

La Viticulture (7)



Le grain de raisin

Donner un bon fruit à son vin...

Lorsque nous faisons éclater doucement dans notre bouche la baie de raisin, une impression sucrée et rafraîchissante à la fois nous envahit. Elle est plus ou moins aromatique en fonction du sol, du terroir, du cépage... Nous avons là l'acidité, ainsi que le sucre, qui constituera la base alcoolique du vin. Ecrasons la peau... Immédiatement se libèrent les tanins, avec des saveurs végétales. Ils sont libérés lorsqu'on la presse. Déjà se profile la future charpente du vin.

Croquons le pépin... Il révèle son amertume et son astringence. On comprend mieux pourquoi il n'est pas conseillé de trop le presser lors de la vinification!

Suçons la rafle... L'astringence du pépin n'est rien, comparée à celle de la rafle. Elle nous hérise les gencives et le palais.

On comprend alors mieux le précepte du plus grand œnologue français, Emile Peynaud: «*La vinification est l'art de l'extraction fractionnée du raisin*»



Les constituants de la grappe de raisin

1) la rafle (charpente boisée – tanins, 3 à 8%): elle est composée d'un axe central, le **pédoncule**, sur lequel se rattachent les **pédicelles**. La rafle peut se résumer à l'ensemble des parties vertes de la grappe (3 à 5% de tanins, +/-80% d'eau). C'est la charpente de la grappe, le support des fruits mais aussi leur canal d'alimentation.

2) les grains (92 à 97%) sont entourés par une peau, la **pellicule** (couleur, arômes) – 9 à 22%, qui est elle-même recouverte d'une matière cireuse, la **pruine**. La **pulpe** (sucre) – 75 à 88%, gorgée de jus, forme l'intérieur du grain qui renferme également les **pépins** (tanins) – 3 à 6%.

N.B: Le foulage des grains donne le moût (pulpe) et le marc (pellicule, pépins, rafle).



Les facteurs de qualité du raisin

1) La situation des cultures

La vigne étant une plante des régions tempérées, elle nécessite une t° moyenne annuelle supérieure à 10°C. Le climat du pourtour méditerranéen est idéal à son développement. Les coteaux sud-est et sud-ouest représentent les meilleures expositions.

2) La composition des sols

Peu exigeante, la vigne se plaît dans les sols pauvres. Des terrains riches donnent une plus grande quantité de raisins mais de moindre qualité. Tous les types de sols caillouteux sont indiqués, pour leur capacité d'écoulement des eaux qui ne peuvent en aucun cas stagner. Par ailleurs, les cailloux accumulent la chaleur de la journée pour la restituer la nuit et réverbèrent le soleil sur le raisin.

3) Les cépages

C'est en fait l'alliance du climat, du terroir et du cépage qui est un facteur de qualité. Chaque cépage possède son expression variétale propre mais celle-ci sera fortement influencée par le lieu de plantation. L'exemple du Pinot Noir en est une parfaite illustration. En Bourgogne, les vins dont il est issu peuvent atteindre un niveau de qualité qui ne sera jamais égalé en Californie, autre région du monde où il est bien implanté.

4) Les soins apportés au vignoble et la prévention des maladies

Les chapitres précédents détaillent largement l'éventail de soins apporté aux vignes pour qu'elles produisent un raisin de qualité. Les différentes tailles, les méthodes de culture et les soins de protection (contre les risques d'origine animale ou cryptogamique) en sont les éléments essentiels.

5) Le climat

- *L'ensoleillement*: nécessaire pour la richesse en sucre mais pas excessif, sous peine de déficit d'acidité.

- *La pluviométrie*: utile en hiver et au début du printemps, nuisible en été et au début de l'automne, surtout pendant la période des vendanges.

- *La température*: gelées et orages de grêle sont de redoutables ennemis des jeunes bourgeons. Les étés trop brûlants dessèchent le raisin et en limitent la production. Les cas extrêmes induisent un «stress hydrique» qui limite la maturation du grain qui reste alors acide.

6) Le soin apporté à la vendange

- *Vendange manuelle*: elle reste la meilleure façon de ramasser le raisin car on peut choisir les grappes à couper. L'inconvénient est son coût en temps et en main d'œuvre.



- *Vendange mécanique*: méthode plus rapide et moins onéreuse, qui «fatigue» néanmoins la plante. Malgré les indiscutables progrès technologiques dont bénéficient les machines à vendanger, il faut reconnaître que trop de feuilles tombent encore avec le raisin et que le risque d'éclatement de celui-ci est réel.

Une bonne machine à vendanger bien réglée restera toutefois toujours préférable à un mauvais vendangeur!...

Par ailleurs, le soin apporté aux raisins durant son transport jusqu'au chai est essentiel car le risque d'oxydation est important. Transportés en trop grande quantité, les raisins du fond de la benne risquent d'être écrasés, ce qui déclenchera une fermentation prématurée et incontrôlable.

De wijnbouw (7)



De druif

Goede vruchten voor de wijn...

Wanneer we de druivenbes zachtjes in onze mond laten stukspringen, worden we bevangen door een zowel zoete als verfrissende indruk. Het is daar dat de zuurheid en de suiker vandaan komen die de alcoholische basis van de wijn vormen.

We verpletteren de druivenvelletjes... Onmiddellijk komen de tannines vrij, met plantaardige smaken. De toekomstige structuur van de wijn tekent zich reeds af.

We bijten de pit door... Hij onthult zijn bitterheid en astringentie. We begrijpen beter waarom het niet raadzaam is om te hard te persen bij de vinificatie!

We zuigen op het steeltje... De astringentie van de pit is niets vergeleken met die van het steeltje. Ze doet ons tandvlees en gehemelte overeind staan.

We begrijpen nu beter het voorschrift van de grote Franse oenoloog Emile Peynaud: 'Vinificatie is de kunst van de gefractioneerde extractie van de druif'.

De onderdelen van de druiventros

1) **het takje** (houtachtige structuur- tannines, 3 à 8%) bestaat uit een centrale as, de steel, waaraan de steeltjes vastzitten. Het takje is het geheel van de groene delen van de tros (3 à 5% tannines +/-80% water). Het is het skelet van de tros, de drager van de vruchten maar ook hun voedingskanaal;

2) **de bessen** (92 à 97%) zijn omhuld door

een velletje (kleur, aroma's) – 9 à 22%, dat op zijn beurt bedekt is met een wasachtige stof: de rijp. Het saprijke vruchtvlees (suiker) – 75 à 88% vormt de binnenkant van de bes, die eveneens pitten bevat pitten (tannines) – 3 à 6%.

Opm.: Het persen van de druiven levert de most (pulp) en de droesem (velletjes, pitten, takje) op.

De kwaliteitsfactoren van de druif

1) De ligging van de teelten

Daar de wijnstok een plant uit gematigde streken is, heeft hij een gemiddelde jaartemperatuur van meer dan 10°C nodig. Het klimaat rondom de Middellandse Zee is ideaal voor zijn ontwikkeling. Zuidoostelijke en zuidwestelijke hellingen bieden de beste blootstelling.

2) De samenstelling van de bodems

De weinig veeleisende wijnstok houdt van arme gronden. Rijke bodems leveren een grotere hoeveelheid druiven maar van mindere kwaliteit. Alle soorten kiezelachtige gronden zijn aangewezen omwille van hun afvoercapaciteit voor water dat in geen geval mag stagneren. Bovendien accumuleren kiezelstenen de warmte van overdag om hem 's nachts af te geven en weerkaatsen ze het zonlicht op de druif.

3) De druivensoorten

Het is in feite de alliantie van het klimaat, het terroir en de druivensoort die een kwaliteitsfactor is. Elke druivensoort heeft zijn eigen uitdrukking maar deze zal sterk beïnvloed zijn door de plaats waar hij geplant is. De Pinot Noir is daar een perfect voorbeeld van. In Bourgogne kunnen de wijnen die ervan worden gemaakt een kwaliteitsniveau bereiken dat nooit geëvenaard zal worden in Californië, een andere streek in de wereld waar hij sterk verbreid is.

4) De zorg die wordt besteed aan de wijnstokken en aan het voorkomen van ziekten

In de vorige hoofdstukken wordt de ganse waaier van zorgen die aan de wijnstokken worden besteed opdat ze kwaliteitsdruiven produceren uitgebreid toegelicht. De verschillende snoeiwijzen, teeltmethodes en beschermingsmaatregelen (tegen risico's van

dierlijke of schimmeloorsprong staan daarin centraal.

5) Het klimaat

- De nodige bezonning voor voldoende zoetheid maar ook niet teveel, op gevaar af van te weinig zuurheid.

- De regenval: nuttig in de winter en in het begin van de lente, schadelijk in de zomer en in het begin van de herfst, vooral in de oogstperiode.

- De temperatuur: vorst en hagelbuien zijn geduchte vijanden van de jonge knoppen. Te hete zomers drogen de druif uit en beperken de productie. Extreme situaties leiden tot een 'waterstress' die de rijping van de druif beperkt, die dan zuur blijft.

6) De zorg die wordt besteed aan de oogst

- Manueel oogsten: blijft de beste manier om de druif te plukken, want men kan zelf de trossen uitkiezen die men afsnijdt. Het nadeel zijn de kosten, in tijd en werkkrachten.

- Mechanisch oogsten: is een snellere en minder dure methode die de plant echter 'vermoeit'. Ondanks de onmiskenbare technologische vooruitgang waarvan de oogstmachines genieten, moet men toegeven dat er nog altijd teveel bladeren afvallen met de druif en dat het risico op barsten reëel is.

Een goed ingestelde degelijke oogstmachine is echter nog altijd beter dan een slechte druivenplukker!



Verder is de zorg die wordt besteed aan de druiven tijdens hun transport naar de wijnkelder van essentieel belang, want het risico op oxidatie is groot. Wanneer ze in te grote hoeveelheden vervoerd worden, kunnen de druiven onderin de laadbak geplet worden, wat een voortijdige en oncontroleerbare gisting teweeg kan brengen.