

Kwaliteit in-zicht

Op zoek naar een andere benadering van
natuurlijke wijn

Scriptie in het kader van het examen Magister Vini

Steven van Oosterzee

mei/juni 2019



Kwaliteit in-zicht

Op zoek naar een andere benadering van
natuurlijke wijn

Scriptie in het kader van het examen Magister Vini

Steven van Oosterzee

mei/juni 2019

Voorwoord

Ik ben tot deze scriptie gekomen uit een combinatie van nieuwsgierigheid en verbazing. Enkele jaren geleden werd mijn nieuwsgierigheid naar natuurlijke wijn gewekt. De belangrijkste aanleiding hiervoor was dat enkele van de meest interessante wijnen uit het portofolio van Vindorado gemaakt worden door wijnmakers die zich op een of andere manier ook bezig waren gaan houden met de natuurlijke benadering. Dat wekte mijn belangstelling: als een wijnmaker van goede wijn zich interesseert voor een andere benadering, dan is er blijkbaar een verband tussen die benadering en kwaliteit van wijn. Voor mij is dat alle reden om daar ook meer van te willen weten.

Mijn verbazing betrof het gemak en de stelligheid waarmee ik 'wijnmensen' regelmatig negatief over natuurlijke wijn hoorde oordelen, terwijl diezelfde mensen zich ook met kwaliteitswijn bezig houden. Die twee signalen waren voor mij niet goed te rijmen. Blijkbaar is het mogelijk om binnen het domein van kwaliteitswijn heel verschillend te denken over wat kwaliteit van wijn betekent. Hoe dat precies werkt, heb ik in deze scriptie willen onderzoeken.

Deze scriptie is zonder officiële begeleiding tot stand gekomen. Toch hebben er een paar mensen een grote rol hierbij gespeeld, die ik graag op deze plek wil bedanken.

Allereerst Peter van Ee, mijn baas bij Vindorado. Niet alleen heeft hij mij gestimuleerd om het Magister Vini-traject in 2013 te gaan volgen, ook heeft hij mij in de periode waarin deze scriptie tot stand kwam, veel ruimte gegeven om dit met succes af te kunnen ronden. Martijn Kager wil ik bedanken voor het kritisch lezen van de eerste versie en het meedenken over hoe ik het commentaar van de examencommissie kon verwerken in de definitieve versie. Tot slot Nicole Tolen. Haar onvoorwaardelijke mentale steun in de zomer van 2018, aangevuld met heel praktische hulp bij de laatste loodjes zijn ongelooflijk belangrijk voor mij geweest.

Inhoud

Voorwoord	3
Samenvatting.....	6
Inleiding	7
Hoofdstuk 1: Achtergrond en definities van natuurlijke wijn	9
1.1 Ontwikkelingen in landbouw.....	9
1.3 Definitie van Isabelle Legeron	11
1.4 Jamie Goode en Sam Harrop	12
1.5 Afsluiting.....	13
Hoofdstuk 2: Het debat rond natuurlijke wijn	14
2.1 Nederlandse importeurs	14
2.2 Importeurs UK en US	17
2.3 Online debat	19
2.4 Afsluiting.....	22
Hoofdstuk 3: Waardering van wijn.....	23
3.1 Subjectief of objectief?.....	23
3.2 Competenties	24
3.3 Geleide waarneming en normativiteit: wijncategorieën	25
3.4 De gemeenschap van wijnproevers	26
3.5 Ontwikkeling in wijntaal	28
3.6 Beschrijvende vs. evaluerende wijntaal, projecten.....	30
3.7 Afsluiting.....	32
Hoofdstuk 4: Implicaties voor het Vin Nature-debat	33
4.1 Afwijkende aroma's.....	33
4.2 Van botsende naar geneste groepen	34
4.3 Terroir	36
4.4 Van terroir naar diversiteit	38
4.5 Afsluiting.....	40
Hoofdstuk 5: Contra Soarda	41
5.1 Ligging en historie.....	41
5.2 Wijngaardbezit, mesoklimaat en bodemtypering	41
5.3 Cuvées	42
5.4 Visie en werkwijze	42
5.4.1 Wijngaardbeheer.....	42

5.4.2 Rijpheid en oogst.....	43
5.4.3 Vinificatie.....	43
5.5 Slotsom.....	45
Hoofdstuk 6: Weingut Uibel.....	47
6.1 Ligging en historie.....	47
6.2 Wijngaardbezit, mesoklimaat en bodemtypering.....	47
6.3 Cuvées	48
6.4 Visie en werkwijze	48
6.4.1 Wijngaardbeheer.....	48
6.4.2 Rijpheid en oogst.....	49
6.4.3 Vinificatie.....	50
6.5 Slotsom.....	52
Hoofdstuk 7: Conclusies en discussie	54
Bijlage I: Voorstel hoe verschillende subgroepen zich tot elkaar verhouden.....	57
Bijlage II: Ligging van Contra Soarda in Veneto.....	58
Bijlage III: Overzicht en specificaties van diverse cuvées Contra Soarda.....	59
Bijlage IV: Ligging van Weingut Uibel in Weinviertel	60
Bijlage V: Overzicht en specificaties van diverse cuvées Uibel	61
Literatuur.....	63

Samenvatting

Het fenomeen natuurlijke wijn roept bij veel wijnliefhebbers sterk negatieve reacties op, waardoor deze wijnen vaak bij voorbaat gediskwalificeerd worden. Waardevolle aspecten zoals kleinschalige, duurzame wijnbouw en authentieke wijnbereiding, en het positieve effect die deze op de kwaliteit van wijn kunnen hebben, raken hierdoor uit het zicht.

In deze scriptie wordt een aantal fundamentele inzichten geformuleerd, die ervoor kunnen zorgen dat natuurlijke wijn anders benaderd wordt, zodat deze wijnen op hun eigen kwaliteiten beoordeeld kunnen worden. Dit wordt gedaan door middel van een beschrijvende en analytische literatuurstudie, gecombineerd met een bespreking van de wijnbouwpraktijk van twee wijnmakers.

Om de probleemstelling van dit onderzoek voldoende context te geven, wordt er eerst aandacht besteed aan achtergrond en definities, om vervolgens een kritische beschrijving te geven van de standpunten van de voor- en tegenstanders van natuurlijke wijn. Dit debat toont dat er heel verschillend over kwaliteit van wijn gedacht kan worden. Dit wordt verklaard middels een cultuurfilosofische analyse van hoe wijnwaardering tot stand komt. Deze verworven inzichten worden vervolgens toegepast op het debat rond natuurlijke wijn en op de visie en praktijk van twee wijnmakers: Marcello Gottardi (Contra Soarda) uit Noord-Italië en Leo Uibel uit Oostenrijk.

Wijnwaardering vindt plaats binnen een esthetische gemeenschap van wijnproevers, die met elkaar de normen bepalen op basis waarvan de kwaliteit van wijn beoordeeld wordt. Het bestaan van verschillende esthetische gemeenschappen maakt het begrijpelijk dat verschillend over wijnkwaliteit gedacht kan worden. Die verschillende groepen maken gezamenlijk deel uit van de wijnwereld als geheel. Dit impliceert dat er ondanks verschillen ook gedeelde waarden moeten zijn, die de verschillende groepen met elkaar verbinden. De notie diversiteit wordt voorgesteld als mogelijke kandidaat hiervoor. Bespreking van de wijnen van Contra Soarda leidde tot de conclusie dat de verschillende expressies van een druivenras als gevolg van verschillende vinificatiemethoden, sterk bijdragen aan dit begrip. Het begrip diversiteit impliceert dat verschillende categorieën wijn op basis van eigen kwalitatieve eigenschappen worden beoordeeld. Dit betekent dat natuurlijke wijn ook als zodanig behandeld moet worden. Tegelijkertijd leidde de bespreking van de wijnbouwpraktijk van Uibel tot het voorstel om natuurlijke wijn te zien als een continuüm. Zo wordt de focus verlegd van een vast omlijnd eindproduct naar natuurlijke wijn als benadering. Dit geeft natuurlijke wijn de ruimte om in de toekomst waardevol te blijven in de wereld van kwaliteitswijn.

Inleiding

Sinds een kleine 10 jaar is natuurlijke wijn een opmerkelijk zichtbaar fenomeen. Ondanks de kleine omvang van de totale productie, zijn uitgesproken voorstanders erin geslaagd om via de boodschap van duurzaamheid en natuurlijkheid, een prominent podium voor natuurlijke wijn te creëren. Vooral in de grote (hoofd)steden van de Verenigde Staten, Groot-Brittannië, en wat later ook het Europese continent, valt deze boodschap in vruchtbare aarde bij jonge, hoogopgeleide mensen, die een belangrijk deel van de culturele voorhoede in het stedelijke leven vertegenwoordigen. Dit heeft geleid tot een groeiend aantal gespecialiseerde importeurs, wijnbars en restaurants, die zich steeds meer op natuurlijke wijn richten. Traditionele beoordelingscriteria voor wijn, zoals herkomstgebied, druivenras, of naam van de producent zijn voor deze groep consumenten veel minder van belang. Dit gebrek aan vanzelfsprekend respect voor traditie vind je ook terug aan de kant van sommige makers van natuurlijke wijn. Soms lijkt het alsof ze het er om doen: hoe minder het op traditionele wijn lijkt, hoe beter het is, zowel in smaak van de wijn, als in vormgeving van het etiket.

Naast het hippe, recalcitrante imago, is er nog een belangrijke oorzaak van de zichtbaarheid van natuurlijke wijn: de vaak heftige, afwijzende reactie van vertegenwoordigers van de gevestigde orde binnen de wijnwereld. Deze kritiek betreft meestal de afwijkende smaak van natuurlijke wijn en de dogmatische houding van de voorstanders. Gevolg is dat natuurlijke wijn bij voorbaat gediskwalificeerd wordt.

Probleemstelling

Deze gepolariseerde sfeer in het debat tussen voor- en tegenstanders staat een constructieve beschouwing van natuurlijke wijn in de weg. Een beschouwing die een poging doet om slecht gemaakte wijnen te onderscheiden van goed gemaakte wijnen; een beschouwing die, kortom, natuurlijke wijnen op hun individuele kwaliteit tracht te beoordelen. Dit lijkt de moeite waard te zijn. Want als je iets verder kijkt dan de eerste schil van 'hip en duurzaam', valt al snel op dat achter het fenomeen van natuurlijke wijn een enkele waarden schuil gaan, die ook te vinden zijn bij wat wijncritici graag kwaliteitswijn noemen: kleinschalige productie, duurzame wijnbouw, vermijden van receptmatig gebruik van oenologische toevoegingen en technieken en het streven naar terroirexpressie. Deze gedeelde waarden zijn nu teveel aan het zicht onttrokken, en dat is jammer.

Doelstelling en methodiek

Om bovenstaand probleem te lijf te gaan, is het nodig om natuurlijke wijn op een andere manier te beschouwen, zodat het mogelijk wordt om individuele wijnen op hun eigen kwaliteiten te beoordelen. Het doel van deze scriptie is om hiervoor een aantal fundamentele handvatten aan te reiken.

De kern van mijn onderzoeksmethode is een literatuurstudie. Hierbij maak ik gebruik van meerdere bronnen die ik met elkaar in verband breng en op basis waarvan ik mijn argumenten in het kader van de doelstelling zal formuleren. Dit vul ik aan met een 'case study' waarin ik de wijnen en ideeën van twee wijnmakers uit het portofolio van Vindorado Wijnimport¹ behandel.

¹ Vindorado is het bedrijf waar ik voor werk

Deelaspecten

De doelstelling die ik hierboven heb geformuleerd krijgt in het onderzoek vorm doordat ik in elk hoofdstuk een deelaspect behandel.

De eerste twee hoofdstukken zijn bedoeld om de context die hierboven geschetst is verder uit te werken. In hoofdstuk 1 beschrijf ik de achtergrond waartegen natuurlijke wijn zich heeft ontwikkeld. Dit doe ik met behulp van *Natural Wine* (2014) van Isabelle Legeron MW en *Authentic Wine* (2011) van Jamie Goode en Sam Harrop MW. In dit hoofdstuk besteed ik tevens aandacht aan de definities van natuurlijke wijn die in deze teksten gehanteerd worden.

In hoofdstuk 2 besteed ik aandacht aan de standpunten van voor- en tegenstanders van natuurlijke wijn, om zo een goed beeld te geven van de manier waarop het debat gevoerd wordt. Ik gebruik hiervoor de websites van zowel Nederlandse als buitenlandse gespecialiseerde importeurs van natuurlijke wijn. Daarnaast gebruik ik een aantal online blogs om het debat verder te illustreren.

Hoofdstuk 3 en 4 vormen het kritische hart van dit onderzoek. In hoofdstuk 3 besteed ik aandacht aan de vraag hoe wijnwaardering tot stand komt. Ik doe dit vanuit een cultuurfilosofische benadering, met behulp van werk van Douglas Burnham en Ole Martin Skilleås, *The Aesthetics of Wine* (2012). Het boek *I Taste Red* (2016) van Jamie Goode gebruik ik hierbij als extra hulpmiddel. De verkregen inzichten van hoofdstuk 3, pas ik in hoofdstuk 4 toe op natuurlijke wijn. Aan het eind van dit hoofdstuk kom ik al tot een voorstel hoe natuurlijke wijn op een meer productieve manier benaderd kan worden.

Hoofdstuk 5 en 6 zijn een bespreking van de wijnen en ideeën van twee wijnmakers: Contra Soarda (Italië) en Weinhof Uibel (Oostenrijk). Hierbij onderzoek ik hoe de theoretische inzichten van hoofdstuk 3 en 4 uitwerken in de praktijk van het wijnmaken. Tegelijkertijd stel ik me de vraag wat de praktijk van deze twee wijnmakers hieraan toe te voegen hebben.

In het afsluitende hoofdstuk geef ik een kritische terugblik op de conclusies van de deelaspecten, waarmee ik elk hoofdstuk heb afgesloten, en plaats ik deze in het perspectief van de probleemstelling.

Hoofdstuk 1: Achtergrond en definities van natuurlijke wijn

In dit hoofdstuk begin ik met een schets van de ontwikkelingen in de wijnbouw, die de achtergrond vormen waartegen het idee van natuurlijke wijn zich heeft ontwikkeld. Dit vormt de aanloop naar de vraag wat er precies onder natuurlijke wijn verstaan wordt. Ik doe dit voor een belangrijk deel met behulp van twee bronnen: *Natural Wine* (2014), van Isabelle Legeron MW en *Authentic Wine* (2011), van Jamie Goode en Sam Harrop MW.

Eén van de meest uitgesproken en zichtbare ambassadeurs van natuurlijke wijn is Isabelle Legeron. Sinds 2011 organiseert zij the RAW Wine Fair, een jaarlijkse beurs geheel gewijd aan natuurlijke wijn. Daarnaast is zij auteur van het eerste boek over natuurlijke wijn: *Natural Wine. An introduction to organic and biodynamic wines made naturally*. In dit boek presenteert zij het fenomeen natuurlijk wijn als een tegenbeweging die zich afzet tegen ontwikkelingen in de wijnindustrie van de afgelopen 50-60 jaar. Zoals uit de ondertitel van het boek al blijkt, hebben deze ontwikkelingen betrekking op twee aspecten: het agrarische werk in de wijngaard en het maken van wijn in de kelder.

1.1 Ontwikkelingen in landbouw

Vanaf de tweede helft van de twintigste eeuw veranderde de wereldwijde landbouw ingrijpend. In deze 'Groene Revolutie' kwam maximalisatie van de gewasopbrengst centraal te staan, wat mogelijk werd door grootschalige monocultuur en gebruik van kunstmest en synthetische bestrijdingsmiddelen. Zonder twijfel heeft deze intensivering van de landbouw een belangrijke bijdrage geleverd aan beperking van het wereldwijde voedselprobleem, vooral in de Derde Wereld. Niet voor niets werd in 1970 de Nobelprijs voor de Vrede toegekend aan de Amerikaanse agronoom en grondlegger van de Groene Revolutie Norman Borlaug.²

Deze ontwikkelingen in de landbouw zijn niet voorbij gegaan aan de wijnbouw. Ook hier is men steeds meer gebruik gaan maken van intensieve, opbrengstverhogende en kostenefficiënte middelen. Ter illustratie hiervan citeert Legeron het Pesticide Action Network (PAN), die stelt dat gebruik van pesticiden in Europese wijngaarden sinds 1994 met 27 procent is gestegen, waarmee wijnbouw, na de citrusteelt, het meest gebruik maakt van synthetische bestrijdingsmiddelen.³

Al sinds de jaren '40 van de vorige eeuw klonken er waarschuwende stemmen die wezen op mogelijk negatieve effecten van intensieve landbouw, zoals uitputting van de bodem, erosie en afname van biodiversiteit. Toen in de jaren '70 deze gevolgen steeds zichtbaarder werden, groeide de aandacht voor deze kritiek. Alternatieve vormen van landbouw, met biologische en biodynamische landbouw als belangrijkste exponenten, kregen steeds meer aanhangers. Belangrijk verschil van inzicht is de rol die de bodem speelt. In de ouderwetse vorm van intensieve landbouw werd (en wordt) de bodem behandeld alsof het niet meer is dan een drager van water en voedingsstoffen die noodzakelijk zijn voor de groei van gewassen. Deze fysisch-chemische benadering van bodems negeert het belang van een rijk en gezond bodemleven, zoals dat wordt gevormd door bacteriën, schimmels en insecten. Bij de biologische en biodynamische methode wordt dit belang juist centraal gesteld, en als cruciaal gezien voor goede en duurzame landbouw.⁴ Hoewel de wetenschap nog lang geen volledig inzicht

² <https://www.nobelprize.org/prizes/peace/1970/borlaug/biographical/>

³ Legeron (2014):9

⁴ Goode en Harrop (2011):51-52

heeft in de complexiteit van bodembioïologie, komt er steeds meer wetenschappelijke steun voor deze alternatieve visie op bodem.⁵

Of je je nu beroept op idealistische gronden, of op het voortschrijdend wetenschappelijk inzicht omtrent bodembioïologie, het is verleidelijk om de biologische en biodynamische methode te omarmen als het logische en noodzakelijke alternatief voor de intensieve landbouw. Isabelle Legeron draagt dit zonder voorbehoud en met overtuiging uit. Jamie Goode en Sam Harrop MW brengen nuance aan, door er op te wijzen dat deze vormen van landbouw weliswaar veel duurzamer zijn, maar ook veel minder efficiënt in termen van kosten en opbrengst. Pleiten voor wereldwijde toepassing van biologische landbouw voor gewassen die miljoenen mensen voorzien in hun dagelijks voedsel, zoals graan en rijst, noemen zij 'to a degree immoral'.⁶ Voor wijnbouw ligt dat anders, omdat dit niet op grote schaal onderdeel uitmaakt van de primaire voedselvoorziening. Wijn is in die zin een luxe artikel. Daarbij kent het een traditie, waarin lagere opbrengsten worden geassocieerd met hogere kwaliteit en dus hogere marktprijzen. In dat opzicht lijken duurzame landbouwmethodes prima te passen in de wereld van wijn.

Naast het agrarische aspect van de wijnproductie, is in de tweede helft van de twintigste eeuw ook het proces van vinificatie ingrijpend veranderd. Ook hier was ontwikkeling van wetenschappelijke kennis de drijvende kracht. Doordat er steeds meer inzicht kwam in (bio)chemie achter de het proces van vinificatie, kwamen er ook steeds meer technieken en hulpmiddelen beschikbaar voor de wijnmaker, waarmee deze het vinificatieproces kon (bij)sturen. Dit heeft geresulteerd in een lijst van hulpmiddelen (officieel: 'additives and processing aids') die toegestaan zijn bij het maken van wijn, zoals opgesteld door het OIV⁷, en waar de EU haar regelgeving inzake wijn op baseert.⁸ Dit heeft ervoor gezorgd dat er nauwelijks nog 'technisch' slechte wijn gemaakt wordt, en dat ook wijn in het lage prijssegment een aantrekkelijk smaakprofiel heeft. De combinatie van opbrengstverhogende, intensieve landbouwmethoden en de beschikbaarheid van technische hulpmiddelen heeft ertoe geleid dat een groeiend deel van de wijnproductie op steeds grotere, industriële schaal is gaan plaatsvinden.

In aanvulling op deze ontwikkeling noemen Goode en Harrop ook andere ontwikkelingen in de wijnwereld die hierop aansluiten: het succes van het puntensysteem van Robert Parker, de stimulans die dat heeft gehad op de productie van wijn in de stijl van diens voorkeur (resultierend in de zgn. 'internationale wijnstijl'), de steeds groter geworden rol van supermarkten in de verkoop, met bijbehorende vraag naar stabiliteit in smaak en kwaliteit, en de technische ontwikkelingen die het voor de wijnmaker mogelijk maakt om hieraan tegemoet te komen.⁹ Het risico is dat deze ontwikkelingen ten koste gaan van het individuele karakter van wijn, dat, uitgedrukt in het begrip 'terroir', verondersteld wordt een afspiegeling te zijn van de herkomst. In dit kader beschrijven Goode en Harrop de tweesprong waar de wijnindustrie voor staat:

"The first is to continue down the road taken by New World branded wines: huge volumes, a reliance on technology and marketing, reliability at the cost of individuality, an emphasis on sweet fruit flavours, and a loss of terroir [...]. The other road involves a retracing of steps and

⁵ Legeron (2014):25-27

⁶ Goode en Harrop (2011):53

⁷ Zie <http://www.oiv.int/public/medias/4954/oiv-oeno-567a-2016-en.pdf> 26-09-2018

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?qid=1555333136968&uri=CELEX:52016DC0735> 15-04-2019

⁹ Goode en Harrop (2011):12-15

a celebration of what has made wine different and special: a respect for tradition, a sense of place and an acknowledgement that diversity is valuable and not just an inconvenience.”¹⁰

De vraag die ze hier opwerpen is: gaat de wijnwereld verder op het veilige pad van technisch gemaakte wijn, met dreigend verlies van diversiteit als gevolg, of is het wenselijk dat er een corrigerende beweging ingezet wordt om de waarde die traditioneel gehecht wordt aan diversiteit en terroir niet te verliezen? Hun concept van ‘authentic wine’ is een genuanceerd pleidooi voor die tweede weg. Een manier van wijnmaken met minder negatieve impact op de natuurlijke omgeving, en met een minder technologische benadering in de kelder staan hierbij centraal. Natuurlijke wijn wordt door Goode en Harrop behandeld als een mogelijk voorbeeld hiervan, maar wat hun betreft is dat niet de enige optie. Voor Isabelle Legeron is dat anders. Ook voor haar is de ‘retracing of steps’ uit het bovenstaande citaat van Goode en Harrop essentieel, maar zij ziet het fenomeen ‘natuurlijke wijn’ juist als de optimale belichaming hiervan. Dit verschil blijkt goed uit de manier waarop ze hun definitie van natuurlijke wijn formuleren.

1.3 Definitie van Isabelle Legeron

Isabelle Legeron presenteert en propageert natuurlijke wijn als een radicale reactie op technologische ontwikkelingen in de wijnindustrie, die zowel de wijnbouw als de vinificatie ingrijpend hebben veranderd. Dit leidt haar tot de volgende definitie van natuurlijke wijn:

“It is wine from vineyards that are farmed organically, at the very least, and which is produced without adding or removing anything during vinification, apart from a dash of sulfites at most at bottling.”¹¹

Op het eerste gezicht laat deze definitie niets aan duidelijkheid te wensen over. Natuurlijke wijn is gemaakt van duurzaam (d.w.z. biologisch, of biodynamisch) geteelde druiven, waarbij tijdens de vinificatie niets toegevoegd of verwijderd wordt, hoogstens een beetje sulfiet bij botteling. De maker van natuurlijke wijn streeft ernaar tijdens de vinificatie zo min mogelijk in te grijpen, om aldus de natuur zoveel mogelijk zelf haar werk te laten doen. Het ideaal dat daarbij centraal staat is ‘wine makes itself’.¹²

In de aanloop naar haar definitie schrijft Legeron dat vinificatie desalniettemin ‘tricky business’ kan zijn, daarmee implicerend dat een wijnmaker de natuur niet zo maar volledig z’n gang kan laten gaan: ‘deciding how much manipulation is acceptable is far from simple’.¹³ Hoeveel en op welke manier de wijnmaker kan en mag ingrijpen, is daarom ook onder producenten van natuurlijke wijn onderwerp van discussie.

Toch voelt Legeron de noodzaak tot een vastomlijnde, bondige definitie. Een belangrijke reden die ze hiervoor aanvoert, is dat natuurlijke wijn (nog) niet erkend is als wettelijke categorie. De wijnwetgeving voorziet dus niet in een verschil tussen conventionele wijn en natuurlijke wijn. Dit maakt het voor producenten van natuurlijke wijn moeilijk om zich als zodanig te onderscheiden van hun conventioneel werkende collega’s. Legeron merkt op, dat het wrang is dat wijn die het dichtst bij

¹⁰ Goode en Harrop (2011):4-5

¹¹ Legeron (2014):23

¹² Legeron (2014):15

¹³ Legeron (2014):20

de woordenboekdefinitie komt¹⁴, zich bureaucratisch moet inspannen om zich te onderscheiden van wijn die door technologische ontwikkelingen hier juist van is afgedreven.¹⁵ Bijkomend probleem is dat producenten van natuurlijke wijn niet verenigd zijn in één sterke lobbyclub. Er zijn verschillende belangenverenigingen¹⁶, die er allemaal andere (d.w.z. strikte of mindere strikte) richtlijnen voor hun leden op na houden. Ondanks pogingen hiertoe¹⁷, blijkt het vooralsnog heel moeilijk met één stem te spreken richting de relevante regelgevende instanties, zoals het INAO in Frankrijk.

1.4 Jamie Goode en Sam Harrop

Veel meer dan Isabelle Legeron hebben Goode en Harrop oog voor de problematische kanten van natuurlijke wijn. Hun concept van 'authentic wine' valt dan ook niet samen met natuurlijke wijn, het is breder dan dat. Toch is natuurlijke wijn voor hun een interessant fenomeen, omdat het op het eerste gezicht goed past in een manier van wijnproductie die minder gedomineerd wordt door technische controle op het eindresultaat en zo meer tegemoet komt aan het streven naar terroirexpressie en diversiteit. Hun inherent kritische houding zorgt ervoor dat hun typering van natuurlijke wijn veel meer woorden mee zich mee brengt:

*"There is no strict definition, but there are common approaches that most growers who align themselves with this movement take. The chief desire shared by all is to make wines with the fewest possible manipulations or additions. Interestingly, the main emphasis among natural wine producers is on what happens in the winery; while many practice organic or biodynamic viticulture, some do work conventionally. Most commonly, though, a natural approach in the winery is coupled with vineyard management that seeks to preserve the life and fertility of the soil, eschewing herbicides and widespread use of agrochemicals. Natural wine production relies almost exclusively on yeasts present on the grape skins and in the winery environment to carry out fermentations. Sulfur dioxide (SO₂) additions are kept to a bare minimum or are done away with entirely. Typically no SO₂ is added during the winemaking process, and just a little is added at bottling to ensure a degree of stability."*¹⁸

In de kern verschilt bovenstaande beschrijving niet zoveel met de definitie van Legeron. Maar er is één essentieel verschil: Goode en Harrop voelen geen noodzaak tot een bondige definitie. Sterker nog, ze beginnen hun typering met de stelling dat er geen strikte definitie bestaat. Ook in wat volgt geven ze ruim baan aan allerlei voorbehoud. De sleutelwoorden die dit aangeven, heb ik daarom gecursiveerd: *most growers*, *chief desire*, *fewest possible*, *most commonly*, *seeks to preserve*, *eschewing widespread use*, *almost exclusively*, *bare minimum*. Allemaal indicaties van betekenisvol voorbehoud dat de auteurs maken, in de wetenschap dat het ideaal van Isabelle Legeron in de praktijk niet eenvoudig te bereiken is.

De kritische houding van Goode en Harrop ten opzichte van natuurlijke wijn wordt ook duidelijk bij hun bespreking van het onderwerp sulfiet. Zoals we gezien hebben in de definities, is één van de

¹⁴ Van Dale (1999): alcoholische drank, uit gegist druivensap bereid

¹⁵ Legeron (2014):21-22

¹⁶ Legeron (2014) noemt S.A.I.N.S., A.V.N., VinNatur en La Renaissance des Appellations (120-121), Job de Swart (2015) noemt daarnaast nog Productores de Vinos Naturales, Terra Hungarica, Simbiosa, Viniveri en Covibio

¹⁷ Zie www.decanter.com/wine-news/france-grapples-with-definition-of-natural-wine-291562/ 26-09-2018 en www.vinoblesse.nl//media/wysiwyg/PDF/RVF_Novembre2015.pdf 26-09-2018

¹⁸ Goode en Harrop (2011):142, mijn cursivering

idealen van natuurlijke wijn het achterwege laten, of minimaliseren van toegevoegd sulfiet. Sulfiet biedt bescherming tegen microbiële besmetting en de nadelige effecten van oxidatie. Wordt het niet gebruikt, dan is er het risico dat de kwaliteit van de wijn hier negatief door beïnvloedt wordt. Hoe groot dit risico is en hoe dit precies werkt, wordt door veel verschillende factoren bepaald, die ze uitgebreid met wetenschappelijke onderbouwing beschrijven.¹⁹ Het gaat me op deze plek niet om de inhoud van dat betoog, maar om hun conclusie: productie van commerciële wijn zonder toegevoegd sulfiet is voor hun 'pretty much impossible'.²⁰ Toch erkennen ze dat ze veel wijnen zonder toegevoegd sulfiet geproefd hebben, die van heel goede kwaliteit waren. Zoals ze zelf ook zeggen, is vanuit wetenschappelijke perspectief niet goed te begrijpen hoe dat mogelijk is.²¹

1.5 Afsluiting

Hoewel Isabelle Legeron de praktische complicaties benoemt, is haar definitie van natuurlijke wijn het ideaal dat door wijnmakers nagestreefd zou moeten worden. Haar definitie krijgt zo een normatief karakter, oftewel hoe het volgens Legeron 'eigenlijk' zou moeten zijn. Dat de realiteit vaak weerbarstiger is, ontkent ze niet, maar komt voor haar op de tweede plaats. De spagaat die hier het resultaat van is, neemt ze voor lief. Het belangrijkste volgens haar is het streven van de wijnmaker het ideaal van minimale interventie zo dicht mogelijk te benaderen. De filosofie achter de wijn komt daarmee op de eerste plaats. Deze houding past in haar rol als ambassadeur van natuurlijke wijn, die haar omgang met het onderwerp onvermijdelijk kleurt.

De rol van Jamie Goode en Sam Harrop is een andere. In plaats van een ideaal te stellen, nemen zij als observerende critici de praktijk als uitgangspunt en proberen ze deze vanuit een wetenschappelijke insteek adequaat te beschrijven en te interpreteren. Met die houding hebben ze genuanceerd aandacht voor de lovenswaardige uitgangspunten, maar zeker ook voor de problematische kant van natuurlijke wijn. Met wetenschappelijk gefundeerde kennis over hoe goede wijn gemaakt wordt, bespreken ze de praktische complicaties van natuurlijke wijn, die hier op onderdelen mee op gespannen voet staat. Zie hun behandeling van het gebruik van sulfiet. Goode en Harrop proberen om, met de wetenschap achter zich, de kwaliteit van de uiteindelijke wijn als uitgangspunt te nemen. Dit maakt dat zij een stuk kritischer tegenover natuurlijk wijn staan, ondanks dat ze erkennen dat ze vele voorbeelden van kwalitatief goede natuurlijke wijn geproefd hebben. Dit brengt hen op die momenten in een vergelijkbare spagaat als Isabelle Legeron. Het verschil is dat Legeron de ideologische principes van natuurlijke wijn als uitgangspunt neemt, terwijl Goode en Harrop overleunen naar de uiteindelijke kwaliteit van de wijn, voor zover deze wetenschappelijk verklaard kan worden. Dit verschil in houding zal in het volgende hoofdstuk, waarin ik een beeld trachten te geven van hoe het debat over natuurlijke wijn de afgelopen jaren gevoerd is, verder gestalte krijgen.

¹⁹ Goode en Harrop (2011):150-157

²⁰ Goode en Harrop (2011):113

²¹ Goode en Harrop (2011):113,158

Hoofdstuk 2: Het debat rond natuurlijke wijn

Eén van de uitgangspunten van deze scriptie was dat het debat over natuurlijke wijn gepolariseerd is. Dat wil zeggen: voor- en tegenstanders bedienen zich elk van krachtig verwoorde standpunten die weinig ruimte laten voor bijstelling van de eigen mening. Dit hoofdstuk is een verslag van mijn zoektocht naar goed gearticuleerde voorbeelden hiervan. Ik begin met een aantal gespecialiseerde Nederlandse importeurs en maak vervolgens de stap naar een aantal importeurs in Groot-Brittannië en de Verenigde Staten. Ik besluit het hoofdstuk met een bespreking van de manier waarop enkele prominente wijnschrijvers zich over natuurlijke wijn hebben uitgelaten.

2.1 Nederlandse importeurs

Hoewel veel verschillende importeurs natuurlijke wijnen in hun assortiment hebben²², zijn er niet zo veel importeurs die zich expliciet presenteren als specialist op dit gebied. Ik ga ervan uit dat het zestal importeurs dat in 2018 gezamenlijk het proefevenement *Soif* georganiseerd heeft, zichzelf wel als zodanig beschouwen. Dit evenement stond immers volledig in het teken van natuurlijke wijn.²³ Het gaat hier om Bolomey Wijnimport, Clavelin, Vinatura, Vinoblesse, Vleck Wijnen en Wilde Wijnen. Bij elk van deze importeurs bekijk ik hoe ze zichzelf en hun wijnen presenteren op hun respectievelijke websites.

Bolomey Wijnimport

De website van Bolomey opent in een webshop-omgeving, waar je geprikkeld wordt om direct naar een aantal specifieke wijnen door te klikken. Er is geen knop waarachter hun algemene visie op hun wijnen staat verwoord. Het enige statement dat wordt afgegeven is een ondertitel bij de bedrijfsnaam: “Bolomey Wijnimport. Persoonlijke selectie Franse wijnen. Spannende wijnen van bevlogen wijnmakers.”²⁴ Als je doorklikt blijkt dat bij de individuele wijnen en wijnmakers wel aandacht is voor de relevante aspecten op het vlak van wijnbouw en vinificatie. Als het aan de orde is, wordt de wijn duidelijk benoemd als biologisch, biodynamisch of natuurlijk/natuurlijk. Dit blijkt bij het merendeel van de wijnen het geval te zijn. Welke criteria Bolomey hierbij hanteert, wordt niet expliciet duidelijk gemaakt.

Vinatura

De website van Vinatura opent met een duidelijke stelling: “Ons assortiment bestaat uitsluitend uit Vins naturels.”²⁵ Direct daarop volgt een vrij adequate en zakelijk geformuleerde weergave van het fenomeen natuurlijke wijn, die in lijn ligt met Isabelle Legeron. Het sluit af met een schenk- en een bewaartip. Wat opvalt is dat er verder geen moeite gedaan wordt om zaken verder te verduidelijken of toe te lichten. Ook als je verder klikt naar de individuele wijnmakers, blijft de gegeven informatie vrij summier, behalve dat overal expliciet vermeld wordt dat de betreffende wijnmaker werkt zonder sulfiet.

²² In Perswijn 29 (3) van mei-juni 2016 wordt verslag gedaan van de bevindingen van het eigen proefpanel. Hier worden totaal 77 verschillende natuurlijke wijnen besproken van totaal 23 verschillende importeurs.

²³ Zie het affiche van dit evenement, bijvoorbeeld op <https://allevents.in/amsterdam/soif-part-2/20001113918851>

²⁴ <https://www.bolomey.nl/> 15-01-2019

²⁵ <http://www.vinatura.nl/> 15-01-2019

Vleck

De overzichtelijke website van Vleck biedt een duidelijke knop 'filosofie' in de menubalk.²⁶ Op deze pagina staat een lijstje met criteria, 'die inhouden dat onze producenten werken met respect voor de traditie en voor de natuur': laag sulfiet, natuurlijke gisten, lage opbrengsten, handmatige oogst, duurzame wijnbouw, geen chaptalisatie, geen filtering, niet ingrijpen in de kelder, kwaliteitscontrole door Vleck zelf. De korte toelichting die bij elk punt gegeven wordt, houdt het midden tussen inhoudelijke achtergrond en wervende oneliners. De achterliggende complexiteit of de mogelijke controverse van de materie wordt niet benoemd.

Clavelin en Wilde Wijnen

Clavelin en Wilde Wijnen behandel ik samen, omdat ze een vergelijkbare benadering kiezen om hun wijnen te presenteren. Op beide websites is een knop te vinden ('Over Clavelin'²⁷ respectievelijk 'Wat is Wild'²⁸), waarachter hun visie staat verwoord. Het zijn wervend geschreven stukjes tekst, met series van korte (bij)zinnen, snelle verbanden en herhaaldelijk gebruik van de overtreffende trap. De kenmerken die genoemd worden, komen inmiddels vertrouwd voor, maar de bezoeker wordt niet op een inhoudelijke manier duidelijk gemaakt wat natuurlijke wijn is en waarom dit de moeite van het proeven waard is. Het lijkt erop alsof ze willen vermijden 'moeilijk' te doen over het onderwerp. Wilde Wijnen is hier zelfs expliciet over: "Je kan er lang over praten, maar leuker en lekkerder is het om ze te drinken en te ervaren."²⁹

Ook Clavelin kiest ervoor om de zaak niet te ingewikkeld te maken. Onder de knop 'over natuurlijke wijn'³⁰ staat een plaatje van een flessenhals met daarin een trechter, die is onderverdeeld – van breed naar smal - in de categorieën: Conventionele wijn, Biologische wijn, Demeter (certificaat van biodynamische landbouwproducten), en Natuurlijke wijn, met daarbij de corresponderende toegestane sulfietgehalten. Hierbij staat vermeld: 'Need I say more?' Doordat er inderdaad niets meer over gezegd wordt, zelfs geen bronvermelding van het plaatje, wordt natuurlijke wijn hier gepresenteerd als wijn met minder sulfiet. Deze simplificatie wordt nog verder doorgevoerd in de ondertitel op de openingspagina³¹ waar de wijnen van Clavelin gepresenteerd worden als wijn waar je geen hoofdpijn van zou krijgen.

Vinoblesse

Tjitske Brouwer MV en Marc Collard van Vinoblesse kiezen duidelijk voor een andere insteek. Een knop 'filosofie' of 'visie' is er niet op hun website, maar bij 'publicaties' tref je bovenaan een ongedateerd artikel³², waarin de auteur veel tijd en ruimte neemt om het fenomeen natuurlijke wijn (of natuurwijn, zoals het hier genoemd wordt) inhoudelijk probeert te duiden. Aan een definitie waagt zij³³ zich niet, maar gaandeweg wordt wel duidelijk dat haar begrip in lijn ligt met dat van Legeron: wijn van biologisch of biodynamisch geteelde druiven, en zo weinig mogelijk interventie in de kelder. In het stuk geeft ze ruim aandacht voor zowel de problematische, als voor de positieve kanten van natuurlijke wijn, laverend tussen uitspraken als "Vin Naturel is in Parijs juist een hype

²⁶ <https://www.vleck.nl/filosofie/> 25-9-2018

²⁷ <https://www.clavelin.nl/c-3158598/over-clavelin/> 15-01-2019

²⁸ <https://www.wildewijnen.nl/wat-is-wild/> 15-01-2019

²⁹ <https://www.wildewijnen.nl/wat-is-wild/> 15-01-2019

³⁰ <https://www.clavelin.nl/c-3158599/over-natuurlijke-wijn/> 15-01-2019

³¹ "Clavelin. Wijn zonder hoofdpijn" <https://www.clavelin.nl/> 15-01-2019

³² <https://www.vinoblesse.nl/publicaties/over-natuurwijn-oftewel-vin-naturel/> 25-9-2018

³³ Naam van de auteur van het artikel wordt niet vermeld, maar het lijkt aannemelijk dat het Tjitske Brouwer is.

geworden omdat het anders is.... Maar anders betekent niet dat vinificatiefouten zomaar geaccepteerd hoeven te worden” en “Soms moet je in de beoordeling niet te streng zijn, en afwegen wat er tegenover staat. [...] Natuurlijk ontstane aroma’s (door druifeigen bacteriën, enzymen en gist) kunnen zoveel fijner, gevarieerder en oprechter zijn dan die uit een zakje”.

Het stuk heeft expliciet de opzet en het doel om vragen over natuurlijke wijn te beantwoorden en dat doet het op onderdelen ook. Zeker voor de geïnteresseerde leek, die mogelijk ook de belangrijkste doelgroep vormt. Maar wat het stuk naar mijn idee vooral doet, is het debat rond natuurlijke wijn weergeven, waarbij de auteur zowel de argumenten van de voorstanders, als die van de tegenstanders hanteert. Waar ze zelf in de discussie staat is niet helemaal duidelijk.

Even verder zoekend op de Vinoblesse site, achter de knop ‘nieuws’, is er een nieuwsbericht van 2015 te vinden, waarin Tjitske Brouwer die onduidelijkheid zelf ook erkent. In de aanloop naar een studiereis, schrijft ze:

“Daarbij wil ik ook voor mezelf een goede definitie voor *vin naturel* maken. Ik moet bekennen dat ik ambivalent tegenover het fenomeen sta. Aan de ene kant is een geslaagde *vin naturel* in mijn ogen het hoogst haalbare op wijnniveau, maar er zijn veel niet geslaagde exemplaren in omloop.”³⁴

In een daaropvolgend nieuwsbericht is de toon een heel stuk zelfverzekerder:

“Wijnschrijvers maken de verwarring groter door omstandig te mokken als ze mislukte natuurwijnen krijgen toegestuurd. Nuanceren ontbreekt, biologisch, biodynamisch, *vin nature*: alles wordt op een hoop gegooid. [...] Ook suggereren ze dat geslaagde natuurwijn uitzondering is. Kom op zeg: we kunnen zo een rits namen geven, en niet alleen van onze producenten. Wijs de lezer daar op; en op het feit dat een goede *vin nature* - zeker als die afkomstig is van biodynamisch geteelde druiven - spannender, transparanter, lessender is dan al die saaie, uniforme, zielloze, aan de oenologische tekentafel bedachte wijnen. Verschil tussen een kunstwerk en een poster; tussen muziek in zinderende live-uitvoering en in dubbelgedubde studioversie...”³⁵

Hier is de stellingname die ik mis in de publicatie over natuurlijke wijn. Om deze te vinden, moet je een aantal klikken de geschiedenis van de website in, terwijl het stuk over natuurlijke wijn bovenaan de lijst met publicaties staat en dus veel makkelijker is te vinden. Het is opmerkelijk dat juist in het makkelijkst te vinden stuk over natuurlijke wijn, de positieve aspecten zó ruim omkleed zijn met tegenwerpingen, zonder dat de eigen positie duidelijk gemaakt wordt.

Resumé

Ik neem aan dat gespecialiseerde wijnimporteurs de drang voelen om uit te leggen wat ze doen en waar ze voor staan. Daarbij ben ik er vanuit gegaan dat de website hier de gebruikte plek voor is. Hier ligt immers potentieel de ruimte om niet alleen de handelswaar aan te bieden, maar ook om de achterliggende visie te formuleren. En belangrijker nog, op een manier die ze zelf relevant achten in de context waarin ze actief zijn, d.w.z. de Nederlandse wijnmarkt. Mening en visies die ze misschien wel hebben, maar niet op hun website zetten, beschouw ik als minder relevant: blijkbaar

³⁴ <https://www.vinoblesse.nl/nieuws/tjitske-op-studiereis-deel-1/> 25-9-2018

³⁵ <https://www.vinoblesse.nl/nieuws/tjitske-op-studiereis-deel-2/> 25-9-2018

wordt dit ook door de importeur in kwestie, om wat voor reden dan ook, niet relevant gevonden om te delen. Dat is de reden waarom ik me beperkt heb tot de inhoud van hun website en geen verdere navraag heb gedaan.

Bolomey formuleert geen expliciete visie op natuurlijke wijn; Vinatura kiest voor een beknopte, informatieve uitleg. Ook Clavelin en Wilde Wijnen houden het beknopt, maar zetten dit meer in om kopers te werven, dan om te informeren. Vleck schakelt vloeiend tussen een commerciële toon en het informeren van de websitebezoeker. Wat deze importeurs hiermee met elkaar gemeen hebben, is dat ze geen blijk geven van de mogelijke controverse die er rond het fenomeen natuurlijke wijn bestaat. Daarmee geven ze dus ook geen blijk onderdeel te zijn van een gepolariseerd debat.

Vinoblesse geeft op haar website het meest uitgebreid, inhoudelijk en genuanceerd toelichting op natuurlijke wijn. Hiermee geven zij volledig blijk van de complexiteit en de controverse van het product. Het eigen standpunt hierin is wel te vinden, maar staat niet prominent op de site vermeld. Blijkbaar is ook voor Vinoblesse niet zo belangrijk om duidelijk stelling te nemen voor hun handelswaar. Ook dit is voor mij een teken dat in de Nederlandse context het debat rondom natuurlijke wijn bij nader inzien veel minder fel gevoerd wordt, dan ik aanvankelijk dacht.

2.2 Importeurs UK en US

Een kijkje op de websites van een aantal gespecialiseerde importeurs uit Groot-Brittannië en de VS, leert dat het daar anders is. Ik begin bij Jenny&François Selections, gevestigd in New York.

Jenny&François Selections

De website pent met de bedrijfsnaam en de ondertitel 'importer of natural wines'. Direct daaronder, groot en niet te missen, de vraag 'What is natural wine?'. Klik, en je wordt naar een pagina gelinkt, waar hun visie op hun handelswaar gedetailleerd uit de doeken wordt gedaan.³⁶ Als bezoeker van de website wordt je aan de hand meegenomen. Allereerst geven ze een link met referenties van liefhebbers, ongetwijfeld met het idee 'wat anderen lekker vinden, is ook interessant voor u'. Voor veel mensen is wellicht meer niet nodig om tot koop over te gaan. Als je geïnteresseerd bent in meer, kan je verder lezen voor de 'simple definition' van natuurlijke wijn:

"What we call natural wines are wines made with the least possible use of chemicals, additives and overly technological procedures. That includes chemicals in the field, such as pesticides, as well as things like sulfur or any of the almost 200 allowed additives that are legally permitted in wine. And it includes many technological manipulations of wine that we think erase the individuality of the product and the place it comes from – the terroir. [...] Purely natural wine, to us, is made of grape juice and little else."

Dit ligt in lijn met wat we eerder gezien hebben: natuurlijke wijn is wijn van duurzaam geteelde druiven, gemaakt met zo min mogelijk toevoegingen en technische ingrepen. Er volgt een beknopte, maar adequate toelichting bij de begrippen 'organic' en 'biodynamic', om vervolgens puntsgewijs een aantal sleutelaspecten te geven, die wat hun betreft essentieel zijn voor natuurlijke wijn: geen gebruik van synthetische middelen in de wijngaard, gebruik van inheemse gist, handmatige oogst, nauwelijks filtering of toevoeging van sulfiet, zo min mogelijk gebruik van pompen, geen micro-

³⁶ <http://www.jennyandfrancois.com/about-us/what-is-natural-wine/> 25-9-2018

oxygenatie en geen chaptalisatie. Het meest opvallende is echter de asterisk die bij deze 'key aspects' staat. Deze verwijst naar een alinea onderaan de pagina:

"For the pedants out there, it should be noted that all of these aspects are ideals. We accept that some may be on the path to these ideals and [are] not quite there yet. We work with their wines because they share the spirit of these ideas and a desire to get as close to them as they possibly can. The road to healthy organic soils and wines is not a quick and easy path."

Hier wordt volmondig erkend dat natuurlijke wijn wat hun betreft een nastrevenswaardig ideaal is, dat niet eenvoudig is te bereiken. Zij accepteren dan ook dat een wijnmaker op dit vlak in ontwikkeling kan zijn, en dat een wijn uit hun assortiment wellicht niet op alle punten aan de eigen richtlijnen voldoet. Met deze disclaimer anticipeert Jenny&François expliciet op kritiek van 'pedants out there'. Dit is een duidelijk teken dat dit bedrijf acteert in een omgeving waar hun handelswaar veel meer onderwerp van discussie is dan in Nederland.

Les Caves de Pyrene

Dat is ook sterk te merken aan de manier waarop de Engelse importeur Les Caves de Pyrene zich presenteert. Bij een eerste blik op de website tref je een beknopte uitleg aan van waar ze voor staan:

"We believe in promoting 'natural' wines: those that are expressive of their homeland; wines made by hand with minimal chemical intervention; and where the winemaking shows maximum respect for the environment."³⁷

Dit is inmiddels een vertrouwd verhaal. Zoek je wat verder, dan vind je onder de knop 'wine list' de catalogus, die opent met 'the alternative natural wine manifesto'.³⁸ Hierin gaat de auteur van dit stuk, Doug Wregg³⁹ in twintig punten in op een aantal van de meest gehoorde tegengeluiden in de discussie rond natuurlijk wijn: gebrek aan een duidelijke definitie (punt 3), de claim van morele superioriteit (punt 4), het punt dat alle natuurlijke wijnen hetzelfde smaken (punt 15), dat natuurlijke wijn terroirexpressie onmogelijk maakt (punt 16), dat er geen 'grootse' natuurlijke wijn bestaat (punt 17) en dat natuurlijke wijn niet kan ouderen (punt 18). Hij doet hierbij geen moeite om de lezer stap voor stap uit te leggen wat hij precies onder natuurlijke wijn verstaat. In plaats daarvan gaat hij, soms serieus, dan weer ironisch, direct de confrontatie aan met een veronderstelde opponent in het debat. Het gaat me hier niet om de exacte antwoorden die Wregg geeft. Het gaat me vooral om de polemische strategie die hij kiest. Nog meer dan in de disclaimer van Jenny&François, zie ik hierin een teken van een gepolariseerd debat, een debat waar Doug Wregg zich met zijn manifest expliciet in begeeft.

Louis/Dressner Selections

Tot slot Louis/Dressner Selections, een importeur van natuurlijke wijn die, net als Jenny&François

³⁷ <http://www.lescaves.co.uk/lescaves-home#home> 26-09-2018

³⁸ <http://www.lescaves.co.uk/assets/files/wine-list.pdf> 26-09-2018

³⁹ In de catalogus staat de auteur niet vermeld, maar ditzelfde stuk is ook te vinden op het blog-gedeelte van The Real Wine Fair, waar Doug Wregg mede organisator van is. Hier staat hij als auteur vermeld. Zie <http://therealwinefair.com/the-alternative-natural-wine-manifesto/> 26-09-2018

gevestigd is in New York. Dit bedrijf heeft een verklarende woordenlijst op de website staan.⁴⁰ Bij het lemma Natural Wine lezen we:

“Natural Wine: a term with no legitimate definition that everyone uses all the time! While the debate rages on between people that need to absolutely categorize everything (mostly based in Paris, New York City and San Francisco), most would agree that natural wine is a wine that reflects a terroir, a varietal, a vintage and the individual who made the wine, and that natural wine would be a wine where no mechanical or chemical intervention was made to alter, modify or nullify the four factors just listed. Someone will probably disagree with this definition and blog about it.”

Voor wat betreft de inhoudelijke betekenis van natuurlijke wijn hier niets nieuws. Ik gebruik dit citaat vooral, omdat ook hier expliciet de polemieken rond natuurlijke wijn benoemd wordt. Alleen daar waar Doug Wregg zichzelf actief binnen de polemieken plaatst, suggereert Louis/Dressner Selections dat zij hier niet meer aan mee doen: ‘while debate rages on between people that need to absolutely categorize everything, most would agree [etc]’. Bovendien krijgen we met de slotzin een aardig inkijkje in hoe en waar dat debat zich afspeelt: er is vast ‘iemand’ die het hier niet mee eens is en hierover online zal bloggen.

2.3 Online debat

Het blijkt nog vrij moeilijk om voorbeelden te vinden van goed uitgewerkte online discussies over natuurlijke wijn. Het probleem is vaak dat de argumenten op een generaliserende manier gebruikt worden, waarbij de nuance vaak ver te zoeken is. Nu is gebrek aan nuance natuurlijk niet voorbehouden aan online discussies over wijn. Veel maatschappelijke discussies die voornamelijk via internet gevoerd worden, worden hierdoor gekenmerkt. Iemand doet op een blog een poging tot een min of meer genuanceerd verhaal, waarna felle anonieme reacties de toon verder bepalen. Deze ongenueanceerde houding wordt in zekere zin gelegitimeerd, zodra ook erkende experts zich op een dergelijke manier gaan uitdrukken. Ter illustratie wil ik hier graag twee voorbeelden van geven: een blog post uit 2013 van Robert Joseph en een interview in the Washington Post met Hugh Johnson, uit 2016. De reden dat ik deze twee voorbeelden gebruik, is dat in beide gevallen de Engelse wijnblogger Simon Woolf het gesprek aangaat, zodat er daadwerkelijk discussie ontstaat.

Robert Joseph

De Britse wijnextpert Robert Joseph (auteur van verschillende boeken en medeoprichter van tijdschrift Wine International en het daaraan gelieerde International Wine Challenge (IWC)⁴¹), schrijft op 20 mei 2013 op zijn website een blog post⁴² naar aanleiding van zijn bezoek aan de RAW wine fair, één van de grootste evenementen rondom natuurlijke wijn. Hij begint zijn commentaar met te zegen dat hij ‘still in the state of some shock’ is na zijn belevenissen op dit evenement. Oorzaak hiervan is het grote aantal ondrinkbare wijnen dat hij daar heeft aangetroffen. Het is alsof hij terug is in de jaren ’80, waarin hij regelmatig met dat soort wijnen te maken kreeg:

“The ascendancy of ‘natural’ wines - produced with as little human intervention as possible, and little or no sulphur dioxide, has, however, taken us back to the days of actively faulty

⁴⁰ <http://louisdressner.com/glossary/26-09-2018>

⁴¹ [https://en.wikipedia.org/wiki/Robert_Joseph_\(wine_connoisseur\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Robert_Joseph_(wine_connoisseur)) 17/9/2018

⁴² <http://thejosephreport.blogspot.nl/2013/05/double-faults-how-raw-wine-fair-took-me.html> 17/9/2018

wines, in much the same way that the decision by a generation of British mothers not to give their children MMR immunisation jabs has recently led to over 1200 cases of measles. [...] Wines with these and other faults do *not* reflect their soil, any more than a rotten fish reflects the flavour of the sea, or my efforts on the piano reflect Bach. They simply illustrate incompetence and a failure to tell vinous wrong from right.”

Joseph hanteert hier een fraai staaltje metaforisch taalgebruik, dat moet benadrukken wat voor slechte wijn die opkomst van natuurlijke wijn met zich mee heeft gebracht. Ergens in zijn betoog zegt Joseph dat hij ook heus wel een paar lekkere wijnen geproefd heeft, en die noemt hij ook bij naam, maar verder draait het hele stuk, inhoudelijk en stilistisch, om zijn afkeer van de wijnen die hij geproefd heeft. De manier waarop hij zijn stuk afsluit is dan ook een beetje potsierlijk:

“All I can say is that I came across enough good wines to want to return to the RAW fair next year but that I plan to do a lot more mine-avoidance homework beforehand.”

Wijnblogger Simon Woolf, die over hetzelfde evenement een overwegend positief commentaar schrijft⁴³, besluit Robert Joseph uit te nodigen om een jaar later gezamenlijk het evenement te bezoeken en hier vervolgens samen online verslag van te doen.⁴⁴ In dat verslag (waarin Robert Joseph overigens een stuk genuanceerder is over de wijnen) besteden ze allebei aandacht aan hun eigen positie. Robert Joseph zegt hierover het volgende:

“I have a reputation as being unashamedly “anti-natural”. In fact, I love innovation and experimentation and applaud the continued efforts to reduce the doses of SO₂ used in winemaking. I also like the complexity I find in white wines, in particular, that are fermented with natural, indigenous, yeast. [...] My main argument is with some of the more vocal natural wine lobbyists. As an agnostic over most things, I react very badly to Christian evangelists, Muslim fundamentalists, political activists and anybody else who seeks to persuade me that theirs is the one true path that I and everyone else should follow. And as a writer, I care a lot about language. So, I resent the misappropriation of the term ‘natural’ and the implication that thousands of wines I have enjoyed throughout my life are un-natural.”

Hier wordt al duidelijker wat er gaande is. Robert Joseph erkent dat hij vooral ‘very badly’ reageert op de fanatieke aanhangers van natuurlijke wijn, die hem van hun absolute gelijk willen overtuigen. Op zich is dat begrijpelijk. Het is alleen opmerkelijk, dat hij dit argument in zijn blog post van 2013 nergens expliciet maakt. Hierin richt hij alle stilistische retoriek tegen de slechte kwaliteit van de wijnen die hij op RAW 2013 aangetroffen had.

Ook de manier waarop tegenstrever Simon Woolf zijn eigen positie in het gezamenlijke verslag van hun bezoek aan RAW 2014 schetst, is verhelderend:

“It's partly accidental, but I do have a reputation for being enthusiastic about natural wines. However, I'm no apologist for bad or faulty examples, and in many ways I'm just as sceptical as Robert. The difference is maybe that I take more of a ‘glass half-full’ attitude to new discoveries, whereas Robert is quicker to judge. I don't believe in pigeon-holing, and for me the term ‘natural wine’ is also problematic. I like the fact that Raw Fair terms itself ‘the

⁴³ <http://www.timatkin.com/articles?946> 17/9/2018

⁴⁴ <http://www.timatkin.com/articles?1377> 17/9/2018

artisan wine fair'. I hate evangelising sommeliers or retailers who preach the gospel and forget that evaluating, selling and enjoying wine in an honest and understandable way is much more important."

Woolf relateert zijn reputatie als voorstander van natuurlijke wijn, dat ook hij 'in many ways' even sceptisch is als Robert Joseph. Met één belangrijk verschil: het glas is voor hem eerder half vol dan half leeg. Dat maakt het voor hem mogelijk om natuurlijke wijn zowel kritisch, als welwillend te beschouwen.

Hugh Johnson

In The Washington Post van 22 oktober 2016 staat een interview met alom gerespecteerd wijnschrijver Hugh Johnson. In het interview wordt Johnson gevraagd hoe hij staat tegenover recente ontwikkelingen in de wijnwereld op het gebied van natuurlijke wijn en *orange wine*. Zijn reactie is als volgt:

"Orange wines are a sideshow and a waste of time. [...] What's the point of experimenting? We know how to make really good wine. Why do we want to throw away the formula and do something different? Making good wine is hardly modern technology, it's just experience and common sense. And hygiene!"⁴⁵

Hier wordt op wel heel simplistische wijze een ontwikkeling in de wijnwereld gediskwalificeerd, zonder ook maar moeite te doen om een inhoudelijk argument te formuleren. 'We weten wat goede wijn is en we weten hoe dat gemaakt wordt.' Het is wederom Simon Woolf die dit op zijn blog aan de kaak stelt:

"Senior figures in one's industry are not automatically above criticism. It is also about recognising when opinions are patently outdated, ridiculous or lazy – and calling them out as such."⁴⁶

Net zoals hij in 2013 deed met Robert Joseph, nodigt Simon Woolf ook Hugh Johnson uit om samen een aantal orange wijnen te proeven. Uiteraard volgt hier online verslag van. Hier wordt duidelijk dat Hugh Johnson het allemaal niet zo scherp had tijdens het interview:

"The discourse did of course turn back to the article, our reason for being in the room together. It turned out that Hugh did not have a well defined view of what the term "Orange wine" means in the 21st century. We both agreed it is a difficult, confusing piece of nomenclature. Hugh also admitted that once the Washington Post journalist mentioned the dreaded 'N' word, he might have reacted more to that, and less to the "Orange wine" niche itself."⁴⁷

⁴⁵ https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/some-wine-writers-benefit-from-aging-too/2016/10/21/ff952cee-9595-11e6-bb29-bf2701d8e0a3_story.html?utm_term=.60a0d206aa9e 17-09-018

⁴⁶ <http://www.themorningclaret.com/2016/hugh-johnson-orange-wine/> 17-09-2018

⁴⁷ <https://www.themorningclaret.com/2017/tasting-orange-wines-hugh-johnson/> 17-09-2018

De verwarring tussen *orange* wijn en natuurlijke wijn⁴⁸ zij hem allicht vergeven, en net als Robert Joseph blijkt Johnson bij het proeven van concrete wijnen best in staat en bereid tot welwillende nuance. Dat neemt niet weg dat hier duidelijk wordt dat ‘the dreaded ‘N’ word’ (uiteraard de N van natural) blijkbaar aanleiding geeft tot verregaande versimpeling van de discussie, tot het punt waarbij er van argumentatie geen sprake meer is. Simon Woolf stelt dit terecht aan de kaak, en met de constructieve manier waarop hij dit doet, bewijst hij de discussie een goede dienst.

2.4 Afsluiting

Ik ben dit hoofdstuk begonnen met de aanname dat er sprake is van een gepolariseerd debat rond natuurlijke wijn. Mijn ronde langs de websites van zes gespecialiseerde Nederlandse importeurs hebben deze aanname niet bevestigd. In de manier waarop deze partijen zichzelf en hun wijnen presenteren, wordt niet de indruk gewekt dat natuurlijke wijn een controversieel onderwerp is. Uitzondering hierop is Vinoblesse, die de complexiteit van het fenomeen wel openlijk benoemt. Dit doet Vinoblesse echter zo genuanceerd dat er van expliciete stellingname geen sprake is, althans niet op een manier die de boventoon voert. Hieruit heb ik geconcludeerd dat er in Nederland geen sprake is van een sterk gepolariseerd debat.

Met de manier waarop het drietal Engelse en Amerikaanse importeurs zich presenteren, heb ik willen laten zien dat dit in de Angelsaksische wereld wel het geval is. Hun retorische strategie wijst hier expliciet op. De uitingen van Robert Joseph en Hugh Johnson zijn twee voorbeelden van hoe wijnschrijvers met erkende staat van dienst hebben bijgedragen aan deze polarisatie. Simon Woolf heeft dit in beide gevallen terecht aan de kaak gesteld. Een wijnexpert zou zich bewust moeten zijn van zijn status en daarmee van zijn invloed op de gemeenschap van wijndrinkers. Dat brengt de verantwoordelijkheid met zich mee zorgvuldig en op basis van argumenten positie te kiezen. Met de constructieve en depolariserende manier waarop Woolf zowel Joseph als Johnson aangesproken heeft, bewijst hij de discussie rond natuurlijke wijn een goede dienst.

Ondanks de inspanningen van mensen als Simon Woolf, blijft de basishouding van veel wijnkenners ten opzichte van natuurlijke wijn eerder sceptisch dan welwillend. Hoe komt dit? Is het alleen maar ‘onbekend maakt onbemind’, of is er meer over te zeggen? In het volgende hoofdstuk ga ik hier nader op in.

⁴⁸ De term *orange wine* verwijst naar de specifieke methode waarbij wijn gemaakt wordt van witte druiven met schilcontact tijdens de vergisting, terwijl natuurlijke wijn verwijst naar het streven om zo min mogelijk in het gehele vinificatieproces in te grijpen. Hoewel veel *orange wine* ook met dit streven gemaakt wordt, verwijzen beide termen dus naar een ander aspect van de wijn in kwestie.

Hoofdstuk 3: Waardering van wijn

Iedereen die wel eens een wijnproeverij heeft meegemaakt, weet dat er veel gediscussieerd kan worden over de kwaliteit van een wijn. Hoewel meningsverschillen kunnen blijven bestaan, wordt er meestal wel een vorm van consensus gevonden. Die consensus is in het debat rond natuurlijke wijn ver te zoeken. Niet zelden blijven de argumenten impliciet en rent men direct naar een stelling die vervolgens niet meer verlaten wordt. Het gevolg is dat niemand wijzer wordt.

Wat moeten we met deze situatie? Hebben de voorstanders van natuurlijke wijn een punt met hun ethische beroep op duurzaamheid en 'authentieke' wijnbereiding? Of hebben de critici gelijk dat zonder een voldoende gebruik van technische middelen productie van goede wijn onmogelijk is? Achter dit vraagstuk gaat een fundamentele vraag schuil: wat is goede wijn, en wie of wat bepaalt dat? En in het kielzog hiervan: hoe komt een oordeel over de kwaliteit van wijn tot stand? Dit wordt uitgebreid onderzocht in het boek *The Aesthetics of Wine* (2012), geschreven door de filosofen Douglas Burnham en Ole Martin Skilleås. Daarom ga ik in dit hoofdstuk grondig in op dit werk.

3.1 Subjectief of objectief?

Zoals de titel al aangeeft wordt wijn in *The Aesthetics of Wine* op een esthetische manier benaderd. In filosofische zin is dit een grote uitdaging, omdat in de traditie van de filosofische esthetica de proximale zintuigen smaak en geur (en tast) systematisch uitgesloten zijn van beschouwing. In deze visie zou de mens alleen via zicht en gehoor in staat zijn tot een esthetische ervaring, terwijl geur en smaak te nauw verbonden zijn met het lichaam, en daarmee te persoonlijk, te subjectief, om esthetisch van waarde te zijn.⁴⁹

Niet alleen bij filosofen is smaakwaardering traditioneel verbonden met subjectiviteit. De volkswijsheid 'Over smaak valt niet te twisten' geeft aan dat dit een breed gedragen gedachte is. Wat de één lekker vindt, is voor de ander niet te pruimen. Goede argumenten om elkaar op andere gedachte te brengen, zijn er nauwelijks. Ook onder wijnproevers is het gemeengoed dat de eigen bevindingen en het eigen smaakpalet leidend zijn voor de beoordeling en waardering van de wijn. Toch laat de praktijk van bijvoorbeeld geleide wijnproeverijen zien, dat wijnliefhebbers zich niet gedragen alsof wijnwaardering een puur individuele aangelegenheid is. In deze situaties staat er immers iemand voor de groep met de status van expert. Deze persoon begeleidt de groep in wat de deelnemers *zouden moeten* proeven, alsof de wijn een aantal objectieve kenmerken of kwaliteiten bezit die de expert reeds kent en de groep ertoe uitnodigt deze ook waar te nemen. Als wijnliefhebbers daadwerkelijk zouden vinden dat wijnwaardering een puur subjectieve aangelegenheid is, dan zou het oordeel van de expert op geen enkele manier meer waard zijn dan die van een willekeurige andere wijnproever. De populariteit van wijnproeverijen, proefgroepen, wijntijdschriften en –boeken, waarin experts aan het woord zijn, laat zien dat dit niet het geval is.⁵⁰

Burnham en Skilleås laten geen twijfel bestaan over de oplossing van deze kwestie: wijnwaardering is subjectief noch objectief, maar een intersubjectief proces. Dit betekent dat het oordeel over een wijn

⁴⁹ Burnham en Skilleås (2012):4-5,180

⁵⁰ Goode (2016):185

tot stand komt binnen de groep van wijnproevers. Hiermee vestigen Burnham en Skilleås de aandacht op het fundamenteel sociale en culturele karakter van wijnwaardering.⁵¹

3.2 Competenties

Het lijkt vanzelfsprekend dat voor een adequate beoordeling van wijn competentie vereist is. Voor Burnham en Skilleås is het meer dan dat: het is één van de pijlers waarop ze hun idee over wijnwaardering baseren. Zij onderscheiden drie verschillende vormen van competentie die essentieel zijn voor de wijnproever: culturele competentie, praktische competentie en esthetische competentie.⁵²

Met culturele competentie bedoelen ze de theoretische kennis die nodig is om de smaak van wijn in context te kunnen plaatsen: kennis van wijnbouw, verschillende druivenrassen, vinificatie en wijnstijl, wijngebieden en hun tradities, hun onderlinge hiërarchie etc. Praktische competentie verwijst naar de handelingen van het wijnproeven: de manier waarop er gekeken, geroken en geproefd dient te worden; hoeveel wijn er ingeschonken wordt, en op welke temperatuur; hoe het glas vast te houden, het walsen, het slurpen, het uitspugen. Ook het kunnen herkennen en benoemen van aroma's valt hieronder.

Komt culturele competentie voor een belangrijk deel neer op boekenwijsheid, het verwerven van praktische competentie is onvermijdelijk een sociale aangelegenheid: je leert het alleen door het te doen in aanwezigheid en onder begeleiding van anderen. Dit is een eerste teken van het intersubjectieve karakter van wijnbeoordeling. Vooral het leren herkennen en benoemen van aroma's maakt dit duidelijk: er moet iemand zijn die je vertelt dat wat je nu ruikt rood fruit is en geen zwart fruit. Aardbei en geen kers, perzik en geen appel. Burnham en Skilleås noemen dit 'guided perception' oftewel geleide waarneming. Op die manier ontstaat een vertrouwdheid ('familiarity') met sensorische eigenschappen van wijn. Die vertrouwdheid ontstaat vooral door de herhaalde confrontatie met meer of minder succesvolle voorbeelden, waarbij een ervaren proever (of expert) je wijst op de cruciale aspecten van de wijn van dat moment. In de woorden van Burnham en Skilleås: "[the familiarity] emerges from directed experiences [...] seeing over and over again how they work".⁵³

Je zou hier kunnen tegenwerpen dat het herkennen van aroma's wel degelijk een objectieve (of feitelijke) basis heeft in de wijn. Van steeds meer aroma's is immers bekend welke moleculen hiervoor verantwoordelijk zijn. Die tegenwerping is niet meer mogelijk bij de esthetische competentie. Esthetische competentie behelst het vermogen van de proever de wijn te beoordelen in esthetische termen (of zoals Burnham en Skilleås het noemen, esthetische attributen), zoals finesse, elegantie, complexiteit, levendigheid, harmonie, kracht etc. Burnham en Skilleås benadrukken dat deze kwalificaties niet rechtstreeks voortvloeien uit de beschrijvende waarneming: het is niet *omdat* wijn X naar aroma A, B, of C ruikt, dat we wijn X als krachtig, elegant of complex waarderen. Er zijn dus geen objectieve criteria of eigenschappen van wijn die m.b.v. culturele of praktische competenties te kennen zijn, die leiden tot een esthetische beoordeling, zoals levendig, harmonieus, elegant, krachtig.⁵⁴ Ook dit type beoordeling vindt volgens Burnham en Skilleås plaats

⁵¹ Burnham en Skilleås (2012):12

⁵² Burnham en Skilleås (2012):13-14

⁵³ Burnham en Skilleås (2012):13

⁵⁴ Burnham en Skilleås (2012):10

binnen een gemeenschap van wijnproevers. In zijn bespreking van Burnham en Skilleås zegt Jamie Goode in zijn boek *I Taste Red* (2016) hier het volgende over:

“Aesthetic judgment represents the ability to move from smells or flavors to the attributions of emergent properties. To do this effectively, we need each other. We need to learn and be guided by others. This ability is acquired intersubjectively. The emergent properties are based on sensed properties of the wine, but the ability to detect and appreciate them must be learned. Aesthetic practice in wine tasting requires a ‘community of judgment’.”⁵⁵

De esthetische attributen kunnen zich voordoen aan de proever (als de ‘emergent properties’ uit bovenstaand citaat), als hij deel uit maakt van een gemeenschap van wijnproevers, die een basis in competentie en ervaring delen. Ook hier is het de expert (of de proever met de meeste ervaring) die de minder ervaren proevers in de groep via geleide waarneming wijst op de esthetische attributen van de wijn.⁵⁶ Uiteindelijk bepaalt de groep als geheel, met daarin een leidende rol voor de expert, welk esthetische oordeel op een wijn van toepassing is. ‘Guided perception’ ontwikkelt zich aldus tot ‘guided judgment’.⁵⁷

3.3 Geleide waarneming en normativiteit: wijncategorieën

Er is nog een belangrijk argument voor het intersubjectieve karakter van praktische competentie en esthetische competentie en dat is normativiteit. Het leerproces van wijnproeven en –beoordeling gaat gepaard met normstelling: de meest ervaren proever in de groep, of de expert die voor de groep staat, bepaalt in belangrijke mate welke sensorische eigenschappen van wijn X het belangrijkste zijn voor de beoordeling van deze wijn. Dat wil zeggen: in het proces van geleide waarneming blijken niet alle waargenomen geuren en smaken even relevant te zijn. Bij het proeven van riesling, ligt de nadruk op andere aspecten, dan bij het proeven van sauvignon blanc, terwijl er best overeenkomsten kunnen zijn. Dit wijst op het bestaan van categorieën, die elk op andere ‘gewenste eigenschappen’ beoordeeld worden.⁵⁸

Burnham en Skilleås bespreken het glaswerk van Riedel als aardige illustratie bij dit punt. Riedel heeft voor de belangrijkste wijndruiven een ander glas ontwikkeld, met als doel om de gewenste smaakeigenschappen van iedere druif maximaal tot uiting te laten komen, ‘thus privileging one set of desirable characteristics from a type of wine over any other’.⁵⁹ Het succes van Riedel glaswerk laat zien dat er een wijdverbreide overeenstemming bestaat binnen de gemeenschap van wijnproevers over de algemene en verlangde kenmerken van een breed scala aan verschillende wijnen. En andersom, het feit dat er overeenstemming bestaat onder wijnproevers over de verlangde smaakeigenschappen van verschillende categorieën, duidt op het bestaan van normatieve richtlijnen binnen de gemeenschap van wijnproevers.⁶⁰

Bovenstaande maakt duidelijk dat elke categorie zijn eigen normen heeft, die zinvol zijn zolang het gaat om beoordeling van een wijn in die categorie. Het gaat echter mis als een wijn beoordeeld

⁵⁵ Goode (2016):147

⁵⁶ Burnham en Skilleås (2012):17

⁵⁷ Skilleås, sprekend geciteerd in Goode (2016):147

⁵⁸ Burnham en Skilleås (2012):14-15

⁵⁹ Burnham en Skilleås (2012):46

⁶⁰ Burnham en Skilleås (2012):47

wordt aan de hand van normen uit een andere categorie. Dit geldt niet alleen voor de sensorische waardering (de 'typische' aroma's van riesling, sauvignon, etc.) maar ook om esthetische waardering:

"A Chablis is meant to be racy and elegant, while an Alsace Gewurztraminer counts rich and aromatic among its desirable characteristics. What counts as harmony in one of these types of wine is very differently constituted from what counts as harmony in the other."⁶¹

Hier blijkt wederom uit dat esthetische attributen weliswaar voortkomen uit sensorische eigenschappen, maar hier niet toe te reduceren zijn. Esthetische competentie behelst eerder het vermogen om zinvolle relaties te leggen tussen de relevant geachte waargenomen aroma's onderling en die aspecten van de wijn die geactiveerd worden door de culturele competentie van de proever (herkomst, druivenras, vinificatiemethode), om vervolgens een esthetische beoordeling van de wijn te geven. Het is onder meer dit vermogen dat de expert onderscheidt van de beginnende liefhebber.⁶² Via 'perceptual guidance' begeleidt de expert de nieuwelingen in de groep: "you should consider it (this painting, this poem, this Pomerol) this way, this is harmonious".⁶³

Bij dit leerproces speelt de herhaalde en vergelijkende ervaring met andere, meer of minder esthetisch succesvolle, wijnen van hetzelfde type een grote rol. Met deze ervaringen bouwt de individuele wijnproever een voorraad herinneringen op aan proefmomenten, die als referentiekader gaan functioneren waarbinnen een nieuwe wijn beoordeeld kan worden. Belangrijk hierbij is dat het niet alleen gaat om herinneringen aan de exacte sensorische eigenschappen van de wijn, maar aan de esthetische betekenis die de groep als geheel, met de expert als sturende en normerende instantie, er aan heeft gegeven. In de woorden van Burnham en Skilleås: "They are memories of what was *found to be* typical, interesting, controversial, unusual or simply extraordinary about the wine".⁶⁴

Bovenstaande moet duidelijk maken dat wijnwaardering geen statisch gegeven is, maar een activiteit, uitgevoerd door een subject (de individuele proever) dat deel uitmaakt van een sociale omgeving. Binnen die sociale omgeving krijgen de waargenomen smaakeigenschappen van wijn op intersubjectieve wijze hun esthetische betekenis.

3.4 De gemeenschap van wijnproevers

Nu er een aantal kernbegrippen uit het denken van Burnham en Skilleås aan de orde gekomen zijn, is het waardevol om bij wijze van resumé een paar van hun definities te citeren:

"By inter-subjective we mean that aesthetic evaluation is impossible without the assumption of activities, conventions or standards that are essentially social in nature. [...] Moreover, the outcome of aesthetic judgment (the evaluation and the justification of that evaluation) in turn only has a meaning within that social context. The condition of that judgment, and also its product, is a community of judgment."⁶⁵

De intersubjectieve aard van wijnwaardering verwijst dus naar de bepalende rol van de sociale context waarin de waardering tot stand komt. Dit gebeurt binnen de gemeenschap die wijnproevers

⁶¹ Burnham en Skilleås (2012):134

⁶² Burnham en Skilleås (2012):15

⁶³ Burnham en Skilleås (2012):26

⁶⁴ Burnham en Skilleås (2012):15

⁶⁵ Burnham en Skilleås (2012):24-25

met elkaar vormen. De term 'gemeenschap', en in het verlengde daarvan ook de term 'cultuur', wordt door Burnham en Skilleås direct aansluitend op bovenstaand citaat als volgt gedefinieerd:

"By 'community' is meant a sub-set of a broad aesthetic culture, a group who not only have broadly similar tastes, but have similar sets of competencies, follow similar practices in their tasting, and share overlapping or translatable appreciative languages. By 'culture' is meant anything that belongs to human beings by virtue both of the fact that they are essentially social and political beings, belonging to and thinking in terms of groups, and by virtue of the fact that they are historically 'situated' – i.e. live in a certain place and a certain time. [...] Culture is thus normative for groups, but groups vary with time and geography. Groups are also nested and overlap. [...] So, by 'cultural groups' we mean whatever level of grouping is relevant for the norms and practices under consideration."⁶⁶

De termen 'gemeenschap' en 'groep' zijn hier synoniem en worden door elkaar gebruikt. Het betreft een verzameling individuen die vergelijkbare competenties hebben en die de wijn beoordelen in een taal die onderling begrepen wordt. Belangrijk is dat deze groepen ingebed zijn in een cultuur die op haar beurt historisch, sociaal en politiek normatief is voor verschillende, elkaar deels overlappende groepen. Dit maakt het mogelijk om op verschillende niveaus over groepen te spreken: van 'the wine-appreciating community' in brede zin (zeg maar alle wijnliefhebbers) tot verschillende subgroepen die elkaar deels kunnen overlappen. Jamie Goode noemt in dit verband een aantal relevante voorbeelden:⁶⁷

* liefhebbers/kenners van klassieke 'fine wine' (bordeaux, bourgogne, champagne), met als belangrijk kenmerk dat de algemene smaakvoorkeur gestuurd wordt door de herkomst van de wijn.

* lezers/volgers van Robert Parker's *The Wine Advocate*, met een smaakvoorkeur die stijl-gestuurd is ('ripe, generous, big wines').

* wijnliefhebbers die voorkeur hebben voor duurzaam geproduceerde wijnen (biologische en biodynamische wijn, vin nature). In deze subgroep is de smaakvoorkeur productie-gestuurd: duurzaamheid in de wijngaard en minimale interventie in de kelder worden sterk meegewogen in de beoordeling van de wijn.

Het verbinden van een subgroep met het aspect van de wijn dat de smaakvoorkeur vertegenwoordigt, geeft extra diepte aan de eerder behandelde notie van de 'desired characteristics'. Het maakt immers duidelijk welke aannames ten grondslag liggen aan een wijnbeoordeling: de beste witte wijn komt uit Bourgogne; goede rode wijn is vol en zwaar; de biodynamische methode geeft interessantere wijn dan conventionele wijnbouw. Goode spreekt in dit verband van een narratief:

"The judgment of wine quality can only exist within the framework of an aesthetic system - a narrative built up on the recognition of certain features of wine as being desirable, and which also has things to say about where the wine came from and how it is produced."⁶⁸

Het is het dominante narratief dat betekenis geeft aan de wijn, en dat van (sub)groep tot (sub)groep kan verschillen. In dit narratief liggen de normen en conventies besloten, die uiteindelijk ten

⁶⁶ Burnham en Skilleås (2012):25

⁶⁷ Goode (2016):148-149

⁶⁸ Goode (2016):148

grondslag liggen aan het esthetische oordeel van een wijn. In het esthetische oordeel worden de heersende normen meestal bevestigd, maar ze kunnen ook worden bevraagd, of uitgebreid. In alle gevallen is het oordeel echter *gegrond in* de heersende normen. Dit maakt dat een esthetisch oordeel alleen betekenisvol is voor degenen die dezelfde normen en conventies hanteren en accepteren, d.i. onderdeel zijn van dezelfde (sub)groep. Burnham en Skilleås: “What then does it mean to say that my judgment is a valid one? It means that others in my aesthetic group would recognize it as such.”⁶⁹

Het idee dat een esthetisch oordeel alleen kan plaatsvinden binnen een esthetische gemeenschap met gedeelde normen en gebruiken, betekent in principe ook dat esthetische oordelen eindigen in consensus, ervan uitgaande dat de leden van de groep voldoende competent zijn. Zijn ze dat niet, bijvoorbeeld door een gebrek aan ervaring, dan worden ze via het proces van geleide waarneming aan de hand van de meer ervaren proevers, of de expert, meegenomen naar het esthetische oordeel: “Surely you must see it this way too”.⁷⁰ Het gaat er hier niet om dat een individuele expert bepaalt wat goed of slecht is. Het gaat erom dat hij in zijn rol van expert een representant is van zijn esthetische gemeenschap en in de activiteit van het oordelen de geldende normen bevestigt en bestendigt. Zoals Burnham en Skilleås het kernachtig zeggen: “The community is already there, I join it, and in my acts of judgment I represent it”.⁷¹

Ontstaat er geen consensus over de kwaliteit van een wijn, dan is men meestal licht geïrriteerd geneigd dit te wijten aan onoplettendheid, afleidende externe factoren of zelfs onwil. Hoewel het lijkt alsof de individuele proevers er slechts een andere particuliere mening op na houden, maakt de analyse van Burnham en Skilleås duidelijk dat er veel eerder sprake is van botsing van twee subgroepen, gerepresenteerd door de individuele wijnproevers die het niet eens kunnen worden over het kwalitatieve eindoordeel van een bepaalde wijn. Dit is precies wat er gaande lijkt te zijn in het debat rond natuurlijk wijn. Voor- en tegenstanders vertegenwoordigen een andere esthetische gemeenschap, met andere normen en conventies op basis waarvan de wijn beoordeeld wordt. Blijkbaar liggen deze zo ver uit elkaar, dat het moeilijk is te luisteren naar elkaars oordeel. Een manier om deze afstand te overbruggen, is het vinden van de overlap tussen beide subgroepen. Voordat ik hier in hoofdstuk 4 een poging toe ga doen, is het de moeite waard om wat meer inzicht te scheppen in de achterliggende oorzaak van de grote afstand tussen de beide groepen.

3.5 Ontwikkeling in wijntaal

In de geciteerde definitie van gemeenschap wordt het al genoemd door Burnham en Skilleås: de taal waarvan een gemeenschap zich bedient, is van groot belang bij het tot stand komen van een esthetisch oordeel. De kwaliteit van wijn spreekt immers nooit voor zich. Het is de kunst om de waargenomen sensaties uit te drukken in woorden, die begrepen worden door de andere leden van de gemeenschap. Met andere woorden, de gebruikte wijntaal moet gedeeld worden door alle leden van de groep. Het aanleren van deze taal is dan ook een belangrijk onderdeel van het leerproces dat de nieuweling in de groep moet doorlopen.⁷²

⁶⁹ Burnham en Skilleås (2012):27

⁷⁰ Burnham en Skilleås (2012):27

⁷¹ Burnham en Skilleås (2012):28

⁷² Burnham en Skilleås (2012):22

Jamie Goode geeft een aardige schets van de manier waarop wijntaal zich in de afgelopen decennia heeft ontwikkeld. De overgeleverde teksten uit het verleden, van de klassieke oudheid tot de 19^{de} eeuw, laten zien dat de smaak van wijn eeuwenlang in slechts een handvol termen werd beschreven, zoals zoet, droog, astringent en zuur. In de loop van de twintigste eeuw ontwikkelde zich dit tot een meer metaforische manier van beschrijven, die sterk bepaald werd door het poëtische talent van de schrijver.⁷³ Dit veranderde in de jaren '70 door onderzoek van de afdeling oenologie van de Universiteit van Californië in Davis. In 1976 publiceerden Maynard Amarine en Edward Roessler een handleiding voor de sensorische evaluatie van wijn. De nadruk lag hierbij op het benoemen van de diverse waargenomen aroma's. Deze gedachte werd verder uitgewerkt met het aromawiel van Ann Noble. Met dit instrument kreeg de wijnproever een overzichtelijke waaier aan aroma-associaties gepresenteerd. Goode: "[it] was designed to overcome the difficulty of recognizing smells and putting them into words".⁷⁴

Met deze ontwikkeling kwam er voor de wijnproever een gestandaardiseerd vocabulaire ter beschikking, waardoor het mogelijk werd de smaak van wijn op een systematische, analytische manier te beschrijven. En met het aureool van wetenschappelijke objectiviteit. Dit gaf zoveel houvast in het leerproces, dat aanbieders van wijnopleidingen (zoals de WSET en De Wijnacademie) dit volledig hebben opgenomen in hun methodiek.⁷⁵

Min of meer parallel aan deze ontwikkeling kwam er ook steeds meer onderzoek naar de moleculaire samenstelling van wijn. Zo werd van steeds meer aroma's in wijn duidelijk wat hiervan de moleculaire basis was. Dit heeft de centrale plek van het aromawiel nog sterker gemaakt. Immers, het helpt nu niet alleen bij het benoemen van aroma's, maar ook bij het relateren van waargenomen aroma's aan vinificatietechniek, druivenras en/of herkomst. Dit gaat bij sommige aroma's zelfs zo ver dat deze niet meer alleen benoemd worden d.m.v. de aromatische associatie (grapefruit, boter, paprika), maar naar de achterliggende chemie die ervoor verantwoordelijk is (thiolen, diacetyl, metoxypyrazinen). Gesteund door de suggestie van wetenschappelijke objectiviteit heeft de beschrijving van de waargenomen aroma's zo een centrale plek gekregen in de praktijk van het proeven en beoordelen van wijn.

Het is interessant dat Jamie Goode dit verbindt met de notie van 'wine prototypes'. Want wat is het geval? Als de focus zo sterk gericht is op de aromatische eigenschappen van wijn, dan wordt de wijn hier ook op beoordeeld. Het denken in prototypes ligt dan op de loer: "As we taste wine we decide what it is and then our prototype for that wine guides what we look for and even influences what we experience".⁷⁶ Je neemt aroma A en B waar, die passen in het prototype X, waarna je de overige aroma's van prototype X ook gaat waarnemen, of zelfs gaat invullen, zonder dat je ze daadwerkelijk waargenomen hebt. De kans is aanwezig dat je hiermee de wijn (of jezelf) tekort doet:

"For all the progress that has been made possible by the structured approach to tasting, the mood in the wine world seems to be that we might have lost something in our shift."⁷⁷

⁷³ Goode (2016):173

⁷⁴ Goode (2016):174

⁷⁵ Goode (2016):174, Daniels (2018):40

⁷⁶ Goode (2016):175

⁷⁷ Goode (2016):177

Jamie Goode pleit daarom voor het uitstel van woorden:

“Our words can get in the way of our actual experience. This is a warning for wine experts like me, because we have template descriptions for different wine styles that we all readily rush to when we know (or think we know) what sort of wine we are tasting. [...] So, next time you try a wine, pause before you allow yourself to rush and write a tasting note. Do not analyse the wine. Stop the words forming in your mind. Dwell on the actual tastes, textures, smells and flavors. Allow the wine to speak to you and bypass your critical faculties. Then, and only then, reach for your words. It will be a different experience, and you may well enjoy the wine more.”⁷⁸

Het punt van Goode lijkt me terecht, zeker in de grote lijn. Echter, het mist wat precisie om volledig te overtuigen. Zeker de opmerking ‘allow the wine to speak to you’ is wat schimmig. En wat er precies verloren is gegaan⁷⁹, maakt Goode ook niet helemaal duidelijk. Eens kijken of Burnham en Skilleås ons hier verder mee kunnen helpen.

3.6 Beschrijvende vs. evaluerende wijntaal, projecten

Burnham en Skilleås benadrukken telkens weer dat de esthetische kwaliteiten, positief of negatief, nooit rechtstreeks voortkomen uit de sensorische eigenschappen van de wijn: “The harmony or finesse of a wine is not simply on the tongue or in the nose [...], these and other aesthetic attributes are not located anywhere on the arcs that radiate out from the center on Ann Noble’s Wheel of wine aroma’s”.⁸⁰

Dit dreigt uit het oog te worden verloren als wijnbeschrijving en –beoordeling, in een poging zo objectief mogelijk te zijn, te sterk leunen op beschrijving en analyse van de aanwezige aroma’s. In dit kader wijzen zij op het onderscheid tussen beschrijvende wijntaal enerzijds en evaluerende wijntaal anderzijds. Beschrijvende wijntaal heeft betrekking op termen die direct verwijzen naar een smaakeigenschap van de wijn. Bij de beschrijving van aroma’s met een bekende moleculaire basis in de wijn, zou je nog kunnen verdedigen dat het gaat om objectieve (want chemisch aantoonbare) eigenschappen. Dat geldt niet voor metaforische termen als dun, dik, vol, rond, fluwelig etc. Hoewel ook deze termen verwijzen naar een smaakeigenschap van de wijn, is het moeilijk vol te houden dat dit objectieve eigenschappen zijn van de wijn. Dit wordt vooral duidelijk als mensen die voor het eerst bij een wijnproeverij zijn met deze termen worden geconfronteerd: ze snappen niet direct wat ermee wordt bedoeld. Dit geldt nog sterker voor evaluerende termen, zoals verfijnd, krachtig en complex. Deze termen, die samenvallen met de esthetische attributen van Burnham en Skilleås, zijn geen objectieve verwijzingen naar de smaak van de wijn. Zoals we gezien hebben, hebben deze uitsluitend intersubjectieve geldigheid, d.w.z. binnen de esthetische gemeenschap, en alleen als onderdeel van de activiteit van het wijnproeven.⁸¹

Het is uiteraard niet noodzakelijk om een wijn altijd te beoordelen in termen van esthetische aard. Er zijn situaties voorstelbaar waarbij dit simpelweg niet relevant is. Burnham en Skilleås spreken in dit verband over projecten. Hieronder verstaan zij het doel waarmee de wijn geproefd wordt.⁸² Dit kan

⁷⁸ Goode (2016):183

⁷⁹ zie citaat voetnoot 77

⁸⁰ Burnham en Skilleås (2012):112

⁸¹ Burnham en Skilleås (2012):20-21

⁸² Burnham en Skilleås (2012):29

sterk verschillen: het identificeren van de wijn bij een blindproeverij, het beoordelen van een wijn in het kader van een bepaald markt- of prijssegment, of de geschiktheid van een wijn in combinatie met een bepaald gerecht.⁸³ In geen van deze projecten is het strikt nodig om de wijn te beoordelen in esthetische termen. Met andere woorden, de esthetische evaluatie van wijn betreft een ander project, dat gepaard gaat met andere, eventueel overlappende competenties.⁸⁴ Die overlap maakt het waarschijnlijk dat beide projecten met elkaar in conflict komen, omdat er verschillend belang wordt gehecht aan bepaalde eigenschappen van de wijn:

“So, even where some particular set of qualities of the wine are important for both projects, they are interpreted or used differently in the judgments. For example the evaluative project would likely judge significant qualities *in relation to each other and the whole wine, rather than individually.*”⁸⁵

Een essentieel verschil tussen esthetische evaluatie en (sensorische) identificatie is dat de eerste synthetisch werkt ('in relation to the other and the whole'), terwijl de laatste primair analytisch ('individual qualities') van karakter is. Het is juist dit verschil tussen het esthetische en het identificerende project, dat met het succes van het aromawiel uit zicht dreigt te raken. Door de centrale plaats die het aromawiel in de praktijk van het wijnproeven heeft gekregen, is de focus sterk komen te liggen op de sensorische analyse. Dit brengt het risico met zich mee dat de wijn op basis van de aromabeschrijving ook direct kwalitatief beoordeeld wordt. In dit mechanisme spelen de eerder besproken noties van 'wine prototypes' (Goode) en 'desired characteristics' (Burnham en Skilleås) een cruciale rol. Mijns inziens werkt dit als volgt.

Stel, een wijnproever neemt tijdens het blindproeven van een wijn een aantal aroma's waar die hem bekend voorkomen en die overeenkomen met de verlangde eigenschappen van een bepaalde categorie wijn, bijvoorbeeld rode bourgogne. De proever activeert onbewust het bijbehorende prototype en maakt op basis daarvan een wijnbeschrijving. Een expert op het gebied van rode bourgogne zal ook beoordelen of de wijn een matig, goed of uitmuntend voorbeeld is van deze categorie. Die tweede stap is de feitelijke esthetische beoordeling. Is de expertise van de proever op het gebied van rode bourgogne niet zo goed ontwikkeld, dan is hij toch in staat om een geaccepteerde beschrijving van de wijn te geven. Indien dit adequaat gebeurt, is de wijn misschien onvolledig, maar niet per se onjuist beschreven.

Problematisch wordt het als de waargenomen aroma's *niet* beantwoorden aan de verlangde eigenschappen van een bekende categorie. In geval van een blindproeverij zal de proever meer moeite hebben met zijn wijnbeschrijving, omdat hij niet in staat is een prototype te activeren waar hij zijn wijnbeschrijving op kan baseren. Blijkt de wijn bij onthulling qua druivenras, of herkomstgebied toch tot een bekende categorie te behoren, dan gebeurt het niet zelden dat de wijn gediskwalificeerd wordt als 'atypisch'.⁸⁶ De vermeende atypiciteit is hier de bron van de diskwalificatie. De te sterke dominantie van de sensorische analyse heeft ertoe geleid dat het esthetische oordeel al geveld is, zonder dat er esthetische argumenten zijn gebruikt.

⁸³ Zie ook de opzet van de proeftechnische examens van het MV- traject

⁸⁴ Burnham en Skilleås (2012):30-31

⁸⁵ Burnham en Skilleås (2012):30, mijn cursivering

⁸⁶ Burnham en Skilleås noemen (het beoordelen van) typiciteit een apart (en dus een ander) project dan het esthetische project (p. 31)

Nog duidelijker is dit te zien als de waargenomen aroma's beantwoorden aan *ongewenste* eigenschappen, zoals het geval is met aroma's die geassocieerd worden met wijnfouten (vluchtig zuur, brett, of oxidatieve aroma's). In dit geval is het risico aanwezig dat de proever direct het prototype 'wijn met fout' activeert en op basis hiervan de wijn afkeurt, vaak zelfs zonder deze geproefd te hebben. Hoewel de wijn gediskwalificeerd wordt, is er van een esthetisch competente beoordeling eigenlijk geen sprake, althans de proever zet zijn esthetische competentie niet in om tot zijn oordeel te komen. Dat is wat Jamie Goode m.i. vermoedt, als hij zegt "[...]that we might have lost something in our shift", zoals eerder geciteerd. Wat er verloren is gegaan, is het geduld, de discipline of misschien zelfs het vermogen om de sensorische analyse en de esthetische synthese allebei recht te doen, door ze apart van elkaar uit te voeren.

3.7 Afsluiting

De waarde van het werk van Burnham en Skilleås voor deze scriptie ligt ten eerste in hun analyse van wijnwaardering als een sociale activiteit die zich afspeelt binnen een groep van wijnproevers. Het is daarmee een activiteit die op intersubjectieve wijze betekenis krijgt. Besef van het bestaan van verschillende subgroepen met andere uitgangspunten, maakt het beter mogelijk om het eigen oordeel in perspectief te plaatsen, en het (op z'n minst tijdelijk) naast het afwijkende oordeel van een ander te laten staan, in plaats van het afwijkende oordeel weg te zetten als onbegrijpelijk, of onjuist.

Ten tweede heb ik met behulp van zowel Jamie Goode als Burnham en Skilleås de schaduwzijde willen belichten van de dominante plaats die aromaherkenning heeft gekregen binnen de praktijk van het wijnproeven. Hoewel het aromawiel veel praktisch-educatieve voordelen heeft, heeft deze dominantie er ook toe geleid dat het (bewust of onbewust) denken en proeven in prototypes op de loer ligt. Daarmee dreigt het onderscheid tussen de sensorische beschrijving en de esthetische beoordeling uit beeld te verdwijnen. Het risico hiervan is dat wijn kwalitatief beoordeeld wordt op de aan- of afwezigheid van bepaalde aroma's, in plaats van op de aan- of afwezigheid van esthetische criteria als complexiteit, harmonie, elegantie of kracht. Net als Jamie Goode, beschouw ik dit als een potentieel verlies.

In het volgende hoofdstuk bekijk ik concreet hoe deze twee inzichten van toepassing zijn op het debat rond natuurlijke wijn en hoe ze de basis kunnen vormen voor een andere, meer productieve opstelling in deze discussie.

Hoofdstuk 4: Implicaties voor het Vin Nature-debat

In dit hoofdstuk bekijk ik hoe de verkregen inzichten uit het vorige hoofdstuk van toepassing zijn op de discussie rond natuurlijke wijn. Eerst bespreek ik de beoordeling van het afwijkende aromatische karakter van natuurlijke wijn in het licht van wijncategorieën. Dit doe ik met behulp van Goode en Harrop. Daarna bekijk ik aan de hand van Burnham en Skilleås hoe de verschillende esthetische subgroepen in de wijnwereld zich tot elkaar verhouden. Vervolgens onderzoek ik wat er in aanmerking komt om als gedeelde waarde te functioneren. Dit is nodig als voorwaarde voor een potentieel meer productieve benadering van natuurlijke wijn.

4.1 Afwijkende aroma's

Een van de veelgehoorde verwijten aan het adres van natuurlijke wijn, is dat ze voornamelijk smaken naar hun vinificatiemethode, waardoor ze ook sterk op elkaar zouden lijken. Niemand zal betwisten dat de smaak van deze wijnen anders is dan van reguliere wijn. Dit is het resultaat van de manier waarop de wijn gemaakt wordt, waarbij technieken als temperatuurcontrole, gebruik van geselecteerde gisten en toevoeging van SO₂, zoveel mogelijk vermeden of geminimaliseerd worden. Het is echter zinvol je te realiseren dat aroma's in wijn *altijd* het gevolg zijn van de toegepaste vinificatietechniek. Een gecontroleerde (lage) vergistingstemperatuur, gebruik van geselecteerde gisten, een maximaal zuurstofarme omgeving, en een onderdrukte malolactische gisting resulteren net zo goed in een herkenbare smaak, als dat natuurlijke wijn dat doet. Alleen wordt dat smaaktype herkend als passend binnen een categorie wijn met positieve connotaties. Sterker nog, het is één van de pijlers van de notie typiciteit, die vaak aangehaald wordt om een wijn positief te beoordelen: 'deze wijn is een typisch voorbeeld van een sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland.'⁸⁷ Het verwijt dat natuurlijke wijn altijd naar z'n vinificatietechniek smaakt, is wat mij betreft dan ook niet terecht, of liever, het is een open deur. Wat er schuilgaat achter dit verwijt is dat veel natuurlijke wijn dusdanig anders smaakt, dat het niet past in de schema's van conventionele wijn, waardoor het ook niet te beoordelen is aan de hand van de normen die hierbij horen.

Een ander veel gehoord verwijt aan het adres van natuurlijke wijn is dat ze veel wijnfouten bevatten. Feit is dat de andere manier van wijnmaken de kans op bepaalde wijnfouten groter maakt, zoals brett, reductie, oxidatie en vluchtig zuur.⁸⁸ Of beter: het maakt de kans groter op smaakeigenschappen, die bij conventioneel gemaakte wijnen gezien worden als 'fout'. De gevoeligheid voor wijnfouten kan niet los gezien worden van de wetenschappelijke ontwikkelingen van grofweg de afgelopen 40 jaar. Zoals ik in hoofdstuk 1 besproken heb, is er in deze periode steeds meer inzicht gekomen in de chemie achter het proces van wijnmaken. Via het advieswerk van oenologisch consultants hebben wijnmakers van deze kennis geprofiteerd, met als gevolg dat de kwalitatieve ondergrens van wijn een stuk hoger is komen te liggen. Het maken van echt slechte wijn is hierdoor eigenlijk niet meer nodig. Echter, veel hooggewaarde wijnen uit de klassieke gebieden van Europa worden traditioneel gemaakt in een stijl, die in meer of mindere mate mede bepaald wordt door wat in de wijnwetenschap als fout wordt gezien. Brett (rode wijn uit warme gebieden), reductie (witte bourgogne) en oxidatie/vluchtig zuur (jura en sherry) zijn hier

⁸⁷ In eerste instantie was deze typiciteit nog gekoppeld aan de herkomst, maar door gebruik van bepaalde techniek kunnen wijnen met deze smaakkenmerken inmiddels overal vandaan komen, waardoor de typiciteit eerder geldt voor een bepaalde wijnstijl. Relevantie van herkomst is daarmee niet meer evident.

⁸⁸ Goode en Harrop (2011):201

voorbeelden van.⁸⁹ Wijnen uit deze gebieden worden vaak gewaardeerd met verwijzing naar hun bijzondere terroir⁹⁰, terwijl wijnen van elders, die ook bretty, licht reductief of oxidatief zijn, gekwalificeerd worden als 'fout'. Goode vraagt zich dan ook terecht af:

"When is a fault a fault? With the exception of the musty taint caused by bad corks, the other fault compounds are not always faults, even when they are present at above-threshold levels."⁹¹

Zoals Jamie Goode zelf ook zegt, is context een belangrijk deel van het antwoord op deze vraag. Wat bij de ene wijn een evidente fout is, wordt bij de andere wijn gewaardeerd als onderdeel van de complexiteit. Dit geldt net zo goed voor conventionele wijn als voor natuurlijke wijn. De moeilijkheid voor die laatste is echter, dat bij deze wijn eventuele fouten bovenop de aroma's komen die überhaupt moeilijker te waarderen zijn, omdat ze niet passen binnen de normen van de dominante esthetische gemeenschap van klassieke wijnliefhebbers. De kans is groot dat de waargenomen 'fout', het enige is dat wel direct in een vertrouwd prototypes past, namelijk het prototype 'wijn met fout'. Omdat dit een prototype met een negatieve associatie betreft, is de kans groot dat de wijn op basis hiervan wordt afgekeurd.

4.2 Van botsende naar geneste groepen

Ik pleit hier niet voor het goedkeuren van fouten in wijn. Als de smaak van een wijn te sterk wordt bepaald door een fout aroma, gaat dat per definitie ten koste van de kwaliteit van de wijn. Een klein beetje 'nastiness' kan er echter voor zorgen dat de geur en smaak van wijn een stuk interessanter wordt.⁹² Waar de grens ligt tussen 'lekker stinky' en fout, wordt zowel bepaald door de context van de wijn, dat wil zeggen de herkomst met bijbehorende tradities, als door de esthetische gemeenschap waarbinnen de wijn beoordeeld wordt. Of sterker, alleen binnen de esthetische gemeenschap krijgt de context van de wijn zijn betekenis. Op het moment dat de gemeenschap geconfronteerd wordt met een wijn die te sterk afwijkt van de norm, is het bijzonder moeilijk om deze wijn esthetisch te waarderen. Burnham en Skilleås stellen dat dit geen belemmering hoeft te zijn om dergelijke wijnen toch onder de aandacht te brengen:

"A new wine maker, a new region, or 'philosophy', a technique, or a novel employment of a local grape variety emerges in such a way as to demand inclusion despite the fact that our competencies may lag some way behind. A recent example would be the 'orange wines'. [...] These 'new' wines may be judged aesthetically succesfull, *eventually*, perhaps after a period during which the appreciating community is torn."⁹³

Hier wordt duidelijk gemaakt wat er gebeurt als de esthetische gemeenschap geconfronteerd wordt met een nieuw (d.i. afwijkend van de norm) type wijn. Zoals eerder uitgebreid besproken, zijn de culturele, praktische en esthetische competenties gegrond in normen, die niet van toepassing zijn op de nieuwe wijn. Met andere woorden, de nieuwe wijn morrelt aan de beginselen van de gemeenschap en is daarmee fundamenteel *kritisch* van aard. Bij natuurlijke wijn is dat expliciet het

⁸⁹ Goode en Harrop (2011):206,210,212

⁹⁰ Goode en Harrop (2011):209

⁹¹ Goode (2016):98

⁹² Goode (2016):138

⁹³ Burnham en Skilleås (2012):23, mijn cursivering

geval. De drijvende kracht achter deze ‘nieuwe’ visie op wijn is weliswaar niet primair gericht tegen de smaak van conventionele wijn, maar wel tegen de keerzijde van de dominante rol van wetenschap en techniek in zowel wijngaard als kelder, die tegelijkertijd gepaard gaat met een bepaald smaakpatroon. Sommige leden van de esthetische gemeenschap zullen gevoelig zijn voor dergelijke kritiek en nieuwsgierig zijn naar wat het nieuwe te bieden heeft. Anderen zullen er minder voor open staan en de bekritiseerde conventies willen verdedigen. Kortom, de gemeenschap raakt verscheurd. Nu is eerder gezegd dat het vinden van consensus één van de eigenschappen is van een esthetische gemeenschap. Het gaat echter niet zozeer om de consensus op zich, als wel om de weg ernaar toe, oftewel het debat. Burnham en Skilleås zeggen hierover het volgende:

“Thus, the measure of the strength of the aesthetic community is its openness to disagreement and alternative approaches, provided of course there is evidence that key judgments and values are not lost sight of. The creation of a new category of wine, with distinctive but overlapping virtues, may provide a solution to a disagreement concerning the ability of the previous categories to stretch that far. In other words, the disagreement can be seen as *within* the community if central aesthetic values are still shared, and there is sufficiently common evaluative language such that a resolution remains attainable.”⁹⁴

Een productief debat leidt uiteindelijk tot verruiming van de geldende normen, of tot creatie van een nieuwe categorie binnen de bestaande esthetische gemeenschap. Voorwaarde hiervoor, is dat men, impliciet of expliciet, één of meerdere esthetische waarden deelt. Zowel de toon en inhoud van het debat rondom natuurlijke wijn, als de analyse hiervan in termen van botsende esthetische gemeenschappen, geven op het eerste gezicht weinig aanleiding om te denken dat die gedeelde esthetische waarden makkelijk gevonden kunnen worden. Het beeld van botsende groepen impliceert immers dat deze *naast* elkaar bestaan, met een te geringe overlap om de consensus op te baseren. Burnham en Skilleås brengen echter een bruikbaar nuanceverschil aan:

“We must think of the whole aesthetic community of wine appreciation as containing many *nested* communities which have distinctive practices, languages, ranges of experience and perhaps even slightly different values.”⁹⁵

Hier wordt benadrukt dat de verschillende subgroepen binnen de wijnwereld niet alleen meer of minder overlap hebben met elkaar, maar vooral gezamenlijk deel uitmaken van (want ‘genest zijn in’) de wijnwereld als geheel. In bijlage I doe ik een schematisch voorstel hoe esthetische subgroepen zich deels naast elkaar en deels genest tot elkaar kunnen verhouden. Onder de wijnwereld verstaan Burnham en Skilleås het totaal van wijnproductie, distributie, verkoop en consumptie, inclusief kritische beschouwing door bijvoorbeeld wijnschrijvers.⁹⁶ Het beeld van geneste subgroepen in een gezamenlijk esthetische gemeenschap veronderstelt dat er naast verschillen, ook gedeelde esthetische waarden te vinden moeten zijn. Om het debat rondom natuurlijke wijn een productieve wending te kunnen geven, is het nodig hier beter zicht op te krijgen.

⁹⁴ Burnham en Skilleås (2012):190

⁹⁵ Burnham en Skilleås (2012):190, mijn cursivering

⁹⁶ Burnham en Skilleås (2012):25,176

4.3 Terroir

Het begrip terroir lijkt een mogelijke ingang om de verbinding te vinden, omdat dit zowel waardevol wordt geacht door vertegenwoordigers van de klassieke 'fine wine', als door voorstanders van natuurlijke wijn.⁹⁷ Ook voor Jamie Goode en Sam Harrop (2011) is dit aanleiding om notie terroir uitgebreid te bespreken. Uitgangspunt hierbij is dat zij het zien als een 'unifying theory of fine wine',⁹⁸ oftewel een theorie die op alle kwaliteitswijn toe te passen is. Zoals ze zelf ook schetsen, is dit niet vanzelfsprekend het geval. Van oudsher verwijst het begrip terroir naar de natuurlijke omstandigheden van een bepaalde plaats waar wijnbouw plaatsvindt. Denk aan klimaat, variaties in het weer, landschappelijke kenmerken en eigenschappen van de bodem. Deze specifieke natuurlijke omstandigheden beïnvloeden de smaak van de wijn die er vandaan komt, of sterker: de herkomst is voor een belangrijk deel bepalend voor het karakter van de wijn. Dit terroirbegrip staat historisch, cultureel en juridisch centraal in alle klassieke wijnproducerende landen in Europa, getuige het systeem van Appellation d'Origine Protégée in Frankrijk, en vergelijkbare systemen in andere Europese landen.⁹⁹

Het klassieke voorbeeld is natuurlijk Bourgogne, waar direct naast elkaar gelegen wijngaarden van soms slechts enkele hectaren groot, verondersteld worden wijnen met verschillend karakter en van verschillende kwaliteit voort te brengen. Bourgogne is echter ook het beste voorbeeld van hoe de invloed van de wijnmaker betrokken dient te worden bij het concept terroir. Per wijngaard zijn er immers vaak meerdere wijnmakers die een deel van de wijngaard bezitten. Bij een terroirbegrip dat uitsluitend uitgaat van natuurlijke omstandigheden, zou dit moeten leiden tot sterk vergelijkbare wijnen. De praktijk laat zien dat dit niet het geval is: wijnen uit dezelfde wijngaard, gemaakt door verschillende wijnmakers kunnen fors van elkaar verschillen, wat in bepaalde gevallen wordt uitgedrukt in grote verschillen in prijs. Smaak (en kwaliteit) van de wijn kan dus niet uitsluitend het gevolg zijn van de natuurlijke omstandigheden op de plek van herkomst.

Het toelaten van de rol van de wijnmaker in de notie van terroir is onvermijdelijk en tegelijkertijd flink complicerend. Soms is de invloed van de wijnmaker zo groot, dat de verschillende wijnen die hij maakt allemaal op elkaar lijken, ook als de wijnen een andere herkomst hebben. Het subtiele effect van de herkomst is dan nog moeilijk te herkennen. Dit leidt bij Goode en Harrop tot de volgende overweging:

"The site-specific characteristics that lie at heart of terroir seem to be expressed only where winemakers are able and willing to allow them; too much human intervention can destroy this fragile but important sense of place. [...] But terroir can also be lost through too little intervention or simply poor winemaking."¹⁰⁰

De wijnmaker moet bereid zijn (door zijn visie) en in staat zijn (door zijn kunde) om het natuurlijke aspect van terroir tot uiting te laten komen in de smaak van de wijn. Zowel te veel, als te weinig interventie doen hier afbreuk aan. Als voorbeelden van te veel interventie noemen Goode en Harrop te laat oogsten, te veel pulpextractie, of overmatig gebruik van nieuwe eiken vaten. Onder te weinig interventie verstaan zij bijvoorbeeld een te spaarzaam gebruik van sulfiet, waardoor afwijkende

⁹⁷ Burnham en Skilleås (2012):191

⁹⁸ Goode en Harrop (2011):19

⁹⁹ Goode en Harrop (2011):24

¹⁰⁰ Goode en Harrop (2011):25

aroma's (of wijnfouten) te dominant worden. De vraag die zich opdringt is: wat is te veel en wat is te weinig interventie? Deze vraag is niet in zijn algemeenheid te beantwoorden. De specifieke natuurlijke omstandigheden waar een wijnmaker mee te maken heeft, kunnen sterk verschillen, en dat heeft gevolgen voor de uitdagingen waar hij in de kelder mee geconfronteerd wordt: "The problems and challenges in the Mosel are not the same as in Sicily."¹⁰¹

Echter, makers van conventionele wijn hanteren vaker een ander uitgangspunt dan makers van natuurlijke wijn. Voor veel conventioneel werkende wijnmakers, is hun rol van essentieel belang 'in realizing the potential of the grapes brought into the cellar'.¹⁰² Met andere woorden: interventie is noodzakelijk om terroir tot uitdrukking te brengen in de wijn. Dit uitgangspunt omarmt de cruciale invloed van de wijnmaker op de uiteindelijke wijn, in principe met alle interventies die hem ter beschikking staan. Dit arsenaal aan interventies is door de wetenschappelijke ontwikkeling op dit vlak de afgelopen decennia sterk uitgebreid. Ze stellen de wijnmaker in staat om niet alleen terroir-eigenschappen optimaal tot uitdrukking te brengen, maar ook om smaakvariaties per jaargang te beperken, om het risico op wijnfouten te minimaliseren, of om een bepaalde wijnstijl te realiseren. Het is aan de individuele wijnmaker die streeft naar optimale terroirexpressie, om hierin de juiste keuzes te maken. Het op zich begrijpelijke streven naar een jaarlijks constante kwaliteit, of een herkenbare wijnstijl staat hier potentieel mee op gespannen voet.

Voor producenten van natuurlijke wijn is dat precies het punt. Door de centrale plaats die toevoegingen en techniek in de kelder hebben gekregen, is in hun visie de rol van wijnmaker te dominant geworden over de natuur en terroirexpressie. In plaats van de wijn in de kelder te domineren door allerlei corrigerende (zuur, alcohol, kleur, tannine) en onderdrukkende (temperatuurcontrole, malolactische gisting) interventies te plegen, streven zij ernaar zo min mogelijk in te grijpen in het vinificatieproces. Goode en Harrop suggereren dat dergelijke producenten menen, dat de wijnmaker aldus *geen* rol heeft, of zou moeten hebben, in het tot uitdrukking brengen van terroir in hun wijn.¹⁰³ Isabelle Legeron ziet dat anders. Een belangrijke rode draad in haar boek 'Natural Wine' is dat het de verantwoordelijkheid van de wijnmaker is om te zorgen voor zo gezond mogelijke omstandigheden in de wijngaard, met een zo divers mogelijk microbieel leven. Niet alleen omdat dit minder belastend is voor het milieu, maar ook omdat het uiteindelijk betere wijn zou opleveren. Als illustratie hiervan citeert zij Anselme Selosse, wijnmaker in Champagne:

"As a young winemaker, it was out of the question that I be subservient to nature. I was determined to be boss. I dominated the vines and wines entirely. [...] Until I realized that my way of being was totally uncondusive to the creation of great art, since the originality, or singularity, of a place, which I so fervently sought, was in fact *entirely* dependent on my giving it the freedom to express itself."¹⁰⁴

Dit citaat laat zien dat ook voor producenten van natuurlijke wijn de invloed van de wijnmaker cruciaal is. Alleen niet door middel van corrigerende interventies in de kelder, maar door al in de wijngaard dienstbaar te zijn aan de natuurlijke omstandigheden die kenmerkend zijn voor die plek.

¹⁰¹ Hans Ulrich Kesselring, geciteerd in Goode en Harrop (2011):143

¹⁰² Goode en Harrop (2011):177

¹⁰³ Goode en Harrop (2011):177

¹⁰⁴ Legeron (2014):40

Slaagt de wijnmaker hierin, dan resulteert dit in een oogst die minder interventies behoeft tijdens het vinificatieproces, en in een wijn die meer uitdrukking geeft aan zijn specifieke herkomst.¹⁰⁵

4.4 Van terroir naar diversiteit

In beide visies op terroir speelt de wijnmaker een belangrijke rol, zij het op een heel andere manier. Het gaat mij er hier niet om welke van de twee visies het bij het rechte eind heeft. Bovenstaande moet vooral duidelijk maken dat het begrip terroir minder geschikt is als overbruggende factor tussen conventionele kwaliteitswijn en natuurlijke wijn, dan je op het eerste gezicht zou denken. Het geeft eerder aanleiding tot verdieping van het meningsverschil. Burnham en Skilleås maken duidelijk dat dit komt, doordat waardering van terroir niet los gezien kan worden van esthetische normen die gelden binnen een (sub)gemeenschap:

“Terroir then is not just a collection of soil, climate, or cultural factors, but those factors insofar as by way of them an aesthetic experience becomes possible. It is not just any aesthetically succesful wine, though, but one that is also ‘authentic’ to its terroir. The two projects mutually reinforce one another. In such a wine, the aesthetic succes of the wine reveals itself as an extraordinary possibility that belongs to, for example, the soil, of its origin. That is, if a wine is in any significant way ‘authentic’ to its origins, it is so on the back of its aesthetic succes and not the other way around.”¹⁰⁶

Deze redenering benadrukt twee dingen. Allereerst is er de constatering dat het beoordelen van een wijn op basis van terroirexpressie een ander project betreft, dan het beoordelen van de wijn in esthetische termen. Het tweede belangrijke punt is dat beide projecten desondanks nauw met elkaar verbonden zijn: uitsluitend in geval van een positief esthetisch oordeel wordt eventuele terroirexpressie relevant en als zodanig betrokken bij de totale waardering van de wijn. Dit betekent dat terroirexpressie nooit voor zich spreekt, maar dat het via de esthetische waardering afhankelijk is van de culturele, normatieve kaders die werkzaam zijn binnen een esthetische gemeenschap. Dit inzicht maakt het makkelijker te accepteren dat er, zoals zojuist geschetst, verschillende visies op terroir bestaan, die binnen de eigen subgroep allebei bestaansrecht hebben. Het betekent echter ook dat terroir geen geschikte notie is om beide subgroepen nader tot elkaar te brengen.

Burnham en Skilleås merken op dat de gedeelde waardering voor terroir, ongeacht de manier waarop die zich manifesteert, de belichaming is van een onderliggende waarde, waar de hele wijnwereld op rust: diversiteit.¹⁰⁷ Het is deze haast grenzenloze eigenschap van wijn die het fundament vormt voor de bijzondere culturele status die wijn al eeuwenlang in de Westerse wereld heeft.¹⁰⁸ In het begin van hun boek ‘Authentic Wine’ signaleren Goode en Harrop verschillende ontwikkelingen in de wijnwereld, die ervoor gezorgd hebben dat deze diversiteit onder druk is komen te staan. Zoals ik in hoofdstuk 1 heb aangegeven, onderzoeken zij hoe duurzaam geproduceerde wijn met een minder ingrijpende manier van wijnmaken hier tegenwicht aan

¹⁰⁵ Legeron (2014):43,61

¹⁰⁶ Burnham en Skilleås (2012):103

¹⁰⁷ Burnham en Skilleås (2012):191

¹⁰⁸ Goode en Harrop (2011):9

probeert te bieden en aldus de waarde van diversiteit weer meer op de voorgrond te zetten.¹⁰⁹ Natuurlijke wijn is hier een radicaal voorbeeld van.

Eén van de ontwikkelingen die de diversiteit in de wijnwereld onder druk zetten, is volgens Goode en Harrop het steeds grotere aandeel van supermarkten in de verkoop van wijn. Dit vraagt om een constante en herkenbare smaakstijl, grote volumes, scherpe verkoopprijzen met behoud van marge, en dus een zo laag mogelijke kostprijs. Dit zijn randvoorwaarden waar kleine wijnproducenten niet aan kunnen voldoen, terwijl dit juist de producenten zijn die, precies door de kleine schaal waarop ze opereren, sterk bijdragen aan de diversiteit van kwaliteitswijn.¹¹⁰ Dit is ook een belangrijke reden waarom kleinschalig werkende producenten in principe gewaardeerd worden door liefhebbers van kwaliteitswijn.

Een andere ontwikkeling die zij zien, is het commerciële succes van de ‘internationale stijl’ rode wijn, die onder invloed van het succes van Robert Parker en zijn puntensysteem de norm is geworden (althans voor een groep wijndrinkers) voor goede rode wijn: veel zoet fruit, veel concentratie, veel alcohol en veel nieuw hout.¹¹¹ Dit heeft geleid tot een simplistische visie op wijnkwaliteit, waarbij alle rode wijnen op deze zelfde criteria beoordeeld worden.¹¹² Dit staat haaks op de traditie van klassieke kwaliteitswijn, waarbij verschillende typen wijn juist gewaardeerd worden op basis van verschillende eigenschappen. Dit wordt mooi verwoord in het volgende citaat van Burnham en Skilleås, dat ik al eerder gebruikte in het vorige hoofdstuk:

“A Chablis is meant to be racy and elegant, while an Alsace Gewurztraminer counts rich and aromatic among its desirable characteristics. What counts as harmony in one of these types of wine is very differently constituted from what counts as harmony in the other.”¹¹³

Wat hier benadrukt wordt, is dat esthetisch succes niet schuilt in een vaste set smaakkenmerken, maar in de ‘desirable characteristics’ van de verschillende types of categorieën wijn. Wat precies ten grondslag ligt aan esthetische criteria als harmonie, complexiteit, finesse of kracht is in de praktijk van wijnproeven aldus afhankelijk van het type wijn dat beoordeeld wordt. Deze praktijk zie ik als een belangrijk kenmerk en voorwaarde van de wijnwereld, die het mogelijk maakt de notie diversiteit te blijven vieren.

De wijze waarop het debat rond natuurlijke wijn in de afgelopen jaren gevoerd is, doet hier m.i. onbedoeld afbreuk aan. De toon is hierbij te sterk bepaald door individuen die zich vastbijten in hun eigen stellingen, of dat nu vertegenwoordigers zijn van de gemeenschap van klassieke ‘fine wine’, die alle wijn beoordelen aan de hand van de vertrouwde aroma’s; of de radicale stemmen in de gemeenschap van natuurlijk wijn, die iedere vorm van interventie beschouwen als verwerpelijk. Het zorgwekkende hiervan is, dat deze houding uiteindelijk neerkomt op, zoals Burnham en Skilleås het puntig formuleren, “not agreeing on there being different standards by which to appreciate different categories of wine”.¹¹⁴ Als men het fundamentele idee uit het oog verliest, dat er verschillende standaarden bestaan om verschillende types wijn esthetisch te waarderen, ontkent men impliciet de waarde van diversiteit als één van de belangrijkste pijlers onder de wijnwereld. Zojuist hebben we

¹⁰⁹ Goode en Harrop (2011):4-5

¹¹⁰ Goode en Harrop (2011):14

¹¹¹ Goode en Harrop (2011):13

¹¹² Goode en Harrop (2011):14

¹¹³ Burnham en Skilleås (2012):134

¹¹⁴ Burnham en Skilleås (2012):191

gezien dat diversiteit juist als zeer waardevol gezien wordt, door zowel vertegenwoordigers van klassieke wijn, als van natuurlijke wijn.

Wat het debat rond natuurlijke wijn daarom nodig heeft, is de gezamenlijke erkenning van het uitgangspunt dat natuurlijke wijn een eigen categorie vormt, die alleen esthetisch beoordeeld kan worden op grond van de eigen standaarden. De esthetische competentie die hiervoor nodig is, zal verworven moeten worden. Zoals ik in het vorige hoofdstuk heb laten zien, draait het hierbij om het leggen van zinvolle relaties tussen de sensorische beschrijving en de relevant geachte culturele aspecten. Beide zijn in het geval van natuurlijke wijn anders van aard dan bij conventionele wijn, maar het mechanisme dat erachter schuil gaat is identiek. Erkenning hiervan is een belangrijke eerste stap om de gedeelde waarde van diversiteit in de wijnwereld zo hoog mogelijk in het vaandel te houden.

4.5 Afsluiting

In mijn analyse tot dus ver spelen wijncategorieën, of prototypes, een dubbele rol. In lijn met het einde van hoofdstuk 3, begon ik dit hoofdstuk met de constatering dat het denken en proeven in prototypes kan leiden tot een voorbarige negatieve beoordeling van wijnen met een afwijkend karakter. Het denken in wijncategorieën is daarmee onderdeel van het probleem.

Via de route van de geneste subgroepen ben ik tot het voorstel gekomen om de notie diversiteit aan te grijpen als gedeelde esthetische waarde. De waardering van diversiteit blijkt onder meer uit de praktijk van wijnproeven waarbij verschillende criteria ten grondslag liggen aan de esthetische beoordeling van verschillende categorieën wijn. Het belang van dit uitgangspunt voor het voortbestaan van diversiteit maakt dat het accepteren van categorieën tevens onderdeel is van de oplossing. Dit lijkt tegenstrijdig, maar dat is het niet. Essentieel is de toevoeging dat zowel natuurlijke als conventionele wijnen kwalitatief beoordeeld moeten worden op esthetische gronden, en niet uitsluitend op de sensorische waarneming.

Zoals besproken in hoofdstuk 3 vereist de esthetische beoordeling een synthese tussen de sensorische waarnemingen en de relevante culturele context waarin de wijn tot stand is gekomen. Deze context is bij de klassieke wijntypes vaak overbekend, zodat deze vaak impliciet kan blijven bij het oordeel: iedereen weet wel op basis waarvan een geslaagde chablis of bordeaux gewaardeerd wordt. Voor een nieuwe categorie is dat niet het geval, omdat deze per definitie ook een andere culturele context heeft. Beter zicht op de culturele context van specifieke wijnen en wijnmakers kan daarom helpen om natuurlijke wijn als nieuwe categorie te accepteren. In de volgende hoofdstukken sta ik daarom stil bij twee wijnmakers uit het portfolio van Vindorado Wijnimport. Door in detail in te gaan op hun praktijk van wijnmaken en de omstandigheden waarin ze werken, bekijk ik wat zij te zeggen hebben over natuurlijke wijn en hoe dit kan bijdragen aan het vormgeven van natuurlijke wijn als categorie.

Hoofdstuk 5: Contra Soarda

In dit hoofdstuk ga ik nader in op de achtergrond, wijnbouw- en vinificatiepraktijk van het Noord-Italiaanse wijnbedrijf Contra Soarda. De vraag hierbij is: hoe dragen de ideeën en wijnen van Contra Soarda bij aan de discussie rond natuurlijke wijn?

5.1 Ligging en historie

Contra Soarda ligt in de noordelijke Veneto in de directe omgeving van het stadje Bassano del Grappa (zie bijlage II). De wijngaarden vallen binnen de grenzen van de DOC Breganze. Binnen deze kleine DOC zijn ca. 25 wijnbedrijven actief, waarvan de meeste met bescheiden ambitie voornamelijk de lokale markt bedienen. Maculan is de bekendste uitzondering. Net als Contra Soarda richten zij zich met kwaliteitswijn op de internationale wijnmarkt. Binnen de DOC Breganze zijn verschillende internationale druivenrassen toegestaan, maar de lokale vespaiola is de meest opvallende. Hier wordt zowel droge witte wijn van gemaakt, als de traditionele passito, die bekend staat onder de naam Torcolato.

Het bijzondere verhaal van Contra Soarda begint in 1999 als Mirco en Gloria Gottardi een huis kopen nabij Bassano del Grappa. Zowel het huis als de omliggende 8 ha grond is dan al 12 jaar verlaten. In twee jaar tijd verwijderen ze alle verwilderde begroeiing, en proberen ze de oude wijnstokken en olijfbomen daar waar mogelijk weer aan de praat te krijgen. En belangrijker nog, ze besluiten het landschap van onregelmatig gevormde heuveltjes en de instabiele bodem volledig te renoveren en om te vormen tot één hellend amfitheater. Om dit te realiseren moest er op sommige plekken tot wel 10 meter grond gestort worden. Aanleg van een ondergronds drainagesysteem was nodig om te voorkomen dat nieuwe grond bij de eerste regenbui weer zou wegspoelen. Het gevormde amfitheater werd beplant met 50.000 wijnstokken, waarbij ze zoveel mogelijk gebruik maakte van de onderstokken van de oude wijngaard. De aangrenzende oude olijfgaard werd opnieuw beplant met 1000 jonge olijfbomen. De wijnkelder, en later ook het restaurant, kregen een plek *in* de heuvel, door deze uit te hakken in de poreuze vulkanische rots. Het resultaat is een fantastisch mooi geheel waarbij haast paradijselijke natuur en menselijke activiteit in harmonie met elkaar zijn vormgegeven.¹¹⁵

Contra Soarda is inmiddels een familiebedrijf geworden waarin het hele gezin betrokken is. Zoon Marcello is verantwoordelijk voor de wijngaard en de vinificatie. Dochter Eleonora is de drijvende kracht achter de marketing en de verkoop.

5.2 Wijngaardbezit, mesoklimaat en bodemtypering

Vandaag de dag bestaat het wijngaardbezit uit totaal 12 ha. De helling van het amfitheater beslaat ca. 6 ha en vormt het kwalitatieve hart van het bedrijf. De overige 6 ha is verdeeld over meerdere min of meer glooiende wijngaarden in de directe omgeving. Vespaiola is met 3 ha het meest aangeplante druivenras. Daarnaast is er 1 ha carmenère, 1 ha garganega, 2 ha merlot, 2,5 ha pinot noir en 2 ha marzemino nero. De oorspronkelijke oude stokken zijn vooral nog te vinden in de percelen carmenère, garganega en pinot noir. Het merendeel van de aanplant is uit de tijd van de grote renovatie, en is inmiddels dus ca 18 jaar oud.

Jaarlijks produceert Contra Soarda ongeveer 100.000 flessen. Verdeeld over 12 ha wijngaard komt

¹¹⁵ Voor meer info, zie www.contrasoarda.it

dat neer op gemiddeld ca 62,5 hl/ha. Dit is ruimschoots minder dan de door de DOC Breganze toegestane maxima.¹¹⁶ 80% van de productie is bestemd voor de export (VS, VK, Nederland, Duitsland, Scandinavië, Japan), 20% wordt lokaal verkocht en in het eigen restaurant geschenken.

Het mesoklimaat wordt voor een belangrijk deel bepaald door de zuidelijke uitlopers van de Dolomieten en de daar gelegen Sugana vallei, op ca 50 km ten noordwesten van Contra Soarda. Dit zorgt in de zomer en nazomer voor warme dagen en zeer koele, winderige nachten.

De bodem wordt gedomineerd door verschillende vormen van vulkanisch gesteente met een overwegend poreus karakter. Dit zorgt voor absorptie van water, dat ook weer afgegeven wordt in tijden van droogte. Daarnaast is ook het hardere basalt ruim aanwezig.

5.3 Cuvées

Contra Soarda maakt zowel witte als rode wijnen en de zoete Torcolato. Voor deze gelegenheid beperk ik me tot de vier droge wijnen op basis van vespaiola. Allereerst is dat de 'basiscuvee' Soarda Vespaiolo, gemaakt van 100% vespaiola.¹¹⁷ Sinds de eerste jaargang 2004 is dit de gezichtsbepalende wijn van het bedrijf. Daarnaast is er de cuvée Vignasilan, ook van 100% vespaiolo, maar dan met drie jaar flesrijping voordat de verkoop start. Cuvée il Pendio is een blend van vespaiolo en garganega met vatrijping. Tot slot de cuvée 121 b.C. Deze wijn van 100% vespaiolo, is gemaakt met schilcontact tijdens de vergisting, zonder temperatuurcontrole en zonder toegevoegd sulfiet. Zie bijlage III voor een overzicht van alle cuvées met bijbehorende specificaties.

5.4 Visie en werkwijze

In het kader van dit onderzoek heb ik, bij een meerdaags bezoek in de zomer van 2016, vooral met zoon Marcello (28) gesproken. Al van jongs af aan heeft Mirco hem betrokken bij de verzorging van de wijngaarden en het maken van de wijn. Tegenwoordig is hij voor allebei verantwoordelijk, onder toezicht oog van zijn vader. Marcello is niet altijd even uitgesproken in zijn visie. Dit kan komen omdat hij nog vrij jong is, maar soms lijkt de taalbarrière ook een beetje in de weg te zitten. Zijn vriendin Greta heeft ons hierbij geholpen door waar nodig als tolk op te treden.

5.4.1 Wijngaardbeheer

Duurzaamheid

Sinds 2008 worden de wijngaarden van Contra Soarda bewerkt volgens biologische richtlijnen. Sinds jaargang 2017 zijn de wijnen ook als zodanig gecertificeerd. De geïsoleerde ligging maakt dat ze geen last hebben van naburige wijnboeren die wel gebruik maken van synthetische bestrijdingsmiddelen.

Bodembedekkende gewassen

Een van de oorzaken dat wijngaarden zo gevoelig zijn voor ziektes en plagen, is dat ze een monocultuur vormen.¹¹⁸ Om dit effect zo goed mogelijk tegenwicht te bieden, gebruikt Marcello een mix van zeven verschillende bodembedekkende gewassen, waaronder grassen, klavers en kruiden. Doel hiervan is een zo groot mogelijke biodiversiteit in het ecosysteem van de wijngaard te creëren,

¹¹⁶ Deze zijn per druivenras voorgeschreven: maximaal toegestane rendement vespaiola is 75 hl/ha, terwijl Contra Soarda voor deze druif een rendement hanteert van 50-55 hl/ha. Voor garganega is maximaal 112,5 hl/ha toegestaan, tegen ca 62 hl/ha van Contra Soarda.

¹¹⁷ De officiële naam van de druif is vespaiola, een wijn die ervan gemaakt wordt heet vespaiolo. Om het niet onnodig ingewikkeld te maken, heb ik het in het vervolg in beide gevallen over vespaiolo.

¹¹⁸ Goode & Harrop (2011):8

wat de wijnstokken minder kwetsbaar maakt voor schadelijke insecten, schimmels en andere micro-organismen.¹¹⁹ Daarnaast functioneren de bodembedekkers als groene mest, zodra ze gemaaid en omgewerkt worden in de bodem. Naast deze vorm van bemesting, gebruikt Marcello ook de mest van hun drie ezels die in de olijfgaard rondlopen.

De twee belangrijkste bedreigingen in de wijngaarden van Contra Soarda zijn *Peronospora* (valse meeldauw) en *Oïdium* (meeldauw). Die eerste bestrijdt Marcello indien nodig met kopersulfaat, zoals is voorgeschreven in de richtlijnen voor biologische wijnbouw. Tegen *Oïdium* mag volgens die richtlijnen gewerkt worden met organische zwavel. Als het nodig is, doet Marcello dit ook, maar zijn eerste streven is om via vergroting van de biodiversiteit, zijn wijngaard zo gezond en weerbaar mogelijk te maken tegen deze bedreigingen.

5.4.2 Rijpheid en oogst

Voor het bepalen van het juiste oogstmoment hanteert Marcello voor de verschillende cuvées andere criteria. Voor de basiscuvée gaat het hem om de juiste balans tussen aromatische rijpheid en een voldoende hoog zuurgehalte. Streven naar maximale rijpheid is hier niet aan de orde. Dit zou ten koste gaan van de frisheid van de wijn. Ook voor de druiven die bestemd zijn voor de speciale cuvée Vignasilan geldt dit. Toch is de kwaliteit van deze druiven anders. Ze zijn afkomstig van een deel van de wijngaard bovenin het amfitheater, waar de wijnstokken jaar na jaar de beste kwaliteit druiven opleveren. Oorzaak is dat dit deel 's nachts beduidend meer wind vangt, wat zorgt voor minder ziektedruk en een vertraagde rijping. Gevolg is dat er een hogere aromatische en fenolische rijpheid bereikt wordt bij vergelijkbare zuurgehaltes. Deze druiven worden dan ook later geplukt dan de druiven voor de instapcuvée.

Voor de natuurlijke wijn 121 b.C. hanteert Marcello de strengste selectie. Hij wil hier uitsluitend 100% gezonde druiven voor gebruiken, omdat elk spoortje botrytis het eindresultaat negatief beïnvloedt. Botrytis gaat gepaard met verhoogde concentraties laccase in de druif. Dit enzym versnelt de oxidatie van wijn enorm.¹²⁰ Extra sulfiet kan dit effect tegengaan, maar dat is nu juist wat Marcello bij deze cuvée niet wil gebruiken.

De garganega voor de cuvée il Pendio wordt zo rijp mogelijk geplukt om maximale aromatische en fenolische rijpheid te krijgen. Deze druif geeft veel neutralere wijnen dan vespaiolo, ook bij de rijpheid waar Marcello naar streeft. Voor il Pendio moet de garganega (ca 80% van de blend) vooral qua concentratie en structuur opgewassen zijn tegen de stevige houtrijping. Het deel vespaiolo (20%) in de uiteindelijke blend zorgt voor de zuren en de aromatische expressie.

Het exacte oogstmoment bepaalt Marcello door een combinatie van proeven en chemische analyse, waarbij hij o.a. concentraties van suiker, totaal zuur en polyfenolen meet. Daar begint hij al mee zodra de véraison heeft plaatsgevonden, zodat hij zicht houdt op het hele rijpingsproces.

De oogst gebeurt handmatig en begint in de meeste jaren half september.

5.4.3 Vinificatie

Na de pluk gaan de druiven in kleine kratjes naar de top van de heuvel, waar de wijnkelder zich in bevindt. Na selectie, ontsteling en persing van de druiven, wordt het sap met gebruik van

¹¹⁹ Goode & Harrop (2011):98-99

¹²⁰ Bird (2010):180

zwaartekracht via een luik in de grond de tanks in geleid. Het sap krijgt geen prefermentaire schilweking.

Grondige, maar spontane debourbage (zonder centrifuge, maar soms met behulp van bentoniet) is voor Marcello belangrijk om de most zoveel mogelijk te ontdoen van vaste deeltjes.¹²¹ Hij geeft de most daar tot 5 of 6 dagen de tijd voor. Dit gebeurt bij lage temperatuur (minder dan 15°C) om start van de vergisting te voorkomen. Bijkomend voordeel is dat bij deze lage temperatuur het proces van oxidatie veel minder snel gaat, terwijl de oplosbaarheid van zuurstof hoger is.¹²² Die verhoogde concentratie zuurstof kan nuttig zijn om de aanvang van de vergisting soepel te laten verlopen. Toch acht Marcello het nodig om de most gedurende deze periode te beschermen met een kleine dosis sulfiet, voornamelijk om ongewenste bacteriegroei te voorkomen.

Alcoholische vergisting

Alle wijnen van Contra Soarda zijn het resultaat van spontane vergisting. In de meeste jaren kan Marcello hier probleemloos op vertrouwen. Hij maakt hooguit gebruik van een *pied de cuve*. Hiervoor vult hij een klein vat met most en een paar flinke handen vol met schillen uit de pers. Doorgaans begint dit snel te gisten, wat hij vervolgens als giststarter kan gebruiken in de grote tanks. Marcello beschouwt de spontane vergisting van zijn wijnen als een belangrijk onderdeel van hun identiteit, zonder dat hij hier grote woorden als terroirexpressie voor gebruikt. Zijn druiven bieden hem de mogelijkheid en daar wil hij dan ook zorgvuldig gebruik van maken.

De most van vespaiolo voor alle cuvées wordt vergist in roestvrijstalen tanks. Voor de reguliere cuvées Soarda, Pendio en Vignasilan controleert en corrigeert Marcello de temperatuur tot ca 15°C. Dit is voor hem belangrijk om het aromatische karakter van vespaiolo te behouden. De garganega voor de Pendio ondergaat de alcoholische vergisting op houten vaten, zonder actieve temperatuurcontrole.

De cuvée 121 b.C. ondergaat de alcoholische vergisting met schilcontact gedurende drie weken. Extractie van polyfenolen uit de schil die hier het gevolg van is, moet de wijn beschermen tegen oxidatie. Sulfiet wordt voor deze cuvée niet gebruikt. Temperatuurcontrole ook niet. Marcello is heel stellig als het gaat over mogelijk nadelige aromatische gevolgen van oxidatie: vluchtig zuur ziet hij altijd als een fout. Hetzelfde geldt voor aroma's die het gevolg zijn ongewenste gistactiviteit, zoals brett. De keuze om voor de 121 b.C. geen sulfiet te gebruiken, maakt dat het risico hierop aanwezig is. Om dit risico zo klein mogelijk te maken, kiest Marcello voor het hygiënische roestvrij staal om de most voor de 121 b.C. in te vergisten.

Malolactische gisting

Bij de vespaiolo voor de reguliere¹²³ cuvées Soarda, Vignasilan en Pendio, onderdrukt Marcello de malolactische gisting door de wijn na alcoholische gisting verder terug te koelen. Deze keuze ligt in lijn met zijn keuze voor een koele vergisting: hiermee behoudt de vespaiolo zijn frisse en aromatische karakter. De garganega krijgt na de vergisting wel de gelegenheid om de malolactische gisting volledig te doorlopen. Marcello stimuleert dit proces alleen door een regelmatige batonnage van de fijne lie.

¹²¹ Dit geldt uiteraard niet voor de most van 121 b.C., omdat deze cuvée gemaakt wordt met schilweking tijdens de vergisting.

¹²² Bird (2010):60

¹²³ D.w.z. niet-natuurlijke cuvées volgens de strikte definitie van Isabelle Legeron

Afwezigheid van sulfiet en temperatuurcontrole zorgen ervoor dat ook bij de 121 b.C. de malolactische gisting niet onderdrukt wordt. Meestal gaat deze van start als de wijn nog in tank zit, direct na de alcoholische vergisting. Na de malolactische gisting wordt de wijn overgestoken op barrique om nog zes maanden te rijpen op de fijne lie. Opmerkelijk is dat Marcello hier vaten voor gebruikt die ongetoast zijn. In plaats daarvan is het hout verhit met behulp van stoom, wat ervoor zorgt de vaten minder vatbaar zijn voor besmetting met ongewenste micro-organismen.

Sulfietgebruik

Marcello ziet het als een uitdaging om zo min mogelijk gebruik te maken van sulfiet. Om de smaakstijl die hij voor ogen heeft te kunnen realiseren, en die zijn internationale klanten ook deels verwachten, kan hij echter niet helemaal zonder. Hij kiest ervoor om vanaf de pluk bij iedere volgende stap (persing, debourbage, na de alcoholische of (indien aan de orde) malolactische gisting en voor botteling) de kleinst mogelijke hoeveelheid sulfiet toe te voegen, zodat de wijn-in-wording constant voldoende beschermd is tegen oxidatie en microbiële besmetting. In de praktijk streeft hij naar een totaal sulfietgehalte tussen de 10 en 60 mg/l¹²⁴, afhankelijk van het oogstjaar en de respectievelijke cuvées. Gedurende de gehele vinificatie volgt hij dit door steeds te proeven (of er meer sulfiet nodig is) en de actuele sulfietwaarden te meten.

Zoals eerder gezegd, gebruikt Marcello voor zijn cuvée 121 b.C. helemaal geen sulfiet. Door alle voorzorgsmaatregelen (zeer strenge selectie van de druiven, vergisting met schilcontact in tank, rijping in ongetoaste barrique), lukt het hem om een schone wijn te maken, zonder vluchtig zuur of afwijkende aroma's die het gevolg zijn ongewenste microbiële activiteit. Hij doet dit niet alleen om zichzelf uit te dagen, maar ook om zijn klanten (en daarmee de uiteindelijke wijndrinker) te laten zien dat dit mogelijk is zonder gebruik te maken van sulfiet. Hij weet echter maar al te goed hoe veel moeite, tijd en aandacht het kost om zijn 121 b.C. op deze manier te kunnen maken. Het is voor hem praktisch gezien niet haalbaar om dit toe te passen op de gehele productie van Contra Soarda.

5.5 Slotsom

Als je kijkt naar de reguliere witte wijnen van Contra Soarda, is het niet evident dat we hier te maken hebben met een wijnmaker die iets toe te voegen heeft aan het thema natuurlijke wijn. De wijn wordt goed en met zorg gemaakt, maar niet per se met het streven naar minimale interventie. De wijnen hebben een voor veel mensen vertrouwd smaakprofiel, van de frisse stijl Soarda Vespaiolo tot de houtgelagerde Pendio. Dat is ook belangrijk voor Contra Soarda. Ze zijn met 80% van de verkoop afhankelijk van de export en ze kunnen het zich niet veroorloven om dit op het spel te zetten. Contra Soarda vormt het levenswerk van Mirco en Gloria en de investering die dit gevegd heeft, zal ook in de toekomst van Marcello en Eleonora nog doorwerken. Hierdoor zijn ze logischerwijs genooddaakt om rekening te blijven houden met wat de internationale markt van hun wijnen verwacht. Niets zou makkelijker zijn dan zich hier volledig door te laten leiden. Het maximaal opvoeren van de rendementen, gebruik van meer techniek om een nog populairder smaaktype te realiseren, tegen wellicht lagere kostprijs, zijn keuzes die voor de hand zouden liggen. Mirco en Marcello doen dit niet, omdat ze weten dat dit ten koste zou gaan van hun grootste goed: hun unieke wijngaard.

¹²⁴ Ter vergelijking: Isabelle Legeron hanteert voor haar RAW Wine Fair een maximaal totaal sulfietgehalte van 70mg/l. Zie <https://www.rawwine.com/the-wine/our-charter-of-quality/>

Het is bijna niet te geloven dat het er op deze plek twintig jaar geleden heel anders uitzag. Het amfitheater bestond nog niet en de begroeiing op de wirwar van heuveltjes was volledig verwilderd. Het zou onzinnig zijn geweest om deze plek destijds een bijzonder terroir te noemen. Toch zagen Mirco en Gloria de potentie. Pas na de renovatie zijn de natuurlijke kwaliteiten van de plek (noem het *terroir*) beschikbaar geworden voor de mensen die haar gecreëerd hebben.¹²⁵ Mirco en Gloria, Marcello en Eleonora zijn zich zeer bewust van deze wederzijdse afhankelijkheid en ze doen er dus ook alles aan om het ecosysteem zo gezond mogelijk te houden, opdat ze er optimaal van kunnen profiteren. Dit uit zich bijvoorbeeld in het ogenschijnlijke gemak waarmee gewerkt kan worden met spontane vergisting. Dat dit mogelijk is, is een teken dat de biodiversiteit in de wijngaard, inclusief vitale gistpopulaties, op orde is.¹²⁶ Dat Mirco en Marcello hier daadwerkelijk gebruik van maken bij de vinificatie, is een teken van erkenning en respect voor de kwaliteit van hun wijngaard.

Naast de kanttekening bij het begrip terroir, zoals hierboven geschetst, vormen de wijnen van Contra Soarda ook een commentaar op de notie typiciteit. In één van mijn gesprekken met hem, benadrukt Marcello namelijk een interessant punt. De verschillende cuvées vespaiolo die hij maakt, belichamen wat hem betreft allemaal een andere expressie van vespaiolo: De frisse, fruitige Soarda, de flesgerijpte Vignasilan, de passito Torcolato en de natuurlijke 'orange' wijn 121 b.C. De vraag wat nu 'typisch' vespaiolo is, is een lege vraag. Er *is* geen typische vespaiolo. Er is alleen maar *die* expressie van vespaiolo, waar Marcello de druif, via de gekozen vinificatie, toe in de gelegenheid stelt. Iedere expressie verdient het dan ook om op z'n eigen kwaliteiten beoordeeld worden. Daarmee kan dit begrip van expressie één van de onderliggende aspecten vormen, die aan de basis staan van een wijncategorie, zoals besproken aan het einde van hoofdstuk 4. Dat geldt in principe ook voor de notie typiciteit. Maar daar waar typiciteit potentieel een vernauwend effect heeft op de beoordeling van wijn, draagt dit begrip van expressie bij aan een sterker besef van diversiteit.

¹²⁵ "The human factor is a force to be reckoned with even at such a supposedly natural level as the soil where the vines have their home". Burnham en Skilleås (2012):195

¹²⁶ Legeron (2014):119

Hoofdstuk 6: Weingut Uibel

In dit hoofdstuk sta ik stil bij de visie en praktijk van Weingut Uibel uit Oostenrijk. Net als in het vorige hoofdstuk zal ik hier op zoek gaan naar wat deze wijnen te zeggen hebben over de discussie rond natuurlijke wijn.

6.1 Ligging en historie

Weingut Uibel bevindt zich in Weinviertel. Deze grootste wijnregio van Oostenrijk (totaal bijna 14000 ha wijngaard) kan grofweg worden verdeeld in drie subregio's: het westen rond Retz en Röschitz, het noordoosten rond Poysdorf, en het zuidoosten rond Auerthal. Grüner veltliner is met ongeveer de helft van de aanplant het dominante druivenras. Hoewel de subregio's verschillen in mesoklimaat en bodemsamenstelling, streeft de regio bij monde van de DAC (de Oostenrijkse variant van de gecontroleerde herkomstbenaming) naar één herkenbare stijl: fruitige, 'crispy' grüner veltliner met een duidelijk peperig karakter.¹²⁷

Leo Uibel (44) is met zijn wijnbedrijf gevestigd in het zuidwesten van Weinviertel, in het plaatsje Ziersdorf, ca 30 km ten zuiden van Retz (zie bijlage IV). Het landschap wordt hier gekenmerkt door vlakke graanvelden, die onderbroken worden door een heuvelrug waar wijnbouw plaatsvindt. Zijn ouders hadden hier, zoals lange tijd gebruikelijk was in deze streek, een gemengd landbouwbedrijf. Wijnbouw was hier onderdeel van. Na afronding van zijn opleiding begon Leo in 2000 de wijn te maken voor zijn ouders. Sinds 2007 is hij volledig eigenaar en concentreert hij zich alleen nog op het maken van wijn.

6.2 Wijngaardbezit, mesoklimaat en bodemtypering

De 3,8 hectaren van zijn ouders heeft Leo inmiddels uitgebreid tot ca 7,5 ha wijngaard. Hiervan is ca 65% beplant met grüner veltliner. Daarnaast heeft hij 1,2 ha zweigelt, 0,5 ha chardonnay, 0,5 ha pinot noir en 0,5 ha frühroter veltliner. Ruim 60% van zijn totale aanplant bestaat uit oude stokken van 25 tot 60 jaar oud. Jaarlijks produceert Leo ongeveer 25000 flessen, wat neerkomt op een gemiddeld rendement van ongeveer 25 hl/ha.

Het wijngaardbezit is verspreid over meerdere heuvels, die variëren in hoogte van 260 tot 340 meter. De expositie van de wijngaarden is voornamelijk zuid en zuidoost. Vooral het mesoklimaat in het najaar maakt het hier bijzonder geschikt voor wijnbouw: in de nazomer gaan droge, warme dagen gepaard met koele nachten, met een verschil in temperatuur die kan oplopen tot meer dan 20°C. De bodemsamenstelling wordt gekenmerkt door een sedimentair karakter, met keien, kiezels, zand en zandsteen. Het kalkgehalte varieert en loopt op sommige plekken op tot 82%. De wijngaarden Hundsberg en Katzensprung onderscheiden zich door hiervan af te wijken: de bodem van Hundsberg wordt bepaald door een flink deel kalkrijke mergel, terwijl Katzensprung meer löss bevat, met brokken vuursteen. Naast de afwijkende bodem, is ook het mesoklimaat van Katzensprung anders. In tegenstelling tot de wijngaard Hundsberg, die bovenop de heuvel ligt, is Katzensprung een lager gelegen, bijna vlak terras, ingesloten door bomen. Hierdoor zijn de verschillen tussen dag- en nachttemperatuur beduidend minder groot. Dit resulteert in een wat snellere rijping van de druiven.

¹²⁷ <https://www.austrianwine.com/our-wine/strategy-for-origin-marketing/dac-districtus-austriae-controllatus/dac-regions/weinviertel-dac/>

6.3 Cuvées

Zoals gezegd is grüner veltliner met 65% procent van zijn aanplant het belangrijkste druivenras voor Leo. Hij maakt hier vijf verschillende ‘reguliere’¹²⁸ cuvées van. Oplopend in complexiteit en ambitie zijn dat: Vollmondlese, Golem, Katzensprung, End des Berges en Hundsberg. De eerste twee cuvées beschouwt Leo als ‘klassieke’ wijnen, die worden gekenmerkt door een frisse stijl en een relatief eenvoudige vinificatie. Ze worden gemaakt om jong gedronken te worden. De cuvées Katzensprung, End des Berges en Hundsberg zijn de ‘speciale’ cuvées, genoemd naar de wijngaard waar de druiven vandaan komen. Deze worden later geoogst en de vinificatie is op een aantal punten complexer. Het zijn wijnen die geschikt zijn om langer te bewaren, volgens Leo zelf tot zo’n 10 jaar.

Sinds oogstjaar 2015 maakt Leo ook een aantal ‘orange’ wijnen onder de naam Una en Apertus. Het zijn wijnen die gemaakt zijn met schilcontact tijdens de alcoholische vergisting, zonder temperatuurcontrole, zonder toegevoegde gistculturen, zonder toegevoegd sulfiet, en ongefilterd. Dit maakt ze niet alleen ‘orange’, maar ook ‘natuurlijk’, passend in meest nauwe definitie van Isabelle Legeron. Zie bijlage V voor een overzicht van alle cuvées die hier aan de orde zijn, inclusief de specificaties.

6.4 Visie en werkwijze

Gevraagd naar zijn drijfveren, begint Leo al snel over de aantrekkingskracht van een ‘old way of wine making’. Hij bedoelt hiermee een manier van wijnmaken die minder technisch is en die minder ingrepen behoeft. Voor Leo begint dit met het toestaan van zuurstof: zodra je zuurstof niet meer ziet als de grote vijand van de wijn, vervalt de noodzaak om de wijn hier koste wat kost tegen te beschermen. In de praktijk betekent dit dat Leo werkt met hyperoxidatie¹²⁹ (of hyperoxygenatie¹³⁰) van de most. Ik kom hier in de paragraaf over vinificatie uitgebreid op terug.

Zijn visie op vinificatie is onlosmakelijk verbonden met een duurzame benadering in de wijngaard. Niet alleen om ook hier minder technisch en minder ingrijpend te werk gaan, maar ook als belangrijke voorwaarde om succesvol wijn te kunnen maken: een zo gezond mogelijke druivenoogst.

6.4.1 Wijngaardbeheer

Duurzaamheid

Vanaf zijn eerste eigen oogstjaar werkt Leo zo veel mogelijk volgens de richtlijnen van biologische wijnbouw. Toch is hij pas sinds 2016 officieel ‘in conversie’ naar certificering. Dat heeft voor een belangrijk deel te maken met zijn streven naar inzicht: het is voor Leo het allerbelangrijkste dat hij begrijpt hoe zijn handelingen van invloed zijn op de wijnstokken. Het blind volgen van een serie voorschriften past daar voor hem niet bij. Hij heeft de jaren nodig gehad om de biologische wijnbouw in de vingers te krijgen en te ervaren hoe zijn wijnstokken hierop reageren. Pas toen het zo ver was, heeft hij de certificerende instanties erbij betrokken.

Op een vergelijkbare manier gaat Leo om met biodynamie. Hij vermoedt dat zijn wijngaarden bij deze methode gebaat zijn, maar ook hier gaat het hem niet om de methode op zich, of om het certificaat op zijn flessen. Hij wil eerst de overtuiging hebben dat bepaalde handelingen daadwerkelijk tot

¹²⁸ Met regulier bedoel ik de cuvées die door Leo zelf niet expliciet als natuurlijk cq. ‘orange’ worden aangeduid

¹²⁹ Bird (2010):62

¹³⁰ Horstink (2006):58

gezondere druiven leiden. Zo houdt hij al vrij lang rekening met de maankalender voor het bepalen van optimale snoei-, oogst-, en bottelmomenten. Daarnaast experimenteert hij sinds een aantal jaar ook met extracties van bodembedekkende grassen, bloemen en kruiden, om hier vervolgens zijn wijnstokken mee te besproeien. Van de afgestorven lie die hij overhoudt na vinificatie, maakt hij een suspensie waarmee hij zijn druiven besproeit. Het wasachtige laagje dat zich op de druiven vormt, zou bescherming tegen meeldauw kunnen bieden. Punt is hier vooral zijn pragmatische houding. Hij is zeer geïnteresseerd in duurzame wijnbouwmethoden, maar hij wil vooral ervaren wat voor uitwerking het heeft op zijn wijngaarden. Daar is tijd voor nodig en die neemt hij.

Bodembedekkende gewassen

Leo gebruikt een afgestemde mix van 27 verschillende kruiden, grassen en bloemen, die hij jaarlijks actief inzaait. Dit draagt in belangrijke mate bij aan het luchtig en levendig houden van de bodem. Daarnaast bieden ze plek aan wilde bijen, vlinders en andere insecten. Zijn wijngaarden zijn letterlijk 'buzzing with life'. Hij doet er zo alles aan om, zoals hij zelf zegt 'de disbalans in het ecosysteem van de wijngaard als gevolg van de monocultuur zo veel mogelijk tegenwicht te bieden'. Naast hun positieve effect op de biodiversiteit in de wijngaard, fungeren de bodembedekkers ook als organische bemesting. De wijnstokken onttrekken voedingstoffen en mineralen aan de bodem, wat uiteindelijk tot uitputting kan leiden. Dit probeert hij te compenseren door zijn keuze voor specifieke bodembedekkers te baseren op analyse van bodemonsters op bijvoorbeeld zwavel- en stikstofbronnen.

6.4.2 Rijpheid en oogst

Leo streeft naar maximale aromatische en fenolische rijpheid. Dit betekent dat hij relatief laat oogst, ongeveer 120 dagen na de bloei en zo'n drie weken later dan andere producenten in de omgeving. Met deze keuze probeert Leo optimaal gebruik te maken van de warme droge nazomers, en bijbehorende koele nachten. De oogstmomenten variëren per cuvée. De druiven voor cuvée Vollmondlese (de meest frisse, fruitige stijl) worden in de meeste jaren in tweede helft van september geplukt. De druiven voor zijn speciale cuvées Katzensprung, End des Berges en Hundsberg, oogst hij in de loop van oktober, soms doorlopend tot begin november.¹³¹

De keerzijde van zijn streven naar maximale rijpheid, is dat het zuurgehalte van zijn most relatief laag is. In combinatie met zijn streven naar minimaal gebruik van SO₂ (waarover straks meer) levert dit een potentieel risico op: bij een hogere pH is er meer SO₂ nodig om het zijn beschermende werking te laten doen.¹³² Leo is zich hier goed van bewust. In aanvulling op zijn eigen smaakanalyse voor de aromatische en fenolische rijpheid, houdt hij nauwkeurig het pH-verloop bij om te bepalen op welk moment hij de druiven moet oogsten.

In droge en warme jaren kan het zijn dat de DAC Weinviertel toestemming geeft voor het aanzuren van de most. Dit is ingegeven door het streven van de DAC om ook in warme jaren 'crispy' en peperige grüner veltliner voort te brengen, de stijl die door de DAC als typisch gedefinieerd is voor de streek.¹³³ In die jaren is het ook voor Leo een optie om hier gebruik van te maken. Niet omdat hij ook frisse, peperige grüner veltliner wil maken, maar omdat hij met zijn late pluk toch al te maken heeft

¹³¹ Leo vermeldt de oogstdatum ieder jaar op het label van zijn flessen

¹³² Zie Goode en Harrop (2011):150

¹³³ <https://www.austrianwine.com/our-wine/strategy-for-origin-marketing/dac-districtus-austriae-controllatus/dac-regions/weinviertel-dac/>

met een relatief hoge pH. Hij bekijkt van wijngaard tot wijngaard in hoeverre dit inderdaad nodig is, door grondig te proeven en te meten. Voor het aanzuren gebruikt hij wijnsteenzuur. Na de alcoholische fermentatie slaat de eventuele overmaat neer als tartraat. Bij goed gebruik heeft dit volgens Leo geen nadelige invloed op de smaak.

6.4.3 Vinificatie

Oxidatieve behandeling van de most

Zoals gezegd streeft Leo naar een manier van wijnmaken die niet primair gericht is op het buitensluiten van zuurstof. De achterliggende gedachte is dat juist reductief gemaakte wijnen het meest kwetsbaar zijn voor de oxidatieve werking van zuurstof. Bij die benadering ben je als wijnmaker steeds bezig om de wijn te beschermen tegen zuurstof, wat zich uit in gebruik van roestvrijstalen tanks, temperatuurcontrole, inerte gassen, toevoeging van ascorbinezuur en sulfiet.¹³⁴ In de visie van Leo zijn al deze middelen veel minder nodig, als je zuurstof vanaf het begin toelaat bij het vinificatieproces. Deze werkwijze staat bekend als hyperoxidatie, of hyperoxigenatie. Dit werkt als volgt. Als most niet beschermd wordt door sulfiet en blootgesteld wordt aan zuurstof, zullen de fenolische componenten in de most oxideren. Het directe effect is dat de fenolen polymeriseren tot het punt waarop ze niet meer oplosbaar zijn en de most bruin kleuren.¹³⁵ Tijdens de débouillage slaan de bruine deeltjes zodat de most weer helder wordt. Hierna vindt de alcoholische vergisting plaats. Het resultaat is een heldere wijn die aanmerkelijk beter bestand is tegen oxidatieve kwaliteitsvermindering.¹³⁶ Om die reden heeft het in latere stappen ook veel minder SO₂ nodig.

De werkwijze van Leo sluit hierop aan. Na het ontstelen geeft hij de druiven de tijd om te weken in het eigen sap. Hij doet dit gewoon in de buitenlucht, zonder de druiven te koelen en zonder gebruik van SO₂. Tijdens deze inweking lossen fenolische componenten uit de schil en de pitten op in het sap. Vervolgens worden de druiven geperst, waarna het sap wederom enige tijd onbeschermd wordt blootgesteld aan de lucht. In deze tijd, per cuvée variërend van één tot vijf uur, kleurt de most bruin als gevolg van oxidatie van de aanwezige fenolen. Vervolgens gaat de bruinekleurde most in een tank voor de débouillage. In jaren dat de oogst niet helemaal vrij is van botrytis gebruikt Leo hier eventueel een kleine hoeveelheid sulfiet om het sterk oxidatieve effect van laccase op te vangen. Na voltooiing van de débouillage is de most helemaal helder en klaar voor vergisting.

Voor een goed verloop van de hyperoxidatie is het belangrijk dat de most voldoende fenolische componenten bevat. In jaren dat de fenolische rijpheid van de druiven achter is gebleven, kan het zijn dat de schillen te weinig fenolen bevatten die tijdens de préfermentaire inweking in het sap moeten komen. In dat geval overweegt Leo om deze zelf toe te voegen, in de vorm van tanninepoeder. Tijdens de hyperoxidatie zullen deze allemaal oxideren, bruin kleuren en neerslaan. In de uiteindelijke wijn zijn ze dus niet meer aanwezig. Met de toevoeging van fenolen zorgt Leo er wel voor dat het proces van hyperoxidatie volledig kan verlopen, zodat de uiteindelijke wijn ook dezelfde oxidatie-bestendige eigenschappen heeft. Ook dit is een voorbeeld van bewust ingrijpen om latere (en wat hem betreft meer versturende) interventies te voorkomen.

¹³⁴ Goode en Harrop (2011):152

¹³⁵ Horstink (2006):58-59

¹³⁶ Goode en Harrop (2011):152, Schneider (2008):71

Alcoholische vergisting

Hoe graag Leo ook zou willen, hij blijkt niet te kunnen vertrouwen op een vlot en regelmatig verlopende spontane vergisting. Oorzaak hiervoor kan zijn dat de wijngaarden van Leo direct grenzen aan wijngaarden die niet duurzaam bewerkt worden. De bestrijdingsmiddelen die daar gebruikt worden, hebben mogelijk ook een negatieve impact op de gistpopulatie in de wijngaarden van Leo.¹³⁷ Daarom inoculeert hij zijn most met neutrale, bio-gecertificeerde gist.

Maakt deze keuze van Leo zijn wijnen minder ‘natuurlijk’? Volgens de definitie van Isabelle Legeron misschien wel, maar Goode en Harrop plaatsen hier een kanttekening bij. Zij wijzen erop dat de alcoholische vergisting vooral het werk is van *Saccharomyces cerevisiae*. Onderzoek heeft uitgewezen dat juist deze soort niet aanwezig is op de schil van de druiven. Het lijkt erop dat *S. cerevisiae* pas in de kelder in de most terecht komt.¹³⁸ De gistsoorten die wel vanuit de wijngaard met de druiven meeliften naar de kelder spelen vooral een rol in de beginfase van de vergisting. Vanwege hun alcoholintolerantie is hun rol al bij een alcoholpercentage van 4-6% vrijwel uitgespeeld en krijgt de alcoholtolerante *S. cerevisiae* de kans om de vergisting over te nemen. Bij niet-spontane vergisting wordt er een overmaat aan *S. cerevisiae* toegevoegd, zodat deze de competitie met de wilde gisten direct wint. Het verschil tussen spontane en niet-spontane vergisting zit dus vooral in die eerste fase.¹³⁹ Als de aanvang van de vergisting overgelaten wordt aan de wilde gisten, kan dat een moeizame en onregelmatige start tot gevolg hebben. Nadeel hiervan is dat er meer ongewenste bijproducten gevormd kunnen worden.¹⁴⁰ Dit risico wordt groter als er in deze fase ook nog weinig of geen SO₂ gebruikt wordt, zoals bij Leo het geval is. Inoculatie met een overmaat *S. cerevisiae* beperkt dit risico.¹⁴¹

Inoculatie met geselecteerde gist past Leo toe bij zijn reguliere cuvées. Deze vormen de basis van zijn bedrijf en daarmee van zijn levensonderhoud. Hij kan en wil niet het risico nemen, dat hij een hele partij wijn moet weggooien, vanwege een mislukte vergisting. Deze keuze stelt hem tevens in staat om zijn streven naar minimaal SO₂ gebruik te handhaven. Toevoeging van sulfiet ter voorbereiding op de alcoholische vergisting om de wilde gisten uit schakelen is voor hem niet nodig. Toch heeft spontane vergisting weldegelijk zijn interesse. Na jaren van experimenteren, heeft hij met het oogstjaar 2015 de stap gewaagd en is hij zijn ‘orange’ wijnen Una en Apertus gaan maken (zie bijlage V). Zoals eerder gezegd zijn deze niet alleen ‘orange’, dus met schilcontact tijdens de vergisting, maar ook ‘natuurlijk’ volgens de definitie van Legeron: zonder toegevoegde gisten, zonder toegevoegd SO₂, zonder temperatuurcontrole en ongefilterd.

Malolactische gisting

Voor Leo is de malolactische gisting een essentieel deel van zijn wijnbereiding. Tijdens dit proces wint de wijn aan complexiteit, zowel aromatisch als qua mondgevoel.¹⁴²

Spontane malolactische gisting gaat echter gepaard met vergelijkbare risico’s als spontane alcoholische vergisting. Aanvang en completering kunnen moeizaam en langdurig verlopen, waardoor de wijn kwetsbaar is voor ongewenste microbiële besmetting, met allerlei afwijkende

¹³⁷ Legeron (2014):119

¹³⁸ Goode en Harrop (2011):172

¹³⁹ Goode en Harrop (2011):172

¹⁴⁰ Goode en Harrop (2011):174

¹⁴¹ Goode en Harrop (2011):177

¹⁴² Goode en Harrop (2011):180

aroma's tot gevolg. Dit risico is nog groter, als er weinig of geen sulfiet gebruikt wordt, zoals bij Leo het geval is.¹⁴³ Leo wil dit risico niet lopen en dus kiest hij ook hier voor een gecontroleerd verloop van het proces, door te inoculeren met melkzuurbacteriën.

Rijping sur lie

De speciale cuvées Katzensprung, End des Berges en Hundsberg, krijgen een uitgebreide rijping op de totale lie. Dit is het totaal van al het gistmateriaal dat, deels afgestorven, deels nog levend, na de alcoholische vergisting naar de bodem van het vat zakt. Interactie van de wijn met de totale lie geeft de wijn meer smaakcomplexiteit en een zachter mondgevoel.¹⁴⁴

Het risico van een lange rijping op de totale lie, is dat het milieu te reductief wordt.¹⁴⁵ Dit kan gepaard gaan met anaerobe microbiële activiteit en vorming van ongewenste aromatische zwavelverbindingen (mercaptanen), die kunnen resulteren in de geur van rotte eieren en putlucht. Ook voor Leo is dit een punt om goed in de gaten te houden. Voor End des Berges en Hundsberg gebruikt hij houten vaten van 600 liter. Het poreuze hout zorgt al voor enige beluchting van de wijn. Goed gedoseerde batonnage zorgt voor extra zuurstof, en moet zo een te reductief milieu voorkomen. Voor Katzensprung is het risico nog wat groter omdat Leo deze cuvée maakt in een tank van roestvrij staal. Dit materiaal sluit zuurstof volledig buiten. Naast batonnage, maakt Leo hier gebruik van een zuurstofpompje om, indien nodig, heel gecontroleerd zuurstof toe te voegen aan de wijn.

Sulfiet

In het voorafgaande is al duidelijk geworden dat Leo streeft naar minimaal gebruik van sulfiet. Dit is onlosmakelijk verbonden met zijn keuze voor hyperoxidatieve mostbehandeling: door de most bloot te stellen aan zuurstof oxideren alle deeltjes die hier het meest gevoelig voor zijn. Na de debourbage is er een most overgebleven die veel minder kwetsbaar is voor de werking van zuurstof, en dus veel minder bescherming van sulfiet behoeft. Ook zijn keuzes voor inoculatie met gist en melkzuurbacteriën passen goed in zijn streven naar minimaal sulfiet. Door de microbiële activiteit in eigen hand te houden, heeft hij veel minder last van ongewenste aanwezigheid van micro-organismen, die hij dus ook niet met sulfiet te lijf hoeft te gaan.

Afgezien van een kleine dosis sulfiet vlak voor botteling, zijn er twee momenten waarop Leo indien nodig ook sulfiet gebruikt: bij de debourbage (in het geval dat zijn oogst niet helemaal vrij is van botrytis) en vlak na de malolactische gisting, om de wijn voldoende stabiel de lie-rijping in te laten gaan.

6.5 Slotsom

Zoals gezegd, streeft Leo naar een manier van wijnmaken die veel minder gedomineerd wordt door technische interventies. In de moderne standaard van reductieve vinificatie is de wijnmaker continu in gevecht met zuurstof. Leo kiest ervoor om deze strijd niet aan te gaan. Met de hyperoxidatie van de most, omarmt hij de werking van zuurstof volledig, zodat hij er zich in het vervolg van de vinificatie veel minder zorgen om hoeft te maken. Gebruik van aanzienlijk minder sulfiet is voor hem één van de grootste voordelen hiervan.

¹⁴³ Goode en Harrop (2011):180-181

¹⁴⁴ Bird (2010): 106, Horstink (2006):60-61

¹⁴⁵ Goode en Harrop (2011):154-155

Zijn visie op wijnmaken vertoont een aantal raakvlakken met natuurlijke wijn. Experimentele pogingen om deze tot in de uiterste consequentie door te voeren, hebben dan ook geleid tot een aantal wijnen die voldoen aan de strikte definitie van natuurlijke wijn volgens Isabelle Legeron: Una en Apertus. Zijn andere cuvées voldoen hier duidelijk niet aan. Zijn keuzes voor inoculatie met geselecteerde gist en melkzuurbacteriën zijn voorbeelden van interventie die niet goed te begrijpen zijn vanuit de filosofie van natuurlijke wijn in strikte zin. Dit geldt nog sterker voor zijn onorthodoxe bereidheid tot aanzuring van de most, of gebruik van tannine in poedervorm, als de omstandigheden daar om vragen. Hoe moeten we dit begrijpen?

De visie van de wijnmaker, de wijnstijl die hij voor ogen heeft en de natuurlijke omstandigheden waarin hij opereert, zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Op de natuurlijke omstandigheden heeft hij de minste invloed. Daarom zullen visie en beoogde wijnstijl afgestemd zijn op de mogelijkheden en uitdagingen die de omstandigheden hem bieden. Een jaar dat op één of andere manier een grote afwijking vertoont, kan de wijnmaker dwingen tot een keuze: of hij houdt vast aan zijn visie, waardoor hij concessies moet doen aan de beoogde wijnstijl; of hij doet een concessie aan zijn visie, teneinde zijn beoogde wijnstijl zo goed mogelijk te kunnen realiseren. De keuze die de wijnmaker hierin zal maken, hangt samen met zijn antwoord op de volgende vraag: waarin schuilt de uiteindelijke kwaliteit van de wijn? In de visie van de wijnmaker, of in de gerealiseerde wijn? Het is duidelijk wat het antwoord van Leo zal zijn: de kwaliteit zit in de uiteindelijke wijn. Op het moment dat hij geconfronteerd wordt met suboptimale omstandigheden, zoals een te hoge pH, of achtergebleven fenolische rijpheid van zijn druiven, kiest hij voor de ingreep die het minste afbreuk doet aan zijn beoogde wijnstijl. Vasthouden aan zijn streven naar minimale interventie, zou wat hem betreft een te groot nadelig effect hebben op de kwaliteit van zijn wijn. Dit getuigt van een praktische en rationele benadering, die veel kennis en inzicht vereist van de potentiële ingrepen die hem ter beschikking staan.

De vraag of Leo nu een producent van natuurlijke wijn is of niet, kan best gesteld worden, maar eigenlijk is dit niet zo'n interessante vraag. Veel interessanter is het om te zien hoe hij positie kiest tussen de door hem beoogde wijnstijl enerzijds, en de natuurlijke omstandigheden waar hij mee te maken heeft anderzijds. De keuzes die hij in deze driehoeksrelatie maakt bevinden zich in een continuüm, dat ook door Isabelle Legeron benoemd wordt:

“Natural wine is a continuüm, like ripples on a pond. At the epicenter of these ripples are natural growers who produce wines absolutely naturally – with nothing added and nothing removed. As you move away from this center, the additions and manipulations begin, making the wines less and less natural the further out you go. Eventually, the ripples disappear entirely, blending into the waters of the rest of the pond. At this point the term ‘natural wine’ no longer applies. You have moved into the realm of the conventional.”¹⁴⁶

Dit vormt wat mij betreft het beste antwoord op het vaak gehoorde bezwaar dat er geen eenduidige definitie van natuurlijke wijn bestaat. Een definitie is een poging om natuurlijke wijn vast te leggen als eindproduct. Natuurlijke wijn als continuüm is een voorstel om het als een benadering te zien, een benadering die invulling krijgt in de wisselwerking tussen het vakmanschap van de wijnmaker, de natuurlijke omstandigheden waar hij mee te maken heeft, en door hem beoogde diversiteit in wijnstijl.

¹⁴⁶ Legeron (2014):94

Hoofdstuk 7: Conclusies en discussie

In deze scriptie ben ik op zoek gegaan naar een andere weg om het fenomeen van natuurlijke wijn te benaderen. De aanleiding hiervoor was de stelligheid waarmee natuurlijke wijn door veel proevers categorisch wordt afgewezen.

Achtergrond, definitie en debat

Natuurlijke wijn wordt gedefinieerd door datgene waar het zich tegen afzet, namelijk de steeds grotere rol die wetenschap en techniek is gaan spelen in de wijnbouw sinds de tweede helft van de vorige eeuw. De schaalvergroting die hiermee mogelijk werd, heeft grote nadelige gevolgen gehad voor de biodiversiteit in de wijngaard. Daarbij heeft gebruik van steeds meer technische hulpmiddelen bij het wijnmaken de diversiteit in de smaak van wijn onder druk gezet. In de visie achter natuurlijke wijn zijn beide gevolgen onwenselijk. Natuurlijke wijn wordt daarom beschouwd als wijn gemaakt van duurzaam geproduceerde druiven en met gebruik van zo min mogelijk technische hulpmiddelen en toevoegingen in de kelder.

In het debat rond natuurlijke wijn benadrukken de voorstanders de principiële waarde van dit uitgangspunt: alleen op die manier zou goede wijn gemaakt kunnen worden. Tegenstanders storen zich hieraan omdat het een moralistische en dogmatische visie op wijn zou zijn. Gecombineerd met de vaak afwijkende smaak van veel natuurlijke wijn, is dat voor veel tegenstanders reden om natuurlijke wijn bij voorbaat af te wijzen.

In mijn poging beter inzicht te krijgen in de posities in het debat, kwam ik tot de conclusie dat dit debat in Engeland en de VS veel meer gepolariseerd is dan in Nederland. De bijdragen van Robert Joseph (2013) en Hugh Johnson (2016) gebruikte ik om te laten zien dat erkende wijnexperts hier een belangrijk aandeel en verantwoordelijkheid in hebben. De kanttekening die ik hierbij wil zetten is dat het om voorbeelden gaat die een aantal jaar oud zijn. Het lijkt erop alsof het debat de laatste jaren wat minder fel gevoerd is. Natuurlijke wijn is inmiddels een wat bekender fenomeen, waardoor voorstanders wellicht wat minder dan 10 jaar geleden de noodzaak voelen om hun zaak over het voetlicht te brengen. Daarbij hebben de markt en de gegroeide ervaring van wijnmakers er wellicht voor gezorgd dat er minder natuurlijke wijnen gemaakt worden in een extreem afwijkende smaakstijl. Dit neemt niet weg dat er nog altijd veel wijnproevers zijn, die op voorhand alle natuurlijke wijn afwijzen.

Wijnwaardering

De arbitraire vraag wie er in de discussie over natuurlijke wijn 'gelijk' heeft, ben ik bewust niet aangegaan. In plaats daarvan heb ik me geconcentreerd op de vraag die er schuil gaat achter het debat: hoe is het mogelijk dat wijnproevers zo sterk van mening kunnen verschillen over wat goede wijn is? De vraag hoe waardering van wijn tot stand komt stond hierbij centraal.

Ik heb ervoor gekozen deze vraag te beantwoorden via de cultuurfilosofische benadering van Burnham en Skilleås. Jamie Goode (2016) laat in zijn boek *I Taste Red* (2016) zien dat ook andere wetenschappelijke disciplines, zoals neurofysiologie en –psychologie, hier wezenlijke en complexe dingen over te zeggen hebben. Relevante referenties hierbij zijn Gordon M. Shepherd's *Neurogastronomy* (2012) en *Neuroenology* (2017) en Charles Spence's *Gastrophysics* (2017). Ik heb ervoor gekozen deze referenties niet bij mijn analyse te betrekken. Binnen het beperkte bestek van

een scriptie heeft grondige behandeling van één benadering mijn voorkeur boven de breedte die gepaard gaat met behandeling van meerdere benaderingen.

Burnham en Skilleås zetten het intersubjectieve karakter van wijnwaardering in het volle licht. Kwaliteit is geen objectieve, inherente eigenschap van wijn die slechts door de proever waargenomen en herkend hoeft te worden. Ook is wijnwaardering geen subjectieve aangelegenheid, waarbij het de individuele proever is die zelf bepaalt wat goed en niet goed is. Wijnwaardering is een activiteit die uitgevoerd wordt binnen een esthetische gemeenschap van proevers die met elkaar de normen en conventies bepalen en bevestigen, waartegen de kwaliteit van wijn beoordeeld wordt. De rol van de expert en diens verantwoordelijkheid in het proces van 'guided judgment' is hierbij essentieel.

Dit intersubjectieve karakter van wijnwaardering is uit zicht geraakt, mede door de wetenschappelijke benadering van het wijnproeven, gesymboliseerd in het aromawiel van Ann Noble. De suggestie van objectiviteit bij het beschrijven van de sensorische eigenschappen geeft zoveel houvast, dat het verleidelijk is voor de proever zich hier volledig op te concentreren. Het risico hierbij is dat het kwaliteitsoordeel gebaseerd wordt op de sensorische identificatie van de aroma's, in plaats van op esthetische criteria zoals complexiteit, finesse en harmonie, die het resultaat zijn de synthese van de verschillende smaakfacetten.

Natuurlijk wordt er door de wijnopleidingen, naast aroma-analyse, ook aandacht besteed aan de structuur van de wijn, d.w.z. de manier waarop de zuren en tannines zich organoleptisch manifesteren. De reden dat ik de nadruk heb gelegd heb op de keerzijde van de aroma-analyse is dat op grond hiervan de categorische diskwalificatie van afwijkende wijnen gerechtvaardigd wordt en meestal niet op grond van een afwijkende structuur. Daarbij voorkomt het betrekken van de structuur van de wijn niet het denken in prototypes. Sterker nog, als esthetische synthese achterwege blijft, draagt het combineren van aroma en structuur hier alleen maar aan bij.

Het bestaan van verschillende esthetische gemeenschappen maakt het begrijpelijk dat er verschillend over wijnkwaliteit gedacht kan worden. Burnham en Skilleås laten echter zien dat verschillende esthetische gemeenschappen niet volledig los van elkaar bestaan, maar dat ze geneste subgroepen vormen die ingebed zijn in een gemeenschappelijke culturele groep: de wijnwereld als geheel. Dit impliceert dat er ook normen moeten zijn die beide subgroepen met elkaar delen. In eerste instantie leek de notie 'terroir' een geschikte kandidaat om voor- en tegenstanders van natuurlijke wijn met elkaar te verbinden. Al snel bleek echter dat de manier waarop terroir betekenisvol wordt geacht, eerder aanleiding geeft tot meer dan tot minder meningsverschil. Op aangeven van Burnham en Skilleås heb ik daarop het begrip 'diversiteit' naar voren geschoven als betere kandidaat om uit de polarisatie van het debat te komen. Dit is één van de fundamentele waarden die de wijnwereld als geheel al sinds mensenheugenis hoog in het vaandel draagt. Essentieel voor de notie diversiteit, is het besef dat klassieke wijnen zoals chablis, riesling uit Duitsland, rode bourgogne of barolo, gewaardeerd worden op grond van andere kwalitatieve eigenschappen. In de praktijk van het wijnproeven wordt dit door iedereen impliciet geaccepteerd. Om ook natuurlijke wijn op zijn eigen kwaliteiten te kunnen beoordelen, is het daarom nodig dit als aparte categorie wijn te gaan beschouwen.

Eén van de uitdagingen om natuurlijke wijn als categorie betekenisvol te maken, is het vorm geven aan een relevante culturele context. Dat die culturele context veranderlijk kan zijn, en hoe dit een

effect heeft op smaakwaardering, is goed te zien aan het voorbeeld van alcoholvrij bier. In de jaren '90 van de vorige eeuw bleek dit product geen kans te hebben, omdat het geassocieerd werd met vies en suf. Tegenwoordig mag het echter rekenen op een groeiende populariteit. Twee ontwikkelingen spelen hierbij een rol: een groter publiekelijk besef van de keerzijde van alcoholgebruik en de beschikbaarheid van lekkerder alcoholvrij bier. Belangrijk hierbij is dat deze ontwikkelingen elkaar versterken: omdat er anders tegen alcoholgebruik aangekeken wordt, is er meer vraag naar alcoholvrije varianten, waardoor brouwerijen meer investeren in methoden die leiden tot lekkerder alcoholvrij bier, wat weer leidt tot een grotere acceptatie van het product. Een dergelijk mechanisme is ook voorstelbaar bij natuurlijke wijn.

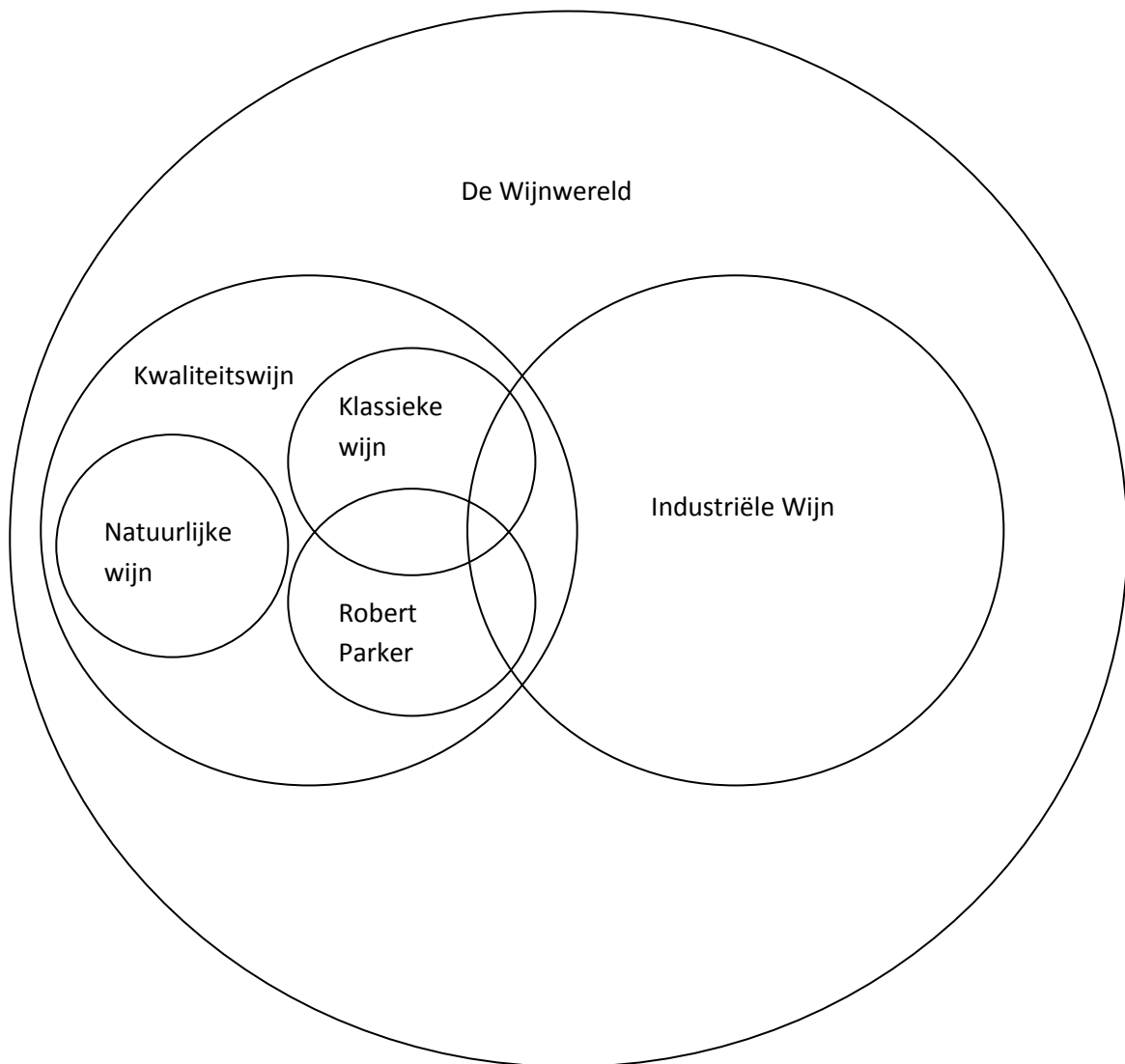
De wijnmakers

Met Leo Uibel en Marcello Gottardi heb ik twee producenten onder de loep genomen die elk op hun eigen manier bezig zijn met een manier van wijnmaken die op onderdelen schatplichtig is aan de filosofie van natuurlijke wijn. Het meest zichtbaar is dat uiteraard in hun cuvées die volledig aan de definitie van 'ideale' natuurlijke wijn voldoen. Maar dit zijn niet per se hun meest interessante (laat staan 'beste') wijnen. Het zijn eerder wijnen die de uiterste consequentie vormen van hun eigen visie. Daarmee hebben ze een plek in het diverse spectrum van smaken en stijlen die hun respectievelijke cuvées vertegenwoordigen, die elk het resultaat zijn van een meer of minder natuurlijke werkwijze.

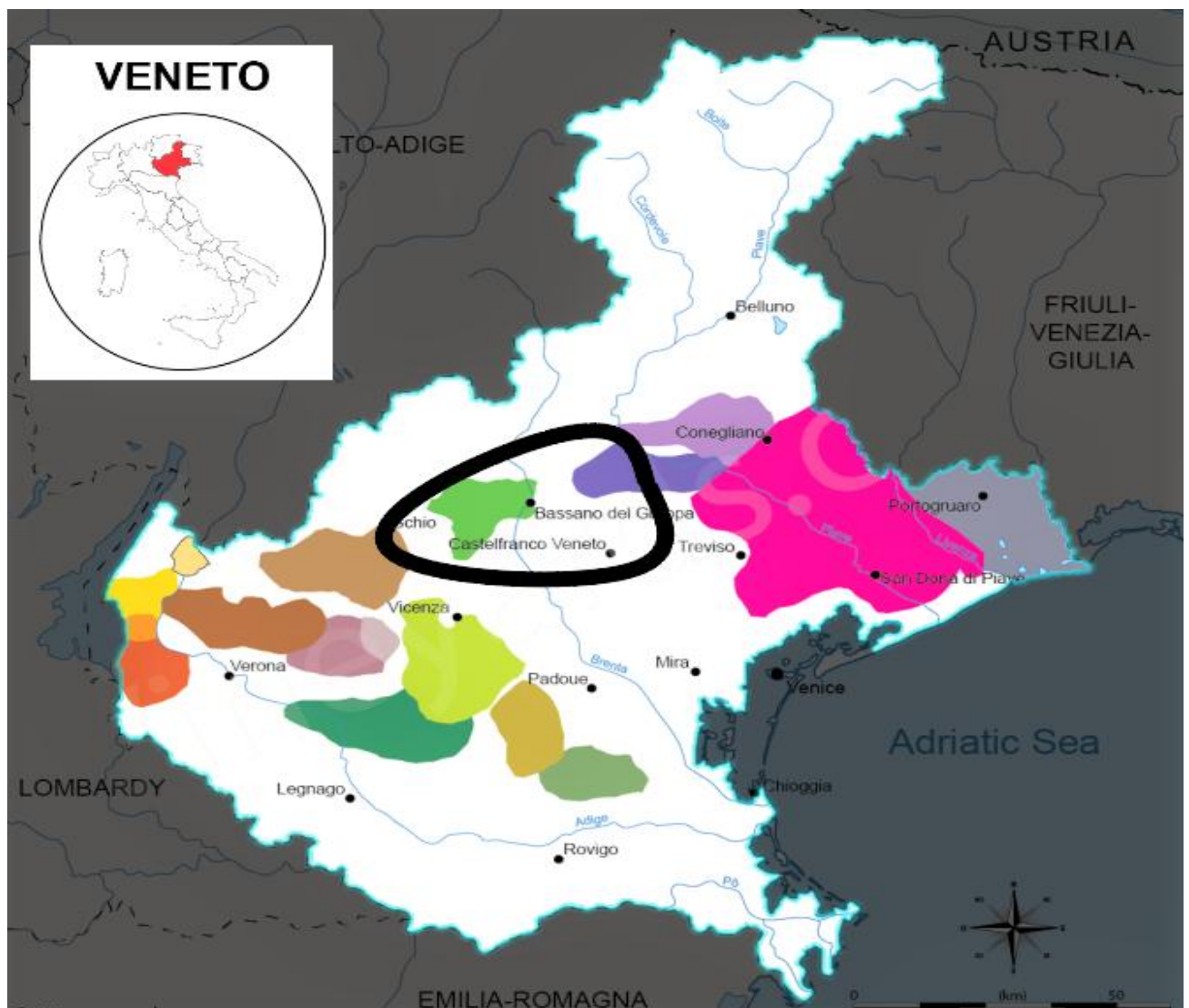
Naar aanleiding van de bespreking van Contra Soarda heb ik voorgesteld om de variaties in expressie van de druif vespaïola te zien in het kader van diversiteit van wijnstijlen. Dit is te vergelijken met andere druivenrassen, die bekend staan om de diverse wijnstijlen die ervan gemaakt worden, zoals chenin blanc uit de Loire en Duitse riesling. Natuurlijk zijn er wijnliefhebbers die niet van half- of edelzoete chenin houden, maar deze wijnen hebben wel een plek in het diverse landschap van kwaliteitswijn. Op dezelfde manier zou er in principe ook plaats kunnen zijn voor de expressie van een druif, die het gevolg is van minimale interventie. Categorische afwijzing van natuurlijke wijn zou dan, net zo min als categorische afwijzing van riesling met restsuiker, niet meer serieus genomen hoeven worden.

Bij de bespreking van Uibel was het meest opvallend hoe hij zijn uitgangspunt om zo min mogelijk technische hulpmiddelen te gebruiken, combineert met zijn keuze voor onorthodoxe interventies als de omstandigheden daar om vragen. Het is begrijpelijk dat dit leidt tot de vraag of hij gezien kan worden als producent van natuurlijke wijn. In plaats van deze vraag met ja of nee te beantwoorden, heb ik voorgesteld om natuurlijke wijn te zien als benadering in plaats van als strikt gedefinieerd eindproduct. Op die manier wordt het voor alle wijnliefhebbers van kwaliteitswijn mogelijk om de waardevolle aspecten van natuurlijke wijn te accepteren, waardoor natuurlijke wijn ook een meer productieve bijdrage zal kunnen leveren aan de diversiteit binnen de wijnwereld. Natuurlijke wijn als strikte definitie heeft dan ook geen toekomst. Natuurlijke wijn als benadering des te meer.

Bijlage I: Voorstel hoe verschillende subgroepen zich tot elkaar verhouden



Bijlage II: Ligging van Contra Soarda in Veneto



<https://vineyards.com/wine-map/italy/veneto> (mijn omcirkeling SvO)

Bijlage III: Overzicht en specificaties van diverse cuvées Contra Soarda

Soarda Vespaiolo

- zowel van stokken in het amfitheater als van de vlakkere en jongere wijngaarden
- eerste pluk, meestal half september
- spontane vergisting
- T-controle tot 15°C
- malolactische gisting onderdrukt door koeling
- SO₂: lage dosering, regelmatig toegevoegd
- vinificatie op RVS tank
- korte rijping op alleen de fijne lie

Vignasilan Vespaiolo Superiore

- apart (beste) deel van de wijngaard: rijpste druiven met juiste zuurbalans
- spontane vergisting
- T-controle tot 15°C
- malolactische gisting onderdrukt door koeling
- SO₂: lage dosering, regelmatig toegevoegd
- vinificatie op RVS tank
- rijping op alleen de fijne lie gedurende 3-4 maanden
- 3 jaar flesrijping

Il Pendio

- circa 80% garganega, 20% vespaiola, apart gevinifieerd¹⁴⁷
- spontane vergisting in barrique (225l) en botte (20 hl)
- spontane malolactische gisting
- battonage, 2x per dag gedurende de alcoholische vergisting en 2x per week gedurende de vatrijping
- SO₂: lage dosering, regelmatig toegevoegd
- 12-18 maanden vatrijping in barrique en botte, rijping op de fijne lie

121 b.C. Vespaiolo

- 100% vespaiola
- alleen volledig gezonde druiven
- spontane vergisting, met 3 weken schilcontact, in RVS tank
- spontane malolactische gisting
- geen T-controle
- geen toevoeging van sulfiet
- 6 maanden rijping in ongetoast barrique, inclusief fijne lie

¹⁴⁷ Specificaties die volgen gelden voor de vinificatie van garganega. Voor de vespaiolo gelden dezelfde specificaties als die van cuvee Soarda.

Bijlage IV: Ligging van Weingut Uibel in Weinviertel



<https://www.weinvierteldac.at/en/wine-in-weinviertel/weinviertel/> (mijn omcirkeling SvO)

Bijlage V: Overzicht en specificaties van diverse cuvées Uibel

Reguliere cuvées Grüner Veltliner:

Vollmondlese + Golem

- plantdichtheid 3300 stekken/ha
- vroegste oogst (Vollmondlese mid september, Golem 2 à 3 weken later)
- kortste hyperoxidatie (ongeveer een uur)
- vergisting met inoculum van neutrale bio-gecertificeerde gist
- T-controle tot 20°C
- malolactische gisting met inoculum van melkzuurbacteriën
- SO₂: alleen indien nodig (voornamelijk na de malolactische gisting en vlak voor botteling)
- vrij/totaal sulfiet: 33/92 mg/l (2017) - 34/100 mg/l (2016)
- vinificatie op RVS
- geen/heel korte lie-rijping

Katzensprung

- plantdichtheid 3300 stekken/ha
- latere pluk, de eerste van de speciale cuvées (oktober)
- langere hyperoxidatie, tot 3 à 4 uur
- vergisting met inoculum van neutrale bio-gecertificeerde gist
- T-controle tot 20°C
- malolactische gisting met inoculum van melkzuurbacteriën
- SO₂: alleen indien nodig (voornamelijk na de malo en vlak voor botteling)
- vrij/totaal sulfiet: 29/78 mg/l (2016) – 9/62 mg/l (2015)
- vinificatie op RVS
- uitgebreide lie-rijping, 6-12 maanden, afhankelijk van het jaar
- battonage
- indien nodig gebruik van micro-oxygenatie (bij dreigende reductie)

End des Berges

- plantdichtheid 5300 stekken/ha
- latere pluk, na de oogst van Katzensprung
- langere hyperoxidatie, tot 3 à 4 uur
- vergisting met inoculum van neutrale, bio-gecertificeerde gist
- T-controle tot 20°C
- malolactische gisting met inoculum van melkzuurbacteriën
- SO₂: alleen indien nodig (voornamelijk na de malo en vlak voor botteling)
- vrij/totaal sulfiet: 35/135 mg/l (2016) – 29/74 mg/l (2015)
- vinificatie op houten vat 600 liter
- uitgebreide lie-rijping, 6-12 maanden, afhankelijk van het jaar

Hundsberg

- plantdichtheid 5300 stekken/ha
- laatste pluk, eind oktober/begin november
- langste hyperoxidatie, tot ca 5 uur
- vergisting met inoculum van neutrale bio-gecertificeerde gist
- T-controle tot 20°C
- malolactische gisting met inoculum van melkzuurbacteriën
- SO₂: alleen indien nodig (voornamelijk na de malo en vlak voor botteling)
- vrij/totaal sulfiet: 9/71 mg/l (2016) – 22/135 mg/l (2015)
- vinificatie op houten vat 600 liter
- uitgebreide lie-rijping, afhankelijk van het jaar oplopend tot 24 maanden

Orange cuvées / natuurlijke wijn

Una – Frühtröter Veltliner

Apertus – Riesling

Apertus – Grüner Veltliner Hundsberg

Vergelijkbaar met reguliere cuvées, maar:

- geen debourbage
- vergisting met schilcontact, van 1 week (Una) tot ca 6 weken (Apertus)
- spontane vergisting op houten vat
- geen T-controle
- spontane malolactische gisting
- geen toevoeging van sulfiet
- geen klaring, geen filtratie

Literatuur

Bird, D. (2010) *Understanding Wine Technology. The Science of Wine Explained*, 3rd edition. DBQA Publishing.

Burnham, D., Skilleås, O.M. (2012) *The Aesthetics of Wine*. John Wiley & Sons.

Daniels, L. (2018) "Gewoon heerlijk! En andere proefnotities", *Perswijn* 31 (2):40-42.

Goode, J. (2016) *I Taste Red. The Science of Tasting Wine*. University of California Press.

Goode, J., Harrop, S. (2011) *Authentic Wine. Toward Natural and Sustainable Winemaking*. University of California Press.

Horstink, G. (2006) *Wijnproefkunde*. Oinos Wijncursussen.

Legeron, I. (2014) *Natural Wine. An Introduction to Organic and Biodynamic Wines Made Naturally*. CICO Books.

Schneider, V. (1998) "Must Hyperoxidation: A Review", *American Journal of Enology and Viticulture* 49 (1):65-73.

<https://www.schneider-oenologie.de/english-site/downloads/hyperoxidation.pdf>

de Swart, J. (2015) "Natural wine", *ongepubliceerd*