



## Voorjaar 1999

Een nieuw seizoen is begonnen!

Afgelopen winter is voor Zuid-Franse normen behoorlijk koud en droog geweest. We hebben nachten van -7 °C gehad en in januari / februari is er een neerslag gemeten die slechts 7% van normaal was. Naast het snoeiwerk hebben we deze winter alle dode planten vervangen. Dit waren er ruim 900. Deze planten zullen pas na 4 jaar in productie komen en tot die tijd moeten ze al hun energie in de groei en ontwikkeling stoppen.

Nu, eind april, zijn de wijnplanten al aan het uitlopen, op sommige planten tellen we al 7 bladeren per uitloper. Dit is extreem vroeg en is het gevolg van een zeer mooi voorjaar; in maart was het regelmatig ruim boven de 20 °C. Op dit moment zijn de nachten spannend omdat de kans op nachtvorst reëel is. Deze kans blijft aanwezig tot begin mei. We kunnen hier niet veel aan doen behalve door ervoor zorgen dat er weinig onkruid in degaard staat. In het noorden waar de kans op nachtvorst veel groter is, proberen ze met kleine potkachtjes of met beregenen het bevroren van het gewas tegen te gaan.

Met hulp van enkele enthousiaste ex-collega's van Elvira zijn de witte wijnen en de rosé 1998 inmiddels gebotteld. Le Blanc de Marotte 1998 is al verkrijgbaar en is een heel erg lekkere jonge smaakvolle wijn geworden. Ook de Roussanne 1998 mag er wezen! Mooi droog en voor de liefhebber van droge wijn een ontdekking! Dit jaar hebben we voor het eerst een rosé gemaakt. Deze rosé is een "rosé d'une nuit" dat wil zeggen dat de schilletjes één nacht meegegist zijn. De Viognier willen we nog even in onze kelder laten rusten omdat hij zich dan nog mooier zal ontwikkelen.

De rode wijn heeft net de "soutirage de printemps" achter de rug, dit wil zeggen dat de wijn overgepompt wordt naar een andere cuve waardoor de wijn even kan "ademen" en het depot, voornamelijk wijnsteenzuur, verwijderd kan worden. Zoals we al schreven hebben we een koude winter gehad wat betekent dat er veel kristallisatie van wijnsteenzuur heeft plaats gevonden. Daar zijn wij heel tevreden mee omdat we de wijn nu nog minder hoeven te filtreren waardoor er meer smaak in de wijn blijft!

In ons eerste jaar op Domaine de Marotte hebben we veel geleerd en hebben we meer inzicht gekregen in de vele aspecten van een wijndomane. De inkooprijzen hebben we ook nauwkeurig onder de loep moeten nemen. Enerzijds hebben we besparingen kunnen realiseren maar anderzijds zijn veel produkten in prijs gestegen. We zijn daardoor gedwongen om ook onze prijzen iets te verhogen. Streng kijkend naar een optimale prijs - kwaliteit verhouding zijn we van mening dat dit ook gelukt is.

Trots melden wij u dat we in Nederland 4 nieuwe regionale importeurs erbij hebben namelijk: Wijnhuis Oktober, Wilhelminastraat 52 in Breda,  
Fa. Elshof wijnen, Kortekade 63-69 in Rotterdam ,  
Wielinga wijnimport, Molenstraat 34 in Leeuwarden en  
Wijnhandel Thiessen, Grote gracht 8 in Maastricht.

We zijn geïnteresseerd in wijnliefhebbers die het ook leuk zouden vinden een wijnbrief van ons te ontvangen. Als u ons deze adressen doorgeeft (post, fax, email) zullen ook zij onze wijnbrief ontvangen.

Goed nieuws over Daans gezondheid. Op de laatste scanfoto's waren geen sporen meer te zien, dus de behandeling is goed aangeslagen. Nu nog een beetje meer energie en dan is Daan weer helemaal de oude. Elke dag een stapje vooruit! Olivier Giroux heeft ons tot half december geholpen en vanaf dat moment staan wij er weer alleen voor, wat een heel goed gevoel geeft.

Zo hadden wij ons dit avontuur immers voorgesteld!

Laat dit nieuwe seizoen maar komen, wij zijn er klaar voor!!

Daan en Elvira van Dijkman.

### **KURK, ook een wonder der natuur.....**

Kurk is de bast van de zo genaamde kurk eik (*Quercus suber*). Deze kurkeik komt voornamelijk voor rond de Middellandse zee. Pas na 25 jaar kan de kurkeik voor kurkproductie worden gebruikt. De bast wordt met behulp van speciaal gereedschap voor maximaal 30% van de boom geschilt. Na de eerste "oogst" duurt het 9 jaar voordat de tweede kurklaag kan worden geschilt. Pas na de 3e oogst is de bast geschikt voor de productie van wijnkurken. Dus na aanplant duurt het 52 jaar voordat de eerste wijnkurk kan worden geboord! Men kan ongeveer 150 jaar lang, met tussenpauzes van 9 jaar, schillen. Na het schillen moet de bast minimaal 6 maanden in de buitenlucht drogen, hoe langer hoe beter. Na dit drogingsproces wordt de bast gekookt in water om al het vuil te verwijderen, de tanninen te verminderen en de bast flexibel te maken. Hierna volgt wederom een droogperiode van 3 weken. Vervolgens wordt de bast op dikte en kwaliteit geselecteerd. De bast wordt in repen gesneden en vervolgens met een holle boor uitgeboord. Men boort parallel aan de buitenkant van de bast (parallel aan de boom). Een laatste kwaliteitsscheiding wordt handmatig uitgevoerd in 8 kwaliteitsniveau's. Daarna worden de kurken wederom gewassen en vervolgens gesteriliseerd.

De kurk werd bij de oude Egyptenaren duizenden jaren geleden reeds gebruikt om amorfen met olijfolie en wijn te sluiten. De Grieken gebruikten kurk om hun visnetten te laten drijven, schoenen van te maken en om kruiken met olijfolie en wijn af te sluiten. De Grieken ontdekten dat de kwaliteit van de kurk beter werd nadat deze al eens was geschild. De Romeinen maakten op velerlei manieren gebruik van het produkt kurk. Zo werden er bijenkorven van kurk gemaakt (kurk laat weinig hitte of kou door) en werden er huizen met kurken daken gemaakt om het binnenklimaat aangenamer te laten zijn. Ook de Romeinen gebruikten kurk voor hun visnetten en er werden ook reddingsvesten van gemaakt voor de vissers.

In de 17e eeuw was het Dom Perignon die voor het eerst in Frankrijk kurk als afsluiting van een champagnefles gebruikte. Voordat men kurk gebruikte, maakte men gebruik van houten stoppen die omwonden werden met in olijfolie gedrenkte lappen maar deze schoten te vaak uit de fles. De eerste kurken kwamen toen uit de Var en de oosterlijke Pyreneeën. Snel daarna werd de eerste kurkfabriek in 1750 geopend.

Er zijn 2,2 miljoen hectaren kurkeik-bossen. Het grootste kurk producerende land is Portugal (51%) gevolgd door Spanje(26%), de rest wordt geproduceerd door Italië, Marocco, Algerije, Frankrijk en Tunesië. Per jaar worden er 7.654.000.000 kurken geproduceerd. Er zijn genoeg kurkeiken in Portugal om in de komende 100 jaar aan de vraag te kunnen voldoen.

In een volgende wijn brief zullen we meer vertellen over de "kurksmaak".

Wij kopen alleen kurken van een zeer goede kwaliteit, hierdoor neemt het risico af dat er veel flessen een kurkafwijking hebben. 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.