

Inleiding

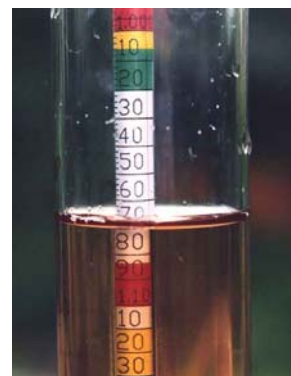
In dit artikel komt het maken van wijn aan de orde. Er wordt vanuit gegaan dat men enigszins bekend is met de basisbegrippen van de wijnbereiding. In de boekhandel of de bibliotheek zijn over dit onderwerp voldoende boeken te vinden. We richten ons op de vinificatie van druiven die we zelf gekweekt hebben. Een eerste vereiste is dat de druiven gezond en goed rijp zijn. Dit is de basis voor een goede huiswijn. Dit betekent dat we veel zon en warmte nodig hebben. Iets wat niet altijd het geval is in Nederland. Maar laat u niet weerhouden om het toch te proberen. Er zijn diverse goede (resistente) rassen in de handel die de meeste jaren een goede oogst geven.



Suiker meten met de refractometer

Wat is rijp?

Vogels en wespen weten vaak precies wanneer iets rijp is; ze hebben daar blijkbaar een extra zintuig voor. Wanneer zijn de druiven nu exact rijp, hoe zien we dat en wat is de invloed van onrijpheid op de uiteindelijke wijn? Rijp betekent eigenlijk meerdere dingen. Vaak wordt er gekeken naar het suikergehalte en zuurgehalte (chemische rijping), maar de diverse smaakstoffen, aroma's en de tannines zijn minstens zo belangrijk. Dit wordt wel de fysische rijping genoemd.



Het suikergehalte van het sap meten we met een densimeter

Suikergehalte

Toch is het heel gebruikelijk om als tijdstip voor de oogst het suikergehalte als uitgangspunt te nemen; om de doodeenvoudige reden dat dit eenvoudig te meten is. De wijnboer maakt vaak gebruik van een refractometer. Dit is een eenvoudig instrument die door middel van lichtbreking het suikergehalte in het sap kan meten. Door simpelweg een bes kapot te knijpen en een druppel op het venster te doen, kan direct het suikergehalte afgelezen worden. Door af en toe wat bessen te meten krijg je een indruk of het suikergehalte nog oploopt. Dit apparaat is te koop vanaf ca. 60 €. Het gaat ook goed met een densimeter. Dit is een buisje verzwaard met lood, die afhankelijk van het soortelijk gewicht van het sap op een bepaalde stand blijft drijven. Op een schaalverdeling kan dan het suikergehalte afgelezen worden. Hiervoor moet je wel een paar trossen uitpersen; meestal wordt dit dan ook na de oogst gedaan om te bepalen hoeveel er aangesuikerd moet worden.

Zuurgehalte

Minstens zo belangrijk is het zuurgehalte van de bes. Tijdens de ontwikkeling van de bes ontstaan voornamelijk twee zuren: wijnsteenzuur en appelzuur. Het gehalte aan wijnsteenzuur blijft praktisch constant, het gehalte aan appelzuur daarentegen wordt sterk verminderd. Dit komt omdat appelzuur bij de stofwisseling van de bes verbrand wordt. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid warmte (licht). Door een goede herfst en de trossen lang te laten hangen, zal er minder van appelzuur overblijven. Dit is noodzakelijk voor een goede wijn. De gebruikelijke manier van ontzuren d.m.v. neerslagkalk kan namelijk alleen wijnsteenzuur verwijderen. Het appelzuur kan later nog afgebouwd worden tijdens een eventuele melkzuurgisting. Een laag sulfietgehalte is een voorwaarde voor deze tweede gisting.

Oogst en verwerking

Probeer de oogst zo lang mogelijk uit te stellen om het zuurgehalte te doen dalen. Pluk bij droog weer en selecteer direct op slechte en rotte bessen. Verzamel de trossen in lage bakken om kneuzen zo veel mogelijk tegen te gaan. Dit werkt oxidatie in de hand. Verwerk de trossen zo koel mogelijk, zeker wat witte druiven betreft. Hierdoor blijven de aroma's het best behouden. De trossen worden gerist, gekneusd en uitgeperst. Meet het suikergehalte en bepaal hoeveel suiker er toegevoegd moet worden om een wijn van 10 - 11 % te maken. In Nederland is het zonder meer mogelijk om druiven met een suikergehalte van 60 Oechsle (soortelijk gewicht sap 1060) te oogsten. In een goede nazomer en herfst kan dit oplopen tot 70 - 80 Oechsle, afhankelijk van het ras. Dan hoeft er nog maar weinig suiker bij. En een ras als Solaris haalt zonder problemen 100 Oechsle. Mocht het zuurgehalte te hoog liggen, dan kan er eventueel ontzuurd worden. Ook hiervoor is een meting noodzakelijk. Met blauwloog kan het zuurgehalte, uitgedrukt in grammen wijnsteenzuur per liter, bepaald worden. Dit moet 7 - 9 gram/l bedragen. Witte wijn mag aan de hoge kant zitten. Bedenk dat tijdens de vinificatie het zuurgehalte nog behoorlijk terugloopt.

Na het kneuzen voegt men een pecto-enzym toe; dit bevordert de sapopbrengst. Bij een gezonde oogst is maar zeer weinig sulfiet nodig. Na een nacht voorklaring, eventueel met bentoniet, wordt de most overgeheveld in een mandfles. Een goede cultuurgist brengt de most snel aan het gisten. De hoofdgisting duurt meestal enkele weken. Hierna wordt het waterslot aanmerkelijk rustiger. Na verloop van enkele weken zijn dode gistcellen en andere deeltjes naar de bodem gezakt en kan er overgeheveld worden. Doe dit voorzichtig, zonder het depot in beroering te brengen.

Na enkele malen overhevelen wordt de wijn meestal vanzelf helder. Kou in de winter bevordert dit en bovendien wordt het zuurgehalte minder omdat het wijnsteenzuur dan in de vorm van kristallen neerslaat. Zet de mandfles gerust in de schuur bij een paar graden vorst; het alcoholgehalte voorkomt dat de zaak bevroert.

Rode wijn krijgt zijn kleur en tannine door de schillen mee te laten gisten. Hoe langer de pulpgisting duurt, des te meer kleur. Houdt globaal 5 tot 8 dagen aan om voldoende kleur en tannine vrij te maken. De tannine zorgt behalve voor de smaak ook voor de houdbaarheid. Rode wijn heeft minder sulfiet nodig dan witte wijn. De tannines binden zuurstof zodat er minder kans op oxidatie bestaat. Ook voor witte wijn kan men de schillen een nacht laten weken. Dit wordt door wijnmakers soms gedaan om meer aroma's uit de druif te krijgen. Er valt op dit gebied genoeg te experimenteren. Als alles naar wens verlopen is, kan de wijn na de zomer gebotteld worden. Met goede kurken en een handig kurkapparaat moet dit geen problemen opleveren.