

Mobiel persen voor de productie van wijn, nieuw bedrijfsmodel?

Bron: WineBusiness-P. Strayer ([link](#))



Het is een nieuw concept, maar een dat steeds meer aansluit bij een breed scala aan klanten, variërend in omvang van zelfstandige wijnmakers tot de grootste wijnbedrijven in de branche, aldus Blake Vande Hoef van Integrity Wine Company.

Wijnmakers hebben ontdekt dat persen in de wijngaard hen geld bespaart op transportkosten, verser sap van hogere kwaliteit oplevert en hen in staat stelt om tijdens het oogstseizoen wendbaarder te zijn.

Nu biedt het in Paso gevestigde bedrijf Integrity Wine Co. mobiele persdiensten aan langs de hele westkust met Pellenc Smart Presses op aanhangers. Het "juice and go"-systeem van het bedrijf is gericht op de productie van witte wijn, evenals een deel van de roséwijn. Machines persen het sap ter plaatse, volgen de specifieke protocollen en instellingen van de wijnmakers en laden het vervolgens in tankwagens om het naar de wijnmakerij te brengen voor fermentatie en botteling.

Vande Hoef werkt met een breed scala aan klanten, waaronder Constellation, Gallo, Foley Family Wines & Spirits en Bernardus, voornamelijk aan de centrale kust van Californië. De onderneming heeft zich echter onlangs uitgebreid naar klanten in Temecula en British Columbia.

Hoewel het gebruik van mobiele persen gebruikelijk is in Frankrijk, is de mobiele persservice van Integrity min of meer toevallig ontstaan. Toen een wijnmakerij in 2020 zijn plannen wijzigde, kreeg het bedrijf een extra Smart Press. Gelukkig waren Vande Hoef en zijn vader, oprichter Lance, tegelijkertijd op zoek naar manieren om te diversifiëren.

"Ik was net afgestudeerd," zei hij. "We hadden wat meer inkomsten en omzet nodig, en we zeiden: 'Laten we het gewoon zelf doen en kijken of we niet andere mensen kunnen vinden die er ook gebruik van willen maken.'"

In hun eerste jaar, 2021, perste het team ongeveer 200 ton. Het programma is inmiddels uitgebreid van één naar twee persen en de Vande Hoefs verwachten iets meer dan 4.000 ton te persen. Integrity Wine Company is momenteel de enige aanbieder van mobiele persen in de VS.

Twee grote voordelen: lagere transportkosten en verser sap

Vanuit financieel oogpunt loont mobiel persen de moeite voor diegenen die druiven kopen van geografisch verspreide wijngaarden die de transportkosten willen verlagen en tegelijkertijd het fruit

zo vers mogelijk willen persen. Met deze methode wordt het fruit niet blootgesteld aan de elementen, waaronder hitte, tijdens het transport van de ene locatie naar de andere.

"Ons belangrijkste doel, omdat we in Californië zijn gevestigd, waar alles zo ver van andere faciliteiten ligt, is om diegenen te helpen die fruit van ver weg betrekken - zelfs van een staat verderop", aldus Vande Hoef. "Er zijn genoeg mensen in Californië die fruit uit Oregon of Monterey halen, of helemaal naar de noordkust. Ons idee was dat we deze wijnhuizen waarschijnlijk konden bezuinigen op transport, omdat we met mobiel persen twee tankwagens nodig hebben voor elke drie druivenvrachtwagens.

"Een tankwagen kan ongeveer 35 ton sap bevatten, terwijl een druivenvrachtwagen er maar 20 tot 24 kan bevatten, en dat was dus onze eerste reden waarom mensen dit daadwerkelijk met ons wilden doen," voegde hij eraan toe.

Maar de tweede reden is net zo belangrijk. "Je kunt de kwaliteit van dat sap zeker behouden door het direct op het veld te persen, waar je ook bent," benadrukte hij. "Dus, als je 10 minuten rijden van de wijnmakerij bent, of als je 11 uur van de noordkust verwijderd bent en je moet in Oregon persen om naar de noordkust te verschepen, kun je gewoon wat enzymen toevoegen om de stabiliteit te behouden en ervoor te zorgen dat het niet in de tankwagen gaat fermenteren." Kwaliteit is dus een belangrijk aspect."

Vande Hoef benadrukte dat het persen precies volgens de normen van de wijnmakers gebeurt. "We kunnen in principe precies het persprogramma uitvoeren dat de wijnmaker gewend is," zei hij, eraan toevoegend dat wijnmakers vooraf kunnen kiezen welke soorten druiven ze ter plekke willen persen, inclusief free run of regular press cuts, en dat ze de hardgeperste druiven kunnen afsplitsen als ze die niet in die partij willen.

De mobiele pers is ook uitgerust met een weegschaal om de druiven te wegen. De weegschalen zijn gecertificeerd in elk land waar het bedrijf actief is om de nauwkeurigheid te garanderen. "We kunnen de weegschaal vóór elke lading instellen, of het nu gaat om een gondel of het vullen ervan met macro-bakken of iets anders. We hebben ook een valse bodem in de trechter, dus we kunnen die free run uitvoeren," zei Vande Hoef. "De free run kan direct naar de tankwagen worden gepompt. Het gaat niet eens door de pers, wat je eigenlijk nergens anders kunt doen, tenzij je een soort opvangsysteem in je ontvangstlijn bij de wijnmakerij hebt."

Het bedrijf weegt het fruit, pompt het in de pers en stelt de pers vervolgens in op het door de wijnmakers opgegeven aantal liters per ton of andere vereisten.

"Zodra we beginnen met persen, hebben we een flowmeter op onze sappomp en kunnen we vrijwel precies tellen hoeveel liter er uit de pers is gekomen," legde Van Hoef uit. "En zo weten we dat we niet te hard of te weinig persen. We krijgen precies de juiste hoeveelheid sap - precies wat ze bij de wijnmakerij zouden verwachten, en iedereen is tevreden."



Logistieke planning van de oogst

De sleutel tot succes is een gedetailleerde planning, aldus Vande Hoef. Van januari tot juli vergadert hij met wijnmakerijen in de staat om te leren waar het fruit vandaan komt, waar het sap naartoe gaat en hoe dit te integreren in de workflows en faciliteiten van de verschillende wijnmakerijen.

"Sommige grotere wijnmakerijen brengen druiven binnen terwijl ze sap produceren, dus het is gewoon een kwestie van het plan uitwerken. Waar kan dit sap naartoe? Waar gaan we parkeren op hun veld? Waar kunnen we hun water vandaan halen? Hoe gaan ze het plukken? Een groot deel van mijn leven bestaat nu uit het uitzoeken van al deze verschillende problemen met elke nieuwe klant en het voorbereiden van de apparatuur en logistiek," merkte Vande Hoef op. "En dan, in augustus, ga je ervoor."

De oogst is een ingewikkelde dans van druiven, vrachtwagens, tanks en persen - geen geringe logistieke prestatie. Het gaat erom de capaciteit op de capaciteit af te stemmen.

"Als je meerdere wijngaarden hebt die tegelijkertijd rijpen en je hebt een of twee faciliteiten waar dat fruit naartoe moet, en die faciliteit kan maar een beperkt aantal vrachtwagens met druiven per dag verwerken, en je weet dat je zoveel vrachtwagens met druiven uit die wijngaarden moet halen... dan kan dat overweldigend zijn," zei hij. Boeren kunnen in de chaos de dupe worden, zei hij. Vaak krijgen deze boeren te horen: "Hé, jullie kunnen dit fruit nog niet voor ons plukken, want we hebben gewoon geen ruimte op de persplaats." Ondertussen staan er elke dag al zes of tien vrachtwagens in de rij om binnen te komen.

"Wat er gebeurt, is dat deze boeren gemiddeld zo'n 10% van hun opbrengst per week verliezen, omdat het fruit begint te verschrompelen en zijn rijpheid verliest. Ze kunnen er water op gooien, maar dat gaat ten koste van de kwaliteit," legde Vande Hoef uit. "Als de wijnmakerij de tankcapaciteit heeft, maar niet het juiste aantal vrachtwagens, kunnen we ze meer tankwagens sturen." Met deze

methode, merkte hij op, omzeilen ze logistieke en efficiëntieproblemen door een alternatieve oplossing te bieden die een hogere kwaliteit levert. Extra tanks kunnen ook helpen het losproces te verkorten, terwijl geperst sap in tankwagens de files en wachttijden kan verkorten.

De oogstroute

Vande Hoef en zijn team reizen ver en ver, volgens de oogstschema's van hun klanten. Ze beginnen meestal in Lodi en gaan dan naar King City, in het zuiden van Monterey, aan de noordkust en uiteindelijk naar Mendocino en Sonoma County. Wanneer het fruit in Oregon volledig begint te rijpen, meestal rond eind september, verplaatst hij een of beide persen daarheen.

"We hebben gewerkt in Medford in het zuiden van Oregon, maar een groot deel van wat we in Oregon doen, zal zich afspelen in de Willamette Valley. We zullen waarschijnlijk bijna 1000 ton in Oregon verwerken", vertelde hij.

Van daaruit reist hij naar het zuiden om het noorden van Monterey, Soledad en Gonzales te bestrijken, waar het wat koeler is en het fruit wat later rijpt. "We hebben daar een pers staan die later Chardonnays en misschien Pinot Rosés en andere dingen van dien aard maakt," zei hij.

Nadat dat allemaal gedaan is, controleert hij of er iemand een pers wil huren bij een wijnmakerij voor het geval er een kapot is. "We krijgen steeds meer telefoontjes in oktober, wanneer de rode wijnen net klaar zijn met fermenteren en geperst moeten worden. Deze persen hebben het hele seizoen gedraaid, en dan gaan ze kapot, of ze breken een blaas, of er gaat iets mis," merkte hij op. De mobiele persen kunnen een wijnmakerij helpen om een periode met maximale volumes te overleven.

Adoptatie en vertrouwen van wijnmakers

Wijnmaker Marshall Stuart in Temecula maakt al vier jaar gebruik van de mobiele persservice van Integrity en is er enthousiast over. Hij noemt zowel de kostenbesparingen als de verbeteringen in de wijnkwaliteit als voordelen.

"We bereikten een punt waarop we zo'n 32 tot 35 ton druiven nodig hadden, ongeveer twee vrachtwagenladingen. We konden 32 tot 33 ton in één lading doen en die vers in een tank naar beneden brengen. Dat was veel kostenefficiënter", zei hij.

Het persen van de druiven wanneer ze vers zijn, is een ander groot voordeel, vertelde hij. Hij koopt witte druiven uit het noorden van Monterey, op zeven tot acht uur rijden van zijn wijnmakerij in Temecula. Vers persen is een groot voordeel.

"Tegen de tijd dat je ze binnenhaalt, begint het fruit al warm te worden als het buiten staat. Je plukt ze 's nachts, maar het warmt nog steeds op. Zo konden we de druiven 's nachts bij 11 tot 13 graden Celsius plukken, en dan liggen ze hier op dezelfde temperatuur als waarop ze geperst zijn."

Vande Hoef zei: "Hoe verder het fruit van de wijnmakerij verwijderd is, hoe voordeliger het is om het gewoon in tanks te stoppen en het daar te laten."

Stuart vindt het prettig dat de tank een sluis van 15 cm aan de onderkant heeft. "Je kunt alle schillen en het sap er tegelijk uithalen. Dat geeft ons ook wat contact met de schil voordat het hier terechtkomt," legde Stuart uit.

Hoe hebben andere wijnmakers gereageerd? Vande Hoef merkte op dat mobiel persen een relatief nieuw concept is voor wijnboeren aan de westkust; dit wordt echter zijn vijfde jaar dat hij met het mobiele persconcept werkt, dus er is een veel hoger niveau.