

Beeld Shutterstock

Expert



Het nieuwe wijn maken is oud

'NIEUWE
HANDELINGEN
ZIJN
GEBASEERD
OP OUDE
TECHNIEKEN'

Lotte Wolf

Geitenwollen sokken in sandalen? Niet alleen de biologieleraar draagt ze, maar ook de meest invloedrijke wijnmakers van het nieuwe wijn maken lopen ermee. Dit zijn dikwijls de biodynamische en natuurlijke wijnmakers.

Nu hoeft dit stereotype beeld niet bij iedereen te kloppen. De natuurlijke wijnmakers zijn namelijk altijd op een andere manier te onderscheiden. Het meest herkenbare zijn de handen; de wijnmakers werken echt nog in de wijngaard en daarom hebben de nagels altijd het kenmerkende rouwrandje.

De laatste jaren is bij iedereen de natuur en het milieu een steeds belangrijkere rol gaan spelen in het dagelijks leven. Biologisch eten en zelfs 100 procent natuurlijke frisdranken duiken overal op. Bij wijn maken is dit altijd al een belangrijk punt geweest. Zonder de natuur zal er geen wijn zijn.

Het nieuwe wijn maken, is eigenlijk de reïncarnatie van het oude wijn maken. Steeds meer nieuwe handelingen zijn gebaseerd op oude technieken, er wordt zo min mogelijk gebruikgemaakt van chemicaliën en sulfiet.

Alleen, nieuw is dit natuurlijk niet. Misschien wel

retro, van de Romeinen overgenomen omdat die natuurlijk al die chemische stoffen niet hadden.

Deze revival zorgt ervoor dat de wijnmakers steeds meer handmatig werk moeten gaan verrichten. De wijnen worden daarom zeker niet goedkoper.

Bij het natuurlijke wijn maken, is het belangrijk dat er een soort biotoop ontstaat in de wijngaard. De vroegere wijngaarden zagen eruit als een rij met wijnranken met daartussen niets, alleen grond. Nu is het belangrijk dat er leven is in de wijngaard, dat er andere planten, bijen en vlinders aanwezig zijn. Zelfs eenden worden losgelaten in de wijngaarden, deze eten namelijk de slakken op, misschien iets voor in de tuin? Het grote verschil is dat het wijn maken zich nu afspeelt in de wijngaard.

Het is gelukkig niet alleen herkenbaar aan de wijnboer, maar ook aan de wijn. Dat is natuurlijk het belangrijkste van het hele proces. De natuurwijnen zijn voor mij specialer en lekkerder.

Het verschil is echt aanzienlijk, de smaken van de druiven, de verschillen van de grondsoorten zijn veel meer aanwezig en daar is het mij vooral om te doen. **MI**



Lotte Wolf (30) was 6 jaar lang hoofdsommelier bij Oud Sluis*** en is nu wine director en maître bij restaurant Bridges van Sofitel The Grand in Amsterdam. Wolf maakt onder haar eigen naam wijn in Zuid-Afrika.