap, bevinden zich twee soorten suikers, de pentosen en de hexosen. De pentosen, slechts 1 à 2 gram per liter, vergisten niet en blijven in de wijn. Hexosen zijn wel vergistbaar, in de most bevindt zich 150 tot 300 gram per liter. Deze hoeveelheid bestaat uit ca. 50% glucose (druivensuiker) en ca. 50% fructose (vruchtensuiker); glucose smaakt, opgelost in water, half zo zoet als fructose. Hiermee is verklaard dat een geheel uitgiste (droge) wijn, toch een klein restzoetje heeft door de onvergiste pentosen. Wanneer de druiven door minder goede weersomstandigheden te weinig suikers bevatten, mag men in bepaalde gebieden (biet)suiker aan de gistende most toevoegen, om het alcoholpercentage op een hoger c.q. gewenst peil te brengen. Dit heet "chaptaliseren", de Duitsers spreken van "anreichern". Wij laten dit buiten beschouwing. Het is van belang dat de druiven bij de oogst voldoende suikers bevatten. Om de kwaliteit van de wijnen in hun regio te garanderen, bepaalt het Comité Interprofessionnel du Vin van de streek, de dag (ban de vendage) dat men mag (niet moet) oogsten. Dit is voor elke druivensoort een andere dag.

Vooraf wordt het suikergehalte in de druif gemeten met een refractometer. De concentratie van het suikergehalte wordt dan afgelezen op een schaalverdeling, waarvan de eenheid is genoemd naar de uitvinder de heer Oechsle. Als men het aantal graden Oechsle deelt door acht (constante, vast getal), geeft dat het alcoholpercentage van de wijn aan, na het vergisten van de most en als alle suikers zijn vergist. Dus : 96 graden Oechsle gedeeld door acht, geeft 12% alcohol. Het is dus van groot belang dat de wijnboer meermaals in de wijngaard het suikergehalte van de druif meet. Immers, langere rijping van de druif verhoogt het suikergehalte, dus méér graden Oechsle en méér alcohol in de wijn. Daar tegenover staat dat tijdens de rijping van de druif het zuurgehalte daalt, dus ook in de wijn. Omdat zowel suiker (lees alcohol) en goed zuur noodzakelijk zijn, ligt er een grote druk op de wijnboer, om het optimale moment van de oogst te kiezen. De keldermeester kan van dezelfde druiven verschillende typen wijn maken. Als voorbeeld: Het suikergehalte van de druif is bijvoorbeeld 112 graden Oechsle, gedeeld door 8 = 14% alcohol. Omdat alle suikers zijn vergist, krijgt hij een droge (niet zoete) wijn. Hij kan ook op een bepaald moment de gisting

stoppen. Hij laat b.v. 88 graden Oechsle vergisten, gedeeld door 8= 11% alcohol. In de wijn blijven dan 24 graden Oechsle onvergiste restsuikers over en dus krijgt hij een zoetere wijn. De keldermeester bepaalt of hij een droge, half droge (demi-sec) of een zoete wijn maakt van dezelfde druiven. In een groot gedeelte van de wereld werkt men met deze schaal van Oechsle. Dat is niet in alle landen het geval. Oostenrijk meet met graden KMW (Klosterneuburger Mostwage), Zuid Afrika hanteert de term "Bath" en dat zijn andere eenheden. Als men de termen KMW en Bath vermenigvuldigt met 4,95, heeft men het aantal graden in Oechsle. Dus meet de wijnboer 21 KMW (of Bath) x 4,95 = 104 Oechsle. Gedeeld door 8 = 13% alcohol.

Ofwel : 1 KMW (of Bath)= 0,62 % alcohol

Met deze technische uitleg krijgen wij gemakkelijker inzicht in de suiker/alcohol balans van deze nectarwijnen. Als een Eiswein maar 8° alcohol bevat, dan was daarvoor  $8 \times 8$  (vaste, constant getal) = 64° Oechsle nodig. De overige, niet in alcohol omgezette graden Oechsle (bv :110-64=46°) blijven aanwezig in de vorm van restsuikers.

## Duitsland

De Duitse wijnwetgeving is gebaseerd op het suikergehalte van de druivenmost. De geografische ligging zelf is geen criterium. De fysisch Ferdinand Oechsle (1774-1852) is de uitvinder van de areometer en ook van Duitse nationaliteit. Vandaar....

Kwaliteitsklasse                      minimaal °Oechsle mostgewicht

Beerenauslese	110
Trockenbeerenauslese	150
Eiswein	110

Beerenauslese en Trockenbeerenauslese moeten door de Botrytis Cinerea zijn aangetast. Voor Eiswein is deze edelschimmel niet noodzakelijk. Enige vereiste is dat de druiven bij het oogsten en bij het persen bevroren zijn. Minimum 7° onder Nul is de norm vooraleer te oogsten. Vele druivenrassen zijn geschikt voor de productie van Eiswein, zelfs eenvoudige soorten met grote opbrengst. De waterachtige bestanddelen blijven immers bij het persen onder de vorm van ijskristallen samen met pellen en pitten over in de wijnpers : enkel het geconcentreerde sap is weggelopen voor het verdere gistingsproces.

Volgens berichten verschenen in Vinomagazine, nr 1-2/2003, wordt 2002 opnieuw een groot jaar voor de Eiswein in Duitsland. Begin december 2002 zakte de temperatuur reeds onder de -8°C en kon de pluk volop beginnen. Bovendien bleef deze vorst voortduren. Gevolg: 'monsterconcentraties' van 160° Oe en meer, maar ook de zo noodzakelijke zuren waren aanwezig. Sommige domeinen overschreden zelfs de magische drempel van 200° Oe.

## Oostenrijk

In 1985 kwam een groot schandaal aan het licht : enkele Oostenrijkse wijnbouwers brachten met glycol aangelengde Spätlese op de markt en verkochten deze wijn als Auslese, Beerenauslese of Trockenbeerenauslese. Het toevoegen van suiker kan in het labo gemakkelijk worden ontdekt, wegens het onnatuurlijk karakter van de suiker-glycerol verhouding. Door het veel goedkopere diëthyleenglycol te gebruiken bleef bovendien dit misbruik gedurende lange tijd verborgen voor de analyses.

De Oostenrijkse wijneconomie heeft hierop heel gepast gereageerd : een nieuwe wetgeving werd afgekondigd, de strengste in Europa.

## Elzas

De AOC reglementen stipuleren onder meer :

- \*dat voor Vendages Tardives het mostgewicht minimum 95 Oechsle moet bedragen,
- \*en voor Sélection de Grains Nobles, minimum 110 Oechsle.

Deze twee categoriën van zoete wijnen mogen niet gechaptaliseerd worden, in tegenstelling tot alle andere Elzaswijnen. Het zoetgehalte van de wijn mag dus enkel het resultaat zijn van de natuurlijk aanwezig gebleven suikers in de druif. VT is meestal zoet, maar kan ook droog zijn. Enkel de "edele" rassen uit de Elzas kunnen gebruikt worden voor VT en SGN : Riesling, Gewürztraminer, Tokay Pinot Gris, Muscat.

## Vin de Paille.

In Frankrijk wordt nog in twee wijnstreken Vin de Paille gemaakt : in de Jura en in de Noordelijke Côtes du Rhône. In vroegere jaren was "strowijn" één van de weinige methoden om houdbare zoete wijnen te produceren. De gebruikte druivenrassen zijn meestal :

in de Jura : Savagnin blanc, Chardonnay, soms ook Poulsard.

in de Noordelijke Côtes du Rhône : Marsanne en Roussanne.

Vroeger werden de rijp geoogste druiven op stromatten gelegd om te drogen, vanwaar de naam Vin de Paille. Deze methode heeft als nadeel dat er gemakkelijk vuil kan bijkomen. Om dit te vermijden worden de druiven nu ook opgehangen aan draadframes of houten rasterwerk of ze worden te drogen gelegd op geperforeerde houten kisten. Van 100 kg geoogste druiven blijft na 3 maanden drogen en na de persing nog 15 tot 25 liter most over, i.p.v. 70 tot 80 liter normaal voor persen en voor drogen. Door de oxydatie tijdens het droogproces krijgen de wijnen een diepgouden tot barnsteenachtige kleur. De gisting in kleine vaten gebeurt zeer langzaam en kan tot vier jaar duren. Bij het drogen van de druiven wordt ook het zuurgehalte geconcentreerder : in een goede Vin de Paille blijft frisheid aanwezig. Vin de Paille heeft een verplicht alcoholpercentage van minimaal 14,5° waarbij nog minstens 306 gram restsuiker per liter moet aanwezig blijven.

## Luxemburg

Ook in Luxemburg wordt volop met 'Vin de Glace' geëxperimenteerd, maar de productie is eerder bescheiden. De oogst van het jaar 2002 zag er als volgt uit:

- vendanges tardives: 12500 liter
- vin de glace: 7500 liter
- vin de paille: 1000 liter

In het totaal waren 27 producenten ( handelaars, onafhankelijke wijnbouwers, coöperatieven ) bij de oogst betrokken. Niettegenstaande deze wijnen tot op heden heuse nicheproducten blijven, hebben de Luxemburgse sommeliers en wijnliefhebbers alsmear meer interesse voor deze wijnen. Voorspeld wordt dat de productie in de toekomst dan ook zal toenemen. ( Vinomagazine: nr 1-2/2003 )

\* \* \*

Wie de smaak voor deze exquisite wijnen na deze proefsessie te pakken heeft, kan solliciteren voor een toegangsticket tot het salon VINOBLE 2004 dat de deuren opent van 26 tot en met 29 mei 2004 in... Jerez de la Frontera, Cadiz, Spanje.

Dit salon wordt nu voor de vierde maal georganiseerd en biedt aan de bezoekers méér dan 1000 flessen te proeven van "the best fortified and sweet wines in the world" ! Take a look at [www.vinoble.com](http://www.vinoble.com)

HERMAN VERMOESEN

## **Bonnezeaux**

Uitstekende zoete witte wijn afkomstig uit een dorp in het uiterste zuiden van de Coteaux du Layon.  
Oppervlakte wijngaarden: 130 ha.  
Productie in 2002: 1974 hl.

## **Côtes de Duras**

AOC sedert 1937, maar pas sedert 1958 gevoelig voor kwaliteitsverbeteringen.

2.000 hectare groot.

$\frac{3}{4}$  van de productie is Witte wijn. De rode wijn wordt vaak met macération carbonique gevinifiëerd.

Toegelaten druiven : ROOD : CS, CF, Merlot , Malbec

WIT : Sauvignon, Semillon, Muscadelle, Mauzac, Ondenc,

Pineau de la Loire, Ugni blanc.

Rendement : max 50 hl/ha

Minimum alcoholpercentage : 10°

## **Cave de Tain-l'Hermitage**

Is de belangrijkste coöperatieve in de Noordelijke Côtes-du-Rhône. Haar aandeel in de productie van de volgende AOC's illustreert dit :

* Crozes-Hermitage	65%
* Hermitage	25%
* Cornas	15%
* Saint-Joseph	11%

In Hermitage blijven een paar wijnboeren in minieme hoeveelheden strowijn maken, hoewel sommige onder hen wensen hiervan een meer-commerciële productie te maken.

## Enkele producenten van 'Winteroogstwijnen':

- **Oostenrijk: Weingut Rudolf PAYER, Sportplatzgasse 17 A-7143 Apetlon, Neusiedlersee**

De familie PAYER is reeds een wijnbouwersfamilie sedert 1788. Hun wijngaarden zijn gelegen in het Neusiedlersee-wijnbouwgebied. Wanneer men vanuit Wenen naar het zuid-oosten trekt richting Hongarije, komt men aan het Neusiedlermeer. Het wijnbouwgebied strekt zich uit ten noorden en ten oosten van dit meer en is 8326 ha groot. De heilzame invloed van het meer op het klimaat, de bijna 2000 zonne-uren en de hoge luchtvochtigheid zijn hier zeer gunstig voor de productie van zoete wijnen.

Oppervlakte weingut Rudolf Payer: 11 ha

Productie: +/- 50.000 flessen

Druivensoorten: Neuburger, Sämpling 88, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cab. Sauv., Bouvier, Welschriesling, Zweigelt.

Rode wijn: 20%    Witte wijn: 80%

- **Domaine de la Châtaigneraie, Cuvée Théo Sélection Grains Nobles, AC Vouvray**

Ligging : te Rochecorbon, op 4 km ten oosten van Tours

Eigenaar : Benoît GAUTIER

Oppervlakte : 15 ha.

Bodem : klei-kalk heuvels

Gemiddeld rendement : 15 hl/ha

Druivensoorten : 100% chenin

Leeftijd van de wijngaard: 12 jaar

Cultuur : gedeeltelijke onkruidbestrijding, zware grond die zeer moeilijk mechanisch te bewerken is; geen gebruik van chemische meststoffen, ecologisch verantwoorde aanpak om het gebruik van sproeistoffen zoveel mogelijk te beperken.

Vinificatie : manuele oogst met selectie van de gebotrytiseerde druiven, gevolgd door pneumatische persing en koude "débouillage" ( verwijdering van de grove onzuiverheden ) zonder enzymen; gisting in eiken vaten van 2 jaar oud.

Rijping : gedurende 9 maanden in eiken vaten van 2 jaar oud.

Bewaarpotentieel : tot 50 jaar

Info : <http://www.vouvraygautier.com>

- **Côtes de Duras: Clos du Cadaret, Cuvée Quentin, AC Côtes-de-Duras**

Ligging : te Loubès-Bernac, op 13 km van Duras, richting Bergerac

Eigenaar : Corinne en Gérard Le Jan

Bodem : klei-kalk

Gemiddeld rendement : 4 hl/ha

Druivensoorten : sémillon ( 98% ), muscadelle ( 2% )

Leeftijd van de wijngaard: 60 - 120 jaar

Cultuur : korte snoei van de wijnstokken, geen chemische onkruidbestrijding, overtollige trossen worden weggesnoeid in de zomer, manuele pluk in kleine kistjes met selectie in de wijngaard.

Vinificatie : vinificatie in eiken vaten

Rijping : gedurende 24 maanden in eiken vaten op de fijne droesem met regelmatige "bâtonnage" ( het roeren van de droesem )

Bewaarpotentieel : 20 tot 30 jaar

- **Rheinhessen: Käfer, Eiswein**

Een Eiswein uit Rheinhessen moet minstens 120° Oechsle hebben !

- **Côtes du Jura: Caveau des Byards, Vin de Paille**

Caveau des Byards: een groepering van een tiental wijnbouwers, opgericht in 1953

Oppervlakte: +- 20 ha

Productie : +- 1000 hl Appellation Côtes du Jura Controlée

Cépages : Chardonnay, Savagnin, Trousseau, Poulsard

- **Hermitage: Cave de Tain l'Hermitage, Vin de Paille 1990**

Cépage : 100% marsanne

Vinificatie: de geplukte druiven worden bijna 2 maand te drogen gelegd. Daarna een zeer zachte persing, gevolgd door een lange fermentatie. Tenslotte wordt de wijn na 2 jaar opvoeding gebotteld.

- **Australië: De Bortoli, Noble One, Sémillon Botrytis 1999**

- *Historiek*

DARREN DE BORTOLI ontwikkelde in de jaren '80 de Noble One Botrytis Sémillon op de familie-wijngaarden te Bitbul in New South Wales.

Hij werd enthousiast voor dit type botrytis-wijnen tijdens z'n opleiding aan het Roseworthy Agricultural College, dat de jaren voordien veel onderzoekswerk verrichtte op dit vlak en waar hij in 1982 z'n grauaat behaalde. Eenmaal terug thuis, wou hij zelf dan ook zo een wijn ontwikkelen.

Z'n vader, Deen De Bortoli, had in 1972 ook al eens geëxperimenteerd met zoete wijnen, maar deze waren te fel gemaderiseerd. Darren koos voor de Sémillondruif omdat deze zeer vatbaar is voor botrytis wegens de dunne schil. De kwaliteit van De Bortoli z'n wijn was zo groot dat hij in 1984 als beste botrytiswijn werd verkozen op de International Wine and Spirit Competition.

In 1990 werd er een bilateraal akkoord gesloten tussen Australië en Europa, waarin Australië afzag van Europese naamgeving ( Sauternes ). Sedertdien wordt deze Australische botrytiswijn van De Bortoli Noble One genoemd.

Tot de dag van vandaag wordt het De Bortoli-team ( met z'n Noble One ) nog altijd beschouwd als één van de beste botrytiswijnproducenten.

- *Vinificatie*

De druiven voor de Noble One van verschillende wijngaarden ( eigen wijngaarden en van een paar geselecteerde wijnboeren ) worden manueel geplukt en het sap van elke wijngaard wordt apart gefermenteerd. Na de fermentatie krijgen ze een Franse eikenvatrijping van 12 maand, alvorens ze geblend en gebotteld worden.

- *Noble One 1999*

Alcohol: 10,4 % Restsuiker: 180 gr/L Ph: 3,2 Totaal van zuren: 12,6 g/L Baumes: 20 - 25 graden

Behaalde Trophies, 7 gouden en 11 zilveren medailles, o.a. in Sydney en Hong-Kong.