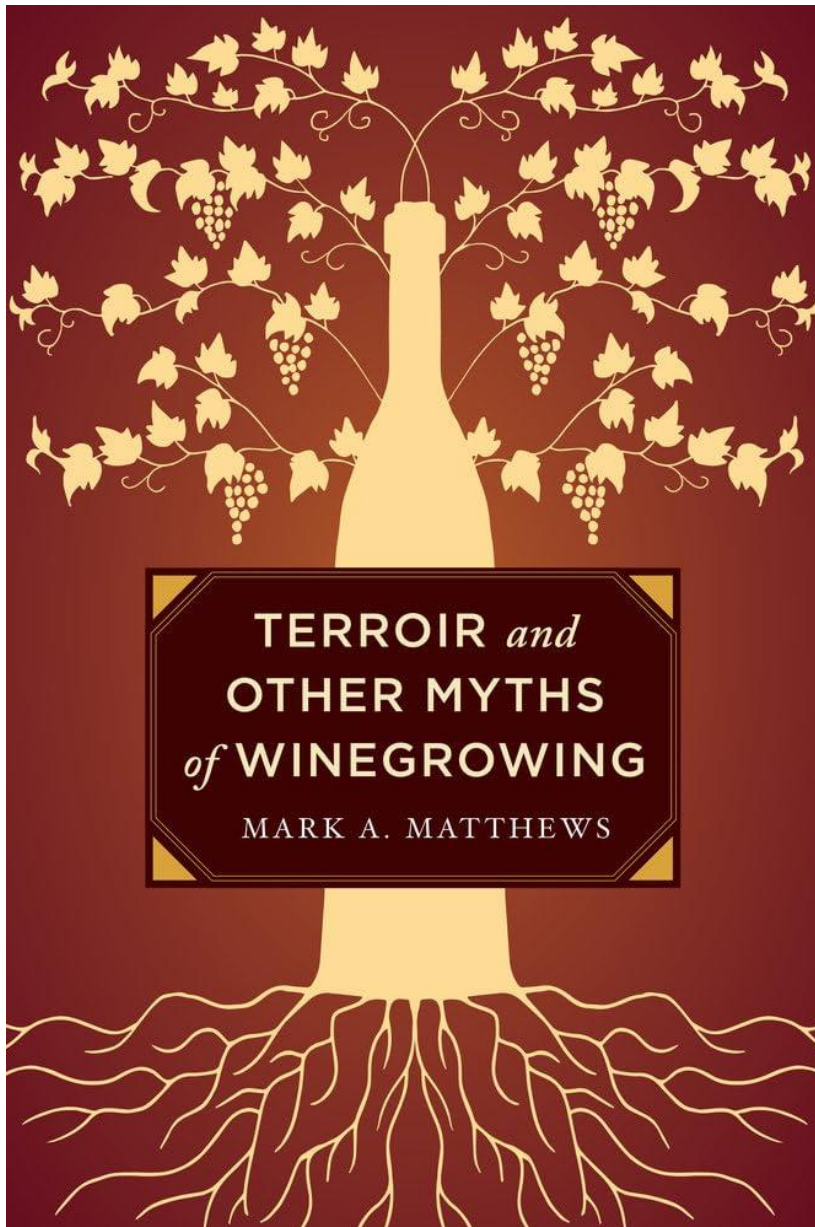


Boek

Terroir and Other Myths of Winegrowing van Mark Matthews

Het boek van Mark Matthews bedoeld om voor controverse te zorgen.

Bron: WineBusiness Monthly - Mark Greenspan ([link](#))



Mark Matthews, hoogleraar wijnbouw en plantenfysioloog aan de Universiteit van Californië in Davis, publiceerde onlangs een boek getiteld *Terroir and Other Myths of Winegrowing*¹. U kunt er zeker van zijn dat wanneer iemand een boek schrijft over wijnmythologie, en dan met name kritisch over het heilige concept terroir, dat ongetwijfeld de gemoederen van menig wijnprofessional zal verhitten, vooral degenen die zich richten op de consumentenkant van de industrie. Sterker nog, de bekende wijncolumnist Matt Kramer (die werd geciteerd in het hoofdstuk over terroir) publiceerde onlangs, ten tijde van het schrijven van deze column, een blogartikel² waarin hij zeer kritisch stond tegenover Matthews' boek, waarin hij kort samengevat stelde dat wetenschap niet kan worden gebruikt om iets te beschrijven dat holistisch van aard is (mijn woorden), en niet simpelweg beschreven kan worden

door correlaties en reductionistische experimenten. Ik weet zeker dat veel wijnliefhebbers het met Kramer eens zouden zijn. Ikzelf ook, in sommige opzichten.

Hoe kan ik dit boek recenseren zonder slap te klinken? Dat lukt me niet. Als promovendus... Als wetenschapper en kritisch denker ben ik er stellig van overtuigd dat veel van Matthews' ontcrachting van mythen in zijn boek inderdaad klopt. Wijnbouw is, net als wijnmaken, doordrenkt van millennia aan folklore en daarmee mythologie. Ik zie het voortdurend en besteed veel tijd aan het proberen om realiteit van mythe te scheiden, waarbij ik zowel wijnbouwers als wijnmakers in de richting van een gefundeerde, op wetenschap gebaseerde wijnbouw stuur. Maar aan de andere kant ben ik een beoefenaar van wijnbouw en wijnbouw en besef ik ook dat de wetenschap veel bevredigende antwoorden heeft gegeven op de vraag hoe wijnbouw werkt, die soms in strijd zijn met de mythen. Tegelijkertijd besef ik dat wijnbouw wordt beïnvloed door de natuur en aangepast door menselijk ingrijpen op manieren die te complex zijn om te herleiden tot simpele correlaties.

Sommige van deze zogenaamde mythen zijn feitelijk waar, maar worden niet noodzakelijkerwijs bevestigd op de manier waarop academici ze hebben geprobeerd te toetsen. De wijnindustrie heeft mythen nodig. Het proza op de achteretiketten staat vol onzin over de rijkdom en het mineraalgehalte van hun wijngaardbodem, hoe de mist 's ochtends zachtjes de bladeren kust en 's middags plaatsmaakt voor warme zonneschijn, en hoe hun wijnstokken al hun energie kanaliseren in één enkele tros druiven. Hoewel dit misschien totale onzin is, heb ik geen idee hoe elke wijnproducent zijn wijn anders zou kunnen onderscheiden van de honderden, nee duizenden, wijnen die concurreren om schapruimte en de portemonnee van de consument, zonder een beeld op te roepen dat de drinker ertoe aanzet zich in die positie te verplaatsen.

Dus ik ben het eens met Matthews over zijn grootse essay, maar ik betwist het tegelijkertijd. Een slap standpunt misschien, maar ik voel me er prettig bij, want zo benader ik mijn beroep: wetenschappelijk onderbouwd, maar ook dankbaar en zelfs verwelkomend voor het feit dat we gewoon niet alles weten en dat we dat ook nooit zullen doen. Dat gezegd hebbende, dit boek is goed geschreven door iemand met een scherp en doordacht intellect. Het is misschien makkelijk om dit boek af te doen als complete onzin en schadelijk voor de wijnwereld, maar 1) het is geschreven in niet-wetenschappelijke taal en is prettig om te lezen, 2) het is nuttig om alle kanten van een argument te bekijken, en Matthews brengt zijn punt zeer goed naar voren, en 3) het is niet zo dat wijnconsumenten dit boek gaan lezen en stoppen met het kopen van wijnen die het terroir benadrukken als ze dat al doen.

Matthews behandelt vier categorieën wijnbouwmythologie: opbrengst versus kwaliteit, balans tussen de wijnstokken, gestreste wijnstokken en terroir. Ik zou een boek kunnen schrijven over elk punt dat hij aanhaalt, maar ik heb alleen deze column en zo weinig tijd dat ik je een plezier doe en de onderwerpen gewoon oversla. Lees het boek.

Lage opbrengst en kleine bessen

Het idee dat wijngaarden met een lage opbrengst betere wijnen opleveren dan wijngaarden met een hogere opbrengst is bijna universeel geaccepteerd in de sector, vooral onder producenten van premium tot luxe wijn. Matthews beschrijft vele manieren waarop dat niet klopt. Vanuit de geschiedenis (die teruggaat tot de Romeinse tijd) en de fysiologie van de wijnstokken presenteert hij ideeën om de mythe van hoge opbrengst en lage kwaliteit te ontcrachten.

Hij presenteert talloze studies waaruit blijkt dat de opbrengst niet correleerde met de wijnscores. Hij presenteerde echter ook enkele studies die dat wel deden. Hij brengt het goede, maar voor de hand liggende argument naar voren dat hogere plantdichtheden de opbrengsten per hectare hebben

verhoogd, maar niet hebben geleid tot verlies aan wijnkwaliteit. Een kleinere rijafstand, tot het punt waarop de kruinen elkaar niet overmatig overschaduwden, zal zeker een efficiënter gebruik van een hectare land mogelijk maken; en omdat de grondprijzen in regio's met hoge kwaliteit astronomisch zijn gestegen, is het alleen zinvol om te planten met de kleinste praktische rijafstand. Aan de andere kant heeft een rijafstand een enorm effect op zowel de groei­kracht van de wijnstokken als de hoeveelheid fruit die elke wijnstok draagt. Sommige wijngaarden met een hoge dichtheid hebben bewezen niet geschikt te zijn voor hun locatie, met een overmatige groei­kracht en een slechte fruitkwaliteit.

Matthews, een voormalig aanhanger van de theorie "kleine bessen maken betere wijn", beschrijft zijn ontdekkingsreis vanuit die kuddementaliteit naar het inzicht dat dit simpelweg niet het geval is, of in ieder geval dat kleine bessen niet de directe oorzaak zijn van een hogere wijnkwaliteit, zelfs niet bij rode druivenrassen. Het idee is dat het vruchtvlees meer water bevat, een opgeloste stof, en dat de schil van rode druiven anthocyaan, tannine en smaakstoffen bevat, en dat grotere bessen de smaken in de schil verdunnen. Matthews ontdekte dat het niet de kleine bessen zelf waren die tot een hogere wijnkwaliteit leidden, maar de fysiologische factoren, voornamelijk veroorzaakt door watertekortstress, die ervoor zorgden dat de kleine bessen de betere wijnen maakten. Ik zie inderdaad minder wijnmakers die om kleine bessen vragen, hoewel ik ook geen roep om grote bessen hoor.

Ik geloof dat er inderdaad een omgekeerd verband bestaat tussen opbrengst en kwaliteit, maar het is geen eenvoudige causale relatie tussen beide. Wetenschappelijke experimenten gebruiken een strikte methodologie om de oogst aan te passen, maar dat is gewoon niet wat er in de praktijk gebeurt. Wetenschappers missen het idee dus volledig. Degenen onder ons in het hogere segment van de productiemarkt passen de oogst aan met talloze wijnbouwtechnieken (snoeien, scheuten uitdunnen, tros uitdunnen, vleugel- en schouderverwijdering), maar zelden verwijderen we systematisch fruit alleen maar om een bepaalde opbrengst­doel­stelling te bereiken. In plaats daarvan laten we het gewas in eerste instantie vallen, terwijl het nog groen is, om troscongestie te verminderen, waardoor licht (direct en/of diffuus) kan doordringen en lucht tussen elke tros kan circuleren. Trossen die onder andere trossen liggen, zullen van mindere kwaliteit zijn. En wachten tot veraison de uitdunning uitvoert, is te laat – het zal niet hetzelfde voordeel hebben. Een uitdunningsbeurt, wanneer veraison bijna voltooid is, is bedoeld om achterblijvende, onderontwikkelde vruchten te verwijderen. Hoewel Matthews verwijst naar werk dat is gedaan om het voordeel van "groene uitdunning" teniet te doen, ben ik het daar niet mee eens. Hoewel achterblijvende bessen de neiging hebben om hun achterstand in suikeraccumulatie in te halen ten opzichte van bessen die verder vooruit waren, geloof ik niet dat fenolische ontwikkeling dat doet.

Matthews stelt terecht: "Het is niet de bestemming, maar de reis die [de wijnkwaliteit] beïnvloedt." Mee eens. Het klopt niet alleen dat lage opbrengsten en kleine bessen de wijnkwaliteit verbeteren, maar het zijn de verschillende methoden, waaronder het uitdunnen van de trossen die ik beschreef, die leiden tot een hogere wijnkwaliteit en die daardoor ook de opbrengst verminderen.

Vine Balance

Een van mijn stokpaardjes is dat ik mensen hoor praten over "balans van de wijnstok". Het lijkt me een kruk om zulke vage en ongedefinieerde terminologie te gebruiken. Het lijkt erop dat Matthews in hetzelfde kamp zit als ik. Matthews zou niet beweren dat er een soort balans nodig is in de wijnbouw; het is alleen zinloos om te proberen die te kwantificeren, aangezien balans in verschillende scenario's iets anders betekent. Hij verwijst naar de "Ravaz-index", de naam die aan de vruchtopbrengst wordt gegeven: de snoeigewichtindex die velen van ons gebruiken om "balans" te kwantificeren. In zijn boek schrijft Matthews de oorsprong ervan toe aan Louis Ravaz, die in 1903 een artikel schreef over

een ziekte in de wijnstok. In dat artikel mat hij inderdaad de vruchtopbrengst en het snoeigewicht van de wijnstokken en presenteerde die gegevens. Maar het was nooit zijn bedoeling om de balans van de wijnstok te beschrijven. Toch leeft de Ravaz-index voort als een indicator voor de balans van de wijnstok.

Zoals ik al zei, betekent de balans tussen de druivenranken verschillende dingen voor verschillende scenario's. De belangrijkste functie van de bladeren is het produceren van koolhydraten (suikers) die tijdens de rijpingsfase in de bessen worden opgenomen. Suiker, zoals we meten in oplosbare vaste stoffen (Brix voor de meesten van ons), is beperkt beschikbaar in sommige van de meer marginale klimaten, zoals het Midwesten en het noordoosten van de Verenigde Staten. In die klimaten is de verhouding tussen bladoppervlak en vrucht belangrijk, omdat een beperking van het functionele bladoppervlak ten opzichte van het vruchtvolume kan leiden tot een vertraagde suikeraccumulatie. Het kan ook andere rijpingsprocessen vertragen. In veel andere regio's (waar de meeste druiven worden geteeld, zoals Californië) is er echter relatief veel zonlicht en is de suikeraccumulatie niet echt een probleem. Vruchtgewicht ten opzichte van snoeigewicht is dus niet zo relevant voor mensen in zonnigere klimaten. Ik heb zelf geen snoeigewichten meer gemeten sinds mijn onderzoek. Zoals ik in een van mijn vorige artikelen³ al zei: "Ik herken de balans tussen de druivenranken wanneer ik het zie." Matthews citeerde me hierover min of meer in zijn boek, hoewel het naar een eindnoot werd verwezen. Maakt niet uit. Ik ben het grotendeels met Matthews eens over deze mythe.

Gestrete Wijnstokken

Matthews heeft eigenlijk geen enkele mythe over stress bij wijnstokken ontkracht. Sterker nog, hij heeft een groot deel van zijn carrière gewijd aan de optimale timing van stress bij wijnranken door watertekort. Hij haalt wel de mythe aan dat irrigatie een gruwel is voor de productie van goede wijn. Ik hoef je niet te vertellen dat er geweldige wijnen kunnen worden geproduceerd met geïrrigeerde wijngaarden en dat, hoewel drooglandbouw geweldig is wanneer het mogelijk is, irrigatie in veel wijnbouwgebieden gewoonweg noodzakelijk is. Toch is het vooral het waterbeheer dat belangrijk is, en met name de timing van stress. Matthews gaat hier goed op in in zijn boek. Hij wijst erop dat een groot deel van het rijpingsproces van fruit plaatsvindt vóór de veraison, of in ieder geval de voorbereidende processen die de rijping beïnvloeden, plaatsvinden vóór de veraison.

Hij wijst erop hoe belangrijk het is om fruit in de juiste micro-omgeving te laten verkeren, evenals het juiste stressniveau, vóór de veraison. Dit is volkomen waar, wetenschappelijk bewezen en absoluut niet mythisch. Het is zelfs een van de belangrijkste principes van de wijnbouw. Hoewel het een goede discussie is, denk ik dat Matthews dit hoofdstuk een andere titel had moeten geven, want afgezien van de controverse over irrigatie/droge landbouw is het concept van stresstiming niet controversieel. Ik wou alleen dat meer telers ernaar zouden streven om dat doel te bereiken.

Terroir?

Dit is het pièce de résistance van het boek: het onderwerp dat zowel de meeste minachting als de meeste lof zal oogsten. En waar ik het minst over zal zeggen, want toen ik het eerder in een artikel⁴ noemde, kreeg ik enorm veel feedback, meestal positief, maar het was behoorlijk verwarrend omdat iedereen terugkwam met zijn eigen ingewikkelde uitleg over wat het werkelijk betekent. Sinds ik dat artikel heb geschreven, waarin ik grotendeels het klimaataspect van terroir beschrijf, denk ik dat ik wat milder ben geworden en ik geef grif toe dat ik het nog steeds niet helemaal begrijp, maar dat vind ik prima.

Matthews zal ongetwijfeld kritiek krijgen op dit hoofdstuk van zijn boek, omdat niemand wil horen dat terroir een mythe is. Maar hoewel ik het er niet mee eens ben dat terroir een mythe is, ben ik blij

dat hij het heeft gepubliceerd en de discussie heeft aangewakkerd, niet omdat hij iemand van gedachten zal doen veranderen, maar omdat het, nou ja, leuk is.

Matthews stelt dat terroir in eenvoudig Frans "bodem" of "land" betekent. Maar hij erkent terecht dat het ingewikkelder is dan dat. Terroir verwijst niet alleen naar de bodem, maar naar alle luchtkwaliteiten van de locatie (temperatuur en vochtigheid, hoeveelheid en kwaliteit van het zonlicht, wind en regenval), hoe deze variëren gedurende de dag (gedurende de dag) en per seizoen, en hoe ze op elkaar inwerken. Het microklimaat (of mesoklimaat, afhankelijk van hoe je het definieert) van een wijngaard hangt af van de geografische ligging, hoogte, nabijheid van de kust, helling en ligging, aangrenzende vegetatie, enzovoort, enzovoort. Als je al deze factoren, inclusief de bodemkenmerken (ook extreem complex), in ogenschouw neemt en vervolgens alle mogelijke interacties overweegt, wordt het lastig, zo niet onmogelijk, om te definiëren hoe die locatie de wijnproductie beïnvloedt. Laat staan de variatie in jaargangen en klimaatverandering.

Terroir bestaat echt. Het geldt niet alleen voor wijnen, maar ook voor andere dranken, zoals koffie, en voor eten, zoals chocolade. Er is zeker sprake van een locatie-effect, maar het is niet zo simpel als bodem, en de meeste mensen die geen bodemonderzoek hebben gedaan, hebben sowieso weinig idee van bodem. En ze hebben nog minder idee hoe de omgeving de verschillende fysiologische processen beïnvloedt die de smaakontwikkeling van de zich ontwikkelende druiven beïnvloeden. Ik vind het prima om terroir als een vaag concept te laten en ben eerlijk gezegd zowel verontrust als geïntrigeerd door de verschillende symposia over dit onderwerp. Denkt iemand echt dat wetenschappers ooit terroir zullen definiëren? Zeer twijfelachtig, maar het maakt de reis naar interessante wijngebieden aantrekkelijk.

Ik heb Matthews' boek vluchtig doorgenomen. Het is niet echt een eerlijke beoordeling van de inhoud van het boek zelf. Er staat een hoop goede dingen in, en het is allemaal intrigerend. Zelfs als je het niet eens bent met sommige conclusies van Matthews, zul je er iets van leren.

Het boek lijkt een onderliggende motivatie te hebben: een sneer naar de "populaire pers", met name naar de consumentgerichte wijnpers. Dat kan zo zijn, maar ik kan me volledig voorstellen dat consumentgerichte publicaties niet wetenschappelijk zijn, en dat ook niet zouden moeten zijn. De consument wil deze mythes horen, of ze nu waar zijn of niet. Als wijnprofessionals hebben we echter een wetenschappelijke basis nodig om op voort te bouwen. Ik was eind jaren tachtig, begin jaren negentig een student van Matthews. Ik was al een behoorlijke schrijver voordat ik in zijn lab terechtkwam, maar onder zijn begeleiding hielp Matthews me mijn schrijfvaardigheden te verfijnen, om nog maar te zwijgen van mijn kritisch denkvermogen. U leest mijn column maandelijks, deels omdat Matthews me heeft geleerd hoe ik mijn ideeën moet verwoorden, inclusief die ideeën die wel in de pas lopen met de huidige dogma's. Of misschien bent u het niet met me eens, dus leest u het juist om die reden. Hoe dan ook, en met die logische samenhang in gedachten, raad ik u aan ook Matthews' boek te lezen.

Bol : 31,61€ [link](#)

Amazon: 31,61€ [link](#)

De Slegte: 38,49€ [link](#)