

Hoe Franse wijnboeren 'ras-verzuiling' willen vermijden met historische druivenrassen

Bron: French Wines / M. Baziro



Hernieuwde belangstelling voor erfgoeddruivenrassen veroorzaakt ernstige problemen voor exploitanten van kwekerijen, vanwege een combinatie van gebrek aan plantmateriaal en een vraag die soms niet aan de verwachtingen voldoet.

Ongeveer twintig druivenrassen beslaan 90% van het wijnbouwareaal in Frankrijk, vergeleken met 400 Franse druivenrassen die worden bewaard in de INRA-conserveringscollectie op Domaine de Vassal bij Montpellier in het zuiden van Frankrijk. 200 hiervan staan in de officiële catalogus en komen daarom in aanmerking voor teelt”, benadrukte Olivier Yobregat, hoofd plantmateriaal bij de afdeling Zuidwest van het IFV, als inleiding op het symposium over erfgoeddruivenrassen in Occitanië, georganiseerd tijdens de Tentoonstelling 'Dégustez en V.O.!' in Montpellier begin mei.

Wijnboeren verspreid over de regio grijpen terug naar meer traditionele variëteiten. In Roquebrun teelt Thierry Navarre Oeillade, Terret en Ribeyrenc in zijn wijngaard van 12 hectare. “Er waren een paar Ribeyrenc-wijnstokken op het landgoed toen ik jonger was en ik herinner me dat mijn grootmoeder me vroeg om wat druiven voor haar te gaan plukken omdat ze van hun dunne schil hield. Toen ik het landgoed overnam, heb ik het ras vermeerderd en op drie hellingen opnieuw geplant om te zien wat er gebeurde toen het werd gevinifieerd”, legde hij uit tijdens een paneldiscussie.

Franse wijnbouwers merken dat hun high-value-cliënteel steeds vaker op zoek gaat naar wijnen die buiten de mainstream liggen. Overaanwezige druivenrassen (Chardonnay, Pinots, Sauvignon...) verliezen daarom steeds meer marktvolume in de hogere prijsklassen ten voordelen van minder bekende variëteiten. In hun gemengde en enkele variaties zijn de variëteiten erg populair, zoals blijkt uit het succes van Grégory Langevin, een Parijse wijnhandelaar die gespecialiseerd is in erfgoedvariëteiten. “Als ze goed zijn, verkopen de wijnen heel gemakkelijk omdat ze een achtergrond hebben. De kunst is om ze te delen en een passend serveeradvies te geven”.