



Technische Proeverij

Pinot Noir

Syllabus

Centercourt Sportcafé Maaseik

Vrijdag 25 oktober 2024



Pinot Noir: Complete Uitleg voor Wijnprofessionals

Oorsprong

Pinot Noir is een van de oudste druivenrassen ter wereld, met een geschiedenis die meer dan 2.000 jaar teruggaat. De druif is afkomstig uit de Bourgogne, Frankrijk, waar het nog steeds wordt beschouwd als de edelste variëteit. De naam “Pinot” verwijst naar de vorm van de druiventrossen, die lijken op een dennenappel (“pin” in het Frans), terwijl “Noir” verwijst naar de donkere kleur van de druif.

Geschiedenis in Verschillende Landen

Europa

Frankrijk: Pinot Noir heeft zijn thuisbasis in de Bourgogne, waar het beroemd is vanwege wijnen zoals die van de Côte d’Or (Côte de Nuits en Côte de Beaune). In de Champagne-regio wordt Pinot Noir ook veel gebruikt als basis voor mousserende wijnen. Het is een veeleisende druif die zich het best gedijt in koele, gematigde klimaten, wat de reden is waarom het in de Bourgogne zo goed presteert.

Duitsland: Hier wordt Pinot Noir aangeduid als *Spätburgunder* en is het de belangrijkste rode druivensoort. In de regio’s zoals de Ahr, Baden en Pfalz levert het wijnen op die vaak wat lichter en delicateser zijn dan in Bourgogne, met een eleganter fruitprofiel en frisse zuren.

Italië: In Noord-Italië, vooral in Alto Adige en Trentino, staat Pinot Noir bekend als *Pinot Nero*. Het groeit hier in koelere alpengebieden, wat resulteert in wijnen met meer zuren en finesse.

Nieuwe Wereld

Verenigde Staten: Pinot Noir heeft een sterke aanwezigheid in Californië, vooral in koelere regio’s zoals Sonoma Coast, Russian River Valley en Santa Barbara. Ook Oregon (Willamette Valley) heeft internationaal aanzien gekregen voor zijn Pinot Noir-wijnen, die vaak worden vergeleken met die uit Bourgogne vanwege hun frisse zuren en elegantie.

Nieuw-Zeeland: In Marlborough en Central Otago heeft Pinot Noir een opmars gemaakt. De koelere klimaatomstandigheden van deze regio’s zijn ideaal voor het telen van

deze veeleisende druif. De wijnen zijn vaak fruitig met een sappige, rijpe structuur en tonen van donkere kersen en kruiden.

De Balkan

In de Balkanlanden, zoals Slovenië, Roemenië en Kroatië, is Pinot Noir in opkomst, vooral in koelere microklimaten. Hoewel het er nog geen lange geschiedenis heeft, beginnen wijnboeren het potentieel van deze variëteit in deze regio's te verkennen. De wijnen hier variëren van lichte, fruitige stijlen tot meer gestructureerde en complexe versies.

Kenmerken van de Druif

Bladeren: Het blad van Pinot Noir is middelgroot, donkergroen en vaak wat afgerond van vorm, met drie tot vijf lobben. De onderzijde van het blad heeft een lichte, wollige beharing, en de nerven zijn vaak opvallend aanwezig.

Druiventrossen: De trossen zijn compact en conisch, met kleine, ronde druiven die dicht op elkaar zitten. Deze dichte trossen maken Pinot Noir vatbaar voor rot en schimmels, vooral in vochtige omstandigheden. De schil van de druif is dun, wat bijdraagt aan de complexiteit van de wijn, maar ook gevoeligheid voor ziektes en beschadiging met zich meebrengt.

Visuele Aspecten van de Wijn

De kleur van Pinot Noir-wijnen varieert van bleek robijnrood tot medium intens rood. Vanwege de dunne schil heeft de wijn vaak een lichtere kleur in vergelijking met andere rode druivensoorten zoals Cabernet Sauvignon of Syrah. Oudere Pinot Noir-wijnen ontwikkelen vaak meer bruinrode tinten.

Geuraspecten van Pinot Noir

Pinot Noir staat bekend om zijn complexe aromaprofiel dat aanzienlijk kan variëren afhankelijk van de terroir, vinificatiemethode en rijping:

Fruitige aroma's: Jonge Pinot Noir's vertonen vaak aroma's van rode vruchten zoals kersen, frambozen, aardbeien en cranberries.

Florale aroma's: Aroma's van viooltjes of rozen kunnen vaak naar voren komen, vooral bij wijnen uit koelere klimaten.

Aardse en kruidige tonen: Naarmate Pinot Noir ouder wordt, kunnen er secundaire aroma's ontstaan zoals paddenstoelen, truffel, bosgrond en natte bladeren, wat een belangrijke factor is in de Bourgondische wijnen.

Houttonen: Door vatrijping in eikenhouten vaten kan Pinot Noir tonen van vanille, rook, tabak of ceder ontwikkelen.

Smaakaspecten van Pinot Noir

Pinot Noir heeft een uitgesproken elegantie die zich kenmerkt door een verfijnd mondgevoel en een complex smaakpalet. De belangrijkste smaakaspecten zijn:

Structuur: Pinot Noir heeft over het algemeen een medium body, met zachtere tannines en een opvallende zuurgraad die de wijn een verfrissende levendigheid geeft.

Fruitige smaken: Het fruitprofiel varieert van rood fruit (kers, aardbei, framboos) in jongere wijnen, tot donkerder fruit (zwarte kersen, pruimen) in wijnen uit warmere klimaten of oudere wijnen.

Secundaire smaken: Oudere wijnen kunnen aardse smaken ontwikkelen zoals truffel, paddenstoelen, leer en gedroogde bladeren. In sommige regio's, vooral bij langer gerijpte Bourgognes, komen ook meer tertiaire smaken zoals teer en gerookt vlees voor.

Tannines: Hoewel Pinot Noir minder tanninerijk is dan bijvoorbeeld Cabernet Sauvignon, kan het door vatrijping en lange maceratie complexere tannines ontwikkelen die de wijn meer structuur geven.

Conclusie voor Professionals

Pinot Noir is een druivensoort die vanwege zijn delicate aard en complexiteit een uitdaging vormt voor zowel wijnmakers als wijnprofessionals. De wijnen van Pinot Noir zijn in staat om terroir op een uitzonderlijke manier te vertalen, waardoor ze uitermate geschikt zijn voor het ontdekken van de subtiliteiten van verschillende regio's. De druif vereist veel aandacht in de wijngaard en kelder, maar de beloning is een wijn die uitblinkt in finesse, elegantie en aromatische complexiteit, die bijdraagt aan zijn iconische status in de wijnwereld.

Vinificatieproces van Pinot Noir in Europa: Stap voor Stap

Pinot Noir is een van de meest veeleisende druiven om mee te werken, zowel in de wijngaard als in de kelder. Vanwege de dunne schil en gevoeligheid voor oxidatie en infecties vereist het vinificatieproces zorgvuldige aandacht voor details. Hieronder volgt een gedetailleerd vinificatieproces, met specifieke waarden en temperaturen die vaak worden gehanteerd bij de productie van hoogwaardige Pinot Noir in Europa, met name in regio's als Bourgogne en de Duitse *Spätburgunder*.

1. Oogst

Timing: De oogsttijd van Pinot Noir is cruciaal omdat de druif gevoelig is voor overrijpheid en rot. Dit gebeurt meestal tussen half september en begin oktober, afhankelijk van de regio en de weersomstandigheden.

Manueel oogsten: Bij premium Pinot Noir wordt meestal handmatig geoogst om de delicate druiven te beschermen. Dit voorkomt beschadiging van de druiven en minimaliseert vroegtijdige oxidatie.

Suiker- en zuurgraad: De druiven worden geoogst met een suikergehalte dat vaak tussen 22-25° Brix ligt, afhankelijk van de gewenste stijl, en een zuurgraad (pH) van ongeveer 3,2 tot 3,6, wat zorgt voor de balans tussen frisheid en rijpheid.

2. Sorteren en Ontstelen

Sortering: Bij aankomst in de kelder worden de druiven zorgvuldig gesorteerd om beschadigde of rotte druiven te verwijderen. Dit gebeurt vaak handmatig of met behulp van sorteermachines.

Ontstelen: Pinot Noir kan geheel of gedeeltelijk ontsteelt worden, afhankelijk van de gewenste stijl van de wijn. Volledige ontsteling resulteert in zachtere tannines, terwijl gedeeltelijk gebruik van hele trossen (20-50%) meer structuur en kruidigheid kan geven door de tannines uit de stelen.

3. Koude Maceratie (Pre-fermentatie)

Doel: Dit proces helpt om kleur en aroma's uit de schillen te onttrekken vóór de alcoholische fermentatie begint. Voor Pinot Noir is dit belangrijk om te zorgen voor een zachte extractie van smaak en kleur, zonder te veel tannine.

Duur en temperatuur: De koude maceratie duurt doorgaans 3 tot 7 dagen bij een temperatuur van 8-12°C. Tijdens deze fase blijft het most koel om de gisting nog niet op gang te brengen. Dit gebeurt meestal in roestvrijstalen tanks of betonnen cuves.

4. Alcoholische Fermentatie

Gisten: Pinot Noir kan zowel met geselecteerde commerciële gist als met inheemse gisten worden vergist. Veel Europese wijnmakers, vooral in Bourgogne, kiezen voor inheemse gisten om het terroir te laten spreken.

Temperatuur: De fermentatietemperatuur voor Pinot Noir ligt meestal tussen de 26-30°C. Dit helpt om delicate aroma's te behouden, terwijl het hoge temperaturen vermijdt die te veel tannine-extractie of verlies van fruitigheid zouden veroorzaken.

Duur: De fermentatie duurt doorgaans 7-10 dagen. Tijdens deze periode wordt de hoed (de laag van schillen die naar boven drijft) meerdere keren per dag ondergedompeld (*pigeage*) of overgepompt (*remontage*) om contact met de schillen te maximaliseren zonder over extractie.

Tannine-extractie: Pinot Noir is een druif met lage tanninegehalten en een dunne schil, waardoor de wijnmaker voorzichtig moet zijn met de extractie. Te agressieve technieken kunnen leiden tot harde, bittere tannines.

5. Post-fermentatie Maceratie (Schilcontact na Fermentatie)

Duur: Na de fermentatie kan de most enkele dagen tot weken op de schillen blijven voor verdere extractie van tannines en smaakstoffen. Voor Pinot Noir wordt deze maceratie meestal kort gehouden (3-7 dagen), omdat te lang schilcontact de finesse en elegantie van de wijn kan verstoren.

Temperatuur: De temperatuur wordt tijdens deze fase vaak verlaagd tot ongeveer 20°C om een langzame extractie te bevorderen.

6. Malolactische Fermentatie (MLF)

Doel: Na de alcoholische fermentatie ondergaat Pinot Noir bijna altijd een malolactische fermentatie, waarbij de harde appelzuren worden omgezet in zachtere melkzuren. Dit maakt de wijn ronder en minder scherp.

Temperatuur en tijd: Malolactische fermentatie vindt plaats bij temperaturen tussen de 18-22°C en duurt meestal enkele weken. Het proces kan spontaan gebeuren of worden gestimuleerd door toevoeging van melkzuurbacteriën.

7. Rijping

Vaten: De meeste Pinot Noir wordt gerijpt in Franse eikenhouten vaten, vaak afkomstig uit Allier, Tronçais of Vosges. De keuze voor eikenhout draagt bij aan de complexiteit van de wijn. Nieuwe wereldwijde producenten kunnen ook Hongaarse of Slavonische eik gebruiken.

Percentage nieuwe eik: Voor Pinot Noir is het gebruik van nieuwe eik vaak bescheiden om de delicate aroma's en smaken van de druif niet te overheersen. Het aandeel nieuwe eik varieert tussen de 20-50%, afhankelijk van de stijl en de kwaliteit van de druiven.

Duur: De rijping duurt vaak 12 tot 18 maanden. Kortere rijpingstijden worden gebruikt voor wijnen die eerder gedronken moeten worden, terwijl de beste Bourgognes en Duitse Spätburgunders vaak langer rijpen voor extra complexiteit.

Micro-oxidatie: Rijping in eikenhouten vaten laat een minimale hoeveelheid zuurstof toe, wat helpt om de tannines te verzachten en de aroma's te ontwikkelen. Hierdoor kunnen de aardse en tertiaire tonen, zoals truffel, leer en dode takken, zich ontwikkelen.

8. Klaren en Filtreren

Klaren: Veel wijnmakers vermijden agressieve klarings- of filtratieprocessen om de subtiliteit en complexiteit van Pinot Noir te behouden. Indien nodig, worden zachte klaringsmethoden zoals het gebruik van eiwitten of bentoniet toegepast.

Filtratie: Pinot Noir wordt vaak minimaal gefilterd om de textuur en aromatische complexiteit te behouden. Sommige producenten kiezen ervoor om helemaal niet te filteren.

9. Botteling en Flesrijping

Botteling: Na rijping wordt de wijn gebotteld, waarbij zoveel mogelijk contact met zuurstof wordt vermeden. Veel Pinot Noir-wijnen profiteren van extra flesrijping, vooral in hogere kwaliteitscategorieën zoals de Premiers Crus en Grands Crus uit Bourgogne.

Flesrijping: Hoewel veel Pinot Noir wijnen binnen enkele jaren na de oogst kunnen worden gedronken, kunnen de beste wijnen 5 tot 15 jaar rijpen. Tijdens de flesrijping ontwikkelen zich complexe aroma's van bosgrond, truffel en gedroogde bloemen.

Conclusie

De vinificatie van Pinot Noir in Europa vereist vakmanschap en precisie. Door zijn dunne schil en gevoeligheid voor oxidatie en rot, moet Pinot Noir met zorg worden behandeld. Temperatuurbeheersing en zorgvuldige extractie zijn essentieel om de elegantie, complexiteit en aromatische subtiliteit te behouden die deze druif zo bijzonder maakt. De combinatie van terroir en vinificatie maakt Pinot Noir tot een van de meest gewilde en gewaardeerde wijnen ter wereld.

Wat is een kloon voor het druivenras Pinot Noir?

Een **kloon** van het druivenras Pinot Noir is een genetische variëteit binnen dezelfde druivensoort die is ontstaan door natuurlijke mutaties of door selectie door wijnbouwers en onderzoekers. Klonen zijn genetisch identieke nakomelingen van een "moederplant", maar ze hebben bepaalde subtiele variaties in eigenschappen zoals opbrengst, rijpingstijd, resistentie tegen ziektes en, vooral, de aromatische en structurele kenmerken van de wijnen die ermee worden gemaakt.

Hoe ontstaat een kloon?

Druivenplanten muteren op natuurlijke wijze over lange tijd. Sommige van deze mutaties zorgen voor eigenschappen die voordelig kunnen zijn voor de wijnbouw, zoals beter bestand zijn tegen ziektes, betere aanpassing aan specifieke klimaten, of verbeterde wijnkwaliteit.

Wanneer wijnbouwers of onderzoekers een plant met gunstige eigenschappen opmerken, kunnen ze stekken van die plant nemen en die planten vegetatief vermeerderen (via stekken of enten), waardoor een kloon ontstaat.

Waarom zijn er zoveel klonen van Pinot Noir?

Pinot Noir is bijzonder gevoelig voor genetische mutaties, wat heeft geleid tot een breed scala aan klonen. Het ras is al duizenden jaren oud en heeft zich in verschillende regio's ontwikkeld en aangepast. Hierdoor is Pinot Noir een van de druivenrassen met de meeste klonen, elk met hun eigen specifieke eigenschappen.

Kenmerken van een kloon

Elke kloon van Pinot Noir kan verschillen in:

Aromatisch profiel: Sommige klonen geven meer aroma's van rood fruit, terwijl andere meer donkere fruittonen, kruiden of aardse smaken ontwikkelen.

Structuur en tannines: Sommige klonen produceren wijnen met meer tannine en structuur, terwijl andere wijnen zachter en eleganter zijn.

Opbrengst: Sommige klonen zijn productiever dan andere, wat invloed kan hebben op de intensiteit van de smaak in de wijn.

Resistentie: Bepaalde klonen zijn beter bestand tegen ziektes, vorst of andere omgevingsfactoren.

Rijpingsperiode: Klonen kunnen vroeger of later rijpen, wat belangrijk is in koelere of warmere wijnregio's.

Welke klonen herkennen we voor de Pinot Noir druif en wat zijn hun karakteristieken:

Er zijn verschillende klonen van de Pinot Noir-druif die wereldwijd worden erkend en aangeplant. Deze klonen verschillen qua kenmerken zoals opbrengst, rijpingssnelheid, resistentie tegen ziektes, en de aromatische of structurele eigenschappen van de wijn die ze produceren. Hier volgt een overzicht van enkele van de belangrijkste Pinot Noir-klonen, met hun specifieke kenmerken:

Bourgogne Klonen (Dijon-klonen)

De meeste Pinot Noir-klonen zijn ontwikkeld in Bourgogne, Frankrijk, en worden vaak aangeduid als Dijon-klonen. Deze klonen zijn zeer invloedrijk geworden in de hele wijnwereld, vooral in koelere wijnregio's zoals Bourgogne, Oregon, en Nieuw-Zeeland. Enkele bekende Dijon-klonen zijn:

Kloon 113

Kenmerken: Deze kloon produceert wijnen met een delicate structuur en subtiele aroma's van rood fruit (vooral aardbeien en frambozen).

Opbrengst: Gemiddeld tot laag, vaak gebruikt in blends met andere klonen voor meer complexiteit.

Gebruik: Vooral geschikt voor koelere klimaten waar finesse belangrijk is.

Kloon 114

Kenmerken: Bekend om zijn zachte tannines en elegante aroma's van rood fruit, met iets meer body dan kloon 113. Het fruitprofiel omvat vooral kersen en kruidige tonen.

Opbrengst: Gemiddeld.

Gebruik: Wordt vaak geblend met andere klonen voor extra structuur en aroma-intensiteit.

Kloon 115

Kenmerken: Een van de meest gebruikte Dijon-klonen. Het biedt een goede balans tussen fruitigheid (kersen, frambozen), zuurgraad en structuur, met zachte tannines en aromatische complexiteit.

Opbrengst: Gemiddeld tot hoog, met een goede consistentie.

Gebruik: Veelzijdig en geliefd bij wijnmakers vanwege zijn balans en elegante fruitprofiel. Wordt vaak gebruikt als ruggengraat in blends.

Kloon 667

Kenmerken: Geeft wijnen met een donkerder fruitprofiel (zwarte kersen, pruimen) en meer tanninestructuur. Het biedt een rijkere, meer geconcentreerde wijn.

Opbrengst: Lager dan kloon 115, maar met meer geconcentreerde smaken.

Gebruik: Gebruikt om diepte en rijkdom aan blends toe te voegen. Vaak geblend met klonen zoals 115 of 777 om balans en complexiteit te bereiken.

Kloon 777

Kenmerken: Vergelijkbaar met kloon 667, maar met meer focus op rijp rood fruit (rijpe kersen, aardbeien) en kruidige ondertonen. De wijnen hebben vaak een stevigere structuur en rijpe tannines.

Opbrengst: Lager dan kloon 115, maar meer krachtig en gestructureerd.

Gebruik: Gebruikt voor meer gestructureerde wijnen met potentieel voor veroudering. Wordt vaak geblend met kloon 667 voor extra diepte.

Kloon 828

Kenmerken: Een kloon met een geconcentreerd fruitprofiel, waaronder donkere kersen, cassis en een beetje kruidigheid. Het biedt stevige tannines en meer intensiteit.

Opbrengst: Lager dan veel andere klonen, maar met uitstekende kwaliteit.

Gebruik: Wordt steeds populairder voor hoogwaardige wijnen met potentieel voor flesrijping.

Pommard-klonen

Naast de Dijon-klonen zijn de Pommard-klonen, die hun oorsprong hebben in de gelijknamige appellation in Bourgogne, ook populair.

Kloon 4 (Pommard)

Kenmerken: Bekend om het produceren van wijnen met meer kracht en structuur, met een donker fruitprofiel en stevigere tannines. Het is een kloon die wijnen met een hoger verouderingspotentieel kan geven.

Opbrengst: Vaak hoger dan Dijon-klonen.

Gebruik: Vooral geliefd in warmere regio's, zoals Californië, omdat het beter bestand is tegen hogere temperaturen en meer robuuste wijnen produceert. Wordt vaak geblend met Dijon-klonen voor extra structuur en tannines.

Kloon 5 (Pommard)

Kenmerken: Geeft wijnen met een krachtig, robuust karakter en intense smaken van donker fruit zoals zwarte kersen en pruimen, samen met een stevige tanninestructuur.

Opbrengst: Middelmatig, maar minder consistent dan kloon 4.

Gebruik: Veel gebruikt in Oregon en Californië vanwege zijn resistentie tegen warmte en zijn vermogen om wijnen te produceren die langer kunnen rijpen. Geeft meer kracht aan blends.

Andere Europese Klonen

Mariafeld Kloon (Zwitserland)

Kenmerken: Deze kloon, ontwikkeld in Zwitserland, produceert wijnen met een meer aardse en kruidige stijl, met aroma's van kruiden en bosgrond naast rood fruit.

Opbrengst: Gemiddeld tot hoog.

Gebruik: Geplant in koelere delen van Europa, zoals Zwitserland en Oostenrijk. Dit ras biedt een wat steviger structuur en wordt vaak gebruikt in blends om meer aardse tonen toe te voegen.

Pinot Noir Klonen in de Nieuwe Wereld

Hoewel veel nieuwe wereldregio's Dijon-klonen hebben geïmporteerd, zijn er ook enkele lokale selecties en ontwikkelingen:

Heritage Klonen (Californië): In de VS, vooral in Californië, zijn er heritage-klonen zoals de "Wädenswil" en "Martini" klonen die een lokale aanpassing van Pinot Noir vormen. Deze klonen geven vaak robuustere wijnen met rijkere smaken, ideaal voor het warmere klimaat.

Samenvatting van Belangrijkste Pinot Noir Klonen

Dijon-klonen (113, 114, 115, 667, 777): Gebalanceerde fruitigheid, elegantie, en structuur. Gebruikt voor wijnen met finesse en complexiteit. Populair in koelere klimaten.

Pommard-klonen (4, 5): Robuuster, rijker fruit, stevigere tannines. Beter geschikt voor warmere regio's met hoger verouderingspotentieel.

Mariafeld kloon: Produceert aardse, kruidige wijnen. Bekend uit Zwitserland en andere koelere Europese regio's.

Conclusie

Het selecteren van de juiste Pinot Noir-kloon is van cruciaal belang om het gewenste wijnprofiel te verkrijgen. Waar Dijon-klonen bekend staan om hun elegantie en finesse, leveren Pommard-klonen krachtigere wijnen met meer structuur. Het gebruik van verschillende klonen in een blend kan de complexiteit van Pinot Noir-wijnen aanzienlijk vergroten.

Foodpairing, gebaseerd op de chemische samenstelling van voedsel en dranken, kijkt naar gemeenschappelijke aroma- en smaakcomponenten die de basis vormen voor harmonieuze combinaties.

Bij Pinot Noir, een complexe druivensoort die bekend staat om zijn delicate balans van fruit, zuurgraad en tannines, spelen verschillende chemische verbindingen en texturen een rol in succesvolle foodpairings.

1. Aromatische componenten in Pinot Noir

Pinot Noir heeft een rijk aromatisch profiel dat voornamelijk bestaat uit:

Fruitage esters zoals ethylbutanoaat en isoamylacetaat, die tonen van rood fruit (zoals aardbei, framboos en kers) leveren.

Terpenen (in kleine hoeveelheden), die bloemige en kruidige noten aan de wijn kunnen toevoegen.

Pyrazinen (in kleine hoeveelheden), die bijdragen aan aardse, groene tonen.

Tannines: Pinot Noir bevat minder tannines dan andere rode wijnen zoals Cabernet Sauvignon, maar de aanwezige tannines spelen nog steeds een rol in mondgevoel en structuur.

Zuren: De zuurgraad (vooral wijnsteenzuur en appelzuur) zorgt voor een frisse, levendige smaak.

2. Wetenschappelijke basis voor foodpairing

De smaakervaring wordt beïnvloed door de interactie tussen verschillende chemische componenten in voedsel en wijn. Bij Pinot Noir zijn de belangrijkste factoren om te overwegen:

Tannines en eiwitten: Tannines in wijn binden zich aan eiwitten in voedsel, wat het mondgevoel beïnvloedt. Bij Pinot Noir zijn de tannines relatief zacht, wat betekent dat de wijn goed samengaat met lichtere eiwitrijke gerechten, zoals gevogelte en varkensvlees. De eiwitten in vlees helpen de tannines te verzachten, waardoor de wijn zachter en ronder smaakt.

Zuur en vet: De zuurgraad van Pinot Noir helpt vet af te breken en geeft een verfrissend contrast met rijke, vette gerechten zoals eend, varkensvlees of romige sauzen. Dit werkt op een chemisch niveau omdat zuren de vetigheid verminderen en de smaakverzadiging doorbreken, waardoor het gerecht lichter aanvoelt en de wijn frisser.

Fruitage esters en zoete smaken: De fruitige aroma's van Pinot Noir combineren goed met gerechten die fruitige elementen bevatten, zoals rood fruitcompotes of zelfs zoete glazuren. De esters in de wijn resoneren met de natuurlijke suikers in het gerecht, waardoor de fruitige tonen in de wijn worden versterkt zonder de wijn te overweldigen.

Umami en Pinot Noir: Pinot Noir combineert ook goed met gerechten die rijk zijn aan umami (zoals paddenstoelen, truffels of soja), vanwege de lage tannines en hoge zuurgraad. Wijnen met hoge tannines kunnen bitterder worden in combinatie met umami-rijke ingrediënten, maar de subtiele tannines van Pinot Noir voorkomen dit, waardoor het aardse karakter van de wijn en het gerecht worden versterkt.

3. Textuur en mondgevoel

De **lichte tot medium body** van Pinot Noir betekent dat het goed samengaat met gerechten die qua gewicht vergelijkbaar zijn. Zware, intense gerechten kunnen de delicate structuur van Pinot Noir overweldigen, terwijl lichtere gerechten juist het elegante mondgevoel van de wijn versterken.

4. Typische foodpairings met Pinot Noir:

1. Gevogelte (zoals eend of kalkoen):

Waarom het werkt: De zachte tannines van Pinot Noir binden zich aan de eiwitten in gevogelte, terwijl de frisse zuurgraad het vetgehalte in de huid of jus van bijvoorbeeld eend kan doorbreken. De fruitige aroma's versterken de smaak van het vlees en eventuele zoete sauzen.

2. Paddenstoelen (zoals champignons of truffels):

Waarom het werkt: De aardse tonen in Pinot Noir, vooral veroorzaakt door **pyrazinen** en **terpenen**, resoneren met de umami in paddenstoelen. De lage tannines voorkomen dat de wijn bitter wordt in combinatie met het umami-karakter van de paddenstoelen.

3. Geroosterde of gegrilde zalm:

Waarom het werkt: Pinot Noir is een van de weinige rode wijnen die goed samengaat met vis. De wijn bevat genoeg zuurgraad om de olieachtige textuur van de zalm te snijden, terwijl de zachte tannines niet botsen met de delicate smaak van de vis. De fruitige en aardse tonen vullen de hartige smaak van gegrilde vis goed aan.

4. Varkensvlees (zoals varkenshaas of varkensbuik):

Waarom het werkt: Het vetgehalte in varkensvlees wordt gebalanceerd door de zuren in Pinot Noir. De subtiele tannines zorgen voor voldoende structuur om het gerecht te ondersteunen zonder de delicate smaken van het vlees te overweldigen. Bovendien zorgen de fruitige esters in de wijn voor een harmonieuze smaakbalans.

Wat zijn de karakteriële raskenmerken van de Pinot Noir druiven in Frankrijk, Italië, Spanje, Duitsland, Australië en de Balkan landen qua kleur, geur en smaak en bij welk soort gerechten blinken ze dan uit?

De **Pinot Noir** druif staat bekend om zijn verfijning en delicate, maar zijn karakteristieken variëren sterk afhankelijk van het land waar hij wordt verbouwd. Hieronder geef ik een overzicht van de typische kenmerken van Pinot Noir uit verschillende landen en de gerechten waarbij ze het best tot hun recht komen:



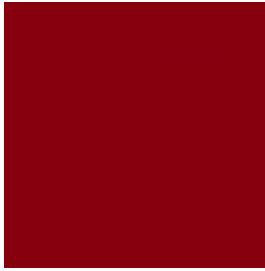
1. Frankrijk (Bourgogne)

Kleur: Helder robijnrood, vaak lichter dan andere rode wijnen.

Geur: Aardse aroma's van paddenstoelen, natte bladeren, mineralen, maar ook rood fruit zoals kersen, frambozen en een subtiele kruidigheid.

Smaak: Elegant met hoge zuurgraad, zachte tannines en smaken van rood fruit, truffels en soms een vleugje kruiden of eikenhout. De Bourgondische Pinot Noir heeft vaak een complexe gelaagdheid en een verfijnde balans.

Gerechten: Perfect bij gerechten als gegrilde eend, lamsvlees, risotto met paddenstoelen, en delicate kazen zoals Brie of Camembert.



2. Italië (Alto Adige)

Kleur: Iets donkerder robijnrood dan de Franse variant, maar nog steeds vrij licht.

Geur: Een mix van rode bessen, viooltjes en kruiden. Vaak zijn er bloemige tonen en lichte minerale accenten.

Smaak: Fris en elegant, met een focus op rode bessen en een onderliggende kruidigheid. In Alto Adige produceert Pinot Noir wijnen met iets meer structuur dan in Bourgogne, maar met dezelfde verfijning en zuurgraad.

Gerechten: Past goed bij lichte pasta's, geroosterde groenten, vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus), en kazen zoals Pecorino.



3. Spanje (Catalonië)

Kleur: Dieper robijnrood.

Geur: Rijke aroma's van donkere kersen, pruimen, en kruiden zoals tijm en rozemarijn. Vaak is er een vleugje rokerigheid.

Smaak: Iets krachtiger en voller dan de Franse of Italiaanse stijlen, met rijp donker fruit, kruiden en een licht rokerige finish. De wijnen uit Spanje kunnen ook wat warmer zijn in hun alcoholpercentage, wat zorgt voor een rijker mondgevoel.

Gerechten: Fantastisch met geroosterd varkensvlees, gegrilde sardines, paella en rijpe Manchego kaas.



4. Duitsland (Spätburgunder)

Kleur: Bleek robijnrood tot licht paars.

Geur: Aroma's van frambozen, kersen en florale tonen zoals rozen. Soms ontwikkelen zich aardse tonen en een lichte kruidigheid.

Smaak: Lichte tot medium body met frisse zuurgraad, veel rood fruit, en elegante, fijne tannines. De Duitse Spätburgunder (zoals Pinot Noir daar wordt genoemd) is fris, levendig en zeer drinkbaar, vaak met een minerale ondertoon.

Gerechten: Uitstekend bij gerechten als kalfsvlees, gegrilde kip, gerechten met paddenstoelen, en zachte kazen zoals Munster of raclette.

5. Australië (Yarra Valley, Tasmania)

Kleur: Heldere robijnrode tot diepere roodtinten.

Geur: Vol aroma's van rijp rood fruit zoals aardbeien en kersen, maar ook met hints van kruiden, leer en soms wat bosgrond.

Smaak: Australische Pinot Noir's hebben vaak een rijper fruitprofiel met een gladder mondgevoel en lagere zuurgraad. De wijnen zijn iets krachtiger, met zijdezachte tannines en een lange, fruit gedreven afdrank.

Gerechten: Perfect bij gegrilde tonijn, eend met een zoete saus, lamsvlees of gerechten met een Aziatische twist, zoals geroosterde eend met pruimensaus.

6. Balkanlanden (Slovenië, Kroatië, Roemenië)

Kleur: Afhankelijk van de regio varieert het van helder robijnrood tot donkerder rood.

Geur: Aroma's van kersen, wilde aardbeien, kruiden, en soms bloemige noten. In sommige regio's kunnen de wijnen een aardse toon en een minerale frisheid hebben.

Smaak: Vaak licht tot medium body, met uitgesproken fruitaroma's en een frisse zuurgraad. De wijnen uit deze regio's hebben de neiging om te balanceren tussen de frisheid van de Duitse stijl en de structuur van de Franse stijl.

Gerechten: Uitstekend bij geroosterd wild, gegrilde groenten, hartige stoofschotels, en gerookte kazen.

Conclusie

Pinot Noir is een druif die sterk door het terroir wordt beïnvloed, wat betekent dat de wijnen sterk verschillen afhankelijk van het klimaat en de regio. Elk land geeft zijn eigen interpretatie

van deze veelzijdige druif, wat ervoor zorgt dat er een breed scala aan smaken en stijlen beschikbaar is. De wijnen blinken vooral uit bij gerechten met delicate smaken die de finesse van de druif naar voren laten komen, zoals gevogelte, lamsvlees, en zachte kazen.

Pinot Noir en klimaatverandering

Klimaatverandering vormt een aanzienlijke uitdaging voor Pinot Noir, een druivensoort die vooral gedijt in koelere klimaten. Er zijn verschillende studies uitgevoerd naar de impact van klimaatverandering op de rijping, zuurgraad en tanninestructuur van de druif.

Hogere temperaturen: Wetenschappelijke studies tonen aan dat hogere temperaturen leiden tot versnelde suikeraccumulatie in Pinot Noir, wat kan resulteren in onbalans tussen suiker en zuurgraad, vroegere oogsttijden, en veranderende aroma's. Er wordt onderzocht hoe klimaatverandering de chemische samenstelling van Pinot Noir beïnvloedt, vooral op het gebied van fenolen en aroma componenten .

Koelingstechnieken: Sommige wijnbouwers experimenteren met technieken zoals het planten op hogere hoogtes of aanpassing van wijnbouwpraktijken om het effect van opwarming tegen te gaan. Wetenschappelijk onderzoek naar "koelende" methoden, zoals aanpassingen in het bladerdekbeheer en irrigatietechnieken, helpen om druiven langer rijp te laten worden en hun zuurgraad te behouden.

Impact van terroir en bodemsamenstelling

Pinot Noir is zeer gevoelig voor zijn omgeving, en terroir speelt een grote rol in de uiteindelijke smaak en structuur van de wijn. Bodemtype, mineralen, vochtigheid en microklimaten hebben een directe impact op de ontwikkeling van de druif.

Bodemsamenstelling: Wetenschappelijke studies hebben aangetoond dat Pinot Noir-wijnstokken in kalkrijke bodems (zoals in Bourgogne) een unieke minerale expressie ontwikkelen in de wijn. Onderzoek heeft zich gericht op de interactie tussen bodemmineralen, druivenwortels, en de opname van elementen die het smaakprofiel beïnvloeden .

Terroir en microbiële gemeenschap: Onderzoek naar de microbiële samenstelling van bodems (zoals schimmels en bacteriën) suggereert dat deze microben een invloed kunnen hebben op de gezondheid van de wijnstokken en mogelijk op het uiteindelijke aroma van Pinot Noir wijnen .

Vinificatieprocessen die aangepast worden:

De vinificatie van Pinot Noir is complex, aangezien het druivenras zeer gevoelig is voor fermentatieparameters, oxidatie, en vatrijping. Verschillende wetenschappelijke studies hebben specifieke aspecten van het vinificatieproces van Pinot Noir onderzocht.

Koude inweking (maceration): Veel onderzoek richt zich op de praktijk van koude inweking voorafgaand aan de fermentatie, waarbij de druivenschillen worden geweekt bij lage

temperaturen om meer kleur en smaakstoffen te extraheren zonder te veel tannines. Dit is van bijzonder belang voor Pinot Noir vanwege zijn delicate karakter.

Fermentatietemperatuur en gisten: Studies hebben de optimale fermentatietemperaturen voor Pinot Noir onderzocht. Te hoge temperaturen kunnen leiden tot verlies van delicate aroma's, terwijl te lage temperaturen kunnen resulteren in een incomplete fermentatie. Ook zijn er studies gedaan naar de invloed van geselecteerde gisten versus inheemse gisten op de aromatische expressie en mondgevoel van Pinot Noir.

Houtgebruik en rijping: Onderzoek naar vatrijping, inclusief het gebruik van verschillende soorten hout (zoals Frans eiken versus Amerikaans eiken), laat zien hoe de interactie van tannines in het hout de smaak en structuur van Pinot Noir beïnvloedt. Wetenschappers bestuderen ook de rol van oxidatie en micro-oxidatie in vaten bij het verzachten van de tannines.

Ziekteresistentie en duurzaamheid

Pinot Noir is een gevoelige druivensoort die vatbaar is voor verschillende ziektes zoals meeldauw, rot en Phylloxera. Dit heeft geleid tot veel wetenschappelijk onderzoek naar ziekteresistente onderstammen, duurzame wijnbouwpraktijken en biologische behandelingstechnieken.

Fytopathologie: Wetenschappelijke studies hebben zich gericht op ziekteresistentie bij Pinot Noir, met inbegrip van genetische benaderingen zoals het ontwikkelen van resistente klonen en het enten op resistente onderstammen.

Biologische en duurzame wijnbouw: Met de toenemende vraag naar duurzame wijnproductie wordt er ook veel onderzoek gedaan naar biologische wijnbouwmethoden voor Pinot Noir, inclusief het gebruik van natuurlijke bestrijdingsmiddelen en de impact van biologische versus conventionele teelt op de kwaliteit van de wijn.

Conclusie

Wetenschappelijke studies rond het cultiveren en vinifiëren van Pinot Noir zijn cruciaal om de uitdagingen en complexiteiten van deze druif beter te begrijpen. Van genetische variabiliteit en terroir tot klimaatverandering en vinificatietechnieken, elk aspect draagt bij aan het unieke karakter van Pinot Noir-wijnen en biedt wijnmakers belangrijke inzichten om de kwaliteit te verbeteren en duurzame oplossingen te ontwikkelen.

De keuze van giststammen voor de fermentatie van Pinot Noir heeft een directe invloed op de smaak, aroma's en structuur van de wijn.

Gisten spelen een belangrijke rol bij het omzetten van suikers in alcohol, maar ze produceren ook aromatische verbindingen zoals esters, hogere alcoholen, zuren en andere smaakstoffen die het uiteindelijke karakter van de wijn beïnvloeden. Hier zijn enkele van de meest voorkomende giststammen die worden gebruikt bij de fermentatie van Pinot Noir en hun effecten op de wijn:

1. *Saccharomyces cerevisiae* (algemene gistsoort)

Saccharomyces cerevisiae is de standaard wijngist die wordt gebruikt voor de fermentatie van de meeste wijnsoorten, waaronder Pinot Noir. Binnen deze soort zijn er echter veel verschillende commerciële giststammen, elk met unieke eigenschappen die de wijn beïnvloeden. Deze gistsoort is bekend om zijn robuuste fermentatievermogen en consistente prestaties, zelfs onder stressvolle omstandigheden.

2. Veelgebruikte commerciële giststammen voor Pinot Noir

Lalvin RC212 (Bourgorouge RC212)

Herkomst: Ontwikkeld uit de Bourgogne, specifiek voor Pinot Noir.

Eigenschappen: Deze giststam staat bekend om zijn vermogen om diepe kleur en volle body te bevorderen, wat belangrijk is voor Pinot Noir, omdat deze van nature minder anthocyanines (kleurstoffen) bevat dan sommige andere rode druivenrassen.

Effect op de wijn: Geeft wijnen met geconcentreerde fruitaroma's van kersen en bessen, en versterkt de aardse tonen van Pinot Noir. De tannines worden zachter en beter geïntegreerd, wat leidt tot een fluwelen mondgevoel. RC212 is ook effectief in het benadrukken van de complexiteit en de lengte van de wijn.

Lalvin D47

Herkomst: Geïsoleerd uit de Côtes-du-Rhône in Frankrijk.

Eigenschappen: Hoewel oorspronkelijk ontwikkeld voor witte wijnen, wordt D47 soms gebruikt voor Pinot Noir vanwege zijn vermogen om complexe, bloemige en fruitige aroma's te ontwikkelen, zonder de wijn te veel te belasten met zware smaken.

Effect op de wijn: D47 produceert wijnen met aroma's van wit fruit, bloemige tonen en een romig mondgevoel. Voor Pinot Noir helpt het de balans tussen fruitigheid en zuren te versterken, terwijl het zachte, ronde wijnen produceert.

Lalvin 71B

Herkomst: Ontwikkeld voor aromatische wijnen, afkomstig uit de Beaujolais-regio.

Eigenschappen: Deze giststam staat bekend om zijn vermogen om malolactische fermentatie te bevorderen, wat nuttig is in koelere klimaten waar Pinot Noir hogere niveaus van appelzuur kan bevatten.

Effect op de wijn: Geeft wijnen met soepele, fruitige kenmerken, en helpt de zuurgraad te verlagen door appelzuur om te zetten in zachter melkzuur. Dit zorgt voor een wijn met minder scherpheid en meer rondeur. Typische aroma's zijn aardbei, framboos en ander rood fruit, wat goed past bij het natuurlijke karakter van Pinot Noir.

Lalvin ICV D254

Herkomst: Geïsoleerd uit de Rhônevallei.

Eigenschappen: Een giststam die complexiteit en body toevoegt aan wijnen. ICV D254 stimuleert de productie van glycerol, wat de wijn een vollere textuur en rijker mondgevoel geeft.

Effect op de wijn: Versterkt smaken van rijp fruit en specerijen, terwijl het aardse karakter van Pinot Noir behouden blijft. Deze giststam is nuttig voor het maken van complexe Pinot Noir's met lagen van fruit en kruidigheid. Het produceert ook een ronde, bijna romige textuur.

Lalvin BM45

Herkomst: Ontwikkeld uit de Toscane-regio, oorspronkelijk voor Sangiovese, maar het wordt ook vaak gebruikt voor Pinot Noir.

Eigenschappen: BM45 staat bekend om zijn krachtige fermentatie en zijn vermogen om veel polysachariden en esters te produceren.

Effect op de wijn: Deze giststam bevordert rijke, fruitige aroma's en geeft wijnen met een ronde, zachte structuur. De hogere productie van polysachariden versterkt het mondgevoel en maakt de tannines zachter. De wijnen hebben vaak tonen van donker fruit zoals pruimen en zwarte kersen, gecombineerd met een subtiele kruidigheid.

Maurivin PDM

Herkomst: Een commerciële giststam die populair is vanwege zijn robuustheid en consistente fermentatieresultaten.

Eigenschappen: PDM is een allround giststam die goed presteert onder verschillende omstandigheden. Hij is bestand tegen hogere alcoholniveaus en fermentatie onder lagere temperaturen.

Effect op de wijn: De wijn behoudt frisheid en fruitigheid, met een sterke focus op primaire aroma's zoals bessen en kersen. Het is een goede keuze voor wijnen waarin de natuurlijke fruitkarakteristieken van Pinot Noir naar voren moeten komen zonder dat de gist een te grote invloed heeft op het smaakprofiel.

3. Inheemse (wilde) gisten

In veel traditionele wijnregio's, vooral in Bourgogne, kiezen wijnmakers ervoor om **inheemse gisten** (wild fermentatie) te gebruiken in plaats van commerciële gisten. Inheemse gisten zijn micro-organismen die van nature op de druivenschillen en in de wijnkelder aanwezig zijn.

Effect op de wijn: Wild fermentaties kunnen complexere wijnen opleveren met een grotere aromatische diversiteit, aangezien meerdere gistsoorten in het fermentatieproces kunnen deelnemen. De aroma's en smaken kunnen variëren, afhankelijk van de gistsoorten die dominant zijn tijdens de fermentatie. Dit kan resulteren in wijnen met meer aardse, kruidige en minerale tonen, en minder voorspelbare resultaten in termen van fruitigheid.

Wilde gisten worden vaak geassocieerd met complexiteit en terroir-expressie, hoewel ze moeilijker te beheersen zijn.

4. Invloed van gist op smaak en structuur van Pinot Noir

Aromatische verbindingen: Gisten produceren esters, hogere alcoholen en zuren die de primaire fruitaroma's van Pinot Noir versterken. Esters zoals ethylacetaat (fruitige aroma's) en isoamylacetaat (banaanachtige tonen) kunnen bijdragen aan de fruitige, bloemige en soms kruidige eigenschappen van de wijn.

Mouthfeel en textuur: Gisten beïnvloeden de structuur van de wijn door de productie van glycerol, polysacchariden en andere componenten die bijdragen aan het mondgevoel. Dit is belangrijk voor Pinot Noir, omdat het van nature een lichte tot middelzware wijn is en de textuur essentieel is voor het evenwicht in de wijn.

Zuurbehoud en -afbraak: Giststammen zoals Lalvin 71B kunnen appelzuur omzetten in melkzuur, waardoor de zuurgraad wordt verlaagd en een zachtere, rondere wijn ontstaat.

Alcoholproductie: Gisten hebben invloed op het uiteindelijke alcoholpercentage van de wijn door de efficiëntie waarmee ze suikers omzetten in alcohol. Dit kan ook de balans tussen zoetheid, zuurgraad en alcohol beïnvloeden.

Conclusie

De keuze van giststammen is een cruciaal onderdeel van het vinificatieproces voor Pinot Noir. Het bepaalt de aromatische expressie, het mondgevoel en de structurele eigenschappen van de wijn. Commerciële giststammen zoals RC212 en BM45 zijn populair vanwege hun voorspelbaarheid en specifieke bijdragen aan het karakter van de wijn, terwijl inheemse gisten meer variabiliteit en terroir-expressie kunnen bieden. De juiste gistkeuze helpt wijnmakers om de delicate balans en complexiteit van Pinot Noir optimaal tot uiting te laten komen.

Is de Pinot Noir druif bestand tegen de klimaatopwarming?

De Pinot Noir-druif staat bekend als een van de meest delicate en moeilijk te cultiveren druivenrassen, wat haar kwetsbaar maakt voor de uitdagingen van klimaatverandering. De druif gedijt in koele klimaten, zoals in Bourgogne (Frankrijk) en andere koelere wijnregio's wereldwijd, waar ze haar optimale balans tussen zuurgraad, tannines en aroma's kan ontwikkelen. Klimaatverandering, en met name de opwarming van de aarde, brengt aanzienlijke uitdagingen met zich mee voor Pinot Noir-wijnbouwers. Hieronder volgt een analyse van de impact van klimaatverandering op Pinot Noir en hoe de druif hiertegen bestand is of kan worden aangepast.

1. Gevolgen van klimaatopwarming voor Pinot Noir

Verhoogde temperaturen

De opwarming van de aarde heeft geleid tot hogere temperaturen in veel traditionele wijnregio's. Pinot Noir is bijzonder gevoelig voor temperatuurschommelingen, omdat de druif een relatief koele rijpingsperiode nodig heeft om haar karakteristieke smaak en aroma's te behouden.

Versnelde rijping: Hogere temperaturen leiden tot een snellere rijping van de druiven, wat de balans tussen suikers, zuren en fenolen kan verstoren. Bij hogere temperaturen accumuleren suikers sneller, wat resulteert in een hoger alcoholgehalte in de wijn. Dit kan ten koste gaan van de frisheid en zuurgraad die zo kenmerkend zijn voor Pinot Noir.

Verlies van aroma's: Pinot Noir ontwikkelt complexe aroma's zoals aardbei, kers, en aardse tonen bij koele rijping. Hogere temperaturen kunnen deze delicate aroma's verminderen en resulteren in overrijpe, confituurachtige fruitaroma's, wat afbreuk doet aan de subtiliteit van de wijn.

Lagere zuurgraad: De zuurgraad is een van de belangrijkste elementen in Pinot Noir, omdat het zorgt voor een levendige, frisse wijn. Hogere temperaturen leiden tot een snellere afbraak van zuren, wat de wijn vlak kan maken en minder in balans.

Waterstress en droogte

Klimaatverandering zorgt in veel regio's ook voor langere perioden van droogte en waterstress. Pinot Noir-wijnstokken zijn gevoelig voor watertekort, vooral tijdens cruciale fasen van de druivenontwikkeling zoals bloei en rijping.

Waterstress kan leiden tot een verminderde druivenopbrengst en kleinere druiven met dikkere schillen, wat kan resulteren in een hogere concentratie van tannines en een ander mondgevoel. Te veel waterstress kan echter ook leiden tot slechte kwaliteit en onrijpheid van de druiven.

Meer hittegolven en zonnebrand: Hoge temperaturen en intense zonnestraling kunnen leiden tot zonnebrand van de druiven, wat hun chemische samenstelling beïnvloedt en resulteert in ongewenste bitterheid of smaakafwijkingen.

2. Aanpassingen en oplossingen voor klimaatverandering

Wijnbouwers van Pinot Noir hebben verschillende strategieën ontwikkeld om zich aan te passen aan de effecten van klimaatopwarming. Hier zijn enkele van de belangrijkste oplossingen die momenteel worden onderzocht of toegepast:

Verplaatsen van wijngaarden naar koelere locaties

Hoogteverschillen: Wijnbouwers verplaatsen wijngaarden naar hoger gelegen gebieden, waar de temperaturen lager zijn en de nachten koeler. Dit helpt de balans tussen rijping en zuurgraad te behouden.

Noordelijkere regio's: Pinot Noir-wijnbouw breidt zich uit naar noordelijkere regio's, zoals Duitsland, Engeland, en delen van Scandinavië, waar de klimaatverandering zorgt voor gunstigere rijpingsomstandigheden dan voorheen. Engeland produceert bijvoorbeeld steeds meer hoogwaardige Pinot Noir-wijnen.

Wijngaardbeheer

Aanpassingen in het bladerdakbeheer: Wijnbouwers passen de manier waarop ze het bladerdak van de wijnstokken beheren aan om de druiven beter te beschermen tegen intense hitte en zonlicht. Door meer schaduw te creëren met bladeren kunnen druiven worden beschermd tegen zonnebrand en overmatige hitte.

Bodembeheer en irrigatie: Het verbeteren van de bodems om meer water vast te houden en te zorgen voor een efficiënter gebruik van water kan helpen om waterstress te verminderen. Sommige regio's investeren ook in duurzame irrigatiesystemen om efficiënter om te gaan met waterbronnen.

Kloonselectie (zie vorige hoofdstukken)

Warmtebestendige klonen: Er wordt onderzoek gedaan naar de ontwikkeling van Pinot Noir-klonen die beter bestand zijn tegen hogere temperaturen en droogte. Sommige van deze klonen kunnen beter omgaan met de effecten van klimaatverandering zonder dat dit ten koste gaat van de karakteristieke smaken en aroma's van de wijn.

Technologische innovaties

Gebruik van technologie: Innovaties zoals precisie-irrigatie, drones en sensoren in wijngaarden helpen wijnbouwers om nauwkeuriger te reageren op veranderende weersomstandigheden en om de waterbehoefte en rijpingsniveaus beter te monitoren. Dit helpt om betere beslissingen te nemen over wanneer te oogsten en hoe de druiven optimaal te laten rijpen.

Vinificatietechnieken

Aanpassingen in de kelder: Sommige wijnmakers passen de vinificatietechnieken aan om de effecten van klimaatverandering te compenseren. Dit kan bijvoorbeeld door het gebruik van koelere fermentatietemperaturen om frisse fruitaroma's te behouden of door minder extractie toe te passen om te voorkomen dat de wijn te zwaar of tanninerijk wordt.

3. Toekomstperspectief

Hoewel Pinot Noir een kwetsbare druif is en sterk wordt beïnvloed door klimaatverandering, laten veel wijnregio's zien dat aanpassingen mogelijk zijn om deze veranderingen te beheersen. Innovaties in wijngaardbeheer, nieuwe terroirs en de ontwikkeling van resistente klonen bieden hoop voor de toekomst van Pinot Noir in een veranderend klimaat. Wijnbouwers zullen echter steeds meer moeten anticiperen op onvoorspelbare weersomstandigheden en mogelijk blijven investeren in nieuwe technieken en strategieën om de balans en kwaliteit van de Pinot Noir-wijn te behouden.

Conclusie

Pinot Noir is kwetsbaar voor de snelle klimaatopwarming door zijn voorkeur voor koude klimaten en gevoelige balans tussen suiker, zuur en fenolen. Verhoogde temperaturen,

waterstress en zonnebrand vormen serieuze bedreigingen voor de druif. Toch zijn er diverse aanpassingen mogelijk, zoals wijngaarden verplaatsen, klonen selecteren die beter tegen warmte kunnen en nieuwe vinificatietechnieken toepassen. De toekomst van Pinot Noir in een warmer klimaat zal afhangen van de bereidheid van wijnbouwers om zich aan te passen en nieuwe technologieën en strategieën te omarmen.

Er zijn verschillende nieuwe tendensen te zien in het consumeren van wijn in het algemeen. Hieronder staan enkele voorbeelden:

Opkomst van natuurlijke wijnen: Er is een groeiende vraag naar natuurlijke wijnen die geproduceerd zijn zonder het gebruik van chemicaliën, additieven en pesticiden. Natuurlijke wijnen worden geproduceerd met minimale interventie, waarbij de nadruk ligt op het terroir en de unieke smaken van de druiven.

Toename van duurzame en biologische wijnbouw: Steeds meer wijnmakers gaan over op duurzame en biologische wijnbouwpraktijken. Dit omvat het gebruik van organische en natuurlijke meststoffen, het minimaliseren van chemisch gebruik en het behoud van de biodiversiteit.

Wijn als onderdeel van een gezonde levensstijl: Mensen zijn zich steeds meer bewust van hun gezondheid en zoeken naar manieren om gezonder te leven. Wijn wordt gezien als onderdeel van een gezonde levensstijl, vooral als het gaat om het Franse paradox, waarbij de matige consumptie van rode wijn wordt gekoppeld aan een verminderd risico op hart- en vaatziekten.

Groeiende populariteit van wijntoerisme: Wijntoerisme wordt steeds populairder, waarbij mensen op zoek gaan naar ervaringen op het gebied van wijnproeverijen, wijngaardbezoeken, gastronomie en cultuur.

Diversificatie van wijnstijlen: Er is een groeiende vraag naar verschillende wijnstijlen, waaronder mousserende wijnen, roséwijnen en oranje wijnen. Dit heeft geleid tot meer diversiteit en experimenten in de wijnproductie.

Digitalisering van de wijnindustrie: De digitalisering van de wijnindustrie heeft geleid tot meer transparantie en toegankelijkheid voor de consument. Dit omvat het online bestellen van wijn, het gebruik van apps om wijn te selecteren en te beoordelen, en het gebruik van sociale media om informatie over wijn te delen.

Er zijn verschillende druivensoorten die qua smaakprofiel en kenmerken vergelijkbaar zijn met Pinot Noir. Welke zijn dit?

1. Gamay (Frankrijk)

Herkomst: Vooral bekend uit de Beaujolais-regio in Frankrijk.

Kenmerken: Gamay wordt vaak vergeleken met Pinot Noir vanwege zijn lichte body, levendige zuren en uitgesproken aroma's van rood fruit zoals kersen, aardbeien en frambozen. Net als Pinot Noir kan Gamay ook florale en aardse tonen ontwikkelen.

Vergelijking: Gamay heeft vaak minder tannines en is fruitiger dan Pinot Noir, maar kan in koelere klimaten een vergelijkbare frisheid en elegantie bieden.

2. Nebbiolo (Italië)

Herkomst: De belangrijkste druif van de Piemonte-regio in Italië, vooral bekend van wijnen zoals Barolo en Barbaresco.

Kenmerken: Nebbiolo heeft een hoger tanninegehalte dan Pinot Noir, maar deelt een vergelijkbaar smaakprofiel met aroma's van rozen, teer, rood fruit, en aardse nuances. Nebbiolo heeft ook een hoge zuurgraad, wat zorgt voor een lange levensduur van de wijn, vergelijkbaar met goed gemaakte Pinot Noir's.

Vergelijking: Terwijl Nebbiolo vaak krachtiger en tanninerijker is, kunnen de aroma's en de structuur in sommige gevallen vergelijkbaar zijn met oudere Pinot Noirs die meer ontwikkelde aardse en tertiaire aroma's tonen.

3. Schiava (Italië)

Herkomst: Noord-Italië, vooral in Alto Adige.

Kenmerken: Schiava produceert lichte, fruitige wijnen met aroma's van rood fruit, bloemen, en kruiden, wat vergelijkbaar is met de jongere stijlen van Pinot Noir. Het heeft een lichte body en zachte tannines.

Vergelijking: Net als Pinot Noir is Schiava een druif die delicaat van smaak is, met een focus op fruit en frisheid, maar zonder de aardse diepte die oudere Pinot Noir's kunnen bieden.

4. Spätburgunder (Duitsland)

Herkomst: De Duitse benaming voor Pinot Noir, veel verbouwd in regio's zoals Baden, Ahr en Pfalz.

Kenmerken: Spätburgunder heeft vergelijkbare eigenschappen als Franse Pinot Noir, maar vanwege de koelere Duitse klimaatomstandigheden ontwikkelt het vaak iets meer kruidigheid, zuurgraad en mineraliteit. De wijnen kunnen florale tonen, rood fruit en aardse aroma's vertonen, net als Pinot Noir uit Bourgogne.

Vergelijking: Omdat het een variëteit van Pinot Noir is, delen ze veel kenmerken, maar de Duitse versies kunnen subtieler en frisser zijn vanwege de koelere klimaten.

5. Mencia (Spanje)

Herkomst: Vooral te vinden in het noordwesten van Spanje, in regio's zoals Bierzo en Ribeira Sacra.

Kenmerken: Mencia-wijnen hebben levendige aroma's van rood en zwart fruit, met florale en kruidige nuances. De body is licht tot medium, met een frisse zuurgraad en zachte tannines, wat hen vergelijkbaar maakt met Pinot Noir.

Vergelijking: Mencia biedt een vergelijkbare elegantie en finesse als Pinot Noir, met een nadruk op frisheid en aromatische complexiteit.

6. Cinsault (Frankrijk, Zuid-Afrika)

Herkomst: Traditioneel een van de druiven in Zuid-Franse blends, zoals in de Rhône, maar wordt ook veel gebruikt in Zuid-Afrika.

Kenmerken: Cinsault produceert wijnen met zachte tannines, een lichtere body, en frisse aroma's van rood fruit zoals aardbeien en frambozen. Het is vaak fruitig en elegant, vergelijkbaar met jongere Pinot Noirs.

Vergelijking: Net als Pinot Noir kan Cinsault een fris en fruitig karakter hebben, maar mist vaak de aardse en minerale tonen die je in complexere Pinot Noirs kunt vinden.

7. Xinomavro (Griekenland)

Herkomst: Griekenland, vooral in de regio's Naoussa en Amyntaio.

Kenmerken: Xinomavro deelt enkele kenmerken met zowel Nebbiolo als Pinot Noir. Het heeft een hoge zuurgraad, een medium body en tonen van rood fruit, tomaten en olijven, samen met aardse en tertiaire aroma's die zich ontwikkelen met veroudering.

Vergelijking: Hoewel tanninerijker dan Pinot Noir, kan Xinomavro vergelijkbare aromatische complexiteit en ontwikkelingsmogelijkheden bieden, met een evenwichtige zuurgraad en een subtiel fruitkarakter.

8. Grenache (Frankrijk, Spanje, Australië)

Herkomst: Vooral in Zuid-Frankrijk (Rhône), Spanje (Garnacha), en Australië.

Kenmerken: Grenache kan wijnen produceren die fruitig, kruidig en soms licht in tannines zijn, vooral wanneer het afkomstig is uit koelere regio's of op een lichtere manier wordt gemaakt. Aroma's van rood fruit zoals aardbeien en kersen zijn dominant, en er kunnen ook kruidige en aardse tonen aanwezig zijn.

Vergelijking: Grenache uit koelere klimaten kan een vergelijkbare fruitige en aromatische finesse hebben als Pinot Noir, hoewel Grenache vaak meer alcohol en rijpe fruittonen bevat.

9. Frappato (Italië)

Herkomst: Sicilië, vaak geblend met Nero d'Avola.

Kenmerken: Frappato is een lichte, aromatische druif met heldere aroma's van rood fruit, bloemen en kruiden. De zuurgraad is hoog en de tannines zijn zacht, wat vergelijkbaar is met het lichtere profiel van Pinot Noir.

Vergelijking: Frappato deelt de frisse fruitigheid en zachte tanninestructuur van Pinot Noir, hoewel het doorgaans minder aards en complex is.

Conclusie

Hoewel geen enkele druivensoort precies hetzelfde profiel als Pinot Noir biedt, zijn er meerdere druiven die vergelijkbare eigenschappen hebben, zoals een lichte body, hoge zuurgraad, fruitige aroma's en een elegante structuur. Druiven zoals Gamay, Nebbiolo, en Mencia kunnen vergelijkbare smaakprofielen opleveren, afhankelijk van de regio en vinificatie, en bieden alternatieven voor Pinot Noir-liefhebbers die geïnteresseerd zijn in diversiteit binnen lichte tot medium-bodied wijnen.

De ecologische voetafdruk van de aanplant en vinificatie van Pinot Noir kan verschillen van die van andere druivenrassen, zie hier waarom:

1. Gevoeligheid en teeltomstandigheden

Kwetsbaarheid voor klimaat en ziekten: Pinot Noir is een bijzonder delicate druif die gevoelig is voor schommelingen in temperatuur, vochtigheid en ziekten zoals meeldauw en botrytis. Dit betekent dat wijnbouwers vaak extra inspanningen moeten leveren om de druiven te beschermen, zoals meer frequent gebruik van pesticiden en fungiciden in niet-biologische wijngaarden. Dit kan leiden tot een hogere milieu-impact dan robuustere druivensoorten zoals Syrah of Cabernet Sauvignon, die beter bestand zijn tegen variërende klimatologische omstandigheden.

Aanplant in specifieke regio's: Pinot Noir gedijt voornamelijk in koele klimaten, zoals Bourgogne, Oregon, en delen van Duitsland. Om de optimale condities voor deze druif te behouden, kunnen irrigatie en extra energiekosten nodig zijn in drogere of warmere regio's. Bovendien kan klimaatverandering Pinot Noir-wijnbouw dwingen naar hogere of koelere gebieden, wat extra middelen en transport vereist.

2. Wijnbouwpraktijken

Lage opbrengsten: Pinot Noir staat bekend om haar lage opbrengsten per hectare, vooral in topregio's zoals Bourgogne. Hoewel lage opbrengsten vaak leiden tot hogere kwaliteit, betekent dit dat er meer land nodig is om dezelfde hoeveelheid wijn te produceren in vergelijking met druivenrassen die hogere opbrengsten leveren, zoals Merlot of Grenache. Dit vergroot de ecologische voetafdruk doordat er meer ruimte nodig is voor de productie van dezelfde hoeveelheid wijn.

Wijngaardbeheer: Omdat Pinot Noir gevoeliger is voor zonnebrand en vochtigheid, kan het beheer van het bladerdak en de bodem intensiever zijn dan bij sommige andere druivenrassen. Dit kan leiden tot meer mechanische bewerkingen of extra arbeid, wat de energie-input verhoogt en dus de milieu-impact vergroot.

3. Vinificatie en fermentatie

Koeling tijdens fermentatie: Bij de vinificatie van Pinot Noir is temperatuurcontrole cruciaal om de delicate aroma's en smaken van de druif te behouden. In veel gevallen wordt ervoor gekozen om bij lagere temperaturen te fermenteren, wat meer energie kan vergen voor koeling dan bijvoorbeeld bij de fermentatie van druiven met een hogere tanninestructuur zoals Cabernet Sauvignon, die op hogere temperaturen kunnen worden gevinifieerd.

Gebruik van eikenhout: Pinot Noir wordt vaak gerijpt in Franse eikenhouten vaten om de complexiteit en aroma's van de wijn te verrijken. Eikenhoutgebruik kan een aanzienlijke ecologische voetafdruk hebben vanwege de energie en het hout die nodig zijn voor de productie van vaten, evenals de transportkosten van eikenhout (dat vaak uit specifieke regio's in Frankrijk wordt geïmporteerd).

4. Irrigatiebehoefte

Hoge waterbehoefte in warme gebieden: In regio's waar Pinot Noir buiten haar natuurlijke koelere klimaat wordt aangeplant, zoals Californië en sommige delen van Australië, kan irrigatie nodig zijn om waterstress te voorkomen. Dit geldt vooral in tijden van klimaatverandering, waar hittegolven en droogte steeds vaker voorkomen. In vergelijking met meer droogteresistente druivenrassen kan de teelt van Pinot Noir hierdoor meer water vereisen, wat de ecologische voetafdruk vergroot in regio's met beperkte waterreserves.

5. Klimaatverandering en aanpassingen

Verplaatsing naar koelere gebieden: Omdat Pinot Noir een koel klimaat nodig heeft, zullen sommige wijnmakers hun wijngaarden naar koelere, vaak hoger gelegen gebieden moeten verplaatsen om de gevolgen van de opwarming van de aarde tegen te gaan. Dit kan leiden tot extra ontbossing, verandering van ecosystemen, en hogere transportkosten voor apparatuur en druiven, wat de ecologische voetafdruk vergroot.

Aanpassing in vinificatietechnieken: Om de balans en frisheid van Pinot Noir-wijnen te behouden ondanks klimaatverandering, kunnen wijnmakers gedwongen worden om energie-intensieve technieken toe te passen, zoals koeling in de wijnkelder, irrigatie en bescherming tegen extreme weersomstandigheden.

6. Vergelijking met andere druivenrassen

Robuustere rassen: Druivensoorten zoals Syrah, Zinfandel en Grenache zijn over het algemeen beter bestand tegen warmere klimaten en hebben een hogere opbrengst per hectare, wat betekent dat ze mogelijk minder hulpbronnen nodig hebben voor dezelfde wijnproductie. Deze druiven kunnen met minder ingrepen worden geteeld, wat hun ecologische voetafdruk verlaagt in vergelijking met Pinot Noir, vooral in warmere klimaten.

Druiven die minder input nodig hebben: Druivensoorten zoals Tempranillo en Carignan hebben een natuurlijke weerstand tegen droogte en hitte, wat hen geschikter maakt voor teelt in droge gebieden zonder veel water. Dit vermindert de ecologische voetafdruk in regio's met beperkte waterreserves, vooral in vergelijking met Pinot Noir, die in dergelijke gebieden meer irrigatie nodig zou hebben.

Conclusie

De ecologische voetafdruk van Pinot Noir kan hoger zijn dan die van robuustere druivenrassen vanwege de gevoeligheid van de druif voor klimatologische veranderingen, ziekten, en de noodzaak van intensiever beheer in de wijngaard en de kelder. Vooral in niet-optimale groeiomstandigheden, zoals drogere of warmere gebieden, kan de ecologische impact aanzienlijk zijn door verhoogde irrigatiebehoefte en energie-intensieve vinificatietechnieken. Echter, in koelere klimaten waar de druif van nature floreert, kan de ecologische voetafdruk lager zijn, vooral wanneer biologische en duurzame wijnbouwpraktijken worden toegepast.

Vroeger waren de Pinot Noir wijnen veel lichter in kleur dan heden ten dage, hoe komt dat?

De Pinot Noir wijnen van vroeger waren inderdaad vaak lichter van kleur dan de modernere versies, en dit komt door verschillende veranderingen in wijnbouw- en vinificatietechnieken. Hier zijn enkele van de belangrijkste redenen:

1. Veranderingen in wijnbouwpraktijken

Hogere temperaturen door klimaatverandering hebben geleid tot rijpere druiven met dikkere schillen. Dit verhoogt het gehalte aan anthocyanen (kleurstoffen) in de druiven, wat resulteert in wijnen met diepere kleuren.

Veranderingen in wijngaardbeheer, zoals een lager rendement per hectare, zorgen voor geconcentreerdere druiven. Wijnmakers beperken vaak de opbrengst om de kwaliteit en intensiteit van de druiven te verbeteren, wat ook invloed heeft op de kleurintensiteit.

2. Vinificatietechnieken

Moderne wijnmakers **maceren** de schillen langer met het sap om meer kleur, tannine en smaak uit de schillen te halen. In het verleden werd vaak een kortere schilweking toegepast, wat leidde tot lichtere wijnen.

Moderne giststammen en geoptimaliseerde fermentatietechnieken worden nu gebruikt om diepere kleuren en intensere smaken te ontwikkelen. Bovendien wordt de temperatuur van de fermentatie vaak beter gecontroleerd, wat invloed heeft op de extractie van kleurstoffen.

3. Marktvoorkeuren en stijlen

Consumentenvoorkeuren zijn door de jaren heen veranderd. Tegenwoordig is er een grotere vraag naar **vollere, rijkere** wijnen met meer kleur en structuur, wat wijnmakers ertoe heeft aangezet om hun wijnen meer kracht en intensiteit te geven. Dit is ook een reactie op de populariteit van krachtigere druiven zoals Cabernet Sauvignon.

4. Gebruik van nieuw eikenhout

In de moderne wijnproductie wordt **vaker nieuw eikenhout** gebruikt, wat meer tannine en structuur toevoegt aan de wijn. Dit kan ook de perceptie van kleur en volheid beïnvloeden. Historisch gezien werd eikenhout minder of anders gebruikt, wat leidde tot wijnen met een lichtere textuur en kleur.

Door deze combinatie van factoren zijn Pinot Noir-wijnen nu vaak donkerder en voller van smaak dan hun voorgangers.

Hoe is het gekomen dat de bourgognewijnen zo duur geworden zijn doorheen de jaren en waar is dat begonnen?

De stijgende prijzen van Bourgognewijnen zijn het resultaat van een combinatie van factoren die zowel met de geschiedenis, de reputatie als de beperkte productie van de regio te maken hebben. Het is een proces dat door de jaren heen werd gevormd door vraag en aanbod, maar ook door de hoge kwaliteit van de wijnen en hun unieke terroir. Hieronder worden de belangrijkste redenen uiteengezet:

1. Beperkt aanbod en kleine percelen

Een van de meest fundamentele redenen voor de hoge prijs van Bourgognewijnen is het beperkte aanbod. Bourgogne is een relatief kleine wijnregio met een zeer gefragmenteerd landbezit. Dit is deels het gevolg van de **Napoleontische wetgeving** uit het begin van de 19e eeuw, die voorschreef dat land in gelijke delen moest worden verdeeld onder erfgenamen. Dit leidde tot een opsplitsing van wijngaarden in zeer kleine percelen, wat betekent dat elke wijngaard vaak door meerdere eigenaren wordt beheerd. Hierdoor is de productie van wijn uit de meest prestigieuze wijngaarden extreem beperkt.

In Bourgogne worden de beste wijnen geproduceerd op enkele van de beroemdste wijngaarden ter wereld, zoals **Romanée-Conti**, **Montrachet** en **Clos de Vougeot**. Deze wijngaarden, vooral de **grand cru**-gebieden, zijn zeer klein in oppervlakte en kunnen slechts een beperkte hoeveelheid wijn produceren. Dit zorgt ervoor dat de vraag naar deze wijnen vaak het aanbod overtreft, wat de prijzen omhoog drijft.

2. Unieke terroir en kwaliteitsfocus

Bourgogne staat bekend om haar unieke **terroir**, een concept dat verwijst naar de combinatie van bodem, klimaat, en traditionele wijnbouwtechnieken die bijdragen aan de unieke smaakprofielen van de wijnen. Vooral de **Pinot Noir** en **Chardonnay** die hier groeien, krijgen een ongeëvenaarde finesse en complexiteit door de diverse bodems en microklimaten in de regio.

Het classificatiesysteem van Bourgogne (van **village wijnen** tot **premier cru** en **grand cru**) weerspiegelt de focus op terroir en kwaliteit. De hoogste classificaties worden toegekend aan wijngaarden die consequent uitzonderlijke wijnen produceren. De nauwe focus op kwaliteit, in combinatie met een beperkt aanbod van wijn uit de beste terroirs, verhoogt de vraag en dus ook de prijs.

3. Veranderende marktdynamiek

De populariteit van Bourgognewijnen is de laatste decennia wereldwijd enorm toegenomen, vooral in opkomende markten zoals China en andere Aziatische landen. De Bourgognewijnen worden gezien als statusproducten, vooral in de superrijke kringen. De sterke vraag vanuit deze markten heeft de prijzen aanzienlijk opgedreven, aangezien het aanbod beperkt is.

Daarnaast hebben Bourgognewijnen onder investeerders een aanzienlijke reputatie opgebouwd als waardevolle activa. Door de schaarste van de meest prestigieuze wijnen en hun vermogen om met de jaren beter te worden, worden ze steeds meer gezien als een goede investering. Dit creëerde een **speculatieve markt**, waarin verzamelaars en investeerders bereid zijn hoge bedragen te betalen, vooral voor oudere jaargangen of zeldzame flessen.

4. Klimaatverandering en kleinere oogsten

In de afgelopen decennia heeft **klimaatverandering** een aanzienlijke impact gehad op de Bourgognewijnproductie. Late vorst, hagelbuien, en warmere temperaturen hebben de druiventeelt moeilijker gemaakt, wat in sommige jaren leidde tot kleinere oogsten. Bijvoorbeeld in 2016 en 2021 werden veel wijngaarden getroffen door zware vorst en hagel, waardoor de druivenopbrengst aanzienlijk verminderde. Deze verminderde oogsten hebben de schaarste van bepaalde wijnen vergroot, wat op zijn beurt de prijzen verder heeft opgedreven.

5. Toegenomen internationale erkenning en prestige

Bourgogne heeft altijd al een reputatie gehad voor het produceren van enkele van de beste wijnen ter wereld, vooral dankzij de historische prestige van wijngaarden zoals Romanée-Conti. Echter, in de loop van de 20e en 21e eeuw is deze internationale erkenning aanzienlijk toegenomen. Wijnrecensenten zoals **Robert Parker** en internationale wijncompetities hebben Bourgognewijnen herhaaldelijk geprezen om hun kwaliteit, finesse en verouderingspotentieel. Deze positieve aandacht heeft geleid tot een verhoogde wereldwijde vraag en daarmee hogere prijzen.

Daarnaast hebben sommige **iconische producenten**, zoals Domaine de la Romanée-Conti (DRC), Domaine Leroy en Domaine Leflaive, een cultstatus verworven. De wijnen van deze producenten worden op veilingen verkocht voor astronomische bedragen, vaak tienduizenden euro's per fles voor bepaalde jaargangen.

6. Ontwikkeling van de secundaire markt

De prijzen van Bourgognewijnen zijn ook sterk beïnvloed door de ontwikkeling van een robuuste secundaire markt, waaronder wijnveilingen en gespecialiseerde wijnhandelaren. Deze marktplaatsen, zowel fysiek als online, hebben het makkelijker gemaakt voor verzamelaars en investeerders om Bourgognewijnen te verhandelen, wat de speculatieve waarde ervan heeft verhoogd. De wijnen worden niet langer alleen als consumptieproducten gezien, maar ook als luxe-investeringen. Dit heeft een neerwaartse druk op de beschikbaarheid en een opwaartse druk op de prijzen veroorzaakt.

7. Het begin van de prijsstijgingen

De prijzen van Bourgognewijnen begonnen in de late 20e eeuw te stijgen, maar het was vooral in de jaren 1990 en 2000 dat ze significant omhoogschoten. De toenemende wereldwijde vraag, de opkomst van nieuwe wijnmarkten, en de rol van wijn als

beleggingsobject hebben de prijzen sindsdien sterk beïnvloed. De markt werd nog verder verhit door de komst van online veilingen en wijnspeculatie, die Bourgognewijnen positioneerden als een schaars goed.

Conclusie

De stijgende prijzen van Bourgognewijnen zijn het gevolg van een combinatie van schaarste, uitzonderlijke kwaliteit, en een groeiende wereldwijde vraag, aangedreven door zowel wijnliefhebbers als investeerders. De beperkte oppervlakte van de regio, de kwetsbaarheid van Pinot Noir en Chardonnay, en het prestige van enkele beroemde domeinen zorgen ervoor dat Bourgognewijnen een nicheproduct blijven met hoge prijzen. De prijsstijgingen begonnen in de late 20e eeuw en zijn sindsdien sterk versneld door internationale erkenning en economische dynamieken.

Uw docent
Paul Van Dinter
PVD Wine Consultancy bv
GSM: 0495251695