

De 'Flash-détente'-techniek van Gnekow herdefinieerd 'terroir'.

Letters from Lodi – R. Caparoso

Wanhopige tijden vragen om flash-détente

Vooraf aan deze toelichting omtrent nieuwste wijnbereidingstechnologie die wordt gebruikt bij Lodi Vintners, stuurde Barry Gnekow een briefje met de mededeling: "Verwacht geen romantische scènes van glooiende heuvels van wijngaarden met familiehonden en nageslacht dat rondslentert en proeft uit vaten. "



Vooraf omdat meneer Gnekow's werk als adviserende wijnmaker lange tijd een van de grootste geheimen van de Californische wijnindustrie is gebleven: hij is de technische geest achter het gigantische succes van wijnhuizen als Lodi's Michael David en Klinker Brick, en zelfs daarvoor, voor merken zoals J. Lohr en Hahn. Kortom het betere werk uit de moderne wijnbouw.

Een ontmoeting met de heer Gnekow was op zijn plaats vanwege het toenemende gebruik van een bepaald stuk technologie genaamd Flash Détente - voor het eerst vervaardigd in Zuid-Frankrijk in de jaren negentig en nu nagenoeg overal ter wereld gebruikt - en vooral vanwege het toegenomen gebruik ervan om problemen op te lossen veroorzaakt door bosbranden die de recente Californische en Australische druivenoogsten teisteren. Dat probleem wordt natuurlijk rookgeur genoemd, die door The Australian Wine Research Institute wordt gedefinieerd als de 'rokerige, verbrande, ashy of medicinale' sensorische eigenschappen die aan druiven kunnen blijven kleven, waardoor het bijna onmogelijk wordt om een wijn te produceren die dat niet doet. Het smaakt naar een stinkende, verbrande stok.

De flash-détente-installaties die door zowel Franse als Italiaanse fabrikanten zijn bedacht, zijn in wezen een hoogtechnologische methode van thermovinificatie (dwz toepassing van hoge warmte tijdens het wijnbereidingsproces) waarbij druiven snel (2-5 minuten) worden verwarmd bij temperaturen in het bereik van 80-85 °C gevolgd door onmiddellijke afkoeling in een vacuümkamer.

Dit proces veroorzaakt onmiddellijke verdamping van water in de gescheurde bessen en extractie van kleur, tannine en andere polyfenolen uit de schil. De détente, of 'relaxen', omvat de stoom die in een condensor gaat. Eenmaal ontdaan van hun vaste stoffen, kunnen rode wijnmost (d.w.z. fermenterend sap) rechtstreeks naar een vat of tank gaan om het fermentatieproces te starten, zonder de schillen of vaste stoffen die gewoonlijk achterblijven in conventionele fermentaties.



Druiven die door Flash Détente gaan, moeten verwarmen bij Lodi Vintners

Inzichten verkregen door flitswater

Hoewel dit proces nogal extreem klinkt, vooral in de wereld van vandaag waar ambachtelijke, eeuwenoude "natuurlijke" wijnbereidingsmethoden behoorlijk populair zijn geworden, is het voordeel van dit proces dat moleculen met ongewenste aroma's met de stoom naar buiten gaan, terwijl een concentratie van vruchteigenschappen in de most blijft die wordt gefermenteerd. Een ander residu is wat Gnekow "flash-water" noemt, dat gewoonlijk wordt weggegooid zodra de "flashed" wijnen zijn geëxtraheerd.

De afgelopen tien jaar bewaart Gnekow echter om deze reden monsters van al het flash-water dat van de Flash Détente komt: omdat het water juist de verbindingen bevat, grotendeels negatief, die een wijnmakerij misschien wenst te verwijderen voorafgaand aan de fermentatie. De verbindingen in deze wateren zijn meestal heel duidelijk voor de neus - een zintuiglijk fenomeen dat meneer Gnekow eindeloos fascineert.

In 2020 werd een goed percentage van de druiven die door de Flash Détente bij Lodi verwerkt, voor wijnhuizen en wijngaarden zowel binnen als buiten Lodi, bedoeld om rookgeur te verwijderen. Volgens Gnekow werden veel van de druiven uit 2020 uit voorzorg geflashed, ongeacht of er daadwerkelijk rookgeur werd gedetecteerd in laboratoriumanalyses.

Gnekow legde uit: "In 2020, 2018 en 2017 kwamen hier veel druiven door rook. Onze ervaring leert dat flash voldoende rookgeur kan verminderen en wijnen kan veranderen waarvan je dacht dat ze verloren waren. Maar het is niet gemakkelijk. We hebben geleerd dat je sommige loten twee of drie keer door de Flash Détente moet sturen om de rook met succes te verwijderen. Het probleem met rookgeur is dat het laboratorium je meestal niet precies kan vertellen waar er gaat gebeuren met een wijn. Er zijn geen duidelijke markeringen die je kan hanteren, en dus kiezen wijnmakerijen er in veel gevallen voor om maar door te gaan en te flashen uit zekerheidsoverwegingen "

Gnekow legde verder uit wat flash-water kan onthullen: "In het begin, toen we onze waters zouden herzien, speelden we een spel genaamd 'Wat is er naast die wijngaard?' Er was één water dat duidelijk naar biscotti rook, (die Italiaanse amandelkoekjes). We ontdekten dat de wijn afkomstig was van een wijngaard naast een amandelboomgaard. Veel van de flashwaters van wijnen waarmee we werken stinken naar uitlaatgassen. Het is nooit verrassend dat deze afkomstig zijn van wijngaarden die direct naast drukke snelwegen liggen. "

Terroir opnieuw gedefinieerd als 'air'-roir.

Het interessante van het flashwater dat door Flash Détente wordt gecondenseerd, is volgens Gnekow dat ze aroma's onthullen die niet zozeer terroir-gerelateerd zijn, maar in feite iets dat Gnekow 'airroir' noemt - wat vreemd klinkt, maar wel heel zinvol.



Gnekow gaat verder: "Nadat je het flash-détente-proces hebt toegepast, kijk je nooit echt op dezelfde manier naar wijngaarden. De Fransen definiëren terroir als 'alles' dat invloed heeft op de druiven in een wijngaard - de grond, de windrichting, de dieren. op de boerderij, de wegen of het bos naast de boerderij, zelfs wat de arbeiders koken en eten voor de lunch. Druiven pikken alles op, vooral wat er door de lucht komt, daarom noem ik het air-roir. Of het nu een kleine onverharde weg is of een grote snelweg naast een wijngaard. De wilde dieren die 's nachts door de wijngaard zwerven en hun kak achterlaten ... alles wordt opgepikt door de wijnstokken en komt uiteindelijk in de druiven terecht.

"Het is nooit een zwart-wit-beslissing met Flash Détente. Het is gewoon een ander instrument van de wijnmaker om toe te passen op bepaalde gebieden die je zou kunnen kiezen, veranderen of

verbeteren. Neem bijvoorbeeld eucalyptusbomen, die worden gebruikt als windscherm rond wijngaarden op veel plaatsen wereldwijd, inclusief Lodi. Het probleem is dat de geur van eucalyptus zo sterk is dat het gemakkelijk de natuurlijke vruchteigenschappen van druiven kan maskeren. Je wil dat een wijn naar fruit ruikt, niet naar eucalyptus. Maar aangezien de bomen er zijn, is het niemand schuld dat de geur er is. Het is meer een kwestie van wat u eraan kunt doen, en u kunt veel van de problemen met een wijngaard of zijn omgeving verminderen met behulp van flasher. "

Ironisch genoeg hielden veel Californische wijnliefhebbers van de Heitz Cellar Martha's Vineyard Napa Valley Cabernet Sauvignons uit de jaren zestig en zeventig vanwege het sterke muntachtige / eucalyptuskarakter - zintuiglijke tonen die de meeste Californische wijnmakers tegenwoordig liever vermijden als een plaag. Het openlijke "geheim" was dat de factor die de oude Martha's Vineyard-wijnen onderscheidde niet zozeer de wijngaard zelf was, maar eerder de eucalyptusbomen die ernaast groeiden en de lucht overspoelden met hun geur en olie.



Typische wijngaard in Zuid-Frankrijk, omringd door hellingen bedekt met wilde struiken, garrigue genaamd, waarvan bekend is dat ze al lang een grote rol spelen in de smaak van deze wijnen als de druiven en wijnstokken zelf.

Het concept van air-roir, tot stand gekomen door het gebruik van Flash Détente, onderstreept ook het uitgangspunt achter de lavendelachtige/jeneverbes/tijmachtige variaties van garrigue die lang geassocieerd worden met talloze wijnen die worden geteeld in de uitgestrekte Provence en Languedoc-regio's van Frankrijk, die worden omringd door heuvels bezaaid met wilde tijm, jeneverbes en lavendel. Hetzelfde geldt voor de kenmerkende geur van vuursteen/ziltig maquis geassocieerd met de wijnen die worden verbouwd op Corsica, omgeven door de Middellandse Zee. Die combinatie van wilde struiken (jeneverbessen, tijm, rozemarijn, lavendel, rozemarijn, mirte, venkel, enz.), Zandduinplanten en zeelucht is onvergetelijk, vooral als ze omhuld zijn met wijn.

In Californië zijn Pinot noir-liefhebbers onlangs begonnen met het cultiveren van een diepere waardering van wijnen die zijn getint met bosachtige - soms dennenachtige, soms redwood-achtige - wijngaarden die worden geteeld in beboste gebieden van de Sonoma Coast of Santa Cruz Mountains, terwijl Pinot noirs worden geteeld in Santa Lucia. Hooglanden behouden typisch een geur die lijkt op de wilde chaparral (manzanita's, salie, alsem, eik, sumak, boekweit, enz.) Die op de omliggende heuvels groeit. Dit zijn allemaal kwaliteiten die meer dan waarschijnlijk worden verkregen door de lucht rond de wijngaarden, in plaats van factoren zoals bodem, klimaat, topografie, enz.

De start en verspreiding van Flash Détente

Als hij het heeft over de geschiedenis van het gebruik van de Flash Détente in Lodi, vertelt Gnekow zijn ervaring in termen van de talrijke uitdagingen die hij als wijnmaker is tegengekomen: "Het verhaal gaat terug tot 1976 toen ik assistent-wijnmaker was bij J. Lohr. Na korte tijd wilde ik eropuit en reizen, maar ik had niet het geld om het alleen te doen, dus ging ik op zoek naar banen en kreeg uiteindelijk aanbiedingen in plaatsen als Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en Australië. Het was alsof ik mijn wijn carrière mee op pad nam, beginnend in 1979.

"Terwijl ik weg was, kreeg J. Lohr ernstige problemen met sommige van hun wijnen, dus keerde ik terug om de wijnbereiding over te nemen in 1981. Een van de problemen was dat hun Cabernet Sauvignon de zogenaamde 'Monterey-groenten' had [vanwege het koude klimaat in Monterey County, wijngaarden die in de jaren zeventig werden aangeplant, produceerden Cabernet Sauvignon-druiven die zo groen waren dat daaropvolgende wijnen meer naar groenten smaakten - dwz asperges of paprika's – eerder dan naar fruitwijnen].



Hoewel methoxypyrazine (dwz de geur van paprika en andere groenten) een aromatische verbinding is die van nature voorkomt in druiven zoals Cabernet Sauvignon, is het in onderrijpe druiven schadelijk voor de expressie van fruit - vandaar dat het toenemend gebruik van technologie zoals Flash détente om de effecten ervan in resulterende wijnen – info: Wine Folly)

"Wat het merk J. Lohr destijds echt redde, was dat ze door de Hyatt-hotels werden benaderd om huiswijnen te produceren voor de hele keten. Ik ging op zoek naar Cabernet Sauvignon voor het programma, toen ik Paso Robles ontdekte. Cabernet werd nummer 1 in onze blinde proeverijen, en ik vertelde Gary Eberle [mede-eigenaar/wijnmaker van Estrella River Winery, destijds Paso Robles 'grootste producent van Cabernet Sauvignon] dat hij niet genoeg Cabernet kon aanplanten want de druif groeide zo goed in de regio.

"Maar ik had altijd littekens van het omgaan met die 'vegetarische' problemen die we hadden met Monterey Cabernet. In 2009 kwam Rick Jones [een alom gerespecteerde wijnmaker uit Napa Valley] naar me toe met wat hij 'flashwater' noemde, genomen uit een machine genaamd Flash Détente die wordt gebruikt in Bordeaux in Frankrijk. Ik rook het water en zei: heilige God! Het zit vol met methoxypyrazines [een klasse van chemische verbindingen die van nature in grote hoeveelheden voorkomen in druiven zoals Cabernet Sauvignon en Sauvignon blanc, waardoor die rassen sterke groente-achtige aroma's en smaken].

"Ik kon meteen zien dat men in de Bordeaux technologie gebruikten om paprika-samenstellingen uit hun wijnen te verwijderen. Destijds was ik ook aan het overleggen met Hahn Estate in Monterey, dus ik liet Nicky Hahn (eigenaar van Hahn Estate) contact opnemen met Steve McIntyre [van McIntyre Vineyards, maar destijds partner bij Monterey Wine Company, een in King City gevestigde custom-crush-faciliteit], en samen brachten ze een Flash Détente binnen, die ze meteen begonnen te gebruiken op 500 ton fruit dat voor de 2009 was binnengebracht. Geloof het of niet, de allereerste druiven die ze door hun machine haalden, waren een of andere Cinsaut van Bechthold Vineyard [een historische wijngaard die in 1886 aan de westkant van Lodi werd geplant].

"De tweede Flash Détente die naar de Verenigde Staten werd overgebracht, werd het jaar daarop geïnstalleerd, in 2010, en dat was hier in Lodi. We begonnen het meteen te gebruiken voor druiven als Zinfandel, die vaak worden geplukt met druiven met extreme variaties - clusters die hebben vaak groene, onderrijpe bessen aan de bovenkant en overrijpe, rozijnen bessen aan de onderkant. We realiseerden ons dat de machine moleculaire veranderingen kan bewerkstelligen die problemen als groene of gerijpte eigenschappen kunnen aanpakken door de minder gewenste verbindingen te verwijderen, die vaak de meer positieve fruitkwaliteiten van doorschijnen. "

In 2010 waren er in Californië slechts twee van de Flash Détente-machines in bedrijf. "Nu denk ik dat er ongeveer een dozijn eenheden in de staat actief zijn", zegt Gnekow.

"Hoewel het al in Europa werd gebruikt lang voordat we onze units in Californië kregen, zegt de fabrikant dat de interesse in de technologie in Europa weer opklaait nadat ze hebben gezien hoe het in Californië wordt toegepast. Het grote voordeel is dat het helpt om wijnen al vroeg in de fles toegankelijker te maken. Zoals ze zeggen, wordt 90% van de wijnverkoop op zaterdag al op zaterdagavond geconsumeerd. Niet te veel van de beroemde Europese wijnmakerijen zullen er openlijk over praten, maar een uitzondering is de Perrin-familie op Château de Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape - je kunt het daar in hun eigen literatuur vinden!

"Het positieve van Flash Détente dat we in Lodi hebben gevonden, is dat het ons in staat stelt om te bereiken wat we een 'Vertical Palate' noemen [Gnekow runt nu zijn advies- en productiebedrijf onder de naam Vertical Palate Wine Co.] - een gevoel van een wijn die aanvoelt alsof hij door het gehemelte gaat, bijna als een mousserende wijn zonder de bubbels.

"Het Vertical Palate-proces begint met het gebruik van Flash Détente, dat een pure smaak van de druif extraheert, vrij van maskerende verbindingen, samen met een intensere kleur en tannine - onze analyses tonen aan dat flashed-wijnen twee tot drie keer meer fenolische verbindingen bevatten dan traditioneel verwerkte wijnen. De 'verticale' sensaties komen door het gebruik van drie afzonderlijke componenten: geflashte wijnen die op vat zijn gegist, geflashte wijnen die in grote betonnen tanks zijn gefermenteerd en geflashte wijnen die zijn gefermenteerd in roestvrij staal en vervolgens overgebracht naar eiken vaten.