

Wijnkennis

Champagne oogst zijn eerste Voltis-druiven.

Bron: Vitisphere

Schimmelresistente of hybride druivenrassen breken nu echt over de hele wereld door. Dit als reactie op de algemene trend om minder gewasbeschermingsmiddelen te moeten gebruiken en meer duurzame wijnen te produceren.

Ook in Champagne is deze beweging in volle gang.



Deze Voltis-tros laat de kenmerkende eigenschappen van de nieuwe variëteit zien - foto: Comité Champagne

De 8,9 hectare Voltis-wijngaarden in Champagne, een witte druivensoort die resistent is tegen valse en echte meeldauw, werden dit jaar voor het eerst geoogst. Deze variëteit behoort tot een groep cultivars die zijn ontwikkeld om Franse wijngaarden te helpen zich aan te passen aan klimaatverandering (VIFA) en wordt voornamelijk aangeplant in bufferzones in de buurt van woonwijken of op locaties die gevoelig zijn voor echte meeldauw. "We leren deze druif kennen", legt Héroïse Mahé, hoofd van de afdeling druiven- en wijnkwaliteit bij Comité Champagne, uit. "Hij volgt hetzelfde rijpingspatroon als de andere variëteiten, terwijl we verwachtten hem een week later te oogsten."

Wat de sector echter het meest verraste, was het gewicht van de trossen. Sommige trossen wogen, zoals veelvuldig gedeeld op sociale media, meer dan 600 gram. "Vergeleken met Chardonnay zitten er bij Voltis maar half zoveel trossen per vierkante meter en zijn de trossen twee keer zo groot", benadrukt Mahé. "Dit jaar bedroeg het gemiddelde alcoholpercentage, dankzij de zonneschijn, 9,8%, terwijl dit normaal gesproken tussen de 9 en 9,5% ligt." Voor de 600 kg Voltis die door Comité Champagne is gefermenteerd als onderdeel van diverse proeven, bedroeg het gemiddelde alcoholpercentage 9,95%, de totale zuurgraad 6,4 g/liter en de pH 3,10.

Comité Champagne experimenteert met kleinschalige wijnproductie met de zes meest gebruikte druivensoorten in de regio. Er is een netwerk van 80 leden uit de sector opgezet die de nieuwe cultivar verbouwen om informatie over wijngaardbeheertechnieken te delen. Aan twaalf van hen is gevraagd om hun technische keuzes in een klein boekje te beschrijven. Comité Champagne zal hen in januari bijeenbrengen om hun feedback over de wijnproductie te bespreken – Voltis heeft de neiging om kleur aan het sap toe te voegen en een bittere afdronk te ontwikkelen. De beslissing of Voltis al dan niet wordt opgenomen in de AOP Champagne-productiespecificaties zal na de oogst van 2032 worden genomen.