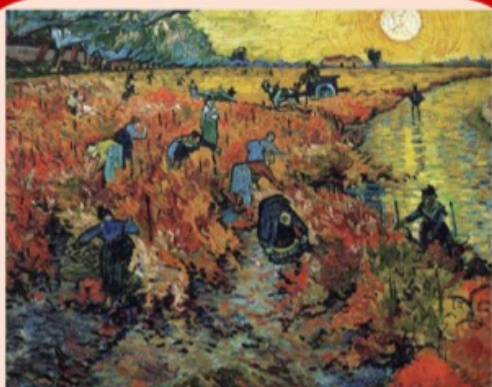


Wijnbouw: een stokoud ambacht in een nieuw klimaat

Wijnbouw: een stokoud ambacht in een nieuw klimaat



'De rode wijngaard' (1888) van Vincent van Gogh, in Arles. Voor Vincent komen in dit werk warme **herfstkleuren** samen met het **boerenlandleven**. Hij voltooide dit schilderij binnen één dag. In de **Beleefstuin** van de **Menmoerhoeve** staan ook enkele rijen **druiven** (*Vitis vinifera*).

De Wijnstokfamilie

Druiven behoren tot de **Wijnstokfamilie** of Vitaceae. Ook de **Wilde wingerd**, vaak gebruikt als klimplant, behoort ertoe.



De wijnbouw

Druiven worden al duizenden jaren geteeld voor de productie van **wijn**. Beroemde wijnstokken zijn **Cabernet Sauvignon** (rood) en **Chardonnay** (wit). Deze rassen zijn eeuwenoud. De uiteindelijke kwaliteit van de wijn hangt naast de wijnstok ook af van het **terroir** en de **wijnmaker**.



Cabernet Sauvignon ge-ent op onderstam. Hierdoor is de plant beschermd tegen de **druifluïs** die zich voedt op de wortel. Ook heeft de plant hierdoor meer groeikracht.



Door de klimaatverandering is er ook **wijnbouw in Nederland**. In Brabant en Limburg wordt prima wijn geproduceerd.



September is de maand van de nazomer én van de druivenoogst. Al eeuwenlang is de wijnbouw een ambacht dat bol staat van traditie en romantiek. Van oudsher vindt de teelt van de druiven plaats in Midden- en Zuid-Europa, maar door de klimaatverandering verschuift de wijnbouw steeds verder naar het noorden. In de Van Gogh Beleefstuin op de Menmoerhoeve staan enkele rijtjes druivenstokken die hiervoor geschikt zijn. Het sfeervolle karakter van de druivenoogst inspireerde Vincent van Gogh in 1888 tot het maken van "De rode wijngaard", een meesterwerk dat hij in de basis in slechts één dag voltooide.

Wijngaard

Vincent van Gogh schilderde vaak het boerenleven en de gewassen op het platteland. In Zuid-Frankrijk vormden druiven een logische aanvulling op zijn andere bekende thema's, zoals zonnebloemen en graanvelden. Zijn beroemdste werk in dit genre is "De rode wijngaard" uit 1888. Daarnaast maakte hij "De groene wijngaard" (1888) en "Oude wijngaard met boerin" (1890). Van deze drie geldt "De rode wijngaard" als het absolute meesterwerk. Kunstkenners waarderen het vooral om de sfeervolle, warme kleuren: bij een ondergaande zon kleurt de rivier goudgeel en worden de bladeren dieprood. De actieve druivenoogst geeft de scène bovendien veel dynamiek. Het schilderij is daarnaast historisch uniek: het is het enige officieel gedocumenteerde schilderij dat Vincent tijdens zijn leven heeft verkocht.

De druiventeelt

De druif (*Vitis vinifera*) behoort tot de Wijnstokfamilie of Vitaceae. Een andere soort die tot deze familie hoort is de wilde wingerd die vaak te zien is als klimplant tegen gebouwen. De Wijnstokfamilie is evolutionair gezien zeer oud tot wel zo'n 100 miljoen jaar. Kenmerkend voor de druif is de aanwezigheid van ranken om te klimmen en bij de wilde wingerd de zuignapjes om zich aan de ondergrond te hechten.

De vrucht van de druif is een echte bes. Vaak zie je een lichte waas op de oppervlakte van de druif zitten. Dit is een beschermend waslaagje tegen uitdroging. De van nature aanwezige gistcellen kunnen hier op hechten waardoor het vergistingsproces in de rijpe druiven bijna vanzelf op gang komt. Tijdens de rijping van de druiven verandert de vrucht van hard en bitter in zoet en zacht. Dit gebeurt in de zomer in een periode die wordt aangeduid als de *véraison*. De vrucht verandert van kleur en loopt vol met suikers die in de bladeren worden aangemaakt. Het zijn natuurlijk niet alleen de suikers die de smaak bepalen. Ook de zuren, tannines en talloze andere stoffen maken samen de complexe smaak van de druif. Deze natuurlijke snoepjes blijven niet onopgemerkt. Wespen, de Suzukifruitvlieg, vogels, schimmels (*botrytis*) reeën, herten, vossen, allemaal willen ze een graantje of druifje meepikken. Voor sommige wijnsoorten zoals de Sauternes uit Frankrijk is aantasting van de druif door *botrytis* nodig voor de ontwikkeling van de rijke smaak. Het is over het algemeen voor de teler een hele toer om de oogst te beschermen tegen al deze ongenode gasten. Door het hele seizoen heen moet er ook flink (en op de juiste manier) gesnoeid worden om de goede balans in de plant te houden voor de beste druivenopbrengst en -kwaliteit. Kortom, de druiventeelt is een intensieve bezigheid.

In Nederland vond de druiventeelt vroeger (1850-1940) met name plaats in het Westland. In lage kassen (zogenaamde A-kassen) werden de ranken langs het dak geleid zodat de trossen mooi afhingen. Deze druiven werden voornamelijk als zogenaamde tafeldruiven geteeld en dus niet voor de wijnproductie. Op een aantal plaatsen zijn de historische druivenkassen nog te bezoeken (bv de Sonnehoeck in Kwintsheul).

Wijnmakerij

In de tijd van Vincent van Gogh was wijn maken nog grotendeels handwerk. Druiven werden handmatig geplukt en in grote manden afgevoerd. Zo doen de vrijwilligers het ook in de Van Gogh Beleeftuin. Om het sap vrij te maken, kneusde men de vruchten traditioneel door er met blote voeten op te treden. Bovendien vertrouwde men destijds volledig op natuurlijke vergisting. De uiteindelijke wijn was vaak troebel en werd meestal vrijwel meteen geconsumeerd. Het geheim van de kleur zit hem in de schil: wanneer de druivenschillen lange tijd mee gisten, ontstaat er rode wijn. Gebeurt dit niet, dan is het resultaat witte wijn. Voor rode wijn zijn dus altijd blauwe druiven nodig, terwijl witte wijn van zowel blauwe als witte druiven gemaakt kan worden. Mousserende wijn ontstaat wanneer er nog een tweede gisting op de fles plaatsvindt.

Heel bepalend voor de kwaliteit van de wijn is niet alleen de druif maar ook het zogenaamde terroir. Dit is een mooie term voor alle omgevingsfactoren tezamen. Denk hierbij aan de bodemgesteldheid, de kwaliteit van het water, het lokale klimaat en de fysieke ligging van de wijngaard. Daarnaast is het specifieke druivenras natuurlijk van groot belang voor het eindresultaat. Tot de meest beroemde blauwe druivensoorten behoren Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir en Syrah (Shiraz). Onder de witte soorten zijn Chardonnay, Sauvignon Blanc en Riesling het bekendst.

Deze klassieke rassen worden na zo'n dertig tot veertig jaar vervangen op een wijngaard maar in principe kunnen ze veel langer mee. Tegenwoordig, en ook in de tijd van Vincent door de uitbraak van de druifluys, worden ze vrijwel altijd geënt op een Amerikaanse onderstam. Hoewel deze onderstammen minder bekend zijn, beschermen ze de plant tegen bodemziektes en beïnvloeden ze de groei en indirect de smaak, doordat de wortels diep in de grond dringen. De absolute topwijnen krijgen uiteindelijk een speciale classificatie, variërend van Grand Cru of Grand Cru Classé tot de absolute buitencategorie: Premier Grand Cru Classé.

Vin d'Hollande

Door het opwarmende klimaat verschuift de wijnmakerij steeds verder naar het noorden van Europa. Zo zijn er wijngaarden in Limburg en Brabant waar prima wijn wordt geproduceerd. In de Beleeftuin worden ook op kleine schaal druiven geteeld. Door de warmte en vele zonuren, zeker van de laatste jaren, kan de druif hier goed groeien en rijpen. Nederland blinkt uit in de witte en witte, mousserende wijnen. We zijn nog niet zo goed in het produceren van complexe rode wijnen als in Frankrijk. Waarschijnlijk zal het ook nog wel enige tijd duren voor de wijn op net zo'n hoog cultureel voetstuk staat in Nederland als in Frankrijk.

Voor zover je het nog niet wist, hierbij enkele ongeschreven wijnregels (uit Frankrijk): nooit zelf je glas bijvullen, houd je glas vast aan de steel, schenk het glas niet te vol, proost met oogcontact en nooit je eten wegspoelen met de wijn. Het voorproeven in een restaurant heeft overigens niets te maken met de vraag of je het lekker vindt maar alleen om te controleren of de wijn niet bedorven is. Verder is het belangrijk dat het ontkurken van de fles gepaard gaat met een stille plop. Om de wijn goed te proeven is dit de volgorde: kijken, walsen, ruiken, slurpen, spugen. Wat echt tegen alle tradities ingaat gebeurt momenteel bij Bavaria in Nederland. Daar worden alcohol-vrije wijnen (BarLoca), wit, rosé en rood geproduceerd in blik! Een echte marketing stunt.

Hoewel Vincent vooral bekendstaat om zijn voorkeur voor absint, was hij ook een groot wijnliefhebber. Omdat hij structureel krap bij kas zat, betaalde hij zijn openstaande rekeningen soms met zijn eigen schilderijen. Een bekend voorbeeld hiervan is een vroege versie uit de portretreeks *L'Arlésienne*. Dit doek maakte hij van Madame Ginoux, de cafébazin in Arles.



Vincent hechtte zelf destijds weinig waarde aan dit volgens hem afgeraffelde werk. Vandaag de dag is het schilderij echter onbetaalbaar. Soms kunnen zaken dus onverwacht lopen, misschien ook voor alcohol-vrije wijnen uit blik? De toekomst zal het leren.