

Het belang van kwaliteit voor Cabernet Franc uit Anjou en Touraine

*De invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit
van rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine*



Scriptie in het kader van het examen Magister Vini

Het belang van kwaliteit voor Cabernet Franc uit Anjou en Touraine

*De invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit van rode
wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine*



Scriptie in het kader van het examen Magister Vini

Scriptiebegeleider

Frank Jacobs

Examencommissie Magister Vini

R. Andes MV

G. Crum

G. Horstink

M. van der Rijst

Voorwoord

Wanneer ik voor het eerst een Cabernet Franc dronk uit de Loirestreek is mij ontglipt. Sinds ik in 2002 intensief met wijn ging werken kan ik ook geen definitief moment noemen wanneer ik 'om' ging. Een belangrijk moment was dat ik in 2005 met mijn vader een reis door de Loire maakte van Sancerre naar Muscadet. De rauwe, pure elegantie van de verschillende rode wijnen die de midden Loire te bieden heeft, maakte een grote indruk op mij. Eigenlijk heb ik de stijl van goed gemaakte Cabernet Franc altijd al geapprecieerd en in die tijd stond ik er zelfs niet bij stil dat er veel mensen moeite mee kunnen hebben.

Wat is er nu mooier dan genieten van de rustieke *cuisine de campagne* in een klein restaurantje, in een dorp waar niemand verder van gehoord heeft. Eerlijk eten, bereid met roomboter en ganzenvet. Vers brood op tafel en een heerlijk knapperige salade met een pittige mosterdvinaigrette. Er worden delen van het varken of de koe geserveerd die geen enkele Nederlander voor zichzelf zou bereiden. Bij deze smaken past een frisse, expressieve en iets gekoelde Cabernet Franc. Een wijn met concentratie en bite van de tannines. Hij lest je dorst en de complexiteit doet je verlangen naar wat je gaat ontdekken in de volgende slok.

Nadat ik in 2011 begon met de opleiding Magister Vini wist ik al snel dat mijn scriptie moest gaan over Cabernet Franc uit de Loirestreek. Wat een verrukkelijke wijnen en waarom zijn er zoveel mensen die dat niet met me eens zijn? Het verhaal achter deze mooie streek en de mensen die de wijnen maken, moest verteld worden. Als eerste verkenning voor mijn scriptie heb ik tijdens de oogst van 2013 stage gelopen bij Thierry Germain op Domaine des Roches Neuves in Saumur Champigny. Met het oogstjaar 2013 kon ik geen beter voorbeeld krijgen hoe je topkwaliteit maakt in een uitdagend oogstjaar. Thierry is een bevlogen man die werkelijk geen enkele concessie doet aan de kwaliteit. Wat een inspiratie voor het thema van mijn scriptie!

Mijn dank gaat uit naar mijn scriptiebegeleider Frank Jacobs. Een scriptiebegeleider pur sang, die rust uitstraalt en met enkele woorden of soms zelfs alleen een blik mijn vele ideeën kon kanaliseren en richting geven. Ook mijn vader wil ik hartelijk danken voor alle hulp bij mijn scriptie. Het sparren met mijn vader kon mij, altijd later dan de bedoeling, toch doen inzien dat hij gelijk had. Graag bedank ik mijn collega's van Wijnkoperij Okhuysen, in het bijzonder Xavier Kat en Yves van Maren, voor het mogelijk maken van het schrijven van een scriptie, voor de hulp bij het onderzoek, het printwerk en de lay-out. Ook dank aan Mathias Chini-Germain van InterLoire voor alle cijfers, kaarten en informatie over de Anjou en Touraine.

De producenten die mij wilden ontvangen en die ik heb mogen interviewen, bedank ik buitengewoon hartelijk voor hun enthousiasme, enorme gastvrijheid en hun waardevolle informatie die de basis vormt van mijn scriptie.

Last but not least wil ik mijn lieve vriendin Nanette en onze kinderen Daantje en Simme bedanken voor hun liefde en geduld, en mijn scriptie aan hen opdragen.

Inhoudsopgave

1	Samenvatting	5
2	Inleiding	7
2.1	Vraagstelling	7
2.2	Argumentatie	7
2.3	Doelstelling onderzoek en onderzoeksvragen	7
3	Onderzoeksmethode	8
3.1	Open interviews	8
3.2	Verwerking resultaat interviews	9
3.3	Opbouw scriptie aan de hand van de factoren en parameters voor kwaliteit	9
4	De druif cabernet franc	11
4.1	Synoniemen	11
4.2	Oorsprong en historie	11
4.3	Familie	11
4.4	Kenmerken van de druif cabernet franc	11
4.5	Smaak en wijnstijl	12
5	Cabernet Franc in Anjou en Touraine	13
5.1	Historie Cabernet Franc in Anjou en Touraine	13
5.2	Terroir: Anjou en Touraine	13
5.3	Anjou	13
5.3.1	Klimaat	13
5.3.2	Bodem	14
5.3.3	Belangrijkste appellations voor Cabernet Franc in de Anjou	14
5.4	Touraine	14
5.4.1	Klimaat	14
5.4.2	Bodem	14
5.4.3	Belangrijkste appellations voor Cabernet Franc in de Touraine	15
5.5	Implicaties van klimaatverandering	15
6	Wijnbouw	16
6.1	Inleiding	16
6.2	Bodem	16
6.3	Sélection massale	16
6.4	Plantdichtheid	17
6.5	Snoeiwijze	17
6.6	Rendementen	18
6.7	Loofwandbeheer	18
6.7.1	Balans van groeicondities en vegetatieve cyclus	19
6.7.2	Reguleren knoppen	20
6.7.3	Ebourgeonnage	21
6.7.4	Ontbladeren	21
6.7.5	Direct zonlicht	22

6.7.6	Groen oogsten	22
6.8	Bodembewerking _____	23
6.8.1	Bodembedekkers	23
7	Vinificatie _____	25
7.1	Inleiding _____	25
7.2	Oogstselectie _____	25
7.2.1	Rijpheid	25
7.2.2	Handmatige oogst	26
7.2.3	Table de tri	27
7.2.4	Hele trossen of ontstelen	28
7.3	Schilweking en extractie _____	29
7.3.1	Vergistingstemperatuur	30
7.3.2	Thermovinificatie	30
7.3.3	Micro-oxygenatie	31
8	Rijpheid: fenolen en methoxypyrazines _____	33
8.1	Inleiding _____	33
8.2	Fysiologische of fenolische rijpheid _____	33
8.3	Fenolen _____	33
8.3.1	Het verschil tussen tannines uit de schillen en tannines uit de pitten	33
8.4	Fenolenmanagement _____	34
8.5	Methoxypyrazines _____	35
8.6	Pyrazinemanagement _____	35
9	Invloed op kwaliteit van werkwijze en filosofie _____	37
9.1	Inleiding _____	37
9.2	Conventionele wijnbouw _____	37
9.3	Lutte raisonnée _____	37
9.4	Biologisch _____	38
9.5	Biologisch-dynamisch _____	38
9.6	Ziektebeheersing, spuiten en 500 preparaten _____	39
9.7	Vin naturel _____	40
9.7.1	Toevoegen van gist	42
9.7.2	Toevoegen van sulfiet	43
9.7.3	Vin naturel, Cabernet Franc , Anjou en Touraine	43
9.8	Instelling mens _____	43
10	Conclusie _____	44
10.1	Conclusie wijnbouw en vinificatie _____	44
10.1.1	Wijnbouw	44
10.1.2	Vinificatie	44
10.2	Conclusie rijpheid: fenolen en methoxypyrazines _____	45
10.3	Conclusie invloed op kwaliteit van werkwijze en filosofie _____	45
10.4	Discussie _____	45
10.5	Persoonlijke interpretatie conclusie _____	46
11	Bibliografie en geciteerde werken _____	47

11.1	Boeken	47
11.2	Wetenschappelijke rapporten	47
11.3	Artikelen uit kranten of tijdschriften	47
11.4	Websites	48
12	Bijlagen	49
I.	Belangrijkste appellations voor rode wijnen van cabernet franc in Anjou en Touraine	50
i.	Anjou rouge (AOC 1957)	50
ii.	Anjou-Villages (AOC 1991)	50
iii.	Anjou-Villages Brissac (AOC 1998)	50
iv.	Saumur rouge (AOC 1957)	51
v.	Saumur Champigny (AOC 1957)	51
vi.	Saumur Puy-Notre-Dame (AOC 2009)	51
vii.	Chinon (AOC 1937)	52
viii.	Bourgueil (AOC 1937)	52
ix.	Saint-Nicolas-de-Bourgueil (AOC 1937)	53
II.	Weergave resultaat interviews: parameters voor de kwaliteit	54
III.	Interviews	57
x.	Domaine Bablut	57
xi.	Langlois-Chateau	59
xii.	Domaine René-Noël Legrand	61
xiii.	Domaine du Vieux Pressoir	63
xiv.	Domaine Charles Joguet	65
xv.	Domaine Bernard Baudry	67
xvi.	Domaine des Roches Neuves	69
xvii.	Domaine de la Butte (Jacky Blot)	71
xviii.	Domaine Frédéric Mabileau	73
xix.	Domaine Yannick Amirault	74
IV.	Sam Harrop MW	76

1 Samenvatting

De karakteristieke smaakeigenschappen van de rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine worden niet altijd direct geapprecieerd. Het druivenras cabernet franc wordt op de grens van zijn kunnen uitgedaagd door het koele klimaat, maar vooral door de wisselende weersomstandigheden. Daar waar mogelijk zal de producent de factoren voor kwaliteit naar zijn hand willen zetten om de kwaliteit ten positieve te beïnvloeden. De factoren voor kwaliteit zijn: druivenras, terroir, wijnbouw en vinificatie. De eerste twee genoemde factoren zijn door een producent niet of nauwelijks te beïnvloeden, echter met wijnbouw en vinificatie kan een producent het verschil maken.

Om een goed beeld te schetsen van de druif cabernet franc, de bodems en het klimaat voor cabernet franc in de Anjou en Touraine, worden deze in de hoofdstukken 4 en 5 bondig toegelicht.

Door interviews af te nemen bij toonaangevende producenten uit de belangrijkste appellations voor Cabernet Franc in de Anjou en Touraine, ontstaat er een beeld van de belangrijkste handelingen en technieken in de wijngaard en vinificatieruimte. Hoe dragen deze handelingen en technieken bij aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine?

Wat is de invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit van rode wijnen van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine? De invloed van wijngaardbeheer op de kwaliteit is enorm. Door de producenten worden de keuze voor de juiste bodem, rendementen, balans van groeicondities, loofwandbeheer, ontbladeren en snoeien het meest genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Door goed wijngaardbeheer is een producent in staat om zelfs in een uitdagend oogstjaar een mooie wijn te maken in de Anjou en Touraine. Het belang van selectie bij de oogst wordt ook onderstreept door de producenten. Door tijdens de vinificatie kortere maceraties en zachtere extracties toe te passen worden de bittere tannines voorkomen en het expressieve karakter van Cabernet Franc bewaard. Er is bij vinificatie meer verdeeldheid onder de producenten welke technieken en handelingen nu bijdragen aan de kwaliteit en welke niet.

Is rijpheid voor cabernet franc uit de Anjou en Touraine de sleutel tot succes? Het belang van goed fenolenmanagement, zowel door wijngaardbeheer als tijdens de vinificatie, wordt door de producenten benadrukt. Door met goed wijngaardbeheer te zorgen dat de fysiologische rijpheid van cabernet franc beter bereikt wordt, is er een optimalere accumulatie van suikers, tannines, anthocyanen en smaakstoffen. Bij optimale fysiologische rijpheid bouwen methoxypyrazines in de druif af tot onder het waarnemingsvermogen. De bodem, rendementen, weersomstandigheden in een specifiek oogstjaar en de aandacht die besteed wordt aan het fenolenmanagement door goed wijngaardbeheer bepalen de rijpheid en concentratie die worden behaald. De rijpheid en concentratie van de druiven bepalen de vinificatiemethode en stijl die de producent gaat maken. Overrijpheid is bij cabernet franc uit de Anjou en Touraine niet gewenst.

Hoe draagt een biologische, biodynamische of vin naturel benadering bij aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine? Alhoewel een biologische en biodynamische werkwijze een aantal maal genoemd wordt als bijdragend aan de kwaliteit en in een uitzonderlijk geval zelfs als belangrijk voor de kwaliteit, zijn de antwoorden niet eenduidig. Het echte verschil tussen conventioneel en biologisch/biodynamisch werken in de wijngaard zit hem in ziektebeheersing. Het is vooral de instelling van de mens die volgens de producenten van belang is voor de kwaliteit van de wijnen van de druif cabernet franc uit de Anjou en Touraine. Vin naturel ervaren de geïnterviewde producenten unaniem als een negatieve term. Vin naturel staat in hun ogen in veel gevallen voor een wijn met fouten. Dit mag genuanceerd worden, want een werkwijze waarbij zo min mogelijk interventie wordt nagestreefd, is volgens de producenten wel een eervol streven. Gezond, rijp fruit

met een goede balans tussen suikers, zuren, tannines, anthocyanen en smaakstoffen vormt de basis voor een evenwichtige wijn met precisie, zuiverheid en een pure expressie van terroir, waar minder bij hoeft te worden ingegrepen of aan toegevoegd.

Job Josse

7 juli 2016

2 Inleiding

2.1 Vraagstelling

Wat is de invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit van rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine?

2.2 Argumentatie

De rode wijnen van de druif cabernet franc uit de belangrijkste appellations van de Anjou en Touraine worden niet altijd gewaardeerd door zowel beginnende als door gevorderde wijn drinkers. Door de noordelijke ligging is er een groter verschil tussen oogstjaren. Bij producenten die minder kwaliteitgericht werken zijn de verschillen tussen oogstjaren duidelijker. Consumenten die wijnen te proeven krijgen met onrijpe tannines, groene tonen door methoxypyrazines, waarbij de dominante zuren deze accenten extra benadrukken, krijgen een negatief beeld van deze wijnen.

2.3 Doelstelling onderzoek en onderzoeksvragen

De essentie van terroir wordt bereikt met de rode wijnen van cabernet franc in de Anjou en Touraine. Een druivenras dat staat aangeplant op de grens van zijn kunnen en als monocépage schittert. Het klimaat en de weersomstandigheden in de Anjou en Touraine, in combinatie met het blauwe druivenras cabernet franc, zorgt ervoor dat een producent van deze wijnen zich jaar in jaar uit moet onderscheiden. De instrumenten waarmee een producent zich kan onderscheiden zijn wijnbouw en vinificatie.

Welke handelingen en technieken vinden de producenten zelf van belang voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine en hoe kunnen zij hiermee het verschil maken?

- Wat is de invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit van rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine? (Hoofdstukken 6, 7, 8 en 9).

De gemiddelde consument is op zoek naar rijpheid, zwoel, toegankelijk fruit en zachte, ronde tannines.

- Is rijpheid voor cabernet franc uit de Anjou en Touraine de sleutel tot succes? (Hoofdstuk 8).

De Loire is een bakermat voor biologische, biodynamische en vin naturel wijnen. Momenteel omarmt de consument deze benaderingen en worden biologische en biodynamische wijnen steeds beter verkocht en wordt vin naturel steeds populairder. Deze benaderingen vormen een essentieel onderdeel van de werkwijze en filosofie bij wijnbouw en vinificatie.

- Hoe draagt een biologische, biodynamische of vin naturel benadering bij aan de kwaliteit van de Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine? (Hoofdstuk 9).

3 Onderzoeksmethode

3.1 Open interviews

Door middel van open interviews met kwaliteitsgerichte producenten wil ik meer duidelijkheid krijgen over wat de belangrijkste technieken/handelingen in de wijngaard en tijdens de vinificatie zijn die de kwaliteit van Cabernet Franc beïnvloeden. De interviews moeten de hoofdvraagstelling meer helderheid geven. Tevens is het belangrijk om een beeld te krijgen van de visie van de producenten op de twee subvraagstellingen. De subvragen ondersteunen en verdiepen de hoofdvraagstelling.

Hoofdvraagstelling:

- Wat is de invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op de kwaliteit van rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine?

Subvraagstellingen:

- Is rijpheid de sleutel tot succes?
- De Loire is een bakermat voor een biologische, biodynamische en vin naturel werkwijze en de populariteit onder producenten is groot. Draagt deze werkwijze bij aan de kwaliteit van de wijnen en zo ja, hoe?

Op basis van een shortlist, aan de hand van verschillende toonaangevende wijnmagazines (La Revue du Vin de France, Decanter etc.), zijn er afspraken gemaakt met tien verschillende producenten voor een interview. De selectie van de producenten moest een representatie zijn van de belangrijkste appellations voor Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine en verschillende werkwijze in de wijngaard en vinificatieruimte (conventioneel, lutte raisonnée, biologisch, biodynamisch en/of vin naturel). De interviews werden opgenomen met een videocamera. De interviews hebben plaatsgevonden van maandag 15 juni tot en met donderdag 18 juni 2015.

Voorafgaand aan de interviews zijn er verschillende vragen uitgewerkt om een nauwkeurig beeld te krijgen van de hoofdvraag en subvragen. De geselecteerde producenten kregen vijf verschillende open vragen waar zij een antwoord op konden geven. De vragen hebben betrekking op wijnbouw, vinificatie en werkwijze. Onderstaand de vijf vragen zoals deze zijn gesteld aan de geïnterviewde producenten.

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?
2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?
3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?
4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?
5. Hoe kan een 'vin naturel'/'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

3.2 Verwerking resultaat interviews

Dit is een onderzoek waarin kwalitatieve gegevens zijn verzameld en zijn gecategoriseerd naar parameters die de kwaliteit beïnvloeden. Het resultaat van de analyse lijkt enigszins op een gegevensbestand zoals dat wordt opgebouwd bij een kwantitatief onderzoek. Werkzaamheden of technieken die worden genoemd, met daarbij de invloed die deze volgens de geïnterviewde producenten hebben op de kwaliteit van de uiteindelijke wijn, zijn gecodeerd (0,1,2,3 en 4). De frequentie waarmee de codes zijn voorgekomen is geanalyseerd. De informatie verkregen uit tien interviews is verwerkt tot een grafiek (zie bijlage II weergave resultaat interviews: parameters voor de kwaliteit, vanaf pagina 54).

In bijlage III, vanaf pagina 57, zijn de getranscribeerde interviews te vinden. Bij de interviews wordt de werkwijze en verdere belangrijke informatie over de producent aangegeven. Het gaat om tien interviews waarvan er negen persoonlijk zijn afgenomen en een schriftelijk is ingevuld.

De antwoorden zijn een weergave van meningen en overtuigingen van de geïnterviewde producenten.

3.3 Opbouw scriptie aan de hand van de factoren en parameters voor kwaliteit

De opbouw van de scriptie is gedaan aan de hand van de belangrijkste factoren voor kwaliteit. De belangrijkste factoren voor kwaliteit zijn:

- Druivenras (De druif cabernet franc, hoofdstuk 4)
- Terroir (Cabernet Franc in Anjou en Touraine, hoofdstuk 5)
- Wijnbouw (Hoofdstuk 6, 8 en 9)
- Vinificatie (Hoofdstuk 7, 8 en 9)

Omdat het druivenras en terroir zijn vastgelegd in de wetten en regels van de Appellation d'Origine Protégée, zijn deze door een producent niet of nauwelijks te beïnvloeden. Met wijnbouw en vinificatie kan een producent echt het kwalitatieve verschil maken.

Aan de hand van de interviews zijn de parameters voor de kwaliteit vastgesteld. Met de parameters kan de kwaliteit van Cabernet Franc beïnvloed worden. De parameters zijn de door de producenten genoemde werkzaamheden, technieken of doelen die belangrijk zijn voor de kwaliteit, of bijdragen aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. De parameters horen veelal bij een specifieke factor, maar kunnen ook bij meerdere factoren horen.

Een parameter kan een doel zijn of een techniek op zich. Specifieke werkzaamheden kunnen zelf een parameter zijn, maar ook andere parameters vertegenwoordigen of beïnvloeden. Voorbeeld: fenolenmanagement is een doel en loofwandbeheer staat voor verschillende technieken of handelingen, zoals ontbladeren. Allen zijn parameters voor de kwaliteit. Ontbladeren is een onderdeel van loofwandbeheer. Omdat ontbladeren vaker specifiek is genoemd als belangrijk voor de kwaliteit, wordt ontbladeren ook apart als parameter behandeld.

De resultaten van het onderzoek worden weergegeven in de hoofdstukken 6,7,8 en 9. De parameters zijn hiervoor de leidraad en worden toegelicht aan de hand van paragrafen en eventueel subparagrafen.

Aan de hand van populair-wetenschappelijke literatuur, beschrijvende rapporten en informatie van internetsites:

- korte toelichting van de parameter;
- invloed op de kwaliteit.

Aan de hand van de interviews:

- hoe van toepassing op Cabernet Franc in de Anjou en Touraine;
- resultaten geïnterviewde producenten, scores en eventuele interessante citaten.

Een overzicht van de geraadpleegde literatuur en overige kennisbronnen is opgenomen in de bibliografie op pagina's 47 en 48.

Afspraak in de Nederlandse wijnschijverij:

- met kleine letters wordt de druif bedoeld;
- met hoofdletters wordt de wijn bedoeld.

4 De druif cabernet franc

4.1 Synoniemen

achéria (Frans Baskenland, met name Irouléguy), ardounet (Béarn), bidure (Graves), bordeaux (Zwitserland), bordo (Roemenië), boubet (Pyrénées-Atlantique), bouchet franc of gros bouchet (Pomerol en Saint-Emilion), bouchy (Madiran en Béarn), breton (Loire), cabernet gris, cabrunet (Pomerol), capbreton rouge (Landes), carmenet (Médoc), couahort (Béarn), plant breton of plant de l'Abbé Breton (Chinon en Indre-et-Loire), sable rouge (Tursan), trouchet (Béarn), tsapournako (Griekenland), verdejilla tinto (Arragón), véron (Nièvre en Deux-Sèvres), vidure, vuidure of grosse vidure (Graves). (Robinson, et al., 2012)

4.2 Oorsprong en historie

Volgens het boek *Wine Grapes* (geschreven door Jancis Robinson, Julia Harding en José Vouillamoz) is cabernet franc een van de belangrijkste en oudste druivenrassen uit de Bordeaux-streek. Recent genetisch en historisch onderzoek wijzen naar Baskenland als streek van het ontstaan van deze druif. DNA analyse heeft aangetoond dat cabernet franc ouder-kind relaties heeft met de oude druivenrassen moronea en hondaribi beltza. De kerk van Roncesvalles, vlakbij de Franse grens, was voor pelgrims een belangrijke stop op de weg naar Santiago de Compostella. De priesters van deze kerk hebben wijngaarden in de omgeving aangelegd in streken als het Franse Irouléguy en het Spaans-Baskische Hondarribia. Hierbij werd de lokale druif achéria (dat vos betekent) gebruikt, wat een Baskisch synoniem is voor cabernet franc en wat ook morfologisch de oudste kloon van deze druif is. Desondanks wordt de achéria niet teruggevonden in documenten die ouder zijn dan 1905. (Robinson, et al., 2012)

4.3 Familie

Onderzoek uit 1997 van Bowers en Meredith heeft onomstotelijk aangetoond dat cabernet franc en sauvignon blanc de ouders zijn van cabernet sauvignon; waarschijnlijk ontstaan door een spontane kruising. Ook de Bordelaise rassen merlot en carmenère zijn 'kinderen' van cabernet franc. Het is interessant om te zien hoe verschillende beroemde druivenrassen familiaal met elkaar zijn verbonden in de carmenet familie uit het zuidwesten van Frankrijk en Baskische deel van Spanje. Binnen deze familie is de cabernet franc een vader of grootvader van vele. Het is onbekend welke rassen hebben gefungeerd als ouders van de cabernet franc zelf. Het zou kunnen dat de genetische ouders zelf inmiddels zijn uitgestorven of ergens wellicht nog staan aangeplant, maar nog niet ontdekt zijn. (Robinson, et al., 2012)

4.4 Kenmerken van de druif cabernet franc

De cabernet franc is uiterst geschikt voor koelere, meer landinwaarts gelegen wijngebieden zoals de Libournais in het zuidwesten van Frankrijk en natuurlijk de Anjou en Touraine in de Midden-Loire. Niet in de laatste plaats vanwege het winterharde karakter van de druif, die temperaturen tot -17 C kan weerstaan. De knopvorming vindt ruim een week eerder plaats dan bij cabernet sauvignon, wat cabernet franc meer gevoelig voor coulure maakt dan cabernet sauvignon. Coulure is een natuurlijk fenomeen dat de rendementen beperkt, maar desastreuze gevolgen kan hebben voor de opbrengsten van een producent. Daarnaast is cabernet franc een druivenras dat op wat voedselrijkere bodems snel overmatig groeit. Kiezen voor de juiste kloon of op de juiste momenten snoeien, voorkomt competitie tussen de knoppen en de uitlopers en kan enigszins de coulure binnen de perken houden. Aangezien cabernet franc eerder rijp is dan cabernet sauvignon, rijpt deze op

koelere plekken beter en makkelijker af. Dit laatste verklaart in grote lijnen de reden van aanplant in de Anjou en Touraine.

De trossen zijn klein tot gemiddeld groot en conisch van vorm met de schouders goed gevuld. De bessen zijn klein en rond met een donkerblauwe, bijna zwarte kleur. Het blad is gemiddeld van grootte en heeft vijf lobben die nauw aaneengesloten zijn met kleine tanden aan de basis en smalle scherpe tanden aan de uitstekende punten. Het hout van de stokken cabernet franc is buitengewoon hard. De groei van cabernet franc is uitbundig in zowel koele als warme klimaten en het is aan te raden om vruchtbare en diepe bodems te vermijden. Goed gedraineerde bodems kunnen de groei ook binnen de perken houden. Er zijn verschillende klonen van de cabernet franc beschikbaar voor commercieel gebruik. De keuze is afhankelijk van de bodem en het klimaat. Het oogsttijdstip is gemiddeld tot laat, over het algemeen tussen september en november op het noordelijk halfrond, afhankelijk van de herkomst en grootte van de oogst. De lange trossteel maakt cabernet franc uiterst geschikt voor een handmatige oogst. De redelijk stevige schillen en kleine bessen zorgen voor een kleine hoeveelheid sap bij het persen. Het geleidesysteem is in Frankrijk over het algemeen guyot simple, maar cabernet franc laat zich gemakkelijk op verschillende wijze geleiden door zijn omhoog-groeiende karakter. De snoei kan zowel handmatig als vrij gemakkelijk op mechanische wijze plaatsvinden. Door de van nature stevige groei van de cabernet franc is goed loofwandbeheer van belang om dit onder controle te houden, wat bij cabernet franc ook gemakkelijk op mechanische wijze kan. Tevens kan de juiste keuze van onderstok de groei beheersen. Een late en ongelijke veraison komt veelvuldig voor, wat een groene oogst wenselijk maakt om een goede gelijktijdige rijpheid te bewerkstelligen. Gevoeligheid voor zonnebrand bij overmatig direct zonlicht is aanwezig en een lichte tot hooguit gemiddelde bladverwijdering wordt geadviseerd. De gevoeligheid voor botrytis (grijze rot), eutypiose (dode arm) en esca is gemiddeld. De gevoeligheid voor cicaden is groot. (Robinson, et al., 2012) (INRA, 2012) (Van Leeuwen, 2005)

4.5 Smaak en wijnstijl

Vanzelfsprekend zijn veel factoren van belang voor een stijl, maar wijnen gemaakt van cabernet franc zijn over het algemeen licht tot medium in kleur en body. De cabernet franc heeft als druif weliswaar wat minder kleurintensiteit en tannines dan cabernet sauvignon, evengoed kunnen de wijnen van de cabernet franc ook een uitstekend en zelfs groots bewaarpotentieel laten zien. Typisch voor deze druif is ook het expressieve karakter van de wijnen. Tenzij de rijpheid volledig is behaald, waarbij hangtijd, maar ook warmte en voldoende zonlicht een belangrijke rol spelen, kan Cabernet Franc vrij snel een onrijp karakter laten zien in de geur. Hoge opbrengsten per hectare kunnen hierbij ook een rol spelen. Het onrijp karakter uit zich in het aroma van groene paprika, wat wordt veroorzaakt door de methoxypyrazines in de druif. (Robinson, et al., 2012) (Robinson, 2006)

5 Cabernet Franc in Anjou en Touraine

5.1 Historie Cabernet Franc in Anjou en Touraine

Het oudst bekende document dat refereert aan Cabernet Franc komt uit de Touraine en dat onder zijn synoniem breton, in het werk Gargantua en Pantagruel, geschreven door François Rabelais. Het citaat luidt: 'Ce bon vin breton point ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron.' Dit betekent: 'Deze goede breton wijn groeit niet in Bretagne, maar in het goede land van Verron.' Het gaat hier om het dorp Beaumont-en-Véron, vlakbij Chinon, waar de rivier de Vienne in de Loire stroomt. Het is echter nimmer bewezen of de 'bon vin breton' ook daadwerkelijk gemaakt is van de druif cabernet franc. Het is mogelijk dat het de cabernet franc betreft. Rond 1050 heeft de Comte d'Anjou Geoffroi Martel aan de Abdij van Ronceray te Angers gevraagd om een stuk land te beplanten met druivenstokken uit Bordeaux. De naam breton zou onderschrijven dat de druif via Bretagne naar de Loire is gekomen. In de middeleeuwen was het klimaat milder en stonden er druivenstokken aangeplant in Bretagne. Tevens wordt deze bevinding onderschreven door het feit dat merlot voortkomt uit een natuurlijke kruising tussen magdeleine noire des charentes en cabernet franc. De eerstgenoemde kwam ook veelvuldig voor in Bretagne. Comte Alexandre-Pierre Odart heeft een heel andere uitleg waarom cabernet franc in de Anjou en Touraine ook wel breton wordt genoemd: in 1631 heeft kardinaal Richelieu duizenden stokken van zijn beste aanplant in Bordeaux gezonden aan zijn rentmeester Abbé Breton. Deze heeft de stokken aangeplant in Chinon en Bourgueil. Later werden deze stokken plant de l'Abbé Breton genoemd en daarna simpelweg breton. (Robinson, et al., 2012)

5.2 Terroir: Anjou en Touraine

Terroir bestaat uit het macro- en mesoklimaat, het weer in een specifiek oogstjaar, de bodem (bodemsamenstelling en structuur) en de ligging (oriëntatie, hellingshoek en hoogte). Het is voor een producent zeer lastig om de aangegeven factoren te beïnvloeden.

5.3 Anjou

De Anjou, zo genoemd naar de centraal gelegen hoofdstad Angers, ligt voor het grootste deel in het departement Maine et Loire. De stad Saumur (Saumurois) valt ook grotendeels in het departement Maine et Loire. Volgens cijfers uit 2010 van de Adelaide Press staat er in het departement Maine et Loire 20.759 hectare aan wijnstokken aangeplant. Hiervan is 41,8% cabernet franc, wat neerkomt op 8.677,26 hectare. Een deel hiervan wordt echter tot halfdroge rosé gevinifieerd. (Anderson, 2013) (Robinson, et al., 2012) (France, 2003)

5.3.1 Klimaat

Anjou en de Saumurois hebben een gematigd zeeklimaat met slechts weinig uitschieters, wat men ook wel de spreekwoordelijke 'douceur angevine' noemt. De vochtige wind die uit het zuidwesten komt vanaf de Atlantische oceaan wordt opgevangen door het reliëf van Choletais en Mauges, wat zorgt voor beschutting. Omdat de winden bij het reliëf stijgen ontstaat er neerslag, ook wel het föhneffect genoemd door meteorologen. Het zorgt ervoor dat zodra deze wind in de Anjou aankomt, deze een stuk droger is. Dit verklaart ook dat in het grootste deel van deze wijnstreek maar 600 mm neerslag valt per jaar. Er zijn binnen deze streek echter veel microklimaten met grote verschillen. Als men de uitwaseming van de planten vergelijkt met de neerslag op de bodem is het hier van maart tot augustus even droog als in Montpellier. Verreweg het grootste deel van de wijnstreken bevindt zich ten zuiden van de rivier de Loire. (France, 2003)

5.3.2 Bodem

Er is een groot verschil tussen de bodems van de Anjou en de Saumurois. De bodem in de Anjou ligt op de grens van het Armoricaans massief dat hard kristallijn metamorf gesteente heeft, dit zijn schistachtige gronden. De bodems zijn vaak ondiep en op hard moedergesteente gelegen en hebben weinig waterreserves. De keuze voor aanplant wordt dan ook veelal gedaan op basis van reliëf, de geologische aard van de ondergronden en het aantal zonuren. In Saumur bevinden zich de sedimenten van het bekken van Parijs dat veelal bestaat uit wit gekleurde klei en kalkachtige gronden, ontstaan uit tufkrijtsteen. Deze bodems hebben een grote diepte en een zacht moedergesteente. De stokken zijn over het algemeen diep geworteld en er is voldoende water voorradig. (France, 2003) (InterLoire, 2014)

5.3.3 Belangrijkste appellations voor Cabernet Franc in de Anjou

- Anjou rouge
- Anjou-Villages
- Anjou-Villages Brissac
- Saumur rouge
- Saumur Champigny
- Saumur Puy-Notre-Dame

Zie bijlage I (vanaf pagina 50 tot 51) voor toelichting op de specifieke eigenschappen van de appellations.

5.4 Touraine

Touraine is vernoemd naar de centrale hoofdstad Tours en heet als departement Indre et Loire. Volgens Adelaide Press staat er in de Indre et Loire een totaal van 10.443 hectare aan wijnstokken aangeplant. Hiervan is 51,3% cabernet franc, wat neerkomt op 5.357,25 hectare. Het belang van cabernet franc in de departementen Maine et Loire en Indre et Loire komt met deze cijfers duidelijk naar voren. (Anderson, 2013)

5.4.1 Klimaat

De Touraine heeft nog minder constanten dan de Anjou en het is lastig om een eenduidig klimaat aan te geven, behalve een noordelijk klimaat. Dit wordt ook onderschreven door de metingen van weerstations. Deze kunnen weliswaar gemiddelden geven uit de afgelopen decennia, echter de verschillen per jaar zijn aanzienlijk en opvallend. Dit maakt de streek sterk afhankelijk van specifieke weersomstandigheden per oogstjaar. (France, 2003) (InterLoire, n.d.) (InterLoire, 2014) (InterLoire, 2014)

5.4.2 Bodem

De ondergrond van Touraine werd gevormd in het Turoon, vernoemd naar de stad Tours, in het late krijt. Deze bodem bestaat voor het grootste deel uit krijt dat lokaal tuffeau (tufkrijt of tufsteen) wordt genoemd. Bij de inzakking van het Armoricaans massief in het Mioceen liep de hele Loire vallei onder water. Het water liet er kalkhoudende zandgronden achter met talloze fossielen. Toen deze zee zich terugtrok veranderde de loop van de Loire van richting. De rivier en haar zijrivieren hebben de kalksteenschol sterk uitgehold, een proces waaruit de huidige hellingen zijn ontstaan. Onderaan de vallei liggen slibbingsgronden bestaande uit zand en kiezel. Bovenaan de hellingen en op de plateaus treft men wit tufkrijt met een laag zandhoudend geel tufkrijt er bovenop. Daarop ligt een kiezelhoudende kleiachtige laag. Hierop kan zelfs nog een laag kalksteen liggen die van meren afkomstig is. Hieronder treft men aubuis- en tufgronden aan, kleiachtige en kalkhoudende gronden, die de hellingen afzomen. De cabernet franc voelt zich thuis op verschillende bodems en de beste resultaten worden behaald op klei en kalk (argilo-calcaire) of klei en silex. Ook is cabernet franc goed geschikt voor de arme zandgronden. (France, 2003) (InterLoire, 2014)

5.4.3 Belangrijkste appellations voor Cabernet Franc in de Touraine

- Chinon
- Bourgueil
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Zie bijlage I (vanaf pagina 52 tot 53) voor toelichting op de specifieke eigenschappen van de appellations.

5.5 Implicaties van klimaatverandering

Wat zijn de implicaties van de huidige klimaatverandering voor de Anjou en Touraine en de rode wijnen die worden gemaakt van cabernet franc? Het Franse wijninstituut INRA (Institut National de la Agronomique National) heeft de afgelopen zestig jaar onderzoek kunnen doen naar de klimaatverschillen en klimaatverandering in het Loiregebied, door te experimenteren op testpercelen in de Coteaux du Layon (chenin blanc) en Saumur Champigny (cabernet franc). De resultaten bewijzen dat de grote diversiteit in wijnstijlen deels valt te verklaren door de nuances in klimaat tussen appellations en zelfs tussen specifieke terroirs. Tevens is in dit onderzoek de evolutie van de samenstelling van het druivensap van de zes belangrijkste druiven voor deze regio gevolgd. De resultaten laten een gestage stijging in de temperatuur zien over de afgelopen dertig jaar. Dit zal invloed hebben op een grotere variabiliteit in de kwaliteit, en veranderingen teweeg brengen voor de typiciteit van de wijnen. Gelukkig heeft het onderzoek ook aangetoond dat er marges zijn voor aanpassing op de korte en middellange termijn die de kwaliteit en typiciteit waarborgen. Vooral nog is de klimaatverandering in het voordeel van de blauwe druif cabernet franc in een noordelijk klimaat als dat van Anjou en Touraine, maar men mag zich terecht afvragen hoe dit er op de langere termijn uit gaat zien. Volgens recente berekeningen uit een alarmerend rapport van Greenpeace zal het in Frankrijk rond het jaar 2100 tussen de 4° en 6° graden warmer zijn dan nu. (Greenpeace, 2009) (INRA, n.d.)

In een interview van het NRC (Vermaas, 2015) met Professor Kees van Leeuwen over het project Vitadapt in Bordeaux:

“De wijnproducenten in Bordeaux maken dankzij de warmere jaren gewildere wijnen. Ook in voorheen niet erg hoog aangeschreven wijnregio’s, zoals de relatief noordelijke Loire, worden volgens de wijnprofessor nu ‘spectaculaire’ wijnen geproduceerd. Hoe warmer de streek, hoe eerder klimaatverandering een handicap wordt. Koelere streken kunnen nog jaren voordeel trekken.”

6 Wijnbouw

6.1 Inleiding

De noordelijke ligging die de rijping van cabernet franc aanzienlijk kan bemoeilijken door het koele klimaat, minder zonuren en een grotere kans op regen tijdens de oogst geeft de producenten extra uitdagingen. Wat is de invloed van wijngaardbeheer op de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine? Wijnbouw is de voor kwaliteit belangrijkste beïnvloedbare factor voor een producent. Met wijngaardbeheer wordt een set aan werkzaamheden/technieken gevangen die de kwaliteit beïnvloeden. Bij wijnbouw zijn de belangrijkste parameters voor kwaliteit: snoeiwijze, plantdichtheid, rendement, loofwandbeheer, ziektebestrijding (wordt behandeld in hoofdstuk 9) en bodembewerking. Deze parameters staan in zeer nauw verband met elkaar. Een handeling of techniek kan een positief effect hebben op meerdere verschillende parameters.

6.2 Bodem

De bodem, bodemsamenstelling, structuur, hardheid en diepte zijn van belang met het oog op de mogelijkheid om water door te laten en in kleine hoeveelheden vast te houden. Het kiezen van de juiste locatie waar op een natuurlijke wijze de groei van de wijnstok wordt geremd. De kleur van de bodem kan een belangrijke rol spelen: donkere bodems slaan warmte beter op om later af te geven aan de plant en lichte bodems kunnen licht reflecteren op de plant om extra rijping te bewerkstelligen. (Robinson, 2006) (Van Leeuwen, et al., 2004)

Bovenstaande factoren zijn door een wijnboer enkel te beïnvloeden door een keuze om wel of geen druiven aan te planten of wellicht bepaalde rassen te kiezen op basis van deze gegevens.

Naast rendementen wordt door de producenten het kiezen van de juiste bodem voor cabernet franc als belangrijkste factor voor kwaliteit genoemd. **Ondanks dat bodem een onderdeel van terroir is en de scriptie als hoofdvraagstelling heeft: ‘wat is de invloed van wijnbouw en vinificatie op de kwaliteit van de rode wijn van cabernet franc uit de Anjou en Touraine’, is de keuze voor de juiste bodem die aansluit op de behoefte van cabernet franc van significant belang.** Maar liefst zeven van de tien geïnterviewde producenten geven bodem als belangrijk voor de kwaliteit aan. Twee producenten geven bodem aan als bijdragend aan de kwaliteit. Met name de opmerking van Francois Prinsloo is van belang voor de Anjou en Touraine gezien de wispelturige weersomstandigheden.

Christophe Daviau: *“Het is allereerst belangrijk om cabernet franc op de goede plek aan te planten om te zorgen dat je een volledige fenolische rijpheid bewerkstelligt. De keuze voor de juiste bodems bepaalt 95% van het resultaat met cabernet franc. De kalkbodems houden het water uit de wintertijd vast en geven dit terug aan de stokken in de zomer.”*

Francois Prinsloo: *“Je kan oogstjaren meer naar je hand zetten door de juiste druiven op de juiste terroirs te planten.”*

6.3 Sélection massale

Sélection massale is een techniek om grote hoeveelheden enten te verkrijgen. Massale selectie wordt gedaan door veldselectie waarbij meerdere stokken geselecteerd worden voor enten. Bij massale selectie gaan individuele eigenschappen van wijnstokken verloren. In verschillende jaargetijden worden de wijnstokken geïnspecteerd op gezondheid, rendement, tros en druifspecifieke eigenschappen. De beste stokken worden gemarkeerd en in de winter worden er enten van genomen. Het verzamelde plantmateriaal moet worden geïnspecteerd op virusziekten of

bacteriën om degeneratie van de het druivenras te voorkomen. (Robinson, 2006) (Van Leeuwen, 2005)

Ondanks dat sélection massale onder de kwaliteitsfactor druivenras valt, geven twee producenten aan veel waarde te hechten aan sélection massale. Tevens vinden zij dat het belangrijk is voor de kwaliteit van Cabernet Franc. Christophe Mesliand geeft aan: *“Wij kiezen voor sélection massale met meer diversiteit binnen de cépage.”* Thierry Germain doet zijn eigen sélection massale en volgt zijn wijnstokken in de wijngaard nauwgezet. Hij let op het formaat en het gewicht van de trossen. Thierry Germain: *“Normaal is een tros van 300 gram en we willen naar een tros van 200 gram. Bij een tros van 300 gram krijgen de druiven in het midden geen direct licht en dat geeft problemen met pyrazine.”* Tevens geeft hij aan op de ruimte tussen de druiven in de tros te letten. Wanneer de tros minder compact is, zal deze minder snel last hebben van schimmels dan een compacte tros. Thierry Germain geeft hierbij aan dat een grotere plantdichtheid tevens van belang is om kleinere trossen te bewerkstelligen. De concurrentie tussen de stokken zal op een natuurlijke manier zorgen voor lagere rendementen en diepere wortelstelsels. Met selectie op wijnstokken die kleinere trossen geven, zorg je er voor dat je een betere en snellere rijpheid behaalt, wat in de noordelijke Anjou en Touraine van groot belang kan zijn met de fluctuerende weersomstandigheden en de regens die in de oogstmaanden september en oktober hevig kunnen zijn.

6.4 Plantdichtheid

De plantdichtheid wordt aangegeven door het aantal wijnstokken per hectare. De verschillen zijn wereldwijd enorm. Over het algemeen hebben de wijngaarden uit de oude wereld een hogere plantdichtheid. Wijngaarden in gebieden als Bordeaux, Bourgogne en Champagne kunnen wel 10.000 stokken per hectare hebben. Vanzelfsprekend gaan de rendementen per hectare omhoog wanneer er meer stokken per hectare worden aangeplant, maar de kosten ook. Op bodems die minder voedzaam zijn is het goed om meer stokken per hectare aan te planten. Bij voedzamere bodems zal het zorgen voor een enorme groei, wat zorgt voor veel schaduw en daarmee rot. In de Anjou en Touraine worden gemiddeld 5.000 stokken per hectare aangeplant. Een tweetal producenten geeft aan dat plantdichtheid belangrijk is voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Bij een hogere plantdichtheid zal de concurrentie tussen de stokken op een natuurlijke manier zorgen voor lagere rendementen per stok en diepere wortelstelsels. (Robinson, 2006) (Van Leeuwen, 2005)

Thierry Germain: *“Als je meer planten per hectare hebt, krijg je concurrentie tussen de stokken. Dit zorgt voor minder fruit per stok en kleinere trossen. Dat komt de kwaliteit ten goede. Deze werkwijze is duurder, dus nog niemand doet het, behalve ik. Wij werken met 8.000 stokken per hectare.”*

Het belang van een bodem die weinig voedzaam is moet hierbij benadrukt worden. Op voedzamere bodems zal de van nature krachtige groei van de cabernet franc zorgen voor problemen, zeker wanneer er veel stokken per hectare worden aangeplant.

6.5 Snoeiwijze

Door wijnstokken in een bepaalde vorm te snoeien zijn deze gemakkelijker te bewerken om daarmee de groei onder controle te houden. De belangrijkste reden om te snoeien is om de opbrengst voor volgend jaar te beheersen, doordat de hoeveelheid knoppen die kan uitlopen wordt beperkt. De hoeveelheid knoppen die overblijft na het snoeien wordt bepaald door traditie, regels van de lokaal geldende appellation, de wetenschappelijke achtergrond voor evenwichtig snoeien en hebzucht. In de Loire is het volgens de AOC's verplicht om de guyot snoei aan te houden. Deze snoeiwijze is voortgekomen uit traditie. In de Anjou en Touraine wordt voor cabernet franc voornamelijk guyot simple gebruikt. (Robinson, 2006)

Maar liefst vijf producenten geven snoeien aan als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine en twee noemen het als bijdragend aan de kwaliteit. Vaak wordt de snoei genoemd in een opsomming van werkzaamheden die van belang zijn voor de kwaliteit. Ook wordt er veel geopend met de opmerking dat de snoei belangrijk is als basis voor de daarna belangrijke handelingen of technieken die in de wijngaard worden toegepast. Een goede snoei zorgt immers voor controle op de rendementen. Het is het begin van het loofwandbeheer, waarmee gemakkelijker ziekte en ongedierte worden beheerst. Door de loofwand luchtig te houden creëert men minder schaduw en zijn de bladeren en trossen beter beschikbaar voor direct zonlicht.

6.6 Rendementen

Lagere rendementen worden al sinds de Romeinse tijd als een kwaliteit verhogende factor genoemd. Door de appellations van Frankrijk worden de rendementen gereguleerd en gecontroleerd. Zij geven gespecificeerde maximum rendementen per appellation aan. Er is geen twijfel dat wanneer een wijngaard veel fruit en weinig blad heeft, de rijping langzamer zal gaan. In koelere klimaten zoals dat van de Anjou en Touraine zal dit leiden tot het niet behalen van voldoende rijpheid. Hiermee zal de kwaliteit van de wijn omlaag gaan. Echter het tegenovergestelde is ook schadelijk voor de kwaliteit. Wanneer er weinig fruit is en veel blad zal de rijpheid wel behaald worden, maar de druiven hebben dan hoge waardes potassium en pH, weinig fenolische componenten en smaakstoffen. Het vinden van de goede balans is belangrijk. Het beperken van de rendementen kan op zeer veel verschillende manieren worden gedaan. (Robinson, 2006)

Maar liefst zeven van de tien geïnterviewden geeft rendementen aan als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Twee noemen het als bijdragend aan de kwaliteit. Hiermee is het rendement samen met de bodem volgens de geïnterviewde producenten het belangrijkste voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Opvallend is de uitspraak van Dr. Franck Brossaud: *“De rendementen zijn belangrijk, maar niet het belangrijkste voor kwaliteit. Je kan bij 60 hl per ha een uitstekende wijn maken. Als je echt een gestructureerde wijn wilt maken, kan dat echter niet boven de 45 hl per ha.”* De rendementen beïnvloeden heel direct de kwaliteit en de stijl van de wijn. Veel producenten geven aan dat de ideale rendementen voor Cabernet Franc in hun appellation tussen de 40 en 60 hl per ha liggen.

Kevin Fontaine: *“De sleutel is oogstbeperking. Hier in de Loire zitten wij op de noordelijke grens voor het maken van Cabernet Franc. Alle technieken die wij kunnen gebruiken om cabernet franc beter rijp te laten worden moeten we implementeren. Je kunt rijpe cabernet franc oogsten en toch pyrazinetonen hebben als je de rendementen niet op of onder 40 hl per ha houdt.”*

Hier lopen de meningen dan ook nogal uiteen. Dat het beheersen van de rendementen de kwaliteit verbetert wordt nagenoeg unaniem aangegeven. De exacte condities waarop en wat er nu verbetert, is afhankelijk van het inzicht van de producent.

6.7 Loofwandbeheer

Het loofwandbeheer is een verzamelnaam voor verschillende handelingen of technieken in de loofwand van de wijnstokken. Met goed loofwandbeheer beheers je de rendementen en heb je betere ziektebestrijding. Tevens verbeter je de kwaliteit van de wijn door snellere fysiologische rijpheid en betere opbouw van fenolen en smaakstoffen. Loofwand werkzaamheden dragen bij aan het omlaag brengen van de methoxy-pyrazinewaardes in de druiven. Hedendaagse studies naar smaakstoffen brengen belangrijke verbanden in kaart tussen wijnbouw en de kwaliteit van wijn. Zoals de relatie tussen het microklimaat onder het bladerdak en de ontwikkeling van smaakstoffen, die bij het juiste wijngaardbeheer vertienvoudigd kan worden. Om loofwandbeheer te optimaliseren moet de geleiding, palen en bedrading, goed onderhouden worden. Het ideale moment om

onderhoud te doen aan de palen en draden is de winter, als er geen bladeren in de weg zitten. (Robinson, 2006) (Smart & Robinson, 1991) (Scheiner, et al., 2009)

Om het belang van goed loofwandbeheer voor een groeikrchtig druivenras als cabernet franc in de noordelijke Anjou en Touraine te onderstrepen, volgt hierbij een voorbeeld van een dichte loofwand in Californië: Stelt u zich voor dat een blad, gericht naar de zon, op het midden van de dag 100 relatieve units zonlicht ontvangt. Het tweede blad achter het eerste in de loofwand, ontvangt dan minder dan 10 units zonlicht en het derde zal minder dan 1 unit zonlicht ontvangen. Dit houdt in dat het tweede blad net zoveel licht krijgt als een blad in noordelijk Europa op een bewolkte dag. Met andere woorden: het aantal lagen bladeren in een loofwand kan meer effect hebben op het loofwand microklimaat dan de locatie van de wijngaard. Deze drastische reductie in zonlicht wordt veroorzaakt door de bladeren aan de oppervlakte die meer dan 90% van het licht absorberen en reflecteren; maar 10% dringt door tot de onderlaag. Dit voorbeeld geeft aan in hoeverre het effect van loofwand microklimaat belangrijker is dan regionaal klimaat, kloon, onderstok etc. (Robinson, 2006)

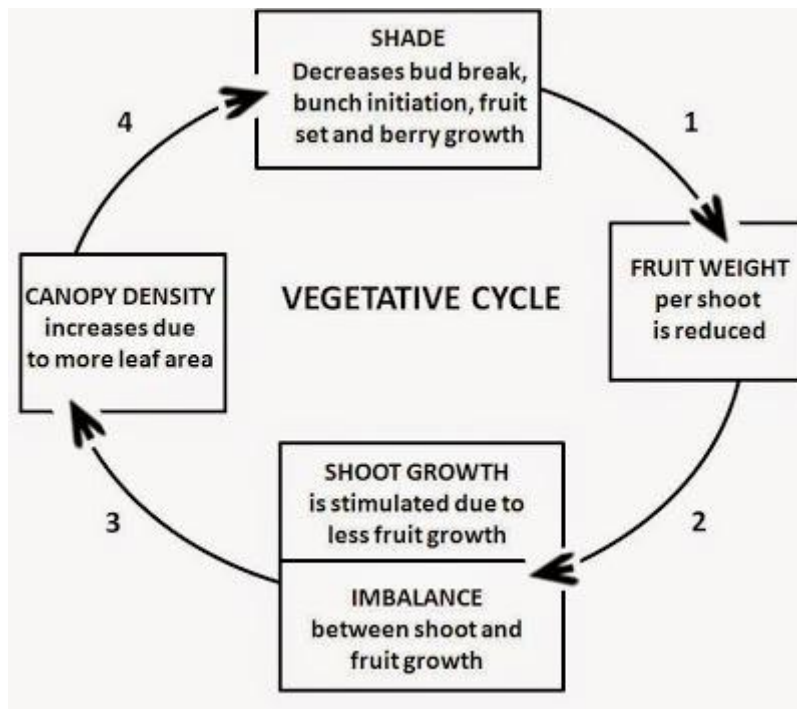
Voor de Anjou en Touraine houdt dit dus in dat goed loofwandbeheer van het grootste belang is om kwalitatief het hoogste resultaat te behalen en het verschil tussen een matig of een groot jaar zelf te kunnen beïnvloeden. Maar liefst vijf producenten geven loofwandbeheer aan als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Twee producenten noemen het als bijdragend aan de kwaliteit.

6.7.1 Balans van groeiconditie en vegetatieve cyclus

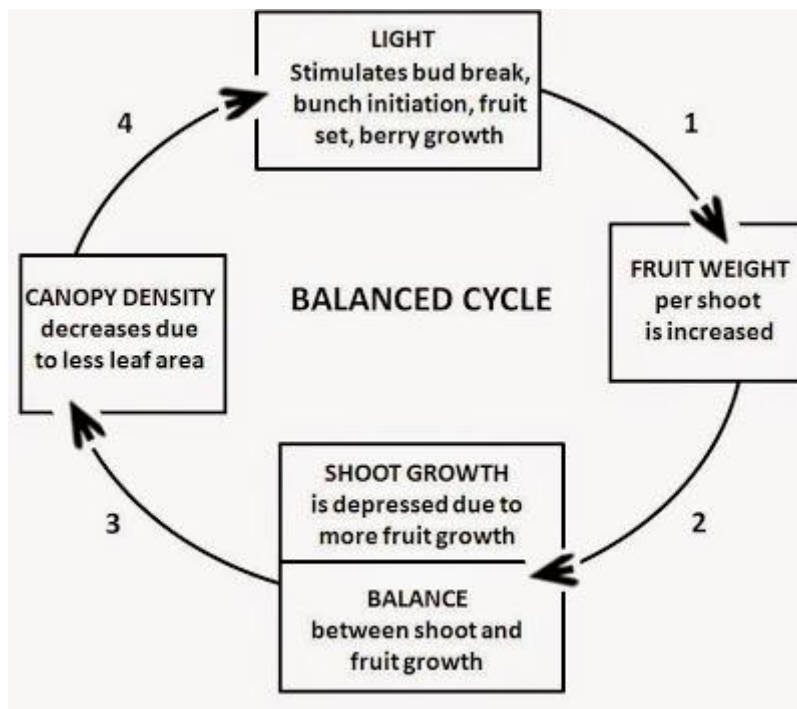
Balans van de wijnstok is een concept dat van groot belang is voor de kwaliteit van de druiven en daarmee voor wijn. Een wijnstok is in balans wanneer de fruit versus bladeren ratio correct is. Het controleren van de groei van de stok is belangrijk voor de balans van de wijnstok. Dit wordt gedaan door het beperken van de knoppen en daarmee de scheuten die daaruit voortkomen. Onderstaande afbeeldingen laten de vegetatieve cyclus zien en een gebalanceerde groeicyclus. Wanneer er teveel knoppen aan de stokken worden gelaten als de wijnstok weinig reserves carbonhydraten heeft, zal er onvoldoende groei zijn van de bladeren, waardoor er onvoldoende rijpheid behaald wordt. Wanneer de wijnstok te weinig knoppen heeft voor de reserves carbonhydraten zal de groei te excessief zijn, wat resulteren zal in een compacte loofwand waar meer werk aan gedaan moet worden. (Robinson, 2006) (Smart & Robinson, 1991) (Scheiner, et al., 2009)

Balans groeiconditie is maar liefst zes maal genoemd als belangrijk voor de kwaliteit. Twee producenten hebben balans groeiconditie genoemd als bijdragend aan de kwaliteit. Producenten geven het soms een poëtische omschrijving in plaats dat zij het beestje bij de naam noemen.

Christophe Daviau: *“De wijnstok moet blij zijn waar hij staat aangeplant. Als de wijnstok een glimlach heeft zal je goede druiven oogsten. Het is openkool dat een wijnstok zou moeten lijden. Dit was het beeld van wijnmakers na de oorlog, in de jaren zeventig. Na de oorlog wilde iedereen een grote oogst. Stel het je voor zoals met mensen: als je een race wilt winnen moet je voldoende eten om niet te dik te worden, maar ook niet te weinig om niet te dun te zijn. Als je 50 kilo teveel aan je lichaam hebt, zal je de race niet winnen. Je moet goed van geest en goed van lichaam zijn.”*



Figuur 1 Vegetatieve cyclus (Smart & Robinson, 1991)



Figuur 2 Gebalanceerde cyclus (Smart & Robinson, 1991)

6.7.2 Reguleren knoppen

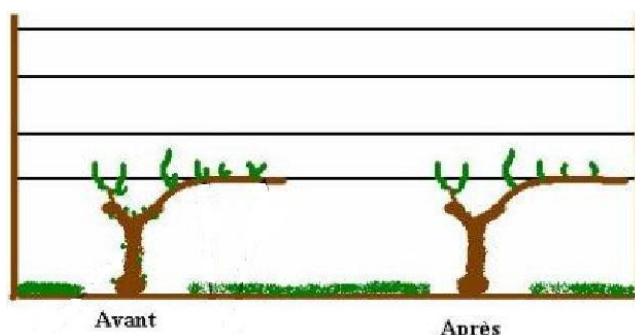
Door het aantal knoppen te reguleren en te zorgen dat de knoppen op de strategisch goede plaatsen blijven zitten, controleer je de groei van de wijnstok en daarmee de rendementen. Uit de knoppen komen scheuten die de bladeren vormen. Cabernet franc groeit omhoog en het beste is om de knoppen aan de bovenzijde van de tak te laten zitten met voldoende ruimte tussen de scheuten om bladeren te kunnen vormen. Voldoende ruimte tussen de knoppen zorgt later voor een betere beluchting van de loofwand en spreiding van het blad voor optimalisering van de fotosynthese. Het spuiten in een minder compacte loofwand wordt effectiever door een beter bereik. (Robinson, 2006)

In een wijngaard in een noordelijk klimaat zoals dat van de Anjou en Touraine zou een teveel aan knoppen zorgen voor veel meer scheuten en trossen met druiven. De individuele scheuten zullen korter zijn en de trossen en de druiven zijn kleiner. Het totaal rendement van de oogst zal groter zijn, echter het zal langer duren voordat de druiven rijp zijn. Dit kan desastreuze gevolgen hebben in een klimaat waar het reeds lastig is om een volledige rijpheid te behalen voordat de herfst intreedt met regens en kou. Een goede balans vinden bij de groeiachtige cabernet franc is van belang om met het reguleren van de knoppen een excessieve groei van de scheuten te voorkomen. Het kiezen van de juiste bodem, onderstok en kloon, maar ook een groter aantal planten per hectare kan hieraan bijdragen. Dit laatste zorgt vanzelfsprekend voor meer werk in de wijngaard en een hogere kostprijs per fles. Een producent noemt het reguleren van de knoppen belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine en een producent geeft aan dat het bijdraagt aan de kwaliteit.

6.7.3 Ebourgeonnage

Ebourgeonnage houdt het wegbreken of knippen van een teveel aan scheuten of scheuten op een onnodige plek in. Wanneer deze scheuten blijven zitten zal een wijnstok energie verspillen aan groei van blad of trossen op de verkeerde plek. Tevens kan er zonder ebourgeonnage gemakkelijker een te compacte loofwand ontstaan. Een goede ebourgeonnage zorgt ervoor dat het werk in de loofwand gemakkelijker gaat en dat er in een later stadium minder ontbladering gedaan hoeft te worden. (Robinson, 2006)

Een drietal producenten noemt ebourgeonnage als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Dit gebeurt veelal in een opsomming waar de werkzaamheden in de loofwand worden genoemd die bijdragen aan het reguleren van de rendementen en de luchtigheid van de loofwand. Met ebourgeonnage zorgt men ook dat direct zonlicht beter zijn werk kan doen.



Figuur 3 Ebourgeonnage

6.7.4 Ontbladeren

Ontbladeren is het weghalen van een teveel aan blad in de loofwand of op strategische plekken zoals bij de trossen. Dit wordt gedaan door op verschillende momenten de loofwand uit te dunnen om deze luchtig te houden. Dr. Franck Brossaud: *“Belangrijk is een efficiënte ontbladering. Bladeren zorgen voor fotosynthese, wat zorgt voor de productie van suiker. Dat is het belangrijkste voor de productie van druiven.”* Wanneer een loofwand te dicht wordt ontstaat er schaduw, en vocht verdampt minder snel, wat schimmels in de hand werkt. Tevens kan schaduw in een te dikke loofwand een negatief effect hebben op de rijpheid van de druiven en de ontwikkeling van smaakstoffen en fenolen. Om methoxypyrazinewaardes in de druiven omlaag te krijgen, helpt het om te ontbladeren. (Robinson, 2006) (Bogart & Bisson, 2006) (Scheiner, et al., 2009)

Frédéric Mabileau: *“Het ontbladeren van de loofwand en in het bijzonder de bladeren die voor de trossen hangen om het zonlicht beschikbaar te maken voor de trossen.”*

Christophe Mesliand: *“Het ontbladeren is heel belangrijk: de zon rijpt de druiven. Bij Cabernet Franc die onvoldoende rijp is heb je de paprika.”*

Het belang van goed ontbladeren wordt door de producenten onderkend. Maar liefst vijf maal is het genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Een producent noemt het als bijdragend aan de kwaliteit. Een producent noemt het meerdere malen als bijdragend aan de kwaliteit.

6.7.5 Direct zonlicht

Door met goed loofwandbeheer te zorgen voor direct zonlicht op de trossen gaat de temperatuur binnen de druiven omhoog. Direct zonlicht op de druiven zorgt voor een betere suikeropbouw binnen de druif, een betere en snellere fenolische rijpheid van de tannines en de formatie van anthocyaan pigmenten, wat geassocieerd lijkt te worden met superieure smaak en daarmee een hogere kwaliteit. Verschillende studies hebben ook aangetoond dat direct zonlicht op de trossen de methoxypyrazinewaardes in de druif doet afnemen. Cabernet franc heeft een gemiddelde gevoeligheid voor zonnebrand. In uitzonderlijke jaren, zoals recent 2003 en 2009, moet er niet teveel worden ontbladerd om de druiven te beschermen tegen zonnebrand. (Robinson, 2006) (Smart & Robinson, 1991) (Scheiner, et al., 2009)

Dr. Franck Brossaud: *“In de Loire moet je veel anthocyanen en een goede balans tussen kleur/anthocyanen en tannine hebben. Dit is goed voor de kwaliteit. Wanneer je 2000 mg per kilo druiven hebt, heb je een goed jaar. Als je de druiven direct zonlicht geeft, bevordert je de productie van anthocyanen.”*

Dat goed pyrazinemanagement in een vroeg stadium moet worden gedaan geeft Kevin Fontaine aan: *“We zorgen dat we zorgvuldig ontknopen, zodat de bloemen direct zonlicht ontvangen en na de vruchtzetting, voordat de ‘druifjes sluiten’, doen we een ontbladering. Als dat nodig is halen we onze draden op zodat alle scheuten omhoog kunnen wijzen en de ruimte hebben om te groeien.”* Direct zonlicht gaat hand in hand met ontbladeren en andere belangrijke voorbereidende werkzaamheden in de loofwand zoals ebourgeonnage.

Direct zonlicht in verschillende stadia van de groei van de druiven wordt belangrijk gevonden voor de kwaliteit door twee producenten. Een producent noemt het als bijdragend aan de kwaliteit. Twee producenten noemen direct zonlicht meerdere malen als bijdragend aan de kwaliteit.

6.7.6 Groen oogsten

Een groene oogst wordt gedaan rondom de veraison om een betere fruit versus blad ratio te creëren en daarmee een snellere rijping van het fruit dat blijft hangen. Rondom de veraison wordt duidelijk welke trossen later rijp zijn en dus kunnen worden weggeknipt, om een meer gelijktijdige rijpheid te bewerkstelligen. (Robinson, 2006)

Cabernet franc is gevoelig voor coulure, wat een oneven rijping van de druiven kan veroorzaken. Een groene oogst kan dus bijdragen aan de kwaliteit, echter twee producenten geven aan dat groen oogsten niet bijdraagt aan de kwaliteit.

Kevin Fontaine: *“Groen oogsten is correctief werken. Dit doen wij alleen om trossen die te dicht bij elkaar hangen meer lucht te geven. Het reduceren van de rendementen begint bij het snoeien.”*

Francois Prinsloo: *“Je kan je oogstbeperking beter in een vroeg stadium goed doen door bijvoorbeeld je knoppen te beperken en daarna een goede ebourgeonnage.”*

Twee producenten geven aan dat groene oogst bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc.

Benoit Amirault: *“Sommige percelen met jonge wijnstokken worden groen geoogst in augustus.”*

Bij jongere stokken waar de groei steviger is zou een groene oogst bijdragen aan de kwaliteit om een betere blad versus fruit ratio te creëren.

6.8 Bodembewerking

Bodembewerking is het verbeteren van de fysieke conditie van de bodem door het niet of juist wel cultiveren van de bodem. Het gebruik van bodembedekkers, bemesting en preparaten. De bodem is voor een wijnstok vanzelfsprekend van groot belang. De bodem moet een wijnstok voeden met vocht en voedingsstoffen zoals mineralen, stikstof en hormonen. Door het leven in de bodem te bevorderen door te stoppen met het gebruik van herbicides, zorgt men dat de bodems een betere structuur hebben. Dit draagt bij aan drainage van de bodems, die met de juiste bodembedekkers ook beter bestand zijn tegen bodemerosie. (Robinson, 2006)

Kevin Fontaine: *“We zijn gestopt met herbicide en sinds 2008 bewerken we de bodem voor een dieper wortelsysteem voor alle 40 ha wijngaard die we bezitten. Ik ben hier gekomen in 2006 toen het grootste gedeelte van de bodembewerking nog niet gedaan was en zelfs nog moest beginnen. In 2006 hadden we ongeveer 50 tot 60 mm regen tijdens de oogst, met name in Chinon. De schillen van de druiven begonnen te knappen en de rot kwam snel. Ongeveer eenzelfde situatie deed zich voor in 2012 en toen begonnen de schillen pas te breken na 120 mm regen. Dat is een groot verschil. Bij de eerste 60 mm regen was er geen enkel probleem met de schillen van de druiven. We stoppen met het bewerken van de bodem in juli en laten daarna de bodembedekkers staan en deze nemen het regenwater op. Omdat de wortels van de druivenstokken dieper zitten nemen deze niet direct het regenwater op.”*

Door de wortels te dwingen dieper de bodem in te gaan, zorg je voor penetratie door meerdere aardlagen. Daarmee worden de microvoedingstoffen beter bereikbaar voor de plant. De microvoedingstoffen zorgen voor een gezondere en meer evenwichtige plant die beter bestand is tegen droogte en ziektes. Tevens zal regen aan het eind van de rijping een minder groot probleem geven, aangezien de druiven zich minder snel volzuigen met water en de concentratie van het sap hoger blijft. Andersom is het ook zo dat de plant minder snel last van droogte heeft, daar er dieper in de bodem aanwezige waterreserves aangesproken kunnen worden. Het type bodem, bodemsamenstelling en bodemstructuur zijn hierbij wel van belang. Wijnstokken waarbij de wortels dieper in de grond reiken staan ook steviger bij extreme weersomstandigheden. (Robinson, 2006)

Bodembewerking is door maar liefst vier producenten genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Er is een producent die het noemt als bijdragend aan de kwaliteit.

6.8.1 Bodembedekkers

Onder bodembedekkers verstaan we planten, grassoorten, kruiden en soms zelfs groenten die tussen de rijen van de wijnstokken groeien. Bodembedekkers worden niet altijd moedwillig aangeplant, soms krijgt onkruid de mogelijkheid om te groeien. De soorten bodembedekkers kunnen bestaan uit lokaal typische soorten of geïntroduceerd zijn uit andere regio's. Redenen om bodembedekkers aan te planten kunnen verschillend van aard zijn. Waar bodembedekkers staan aangeplant, zorgt de competitie tussen de wijnstokken en de bodembedekkers om water en voedingsstoffen in de bovenlaag ervoor dat de wortels van de planten dieper de bodem in zullen gaan. Tevens kan deze competitie op een natuurlijke wijze de rendementen reduceren. De belangrijkste reden voor de aanplant van bodembedekkers is wellicht om te zorgen voor een snellere rijping en hogere kwaliteit van de druiven door competitie tussen bodembedekkers en wijnstokken. Een lichte waterstress

versnelt de rijping. Verschillende soorten bodembedekkers kunnen voor verschillende specifieke taken worden aangeplant. (Robinson, 2006)

Christophe Mesliand: *“We bewerken de bodem, we planten bodembedekkers om de wortels de bodem in te dwingen, zodat ze niet aan de oppervlakte blijven. Wanneer de wortels de diepte in duiken komt er meer mineraliteit, ziltheid en frisheid.”*

Er zijn mogelijk nadelen verbonden aan bodembedekkers. De competitie om water en voeding tussen bodembedekkers en wijnstokken kan een ernstige stress veroorzaken bij de wijnstokken. Dit is nadelig voor de kwaliteit. Wanneer de bodembedekkers als voeding door de bodem worden geploegd, kan dit een overdaad aan stikstof en daarmee een excessieve groei veroorzaken. Schadelijk ongedierte voor de wijnstok kan zich in de begroeiing van de bodembedekkers huisvesten. (Robinson, 2006)

Bodembedekkers zijn door drie producenten meerdere malen genoemd als bijdragend aan de kwaliteit. Door een producent zijn bodembedekkers genoemd als bijdragend aan de kwaliteit.

7 Vinificatie

7.1 Inleiding

Wat is de invloed van vinificatie op de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine? Voor vinificatie zijn de belangrijkste parameters voor kwaliteit: oogstmoment, selectie van het fruit, extractie en vergistingstemperatuur en de opvoeding naderhand. Het oogstmoment ligt in handen van de producent, maar kan sterk door de weersomstandigheden worden beïnvloed. Dit beïnvloedt tevens de kwaliteit en stijl. De keuze om een selectie te maken in de wijngaard en/of op een table de tri is een keuze voor de producent. Het is kostbaar, maar beïnvloedt de kwaliteit zeer direct. De duur van de extractie en de vergistingstemperatuur hebben direct invloed op zowel de kwaliteit als de stijl van een wijn. Veel technieken en handelingen kunnen hierin een keuze zijn en daarmee bepalend voor de kwaliteit en stijl.

7.2 Oogstselectie

De definitie van oogstselectie wordt door de Oxford Companion to Wine omschreven als: *‘steeds belangrijker ingrediënt voor het maximaliseren van wijnkwaliteit. Waarbij alleen de mooiste druiven of cuvée’s worden toegelaten tot de finale assemblage’*. Perceelselectie, oogstmoment op basis van rijpheid, handmatige of machinale oogst, table de tri en keuze voor het onstelen of niet, is onderdeel van de oogstselectie. Specifieke perceelselectie wordt steeds belangrijker. Door het opdelen van wijngaarden in verschillende percelen kan de ontwikkeling van elk individueel perceel beter worden gevolgd. Het is van belang om rekening te houden met vergelijkbare condities in bodem en mesoklimaat per perceel. De kwaliteit van de druiven kan per perceel op deze wijze goed worden gevolgd door een producent. Belangrijke keuzes voor rendementen, het oogstmoment, vinificatie, opvoeding en daarmee de stijl van de wijn, kunnen op basis van deze perceelselecties gemakkelijker worden gedaan. Tevens kunnen de prestaties van een perceel andere belangrijke keuzes voor een producent beïnvloeden, zoals: is een perceel voldoende rendabel of staat het juiste druivenras aangeplant? (Robinson, 2006)

Oogstselectie wordt door vier producenten genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Door een producent wordt het als bijdragend aan de kwaliteit genoemd.

7.2.1 Rijpheid

Het kiezen van het oogstmoment bepaalt kwaliteit door middel van suikeropbouw, afbouw van zuren en de balans tussen beide in de druif. Tevens is de fenolische of fysiologische rijpheid van de druif van belang. In een noordelijk gebied als de Anjou en Touraine, met jaarlijks grote verschillen tussen de weersomstandigheden, is het een uitdaging om de druiven optimaal rijp te laten worden. Er is eerder onrijpheid dan overrijpheid. Het moment van oogsten is afhankelijk van de subjectieve mening en het inzicht van een producent. De keuze om te gaan oogsten is afhankelijk van de stijl wijn die gemaakt gaat worden. Rijpheid is daarmee een relatieve term. Voor het maken van kwalitatieve Cabernet Franc in de Anjou en Touraine, zou er gedurende het groeiseizoen dan ook met de werkzaamheden in de wijngaard rekening gehouden moeten worden met het faciliteren van optimale suikeropbouw en fenolische rijpheid van de druif. (Robinson, 2006)

Kevin Fontaine: *“Hier in de Loire zitten wij op de noordelijke grens voor het maken van Cabernet Franc. Alle technieken die wij kunnen gebruiken om cabernet franc beter rijp te laten worden, moeten we implementeren.”*

Wanneer druiven hun optimale fenolische rijpheid behalen, moet de balans tussen suikers, zuren, tannines, anthocyanen en smaakstoffen optimaal zijn. Voldoende rijpheid voor cabernet franc uit de Anjou en Touraine is tevens van belang voor de waardes methoxypyrazines. De afbouw van waardes methoxypyrazines is afhankelijk van licht en temperatuur, maar ook van de volledige fenolische rijpheid van de druif. De schillen, pitten en steeltjes zullen bij enige onrijpheid hogere concentraties methoxypyrazines aan het sap afgeven tijdens de maceratie en fermentatie. (Bogart & Bisson, 2006)

Sam Harrop MW: *“Toen ik werkte voor InterLoire was ik erg gefocust op het aanmoedigen van de producenten om de frisheid in hun wijn te behouden, door niet te laat te oogsten.”* (bijlage IV, pagina 76 en 77)

Thierry Germain omschrijft overrijpheid en balans in de druif poëtisch: *“Dit is een mondiaal probleem met de Parkerwijnen. Zijn favoriete wijnen zijn hyper gesuikerd en hyper gekleurd, maar hebben geen terroir. Dit is ook het ‘geheel’ dat belangrijk is voor de kwaliteit van Cabernet Franc.”*

René-Noël Legrand: *“Het oogsten gebeurt tegenwoordig veel op overrijpheid en daarmee een hoog alcoholgehalte van 14%. Suiker is steeds belangrijker geworden. In de tijd van mijn ouders was dit onmogelijk; zij chaptaliseerden. Met het reduceren van de rendementen haal je gemakkelijker een hoger suikergehalte. Het is discutabel of dit beter is.”*

Sam Harrop MW: *“In mijn opinie moet cabernet franc niet te rijp worden. 12,5% tot 13% alcohol is voldoende. Zoals ik al vermeld heb: er zijn teveel overrijpe rode wijnen en fraîcheur is van belang voor de Loire.”* (bijlage IV, pagina 76 en 77)

Rijpheid is door vier producenten genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Het is door twee producenten genoemd als bijdragend aan de kwaliteit. Door twee producenten is het meerdere malen genoemd als bijdragend aan de kwaliteit.

7.2.2 Handmatige oogst

Van de tien geïnterviewde producenten doen er in ieder geval acht een geheel handmatige oogst. Dit houdt in dat deze vooral kwaliteitgerichte producenten belang hechten aan handmatig oogsten. Bij een traditionele handmatige oogst wordt de tros van de wijnstok losgeknipt bij de steel. De selectie is bij een handmatige oogst beter en rigouzeuzer. Er kan goed worden gekeken naar de kwaliteit van de trossen en de individuele druiven. De druiven worden gecontroleerd op rijpheid en gezondheid. Bij rot of onrijpheid worden de druiven niet geoogst. Tevens komt het fruit minder beschadigd bij het domein aan. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

Kevin Fontaine: *“We kunnen gemakkelijk een groene smaak met grove tannine hebben bij Cabernet Franc. Je moet zorgen dat je de maceratie en extractie goed onder controle hebt. Hoe minder druiven je beschadigt tijdens het plukken, het dragen, het ontstelen en het vullen van het vat, hoe meer precisie je hebt bij de maceratie. Elke methode die bijdraagt om druiven onbeschadigd te laten zal helpen.”*

Van nature is cabernet franc gevoelig voor coulure. Deze mate van gevoeligheid in combinatie met de wisselende weersomstandigheden in de Anjou en de Touraine tijdens de bloei kunnen ervoor zorgen dat er een oneven rijping ontstaat in de wijngaard. Een handmatige oogst kan in verschillende plukrondes op rijpheid worden uitgevoerd om zodoende de hoogste kwaliteit cabernet franc te oogsten. Een groene oogst om voor een betere gelijke rijping te zorgen is ook een optie, echter dan is een deel van de oogst verloren. Cabernet franc met zijn langere steel is uitermate geschikt voor een handmatige selectie.

Christophe Mesliand: *“Wij oogsten met de hand en dan kun je goed de onrijpe druiven eruit halen. Wanneer je goed selecteert heb je ook minder problemen met rot.”* Drie producenten hebben een handmatige oogst als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc genoemd. Twee producenten hebben aangegeven dat het bijdraagt aan de kwaliteit.



Figuur 4 Handmatig geogoste cabernet franc in kleine bakken Domaine des Roches Neuves (foto Job Joosse, oktober 2013)

7.2.3 Table de tri

Een table de tri (sorteertafel) wordt voor veel producenten een steeds belangrijker attribuut op weg naar een hogere kwaliteit. Wanneer de trossen uit de wijngaard komen kunnen deze, alvorens zij in het vat terecht komen, op een table de tri worden geselecteerd. Dit is een hoge tafel, veelal met een rollende band. Aan het hoofd van de tafel worden de trossen op de band gedeponneerd. Aan weerszijde van de tafel staan sorteerders opgesteld die het fruit controleren op oneffenheden zoals onrijpheid, rot, bladeren, insecten of andere kleine diertjes. Op deze wijze vindt er een rigoureuze selectie plaats van het fruit. De afgekeurde trossen of individuele druiven worden verwijderd. Wanneer de druiven van de rollende band komen, kunnen deze in de ontsteler (égrappoir in het Frans) terecht komen (al naar gelang dit gewenst is door de producent). De ontsteler is een soort trommel met kleine gaatjes waar de druiven van de stelen worden losgeschud. De druiven komen daarna via een band terecht in de gistkuip. Het houten geraamte van de tros past niet door de gaatjes en valt er aan de achterzijde van de ontsteler uit. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

Christophe Mesliand: *“Ook om paprika (pyrazinatoon) te voorkomen oogsten we alles met de hand. Wij oogsten perceel voor perceel. Op de table de tri worden alle oneffenheden eruit gehaald. We hebben ook een tweede table de tri: daar halen we steeltjes en bladeren er nog eens uit.”*

Twee producenten geven aan dat een table de tri belangrijk is voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.



Figuur 5 Opstelling table de tri met égrappoir aan de achterzijde, gevolgd door een lopende band naar het vat

Domaine des Roches Neuves (foto Job Joesse, oktober 2013)

7.2.4 Hele trossen of ontstelen

Wanneer er een handmatige oogst plaatsvindt, heeft een producent de keuze om een vergisting te doen met stelen of zonder stelen. Vanzelfsprekend kan een producent ervoor kiezen om een deel te vergisten met de steeltjes en dit later te assembleren met een deel dat is vergist zonder de steeltjes. De keuze om wel of geen steeltjes mee te vergisten is vooral op het fenolenmanagement gericht en in het bijzonder op de tanninestructuur van de wijn. Het gemak van niet ontstelen is daaraan ondergeschikt. Wanneer de geoogste druiven reeds voldoende tannines hebben opgebouwd in de schillen is het mee gisten van de stelen normaliter onnodig. Het is voor een producent tevens van belang om de rijpheid van de stelen goed te controleren, alvorens deze worden mee vergist. De stelen kunnen hoge waarden methoxy-pyrazines bevatten en daarmee onrijpe tonen aan de wijn geven. (Robinson, 2006) (Bird, 2010) (Bogart & Bisson, 2006)

Wanneer een producent een maceration carbonique laat plaatsvinden, worden hele trossen vergist. Bij een maceration semicarbonique bestaat een deel uit hele trossen bij de vergisting. Deze werkwijzen zijn populair onder producenten in de Anjou en Touraine om een lichte en elegante stijl Cabernet Franc te produceren. De gisting met de stelen kan bijdragen aan de structuur van Cabernet Franc, zeker in jaargangen met meer regenval tijdens de oogst. Twee producenten noemen ontstelen als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc.

Christophe Mesliand: *“We werken niet met hele trossen omdat dat niet ideaal is met Cabernet Franc.”*

Een producent noemt ontstelen als bijdragend aan de kwaliteit, maar geeft duidelijk aan dat een vergisting met de stelen wel degelijk interessant kan zijn voor de structuur en complexiteit van de wijn.

Francois Prinsloo: *“Je moet alleen de druiven hebben, geen steeltjes of bladeren. Beginnen met een schone oogst maakt een enorm verschil. Een goede vriend in Nieuw-Zeeland die biodynamisch werkt gebruikt de steeltjes, maar alleen als deze heel rijp zijn. Bruin van kleur en niet groen. Dit doet hij voor de tanninestructuur van zijn wijn. Hij test de rijpheid van de steeltjes door een hap te nemen van een hele tros, druiven en steeltjes tegelijk. Als het groen smaakt dan kan je de stelen niet gebruiken, omdat ze nog niet rijp zijn. Ik overweeg wel om eens een hele tros fermentatie te doen, maar dan zou ik het later assembleren met een wijn waar de stelen niet zijn mee gefermenteerd. Misschien 10% zou interessant zijn, zeker wanneer de wijn daarna opgevoed wordt op een houten vat.”*

7.3 Schilweking en extractie

Omdat de kleurstoffen (anthocyanen) van blauwe druiven zich in de schil bevinden (*teinturiers* uitgezonderd), moeten de schillen worden ingeweekt tijdens de gisting. Naast de kleurstoffen worden ook tannines en smaakstoffen aan de schil onttrokken. Deze extractie begint idealiter wanneer de druiven in de gistkuip voor de vergisting terecht zijn gekomen. De gistkuip kan van hout zijn, maar ook van beton, roestvrij staal of zelfs van fiberglas. De duur, de temperatuur en wijze van extractie zijn van belang voor de hoeveelheid fenolen die wordt losgeweekt uit de schillen tijdens de maceratie en fermentatie. De keuze van de producent voor een bepaalde wijnstijl bepaalt de duur en de temperatuur van de maceratie. In een koel klimaat als dat van Anjou en Touraine kan het even duren voor de alcoholische vergisting op gang komt, tenzij de most verwarmd wordt en/of er gistculturen worden toegevoegd. Een producent kan gebruik maken van de tijd voor het op gang komen van de alcoholische vergisting en zodoende een natuurlijke *maceration préfermentaire* (een koude inweking van de schillen) laten plaatsvinden. Wanneer het vat temperatuur gecontroleerd is kan dit ook door een producent gestuurd worden. Een koude inweking van de schillen is gericht op de extractie van aromastoffen voor de expressiviteit van de wijn. De koude schilweking is door drie producenten genoemd als bijdragend aan de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine.

Wanneer de alcoholische vergisting begint gaat de temperatuur omhoog. Met deze warmte en vorming van alcohol wordt de extractie van fenolen bevorderd. Naast alcohol produceren de gisten ook carbondioxide. De carbondioxide zal in bubbeltjes naar de oppervlakte van de gistende most komen. Een deel van de bubbels komt vast te zitten in de pulp van schillen en duwt deze naar de oppervlakte. De hoed (*chapeau* in het Frans) die zich vormt op de most moet voor een goede extractie omlaag worden geduwd (*pigeage* in het Frans) om in contact met het sap te blijven. Eventueel heeft een producent de keuze om de schillen na de fermentatie nog bij het sap te laten voor extra extractie. Wel moet goed worden opgelet dat de harde en bittere tannine niet teveel wordt geëxtraheerd. Voor veel wijnen duurt de maceratie net zo lang als de fermentatie. Analyse in een laboratorium kan goed helpen bij het vaststellen van de juiste duur voor extracties van kleur en tannine. Het scherpe oog, de smaak en de ervaring van een wijnmaker zijn vaak een betere gids. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

De keuze voor de duur van de extractie is afhankelijk van de gewenste stijl van de producent. Deze wordt idealiter gemaakt op basis van de kwaliteit van de druiven tijdens de oogst. Voor Cabernet Franc uit een koel klimaat zoals Anjou en Touraine is het belangrijk om een balans te vinden tussen de suikers, zuren en de tannines. De tannines komen prominenter op de voorgrond in een wijn met minder alcohol en een hogere zuurgraad.

Thierry Germain: *“Tegenwoordig worden op het domein de maceraties steeds korter. Het is als een infusie, zoals een thee, alles zachtjes op gevoel. Ik laat het jaar worden zoals het komt en probeer aan te voelen wat het nodig heeft aan tijd op de schillen. Mijn analyse is vertrouwen op mijn emotie. De perfectie is de perfectie. Doe wat het jaar vraagt. Dat leer je niet op school: dat heb je of niet.”*

René-Noël Legrand: *“De werkwijze is wel veranderd. Twintig jaar geleden duurde de vinificatie vier weken, elk jaar. Tegenwoordig wordt dit niet meer geaccepteerd. Onze oenoloog proeft de druiven om de kwaliteit van het product te bepalen en adviseert mij aan de hand daarvan hoe lang de vinificatie moet duren en dat is steeds korter.”*

Christophe Mesliand: *“Bij de simpele cuvée doen we er twaalf dagen over en voor de topcuvée’s drieënhalve week. Voor kleur en een niet te grote extractie. Voor elegantie en zachte tannine.”*

7.3.1 Vergistingstemperatuur

Wanneer de alcoholische fermentatie begint gaat de temperatuur van de most omhoog. Door de warmte en de vorming van alcohol wordt de extractie van de tannines en anthocyanen bevorderd. De celwanden van de schillen worden zachter en breken hierdoor gemakkelijker. De extractie wordt geholpen door de pigeages, remontages en délestages. Net zoals bij de duur van de schilweking, is de temperatuur afhankelijk van de stijl die de producent wil maken. Tegenwoordig kan de temperatuur goed beheerst worden met warmte- en koelelementen in de gistkuip. Voor rode wijn in het algemeen wordt een temperatuur tussen de 25° en 30° graden Celsius aangegeven als ideaal. Wanneer temperaturen veel lager zijn dan 25° graden is de extractie van fenolen minder goed. Wanneer de temperatuur boven de 30° komt, komt de activiteit van het gist in gevaar en worden esters verbrand die bijdragen aan het aromatisch profiel van een wijn. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

Bij cabernet franc zit 70% tot 75% van de tannines in de pitten. Een deel van deze tannines is niet te extraheren. Tevens zijn de tannines uit de pitten lastiger te extraheren dan de tannines uit de schillen. Naarmate de fermentatie langer duurt, wordt er meer tannine uit de pitten geëxtraheerd. Omdat de zachtere tannines uit de schillen geprefereerd worden boven de bittere tannines uit de pitten, is de focus van de extractie op het begin van de fermentatie. (Cadot, n.d.)

Franck Brossaud: *“Je moet veel kleur hebben en iets minder tannine. Een goede stabiliteit tussen de twee voor een goede kleur en complexiteit. Een goede warmte aan het begin zorgt dat je veel kleur uit de schillen haalt en stabilisatie daarna. Warm is 40° à 50° graden.”*

Een aantal producenten geeft juist aan veel waarde te hechten aan een relatief koele vergisting met cabernet franc voor een goede rasexpressiviteit.

Frédéric Mabileau: *“Ik beschouw een koele vinificatie als interessanter voor Cabernet Franc. Voor het type wijn van Saint-Nicolas-de-Bourgueil, de lichtere stijl. Een maceration carbonique. Een koele vergisting geeft een betere definitie van de tannine en het fruit en een betere balans voor Cabernet Franc.”*

Drie producenten noemen de juiste temperatuur tijdens de vergisting als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Er is een producent die aangeeft dat het bijdraagt aan de kwaliteit.

7.3.2 Thermovinificatie

Thermovinificatie is een proces dat vooral kan worden toegepast om optimaal kleur uit de schillen te extraheren. De most wordt voor de fermentatie verhit tot ongeveer 60° tot 75° graden Celsius, gedurende ongeveer 20 tot 30 minuten. Daarna wordt de most teruggekoeld naar de gewenste fermentatietemperatuur. Vaak wordt de most direct geperst. Dit geeft intens gekleurd sap omdat de anthocyanen op deze wijze versneld worden losgeweekt uit de schillen. Dit komt doordat de celwanden in de schil worden verzwakt door de intense warmte. Deze werkwijze kan resulteren in een wijn met een wat gekookt karakter. Veel belangrijke esters die bijdragen aan de expressiviteit van een wijn worden verbrand bij temperaturen boven de 30° graden Celsius. Tenzij er voorzichtig met de warmte gewerkt wordt, kan de kleur instabiel worden. Thermovinificatie wordt vooral toegepast bij het maken van relatief simpele wijnen. Christophe Daviau: *“Thermovinificatie is goed*

voor wijnen die binnen 5 tot 6 maanden gedronken moeten worden en alleen voor bepaalde jaren.” Thermovinificatie kan worden toegepast bij druiven die zijn aangetast door botrytis. Waarbij de intense warmte de kleuraantastende enzymen vernietigt. Tevens worden ook oxidases zoals laccase vernietigd in het proces, voor een beter behoud van de wijn. Belangrijk voor Cabernet Franc met enige onrijpheid door een koeler seizoen is dat de hogere concentraties methoxypyrazines kunnen worden gereduceerd door thermovinificatie. Uit verschillende onderzoeken is gebleken dat methoxypyrazines worden gereduceerd bij temperaturen boven de 50° graden Celsius. (Patterson, 2011) (Bird, 2010) (Robinson, 2006)

Thermovinificatie is een heet hangijzer in de Anjou en Touraine. Vier producenten geven aan dat thermovinificatie niet bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Het wekte zelfs enkele opvallend felle reacties op.

Matthieu Baudry: *“Tegenwoordig gebeurt er iets zorgwekkends: pyrazine wordt een obsessie voor veel producenten en er is iets toegestaan in de AOC dat thermovinificatie heet. Het is het verhitten van de most, bijna koken, enkele minuten en daarna maken ze het heel erg koud. Zo koken ze het vegetatieve uit de wijn, alsof het een fout is. Zo creëer je cassis en andere overdreven fruitsmaken. Het is affreus, het is vreselijk, het is vulgair. Het is compleet gek. Het is een gevaarlijke manipulatie, die leidt tot een uniforme smaak. De origine gaat uit de wijn. De bodem, het klimaat elk jaar heeft dezelfde smaak. Het wordt hetzelfde recept. Alle druiven gaan hetzelfde smaken, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en Tannat.”*

Frédéric Mabileau: *“Ik vind thermovinificatie helemaal niks. Het zorgt voor uniforme wijnen zonder interesse, reliëf en leven, zonder historie en terroir. Het zou volstrekt verboden moeten worden binnen de AOC.”*

7.3.3 Micro-oxygenatie

Micro-oxygenatie (*microbullage* in het Frans) is in 1990 geïntroduceerd door Patrick Ducournau, een wijnmaker uit Madiran. Het apparaat reguleert de toevoeging van zuurstof op verschillende momenten tijdens de vinificatie en/of opvoeding van wijn. Deze methode is goedgekeurd door de Europese Commissie in 1996 en wordt vooral, maar niet exclusief, gebruikt voor rode wijn. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

Het belangrijkste aan micro-oxygenatie is het nabootsen van het effect van een opvoeding op een (eiken)houten vat. Wanneer een wijn in een houten vat is opgeslagen, is het constant aan hele kleine hoeveelheden zuurstof blootgesteld omdat hout poreus is. Bij een roestvrijstalen vat is dit niet het geval. Heel kleine hoeveelheden zuurstof tijdens de opvoeding zorgen voor een betere polymerisatie van de tannines en anthocyanen, wat resulteert in wijn met zachtere tannines en een betere kleurstabiliteit. Micro-oxygenatie zou bijdragen aan het reduceren van groene tonen in een wijn. Dit zou het effect zijn van het versneld ouderen van de wijn door de toevoeging van zuurstof (Robinson, 2006). Tevens is er het belangrijke voordeel van de werking van een houten vat zonder de hoge kosten van het houten vat, wat bijdraagt aan de immense populariteit van micro-oxygenatie. (Robinson, 2006) (Bird, 2010)

Er zijn twee producenten die aangeven te werken met micro-oxygenatie. Beide producenten doen dit voor het fenolenmanagement. René-Noël Legrand: *“We werken met micro-oxygenatie om rondere tannine te krijgen.”* Christophe Daviau: *“We gebruiken micro-oxygenatie om de tannine zachter te maken en de anthocyanen te stabiliseren.”* Micro-oxygenatie kan een opvoeding op eikenhouten vat niet geheel vervangen. De natuurlijke opname van zuurstof door een houten vat is verfijnder dan bij micro-oxygenatie. Tevens geeft het hout (afhankelijk van de leeftijd, houtsoort, toasting en grootte van het vat) ook smaakstoffen af aan de wijn. Micro-oxygenatie wordt met name toegepast op de instapwijnen voor een goed fenolenmanagement, wat kostefficiënt is ten opzichte van een

opvoeding op eikenhouten vaten. Bij Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine kan een micro-oxygenatie bijdragen aan de kwaliteit, door wijnen toegankelijker te maken met zachtere tannines. De harde tannines vallen meer op in een wijn met een hogere zuurgraad en een lager alcoholgehalte.

8 Rijpheid: fenolen en methoxypyrazines

8.1 Inleiding

Terroir van een wijngaard heeft invloed op de concentratie van suikers, tannines, anthocyanen en smaakstoffen. In een koel klimaat zoals de Anjou en Touraine wordt de rijpheid lastiger behaald. Dit, samen met de karakteristieken van de druif cabernet franc, kan een wijn voortbrengen met harde en bittere tannines en groene, onrijpe tonen door methoxypyrazines. Is rijpheid de sleutel tot succes voor de rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine?

8.2 Fysiologische of fenolische rijpheid

Fysiologische rijpheid beschrijft de rijpheidsaspecten die niet door meetgegevens vastgesteld kunnen worden. Zoals de kleur van de schil, de textuur van de druif, de druivenschil, het vruchtvlies, de smaak, fenolische veranderingen en de verhouting van de steeltjes. Factoren zoals het weer, de ligging van de wijngaard en wijngaardmanagementtechnieken kunnen dit optimaliseren, maar ook verstoren. Idealiter vindt er een gelijktijdige opbouw van de suikers plaats in samenhang met de fenolische ontwikkeling, de concentratie van smaak en de afbouw van zuren. (Robinson, 2006)

8.3 Fenolen

Fenolen zijn van groot belang voor de oenologie, zeker voor rode wijnen. Fenolen zijn verantwoordelijk voor de kleur en de smaak. De antioxidante eigenschap van fenolen kan bijdragen aan de levensduur van de wijn en de drinker van de wijn. Fenolen zijn complexe verbindingen die we ook wel polyfenolen noemen. Het zijn de natuurlijke verbindingen tussen anthocyanen, tannines en smaakstoffen waarvan fenol (C_6H_5OH) het hoofdbestanddeel is. Tot 90% van de fenolische bestanddelen in wijn bestaat uit flavonoïden. Dit is een grote groep fenolische verbindingen die bestaat uit anthocyanen, catechinen en flavonolen (smaakstoffen). Flavonoïden leveren een bijdrage aan kleur, astringentie, bitterheid en textuur. (Robinson, 2006) (Cadot, n.d.)

8.3.1 Het verschil tussen tannines uit de schillen en tannines uit de pitten

De Franse onderzoeker Yves Cadot, die verbonden is aan INRA in Angers, heeft uitgebreid onderzoek gedaan naar de fenolische componenten in cabernet franc. De verbindingen van gecondenseerde tannines zijn korter of langer en noemt men flavan-3-ols. Een verbinding die specifiek voorkomt in de schil is epigallocatechine. Een verbinding die vooral voorkomt in de pitten is epicatechine-3-gallate. Het verschil in lengte tussen deze twee verbindingen is enorm. De lengte van de verbindingen noemt men de gemiddelde graad van polymerisatie. De gemiddelde graad van polymerisatie bij tannineverbindingen uit de pitten is driemaal korter dan de tannineverbindingen uit de schillen. De verbindingen uit de pitten is daarom minder astringent. De korte verbindingen hebben bitterheid als negatieve kant. Jim Kennedy van California State University in Fresno denkt dat dit komt omdat onze bitterreceptoren te klein zijn om lange verbindingen te verwerken, zodat deze alleen astringent zijn. Dit zorgt ervoor dat de kortere verbindingen uit de pitten vooral bitter smaken. Het hangt er natuurlijk wel vanaf wat er gebeurt met deze kortere verbindingen zodra ze in wijn terecht komen. (Cadot, n.d.) (Patterson, 2011)

Iedere druif heeft een karakteristieke samenstelling van polyfenolen. Voor cabernet franc is de proportie epicatechine-3-gallate 20% tot 30% in de pit en 3% tot 6% in de schil. De proportie epigallocatechine, die alleen voorkomt in de schil, is ongeveer 30% tot 50%. De gemiddelde graad van polymerisatie bij cabernet franc is 6 tot 10 voor de tannineverbindingen uit de pitten, tegen 25 tot 30 voor de schil. De druif cabernet franc onderscheidt zich door een grotere inhoud tannines uit de pitten in vergelijking met de tannines uit de schillen. (Cadot, n.d.)

Jim Kennedy heeft na observatie geconcludeerd dat wijngaardmanagementtechnieken een substantieel effect kunnen hebben op de twee verschillende tannines uit de schillen en de pitten. Wijnstokken met een minder grote groei­kracht brengen druiven voort met meer tannines uit de schillen en daarmee meer astringentie. Wijnstokken met veel groei­kracht, zoals cabernet franc, brengen druiven voort met meer tannines uit de pitten met een bittere smaak. (Patterson, 2011)

Het fenolisch component catechine, en zijn isomeer epicatechine, bevinden zich met name in de pitten, maar ook in de schil en steeltjes. Het draagt bij aan de bitterheid en astringentie van wijn. Catechine speelt waarschijnlijk een rol in delen van de wijnstok als natuurlijke chemische barrière tegen aanvallen van microben. Het wordt ook geproduceerd door druivenstokken in een reactie op een infectie van de schimmel valse meeldauw. De concentraties catechinen zijn hoger in druiven uit koelere en vochtigere klimaten, zoals de Anjou en Touraine. Er zijn verschillende belangrijke eigenschappen verbonden aan de fenolische component catechine:

- verhogen van stabiliteit van de anthocyanen en daarmee de kleur van de wijn;
- een chemische barrière voor microben;
- componenten met een antioxidant karakter kunnen bijdragen aan de gezondheid van de mens bij een gematigde wijnconsumptie.

(Robinson, 2006)

8.4 Fenolenmanagement

Fenolenmanagement bestaat uit wijngaardbeheer en vinificatie: het gaat om het begrip en de beheersing van kwaliteit en het enorme effect van smaakchemie. Yves Cadot schrijft in de conclusie van zijn onderzoek naar het potentieel van fenolen in cabernet franc uit de Loirestreek terecht dat het lastig is om met een simpele rekensom een goede balans tussen de componenten te kunnen voorspellen. Er zijn zeer veel factoren die de ontwikkeling van fenolen in de druif beïnvloeden. Optimale meetapparatuur is nog niet beschikbaar. De reacties die ontstaan wanneer alle componenten samenkomen en zich ontwikkelen tot wijn worden ook nog te weinig begrepen. Toch is er een aantal goede handvatten die onomstotelijk tot een betere kwaliteit Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine leiden door een betere en snellere rijpheid van de druiven, te weten:

- controle op de excessieve groei van cabernet franc door kiezen van juiste bodems;
- controle op de rendementen;
- loofwand luchtig houden;
- direct zonlicht op de druiven vanaf een vroeg stadium (na de bloei).

(Cadot, n.d.) (Bogart & Bisson, 2006) (Smart & Robinson, 1991)

Een aantal van de geïnterviewde producenten begrijpt het fenolenmanagement op scheikundig niveau en benadert het ook op deze wijze. Andere geïnterviewde producenten zijn niet zozeer bezig met de scheikundige processen, maar hebben door ervaring geleerd wat de juiste technieken of handelingen zijn in de wijngaard en kelder die de kwaliteit van Cabernet Franc uit Anjou en Touraine verbeteren. Het fenolenmanagement wordt door zes producenten genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Drie producenten noemen het als bijdragend aan de kwaliteit.

8.5 Methoxypyrazines

Methoxypyrazines zijn smaakstoffen die medeverantwoordelijk zijn voor de vegetale of onrijpe tonen in wijnen. Dit wordt bij witte wijnen ook wel geassocieerd met kruisbessen of asperges zoals bij Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland. Bij rode wijnen geeft het tonen van groene of rode paprika en andere rauwe groentes. Met name druivenrassen uit de carmenet familie zoals cabernet franc, cabernet sauvignon en sauvignon blanc kunnen duidelijke tonen van deze aromastoffen hebben. De zeer lage concentraties waarop mensen in staat zijn deze stoffen te ruiken is indrukwekkend. Met 10 delen per 15 triljoen bij Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot.

De concentraties van methoxypyrazines hebben altijd een relatie laten zien tussen druivenras en groeicondities. De concentraties methoxypyrazines dalen normaliter bij rijping van de druiven. Hoge concentraties methoxypyrazines worden geassocieerd met onrijpheid van de druiven en hebben een negatieve impact op het aroma en de smaak van de wijn. Er zijn verschillende methoxypyrazines geïdentificeerd, zoals isobutyl-methoxypyrazine (IBMP), secbutyl-methoxypyrazine (SBMP) en isopropyl-methoxypyrazine (IPMP). (Robinson, 2006) (Roujou de Boubée, et al., 2000)

In koelere klimaten zoals Anjou en Touraine kan de ontwikkeling van de kenmerkende smaken van een cépage sneller verlopen dan de opbouw van suiker en de afbouw van zuren. Een onderzoek uit Nieuw-Zeeland naar sauvignon blanc heeft aangetoond dat het fruit uit warmere regio's methoxypyrazineconcentraties had beneden de detectie grens, terwijl het fruit uit veel koelere regio's concentraties had van wel viermaal groter dan de detectiegrens. Zowel warmte als lichtintensiteit dragen bij aan de afbouw van methoxypyrazines. In verschillende onderzoeken is aangetoond dat methoxypyrazineconcentraties dalen met de rijping van de druif. (Bogart & Bisson, 2006) (Patterson, 2011) (Scheiner, et al., 2009) (Roujou de Boubée, et al., 2000) (Robinson, 2006)

8.6 Pyrazinemanagement

Pyrazinemanagement bestaat net als fenolenmanagement uit werkzaamheden in de wijngaard en de kelder. Pyrazinemanagement heeft als doel de methoxypyrazinewaardes in de druif en/of naderhand de most te reduceren. **Volgens zes producenten is pyrazinemanagement belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Drie producenten geven aan dat pyrazinemanagement niet bijdraagt aan de kwaliteit. Hiermee bedoelen zij niet dat het slecht is voor de kwaliteit. Zij verrichten bepaalde werkzaamheden niet met het doel om pyrazinetonen te beperken, maar eerder voor de voordelen van goed fenolenmanagement.**

Het pyrazinemanagement zorgt voor verdeelde meningen. Sommige producenten zijn de mening toegedaan dat tonen van methoxypyrazines per definitie een fout in de wijn is die terroirexpressie onderdrukt. Andere producenten vinden dat het, mits subtiel, bijdraagt aan de rasexpressiviteit van Cabernet Franc en complexiteit van de wijn.

Kevin Fontaine: *“Wij zorgen ervoor dat wij geen pyrazinetonen of onrijpheid in de wijn hebben. Dan heb je namelijk pyrazinetonen en geen zand, klei of kalktonen. De wijn laat op dat moment niet de verschillende terroirs zien, maar pyrazine. Je verliest complexiteit en diversiteit. Je kunt rijpe cabernet franc oogsten en toch pyrazinetonen hebben als je niet de rendementen op of onder 40 hl per ha houdt. Het is wellicht een rijpe pyrazinetoen, maar het is een pyrazinetoen.”*

Matthieu Baudry: *“Een beetje (methoxypyrazines) is niet erg en gaat zelfs erg goed bij de Baskische keuken. Ik houd van de paprika zolang het geen karikatuur wordt. Het hoort erbij zoals mineraliteit. In 2009 hadden we een perfect jaar met mooi weer en ook een beetje pyrazine, maar aangenaam. Het niveau van de pyrazine hangt af van de bodem. Op een koel terroir zal het eerder tot uiting komen,*

omdat de rijping wat trager gaat dan op de coteaux, waar het warmer is. Het is niet erg voor mij. Het hoort bij Cabernet Franc, zoals klein fruit bij Gamay en kruidigheid bij Syrah.”

9 Invloed op kwaliteit van werkwijze en filosofie

9.1 Inleiding

Lutte raisonnée, biologisch, biodynamisch en vin naturel vormen een essentieel onderdeel van de werkwijze en filosofie bij wijnbouw en vinificatie. De Loire is een van de belangrijkste bakermatten van de tegenbeweging die de geïndustrialiseerde wijnwereld heeft voortgebracht. Veel van de topproducenten zijn biologisch of biodynamisch gecertificeerd, of aangesloten bij een groep van gelijkgestemden die zich afzetten tegen de op grote schaal gemaakte milieuvervuilende, doodgesulfiteerde en overrijpe dikke eenheidsworst die er gemaakt kan worden in de wijnwereld. Gelukkig zijn de ware overtuigingen van deze producenten veelal iets minder gechargeerd en gebaseerd op het maken van een kwalitatieve wijn met expressie van terroir. Nergens liepen de meningen en overtuigingen zo uiteen als bij de vraag: 'Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?'. Tevens was er een ongelooflijke gelijkgestemdheid bij de vraag: 'Hoe kan een 'vin naturel'/'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?'. De antwoorden van de producenten op deze vragen leveren een interessant en controversieel beeld op van de invloed van deze filosofieën op de kwaliteit voor Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

9.2 Conventionele wijnbouw

Het is lastig om een objectieve definitie van conventionele wijnbouw te geven. Het is de gangbare manier van wijnbouw, waarbij chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest worden gebruikt. Dit is zeker niet zonder regels. Er is vastgelegd in de Europese wet welke producten mogen worden gebruikt en in welke mate. Vooralsnog is conventionele wijnbouw onmisbaar voor de wijnen in het laagste prijssegment.

Drie producenten hebben conventionele wijnbouw genoemd als niet bijdragend aan de kwaliteit.

9.3 Lutte raisonnée

Lutte raisonnée is de franse benaming voor duurzame wijnbouw. Letterlijk vertaald betekent het: beredeneerde strijd. Lutte raisonnée is een benadering waarbij het milieu voor mens, plant en dier zoveel mogelijk wordt gespaard, maar met het oog op economische rentabiliteit voor de wijnproducent. Op verschillende momenten tijdens het groeiseizoen worden problemen in de wijngaard en kelder met ziekten en ongedierte op een slimme manier aangepakt om het gebruik van chemische fungicide, insecticide en pesticide zoveel mogelijk te voorkomen. Het terugdringen van de uitstoot van broeikasgassen is ook een belangrijk aandachtspunt. In de praktijk wordt de term lutte raisonnée gemakkelijk door producenten gebruikt, maar de doelstelling om geheel zelfvoorzienend te zijn wordt zelden behaald. (Robinson, 2006)

Drie producenten geven aan dat lutte raisonnée bijdraagt aan de kwaliteit en een producent geeft aan dat het niet bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

Francois Prinsloo: "Lutte raisonnée heeft zijn voordelen. De bodembedekkers tussen de rijen en niet onder de stokken bijvoorbeeld. Het is een goede tussenweg tussen conventioneel en biologisch werken. Er worden veel minder chemische producten gebruikt in de wijngaard."

9.4 Biologisch

Biologische wijnproducenten mogen geen chemische bestrijdingsmiddelen (insecticide, herbicide en fungicide) en geen kunstmest gebruiken. Tevens mogen er geen genetisch gemodificeerde stoffen worden ingezet. Het gebruik van zwavel en koper (zoals Bordeauxse pap) voor het beheersen van respectievelijk valse meeldauw (peronospora) en meeldauw (oidium) is wel toegestaan. Als je officieel als biologisch geregistreerd wilt staan, moet je gecertificeerd worden. Dit is vastgelegd in Europees geldende richtlijnen. Biologische wijnbouw is gericht op de gezondheid van de bodems en het leven in de bodems. Bij biologische wijnbouw worden alleen contactmiddelen gebruikt die zelden residuen achterlaten in de wijn. Dit in tegenstelling tot synthetische middelen die binnendringen in de sapstroom van de wijnstok en daarmee uiteindelijk ook in de druiven terechtkomen. Dit houdt niet in dat bij conventionele wijnbouw alle synthetische middelen zonder meer zijn toegestaan. In de wetgeving staat exact beschreven welke gewasbeschermingsmiddelen zijn toegestaan bij wijnbouw. Het Maximum Residu Level (MRL) is heel laag vastgesteld op EU niveau. (Robinson, 2006)

Vijf producenten geven aan dat biologische wijnbouw bijdraagt aan de kwaliteit en vier producenten geven aan dat het niet bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

René-Noël Legrand : *“Het is discutabel. Ze gebruiken geen chemische middelen. Er is bij het proeven geen verschil merkbaar en bij een moleculair onderzoek is het verschil miniem. Een biologische werkwijze reduceert op een natuurlijke wijze de rendementen. Het is misschien een imago. Het is een beetje als bij aardbeien: uit de winkel, uit de tuin of wilde bosaardbeien. Een biooer is als een wilde bosaardbei.”*

Christophe Mesliand: *“Wij werken volgens lutte raisonnée. We behandelen licht, dat is niet verboden. Er zijn ook slechte biologische wijnen. Het is niet duidelijk dat biologisch bijdraagt aan de kwaliteit. Het gaat om het geheel. Het is niet een biologische werkwijze die het resultaat verklaart. Het gaat om terroir en het materieel: daar heeft bio geen invloed op. Daarna kun je biologisch verbouwen en mechanisch gaan oogsten en dan heb je nog geen resultaat.”*

9.5 Biologisch-dynamisch

Biologisch-dynamische wijnbouw gaat een stap verder dan biologische wijnbouw en is gebaseerd op de antroposofische lezingen over algemene principes voor landbouw van de Oostenrijker Rudolf Steiner (1861-1925), begin jaren twintig van de vorige eeuw. Omdat de goede en soms zelfs indrukwekkende resultaten die worden behaald met biologisch-dynamische wijnbouw moeilijk kunnen worden onderbouwd met wetenschappelijk bewijs is het voor velen controversieel. De wijngaard wordt, net zoals de aarde, gezien als een levend organisme. Werkzaamheden in de wijngaard en kelder worden afgestemd op de ritmes van de kosmische cycli. Ook wordt er gewerkt met natuurlijke infusies en fermentaties, de zogenaamde ‘500’ preparaten, op basis van verschillende planten, kruiden, mineralen en dierlijke mest en daarna verdund met water. Sproei preparaten en compostpreparaten worden direct op de wijnstok of bodem aangebracht, nadat deze zijn geactiveerd (gedynamiseerd). Zwavel en koper zijn toegestaan bij biologisch-dynamische wijnbouw om de schimmels valse meeldauw en meeldauw te beheersen. (Robinson, 2006) (Goode, 2005) (Goode & Harrop MW, 2011)

Drie producenten hebben biologisch-dynamisch genoemd als bijdragend aan de kwaliteit en een producent meerdere malen. Twee producenten hebben het genoemd als belangrijk voor de kwaliteit. Vier producenten hebben aangegeven dat het niet bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

Thierry Germain: *“Er is een groot verschil tussen biologisch en biodynamisch. De biologische wijn respecteert het milieu maar mist de energie, de vibratie, de energie van de kosmos. Dat is een groot verschil. Dan is er nog een groot gevaar: de biodynamie puur voor de marketing en niet vanwege de filosofie. Zonder geloof en overtuiging werkt biodynamie niet.”*

Francois Prinsloo: *“De mindset, het instellen op werkzaamheden op specifieke momenten. Soms zijn biodynamisch werkende boeren erg spiritueel in hun denkwijze, terwijl ze toch veel goede werkzaamheden op vaste momenten uitvoeren. Deze accuratesse en de extra aandacht voor de wijnstokken hebben een kwaliteit verhogend effect.”*

Kevin Fontaine: *“Als je biodynamisch werken overweegt, moet je er goed bij stilstaan dat de bodem de planten voedt. Dus je moet de bodem voeden en niet de planten. Dat is ook efficiënter om de groei van de wijnstokken onder controle te houden. Dit is belangrijk om goed fruit te verkrijgen.”*

9.6 Ziektebeheersing, spuiten en 500 preparaten

De belangrijkste ziektes in de wijngaard die zorgen voor problemen zijn schimmels, zoals botrytis cinerea, peronospora en oïdium. Op dit moment is er in Frankrijk een groot probleem met esca, een schimmelziekte die het hout van de stokken van binnenuit aantast. Ook phytoplasma ziekten, veroorzaakt door bacteriën, zoals flavescence dorée, kunnen voor grote problemen zorgen en de kwaliteit ernstig schade toe brengen. Dat voorkomen beter is dan genezen staat buiten kijf. Goed loofwandbeheer en een goede balans voor de wijnstok maken deze beter weerbaar tegen ziektes en schimmels. Daarbij zijn ook de voordelen van een wijngaard met een betere expositie zeker van belang. (Robinson, 2006)

Helpt een biologische of biodynamische werkwijze de kwaliteit, of is het juist gericht op het sparen van het milieu en gezondheidsaspecten voor de consument? Veel van de werkzaamheden in de wijngaard die worden gedaan door de biologische en biodynamische wijnboeren komen voort uit de holistische filosofie: ‘voorkomen is beter dan genezen’. De werkzaamheden, zoals goede bodembewerking voor een gezondere bodem die beter belucht is en goed loofwandbeheer voor een gezondere loofwand die minder vatbaar is voor schimmels, bacteriën en ongedierte, kunnen ook gemakkelijk worden toegepast in de conventionele wijnbouw. Deze werkwijze is zelfs een groot onderdeel van de slimme implementaties die worden toegepast bij lutte raisonnée. Het echte verschil met conventionele wijnbouw of lutte raisonnée zit dan ook in de ziektebeheersing en spuitregimes in de wijngaard, omdat er bij biologische en biodynamische wijnbouw geen synthetische fungiciden mogen worden gebruikt. Bordeauxse pap (zwavel, koper, kalk en water) is een contactmiddel dat niet in de sapstroom van de plant komt, zoals systemische synthetische middelen. Na een flinke regenbui is de bescherming van de koper en zwavel nagenoeg verdwenen en moet een producent de wijngaard in om het opnieuw aan te brengen om bescherming te geven tegen schimmelziektes. Bij het beter gezond houden van de wijngaarden komen de 500 preparaten goed van pas. (Goode, 2005) (Goode & Harrop MW, 2011)

Het gebruik van koper in het bijzonder is controversieel. Koper is een zwaar metaal dat bij hoge concentraties giftig is voor mens, dier en milieu. Bij biologische wijnbouw is 6 kilogram koper per hectare per jaar toegestaan. Biologische en biodynamische producenten krijgen nog weleens het verwijt dat de hoeveelheden koper die worden gebruikt vele malen hoger zouden zijn dan bij conventionele producenten, omdat zij geen systemische middelen mogen gebruiken.

Het gaat bij welke werkwijze dan ook om het goed implementeren van koper op de juiste momenten, om de hoeveelheid terug te brengen en toch een maximaal resultaat te behalen. Goed loofwandbeheer zorgt daarbij dat het spuiten efficiënter kan plaatsvinden en dat er minder koper per spuitbeurt gebruikt hoeft te worden. Het terugbrengen van het aantal malen spuiten heeft als

bijkomend economisch en milieusparend voordeel dat er minder met materieel de wijngaard ingegaan hoeft te worden. Dit scheelt brandstof en uitstoot van broeikasgassen.

Thierry Germain: *“Biodynamie is een filosofie die gaat om het begrip van de uitwisseling tussen plant en mens. Werk met de energie van biodynamie, zie alles als één geheel. Ik zoek diversiteit. Ik zoek gezondheid van de plant, het slim implementeren van behandelingen en bij problemen niet systematisch te werk gaan. Op deze manier breng ik mijn gebruik van koper terug. Door te werken met de 500 preparaten maak ik mijn bodems gezonder en heb ik minder snel last van rot in mijn wijngaard.”*

Kevin Fontaine: *“Het echte verschil (tussen conventioneel en biologisch/biodynamisch werken) zit in de manier waarop je spuit en ziektes in de wijngaard voorkomt. De manier waarop de bodem bewerkt wordt kan door iedereen gedaan worden. De manier waarop je ziekte voorkomt: daar ligt de uitdaging. Het kan invloed op je kwaliteit hebben als je slecht spuit. Je kunt lagere rendementen hebben door rot en meeldauw en er kan een oïdiumsmaak in je druivensap achterblijven. De uitdaging zit hem in goed spuiten met alleen koper en zwavel.”*

Franck Brossaud: *“De werkwijze biologisch of niet bepaalt niet de kwaliteit. Het is belangrijk om bij welke werkwijze dan ook, te letten op de fotosynthese en de aanmaak van suiker. Dat is een bron van energie. Het verschil met conventionele wijnbouw is dat je bij biologisch alleen contactproducten mag gebruiken, wat het moeilijk maakt. Na een regenbui moet je opnieuw je contactmiddel aanbrenge om bescherming te bieden. Het is lastig om alleen met contactproducten te werken.”*

In de Anjou en Touraine zijn de weken voor de oogst cruciaal, gezien de late oogst en de weersomstandigheden in september en oktober. Er moet ondanks deze uitdagingen voldoende rijpheid behaald worden. Wanneer het gaat regenen kan rot snel toeslaan. Bij gezonde wijngaarden met een diep wortelsysteem, gezonde loofwanden en trossen cabernet franc, waar voldoende ruimte zit tussen de individuele druiven, is er meer tijd om gezonde druiven binnen te halen. Een betere en vooral snellere rijpheid wordt behaald met open loofwanden, waar de zon direct op het fruit kan schijnen. Concurrentie tussen de stokken onderling en/of bodembedekkers geven net dat beetje voorsprong dat van belang kan zijn om op tijd optimaal gezond en rijp fruit binnen te halen.

Ziektebeheersing wordt door vier producenten genoemd als bijdragend aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Drie producenten noemen het als belangrijk voor de kwaliteit.

Spuiten wordt twee keer genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Het wordt door een producent meerdere malen genoemd als bijdragend aan de kwaliteit.

De 500 preparaten worden door de producenten driemaal genoemd als bijdragend aan de kwaliteit en door een producent zelfs als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

9.7 Vin naturel

Vin naturel is een benadering waarbij tijdens de vinificatie zo min mogelijk kunstgrepen worden gedaan. Er mag het liefst niets van buiten de natuurlijke omgeving worden toegevoegd aan de druiven, most of wijn. Tijdens welk stadium van de vinificatie dan ook. Dit houdt overigens niet in dat er bij conventionele wijn zomaar alles mag worden toegevoegd. Dit is streng gereguleerd vanuit de EU wetgeving. De toegestane technieken of procedés en de toegestane hulpmiddelen (toegevoegde stoffen) staan uitgebreid beschreven in de Europese regelgeving. Op dit moment is de term *vin*

naturel nog niet gebonden aan specifieke regels of certificering. Waar biologisch en biodynamisch zich voornamelijk afspeelt in de wijngaard, is dat voor vin naturel de kelder. Met name het niet toevoegen van sulfiet is een van de belangrijkste struikelblokken voor veel producenten. Isabelle Legeron MW omschrijft de regels voor vin naturel, zoals zij die interpreteert, in haar boek 'Natural Wine, an introduction to organic and biodynamic wines made naturally', als volgt:

- biologisch of biodynamisch gecertificeerd;
- met de hand geoogst;
- geen gist toegevoegd;
- de malolactische gisting is niet geblokkeerd;
- niet geklaard (opdat de wijnen ook door vegetariërs en veganisten kunnen worden genuttigd);
- niet gefilterd;
- geen enkele additieven zijn toegevoegd gedurende de vinificatie (suiker, zuren, tannines, kleurstoffen etc.), met uitzondering van sulfiet, waarbij de concentraties niet boven de 50 mg per liter mogen komen.

Veel fanatieke vin naturel liefhebbers zullen de regels van Isabelle Legeron MW voor wat betreft sulfiet nog soepel vinden en aangeven dat er absoluut niets mag worden toegevoegd. (Legeron MW, 2014)

Alle tien de producenten hebben aangegeven dat een 'vin naturel/sans additives' benadering niet bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Maar dit mag worden genuanceerd. De omschrijving 'vin naturel', wordt per definitie negatief ervaren door de geïnterviewde producenten. 'Vin naturel' staat in hun ogen veelal voor een wijn met fouten, zoals azijnsteek, oxidatie, brett en onbalans. Tevens wordt het vervoer, de opslag en het bewaarpotentieel veel genoemd als struikelblokken voor vin naturel wijnen. Uit de interviews komt unaniem naar voren dat de producenten geen vin naturel maken, maar verschillende aspecten van een natuurlijke benadering wel zeer waarderen. Waar ligt de grens, wanneer mag een wijn wel of niet het predicaat vin naturel dragen? Dit is een vraag die veel producenten (zichzelf) stellen. Helemaal niets toevoegen tijdens de vinificatie is voor alle geïnterviewde producenten geen optie.

Thierry Germain: *"Wij doen al een aantal jaar aan een reductie van sulfiet. Dat komt omdat we geen overrijpheid zoeken en de pH laag is. Dit beschermt een levende wijn goed. Sulfiet is geen antioxidant. Wijn die 'dood' is gesulfiteerd, oxideert in een avond. Een levende wijn oxideert pas na tien tot veertien dagen. Een vin naturel benadering is interessant, echter gevaarlijk. Het is als met extremisten in de politiek. Wanneer een jaar vraagt om wat sulfiet, moet je dat geven. Wanneer dit niet mag omdat je dan 'vin naturel' zou ontheiligen en dus azijnsteek, brett of rot in je wijn ontstaat, is dat geen vin naturel maar vin de Merde."*

Matthieu Baudry: *"Waar ligt de limiet van naturel? Is een wijn met een beetje sulfiet nog een 'vin naturel'? De alcoholische vergisting is een natuurlijk proces waarbij sulfiet wordt geproduceerd. Je moet zo respectvol mogelijk werken. Bij koper is het hetzelfde. Bordeauxse pap wordt in de wijngaard gebruikt, terwijl het een zwaar en giftig metaal is. Het is tegennatuurlijk. De tractor met zijn benzine doodt ook insecten. 'Vin naturel'? Ik sta voor een zo natuurlijk mogelijke wijn, dat is helder. Ik ben voor een wijn met geschiedenis, waar de bodem, terroir, de mensen duidelijk worden. Het gaat om plezier bij wijn en deze mag verteerbaar zijn, wijn moet leven."*

Kevin Fontaine: *"Wij werken niet op een vin naturel wijze. We verkopen onze wijnen over de gehele wereld en weten niet hoe onze klanten onze wijnen opslaan, dus we werken niet op deze wijze. Maar we kunnen ons wel bij het gedachtegoed aansluiten van 'gezond fruit om minder additieven te*

gebruiken' en een natuurlijke terroirspecificatie te hebben. Om zowel met wijngaardmanagement als vinificatie zo min mogelijk producten van 'buiten het eigen systeem' te gebruiken. Hoe minder chemische middelen hoe puurder het product. Hetzelfde geldt voor de vinificatie: geen chaptalisatie, geen ontzuring en werken met de natuurlijke balans. Zo min mogelijk gist toevoegen. We hebben een benadering van Cabernet Franc. Een benadering die meer op terroir is toegespitst en op de verschillen tussen de terroirs. Als je een probleem hebt in je wijn tijdens de vergisting of maceratie, of dit nu brett of volatiel zuur is, je verliest terroirexpressie. We focussen ons op de pure expressie van cabernet franc van een kleibodem, kalkbodem of zandbodem. Dit moeten we respecteren. Natuurlijk kijken we naar zo min mogelijk toevoegingen, precies wat de wijn nodig heeft om zo puur mogelijk te blijven."

Franck Brossaud: "Het objectief is altijd hetzelfde. Een wijn zonder iets oxideert altijd door de azijnzuurbacterie en zuurstof die de wijn tot azijn maken. Extra kleur en tannine kunnen de wijn stabiliseren wanneer je hem heet genoeg maakt, zoals een sterilisatie. Een koude stabilisatie doe je door de zuurstof weg te halen en een beetje sulfiet toe te voegen. Zo zorg je dat micro-organismen niet meer werken. Het is een kwestie van techniek."

René-Noël Legrand: "Met een 100% natuurlijke wijn is het probleem: hoe stabiliseer je de wijn? De absentie van sulfiet is gevoelig bij het bewaren van wijn. Ik gebruik een beetje, maar zou niet zonder kunnen. Ik stuur wijnen naar Japan en Canada. Tegenwoordig gebruiken we veel meer SO₂ dan in de tijd van mijn ouders. Gelukkig gaat het weer omlaag. Bij een gezonde oogst heb je veel minder sulfiet nodig. Bij een aangetaste oogst heb je veel meer nodig, ook met de opvoeding en opslag. De kwaliteit van de oogst stijgt met goed werk in de wijngaard, daarna selectie tijdens de oogst helpt veel om het sulfietgebruik omlaag te laten gaan."

Francois Prinsloo: "Cabernet Franc is waarschijnlijk een goede keus als je vin naturel gaat maken. Zeker in plaats van Cabernet Sauvignon die gemakkelijker oxideert. Pinot Noir is ook interessant. De Cabernet Franc heeft van nature een goede aciditeit, dat is belangrijk. Aciditeit is sowieso een voordeel dat we in de Loire hebben voor vin naturel."

Francois Prinsloo: "De natuurlijke gisting zonder toegevoegde gisten zorgt voor meer complexiteit en structuur in een wijn. Het is compleet anders dan met commerciële gisten. Het liefst gebruik ik kleine hoeveelheden sulfiet op belangrijke momenten. Het is ook lastiger om vin naturel te exporteren. Als je dit op de goede manier doet kan het wel interessant zijn."

9.7.1 Toevoegen van gist

Om goed controle te krijgen en houden op een vergisting is het toevoegen van een gecultiveerd gist van belang. Een spontane vergisting met 'wilde' gisten brengt risico's met zich mee. Een keur aan verschillende gisten komt uit de wijngaard, maar ook uit de kelder, mee met de druiven. Deze verschillende gisten werken allemaal net even anders. De geuren en smaken die worden voortgebracht tijdens de gisting kunnen bijdragen aan de complexiteit van de wijn, maar ook storende aroma's voortbrengen. Een ander belangrijk aspect is dat een spontane gisting soms heel moeizaam op gang komt of plotseling stopt tijdens het gistingsproces. Dit maakt de most dan erg ontvankelijk voor azijnsteek en oxidatie. Het weer op gang krijgen van de vergisting is daarbij ook een uitdaging. Met gecultiveerde gisten zorgt men dat het belangrijkste gist voor wijn, *saccharomyces cerevisiae*, direct de vergisting voor zijn rekening neemt. De opstart verloopt soepeler, sneller en de kans op een vergisting die 'vast' komt te zitten is vele malen kleiner. Er zijn veel verschillende soorten gecultiveerde gisten beschikbaar, geheel naar de wensen van de producent. Bepaalde aspecten van specifieke raskenmerkende aroma's kunnen met gecultiveerd gist extra geaccentueerd worden. Het toevoegen van gist wordt door drie producenten genoemd als bijdragend aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Een producent geeft aan dat gist toevoegen niet bijdraagt aan de kwaliteit. (Robinson, 2006) (Goode, 2005) (Goode & Harrop MW, 2011)

9.7.2 Toevoegen van sulfiet

Sulfiet wordt gebruikt om druiven, most of wijn te beschermen tegen de negatieve werkingen van zuurstof, bacteriën en gisten. Het wordt door producenten in verschillende vormen gebruikt. Op verschillende momenten in de vinificatie kan een dosis sulfiet bescherming geven tegen de werking van zuurstof en worden gebruikt als desinfectie middel tegen ongewenste bacteriën en gisten. Bij een wijn met een lagere pH werkt sulfiet effectiever en is er minder sulfiet nodig. Het is niet mogelijk om een wijn compleet zonder sulfiet te produceren aangezien sulfiet een van de bijproducten is van de gisting. Veel gangbare voedingsstoffen hebben een veel hogere dosis sulfiet dan wijn. (Robinson, 2006) (Goode, 2005)

Het toevoegen van sulfiet wordt door drie producenten genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Vijf producenten noemen het als bijdragend aan de kwaliteit.

9.7.3 Vin naturel, Cabernet Franc , Anjou en Touraine

De voorwaarden om vin naturel te maken zijn voor de rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine zeker voordelig. Het koelere klimaat brengt wijnen voort met een lagere pH en dus hogere zuurgraad waarin schadelijke bacteriën en gisten minder goed werken. De goede tanninestructuur van cabernet franc geeft bescherming tegen de werking van zuurstof. Voorwaarde bij het maken van een vin naturel is wel dat het fruit dat wordt gebruikt gezond moet zijn. Hierbij zijn goed loofwandbeheer en daarna rigoureuze selecties tijdens de oogst van groot belang. Rot, onrijpheid, overrijpheid en andere oneffenheden kunnen niet gecorrigeerd worden met sulfiet of andere additieven en ernstige fouten in de wijn veroorzaken (oxidatie, brettanomyces, azijnsteek, etc.).

9.8 Instelling mens

Wat duidelijk naar voren komt uit de interviews is dat veel producenten waarde hechten aan hun werkwijze, of dit nu lutte raisonnée, biologisch of biodynamisch is, maar dat de instelling van de mens (zijnde de producent zelf) het belangrijkste is voor de kwaliteit. Door vier producenten is de instelling van de mens genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine.

Matthieu Baudry: *“Het is niet de cabernet franc in het bijzonder. Ik denk dat het bij elke druif hetzelfde is. Het gaat om de beleving, de inzet van de vigneron die de kwaliteit verhoogt. Wij gebruiken biologisch, ik weet niet of dat het beste is. Ik houd van een levende wijn met spanning en een ‘sense of place’. Het is niet simpelweg de smaak van een cépage. Bij een levende wijn proef je de bodem beter. Dat noem je terroir. Dat is de grond, het microklimaat en ook de mens die het bewerkt. Zo natuurlijk mogelijk. Ik denk dat de mens een onderdeel vormt van terroir.”*

Duidelijk is dat een kwaliteitgerichte instelling van een producent altijd bijdraagt, bij welke druif of streek dan ook. Maar op de grens van het maken van kwalitatief hoogwaardige rode wijn, zoals in de Anjou en Touraine met de blauwe druif cabernet franc, moet er harder worden gewerkt en meer risico genomen worden om de kwaliteit te optimaliseren. Dit maakt de instelling van de mens voor deze streek van een groter belang dan veel andere.

Sam Harrop MW: *“Een biologische of biodynamische status is niet heel belangrijk voor mij. Het gaat om de instelling van de producent, dat is zeer belangrijk. Niet of ze biodynamisch of conventioneel zijn. Het is waar dat velen die biologisch of biodynamisch werken een goede wijn maken, maar dit komt meer door de attitude en attentie voor detail, dan een betere kwaliteit fruit door wijngaardtechnieken.”* (bijlage IV, pagina 76 en 77)

10 Conclusie

De hoofdvraag en subvragen beantwoord:

10.1 Conclusie wijnbouw en vinificatie

- Wat is de invloed van wijngaardbeheer en vinificatie op kwaliteit van rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine?

10.1.1 Wijnbouw

De producenten hechten zeer veel waarde aan wijngaardbeheer om de kwaliteit van Cabernet Franc uit Anjou en Touraine te beïnvloeden. 'Door hard te werken in de wijngaard wordt het verschil gemaakt' is niet zomaar een uitspraak voor de Anjou en Touraine. Allereerst kiezen voor de juiste bodems voor cabernet franc en daarna de rendementen controleren. Het belang van goed loofwandbeheer en de bijbehorende werkzaamheden, wordt duidelijk benadrukt door de producenten. Door goed loofwandbeheer kan een producent een oogstjaar naar zijn hand zetten en het maximale kwalitatieve resultaat behalen. Controle op de rendementen, direct zonlicht voor druiven en blad en ziektebeheersing zijn voor het groeiachtige druivenras cabernet franc van groot belang in de Anjou en Touraine. Door goed loofwandbeheer wordt een betere, en belangrijker nog, snellere optimale rijpheid van de druif behaald. Dit maakt een groot verschil voor een koel klimaat als in de Anjou en Touraine waar tijdens de oogst veel regen kan vallen. Slechts enkele dagen voorsprong in de rijpheid kan het verschil maken voor de kwaliteit en een oogstjaar maken of breken. Verschillende werkzaamheden in de wijngaard worden door de producenten genoemd in opsommingen voor wat van belang is voor de kwaliteit van Cabernet Franc in de Anjou en Touraine. Duidelijk is dat de producenten aangeven dat het om 'een geheel' gaat, de inter-connectie tussen de verschillende parameters, factoren, inzet en filosofie. De parameters kunnen gezien worden als tandwielletjes in een groter mechanisme, waarvan sommige echt onmisbaar zijn en andere slechts versoepelingen van het proces naar kwaliteit zijn.

10.1.2 Vinificatie

In de ogen van de producenten is het juiste oogstmoment, om te zorgen dat er optimaal rijp fruit wordt geoogst, van belang. Handmatige oogst, waarbij tijdens en naderhand goede selectie op gezond en rijp fruit plaatsvindt, draagt immens bij aan de kwaliteit. De vinificatietechniek en de opvoeding kunnen worden bepaald aan de hand van de concentraties suikers, zuren, tannines, anthocyanen en smaakstoffen van het fruit en bepalen de uiteindelijke stijl van de wijn. Verschillende werkzaamheden die direct kunnen vallen onder fenolenmanagement of hier direct invloed op hebben, worden veel genoemd als belangrijk voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Daarnaast worden verschillende werkzaamheden rondom de juiste rijpheid, het optimale oogstmoment en een optimale oogstselectie voor cabernet franc veel genoemd als belangrijk voor de kwaliteit. Bij vinificatie wordt het woord *techniek* wel iets meer geschuwd door verschillende producenten en zijn er meer tegenstrijdigheden te zien tussen de antwoorden van de producenten. Welke vinificatietechnieken en werkzaamheden dragen nu wel bij aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine en welke niet? Sommige werkzaamheden of technieken die een positieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit worden gezien als teveel interventie of als onnatuurlijk door sommige producenten.

Uitgangspunt van de producenten bij oogstselectie is veelal dat gezond rijp fruit de beste basis is voor een kwalitatief goede rode wijn van cabernet franc. Met de vinificatie kan de kwaliteit minder goed beïnvloed worden dan met wijngaardbeheer. De vinificatie wordt gezien als een traject waar het meer gaat om het begeleiden en controleren van de kwaliteit, dan om het beïnvloeden van de kwaliteit. Zoals Christophe Daviau zeer terecht opmerkt: "Het is de bedoeling dat ik de kwaliteit van

de wijn net zo hoog krijg als de kwaliteit van de druiven. Je kan het niet beter maken dan het al is. Je moet het maximale eruit zien te halen wat de natuur de druiven heeft gegeven.”

10.2 Conclusie rijpheid: fenolen en methoxypyrazines

- Is rijpheid de sleutel tot succes?

Het belang van het fenolenmanagement voor de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine wordt door de producenten onderkend. De optimale rijpheid van de druif cabernet franc uit een koel klimaat is van belang om rijpe tannines en veel anthocyanen te verkrijgen. Tevens wordt het risico op vervelende groene of onrijpe tonen in de wijn voorkomen. Wanneer een Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine onrijpe tannines en methoxypyrazines heeft, kunnen de aanwezige zuren in de wijnen uit dit noordelijke klimaat deze negatieve karakteristieken nog eens extra benadrukken. Goed loofwandbeheer met een goede ratio blad tot fruit en direct zonlicht dragen bij aan een betere en snellere volledige fysiologische rijpheid van de cabernet franc. Zachte extracties van de tannines en korte maceraties worden door de producenten veelal geprefereerd voor Cabernet Franc. Dit om de meer bittere tannines uit de pitten van cabernet franc te vermijden en het expressieve karakter van de druif te benadrukken. Wel wordt er door verschillende producenten benadrukt dat overrijpheid een negatief effect heeft op de wijnen van de druif cabernet franc uit de Anjou en Touraine. Fraîcheur en balans zijn van belang voor maximale terroirexpressie.

10.3 Conclusie invloed op kwaliteit van werkwijze en filosofie

- De Loire is een bakermat voor een biologische, biodynamische en vin naturel werkwijze en de populariteit onder producenten is groot. Draagt deze werkwijze bij aan de kwaliteit van de wijnen en zo ja, hoe?

Alhoewel een biologische en biodynamische werkwijze een aantal maal genoemd wordt als bijdragend aan de kwaliteit en in een uitzonderlijk geval zelfs als belangrijk voor de kwaliteit, zijn de antwoorden niet eenduidig. Het echte verschil tussen conventioneel en biologisch/biodynamisch werken in de wijngaard zit hem in ziektebeheersing. Het is te gemakkelijk om eenzijdig te concluderen dat een biologische, biodynamische of vin naturel werkwijze niet of juist wel bijdraagt aan de kwaliteit. Er zijn verschillende facetten uit alle werkwijzen die duidelijk bijdragen aan de kwaliteit, maar niet specifiek voor Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine. Onder onnoemelijk veel mogelijke omstandigheden kunnen er ook argumenten worden opgeworpen waarom verschillende facetten wellicht geen bijdrage leveren aan de kwaliteit van wijn in het algemeen. De benadering waarbij ‘voorkomen beter is dan genezen’ draagt direct bij aan de kwaliteit. Gezond fruit met een goede natuurlijke balans geeft immers de beste basis voor kwaliteitswijn met minder interventie en additieven. Een kwaliteitgerichte instelling van de mens is datgene dat het meest bijdraagt aan de kwaliteit van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine, maar ook van wijn in het algemeen. Wanneer luttel raisonnée, biologisch, biodynamisch of vin naturel als middel wordt gebruikt om tot een betere kwaliteit te komen en het niet als doel op zich wordt gesteld, worden de hoogste rendementen in kwalitatief opzicht gehaald.

10.4 Discussie

De reductie in de rendementen, de tijd en aandacht voor goed loofwandbeheer en veelal met hand uitgevoerde werkzaamheden, hebben een duidelijk kwaliteit verbeterend effect op het fruit. Daarna met de hand oogsten en selecties van het fruit met een table de tri zijn zeer goed voor de kwaliteit. Maar het kiezen voor een kwaliteitgerichte aanpak heeft economische consequenties. Het is lastig om een duidelijk beeld te schetsen van de hogere kosten die gemaakt worden met een

kwaliteitgerichte aanpak. Er zijn talloze factoren die een rol spelen. Het uitdiepen van dit onderwerp valt buiten het kader van deze scriptie, maar is interessant voor vervolgonderzoek.

Net zoals met een hint van oxidatie of brett, kan een hint van methoxypyrazine bijdragen aan de complexiteit van een wijn of worden gezien als een fout. Het is het sterk afhankelijk van de smaak van de proever en het verschilt per persoon. Dit is niet alleen onder producenten een interessant debat, maar ook onder wijnliefhebbers. Verder onderzoek naar de gevoeligheid voor methoxypyrazines onder (Nederlandse) consumenten zou boeiend zijn.

In deze scriptie worden de voordelen van een kwaliteitgerichte werkwijze in de wijngaard en de wijnkelder toegelicht. De marketing en export van de rode wijnen van cabernet franc uit de Anjou en Touraine vallen buiten het kader van deze scriptie, maar zijn interessant voor vervolgonderzoek.

10.5 Persoonlijke interpretatie conclusie

Goed wijngaardbeheer is voor de producenten uit de Anjou en Touraine van enorm groot belang. De weersomstandigheden in een specifiek oogstjaar kunnen beter het hoofd geboden worden. Door een betere en snellere rijpheid kan de accumulatie van fenolen worden geoptimaliseerd. Selectie en analyse van het fruit op concentratie van suikers, zuren, tannines, anthocyanen en smaakstoffen bepalen de vinificatiemethoden en stijl. Een gezonde druif met een goede balans maakt een vinificatie en opvoeding mogelijk met minimale interventie en minder additieven. Daarbij heeft Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine het extra voordeel van de lage pH en goede tanninestructuur als bescherming tegen zuurstof, schadelijke bacteriën en gisten, voor een betere natuurlijke stabiliteit. Het resultaat is een pure expressie van de druif cabernet franc, de Anjou en Touraine, en een weerspiegeling van de inzet en filosofie van de mens die de wijn gemaakt heeft.

De aanzienlijk hogere kostprijs die een kwaliteit gerichte aanpak vergt, houdt voor de Nederlandse markt in dat er een specifieke marketingstrategie moet worden gekozen. De wereldwijde trend die momenteel te zien is voor lichtere, expressieve rode wijnen, met een lager alcoholgehalte, die iets gekoeld gedronken kunnen worden, zou deze wijnen nu immens populair moeten maken. Helaas zien de producenten en, belangrijker nog, de consumenten deze *Unique Selling Points* nog niet altijd. De populariteit voor duurzaam, biologisch of biodynamisch kan er ook aan bijdragen om consumenten over de streep trekken om deze wijnen toch een kans te geven. Hier is ook een belangrijke rol weggelegd voor wijnspecialisten, hippe wijnbars en goede restaurants. Met de daar aanwezige kennis kunnen de wijnen, de streken en de producenten goed toegelicht worden aan de consument. De basiswijnen uit de belangrijke appellations voor Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine passen qua prijs veelal uitstekend in de wijnarrangementen van goede restaurants en kunnen culinair breed ingezet worden. Voor het verbeteren van de export is een goede marketingstrategie van belang. De succesvolle strategie die de Duitsers en Oostenrijkers met hun wijnen hebben opgepakt zou zeker voor de Anjou en Touraine interessant kunnen zijn.

11 Bibliografie en geciteerde werken

11.1 Boeken

- Bird, D., 2010. *Understanding Wine Technology*. 3e editie red. sl:DBQA Publishing.
- France, B., 2003. *Wijnatlas Frankrijk*. Warnsveld: Lannoo & Terra.
- Goode, J., 2005. *The Science of Wine from vine to glass*. 1e editie red. Berkeley: University of California Press.
- Goode, J. & Harrop MW, S., 2011. *Authentic Wine, toward naturel and sustainable winemaking*. 1e editie red. Berkeley: University of California Press.
- Johnson, H. & Robinson, J., 2013. *The World Atlas of Wine*. 7e editie red. sl:Mitchell Beazley.
- Legeron MW, I., 2014. *Natural Wine an introduction to organic and biodynamic wines made naturally*. Londen: CICO Books.
- Poussier, O. et al., 2015. *Le Guide des Meilleurs Vins de France*. Issy-les-Moulineaux: La Revue du Vin de France.
- Robinson, J., 2006. *The Oxford Companion to Wine*. 3rd edition ed. s.l.:Oxford University Press.
- Robinson, J., Harding, J. & Vouillamoz, J., 2012. *Wine Grapes, a complete guide to 1.368 Vine Varieties, including their origins and flavours*. 1e editie red. sl:Penguin Books Ltd.
- Smart, R. & Robinson, M., 1991. *Sunlight into Wine; A Handbook for Wine Grape Canopy arrangement*. 8e editie 2001 red. sl:Ministry of Agriculture and Fisheries New Zealand.
- Van Leeuwen, C., 2005. *Terroir, techniek, zonlicht en emotie*. sl:De Wijnpers.

11.2 Wetenschappelijke rapporten

- Anderson, K., 2013. *Database of Regional, National and Global Winegrape Bearing Areas by Variety, 2000, 2010*, Adelaide, South Australia: University of Adelaide.
- Brossaud, F., 1999. *Composition en flavonoïdes des baies et des vins de vitis vinifera var. cabernet franc*, Rennes: L'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes.
- Cadot, Y., sd *Le potentiel phénolique du Cabernet franc*. Beaucozé: INRA Vigne et Vin.
- Greenpeace, 2009. *Changements climatiques et impacts sur la viticulture en France*, sl: Greenpeace International.
- InterLoire, 2014. *Rendements des appellations de Loire 2009 - 2013 (Statistiques basées sur les déclarations de récolte)*, Tours: InterLoire.
- InterLoire, 2014. *Surfaces récoltes des appellations de Loire 2009 - 2013*, Tours: InterLoire.
- InterLoire, 2014. *Volumes Récoltes des appellations de Loire 2009 - 2013 (Statistiques basées sur les déclarations de récolte)*, Tours: InterLoire.
- Roujou de Boubée, D., Van Leeuwen, C. & Dubourdieu, D., 2000. *Organoleptic Impact of 2-Methoxy-3-isobutylpyrazine on Red Bordeaux and Loire Wines. Effect of Environmental Conditions on Concentrations in Grapes during Ripening*, Bordeaux: sn
- Van Leeuwen, C. et al., 2004. *Influence of Climate, Soil, and Cultivar on Terroir*, Bordeaux: sn
- Van Leeuwen, C., Roby, J.-P., Alonso-Villaverde, V. & Gindro, K., 2013. *Impact of Clonal Variability in Vitis vinifera Cabernet franc on Grape Composition, Wine Quality, Leaf Blade Stilbene Content, and Downy Mildew Resistance*, Bordeaux: sn

11.3 Artikelen uit kranten of tijdschriften

- Bogart, K. & Bisson, L., 2006. Persistence of vegetal characters in winegrapes and wine. *Practical Winery & Vineyard Magazine*, Maart.
- INRA, 2012. *Cabernet Franc N (Le Catalogue des vignes cultivées en France)*, Montpellier: UMT Géo-Vigne.

Scheiner, J., Sacks, G. & Vanden Heuvel, J., 2009. How Viticulture Factors Affect Methoxy pyrazine. *Wines & Vines*.

Vermaas, P., 2015. In Bordeaux profiteren de wijnboeren nog van hitte. *NRC Handelsblad*, 26 November.

11.4 Websites

Anon., sd *Decanter*. [Online] Available at: www.decanter.com [Geopend 2015].

Anon., sd *Wijn.nl Dé wijnwebsite van Nederland*. [Online] Available at: www.wijn.nl [Geopend 2015].

INRA, sd *INRA*. [Online] Available at: www.inra.fr/en/Scientists-Students [Geopend 2015].

InterLoire, sd *Vins de Loire*. [Online] Available at: www.vinsvaldeloire.fr [Geopend 2015].

Patterson, T., 2011. *Wines & Vines*. [Online] Available at:

www.winesandvines.com/template.cfm?section=columns_article&content=92981&columns_id=24 [Geopend 2015].

12 Bijlagen

I. Belangrijkste appellations voor rode wijnen van cabernet franc in Anjou en Touraine

i. Anjou rouge (AOC 1957)

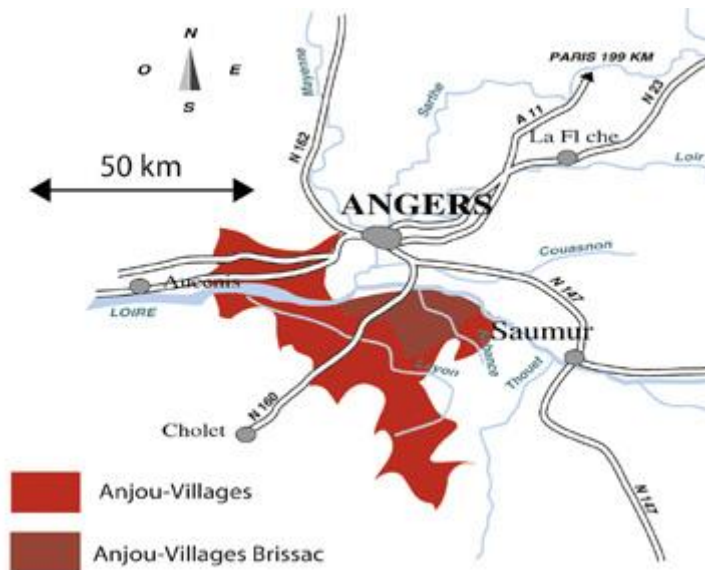
Het herkomst gebied Anjou rouge telt 1.400 hectare verdeelt over 128 dorpen in het departement Maine et Loire, 14 dorpen in het Deux-Sèvres departement en 9 dorpen in het departement Vienne. Er zijn twee soorten bodems binnen het herkomst gebied Anjou. De donkere schistbodems 'Anjou Noir' zijn niet ideaal voor cabernet franc die niet goed tegen de droogte kan van deze veelal ondiepe bodems met hard moedergesteente eronder en daarbij moeite heeft om goed rijp te worden. Veelal worden de wijnen geassembleerd met cabernet sauvignon die beter bestand is tegen de droogte. De 'Anjou Blanc' met zijn witte bodems, vormt het meest zuidwestelijke puntje van het bassin van Parijs en is maar een klein deel van de Anjou. Er is daarop een keur aan blauwe druiven toegestaan voor de appellation Anjou rouge en maar weinig producenten produceren een cépagewijn van de cabernet franc. Assemblages zijn sterk afhankelijk van het oogstjaar en het inzicht van de producent. (Anderson, 2013) (InterLoire, n.d.)

ii. Anjou-Villages (AOC 1991)

Binnen de enorme appellation Anjou zijn 200 hectare in 46 dorpen geselecteerd voor de appellation Anjou-Villages op basis van perceelselectie. Daarbij is rekening gehouden dat de percelen bodems hebben waarop de druiven vroeger rijp zijn en met de beste exposities. De bodems bestaan met name uit schist met mogelijk een laag kiezel. De wijnen mogen bestaan uit cabernet franc en cabernet sauvignon. (InterLoire, n.d.) (France, 2003)

iii. Anjou-Villages Brissac (AOC 1998)

De strengere regels voor de appellation Anjou-Villages Brissac, die valt binnen de herkomst Anjou-Villages, waar een perceelselectie in 10 dorpen inclusief het naamgevende stadje Brissac-Quincé moeten voor wijnen zorgen met meer concentratie en een groter bewaarpotentieel. Het herkomstgebied beslaat 85 hectare. De wijnen onder de appellation Anjou-Villages Brissac mogen alleen gebotteld worden vanaf de eerste dag van september, volgend op het jaar van de oogst. De bodems bestaan met name uit schist met mogelijk kiezel als bovenlaag. De druiven die worden gebruikt voor deze herkomst zijn cabernet franc en cabernet sauvignon. (InterLoire, n.d.) (France, 2003)



Figuur 6 Appellations Anjou

iv. Saumur rouge (AOC 1957)

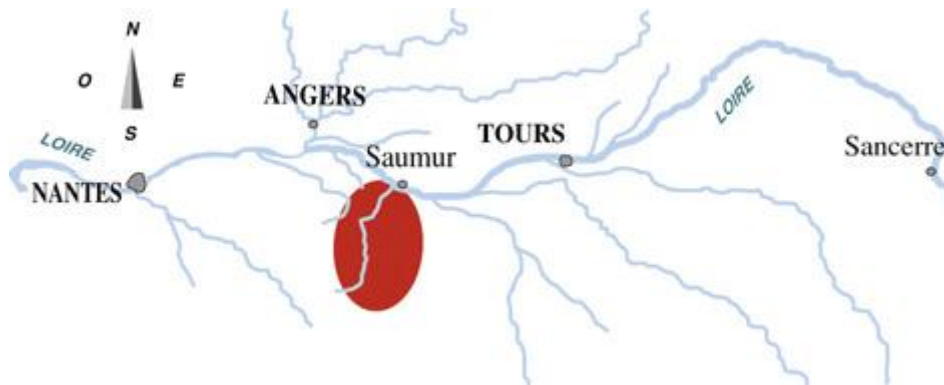
De Saumurois wordt gekenmerkt door de bodems met tufkrijt. Deze poreuze bodem is in staat om goed water vast te houden en excessieve regenval goed te draineren. De wortels van de wijnstok kunnen diep in de bodem komen op zoek naar vocht en voedingsstoffen. De herkomst Saumur rouge beslaat 850 hectare, verdeeld over 20 dorpen. De wijngaarden staan veelal op de minder steile hellingen van dit heuvelachtige landschap. De toppen van de heuvels zijn bebost en de valleien worden gebruikt voor landbouw en veeteelt. De appellation Saumur rouge is voor het overgrote deel beplant met cabernet franc, aangevuld met cabernet sauvignon en de zeldzame pineau d'aunis. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)

v. Saumur Champigny (AOC 1957)

De appellation Saumur Champigny is gelegen binnen de grenzen voor Saumur rouge op 1.500 hectare en geldt voor acht dorpen ten oosten en zuidoosten van de stad Saumur. Het herkomstgebied onderscheidt zich door kalksteenbodems met allerlei soorten verweringspuin van zand, kiezel en klei dat een specifiek karakter kan geven aan de wijn. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)

vi. Saumur Puy-Notre-Dame (AOC 2009)

De zeer recente appellation Saumur Puy-Notre-Dame ligt 20 kilometer ten zuiden van de stad Saumur en vormt het hoogste punt van deze streek. Er zijn 17 dorpen die onder deze appellation hun wijnen op de markt mogen brengen. De regels die gelden voor deze herkomst zijn aanzienlijk strikter dan voor Saumur rouge. Omdat de wijngaarden vaak boven de 80 meter liggen zijn deze op een natuurlijke wijze beschermd tegen lentevorst. De voor de appellation verplicht lagere rendementen en de strikte markering van de wijngaarden die geconcentreerder fruit kunnen voortbrengen geeft doorgaans wijnen met meer kracht en een groter bewaarpotentieel. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)



Figuur 7 Appellations Saumur

vii. Chinon (AOC 1937)

Chinon is gelegen aan de rivier de Vienne. De appellation Chinon bestaat uit 18 dorpen en beslaat een 2.300 hectare aan wijngaarden. Er zijn verschillende bodemsoorten voor cabernet franc in Chinon. De beroemdste zijn: zand met kiezelbodems en geel krijtsteen. De lager gelegen delen bestaan voornamelijk uit een combinatie van zand en kiezel, Les Varennes, deze bodems brengen lichtere en elegantere wijnen voort. Op de hellingen en plateaus vindt men de kalk - kleiachtige 'tufs'. Deze bodems warmen traag op en door de latere en tragere rijping brengt dit wijnen met meer concentratie voort, die een groter bewaarpotentieel hebben. Voor de rode wijnen wordt maximaal 10% cabernet sauvignon toegestaan in de assemblage. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)



Figuur 8 Appellation Chinon

viii. Bourgueil (AOC 1937)

De appellation Bourgueil bestaat uit 1.400 hectare en is verdeeld over 7 gemeenten. Slechts 2% van de productie is rosé. Er is maximaal 10% cabernet sauvignon toegestaan in de assemblage. Bourgueil is gelegen op de rechteroever van de Loire, ongeveer 50 kilometer ten westen van de stad Tours. De wijngaarden liggen op de hellingen en terrassen op het plateau. Op het grootste gedeelte redelijk ver van de rivier de Loire verwijderd. Het lagere gedeelte bestaat met name uit grof zand met kiezel, dat in de lente snel opwarmt en zorgt voor een snellere rijping. Naarmate men hoger op de helling komt, komt men op de tufsteen bodems die bestaan uit vette klei en kalk. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)



Figuur 9 Appellation Bourgueil

ix. Saint-Nicolas-de-Bourgueil (AOC 1937)

De appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil ligt direct ten westen van Bourgueil, op de grens tussen de departementen Maine et Loire en Indre et Loire. Het bestaat uit 1.050 hectare wijngaarden. Zelfs voor kenners is het heel moeilijk om beide wijnen organoleptisch uit elkaar te houden. De bodem bestaat hier voor 20% uit een combinatie van tufkrijt en kiezelaarde en voor de rest uit zand en kiezel. (France, 2003) (InterLoire, n.d.)



Figuur 10 Appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil

II. Weergave resultaat interviews: parameters voor de kwaliteit

Parameters voor de kwaliteit	Brossaud	Daviau	Germain	Prinsloo	Legrand	Mesliand	Fontaine	Baudry	Mabileau	Amirault	genoemd	meerdere malen genoemd	belangrijk	genoemd als niet bijdragend aan de kwaliteit	totaal
bodem	1	3	3	3	0	3	3	3	1	3	2	0	7	0	9
sélection massale	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	2	0	2
plantdichtheid	0	0	3	0	0	1	0	0	3	0	1	0	2	0	3
snoeien	0	0	3	0	1	3	1	3	3	3	2	0	5	0	7
rendementen	3	0	1	3	3	1	3	3	3	3	2	0	7	0	9
loofwandbeheer	3	0	1	3	1	3	0	0	3	3	2	0	5	0	7
ziektebeheersing	3	0	1	1	1	0	3	0	1	3	4	0	3	0	7
reguleren knoppen	0	0	0	3	0	0	2	0	0	0	0	1	1	0	2
ontbladeren	3	1	0	3	0	3	2	0	3	3	1	1	5	0	7
balans groeicondities	3	1	3	0	1	0	3	3	3	3	2	0	6	0	8
direct zonlicht	3	0	1	0	0	2	2	0	3	0	1	2	2	0	5
ebourgeonnage	0	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	3	0	3
spuiten	2	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	1	2	0	3
groen oogsten	0	0	0	4	0	0	4	0	1	1	2	0	0	2	4
rijpheid	2	3	1	3	2	1	3	3	0	0	2	2	4	0	8
bodembewerking	0	1	0	0	0	3	3	0	3	3	1	0	4	0	5
bodembedekkers	0	0	0	2	2	2	1	0	0	0	1	3	0	0	4
500 preparaten	0	1	1	0	0	0	0	0	1	3	3	0	1	0	4
oogstselectie	0	0	3	3	3	3	1	0	0	3	1	0	5	0	6
handmatige oogst	0	0	3	0	1	3	1	0	0	3	2	0	3	0	5
table de tri	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	2	0	2	0	4
ontstelen	0	0	0	1	0	3	0	0	0	3	1	0	2	0	3
gist toevoegen	0	4	0	1	1	0	0	0	1	0	3	0	0	1	4
sulfiet toevoegen	3	3	1	1	3	1	1	0	1	0	5	0	3	0	8
pyrazinemanagement	3	4	3	4	0	3	3	4	3	3	0	0	6	3	9
fenolenmanagement	3	1	3	1	3	3	3	0	1	3	3	0	6	0	9
koude schilweking	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	3

vergistingstemperatuur	3	1	0	0	0	0	0	0	3	3	1	0	3	0	4
micro-oxygenatie	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2
thermovinificatie	0	4	0	0	4	0	0	4	4	0	0	0	0	4	4
instelling mens	0	0	3	3	0	0	0	3	3	0	0	0	4	0	4
conventioneel	4	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
lutte raisonnée	4	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3	0	0	1	4
biologisch	4	1	1	1	4	4	1	4	1	0	5	0	0	4	9
biodynamisch	4	1	3	2	4	4	1	4	1	3	3	1	2	4	10
vin naturel	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	10	10

Dit betreft een onderzoek waarin kwalitatieve gegevens zijn verzameld en zijn gecategoriseerd naar parameters die de kwaliteit beïnvloeden. Het resultaat van de analyse lijkt enigszins op een gegevensbestand zoals dat wordt opgebouwd bij een kwantitatief onderzoek. Werkzaamheden of technieken die worden genoemd, met daarbij de invloed die deze volgens de geïnterviewde producenten hebben op de kwaliteit van de uiteindelijke wijn, zijn gecodeerd (0,1,2,3 en 4). De overall frequentie waarin de codes zijn voorgekomen is geanalyseerd en weergegeven in een grafiek op pagina 56.

De producenten hebben een waarde gegeven aan de verschillende parameters of deze niet genoemd in hun reactie op een van de vragen.

0. Niet genoemd
1. Genoemd als bijdragend aan de kwaliteit
2. Meerdere malen genoemd (door dezelfde producent) als bijdragend aan de kwaliteit
3. Genoemd als belangrijk voor de kwaliteit
4. Genoemd als niet bijdragend aan de kwaliteit

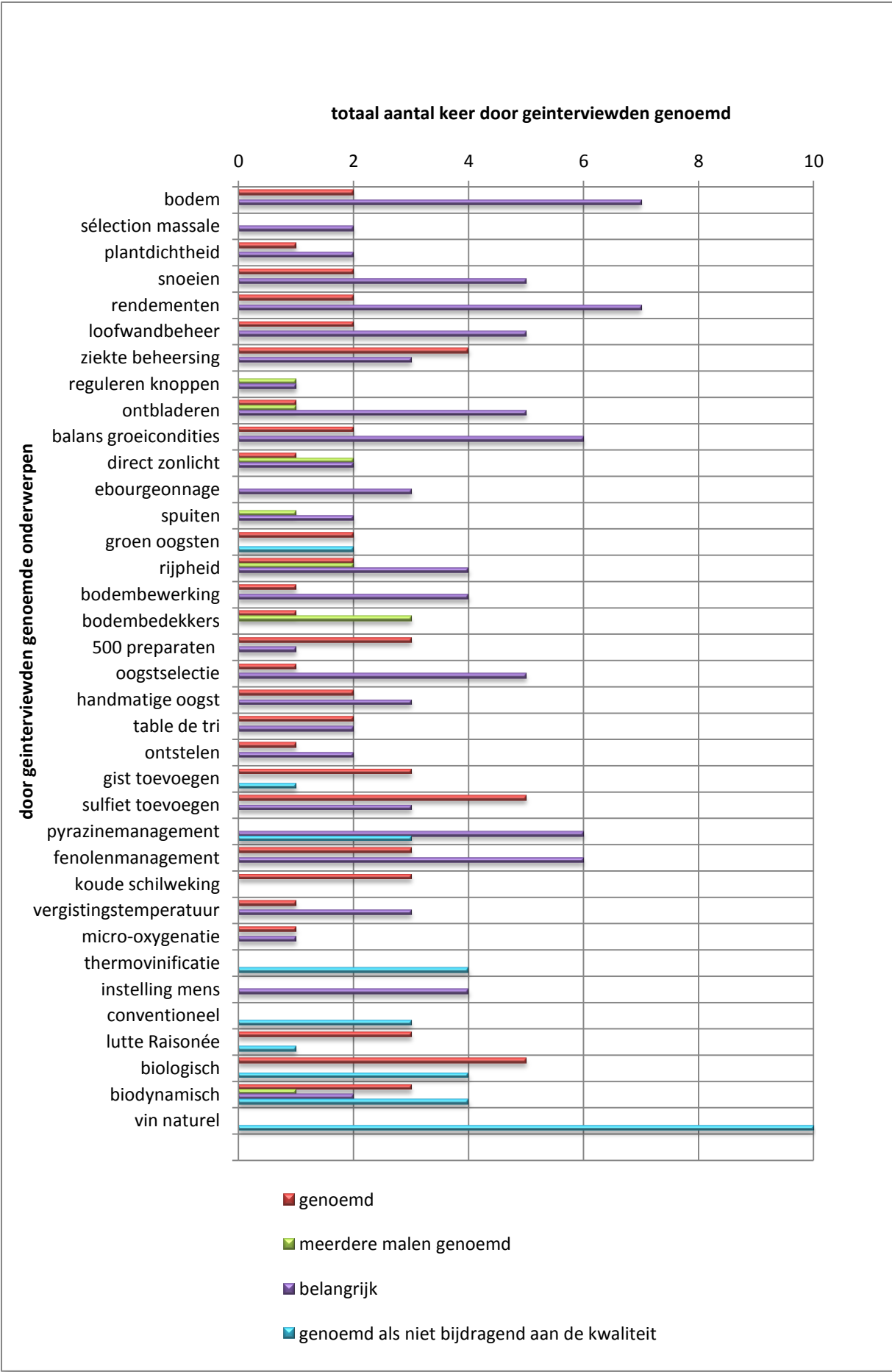
Bijdragend: goed voor de kwaliteit, maar niet onmisbaar.

Belangrijk: essentieel voor de kwaliteit.

Niet bijdragend: genoemd als geen invloed hebbende op de kwaliteit of genoemd als slecht voor de kwaliteit.

De informatie verkregen uit tien interviews is verwerkt tot een grafiek op de volgende pagina.

De antwoorden zijn een weergave van meningen en overtuigingen van de geïnterviewde producenten. De interviews zijn uitgewerkt in bijlage III, vanaf pagina 57 tot 75.



III. Interviews

x. Domaine Bablut

Domaine Bablut is sinds 1546 in handen van de familie Daviau. Christophe heeft de dagelijkse leiding overgenomen van zijn vader Jean-Pierre na zijn studie oenologie aan de universiteit van Bordeaux. Sinds 1996 is het domein biologisch gecertificeerd.

Brissac-Quincé
Anjou, Anjou-Villages, Anjou-Villages Brissac
Biologisch gecertificeerd AB
Geen officiële importeur voor Nederland
www.bablut.fr

Interview met Christophe Daviau



Figuur 11 Christophe Daviau (l) in gesprek met Job Jooze (foto Frank Jacobs, juni 2015)

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Alle vragen zitten in deze vraag. De cabernet franc staat in het gebied van de midden Loire. De cabernet franc houdt niet van droogte. De cabernet sauvignon houdt van droogte. Wanneer het te droog is stopt cabernet franc zijn fenolische rijping. Hij kan veel suiker aanmaken, maar de pitten zullen niet rijp zijn. Dit zorgt voor een drogende en bittere wijn. Het is allereerst belangrijk om cabernet franc op de goede plek aan te planten om te zorgen dat je een volledige fenolische rijpheid bewerkstelligd. Wanneer totale rijpheid niet geheel lukt kun je altijd nog rosé maken, maar niet met extractie en de polyfenolen omdat deze niet rijp genoeg zijn. De keuze voor de juiste bodems bepaalt 95% van het resultaat met Cabernet Franc. De kalkbodems houden het water uit de wintertijd vast en geven dit terug aan de stekken in de zomer. De cabernet franc houdt niet van droogte. Je kunt cabernet franc niet aanplanten op schistbodems, alleen als er wat aarde bij is. De cabernet sauvignon houdt van droogte. Het is belangrijk voor cabernet franc dat de bodem water kan vasthouden. Tuffeau heeft het sponseffect, het houdt het water vast en geeft het later terug aan de wijnstok.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

De wijnstok moet blij zijn waar hij staat aangeplant. Als de wijnstok een glimlach heeft zal je goede druiven oogsten. Het is apenkool dat een wijnstok zou moeten lijden. Dit was het beeld van

wijmakers na de oorlog uit de jaren zeventig. Na de oorlog wilde iedereen een grote oogst. Stel het je voor zoals met mensen: als je een race wilt winnen moet je voldoende eten om niet te dik te worden, maar ook niet te weinig om te dun te zijn. Als je 50 kilo teveel aan je lichaam hebt zal je de race niet winnen. Je moet goed van geest en goed van lichaam zijn. Biologisch en biodynamisch dragen bij aan de harmonie van de wijnstok. Daarbij zorgt het ploegen dat de wortels de diepte in gaan. De biodynamische preparaten zorgen voor harmonie en dwingen de wortels om de diepte in te gaan om cabernet franc te wapenen tegen droogte.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Pyrazine is meer een probleem met cabernet sauvignon en niet met cabernet franc. Ik had wat stokken cabernet sauvignon op kalkbodem en deze heeft veel pyrazine. Ik heb deze stokken flink ontbladerd en toen ik ging oogsten waren de druiven erg rijk en had ik het idee dat ze rijp waren. Toen ik tijdens de vergisting de warmte boven de 30° graden Celsius liet komen om de pyrazine omlaag te krijgen (warmte boven de 30° graden Celsius zorgt dat de pyrazine omlaag gaat) lukte dit niet. De pyrazine was niet of nauwelijks gedaald en te hoog. Deze stokken heb ik gerooid en er cabernet franc voor aangeplant. Als je de juiste bodems kiest bij de druiven hoeft u geen pyrazinemanagement te doen. Ik doe nooit aan pyrazinemanagement. Het probleem was met 2005 en 2009; voor cabernet franc was het te droog. Mijn wijn is nog steeds niet klaar, want die moet de stress nog verteren. De droogte van 2005 en 2009 was tijdens de winter. In 2003 bijvoorbeeld was het nat in de winter en de wijnstokken hadden geen problemen gedurende de hete zomermaanden, geen stress. In heel 2009 hadden we 400 ml regen in Brissac, normaal is dit 500 tot 550 ml en dat is aan de lage kant, want het gemiddelde in Frankrijk is 770 ml regen. In 2009 kregen we 400 ml in totaal, waarvan 100 ml in november en nog eens 100 ml regen in december. Dit houdt in dat we van januari tot oktober 200 ml regenval hebben gehad, dat was echte waterstress. We hebben in die periode echt een minimum van 300 ml nodig. Je kunt de stress in de wijn voelen. Voor mijn gewone cuvée, die bestaat uit 30% Cabernet Sauvignon en 70% Cabernet Franc, doe ik een 3 weken durende maceration pelliculaire. Voor mijn topcuvée Cabernet Franc Pietra Alba van kalksteen doen we een maceration pelliculaire van 60 tot 75 dagen. Ik zorg altijd dat mijn cabernet franc zeer rijp is, fenologisch rijp. De 2009 is gesloten door de stress. Als de druiven nog niet geheel rijp zijn doe je een zachte extractie en niet te lang.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Ik heb oenologie gestudeerd in Bordeaux. Het is de bedoeling dat ik de kwaliteit van de wijn net zo hoog krijg als de kwaliteit van de druiven. Je kan het niet beter maken dan het al is. Je moet het maximale eruit zien te halen wat de natuur de druiven heeft gegeven. Thermovinificatie is goed voor wijnen die binnen 5 tot 6 maanden gedronken moeten worden en alleen voor bepaalde jaren. Wij doen een normale vergisting zonder gist toe te voegen en doen een deksel op het vat en laten het sap opkomen. We gebruiken micro-oxigenatie om de tannine zachter te maken en de anthocyanen te stabiliseren.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Ik ben niet zo gek op vin naturel. Ik denk dat je geen wijn kunt maken zonder sulfiet omdat het soms goed gaat en soms niet. Ik heb één cuvée, een grolleau, zonder sulfiet gemaakt op de maceration carbonique wijze. Dat is makkelijk te maken. Wanneer je een forse extractie doet en het fruit is erg rijp dan kan brett optreden en dat wil je niet hebben. Wanneer je geen overmatig sulfiet gebruikt is dat goed. Het is een antwoord op de jaren zeventig toen ze teveel gebruikten. Nu roept iedereen 'geen sulfiet!' Ik gebruik redelijk veel aan het begin van het schilcontact, daarna niets meer en dan een gram voor botteling. Dus tussendoor geen sulfiet en we doen een opvoeding van 18 maanden. Alleen aan het begin om te stabiliseren om de risico's te voorkomen. Sacharomyses is het minst

gevoelig voor sulfiet en neemt dan ook meteen de gisting over van de andere gistsoorten en zorgt dat de gisting door gaat. Ik voeg sulfiet toe om de juiste condities te creëren voor sacharomyses om de vergisting te doen. Hiervoor analyseren we de kwantiteit stikstof en als het onvoldoende is voegen we wat toe. Het is belangrijk om het gist te voeden, omdat het suiker omzetten naar alcohol niet als voedsel dient; ze voeden zich met stikstof. Het is ook afhankelijk van het jaar. In 2014 bijvoorbeeld was er voldoende stikstof in de most en hadden we een snelle fermentatie. Ik heb tijdens gehad dat ik minder sulfiet gebruikte, maar ik kreeg problemen met brett. Als je sacharomyses in de goede conditie krijgt dan neemt die de vergisting over en zal brett geen kans krijgen. Als sacharomyses in de problemen komt, krijg je problemen met bacteriën of brett. Ik doe verschillende hoeveelheden sulfiet in mijn verschillende cuvée's, maar wanneer we de analyses doen voor de botteling zijn ze allemaal hetzelfde. Alle sulfiet die we toevoegen voor de fermentatie is verdwenen. De aciditeit moet goed zijn, de brett komt gemakkelijker naar voren in rijpere jaren. Je wilt graag erg rijpe druiven hebben en dan heb je brett, het is oneerlijk. Zelfs als je een heel schone kelder hebt; het zit in de wijngaard.

xi. Langlois-Chateau

Langlois-Chateau is als producent vooral bekend om zijn mousserende wijnen van hoge kwaliteit en behoort tot het concern van Champagnehuis Bollinger. Langlois-Chateau bezit 71 hectare eigen wijngaarden waarvan 45 hectare in de appellation Saumur, 11 hectare in Saumur Champigny en 15 hectare in Sancerre. Franck Brossaud heeft zijn doctoraat behaald aan de universiteit van Rennes, met als scriptiethema: de compositie van flavonoiden in de druiven en wijn van cabernet franc.

Saint Hilaire/Saint Florent – Saumur
Saumur Champigny, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Chinon
Lutte raisonnée, gecertificeerd Terra Vitis
Importeur voor Nederland: Wijn Verlinden BV
www.langlois-chateau.fr

Interview met Franck Brossaud, Docteur de l'ENSAR



Figuur 12 Franck Brossaud

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Belangrijk is een efficiënte ontbladering. Bladeren zorgen voor fotosynthese, wat zorgt voor de productie van suiker. Dat is het belangrijkste voor de productie van druiven. Het andere punt is een goed verloop van de vegetatieve cyclus. De factor die de kwaliteit bedreigt in de Loire is de tijd vlak voor de oogst in de maanden september en oktober. Wanneer er regen begint te vallen komt de rot en de rot kan zorgen dat er te vroeg geoogst moet worden. Eigenlijk moet het fruit rijp zijn voor de regen begint in de herfst. Het ontbladeren moet goed gedaan worden om voldoende suiker aan te laten maken voor de druiven, de loofwand moet tegelijk ook luchtig zijn en de trossen ook. De bladeren worden bij de trossen weggehaald. Een andere factor die de kwaliteit van Cabernet Franc

beïnvloedt is om de plant zijn energie te laten steken in de druiven en niet in het maken van meer blad. Dit zal de kwaliteit ten goede komen. De rendementen zijn belangrijk, maar niet het belangrijkste voor kwaliteit. Je kan bij 60 hl per ha een uitstekende wijn maken. Als je echt een gestructureerde wijn wilt maken kan dat niet boven de 45 hl per ha. Een ander punt is ook dat je goed op oïdium en meeldauw moet letten; dat is destructief voor je fotosynthese. In de Loire moet je veel anthocyanen hebben en een goede balans tussen kleur/anthocyanen en tannine hebben. Dit is goed voor de kwaliteit. Wanneer je 2000 mg per kilo druiven hebt, heb je een goed jaar. Als je de druiven direct zonlicht geeft bevordert je de productie van anthocyanen.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

De werkwijze biologisch of niet bepaalt niet de kwaliteit. Het is belangrijk om bij welke werkwijze dan ook te letten op de fotosynthese en de aanmaak van suiker. Dat is een bron van energie. Het verschil met conventionele wijnbouw is dat je bij biologisch alleen contactproducten mag gebruiken, wat het moeilijk maakt. Na een regenbui moet je opnieuw je contactmiddel aanbrengen om bescherming te bieden. Het is lastig om alleen met contactproducten te werken.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Wij zorgen er voor dat de druiven direct zonlicht krijgen en dat er voldoende rijpheid behaald wordt. Je hebt eigenlijk alleen problemen met pyrazine op terroirs die te rijk zijn en daar waar de rendementen te hoog zijn, boven de 70 hl per ha, en wanneer er onvoldoende rijpheid wordt behaald. Bij een koeler jaar waar er vroeg geoogst moet worden heb je ook problemen met een vegetaal karakter. Het is gemakkelijk te voorkomen. Ontblader, direct zonlicht op de druiven en houd je rendementen tussen de 45 hl per ha en 60 hl per ha, dan heb je geen problemen met pyrazine. Met cabernet sauvignon heb je veel meer problemen met pyrazine dan met cabernet franc.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Je moet veel kleur hebben en iets minder tannine. Een goede stabiliteit tussen de twee voor een goede kleur en complexiteit. De tannine in de schil zijn minder agressief dan de tannine in de pitten. Je moet zorgen dat je de componenten uit de schil macereert en niet teveel uit de pitten. De tannine uit de pitten zijn hard en bitter en de tannine uit de schil is zoeter. In het begin moet je veel remontage doen wanneer je nog niet teveel alcohol hebt en dan warmte om de extractie te bevorderen om de tannines en de kleur uit de schillen te krijgen. Daarna moet je rustig doen met de remontage en je mag niet meer teveel manipuleren. Wellicht de hoed overgieten (arrossage) voor homogeniteit, maar rustig. Het objectief is om niet teveel tannine te extraheren uit de pitten. Je kan ook de pitten eruit halen, maar dat is een andere techniek. Belangrijk is dus om veel extractie te doen aan het begin van de vinificatie en deze daarna rustig zijn gang te laten gaan. Hoe meer rijpheid, hoe minder extractie. Hoe meer rijpe tannine je hebt hoe rustiger je moet doen en meer je er af moet blijven. Je moet alleen de kleur eruit halen. Een goede warmte aan het begin zorgt dat je veel kleur uit de schillen haalt en de stabilisatie daarna. Warm is 40° à 50° graden.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Het objectief is altijd hetzelfde. Een wijn zonder iets oxideert altijd door de azijnzuurbacterie en zuurstof die de wijn tot azijn maken. Extra kleur en tannine kunnen de wijn stabiliseren wanneer je hem heet genoeg maakt, zoals een sterilisatie. Een koude stabilisatie doe je door de zuurstof weg te halen en een beetje sulfiet toe te voegen. Zo zorg je dat micro-organismen niet meer werken. Het is een kwestie van techniek. Voor de azijnzuurbacterie is zuurstof het belangrijkste. Als je zuurstof weghaalt is dat geregeld. Je gebruikt SO₂ alleen in het eerste jaar van de wijn, daarna als je de wijn

nog tien jaar rijpt is het weg. SO_2 is niet verantwoordelijk voor het rijpen van de wijn, het is een schoonmaakmiddel, zodat micro-organismen niet werken. Bij een versterkte wijn heeft alcohol deze rol. SO_2 verzamelt zuurstof. Het fenomeen oxidatie van wijn gaat ten koste van fruitigheid. Door geen SO_2 te gebruiken gebeurt dit sneller en ten koste van het fruit. Aan het einde van de fermentatie is een wijn altijd heel fruitig en een klein beetje sulfiet maakt het behoud hiervan gemakkelijk. Zonder sulfiet is de wijn gevoeliger.

xii. Domaine René-Noël Legrand

René-Noël Legrand heeft het domein overgenomen van zijn ouders in 1977. Sinds 2013 heeft zijn dochter Clotilde het op haar beurt weer overgenomen van haar vader, maar René-Noël blijft nauw betrokken bij de dagelijkse werkzaamheden op het domein. Clotilde is de twaalfde generatie en de eerste vrouw die het domein leidt.

Varrains
Saumur Champigny
15 hectare cabernet franc
Lutte raisonnée, ongecertificeerd
Geen officiële importeur in Nederland
www.domaine-legrand.fr

Interview met René-Noël Legrand



Figuur 13 René-Noël (r) en Clotilde Legrand

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

We werken volgens tradities waarbij wij als snoeiwijze guyot simple gebruiken. Tegenwoordig snoeien we iets korter, maar deze snoeiwijze is al iets meer dan honderd jaar hetzelfde. Tegenwoordig wordt er wel moderner gesnoeid om risico's op ziekte te verkleinen. We werken klassiek. Tegenwoordig worden er minder chemische producten gebruikt. Een nieuwe manier van werken is het bewerken van de wijngaard. We laten het groen in het midden staan, maar halen het weg onder de stokken. Het groen wordt mechanisch weggehaald en niet meer met chemische middelen. Dit is een evolutie van verstandigheid. Het werken met de hand komt ook weer terug in de wijngaard. Het werk in het algemeen wordt nog klassiek gedaan. Na de oorlog ging iedereen aan de slag op een mechanische wijze met chemische producten. Het is het gemak, misschien een beetje teveel. De rendementen zijn belangrijk voor het product. Het was een tijd waarin men met gemak de lichte wijn van hoge rendementen kon verkopen, vreemd eigenlijk. Tegenwoordig reduceren we de rendementen weer door het onkruid te laten staan en de concurrentie met de stokken aan te laten gaan en ook met organische compost. De plant raakt hiervan gestrest; ik zoek het midden. Het product verandert door het aanpassen van de rendementen. Hierdoor hebben we meer tannine en

meer zuren. Dit probeert men weer aan te passen met de vinificatie. Dit is nieuw voor ons. Thermovinificatie is voor soepele, drinkbare wijnen; niet voor grote wijnen.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Het is discutabel. Ze gebruiken geen chemische middelen. Er is bij het proeven geen verschil merkbaar en bij een moleculair onderzoek is het verschil miniem. Misschien zit het verschil in het gebruik van gist of niet. Het toevoegen van gist maakt het proces gemakkelijker en zorgt voor minder risico tijdens de fermentatie. Waarom niet? Je wilt geen brett en het controleren met een klassiek gist is gemakkelijk en niet duur. Een biologische werkwijze reduceert op een natuurlijke wijze de rendementen. Het is misschien een imago. Het is een beetje als bij aardbeien: uit de winkel, uit de tuin of wilde bosaardbeien. Een bioboer is als een wilde bosaardbei. Het reduceren van de rendementen is goed, maar de stokken moeten er niet gestresst van raken.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Dit krijg je als je onderrijp oogst met cabernet franc. Ik oogst laat en met de hand. Ik oogst in tien dagen en mijn ouders in drie weken. In de eerste week was het nog niet helemaal rijp, in de laatste week overrijp. Ik heb dit dus ingekort. Een machine is hierbij handig voor veel boeren; wij doen het met de hand. We kunnen gemakkelijker buiten het dorp werklui vinden om hierbij te helpen; het is een andere tijd. Het oogsten gebeurt tegenwoordig veel op overrijpheid en daarmee een hoog alcohol gehalte van 14%. Suiker is steeds belangrijker geworden. In de tijd van mijn ouders was dit onmogelijk; zij chaptaliseerden. Met het reduceren van de rendementen haal je gemakkelijker een hoger suikergehalte, het is discutabel of dit beter is. In 2011 haalde ik met een cuvée 15%, dat is ook lastiger te verkopen.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Ik werk met een adviserend oenoloog. Dat is gemakkelijk voor mij. De werkwijze is wel veranderd: twintig jaar geleden duurde de vinificatie vier weken, elk jaar. Tegenwoordig wordt dit niet meer geaccepteerd. Onze oenoloog proeft de druiven om de kwaliteit van het product te bepalen en adviseert mij aan de hand daarvan hoe lang de vinificatie moet duren en dat is steeds korter. We werken met micro-oxygenatie om rondere tannine te krijgen. De vinificatie duurt twee à drie weken. We willen geen agressieve extractie van de tannine. We doen meer pigeage op een systematische wijze of remontage in de ochtend en avond. We doen dit kort en voorzichtig en raken de wijn daarna zo min mogelijk aan. Wellicht arrossage voor homogeniteit. Ook doen we een gesloten ondergedompelde hoed; dit is momenteel een mode in Chinon. Een *cuve à pigeage*. Soms doe ik een delestage, maar daarna raak ik de wijn niet meer aan. Bij een bewaarwijn duurt de vinificatie vier tot vijf weken met een voorzichtige arrossage zodat de hoed niet uitdroogt.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Met een 100% natuurlijke wijn is het probleem: hoe stabiliseer je de wijn? In de tijd van mijn ouders gebruikte men geen sulfiet tijdens de oogst. Daarna kwamen er oenologen die enorme doseringen adviseerden. Met de doseringen die wij toen gebruikten zou ik nu tien jaar kunnen doen. Het is goed geëvolueerd. Een beetje sulfiet om de ontwikkeling van brett tegen te gaan is goed. Vorig jaar hadden we de suzukivlieg, daardoor ontstond er snel volatiel zuur. De absentie van sulfiet is gevoelig bij het bewaren van wijn. Ik gebruik een beetje, maar zou niet zonder kunnen. Ik stuur wijnen naar Japan en Canada. Bij een witte liquoreux heb ik geen sulfiet gebruikt; die is erg rijk. Tegenwoordig gebruiken we veel meer SO₂ dan in de tijd van mijn ouders. Gelukkig gaat het weer omlaag. Bij een gezonde oogst heb je veel minder sulfiet nodig. Bij een aangetaste oogst heb je veel meer nodig, ook

met de opvoeding en opslag. De kwaliteit van de oogst stijgt met goed werk in de wijngaard. Daarna helpt selectie tijdens de oogst veel om het sulfietgebruik omlaag te laten gaan.

xiii. **Domaine du Vieux Pressoir**

Sinds 2014 is het Domaine du Vieux Pressoir overgenomen door het jonge koppel Francois en Virginie Prinsloo. Zij hebben het domein overgenomen van Bruno Albert en zijn vrouw. Francois is afkomstig uit Zuid-Afrika en heeft zijn wijnstudie gedaan op Elsenburg. Hij heeft Virginie ontmoet in Nieuw-Zeeland. Na ervaring te hebben opgedaan bij verschillende wijnproducenten in Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland besloten Francois en Virginie om te gaan kijken naar een eigen domein in de thuisomgeving van Virginie, de Loire.

Vaudelnay
Saumur, Saumur Puy-Notre-Dame
Lutte raisonnée, ongecertificeerd
Importeur voor Nederland: Wijnkoperij Okhuysen
www.domaine-vieuxpressoir.com

Interview met Francois Prinsloo



Figuur 14 V.l.n.r. Jocelyne & Bruno Albert, Virginie & Francois Prinsloo

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

De juiste werkzaamheden in de wijngaard. Je kan oogstjaren meer naar je hand zetten door de juiste druiven op de juiste terroirs te planten. Door te beginnen met zes knoppen op de uitloper. De loofwand voldoende lucht geven. Bladeren te plukken. Door lagere rendementen kun je beter en sneller je rijpheid behalen. Dit houdt in 45 hl per ha voor Saumur Puy-Notre-Dame en 45 tot 60 hl per ha voor Saumur rouge, dit is afhankelijk van het oogstjaar. Wanneer de oogst te groot is moet je een deel laten 'vallen', dit is na de groene oogst. Je kan je oogstbeperking beter in een vroeg stadium goed doen door bijvoorbeeld je knoppen te beperken en daarna een goede ebourgeonnage (het wegbreken van het teveel aan scheuten en die op de verkeerde plaats) dan een groene oogst.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Lagere rendementen door de concurrentie met de bodembedekkers. De *mindset*, het instellen op werkzaamheden op specifieke momenten. Soms zijn biodynamisch werkende boeren erg spiritueel in hun denkwijze terwijl ze toch veel goede werkzaamheden op vaste momenten uitvoeren. Deze accuratesse en de extra aandacht voor de wijnstokken hebben een kwaliteit verhogend effect. Lutte

raisonnée heeft ook zijn voordelen. De bodembedekkers tussen de rijen en niet onder de stokken bijvoorbeeld. Het is een goede tussenweg tussen conventioneel en biologisch werken. Er worden veel minder chemische producten gebruikt in de wijngaard. Op dit moment overwegen wij nog niet om biologisch te gaan werken. Dit is ook niet het doel voor het domein. Ik heb op een ander domein biologisch gewerkt en dat was lastig, want we hadden niet de juiste materialen. Je hebt de juiste materialen, de mensen en de tijd nodig om het goed uit te kunnen voeren. Lutte raisonnée is een goede stap om beter te verkopen. Toch vind ik biodynamisch erg interessant. Een goede vriend van mij doet het in Nieuw-Zeeland en een andere in Chinon. Die laatste doet het voor zichzelf en niet voor de marketing. De methodische manier van werken draagt bij aan de kwaliteit. Als je dat meeneemt in de wijngaard kan dat een verschil maken.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Rijpheid, simpel gezegd. Door druiven te oogsten die goed rijp zijn. Voor mij is pyrazine een goede eigenschap. Als het goed gebalanceerd wordt met niet te veel zuur, is pyrazine een karaktertrek van Cabernet Franc die bijdraagt aan de complexiteit. Persoonlijk houd ik van heel rijpe wijnen; dat zorgt er voor dat het groen wordt gebalanceerd. Het gaat om het vinden van balans. Het heeft ook te maken met het weer. In een jaar als 2013 is het extreem lastig om de rijpheid te behalen en toch is onze Les Silices (instapwijn) niet groen. Het heeft te maken met risico's durven nemen. Als je mechanisch oogst kun je iets langer wachten. Het is belangrijk om te reageren op de weersomstandigheden. Wij hebben een plukmachine met een trosontsteler. Je moet alleen de druiven hebben, geen steeltjes of bladeren. Beginnen met een schone oogst maakt een enorm verschil. Een goede vriend in Nieuw-Zeeland die biodynamisch werkt gebruikt de steeltjes, maar alleen als deze heel rijp zijn. Bruin van kleur en niet groen. Dit doet hij voor de tanninestructuur van zijn wijn. Hij test de rijpheid van de steeltjes door een hap te nemen van een hele tros, druiven en steeltjes tegelijk. Als het groen smaakt dan kan je de stelen niet gebruiken omdat ze nog niet rijp zijn. Ik overweeg wel om eens een hele tros fermentatie te doen, maar dan zou ik het later assembleren met een wijn waar de stelen niet zijn mee gefermenteerd. Misschien 10% zou interessant zijn, zeker wanneer de wijn daarna opgevoed wordt op een houten vat.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Een schone oogst met een goede selectie. Gezonde schone druiven om een fermentatie mee te beginnen. De druiven moeten onderblijven tijdens de vergisting met een gesloten deksel. Er mag geen zuurstof bij komen om oxidatie te voorkomen. Het sap is fragiel en met het gebruik van stikstof of carbondioxide kun je dit goed onder controle houden. Het is beter om dit aan het begin goed onder controle te houden, dan het later te moeten corrigeren. Bij Cabernet Franc werkt een traditionele vergisting erg goed. Contact met de dode gistcellen om de wijn meer complexiteit te geven. De dode gistcellen werken als enzymen. Door het gebruik van eiken en perswijn kun je verschillende karakters toevoegen aan een wijn zoals structuur.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additieves' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Ik ben geen groot fan van vin naturel. Sommige zijn goed en sommige echt vreselijk, ondrinkbaar zelfs. Als je werkt met CO₂, stikstof en met de dode gistcellen is het mogelijk om een goede wijn te maken. Het is gemakkelijker met rood dan met wit. Cabernet Franc is waarschijnlijk een goede keus als je vin naturel gaat maken. Zeker in plaats van Cabernet Sauvignon die gemakkelijker oxideert. Pinot noir is ook interessant. De Cabernet Franc heeft van nature een goede aciditeit, dat is belangrijk. Aciditeit is sowieso een voordeel dat we in de Loire hebben voor vin naturel. Als de wijn op vat ligt kun je veel CO₂ gebruiken, want dit beschermt de wijn goed. Dit doen wij ook met onze witte wijn. De natuurlijke gisting zonder toegevoegde gisten zorgt voor meer complexiteit en structuur in een wijn. Het is compleet anders dan met commerciële gisten. Het liefst gebruik ik kleine

hoeveelheden sulfiet op belangrijke momenten. Het is ook lastiger om vin naturel te exporteren. Als je dit op de goede manier doet kan het wel interessant zijn.

xiv. Domaine Charles Joguet

Charles Joguet, de legendarische naamgever van het Domaine Charles Joguet, ging in 1985 samenwerken met Jacques Genet, die het bedrijf uiteindelijk heeft overgenomen. De dochter van Jacques Genet, Anne-Charlotte, heeft de dagelijkse leiding over het domein en is verantwoordelijk voor de commerciële kant. De jonge wijnmaker Kevin Fontaine heeft de leiding over de wijnbouwtechnische aspecten en het vinificatieproces.

Sazilly

Chinon

36 hectare cabernet franc

In conversie naar biologisch

Importeur voor Nederland: Wijnkoperij Okhuysen

www.charlesjoguet.com

Interview met Kevin Fontaine (maître de chai)



Figuur 15 Kevin Fontaine

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

De sleutel is oogstbeperking. Hier in de Loire zitten wij op de noordelijke grens voor het maken van Cabernet Franc. Alle technieken die wij kunnen gebruiken om cabernet franc beter rijp te laten worden moeten we implementeren. We weten vanaf het begin dat we laat moeten oogsten. Alle viticulturele methodes die botrytis kunnen voorkomen zijn goed om toe te passen om de gezondheid van de druiven te waarborgen laat in het seizoen. De oogst beperken tot 40 hl per ha zorgt dat je geen pyrazinetonen in de wijn hebt. Boven de 45 hl per ha behoud je pyrazine tonen in de wijn. Wij willen geen pyrazinetonen in de wijn. In onze productie kijken wij naar de expressie van terroir met Cabernet Franc. De impact van de plaats waar de druif cabernet franc staat aangeplant weer te geven. We hebben het geluk dat Chinon een veelheid aan geologie en microklimaten te bieden heeft en het is goed deze 'uit te printen' en in de wijn te behouden. Wij zorgen ervoor dat wij geen pyrazinetonen of onrijpheid in de wijn hebben. Dan heb je namelijk pyrazinetonen en geen zand, klei of kalktonen. De wijn laat op dat moment niet de verschillende terroirs zien maar pyrazine. Je verliest complexiteit en diversiteit. Je kunt rijpe cabernet franc oogsten en toch pyrazinetonen hebben als je niet de rendementen op of onder 40 hl per ha houdt. Het is wellicht een rijpe pyrazinetoon, maar het is een pyrazinetoon. We zijn hier in het noorden en we kunnen koele en natte zomers hebben; rijpheid kan dan erg moeilijk te behalen zijn. Ook kunnen we heel droge zomers hebben tot laat in het seizoen. Dus het behouden van terroir expressie met Cabernet Franc gaat om het behoud van regelmatigheid in de karakteristieken van Cabernet Franc. Een gemiddelde van 40 hl per ha is goed

in een warm seizoen, maar ook goed in een koel seizoen. In een warm seizoen zorgt het ervoor dat de wijn zijn frisheid behoudt. Groen oogsten is correctief werken. Dit doen wij alleen om trossen die te dicht bij elkaar hangen meer lucht te geven. Het reduceren van de rendementen begint bij het snoeien. Wij werken met guyot. De oogst is aangepast per stok door vijf tot zeven knoppen op de *baguette* te laten. Na het ontknopen willen wij één scheut per knop. Alles is ontknoot voor de bloei: op deze wijze reguleren wij onze opbrengsten. Het belangrijkste is om een natuurlijke opbrengstregulator te vinden; een bodem die de plant voldoende voedt, maar niet te veel. Om veel verschillende redenen. Te veel groei, te veel druiven en ook te veel blad zorgen dat het spuiten lastiger wordt en zorgen dus voor problemen met botrytis/rot. De sleutel is de reactie van de plant op de bodem.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Als je biodynamisch werken overweegt, moet je er goed bij stilstaan dat de bodem de planten voedt. Dus je moet de bodem voeden en niet de planten. Dat is ook efficiënter om de groei van de wijnstokken onder controle te houden. Dit is belangrijk om goed fruit te verkrijgen. De tweede methode is om opnieuw de bodem te bewerken om minder wortels in de eerste 30 cm te hebben. Omdat wij laat moeten oogsten en regen kunnen hebben voor de oogst. Je kunt de beste zomer hebben die je maar kan wensen, als je 10 dagen voor de oogst meer dan 50 mm regen hebt en het overgrote deel van je wortels in de eerste 30 cm zitten, dan zul je opgeblazen druiven hebben die snel aangetast worden door rot. We zijn gestopt met herbicide en sinds 2008 bewerken we de bodem voor een dieper wortelsysteem voor alle 40 ha wijngaard die we bezitten. Ik ben hier gekomen in 2006 toen het grootste gedeelte van de bodembewerking nog niet gedaan was en zelfs nog moest beginnen. In 2006 hadden we regen tijdens de oogst van ongeveer 50 tot 60 mm, met name in Chinon. De schillen van de druiven begonnen te knappen en de rot kwam snel. Ongeveer eenzelfde situatie deed zich voor in 2012 en toen begonnen de velletjes pas te breken na 120 mm regen. Dat is een groot verschil. Bij de eerste 60 mm regen was er geen enkel probleem met de schillen van de druiven. We stoppen met het bewerken van de bodem in juli en laten daarna de bodembedekkers staan en deze nemen het regenwater op. Omdat de wortels dieper zitten nemen deze niet direct het regenwater op. Deze werkwijze kan ook worden gebruikt door conventioneel werkende producenten en specifiek biologisch of biodynamisch is het niet. Het echte verschil zit in de manier waarop je spuit en ziektes in de wijngaard voorkomt. De manier waarop de bodem bewerkt wordt kan door iedereen gedaan worden, de manier waarop je ziekte voorkomt, daar ligt de uitdaging. Het kan invloed op je kwaliteit hebben als je slecht spuit. Je kunt lagere rendementen hebben door rot en meeldauw en er kan een oidium smaak in je druivensap achterblijven. De uitdaging zit hem in goed spuiten met alleen koper en zwavel.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

We proberen om minder pyrazinesmaak in de wijn te krijgen door onze rendementen aan te passen. Door direct zonlicht op de druiven gaat de methoxy-pyrazine omlaag in de druif. We zorgen dat we zorgvuldig ontknopen zodat de bloemen direct zonlicht ontvangen en na de vruchtzetting, voordat de 'druifjes sluiten', doen we een ontbladering. Als dat nodig is halen we onze draden op zodat alle scheuten omhoog kunnen wijzen en de ruimte hebben om te groeien. Sommige mensen ontbladeren voordat de druiven zich sluiten en maken een fruitzone en een bladzone om de druiven alvast aan het zonlicht te laten wennen. Wij ontbladeren beetje bij beetje omdat we laat oogsten en de bladeren ook als een paraplu kunnen werken. Op deze wijze is blad ook belangrijk.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Dit is een persoonlijk inzicht. We kunnen gemakkelijk een groene smaak met grove tannine hebben bij Cabernet Franc. Je moet zorgen dat je de maceratie en extractie goed onder controle hebt. Hoe minder druiven je beschadigt tijdens het plukken, het dragen, het ontstelen en het vullen van het vat, hoe meer precisie je hebt bij de maceratie. Elke methode die bijdraagt om druiven onbeschadigd te laten zal helpen.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Wij werken niet op een vin naturel wijze. We verkopen onze wijnen over de gehele wereld en weten niet hoe onze klanten onze wijnen opslaan, dus we werken niet op deze wijze. Maar we kunnen ons wel bij het gedachtegoed aansluiten van 'gezond fruit om minder additieven te gebruiken' en een natuurlijke terroirspecificatie te hebben. Om zowel met wijngaardmanagement als vinificatie zo min mogelijk producten van 'buiten het eigen systeem' te gebruiken. Hoe minder chemische middelen, hoe puurder het product. Hetzelfde geldt voor de vinificatie: geen chaptalisatie, geen ontzuring en werken met de natuurlijke balans. Zo min mogelijk gist toevoegen. We hebben een benadering van Cabernet Franc. Een benadering die meer op terroir is toegespitst en op de verschillen tussen de terroirs. Als je een probleem hebt in je wijn tijdens de vergisting of maceratie, of dit nu brett of volatiel zuur is, je verliest terroir expressie. We focussen ons op de pure expressie van Cabernet Franc van een kleibodem, kalkbodem of zandbodem. Dit moeten we respecteren. Natuurlijk kijken we naar zo min mogelijk toevoegingen, precies wat de wijn nodig heeft om zo puur mogelijk te blijven.

xv. Domaine Bernard Baudry

Na zijn studie oenologie in Beaune te hebben afgerond ging Bernard Baudry aan de slag als consultant voor een laboratorium in Tours. In 1975 startte hij in zijn geboortedorp Cravant-les-Coteaux zijn eigen domein. Na studies te hebben gevolgd in Mâcon en Bordeaux en ervaring te hebben opgedaan in Tasmanië en Californië, kwam zoon Matthieu in 2000 het familiedomein versterken.

Cravant-les-Coteaux

Chinon

17 hectare Cabernet Franc

Biologisch gecertificeerd

Importeur voor Nederland: B.J. De Logie Wijnkopers

www.chinon.com/vignoble/bernard-baudry/

Interview met Matthieu Baudry



Figuur 16 Matthieu Baudry

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Oei, oei, het is alles, alle technieken in de wijngaard dragen bij aan de kwaliteit. Dat is bij elke druif zo, niet specifiek bij cabernet franc. Het is het snoeien, de rendementen, de bodem, ebourgeonnage. Alle handelingen dragen bij aan de kwaliteit, maar niet alleen bij cabernet franc. Pinot noir, merlot en chenin ook. Voor mij zijn de rendementen natuurlijk van belang, maar ook dat is bij elke druif zo. Het is van belang om de balans te vinden. Balans bij de snoei, balans bij de rendementen. De rendementen in de vallei zijn iets anders dan op de coteaux. In de vallei zijn deze wat hoger: 55 tot 60 hl per ha. Het is misschien hoog maar het geeft een lekkere fruitige wijn, simpel, voor het plezier. Op de coteaux gaan de rendementen omlaag voor concentratie en mineraliteit.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Het is niet de cabernet franc in het bijzonder. Ik denk dat het bij elke druif hetzelfde is. Het gaat om de beleving, de inzet van de vigneron die de kwaliteit verhoogt. Wij gebruiken biologisch, ik weet niet of dat het beste is. Ik houd van een levende wijn met spanning en een *sense of place*. Het is niet simpelweg de smaak van een cépage. Bij een levende wijn proef je de bodem beter. Dat noem je terroir. Dat is de grond, het microklimaat en ook de mens die het bewerkt. Zo natuurlijk mogelijk. Ik denk dat de mens een onderdeel vormt van terroir. De mens heeft de terrassen van Côte-Rôtie en Douro gemaakt. De terrassen en de clos hier in Chinon. Hiermee draagt de mens bij aan een specifiek microklimaat. Een persoonlijk voorbeeld: Ik heb de Croix Boisée, een steile helling direct op het zuiden, daar glijdt de bodem naar beneden. Als de mens het zo zou laten zou het gedeeltelijk instorten of wegglijden. De mens met zijn ervaring en intelligentie maakt terrassen om alles op zijn plaats te houden en zo dragen we bij aan een specifiek microklimaat.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

De pyrazinen zijn moleculen die verantwoordelijk zijn voor de groene toon. Ik ben geen oenoloog. Het gaat om de rijpheid en een terroir dat van alles veel heeft op een goede wijze. En dan is een klein beetje geen probleem, zolang het maar niet vulgair is of teveel. Een beetje is niet erg en gaat zelfs erg goed bij de Baskische keuken. Ik houd van de paprika zolang het geen karikatuur wordt. Het hoort erbij zoals mineraliteit. In 2009 hadden we een perfect jaar met mooi weer en ook een beetje pyrazine, maar aangenaam. Het niveau van de pyrazine hangt af van de bodem. Op een koel terroir zal het eerder tot uiting komen omdat de rijping wat trager gaat dan op de coteaux, waar het warmer is. Het is niet erg voor mij. Het hoort bij Cabernet Franc zoals klein fruit bij Gamay en kruidigheid bij Syrah.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Alle technieken beïnvloeden de smaak van Cabernet Franc, de smaak van wijn, ook bij Pinot Noir of andere cépages. Ik doe het liefst zo min mogelijk. Het is een noordelijke streek voor de productie van Cabernet Franc. Bij een goed rijp jaar blijft het elegant. De vinificatie is een verandering, een uitstel en transformatie. Wij proberen zo min mogelijk te beïnvloeden of te manipuleren. Tegenwoordig gebeurt er iets zorgwekkends: pyrazine wordt een obsessie voor veel producenten en er is iets toegestaan in de AOC dat is thermovinificatie. Het is het verhitten van de most, bijna koken, enkele minuten en daarna maken ze het heel erg koud. Zo koken ze het vegetatieve uit de wijn, alsof het een fout is. Zo creëer je cassis en andere overdreven fruitsmaken. Het is affreus, het is vreselijk, het is vulgair. Het is compleet gek. Het is een gevaarlijke manipulatie, die leidt tot een uniforme smaak. De origine gaat uit de wijn. De bodem, het klimaat elk jaar heeft dezelfde smaak. Het wordt hetzelfde recept. Alle druiven gaan hetzelfde smaken, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en Tannat. 2013 was een moeilijk jaar, maar vele van mijn collega's hebben een mooie wijn gemaakt zonder thermo. Wellicht niet groots, maar wel lekker. Let op met de techniek tijdens de vinificatie!

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Waar ligt de limiet van naturel? Is een wijn met een beetje sulfiet nog een vin naturel? De alcoholische vergisting is een natuurlijk proces waarbij sulfiet wordt geproduceerd. Je moet zo respectvol mogelijk werken. Bij koper is het hetzelfde. Bordeauxse pap wordt in de wijngaard gebruikt terwijl het een zwaar metaal is, dat giftig is. Het is tegennatuurlijk. De tractor met zijn benzine doodt ook insecten, 'vin naturel'? Ik sta voor een zo natuurlijk mogelijke wijn, dat is helder. Ik ben voor een wijn met geschiedenis waar de bodem, de terroir, de mensen duidelijk worden. Het gaat om plezier bij wijn en deze mag verteerbaar zijn, wijn moet leven.

xvi. Domaine des Roches Neuves

De familie Germain kwam uit Bordeaux over om wijnen te gaan maken in de Loire. Thierry Germain nam in 1991, op jonge leeftijd, het domein in het dorp Varrains van Denis Duveau over. Al sinds 2000 is Domaine des Roches Neuves biologisch-dynamisch gecertificeerd.

Varrains

Saumur Champigny

26 hectare cabernet franc

Biologisch-dynamisch gecertificeerd, Biodyvin

Importeur voor Nederland: Wijnkoperij Okhuysen

www.rochesneuves.com

Interview met Thierry Germain



Figuur 17 Thierry Germain (l) met Job Joosse (foto Frank Jacobs, juni 2015)

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Een vage en grote vraag. De wijnbouwer en de wijnbouw worden gedwongen bepaalde klonen te kiezen. Er zijn maar enkele klonen om uit te kiezen en dat is niet goed voor de diversiteit. Het gaat om sélection massale, om de kwaliteit van de terroir en de plantdichtheid. Tegenwoordig staan er in de Loire 5.000 stokken cabernet franc per hectare aangeplant, dat is te weinig. Je wilt concurrentie tussen je stokken voor minder fruit per stok en kleinere bessen. Normaal is een tros 300 tot 350 gram en we willen naar 200 gram per tros. Bij een tros van 300 gram krijgen de druiven in het midden geen direct licht en ontstaan er problemen met pyrazine. Dus als je meer planten per hectare hebt, krijg je concurrentie tussen de stokken. Dit zorgt voor minder fruit per stok en kleinere trossen. Dat komt de kwaliteit ten goede. Deze werkwijze is duurder, dus nog niemand doet het, behalve ik. Wij werken op deze wijze met daarbij onze eigen sélection massale en 8.000 stokken per hectare. Daarna gaat het om de kwaliteit van de snoei, de balans en de plant. Het moet een geheel zijn. De plant moet kunnen

ademen. De energie moet geconcentreerd worden in de ondergrond. Ik zoek naar de balans van elke bodem. Rijpheid vanuit de grond en vanuit de lucht. De lucht is de vader en de bodem is de moeder. De lucht is er voor het licht, de energie. Bij een exces aan licht verbranden de druiven. Uit de bodem komt zout en mineraliteit. Dan bouwt de suiker op, maar heb je geen mineraliteit. Dit is een mondiaal probleem met de Parkerwijnen. Zijn favoriete wijnen zijn hyper gesuikerd en hyper gekleurd, maar hebben geen terroir. Dit is ook het 'geheel' dat belangrijk is voor de kwaliteit van Cabernet Franc. Pas sinds drie jaar begrijp ik dit en ik werk al 25 jaar met cabernet franc. Ik zoek bij Cabernet Franc naar het florale, zoals bij Pinot Noir. Je moet de bodem, de plant en de druif begrijpen om de kwaliteit te verbeteren.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Het is simpel: te veel insecticide en teveel pesticide verpesten de bodem. Koper is een zwaar metaal. Als je niet met je hart werkt en zonder passie dan gebruik je dus ook gemakkelijk teveel koper. Dan wordt koper ook een pesticide. Je moet Bordeauxse pap en koper slim en met mate gebruiken. Biodynamie is een filosofie die gaat om het begrip van de uitwisseling tussen plant en mens. Werk met de energie van biodynamie, zie alles als één geheel. Ik zoek diversiteit. Ik zoek gezondheid van de plant, het slim implementeren van behandelingen en bij problemen niet systematisch te werk gaan. Op deze manier breng ik mijn gebruik van koper terug. Door te werken met de 500 preparaten maak ik mijn bodems gezonder en heb ik minder snel last van rot in mijn wijngaard. Er is een groot verschil tussen biologisch en biodynamisch. De biologische wijn respecteert het milieu, maar mist de energie, de vibratie, de energie van de kosmos. Dat is een groot verschil. Dan is er nog een groot gevaar: de biodynamie puur voor de marketing en niet vanwege de filosofie. Zonder geloof en overtuiging werkt biodynamie niet.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Het probleem met pyrazine: de stokken hebben teveel groei. Een kloon die te hoge rendementen geeft. Bij een te zware tros is het in het midden nog groen. Het machinaal oogsten zodat niets wordt gescheiden, daar zit ook brett bij. Het is niet schoon, ook bacteriën en onrijpe druiven. Ik werk op de florale tonen en het leven. Wij werken niet op de tannine. Het gaat om de rijpheid van de schillen niet om de rijpheid van de pitten. Ik zoek niet naar de rijpheid van de pitten. Het gaat om balans in het geheel. Bij anderen wordt de pyrazine gemaskeerd door rijpheid. Het probleem met pyrazine kan worden opgelost door balans niet door rijpheid. Je moet goed kijken in de wijngaard en proeven, je moet het aanvoelen. Bij ons in de AOC bewerkt gemiddeld één persoon acht hectare, bij ons is het één persoon op twee hectare. Kijk, voel en proef. Druiven met balans, kleine druiven niet uit het midden verhogen de kwaliteit en geven geen problemen met pyrazine. Rijpheid behaal je in het geheel. Het begint in januari en eindigt in oktober.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Je moet nadenken wat je doet en het aanvoelen met gezond verstand. Het gevaar is dat een vigneron een techniek leert beheersen zonder emotie en zonder hart. De wijn wordt in de wijngaard gemaakt. Vandaag worden op het domein de maceraties steeds korter. Het is als een infusie, zoals een thee: alles zachtjes op gevoel. Ik laat het jaar worden zoals het komt en probeer aan te voelen wat het nodig heeft aan tijd op de schillen. Mijn analyse is vertrouwen op mijn emotie. De perfectie is de perfectie. Doe wat het jaar vraagt. Dat leer je niet op school, dat heb je of niet. Men concentreert zich te veel op het opzichtige. Technieken die je niet nodig hebt moet je achterwege laten. Het is als een bodybuilder die teveel spieren heeft of als een te dik mens, het gaat om de balans. Het gaat niet om techniek, maar om hard werken in de wijngaard, om aan te voelen en te kijken.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Wij doen al een aantal jaar aan een reductie van sulfiet. Dat komt omdat we geen overrijpheid zoeken en de pH laag is. Dit beschermt een levende wijn goed. Sulfiet is geen antioxidant. Wijn die 'dood' is gesulfiteerd, oxideert in een avond. Een levende wijn oxideert pas na tien tot veertien dagen. Een vin naturel benadering is interessant, echter gevaarlijk. Het is als met extremisten in de politiek. Wanneer een jaar vraagt om wat sulfiet, moet je dat geven. Wanneer dit niet mag omdat je dan 'vin naturel' zou ontheiligen en dus azijnsteek, brett of rot in je wijn ontstaat, is dat geen vin Naturel maar vin de Merde. Vin Naturel is een levende wijn, dat zie je en dat voel je aan de kleur en dat proef je aan de vibratie.

xvii. Domaine de la Butte (Jacky Blot)

Eigenaar Jacky Blot (Domaine Taille Aux Loups in Montlouis) kreeg in 2002 de kans om het prachtig, hoger gelegen Domaine de la Butte in de appellation Bourgueil te kopen. Christophe Mesliand is werkzaam op het domein als maître de chai en verantwoordelijk voor de wijngaarden.

La Butte – Bourgueil
Bourgueil
16 hectare cabernet franc
Lutte raisonnée, ongecertificeerd
Geen officiële importeur voor Nederland
www.jackyblot.fr

Interview met Christophe Mesliand (maître de chai)



Figuur 18 Christophe Mesliand

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Er zijn twee keuzes. Nummer één is terroir en nummer twee de onderstok, ent en snoei. De snoei bepaalt de kwaliteit door kwantiteit en de beluchting van de loofwand. Dat is de start van de kwaliteit. Bij de terroir van Chinon, Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil is het geen kwestie van de AOC, maar van locatie of situatie. Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil liggen op een verhoging van kiezel met fijn zand, daar zit geen kalk onder. Dat is in ongeveer 80% van de drie appellations zo. Misschien iets meer in Saint-Nicolas-de-Bourgueil. De wijn van de kiezelbodems is licht om jong op het fruit te drinken. 15% tot 20% ligt op de coteaux, op tuffeaux, dat is kalk. Dat maakt Cabernet Franc tannineus. De terroir beïnvloedt de kwaliteit, dat is geen techniek. Dit komt bij de onderstok en de ent. Bij de ent heb je selection massale. Er is een klonale selectie, daar zijn duizenden hetzelfde zonder individuen. Wij kiezen voor selection massale met meer diversiteit binnen de cépage. We werken met een pépinerie in Bordeaux, Mercier, die ons helpt met de selection massale. Wij willen

trossen die niet te groot zijn met gemiddeld grote druiven. De onderstok is erg belangrijk. Wij kiezen voor een onderstok riparia gloire x riparia berlandieri waar de groei iets steviger is, omdat we de planten op een zanderige bodem wat dicht bij elkaar plaatsen. Dan is het niet erg en beter zelfs. Techniek met wijnstokken. We bewerken de bodem, we planten bodembedekkers om de wortels de bodem in te dwingen, zodat ze niet aan de oppervlakte blijven. Wanneer de wortels de diepte in duiken komt er meer mineraliteit, ziltigheid en frisheid.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Wij werken volgens lutte raisonnée. We behandelen licht, dat is niet verboden. Er zijn ook slechte biologische wijnen. Het is niet duidelijk dat biologisch bijdraagt aan de kwaliteit. Het gaat om het geheel. Het is niet een biologische werkwijze die het resultaat verklaart. Het gaat om terroir en het materieel, daar heeft bio geen invloed op. Daarna kun je biologisch verbouwen en mechanisch gaan oogsten en dan heb nog geen resultaat. Ja, biologisch is een goed principe, maar het gaat om de elementen, de snoei en bewerking van de bodem.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Ik associeer paprika met stokken die teveel produceren. Bij 40 tot 60 hl per ha heb je minder kans op pyrazine. Het ontbladeren is heel belangrijk; de zon rijpt de druiven. Bij Cabernet Franc die onvoldoende rijp is heb je de paprika. Bij 40 hl per ha met een mooie baguette waar het zonlicht goed bij de druiven kan en de bladeren goed belucht kunnen worden heb je geen paprika. Bij een goede fenolische rijpheid. Bij de druiven van de kiezelbodems krijg je die bij 12% alcohol en bij tufsteen haal je dat nog makkelijker. Wij oogsten met de hand en dan kun je goed de onrijpe druiven eruit halen. Wanneer je goed selecteert heb je ook minder problemen met rot.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Ook om paprika te voorkomen oogsten we alles met de hand. Wij oogsten perceel voor perceel. Op de *table de tri* worden alle oneffenheden eruit gehaald. We hebben ook een tweede table de tri, daar halen we steeltjes en bladeren er nog eens uit. De druiven vallen daarna in een vat. De Cabernet Franc laat gemakkelijk een vegetaal karakter zien. Dat proberen we te voorkomen door onze aanpak. We werken niet met hele trossen omdat dat niet ideaal is met Cabernet Franc. We zorgen tevens dat niet alle pitten worden mee vergist. Wij werken met een methode infusion voor Cabernet Franc. Dat wil zeggen: op een zachte wijze doen we remontage, maar raken daarna weinig aan en laten het langzaam zijn gang gaan tot de hoed zich vormt. En dan doen we een remontage voor homogeniteit. Een *maceration préfermentaire tranquille*. Tijdens de alcoholische gisting remonteren we 's ochtends en 's avonds een kwartier tot twintig minuten per cuve, misschien iets meer. Zonder kracht te gebruiken. Alleen bij de topcuvée doen we een pigeage, met de voeten, rustig, twee à drie keer. Daarna een délestage, daarna raken we de most niet meer aan. Bij de simpele cuvée doen we er twaalf dagen over en voor de topcuvée's drieënhalve week. Voor kleur en een niet te grote extractie. Voor elegantie en zachte tannine.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Bij wit moet je sulfiet gebruiken, bij rood zou het niet hoeven. Hier voegen we na de oogst, die we met de hand doen, gemiddeld twee gram sulfiet per hectoliter (afhankelijk van het oogstjaar). Daarna begint de fermentatie en is de most beschermd. Twee gram is weinig, maar voldoende. Dan ontstaat het gas carbonique en is de most beschermd. Na het bezinken van de vaste deeltjes gaat de wijn over op barrique voor de malo. En nog steeds heb ik geen extra sulfiet gebruikt. De malo duurt een à twee maanden en nog steeds heb ik geen sulfiet nodig. Aan het einde van de malo heb ik een

opvoeding zonder extra sulfiet. Een à twee maanden voor de botteling meet ik de vrije sulfiet en heb ik bij rood tien vrij en twintig totaal. Er is dan een deel verdwenen. De malo is klaar, de suiker is nul, dus een wijn die biologisch stabiel is. Ik gebruik heel weinig sulfiet. De botteling gebeurt dan met dertig gram totaal en de norm is 150 gram voor rood. Veel bioboeren gebruiken veel meer. Met gebruik van een beetje sulfiet nodig je Brett in ieder geval niet uit. Ik gebruik maar een beetje sulfiet, maar nooit niets.

xviii. **Domaine Frédéric Mabileau**

De familie Mabileau maakt al wijnen sinds 1620. In 1991 plante Frédéric Mabileau zijn eerste eigen wijnstokken cabernet franc op een perceel van vrouw. Zijn vader Jean-Paul Mabileau had reeds een eigen wijnbedrijf. Na het pensioen van zijn vader versmolten de twee bedrijven van Frédéric Mabileau tot één. Sinds 2005 wordt er biologisch gewerkt op het bedrijf.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Eigen wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd
Importeur voor Nederland: Les Généreux
www.fredericmabileau.com

Interview met Frédéric Mabileau



Figuur 19 Frédéric Mabileau

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Er zijn veel technieken die de kwaliteit van Cabernet Franc beïnvloeden. Voor mij is de eerste de zon op de druiven, wortelstelsels van de stokken tegen de stress en de hoeveelheid druiven/de rendementen. De groei moet onder controle blijven en de leeftijd van de stokken is belangrijk. Het belangrijkste echter is een luchtige loofwand en zon direct op de druiven. Daarna de ebourgeonnage, de snoei van de stokken en het bewerken van de bodem om de groei van de wortels te beïnvloeden en de rendementen te beperken.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Het is simpelweg de invloed van het bewerken van de bodem. Het verwijderen van de wortels aan de oppervlakte. De invloed biodynamie op de kwaliteit is niet direct op Cabernet Franc in het bijzonder. Het is gelieerd aan de kiezelbodem en de bewerking van de bodem met 500 en 501 preparaten en misschien de keuze van de gisten. Het gebruiken van Bordeauxse pap. Het gebruik van een endogeen gist dat een beetje is gericht op het aromatische profiel van Cabernet Franc. Voor mij is een biologische aanpak secundair op de kwaliteit van de Cabernet Franc. Het heeft een meerwaarde

maar het is niet van een ingrijpende kwaliteitverhogende factor. De perfecte rendementen voor Cabernet Franc liggen tussen de 45 en 55 hl per ha. Dat heeft te maken met het aantal stokken per hectare. Natuurlijk wordt er weleens minder geoogst, maar dat heeft dan te maken met ziekten zoals meeldauw en meteorologisch onheil zoals vorst en hagel. Wij hebben hier 5.000 stokken per ha.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Wat is de beperking van de pyrazine? Het is altijd hetzelfde principe: Het is lucht, zon, het is het licht op de druif dat de pyrazine vermindert. Het is een opeenvolging van werkzaamheden. Als eerste het bewerken van de bodem, het luchtig houden van de loofwand en de trossen. De stokken mogen niet teveel groei hebben. Een groene oogst, een precieze ebourgeonnage. De scheuten moeten goed geleid worden, want ze groeien krachtig. Het ontbladeren van de loofwand en in het bijzonder de bladeren die voor de trossen hangen om het zonlicht beschikbaar te maken voor de trossen.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

Het zijn persoonlijke keuzes. Ik beschouw een koele vinificatie als interessanter voor Cabernet Franc. Voor het type wijn van Saint-Nicolas-de-Bourgueil, de lichtere stijl. Een maceration carbonique. Een koele vergisting geeft een betere definitie van de tannine en het fruit en een betere balans voor Cabernet Franc. Ik vind thermovinificatie helemaal niks. Het zorgt voor uniforme wijnen zonder interesse, reliëf en leven, zonder historie en terroir. Het zou volstrekt verboden moeten worden binnen de AOC.

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Wat is vin naturel, ik weet het niet. Het is een basis van druiven, dat is niet chemisch of synthetisch. Een vin naturel is een wijn zonder sulfiet, een beetje of veel, ik weet het niet. Voor mij is een vin naturel een wijn met een uitgebalanceerde behandeling. Met veel anticipatie op de stokken, op de kwaliteit van de druiven en de wording van de fermentatie. Zo min mogelijk interventie. Je kan een wijn maken met druiven en een beetje sulfiet en niets anders, er is geen enkele twijfel. Een wijn die zogenaamd natuurlijk moet heten zouden geen gist en bacteriën mogen volgens de AOC. Een wijn die 'sans addition géographique' heet, waarom niet? Onze appellations zijn van belang voor kwaliteit.

xix. Domaine Yannick Amirault

In 1977 start Yannick Amirault zijn eigen domein met enkele hectare wijngaard die hij van zijn opa erft. In 2009 wordt er besloten om biologische certificatie aan te nemen, hoewel de wijngaarden dan al twintig jaar op een biologisch-dynamische wijze bewerkt worden. In 2003 komt zoon Benoit Amirault in het bedrijf van zijn vader na 6 jaar wijnstudies te hebben gevolgd.

Bourgueil
Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Biologisch gecertificeerd
Importeur voor Nederland: Heisterkamp Wijnkopers
www.yannickamirault.fr

Interview met Benoit Amirault



Figuur 20 Benoit Amirault

1. Welke technieken in de wijngaard beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

De keuze om op een biologische wijze te produceren is niet de meest gemakkelijke, omdat het meer werk vereist, maar wel wijnen voortbrengt zonder pesticide. Een strakke snoei, ontbladeren, het bewerken van de bodem, het behandelen van de loofwand met koper, zwavel en infusie van paardenstaart (biodynamisch). Al deze werkzaamheden in samenhang met de biodynamische maankalender beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc. Sommige percelen met jonge wijnstokken worden groen geoogst in augustus. Dat is voor dit jaar (2014) niet nodig.

2. Hoe kan een biologische of biodynamische werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de Cabernet Franc?

Een nauwkeurige balans voor de groei van de plant. Een balans tussen fruit en blad. Leven in de bodem voor zowel de arme bodems als de rijkere kleibodems. Een gezonde plant, dus een gezonde wijn. Een wijnmaker die geen maskers of handschoenen in zijn wijngaard hoeft te dragen.

3. Hoe doet u aan pyrazinemanagement?

Twee keer per jaar ontbladeren, uitdunnen bij alle wijngaarden. Handmatig oogsten en sorteren als de pitten rijp zijn (fenolische rijpheid) en rendementen altijd onder de 45 hectoliter per hectare.

4. Welke technieken tijdens de vinificatie beïnvloeden de kwaliteit van Cabernet Franc en hoe?

De keuze bij de maceratie en extractie, de duur van de gisting. De temperatuur van de gisting nadat de alcohol zich heeft gevormd. Het formaat van het vat, breder dan hoog of andersom. Mechanisch of handmatig oogsten. De kwaliteit van het ontstelen.... eigenlijk alles!

5. Hoe kan een 'vin naturel' / 'sans additives' werkwijze bijdragen aan de kwaliteit van de wijn?

Zogenaamde 'vin naturel' is een afwijking. Een nieuw gevonden concept om duur rock-'n-roll wijn te verkopen die niet succesvol is en vaak afwijkend. Het werk van een wijnmaker is om een geheel te maken van een geheel: bodem, klimaat en de plant. Wij proberen in ons werk om het beste uit een jaar te halen. Het lastigste voor de noordelijke appellations die gemaakt worden van één druif, zoals bij ons, is om een constante kwaliteit te produceren, wat voor jaar het ook is. Biologisch en biodynamisch geven extra werk omdat zij geen 'schoonmakende' oplossing hebben in geval van problemen. Jammer genoeg is drievierde van de zogenaamde 'vins naturels' afwijkend en dus niet zuiver op fruit of mineraliteit. Het is niet acceptabel dat een wijn 'vin naturel' heet als hij geoxideerd is, volatiel zuur heeft of troebel is.

IV. Sam Harrop MW

Sam Harrop MW is een Nieuw-Zeelandse Master of Wine. Hij schrijft artikelen voor wijnbladen, heeft een eigen website, consulteert wijnbedrijven en heeft verschillende wijnboeken geschreven. Samen met Jamie Goode heeft hij het boek *Authentic Wine* geschreven. Tot 2009 was Sam Harrop betrokken bij het 'Project Cabernet Franc' van InterLoire. Bij 'Project Cabernet Franc' gaf Sam Harrop advies aan de producenten om wijnbouw- en vinificatietechnieken te verbeteren en te moderniseren.

In een e-mail heb ik mijn scriptievoorstel aan Sam Harrop MW gestuurd en gevraagd naar zijn visie.

Het antwoord op mijn vragen van Sam Harrop MW



Figuur 21 Sam Harrop MW

Er zijn teveel jammige, overrijpe, hout gedomineerde rode wijnen in de wijnwereld, maar voor het grootste gedeelte zijn de producenten in de Loirestreek erin geslaagd om balans en fraîcheur in hun rode wijnen te behouden.

Er zijn producenten die te laat oogsten met een potentieel hoog alcohol gehalte van 14,5% en meer, met daarbij weinig zuren. Er zijn producenten die hun wijn blootstellen aan micro-oxygenatie en veel nieuw eikenhout, maar gelukkig zijn dit uitzonderingen en omarmt het grootste deel van de producenten nog steeds fraîcheur.

Toen ik werkte voor InterLoire was ik erg gefocust op het aanmoedigen van de producenten om de frisheid in hun wijn te behouden, door niet te laat te oogsten. Ik moedigde ook aan om niet te veel te extraheren. Koelere temperaturen tijdens de fermentatie en minder extractie tijdens de gehele fermentatie. Een groot deel van de excessieve groene tonen in Cabernet Franc komen door te veel extractie. Traditioneel keken producenten naar Bordeaux als voorbeeld voor textuur en dit is mijn opinie fout. Ik moedigde producenten aan om te kijken naar Bourgogne en het feit dat hun wijnen een lage pH hebben en de zuren hoog zijn, te omarmen. Goed voor de kwaliteit, een belangrijk punt van verschil, mogelijkheden om te combineren met eten en een natuurlijk bewaarpotentieel.

1. De invloed van wijngaardmanagement en vinificatie op de smaak van Cabernet Franc uit de Anjou en Touraine?

In mijn opinie gaat het allemaal om terroir en oogstrendementen. De beste wijngaarden liggen op de hellingen en hebben een warm terroir. Kalksteen is belangrijk voor structuur als je niet teveel extractie tijdens het vinificatieproces doet.

2. Is rijpheid de sleutel tot succes?

In mijn opinie moeten de druiven niet te rijp worden. 12,5% tot 13% is voldoende. Zoals ik al vermeld heb, zijn er teveel overrijpe rode wijnen en fraîcheur is van belang voor de Loire.

3. Hoe past Cabernet Franc in de huidige smaak van de consument?

Meer dan ooit tevoren, want er is een enorm verschil met andere Cabernet Franc in de wereld. De aciditeit is goed voor het bewaarpotentieel, kwaliteit bij de textuur en wijn spijs combinaties. Met zo een lage pH is er minder SO₂ nodig en die hoeveelheden kunnen 20% tot 30% minder zijn dan in warmere regio's. Dit maakt een groot verschil voor de wijnkwaliteit.

Een biologische of biodynamische status is niet heel belangrijk voor mij. Het gaat om de instelling van de producent; dat is zeer belangrijk. Niet of ze biodynamisch of conventioneel zijn. Het is waar dat velen die biologisch of biodynamisch werken een goede wijn maken, maar dit komt meer door de attitude en attentie voor detail, dan door een betere kwaliteit fruit door wijngaardtechnieken.

Een 'vin naturel' werkwijze werkt niet vaak bij rode wijn in mijn opinie, want de microbiologische lading is te groot. Brett was traditioneel een probleem in de rode Loire wijnen, maar in de laatste 15 jaar is het niet zo een probleem meer. In de warme jaren is het eerder een probleem. Ik houd niet van brett in Cabernet Franc. Cabernet Franc is op zijn best als een delicate rode Bourgogne. Brett is wild en oncontroleerbaar en kan het delicate fruit en de terroirexpressie onderdrukken. SO₂ en filtratie zijn van belang als men de terroirexpressie in de wijn wil beschermen.