

COLUMN

ALSOF HET OOIT VANZELF GAAT

2025 was voor de meeste wijnstreken op aarde een goed oogstjaar. Voor sommige gebieden zelfs uitzonderlijk goed, zoals in Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en delen van Europa. Bijvoorbeeld de Champagne en... Nederland. Wat maakt een wijnjaar nou eigenlijk goed? Of zelfs top?

Om te beginnen moet het tijdens het groei- en rijpingsseizoen warm genoeg zijn zodat de processen van de druivenplant optimaal kunnen verlopen. Dat komt erop neer dat de lente en vooral de zomer wat warmer dan gemiddeld zijn. Naast warmte is er voldoende zonlicht op het bladerdek nodig voor de fotosynthese: de omzetting van CO₂, water en licht in zuurstof en suikers. Ook moet er steeds nét voldoende vocht voor de planten zijn. Zeker niet te veel, want vocht verhoogt ook de kans op schimmels en andere ziektes en het 'verdund' de druiven. Het helpt als de bodem in de winter en het vroege voorjaar neerslag kan opslaan, zodat de wortels daar in een relatief droge lente en zomer uit kunnen putten. Ook voor de bloei, aan het eind van de lente, is voldoende warmte nodig en geen neerslag of harde wind omwille van een geslaagde vruchtzetting. De uiteindelijke oogsthoeveelheid kan vanuit kwaliteitsperspectief beter niet superhoog zijn. Idealiter is er een goede balans tussen concentratie van het fruit en voldoende hoeveelheid.

De kwaliteit van de druiven wordt bepaald door een goede rijping, zowel qua suikers als fenolisch. Dat laatste slaat op de

rijpheid van stofjes in de druiven die bijdragen aan de (tannine) structuur, aroma's en kleur van de wijn. Wat betreft de suikerrijpheid is het zaak dat de druiven ook weer niet zó zoet worden dat de uiteindelijke wijn te alcoholisch wordt. Wat je ook niet wilt, is dat bij een toenemende rijping de zuurgraad of pH-waarde van de druiven zodanig daalt dat de wijn minder fris of zelfs log en zwaar wordt. Ook voor de aroma's is het gunstig als de wijngaard 's nachts lekker afkoelt terwijl het overdag warm is.

Om de optimale rijpheid en zoet-zuurbalans te bewaken en het juiste oogstmoment te bepalen, moet een wijnboer in de weken voor de oogst constant druiven proeven en suiker- en zuurwaarden meten. En het weer in de gaten houden, want je kunt beter iets eerder beginnen te plukken, zolang de druiven nog gaaf en gezond zijn, dan in een regenperiode terechtkomen waarmee het risico op beschadiging en rotting toeneemt. Je kunt je voorstellen hoeveel druk er op een wijnboer ligt rond het begin van de oogst. Het wijngaardwerk van een heel jaar kan worden tenietgedaan door je eigen beslissingen, door de weergoden of het al dan niet beschikbare personeel. Redenen genoeg om als wijnboer zelf naar de fles te grijpen.

De augustusmaand kan de wijn maken of breken. *Août fait le moût*, augustus maakt de most, zoals de Fransen zeggen. En dan is het wekenlang oogsten en wijnmaken, dag en nacht doorwerken vaak. Grappig genoeg maken in mijn ogen goede wijnmakers hun mooiste wijnen soms in mindere jaren. Dat is een kwestie van smaak: koelere jaren zullen een lichtere wijn opleveren met frissere zuren en aromatiek, wat mij persoonlijk meer aanstaat dan het dikkere werk. Ook heeft het alles te maken met hun perfectionisme en selectie van alleen de allerbeste druiven. Een matige producent kan zelfs ideale druiven tot een inwisselbaar brouwsel verprutsen. Dus hou als vuistregel maar aan: goede producenten maken goede wijnen. Zeker in zo'n goed oogstjaar als 2025. ■

**'AOÛT FAIT
LE MOÛT',
ZOALS DE
FRANSEN
ZEGGEN**

Karin Leeuwenhoek is theoloog, vinoloog en communicatiewetenschapper. Ze heeft negentig Italiaanse olijfbomen, maar houdt vooral van wijn – en erover filosoferen. Zie ook haar wijnblog VINOBLOGIE.NL

