

Beeld Shutterstock

Expert



## Eitje?

'HET NADEEL  
VAN EEN EI IS  
DAT JE HET  
HOUT MIST'

Zoals sommige van jullie weten, maak ik wijn in Zuid-Afrika, in Swartland om precies te zijn. Terwijl hier, in de oude wereld de oogst bijna voorbij is, begint op het zuidelijk halfrond de lente net. Hoogste tijd om nieuwe vaten te gaan kopen voor mijn wijn. Maar het liefst ga ik eigenlijk aan de slag met een eitje: Het ei van Nomblot.

Want er is een 'new kid on the block' en zowel op het noordelijk (Pontet-Canet) als het zuidelijk (Eben Sadie) halfrond worden deze eitjes met verve gebruikt.

Vrees niet, de eitjes zijn geheel veganistisch. Het gaat hier om eivormige cementen vaten. In 2001 werden ze als eerste gebruikt door wijnmaker Michel Chapoutier en sindsdien zijn ze niet meer uit het hedendaagse wijnlandschap weg te denken.

Wat deze vaten zo geniaal maakt? Natuurlijk de vorm. Wijnmakers filteren het sap niet zodat het troebel in de eitjes gaat. Door de vorm blijft het sap constant in beweging zodat de gistcellen langzaam oplossen. De smaak van de wijn heeft

hierdoor veel meer kracht en karakter. Want met filteren neem je altijd iets van de smaak weg. Ook hoeft het sap niet meer gekoeld te worden want de dikke cementen wand zorgt automatisch voor temperatuurbehoud.

Deze eitjes gebruiken de biodynamische wijnmakers vaak, omdat deze methode zorgt voor micro-oxidatie, hetgeen meer zuurstof aan het sap geeft. Hierdoor is de wijn niet in shock wanneer deze bij openen opeens lucht krijgt.

Ook hebben deze eitjes iets mythisch, iets onvatbaars. Ze geven de wijnen een speciaal 'wow'-karakter dat niet te beschrijven valt. Wel is er één nadeel: in sommige wijnen wil je dat beetje hout hebben. Hout zorgt toch voor wat voor finesse, zachtere tannines en stabiliteit. Vaak worden de eitjes gebruikt voor een gedeelte van een wijn zodat het andere gedeelte wat hout-invloeden kan hebben.

Nu zal waarschijnlijk zo'n eitje mij overleven, maar ze zijn niet goedkoop; €6000 per ei. Dan moet ik toch maar op zoek naar wat gebruikte houten vaten... **MI**

Lotte Wolf



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.