



Wijnbrief nr. 18 - najaar 1999.

We hebben weer een heerlijke zomer achter de rug waarin veel werk is verzet. Met de hulp van veel enthousiaste vakantiegangers hebben we in juli onze rode wijn 1998 gebotteld. Verder is al het houtwerk van de bedrijfsgebouwen geschilderd en is er onderhoud gepleegd aan de bosranden en oprijlanen. We hebben een winkeltje in de chais gecreëerd en de bedrijfsgebouwen zijn opnieuw ingericht. Dit was nodig omdat we een reception de vendange en twee oude foudres hebben aangeschaft. Onze reception de vendange bestaat uit een égrappoir, een grote pomp en diverse leidingen. Met behulp van een égrappoir kunnen we onrijpe steeltjes, eventuele bladeren en over het hoofd geziene slechte druiven scheiden. Door het gebruik van een égrappoir wordt de wijn nog ronder en geconcentreerder. De twee foudres hebben we gekocht bij Domaine de Longue Toque, een zeer gerenomeerde wijnproducent in Gigondas. Een foudre is een groot eikenhouten vat en onze foudres hebben elk een inhoud van 4500 liter. Het verschil tussen foudres en barriques (houten vaten van 228 liter) is dat de wijn in een foudre minder houtsmak opneemt. Wijn gerijpt in een foudre is vaak heel vol en rond van smaak. In onze volgende wijnbrief zullen wij u meer over deze wijn laten weten.

Onze tweede oogst zit er alweer op. Op donderdag 30 september hebben we de laatste kratten met druiven binnengehaald. Dit is veel vroeger dan gebruikelijk. Dit kwam door een erg mooi voorjaar en een erg warme zomer. De druiven waren daardoor zeer vroeg rijp. Door de vroege oogst hebben we mooie gezonde druiven geplukt, met een goede suiker-zuur verhouding. Op dit moment ontwikkelt de jonge wijn zich in een rustig tempo. Dit jaar hebben we weer met studenten van het Friesland College geplukt en kregen we hulp van enkele enthousiaste klanten! Een drukke maar erg gezellige tijd.

In de zomer hebben we veel wijnliefhebbers op Marotte ontvangen. Een leuk initiatief van Els Groot om het begrip 'wijnwandelen' te introduceren hebben wij met open armen ontvangen. Els organiseert wandeltochten in de Dentelles de Montmiraille in combinatie met het bezoeken van wijnboeren in die omgeving. Via een importeur kwam Els ons op het spoor en inmiddels heeft zij Domaine de Marotte al enkele malen, met groepen, bezocht. Haar originele vakantie is zelfs door RTL4 opgenomen en uitgezonden, dit inclusief een proeverij op Marotte! Ook de ANWB heeft een bezoekje aan Marotte opgenomen in hun wijnreis zuidoost Frankrijk. Wij zijn trots op Marotte dus vinden we het leuk en belangrijk om mensen op Marotte te ontvangen. Ons plan is om volgend jaar zomer elke woensdag- en zaterdagmiddag voor geïnteresseerde wijnliefhebbers een rondleiding te geven.

Trots mogen wij u mededelen dat Domaine de Marotte inmiddels verkrijgbaar is in het Amstel Hotel in Amsterdam! Topkok Robert Kranenburg en sommelier Ted Bunnik selecteerden de Viognier 1995. Hierdoor rest ons nog een zeer kleine hoeveelheid Viognier 1995. Een leuk bericht vorige week in het nieuws was dat de Tour de France 2000 weer over de Mont Ventoux gaat. We zullen dit niet ongemerkt voorbij laten gaan. In onze voorjaars wijnbrief komen we hier nog uitgebreid op terug.

De herfst met al haar mooie kleuren doet nu hier haar intrede. Voor het blad valt verwijderen we de dode planten uit de gaard en voor we het weten mogen we alweer gaan snoeien.....

Daan en Elvira van Dijkman.
Kurkgeur

"La première qualité d'un vin est de ne pas avoir de défaut"

Kurk is een briljante vinding, maar soms ook een bron van problemen. De invloed van een foute kurk kan een wijn dusdanig beïnvloeden dat deze wijn niet meer lekker is om te drinken. Kurkgeur is een complexe afwijking in de geur van wijn die dan muff en schimmelig ruikt. Deze afwijking wordt o.a. veroorzaakt door de chemische verbinding trichlooranisol. Dit kan ontstaan als kurken met chloorhoudende desinfecterende middelen zijn ontsmet. Het gebruik van chloor bij het wassen van kurken behoort dus tot het verleden.

In onze vorige wijnbrief vertelden wij u dat de kurkeik pas 52 jaar na aanplant de eerste oogstbare kurken kan leveren en dat er met tussenpauzes van 9 jaar geoogst kan worden tot de boom ongeveer 150 jaar oud is. Pas de laatste tientallen jaren is er meer bekend over de bijwerkingen van de gewasbeschermingsmiddelen die gebruikt worden en werden op de kurkeik. De afwijking "kurk" van de wijn kan te maken hebben met een verkeerde keuze van gewasbeschermingsmiddelen.

"men wilde het beste, men streefde naar perfectie, maar het leidde tot ellende"

De geurdrempel van kurkgeur is bijzonder laag: 1 nanogram/l. (1 miljardste gram per liter). Ongeveer 2% van de flessen kan dit probleem vertonen. Zo komt het dus wel eens voor dat één fles uit een doos "kurk" heeft en dat de andere flessen geen enkel probleem geven.

Soms wordt er wijn afgekeurd op de afwijking "kurk" terwijl de kurk zelf helemaal niet de boosdoener is. Een schimmellucht, die erg veel op kurkgeur lijkt, kan veroorzaakt worden door pentachlooranisol. Deze stof wordt gevormd als schimmels pentachloorfenol, dat gebruikt wordt als insecticide, omzetten in bovengenoemde stof. Pentachlooranisol kan in een kelder ontstaan als er met insecticide behandeld hout aanwezig is (denk aan kratten, pallets of balken). Soms manifesteert het probleem van kurkgeur zich na een verbouwing bij de wijnboer, vaak had de wijn dan nog helemaal geen kurk gezien. Dan bleek vaak dat er onjuist behandeld hout gebruikt was en moest al dit hout er weer uit gesloopt worden. Ook het gebruik van reinigingsmiddelen kan tot problemen leiden. Chloor is helemaal uit den boze!

Wij proberen er alles aan te doen om afwijkingen in de wijn te voorkomen. Geen insecticide in balken of kratten, zo veel mogelijk reinigen met heet water of stoom en zeker geen chloorhoudende reinigings-, of desinfectiemiddelen. Wij kopen alleen dure kurken van een zeer goede kwaliteit. Hierdoor nemen de risico's af dat er veel flessen een kurkafwijking krijgen. Mocht u desondanks constateren dat u veel flessen met kurksmaak aantreft laat het ons dan a.u.b. weten. We willen deze flessen dan graag omruilen.

