

## Waarom pergola-geleiding in populariteit wint

Bron: P.Schmitt/The Drinks Assoc.

Volgens een Italiaanse 'Master-winemaker' keren wijnproducenten terug naar de eeuwenoude trainingstechniek voor pergola-wijnstokken, niet alleen om de gevolgen van extreme klimatologische omstandigheden te verminderen, maar ook om het tekort aan arbeidskrachten te verminderen.



Het was maandag tijdens een lunchgesprek in Londen met Andrea Lonardi, de nieuwste wijnmeester van Italië, dat we hoorden van een belangrijke ontwikkeling die plaatsvindt in de Italiaanse wijnbouw, maar ook in andere delen van de wereld.

Lonardi, hoofd van Bertani Vineyards, een baanbrekende producent van Amarone en Valpolicella, met een van de grootste wijnbibliotheken ter wereld, zei dat van de veranderingen die plaatsvinden in de wijnproductie in het licht van de huidige uitdagingen, een van de meest opmerkelijke is een verschuiving terug naar hoogopgeleide, horizontale wijnstoktrainingssystemen, algemeen bekend als pergola's.

Erop wijzend dat wijnproducenten wereldwijd worden geconfronteerd met de dubbele bedreiging van een opwarmend klimaat, vaak met grotere weersextremen, en een afnemend aanbod van arbeidskrachten, is er een oplossing die in de wijngaard kan worden gevonden om beide problemen aan te pakken – en dat is de pergola.

Als gevolg hiervan zei hij dat “steeds meer” de techniek van het trainen van wijnstokken opnieuw introduceren in Italië, waarbij hij melding maakte van de toegenomen acceptatie in Valpolicella – waar de traditionele training al lang wordt gebruikt en bekend staat als de Pergola Veronese – maar ook andere plaatsen die “terugkeren” naar het systeem, zoals Argentinië, samen met Galicië, waar het gebruikelijk was om Albarino te telen, vóór een meer recente verschuiving naar VSP (verticale scheutpositionering).

Nog verrassender was dat hij een landgoed in Napa noemde met het oog op het trainingssysteem, waarbij hij opmerkte dat Quintessa een pergolatraining overweegt om de Cabernet meer schaduw te geven.

Nadat hij zijn onderzoekspaper heeft geschreven voor zijn Master-kwalificatie over pergola- versus VSP-training (vertical shoot positioning : guyot) in Valpolicella, bevindt hij zich in een goede positie om commentaar te geven op de voordelen van een hooggetraind, horizontaal systeem, maar zijn conclusies over de voordelen van het eerste kunnen verrassend zijn.

Hoewel pergolasystemen vooral bekend staan om het bieden van voldoende schaduw voor trossen, met een bladerdak dat bescherming biedt tegen zonlicht voor de druiven die eronder hangen, is het de verminderde arbeidsbehoefte van de trainingstechniek die Lonardi als een bijzonder voordeel heeft uitgekozen.

Als je de aanpak vergelijkt met VSP, vertelde Lonardi dat pergolatraining minder arbeid vereist omdat er geen bladerdakbeheer is – verwijzend naar het uitdunnen en positioneren van scheuten, evenals het verwijderen van bladeren die nodig zijn bij VSP-systemen.

En de aanpak heeft nog meer voordelen als het gaat om het personeelsbestand van een wijnmakerij. Omdat pergola-getrainde wijnstokken over het algemeen langzamer rijpen, zei Lonardi dat dit ervoor zorgde dat er “lagere pieken in de vraag naar arbeid” waren, vergeleken met VSP-systemen, waarbij de druiven over het algemeen meer worden blootgesteld aan zonlicht en sneller rijpen.



“De wijnbouw is een sector met hoge pieken in de vraag naar arbeidskrachten, en de pergola zorgt voor meer stabiliteit”, zei hij.

Natuurlijk moet worden opgemerkt dat dergelijke vergelijkingen betrekking hebben op trainingssystemen die zijn ontworpen voor het handmatig plukken van druiven – de gebruikelijke aanpak voor hoogwaardige en mousserende wijnen – waarbij machinaal oogsten het probleem oplost van het snel binnenbrengen van de bessen met weinig arbeidsinspanning.

En mocht je mensen in dienst nemen om de druiven te plukken, merkte Lonardi nog een voordeel op van pergolatraining: "Er is minder zonnebrand op de druiven, maar het betekent ook dat mensen in de schaduw werken."

Samenvattend zei hij: "Als je met de hand oogst, is er geen reden om VSP te doen."

Dus hoewel hij zei dat pergolatraining een effectieve manier kan zijn om hete zomers het hoofd te bieden, zei hij dat het belangrijkste voordeel de impact was die het had op het wegwerken van de pieken in de arbeid die nodig zijn voor andere systemen.

"Je hebt de arbeid nodig om het trainingssysteem te ondersteunen, anders zal de kwaliteit van de druiven lager zijn", zei hij.

Verderop herinnerde hij zich: "Toen ik opgroeide, waren er geen grenzen aan het personeelsbestand, maar vandaag de dag is een van de eerste zorgen het arbeidspotentieel dat je hebt [als wijnproducent]."

"Dit betekent dat je een model moet organiseren op basis van je arbeidspotentieel – je moet een systeem ontwikkelen waarmee mensen in je hele landgoed kunnen werken en een goede levenskwaliteit kunnen hebben", zei hij.

Hij vervolgde: "Je moet een manier vinden om mensen een vaste baan te geven, dan kun je ze opleiden en ze een kwaliteitsvolle manier van leven geven," voordat hij opmerkte dat alle wijngaarden van Bertani worden gesnoeid door vast personeel – hoewel dat wel zo is. Mogelijk doordat de producent deel uitmaakt van een grotere groep, Angelini Wine, die nog eens zeven landgoederen in Italië heeft.

Niettemin benadrukte hij met betrekking tot de training van pergola-wijnstokken dat de lichtere stijl van rode wijn die doorgaans met deze techniek wordt geproduceerd, niet voor iedereen en voor iedereen geschikt zou zijn.

"Als je wijnen met een hoge concentratie wilt, dan is pergola niet de juiste beslissing", zei hij.

Ondertussen legde db, in een gesprek met een andere Amarone-producent enkele jaren geleden, vast hoe Masi zijn wijngaarden weer ombouwde naar het pergola-trainingssysteem om de bessenkwaliteit voor zijn Amarones te verbeteren.

Na een drie jaar durende studie uit 2012 begon Masi af te stappen van Guyot-wijnstoktraining naar hooggetrainde pergola-trellising voor de beste locaties in Valpolicella, omdat het systeem bessen produceerde met meer anthocyanen en minder tannines, terwijl de historische aanpak ook het risico wegnam van overrijpheid in de trossen.

Andrea Dal Cin, directeur van Masi, vertelde db dat op het hoogtepunt van de zomer uit het wijnbouwonderzoek bleek dat het schaduwrijke pergola-trainingssysteem druiven tot 20 graden Celsius koeler hield dan dezelfde bessen die volgens de Guyot-aanpak werden geteeld. Dit is een belangrijk verschil in de warmere Valpolicella-wijngaarden op een heuvel, die worden gebruikt om trossen te produceren om op rekken te drogen om geconcentreerde Amarone-wijnen te creëren.

"We ontdekten dat we met de pergola [getrainde wijnstokken] op de hellingen nooit verbrande bessen krijgen omdat we de druiven in de schaduw stellen, en dat de anthocyanen hoger waren in de onbelaste pergola-druiven omdat er minder kleurverbleking was", legt Dal Cin uit.

Aan de andere kant hadden de bessen van door Guyot getrainde wijngaarden minder kleur, maar meer tannines, als gevolg van de dikkere schil die door de druiven werd geproduceerd om zichzelf te beschermen tegen de grotere blootstelling aan de zon.

*Ik moet bekennen dat ik hiervoor enige scepsis had rond deze geleidingsmethode maar tijdens m'n recent bezoek aan Puglia en voorbij 2 weken heb ik diverse wijngaarden gezien waar volop de oogst aan de gang was en waar inderdaad nog pergolabouw wordt toegepast. Het is volgens de betrokken wijnbouwers één van de meest effectieve methode tegen zonnebrand (wat natuurlijk erg logisch is als je erover nadenkt: bladeren boven, en trossen eronder) en – opnieuw volgens deze wijnbouwers – is het een methode die na enkele jaren ook veel efficiënter is in manuren gerekend tijdens het behandelen en oogsten indien oogsten niet-machinaal gebeurt en behandelen kan gebeuren met kleinere tractoren die ook onder de pergola's kunnen rijden. Ook op gebied van rendement blijken de pergola-percelen het minst getroffen te zijn door de enorme terugval in opbrengst die Italië dit jaar meemaakt. Er wordt gesproken van 40% minder opbrengst voor Italië dat de laatste jaren de grootste Europese producent was geworden.*