



## **Wijnbrief nr.15 - voorjaar 1998**

### **STARTENDE ONDERNEMERS**

Wat vliegt de tijd!

Voor ons idee stonden we nog maar gisteren in Drenthe de verhuishwagen in te laden en nu zijn we al weer 5 maanden op Domaine de Marotte.

Het is een zeer enerverende tijd. De dagen zijn lang en de nachten wat kort, maar.... er is ondertussen veel gebeurd. Op 14 maart kregen we er een kerngezonde "Avionaise" bij: onze kersverse dochter Eline. We hebben een wijnbedrijf overgenomen; het voorjaar begon heel vroeg, zelfs voor Franse normen; er is veel op te ruimen en te repareren; we willen het bedrijf een beetje naar onze eigen zin inrichten; ook werd een nieuwe computer aangeschaft en..... we genieten van elke dag!

Sinds onze laatste wijnbrief is er veel veranderd, we zijn nu echt wijnboer en -boerin:

Januari/februari: Toen we hier eind januari aankwamen, werd er volop gewerkt; er moesten 50.000 planten stuk voor stuk netjes worden gesnoeid. Gelukkig was onze medewerker, Aziz, hier al enige tijd mee bezig, zodat we vóór 15 maart klaar waren. Bij deze bezigheden werd door ons ook dankbaar gebruik gemaakt van alle nieuwsgierige passanten. 15 maart is in onze streek zo'n beetje de einddatum waarop alle planten gesnoeid moeten zijn. Daarna is de kans, dat de sapstroom van de plant op gang kan gaan komen, waardoor de wijnplant kan doodbloeden, te groot.

Maart: Om meer te weten te komen over de kwaliteit van de grond hebben we een uitgebreid bodemonderzoek laten uitvoeren. Aan de hand van de gegevens konden we een bemestingsplan opstellen. Op sommige percelen bestond een groot tekort aan essentiële mineralen, zoals ijzer en magnesium. Deze tekorten hebben we middels een mineralengift aangevuld. In het najaar zullen we organische mest gaan verspreiden.

April: Gelukkig gaat de verkoop goed. We hebben onze handen vol aan het klaarmaken van de orders. Om het beschimmelen van de etiketten te voorkomen, ligt onze hele voorraad ongeëtiketteerd in de kelder. We streven ernaar om onze rode wijn minimaal een jaar rust te geven in de kelder.

Het plannen, bestellen en inkopen vergt veel tijd, maar is erg belangrijk.

Er is intensief samengewerkt met Bruno Sabatier, onze oenoloog, om de wijn van oogstjaar 1997 te beoordelen en de samenstellingen voor het bottelen te formuleren. Een gedeelte van onze witte wijn is reeds op fles en wij hebben hier goede verwachtingen van.

Ook zijn we doende met het ontwikkelen van een automatiseringssysteem voor onze administratie en het ontwerpen van nieuwe etiketten, postpapier e.d. U zult daar nog meer van zien; waarschijnlijk zal de volgende wijnbrief al een andere lay-out hebben.

Voor het automatisering gedeelte staat garant onze stagiair Jacco Hovinga, student bedrijfsinformatica aan de HEAO in Groningen.

Dit was een kleine impressie van wat bij ons vanaf januari is gebeurd. In een volgende

wijnbrief zullen we de draad weer oppakken.

Oh ja, er zijn veel mensen die vragen of we al spijt hebben gehad. Nog geen moment!

Vriendelijke groeten!

**Daan en Elvira van Dijkman**

---

## **HOUT EN WIJN**

Er is al veel geschreven en gepraat over eikenhout en het bewaren van wijn op dit hout. Als we het fenomeen geheel ontdoen van alle romantiek - kaarslicht, spinnenwebben, kelderlicht, wat schimmel - is het een eenvoudig fysisch-chemisch proces: de extractie van eikenhout (*Quercus robur*) met een licht alcoholische, zure oplossing (= wijn). Dit proces vindt plaats onder licht aerobe (= zuurstof aanwezig) omstandigheden. Dit klinkt allemaal niet vrolijk; zo is het ook niet bedoeld, maar de invloed van eikenhout op het bewaren van wijn is nog steeds een niet goed begrepen proces.

Tot het begin van deze eeuw waren er buiten het broze aardewerk (amforen) en het houten fust geen opslag- en vervoermiddelen voor vloeistoffen bekend. Geëmailleerd ijzer, plastics, roestvrij staal, polyester, etc., kwamen pas later in deze eeuw in zwang. De export van vooral Bordeaux-wijnen - al reeds vroeg in de middeleeuwen naar de noordelijke landen in West-Europa - vond plaats in eikenhouten vaten die de breekbare amforen uit de Romeinse tijd vervingen.

De opslag van wijn in houten vaten gebeurt niet zonder dat er smaakafgifte van het hout aan de wijn plaatsvindt. Ook heeft een lichte oxidatie (= de invloed van zuurstof op geur, kleur en smaakstoffen van de wijn) plaats.

Men raakte zó gewend aan deze wijnsmaak, dat dit de typering werd voor wijn in de hogere prijsklasse.

Hoewel het transport van deze wijnen al lang niet meer in fusten plaatsvindt, doet men het bewaren en opkweken nog steeds in kostbare, eikenhouten vaten. Steeds meer wijnbouwers leggen een deel van hun wijn op eikenhouten fust, met de bedoeling een betere prijs voor hun wijn te krijgen, hoewel, technisch gezien, de noodzaak hiertoe geheel ontbreekt.

Men is dermate gewend geraakt aan deze houtsmak bij betere wijn, dat ook voor eenvoudige wijnen de hierboven genoemde techniek wordt toegepast. Deze trend is al vele jaren in gebruik, maar hierin komt een kentering. Lang niet alle wijnen en lang niet alle jaargangen kunnen de extractie van deze (ook nog aan de binnenkant gebrande) fusten hebben. Vooral als er met nieuwe fusten gewerkt wordt, is de extractie vaak heel heftig en krijgt de wijn een zeer zwaar houtaroma.

Vroeger, toen de wijnbouwers nog niet zo rijk en 'vol' waren, werd veel langer met hetzelfde fust gewerkt en soms werden 1 of 2 duigen van het fust vervangen door nieuwe om zo nog enige afgifte van stoffen uit het hout te bewerkstelligen. Andere wijnboeren, uit streken waar de wijnen uit de daar gebruikte druivensoorten minder goed nieuwe fusten kunnen verdragen, kopen gebruikte fusten uit de Bordeaux-streek. Voorts werden allerlei technieken

uitgeprobeerd om het dure eiken fust, met zijn invloed op wijn, te vervangen. Er werden chemische extracten geprobeerd of eikenkrullen en/of zaagsel toegevoegd. Dit alles gaf echter nooit het beoogde effect.

Het delicate samenspel van een lichte verdamping van wijn door de duigen heen naar buiten, de invloed van zuurstof door de duigen naar binnen, de extractie van de gespleten en niet gezaagde duigen, is nog steeds een goed bewaard gebleven geheim.

Sinds 1987 wordt er op Domaine de Marotte een klein - het beste - gedeelte van de oogst op eikenhouten vaten, met een inhoud van 228 liter. Er worden geen nieuwe vaten gebruikt.

Nieuw hout zal namelijk een te zwaar houtaroma aan de wijn afgeven. De vaten zijn minimaal 3 jaar en maximaal 10 jaar oud. Hierna worden deze weer verkocht.

Wat verder opmerkelijk is, is dat elk jaar zich anders ontwikkelt op eikenhout.