

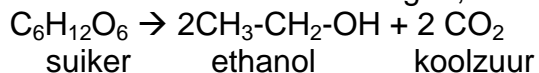
LAB-proat (28)

Mei 2002

Wijn.

'Wijntje?' "Ja, lekker.'

Maar in plaats van een gloedvolle Bordeaux of een rondborstige Bourgogne kwam onze gastheer met een ondefinieerbare fles aanzetten met op het etiket 'vlier 1999' gekrabbeld. Gastheer is een fervent bottelaar. Het moment was aangebroken om zijn brouwsels zelf te mogen proeven. Het was heerlijk. Hij had ons op het hart gedrukt, lopend te komen. Hij kreeg gelijk. Teruglopend naar huis zat ik te broeden op een stukje in 'Glashelder', zonder chemie kun je namelijk geen wijn maken. "Waar zit je aan te denken?" "Aan een stukje in 'Glashelder' over wijn". "Als je mij er dit keer maar buiten laat." "Toch zitten er in wijn ook esters, maar dat zijn esthers zonder 'h'..." Wijn wordt meestal van druiven gemaakt, maar je zou wijn kunnen maken van elke vrucht waar veel suiker in zit. In druiven zit 15 tot 22% suiker. Vandaar dat veruit de meeste wijn van druiven wordt gemaakt. Een commerciële wijnboer probeert het complexe proces, om van druiven wijn te maken, zoveel mogelijk te sturen door moderne technologie te gebruiken. De meeste wijn die in Nederland te koop is behoort tot deze categorie, zeker wat in de supermarkten te koop is. De soms hoge prijs van een fles wijn wordt meestal veroorzaakt omdat wijnboeren grote investeringen doen in het optimaliseren en automatisering van het wijnproces. Een paar jaar geleden was ik in Zuid-Duitsland, aan het Bodensee. We bezochten daar de wijnmakerij "Zum Heiligen Geist". Het gebouw en proeflokaal waren heel traditioneel, veel hout, hertengeweien en geraniums. Maar in de wijnkelder was alles van blinkend roestvast-staal. Niks eikenhouten vaten, spinnenwebben en lagen stof op afzienbare rijen flessen. De moderne wijnkelders zijn geautomatiseerde wijnfabrieken. Maar de wijn die ze maakten was heel goed! Vooral de rode "Felsengarten, Spätburgunder". Dus ook uit een 'wijnfabriek' kan lekkere wijn komen. Een moderne wijnmaker wil wijn maken van een constante kwaliteit. Alles begint met het omzetten van suiker uit de druiven in alcohol. Tijdens dat proces ontstaan er talloze chemische verbindingen, maar de belangrijkste is:



Duitse wijnmakers leveren een constanter kwaliteit wijnen dan de Fransen, De Duitsers mogen namelijk suiker toevoegen, de Franse wijnmakers mogen dat niet, zij moeten het doen met de suikers die in de druiven zitten en dat kan per jaar nog wel eens verschillen. Is er weinig zon geweest dan heeft de druif minder suiker kunnen vormen en wordt de wijn meestal van mindere kwaliteit. De Duitse wijnmaker gooit dan gewoon een paar kilo suiker bij de druiven. De smaak van de wijn is afhankelijk van de soort druif, de grond waarop hij groeit en de giststam die zorgt voor het omzetten van de suiker in alcohol. Druiven gisten ook uit zichzelf, op de druiven zitten gisten, die de suikers kunnen omzetten in alcohol, maar het is dan maar afwachten hoe de uiteindelijke kwaliteit van de wijn wordt. Gisten zijn echter levende cellen en kunnen sterk van elkaar verschillen. Daarom voegen de wijnmakers voor een bepaald type wijn een specifieke gistsoort toe. Zo wordt er bij het maken van de rode Bourgogne- en Rhônewijnen een andere giststam gebruikt dan bij de bereiding van witte wijn en voor het maken van Champagne wordt weer een andere gist

toegevoegd. Ook de zuurgraad (de pH) is belangrijk voor de wijn. In druiven die goed gerijpt zijn, zit wijnsteenzuur dat een aangename fris-zure smaak heeft. In druiven uit koudere gebieden of die onrijp zijn zit naast wijnsteenzuur ook appelzuur dat een wrange-zure smaak heeft. Maar daar heeft de professionele wijnboer iets op gevonden, hij voegt een giststam toe die appelzuur omzet in alcohol. De geur (bouquet) van de wijn is o.a. afkomstig van een chemische stof die men esters (zonder 'h') noemt, ze ontstaan tijdens het omzettingsproces van suiker in alcohol. Zo zit er in Duitse wijnen van de Riesling-druif, Linalylacetaat, dat de geur heeft van narcissen, lelies en rozen. Maar zoals gezegd kan er ook wijn worden gemaakt van alle vruchten waar suiker inzit. In appels, peren, bananen kersen en vlierbessen zit tussen de 10 en 15% suiker. Van al deze vruchten kun je dus ook wijn maken. Je moet dan wel de Duitse methode gebruiken en suiker toevoegen om uiteindelijk wijn te krijgen met minstens 10% alcohol, want dat is natuurlijk de bedoeling. Een goede amateur-wijnmaker kan wijnen maken van vruchten, die doen denken 'echte' wijn van druiven. Een combinatie van appel en kruisbessen levert een witte wijn op die sterk doet denken aan een Franse Chablis en Sancerre. Aardbeien geven de wijn een Muscat-karakter. Wijn van vlierbessen in combinatie met zwarte bessen doet denken aan wijnen uit de Bordeaux en Bourgogne. Op zich is dat niet vreemd, want de chemische stof 2-metoxy-3-isobutylpyazine in zwarte bessen, zit ook in de Cabernet Sauvignon-druif die voor Bordeaux-wijn wordt gebruikt. Zo zie dat een avondje 'wijnen' leidt tot inspiratie voor een stukje in Glashelder. Misschien dat een avondje 'bieren' de volgende keer ook werkt.