

Niet van invloed

Het gebruik van verschillende onderstammen leverde geen verklaring voor de verschillen in oogstresultaten tussen de wijngaarden. Hetzelfde gold voor de bodemstructuur en ouderdom van de planten.

Uit elders uitgevoerd onderzoek in 2007 was al gebleken, dat de onderstam (en ook als géén onderstam werd gebruikt) geen invloed heeft op het optreden van valse meeldauw. Dat de bodemstructuur geen invloed had, kon worden verklaard door het feit, dat die in de onderzochte wijngaarden tamelijk uniform is (17 leemachtig, 2 zand-leem, 1 zand, 1 klei).

Het feit, dat de ouderdom ook niet bepalend was, verklaren de onderzoekers uit het feit, dat de aangetaste delen van de plant (blad en fruit) eenjarig zijn. En dat staat los van het feit, dat het infectierisico daalt als het blad ouder is, zo zou uit ander onderzoek blijken.

Wel van invloed

De gevonden verschillen konden wel verklaard worden door verschillen in druivenrassen, wijze van ziektebestrijding en andere teeltmaatregelen. Dat die laatste twee een rol speelden, ligt voor de hand. Daarbij speelde in de praktijk een rol, dat de weersomstandigheden wijnboeren ertoe noopten om regelmatig te spuiten, maar dat sommige wijnboeren niet over de technische middelen beschikten om dat maximaal te doen; daarbij dan ook nog gehinderd door de frequente en overvloedige neerslag zelf.

Gevonden werd ook, dat wijnboeren, die een preventieve benadering van gewasbescherming toepasten

(behalve spuiten ook diverse teeltmaatregelen) minder oogstverliezen leden dan degenen, die alleen spotten. Tot die teeltmaatregelen behoorden vooral bladverwijdering voor meer ventilatie en dunnen van de loofwand. Ook regelmatig maaien van de onderbegroeiing helpt om vochtophoping aan de voet van de plant te verminderen, hetgeen de groei van de parasieten vertraagt.

Biologische teelt (met minder spuiten) leidde tot meer oogstverliezen dan conventionele teelt.

Gevonden werd ook, dat gebruik van hybride variëteiten leidde tot 10% oogstverlies, vergeleken met 66% oogstverlies bij traditionele variëteiten.

Op de resultaten werd ook factoranalyse toegepast (MCA, Multiple correspondence analysis). Daaruit kwam voort, dat van alle factoren de aangeplante variëteit het meest van invloed was.

Conclusies

De onderzoekers concluderen dat de weersomstandigheden de sterk verminderde oogsten in Wallonië verklaren, in vergelijking met de oogstjaren 2018, 2019 en 2020. De wijnbouwers met hybride rassen en daarnaast werkend met de gebruikelijke preventieve maatregelen leden de minste oogstverliezen.

Het onderzoek door de Franse onderzoekers werd uitgevoerd met steun van het Belgische FNRS (Fonds de la Recherche Scientifique). ■



Plasmopara viticola, valse meeldauw

Barwal Belgische eiken vaten van eigen bodem

Door **Aimée Paashuis** (tekst) en **Pim Martens** (foto's)

Hugues De Pra zal ik ontmoeten bij de houtzagerij Hontoir & Fils Scierie, in het plaatsje Faulx les Tombes, in de provincie Namen. Het is prachtig zonnig herfstweer en in de tussentijd wandel ik wat rond het bedrijf, maar al snel arriveert Hugues met een auto vol met spullen: een koffer, eikenplanken en hij heeft zelfs een houten wijnvat meegenomen. Met een charmant Frans accent begint Hugues meteen te vertellen over de start van Barwal: "We wisten drie jaren geleden niet hoeveel hout we moesten inkopen. We kwamen in contact met de houtzagerij Scierie Hontoir die ons adviseerde waar we het hout konden kopen. We spreken hier dan wel over de kaviaar van het eiken, we noemen dat "merrain". Dat is superduur. We zijn met twintig vaten gestart, nu zijn het er dertig en volgend jaar verdubbelen we. Tonnelerie de Champagne (die ook samenwerkt met Barwal) had al een relatie met Scierie Hontoir. Wij kwamen ze per toeval op het spoor en het bleek dat we dezelfde filosofie hebben en zo zijn we gestart. Heel grappig is dat ik in een dorp woon dat Folx les Caves heet en hier zijn we in Faulx les Tombes."



Op bezoek bij Barwal

Het begin

De firma Barwal is een groot succes sinds de start drie jaren geleden. Hugues vertelt: "We zijn met twee personen Barwal gestart, Didier Mattivi en ik. We zijn twee ingenieurs van dezelfde universiteit. We hebben allebei een passie voor wijn. Ikzelf heb veel ervaring met degustaties en kennis opgedaan in Italië. Ik zat ook in de jury van de selectie van de beste Belgische wijn en was betrokken bij het Belgisch en Europees kampioenschap proeven (zie ook www.winetastingleague.be). Ik kan goed proeven en importeer wijnen vanuit de Veneto. Didier en ik zijn allebei half Italiaans. Didier werkt af en toe met hout in zijn vrije tijd en maakt kleine meubels voor familie en vrienden en stelde zichzelf de vraag: Kunnen we Belgisch eiken voor vaten gebruiken? Hij ging naar de oud-associatie van België en zij zeiden ja, dat kan." The rest is history...

Transformatie

Ik laat me rondleiden door Hugues en wil graag zien hoe een deel van het proces, van boom tot wijnvat, verloopt. “De bomen komen uit het zuiden van België en 1 tot 5 procent van deze bomen zijn hiervoor geschikt, maar die zijn dan ook perfect. Wij doen hier nog een selectie want alleen van de topbomen kunnen wij een vat of een foudre maken. Dan moeten wij de boom tot een vat transformeren, dus dan moeten het eerst duigen worden. Wij noemen deze ‘douelles’. Dat proces heet overigens merranderie.”

“Er zijn twee manieren om deze douelles te maken. Voor de vaten moeten wij een machine gebruiken om het hout te splijten. Niet zagen. De ruwe houten plank is wat wij ‘merrain’ noemen en is gemaakt van het beste eiken. Merrain staat voor de kwaliteit én het product zelf.” We lopen ondertussen bij de houtzagerij naar binnen en Hugues vervolgt zijn verhaal terwijl hij naar de machine loopt waar dat splijten plaatsvindt en legt met gebaren uit hoe men dat doet. “Dus ik neem bijvoorbeeld een stuk van een boom, van 1,10 meter, ik plaats dat eronder en de machine, een Fendouse, maakt er twee stukken van (‘dat is overigens niet het hout wat wij gebruiken’ en hij wijst naar de dunne paaltjes). Dat doen we verschillende keren. Daar maak ik twee of drie planken uit met een zaag. We hebben tenminste twee (liefst drie) van die machines nodig om dat te kunnen doen. Eerst splijten en dan het zagen voor de vaten.”



Alleen hout van topkwaliteit

“Voor de foudre, een groot vat van 1000 liter of meer, rond of ovaal (of tronconique = taps toelopend) zagen we onmiddellijk de beste bomen. Hier, bij de gewone vaten, spreken we van 27 mm dikte, voor een foudre is het 60 mm. Dus dikker en beter. Dan hebben we de planken en we leggen deze buiten, waar geen chemische invloeden zijn, en laten dat voor drie jaren drogen”.



Hout droogt buiten

We lopen van binnen weer naar buiten waar allerlei pallets staan. Hugues staat bij de pallets en vervolgt zijn verhaal. “Dus zon, wind en regen moet het eiken zo beïnvloeden, wassen als het ware, zodat de groene tannines verzachten en het hout is dan ook droog. Wij kiezen voor drie jaar in plaats van twee jaren omdat wij alleen topkwaliteit willen hebben.”

Lokaal

“Dus dat betekent dat wij ook meer moeten investeren. We hebben vijf terroirs in Wallonië met ook die topkwaliteit, dus wij zouden graag een Tonnellerie hier starten, geen industriële kuiperij maar een kuiperij met vakmensen. De volgende stap is de toasting. Wij doen wat de wijnmaker vraagt, licht, medium of een wat zwaardere toasting. We gebruiken het vuur daarvoor twee keer: een keer voor de vorm van het vat en één keer voor wat de wijnmaker als type toasting wil. Normaal in de wijnwereld is het altijd medium, medium plus. Wij gebruiken de authentieke toasting dat betekent langer op een vuur dat zachter is. Dus geen hard vuur, dat betekent wederom dat het langer duurt. Het vuur gaat dieper in het hout. Sterke toasting is voor de gins etc. En als laatste het logo van de wijnboer erop.”



Hugues toont de dikte van het hout voor foudres, twee jaar geleden gekocht door Vin de Liège en vergelijkt dat met hout voor normale barriques.

Digitaal

“Dit is in een notendop het proces van boom tot vat, maar wij van Barwal willen de levenscyclus van een vat maximaal maken. Dat is belangrijk voor ons en daarom komen wij met een concept voor traceerbaarheid. Hoe? Dat betekent dat we een QR-code op de vaten plaatsen om zo het verhaal van het vat te kunnen vertellen. Bijvoorbeeld: Het is een vat uit 2022 het is gemaakt in de tonnerie in de Champagne of hier in Faulx les Tombes. Welke afmetingen, welk hout welke toasting of voor welke klant.”

Om dit te illustreren lopen we naar de auto waar Hugues een wijnvat uithaalt en laat zien wat hij bedoelt. “Daarna kan men de info terugvinden in welk jaar welke wijn erin is opgevoed. Zoals het eerste jaar pinot noir, het tweede jaar cabernet sauvignon. En zo kan het vat naar verschillende eigenaren gaan en wordt dit alles vastgelegd in de QR-code.

In de wijnwereld is het normaal dat een vat naar een of twee wijndomeinen gaat. De eerste gebruikt het vat ongeveer drie jaar en als zo'n beetje alle tannines eruit zijn gehaald, dan verkopen ze hem. De volgende wijnboer wil niet de tannines, maar wel de micro-oxigenatie effecten. Die kan het vat nog twee tot drie jaren gebruiken. Daarna wordt het vat aan een distillerie verkocht die gin of whisky erin wil opvoeden. Dus dat wordt de tweede of derde eigenaar. Na zo'n tien jaren in de whisky-wereld kan het vat naar een bierbrouwerij gaan, die de smaken van bijvoorbeeld whisky weer wil verwerken in hun bier. Daarna is het vat 'dood' en gaat van de voedingssector naar de decoratie. Dus we kunnen echt dat vat en de hele levenscyclus van zo'n twintig jaar volgen.”



Traceerbaarheid

Hugues demonstreert het en scant de code van het vat met zijn telefoon et voilà er verschijnt een certificaat. Hugues: “Een mooie boom, een eik moet tenminste tachtig jaar oud worden. Hier spreken we van bomen die 150 jaar oud worden en we willen niet zien, dat die bomen maar drie jaren gebruikt worden. Dat doen wij dus nu via ons digitale platform. Men koopt en verkoopt dat vat met een certificaat wat achter de QR-code zit. De meesten krijgen in de ‘normale’ wereld een vat zonder te weten wie de eigenaar was. Een voorbeeld: Chateau d'Yquem verwijdert onmiddellijk alle logo's van de vaten als deze worden doorverkocht. Waarom? Ze hebben geen controle wat er met deze vaten gebeurt. Wij kunnen dat nu wel garanderen. We zijn nu in het derde jaar van onze onderneming. En we hebben al drie millésimes gedaan.”

We gaan even terug naar het begin, het proces van de selectie van de bomen. We lopen richting enkele grote stammen, die buiten in de herfstzon liggen. “We nemen wat de natuur ons geeft. De gemeentes zijn eigenaar van deze bossen. Ze komen op de markt en wij selecteren en bieden op deze loten. Wat we niet gebruiken gaat het meubelcircuit in. Wat heel belangrijk is, is nogmaals de kwaliteit. We spreken hier over cirkels.”



Sterk hout

Hugues wijst naar een dikke stam. “Heel dikke cirkels betekent dat het traag gegroeid is, dat geeft sterk hout, dus ook weer die topkwaliteit. Grain wordt gemeten met de ogen. Twee, drie mm, of meer dan vijf mm tussen twee cirkels betekent, dat de boom te snel gegroeid is en dat willen we niet.”

Waarom die passie voor specifiek Belgisch eiken, is mijn vraag. "Het is lokaal en het heeft een verhaal, het geeft ook een andere smaak dan het Franse eiken. Dit hebben we laten proeven door specialisten en er was een duidelijk verschil. De conclusie: andere tannines dus andere smaken, een andere dynamiek in de opvoeding van de wijnen. Daarbij opgeteld: een vat van 228 liter geeft natuurlijk ook een ander resultaat dan een van 300 liter van dezelfde bomen. En dan is er natuurlijk nog de toasting. Het kan heel spannende resultaten gaan geven in de toekomst en een uitdaging voor lokale wijnmakers. Een nieuwe impuls voor de Belgische wijnwereld!" zegt Hugues enthousiast en er verschijnt een lach op zijn gezicht. "Wij spreken ook over partners en niet klanten. We willen dat samen met hen gaan vormgeven. Nog een paar jaren wachten, dan is er een cuvée. Er is al een rum op de markt in een vat opgevoed."



Delegatie uit de Champagne

Barwal wilt het liefst dat het hout in België blijft. "We hebben topkwaliteit bomen en er zijn al kuiperijen vanuit Frankrijk die al twintig, dertig, veertig jaar bomen hier komen halen. We wisten dus dat de kwaliteit goed was. In 2017 waren we tot de conclusie gekomen dat we het zelf moesten gaan doen." Daaraan toevoegend: "De markt groeit. Er zijn meer en meer professionele wijnboeren. Er waren al kuiperijen in België maar de producten waren bestemd voor de export. In 2020 - 2021 waren er 400, en nu 500 wijnboeren actief. En het blijft stijgen. Dus er ligt voor ons een kans. Maar stap voor stap. Eerst willen we meer samenwerken met de Tonnellerie de Champagne. Zij werken met de beste huizen in de Champagne; er was een match qua filosofie en ook de niet te grote fysieke afstand werkte mee. Verder weet Scierie Hontoir waar de beste bomen te krijgen zijn dankzij jarenlange ervaring. Met deze expertise van de Tonnellerie de Champagne, Scierie Hontoir en onze expertise van de wijnwereld hebben we een mooie formule in handen."

Toekomstplannen

"Praktisch kijken we waar het hout voor drie jaren kan blijven liggen. Het meeste van onze stock ligt bij de Tonnellerie de Champagne. We hopen binnen enkele maanden hier ook te starten met een ontvangstruimte voor presentaties en proeverijen. En waar al onze partners samenkomen en waar bezoekers kunnen proeven en kennis opdoen. We willen stap voor stap groeien, er is een wachtlijst voor volgend jaar. In 2023 onze Merranderie hier in Namen openen en na drie, vier jaar onze eigen tonnellerie en ons digitale platform op orde. Onze toekomst wordt: Lokaal en digitaal." ■



Bèr Huynen, gevestigd in het prachtige Zuid-Limburg, is reeds decennia lang het vertrouwde adres voor advies en levering van machines en gereedschap voor landbouw, tuin en park.

Sinds de enorme opkomst en professionalisering van de wijnbouwcultuur in Nederland en België heeft Bèr Huynen zich ook sterk gespecialiseerd in advies en verkoop van machines en gereedschappen voor deze markt, variërend van een breed assortiment snoeischaars tot speciale smalspoortrekkers.



Op www.berhuynen.nl vindt u een compleet overzicht van machines en gereedschappen van de beste merken. Scan de QR-code voor een totaaloverzicht.



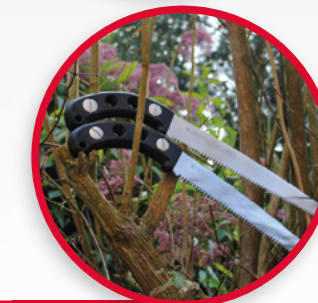
Voor het komende snoeiseizoen 2022/2023 hebben wij de volgende aanbieding accu snoeischaars en accu bindmachines speciaal voor de abonnees van Wijn en Wijngaard samengesteld:

- > **Kratos 25 accu snoeischaar met bekgrootte tot 25 mm**
van € 449,- voor **€ 399,-**
- > **Kratos 35 accu snoeischaar met bekgrootte tot 35 mm**
van € 649,- voor **€ 559,-**
- > **Kratos 40 accu snoeischaar met bekgrootte tot 40 mm met accugordel**
van € 1.099,- voor **€ 949,-**
- > **Thor accu bindmachine**
van € 699,- voor **€ 599,-**



Vraag onze verkoopafdeling naar de aanbiedingsprijs bij aankoop van meerdere machines tegelijk.

Kijk op www.berhuynen.nl voor een complete beschrijving van de machines. *Genoemde prijzen zijn inclusief BTW.*



Aan de Fremme 58
6269 BE Margraten
Telefoon: 043 - 45 84 380
www.berhuynen.nl
verkoop@berhuynen.nl

BÈRHUYNEN
TUIN • PARK • LANDBOUWTECHNIEK

Rebschule
Pépinière Viticole
Vine Nursery
Pflanztechnik
Carlo Faber
1, rue de Remich
L - 5471 Wellenstein
Tel : +352 23 699 029
www.faber-poggi.lu

MADE IN LUXEMBOURG

