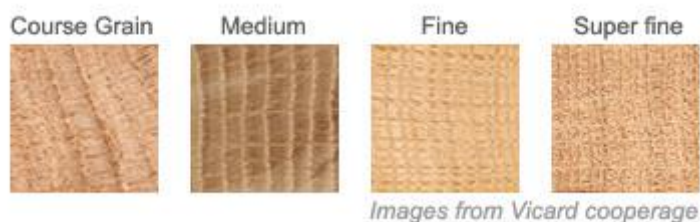


Aankoop eik neemt af met de wijnproductie in 2025

Bron: WineBusiness– Andrew Adams ([link](#))

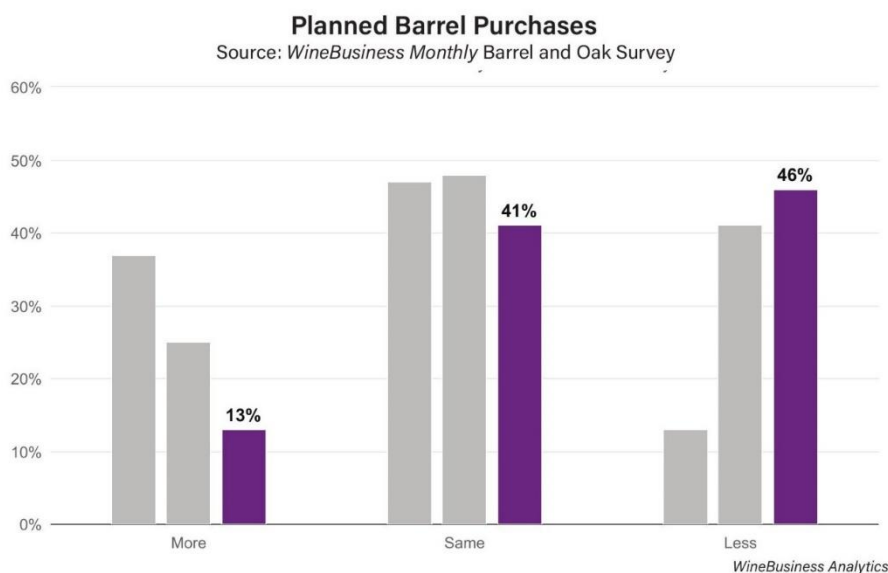


Slechts 13% van de ondervraagden voor Barrel & Oak-enquête van 2025 gaf aan van plan te zijn hun aankoop van vaten te verhogen, terwijl 41% aangaf hetzelfde aantal te zullen kopen en 46% van plan was minder vaten te kopen. Van degenen die minder vaten zouden kopen, bedroeg de mediane daling 28% ten opzichte van hun aankoop van het voorgaande jaar. Die geplande daling bedroeg meer dan 30% bij wijnhuizen die minder dan 5.000 kisten per jaar produceren.

Minder dan de helft van alle ondervraagde wijnhuizen, oftewel 44%, gaf aan dat de invoerrechten hun eikenhoutprogramma dit jaar hadden beïnvloed. Van de wijnhuizen die aangaven getroffen te zijn, moest 41% meer betalen voor hetzelfde aantal vaten. 32% koos ervoor om minder eikenhout te kopen, en een vergelijkbaar aantal respondenten gaf aan goedkoper eikenhout of gebruikte vaten te gebruiken.

Bijna 60% van de wijnhuizen en bijna 70% van de wijnhuizen betaalden meer voor dezelfde vaten en eikenhouten producten als die van de vorige oogst. Bij het toelichten van hun "andere" keuze gaven verschillende deelnemers toe dat ze de kosten voor nieuwe vaten hadden verlaagd door onverkochte vaten van 2024 van kuipers te kopen.

De hoeveelheid vaten die een wijnhuis nodig heeft, is gebaseerd op de hoeveelheid wijn die het produceert, en de wijnproductie is gebaseerd op de huidige en verwachte verkoop. Bijna 60% van alle ondervraagde wijnhuizen die minder vaten kopen, produceert dit jaar minder wijn - en 20% verlaagt de totale wijnproductiekosten. Verschillende wijnhuizen gaven ook aan dat ze ongebruikte vaten van de oogst van 2024 hebben, en 10% gebruikt meer alternatieve producten voor eikenhouten vaten.



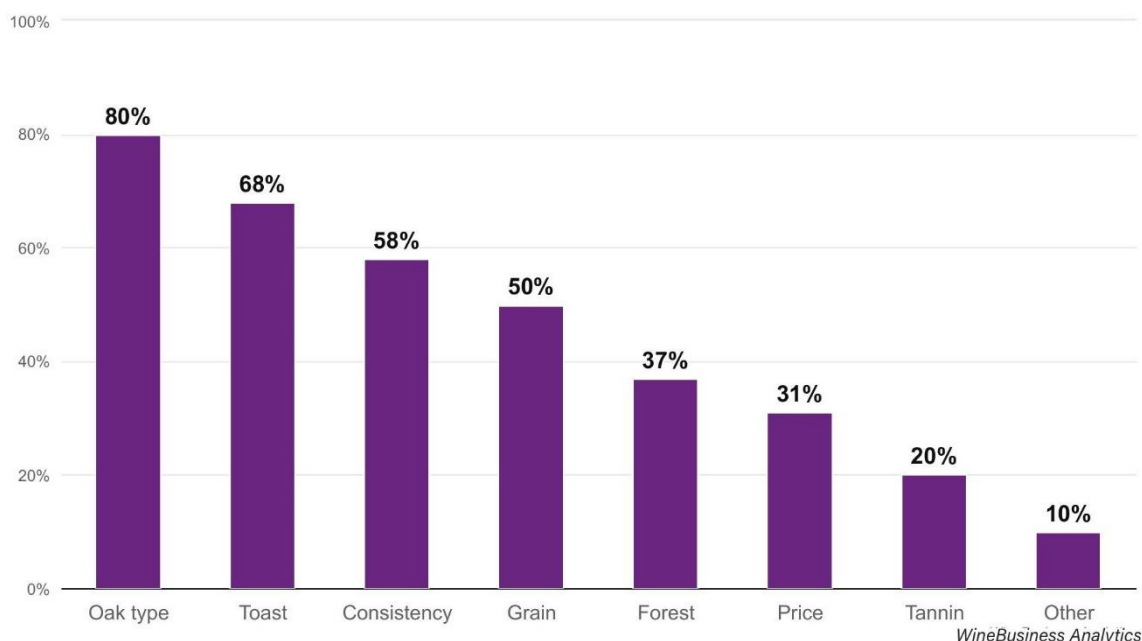
Meer interesse in eikenhout voor witte wijn

Hoewel uit het onderzoek van dit jaar bleek dat er minder wijnhuizen zijn die over het algemeen meer vaten kopen, bleek er wel een grotere vraag te zijn naar vaten voor de productie van witte wijn. Meer dan 80% van alle ondervraagde wijnhuizen gebruikt eikenhout voor de productie van witte wijn, en daarvan zal meer dan 30% hun vatenaankopen verhogen. Dit is een daling ten opzichte van de 41% in 2024, maar nog steeds hoger dan het aandeel wijnhuizen dat in totaal meer vaten koopt.

Bij de selectie van eikenhouten producten voor witte wijn gebruikt meer dan 90% van alle wijnhuizen Franse eikenhouten vaten, gevolgd door kleinere aandelen Amerikaanse, Oost-Europese en alternatieve producten. Het laagste aandeel wijnhuizen dat Frans eikenhout gebruikt, bevindt zich in de regio Central Coast, waar 80% van de onderzochte wijnhuizen Franse eikenhouten vaten gebruikt. Wijnhuizen in het oosten van de Rocky Mountains rapporteerden het hoogste gebruik van Amerikaans eikenhout (41%) en alternatieve vaten (46%) voor witte wijnen.

What is most important when buying barrels for white wine?

Source: WineBusiness Monthly Barrel and Oak Survey



Bijna de helft van de wijnhuizen die tussen de 50.000 en 500.000 kisten per jaar produceren, en 35% van de wijnhuizen die minder dan 5.000 kisten produceren, gebruikten ook alternatieven voor witte wijn.

Het type eikenhout is de belangrijkste factor bij de aankoop van vaten voor witte wijn, gebaseerd op 80% van alle ondervraagde wijnhuizen die voor dit type kozen, gevolgd door toast en consistentie. Grain (texture) was een andere belangrijke factor bij de aankoop van vaten voor witte wijn, gevolgd door bos bij wijnhuizen.

Van de 10% die "anders" koos als belangrijkste factor bij de selectie van vaten voor witte wijn, zochten velen naar neutrale vaten met minimale eikenhoutinvloed, en een aantal gaf ook aan acaciahouten vaten te kopen, een populair element van Sauvignon Blanc.

Tom Gendall is directeur wijnbouw en wijnbouw bij Cline Family Cellars, dat meer dan 400.000 kisten per jaar produceert van 800 hectare landgoed en druiven inkoopt. Hij vertelde WineBusiness Monthly (WBM) dat hij meer vaten kocht voor de oogst van 2025, omdat de oogst van vorig jaar lager was dan

gemiddeld. "We halen dit jaar iets meer fruit binnen dan vorig jaar; 2024 was een redelijk kleine oogst voor ons, dus we hadden meer vaten nodig", legde hij per e-mail uit. Wat betreft de invoerrechten, zei hij dat deze volgend jaar een factor zullen zijn bij de aankoopbeslissingen van de kuiperijen. "Sommige kuipers hebben invoerrechten toegepast, andere niet, dus dat zal een factor zijn bij de aankoop", meldde hij.

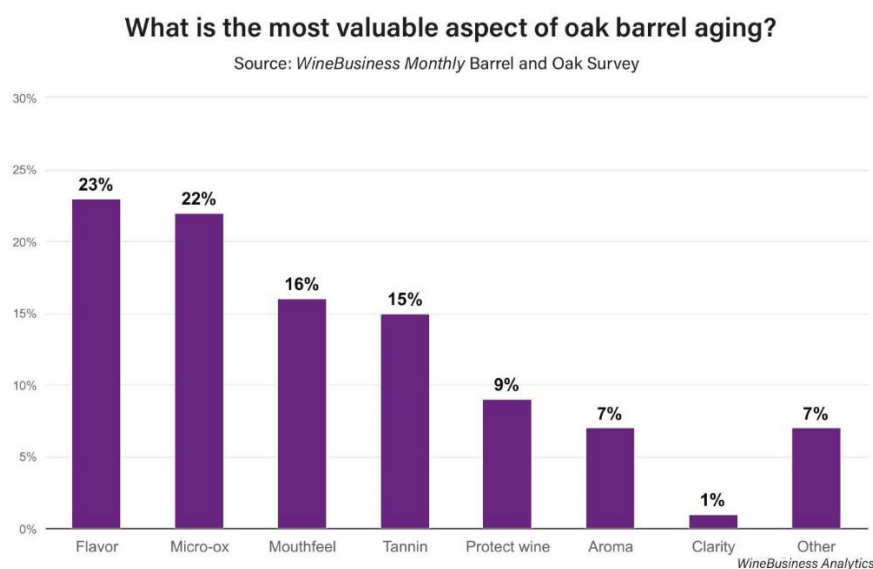
Gendall gebruikt een mix van zowel traditionele rijping op vat als alternatieve producten voor vaten. "Vaten zijn de belangrijkste toepassing van eikenhout, maar de prijs heeft uiteraard een grote impact", zei hij. "We gebruiken meestal een mix van vaten en alternatieven, met name vatinzetstukken. Het is een beetje een spectrum, maar over het algemeen is onze filosofie om het fruit te omlijsten, het smaakpalet te verbreden en te zoeten waar nodig."

Hij beschreef zijn gebruik van eikenhout als 'genuanceerder' geworden naarmate hij de wijngaarden en de uiteindelijke blends van het wijnhuis beter begrijpt. Die aanpak heeft ertoe geleid dat Gendall met een breder scala aan eikenhoutbronnen is gaan werken. Het wijnhuis koopt in bij 17 verschillende eikenhoutproducenten en is overgestapt op meer Frans eikenhout in plaats van Amerikaans eikenhout. "We passen nu subtielere veranderingen toe in elke oogst om onze doelen voor elke wijn beter op elkaar af te stemmen", zei hij. "Geen enkele wijn heeft maar één eikenhoutsoort; we gebruiken een reeks eikenhoutsoorten voor elke wijn om de details en textuur te bereiken die we zoeken."

Nog steeds inkopen in maart, maar vasthouden aan gebruikt eikenhout

Het seizoen voor het kopen van vaten blijft onveranderd, met februari, maart en april als de drie maanden waarin de meeste vaten worden besteld. Uit het onderzoek van dit jaar bleek dat maart de maand was waarin 37% van alle ondervraagde wijnhuizen bestellingen plaatste; dat aandeel was vorig jaar 45%.

Wijnhuizen lijken gebruikte rode wijnvaten iets langer vast te houden dan in voorgaande jaren. Op de vraag "Hoeveel jaar gebruikt u een vat voor rode wijn?" was het meest voorkomende antwoord, van alle wijnhuizen, meer dan 10 jaar. Dit werd op de voet gevolgd door vijf jaar, met 18% van de respondenten, een daling ten opzichte van 24% vorig jaar. Per regio hadden de Central Coast en de rest van Californië het hoogste aandeel wijnhuizen dat vaten langer dan 10 jaar gebruikt voor de productie van rode wijn, met meer dan 40%. Geen van de ondervraagde wijnhuizen in Napa County gebruikte een vat dat ouder was dan tien jaar voor rode wijn; meer dan de helft (52%) gebruikte vaten voor rode wijn die slechts vier tot vijf jaar oud waren.



Oudere vaten, met hun minimale tot neutrale eikenhoutinvloed, zijn echter altijd populair geweest voor witte wijnen. Het gebruik van vaten die langer dan 10 jaar oud zijn, was drie jaar op rij de populairste keuze onder alle wijnhuizen. Bijna 30% van alle ondervraagde wijnhuizen gebruikt dit jaar vaten voor de productie van witte wijn die langer dan 10 jaar oud zijn. Ongeveer 30% van alle ondervraagde wijnhuizen gebruikt vaten vier tot vijf jaar voor de productie van witte wijn. Oudere vaten waren het populairst in het noorden, waar meer dan de helft vaten gebruikt die ouder zijn dan 10 jaar. Dat aandeel zuidelijker was 38%.

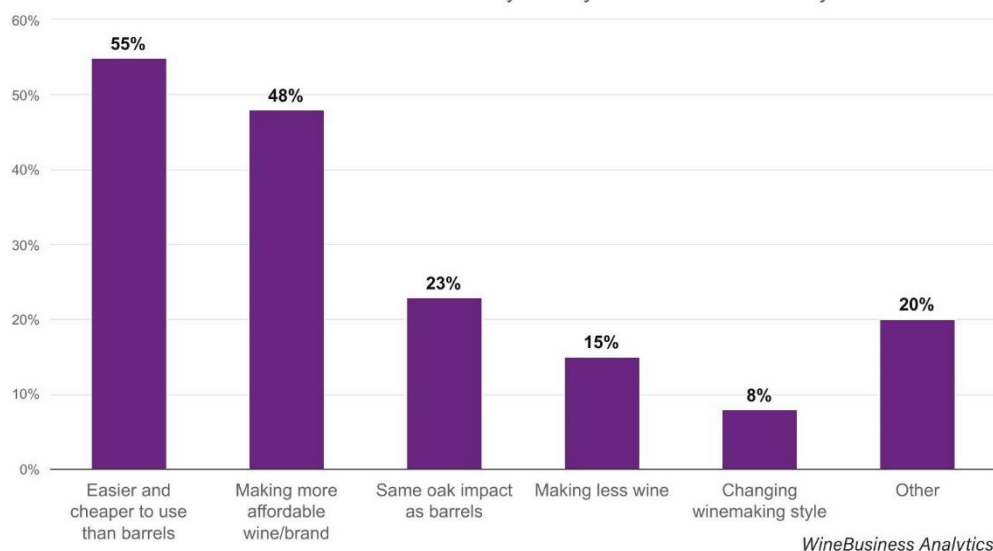
Op de vraag wat zij als het meest waardevolle aspect van traditionele rijping op eikenhouten vaten beschouwen, waren smaak en microoxygenatie de twee meest voorkomende antwoorden, met respectievelijk 23% en 22%, gevolgd door mondgevoel (16%) en tanninestructuur (15%).

Per streek was de tanninestructuur het meest voorkomende antwoord onder wijnhuizen. Grotere wijnhuizen waren meer gericht op smaak, waarbij het mondgevoel het meest waardevolle aspect was voor 39% van de wijnhuizen die tussen de 50.000 en 500.000 kisten per jaar produceren.

Hoewel er unieke aspecten zijn aan traditionele rijping op eikenhouten vaten die wijnmakers waarderen, hebben vaten altijd een aanzienlijk deel uitgemaakt van een typisch wijnbudget, zelfs toen de wijnmarkt groeide. Naarmate de kwaliteit van alternatieve producten op vaten de afgelopen twee decennia is toegenomen, is ook de acceptatie ervan toegenomen. Dit verklaart mogelijk waarom de huidige situatie, gekenmerkt door dalende verkopen en stijgende kosten, geen dramatische toename in de vraag naar alternatieve producten op eikenhouten vaten heeft gezien.

Why are you buying more barrel alternative products?

Source: *WineBusiness Monthly Barrel and Oak Survey*



Gemak en betaalbaarheid stimuleren het gebruik van alternatieven

Bijna 80% van alle ondervraagde wijnhuizen gaf aan dat ze hun aankoop van alternatieven voor eikenhouten vaten niet verhoogden, maar dat aandeel lag lager bij de wijnhuizen in de rest.

Van de wijnhuizen die meer alternatieve producten kopen, was het meest voorkomende antwoord dat dergelijke producten "gemakkelijker en goedkoper in gebruik zijn dan vaten", gevolgd door het maken van goedkopere wijn of merken.

Hoewel de efficiëntie van alternatieve producten voor eikenhouten vaten aantrekkelijk is en voor sommige wijnhuizen werkt, hebben de huidige kostenuitdagingen minder te maken met de prijs van nieuwe eikenhouten vaten en meer met de afnemende vraag naar wijn, wat leidt tot een afname van de vraag naar alle soorten eikenhout.

Voor Dr. John Brewer, eigenaar van Wyldewood Cellars in Peck, zijn alternatieven voor eikenhouten vaten absoluut essentieel voor zijn wijnmaakstijl en zijn winst.

Maar \$ 15 voor een droge Chambourcin, halfdroge Traminette of Wyldewoods specialiteit, vlierbessenwijn, is wel haalbaar en heeft het wijnhuis in staat gesteld uit te groeien tot een van de grootste in de staat, met een productie van zo'n 18.000 kisten per jaar.

Brewer begint zijn mening over eikenhout als wijnmaker door te stellen dat hij verstand heeft van goede wijn. Na het behalen van zijn master en doctoraat in de natuurkunde werkte hij tientallen jaren in de technologiesector. Terwijl hij in Livermore, Californië, woonde en werkte, raakte hij bevriend met een bekende wijnmaker uit Napa Valley die met de beste vriendin van zijn vrouw was getrouwd. Brewer verfijnde zijn smaak verder toen hij bijna tien jaar in Europa woonde. Hij gebruikte zijn smaak ook als jurylid gedurende meer dan dertig jaar.

How have tariffs affected your oak program?

Source: *WineBusiness Monthly* Barrel and Oak Survey



Om de ranch van zijn familie in Kansas beter te benutten, opende Brewer in 1995 de wijnmakerij met als doel zich te specialiseren in vlierbessenwijn. Hij zei dat alternatieven voor vaten essentieel zijn geweest om ervoor te zorgen dat de wijnmakerij een rendabel commercieel succes is geworden en geen kostbare hobby voor een pensioen. Hij gebruikt houtsnippers van OCI voor de meer dan 40 verschillende wijnen die hij produceert. "Het is gewoon verbazingwekkend wat je ermee kunt doen, en het is sneller", zei hij, eraan toevoegend dat hij de houtsnippers gebruikt voor de smaak, het klaren en het samenvoegen van blends.

Omdat veel van de SKU's die Wyldewood produceert fruitwijnen zijn, produceert Brewer het hele jaar door kleine partijen van bevroren sap. Deze kleinschalige productie, het hele jaar door, is ideaal voor eikenhoutsnippers. De gebruikelijke dosering is ongeveer 5 gram per gallon voor witte wijn en 10 tot 15 gram voor rode wijn.

Volgens het onderzoek van dit jaar naar het gebruik van eikenhout is er geen duidelijke voorkeur voor alternatieven voor de productie van rode wijn. Toen respondenten werd gevraagd de vele producten te selecteren die ze gebruiken, gaven ze aan dat chips en blokken ongeveer evenveel gebruikt werden als vatduigen, terwijl tankduigen door 36% van alle wijnhuizen werden gebruikt en eikenpoeder 26%. Chips en blokken werden door bijna 60% van alle wijnhuizen gebruikt voor witte wijnen, gevolgd door vatduigen met 35% en tankduigen met 19%, terwijl eikenpoeder door slechts 12% van de ondervraagde wijnhuizen werd gebruikt.

Brewer zei dat hij niet alleen duizenden dollars heeft bespaard door geen vaten te gebruiken, maar dat hij zijn wijn ook heeft beschermd tegen besmetting met *Brettanomyces*, kostbare smaakvariaties heeft geëlimineerd en de noodzaak om rekening te houden met verdampingsverlies heeft geëlimineerd. Hij drong er bij eigenaren van andere kleine wijnhuizen op aan om niet te vervallen in traditie, aangezien alternatieven vergelijkbare eikeneffecten kunnen bieden met een betere controle tegen een fractie van de kosten.