

Geen risico op rooksmaak vanaf één kilometer

Bron: Wein.plus ([link](#))

Gelukkig was het tot nu toe nog niet nodig om ongerust te zijn in België (of NL) maar het is toch nuttig om dit te weten voor de toekomst indien je wijngaard gelegen is in de buurt van een natuurpark of uitgestrekt bos. Een verwittigd man is twee waard



Image: Wikimedia Commons

Hete rook van nabijgelegen bosbranden is aanzienlijk gevaarlijker voor druiven dan koude rook, ook al kan die laatste de druiven van grotere afstand beïnvloeden. Op 100 meter afstand is er een hoog risico op besmetting, dat vanaf 500 meter snel afneemt. Analyses tonen geen effect op de wijnkwaliteit vanaf een afstand van één kilometer. Koude rook heeft weinig tot geen gevolgen voor de kwaliteit. Dit meldt het Franse vakblad Vitisphere ([Link](#)), dat studies van het laboratorium Dubernet aanhaalt. In 2025 werden duizenden druiven geanalyseerd.

Het bleek dat druiven al vatbaar worden in het stadium waarin ze de grootte van een erwte hebben. Volgens de bevindingen van het laboratorium neemt het risico aanzienlijk toe in de laatste rijpingsfase. De meeste vluchtige fenolen die vrijkomen tijdens branden worden door de wijnstok geglycosyleerd. Dit betekent dat ze zich binden aan koolhydraten zoals suiker. Daardoor worden ze geur- en smaakloos en zijn ze niet waarneembaar bij het proeven van de druiven. Ze komen echter later vrij tijdens de alcoholische gisting, tijdens de rijping of in de mond via enzymen in het speeksel. Daarom moeten mogelijk besmette druiven worden vergeleken met druiven die niet door rook zijn aangetast.

Ook de topografie van de percelen speelt een belangrijke rol. Op hellende terreinen slaat hete rook minder sterk neer. Percelen in de windrichting van de branden lopen meer risico. "De karakteristieke rooksmaak in wijnen is ruimtelijk nauw verbonden met die van de branden," vat Vincent Bouazza, hoofd van de afdeling fijne chemicaliën bij Dubernet, samen.