



“Wijn maken is geen exacte wetenschap”, zegt Michel Verspeelt.

“Zo schenk je **klare wijn**”

Leven als God in Frankrijk? Alumnus bio-ingenieur en wijnspecialist Michel Verspeelt kan erover meespreken. Hij runt in de Rhônevallei een uniek biowijndomein. Maar niemand die zegt dat God niet hard moet werken. Jaren knokt hij al om uit zijn Baron d’Escalin-wijnen de beste expressie te halen. Met de refractometer als onmisbaar instrument.

TEKST SASKIA CASTELYNs FOTO JESSE WILLEMS

Stel het je even voor: je bent 26, je hebt een unieke master afgerond aan een van de meest gerenommeerde wijnscholen ter wereld én als klap op de vuurpijl stoot je toevallig op een magnifieke wijngaard van 120 hectare in de Franse Drôme Provençale. Het overkomt alumnus bio-ingenieur Michel Verspeelt eind 2008. De eigenaar van het domein is stokoud en wil snel van zijn grond af. Maar verkopen interesseert hem niet. Wijnboeren krijgen van de Franse overheid een subsidie van enkele duizenden euro per hectare als ze hun wijngaarden vernietigen. Die maatregel moet overproductie tegengaan. “Alles heb ik uit de kast gehaald om die oude man te overtuigen”, steekt Michel Verspeelt van wal. “Maar het is gelukt. Twee weken voor de vernietiging heb ik hem dankzij de fondsen van een Luxemburgse investeringsmaatschappij kunnen overtuigen. Bijna onmiddellijk na de verkoop is de man gestorven. Zo goed als alle informatie over de wijngaard heeft hij mee-

genomen in zijn graf. Het was knokken, maar intussen zitten we op kruissnelheid.” Baron d’Escalin is anno 2012 een succesvolle merkwijn in flessen, terwijl de ex-eigenaar zijn anonieme wijn in bulk verkocht aan een internationale groep. “Veel winst was er niet. Hij verzorgde de wijngaard ook met verouderde technieken. Sinds wij er Baron d’Escalin van maken, is de opbrengst in drie jaar tijd met 60 procent gestegen, door betere landbouwtechnieken.” Verspeelt verbouwt zijn krachtige rode wijnen hoofdzakelijk op biologische wijze. Er is geen smaakverschil, maar de risico’s zijn groter omdat je geen chemische bestrijdingsmiddelen mag gebruiken. Alleen natuurlijke producten. Als zijn ranken geïnfecteerd raken, heeft hij maar een paar dagen om zijn gigantische domein te behandelen. “Met producten die goed werken, maar minder lang effect hebben. Maar ik geloof er in. Het wordt een nieuwe trend in de wijnwereld. De consument hecht meer belang aan de herkomst van producten. Met wijn is dat ook zo.” →

Michel Verspeelt

- 30 jaar, woont in Montélimar
- roots in Berchem
- kandidaat Bio-ingenieur in Antwerpen (2002)
- master Bio-ingenieur (major Landbouwkunde) in Leuven
- is naar eigen zeggen getrouwd met zijn wijngaard
- hobby’s: zwemmen en lopen
- www.barondescalin.com

Bekijk het filmpje dat Jesse Willems in de Provence maakte op www.ua.ac.be/magazine

Met dank aan chambre d’hôtes Mas des Poètes in Chantemerle lès Grignan waar onze fotograaf Jesse Willems logeerde. Info: www.masdespoetes.com



DE REFRACTOMETER

- gemiddelde grootte: 20cm
- einde 19de eeuw ontstaan
- lijkt op een verrekijker
- dient om hoeveelheid suiker te meten in druivensap
- belangrijk om het tijdstip van oogst te bepalen
- werkt volgens het principe van de optische lichtbreking

refractometer zo veel mogelijk. Het is de meest effectieve manier om te weten wanneer hét moment nadert. Dan pluk ik een druifje van een van de bomvolle wijnstokken, plet het op het glazen plaatje van het instrument en draai de kijker naar de priemende zon. Door de breking van het licht geeft het schermje een bepaalde kleur en een cijfer aan. Dit is letterlijk zien of de tijd rijp is. Het suikergehalte moet hoog genoeg zijn. Als druiven rijpen, moet er juist genoeg suiker ontwikkelen, zo niet heb je te veel alcohol in je wijn. Zo'n refractometer is onmisbaar voor een wijnboer."

Het toestel werkt volgens het principe waarbij optische lichtbreking afhangt van vloeistofdichtheid. "Meer dan 90% van alle opgeloste stoffen in druivensap zijn suikers. Het meten van de vloeistofdichtheid is dus een goede indicator van de suikerhoeveelheid. Het is je taak als wijnboer het potentieel dat in je druiven zit, over te brengen in je wijn. Onder meer met deze refractometer." Voor de wijn die Verspeelt op het domein verbouwt, is een alcoholpercentage van 13 ideaal. "Maar er bestaat geen perfect gehalte. Alles hangt af van het doel van de wijnmaker, maar ook van de streek en de omstandigheden waarin de wijn gemaakt wordt. Op elk wijndomein ligt de balans tussen zuur en suiker anders."

Groene Michel

Telkens als Michel over wijn vertelt, klinkt het alsof hij ermee in de wieg gelegd is. "En toch ging mijn wijnachtergrond vroeger niet

verder dan de discussie die ik als kind volgde tussen mijn vader en grootvader. De ene vond bourgognewijn de beste, de andere was fan van bordeaux", lacht hij. "Ik was geïnteresseerd in de natuur en in werken op het land. Daarom ben ik bio-ingenieur gaan studeren. Mijn bijnaam was toen Groene Michel."

De passie voor wijn is er pas gekomen in Montpellier aan de wereldbekende wijnschool SupAgro, de enige tegenhanger van het gerenommeerde St Davis-instituut in California. "Ik had mijn master Landbouwkunde afgerond in Leuven, na mijn kandidatuur Bio-ingenieur in Antwerpen. Voor het 'echte' leven begon, wilde ik nog iets zots doen. Een sabbatjaar in de zon, en wat wijn drinken, dacht ik. Ik was niet van plan écht iets met wijn te gaan doen. Misschien ooit op mijn oude dag."

Een beetje tot zijn eigen verbazing werd Michel door de strenge commissie toegelaten aan het prestigieuze instituut. De Belgen die hem voor gingen, zijn op één hand te tellen. Maar door de Bologna-akkoorden ging de master Wine and Viticulture van anderhalf plots naar drie jaar. "Ik heb getwijfeld, maar besefte dat het een unieke kans was. Van zon en strand is er niets in huis gekomen. Ik sprak geen woord Frans en kreeg er droge wiskunde, chemie en fysica op het hoogste niveau. De basis uit Antwerpen heeft mij er toen doorgeholpen. Ik heb vaak boeken uit die tijd bovengehaald, vooral rond chemische analyses en organische chemie. Meermaals dacht ik: wat zit ik hier te doen? Ik heb al een diploma. Wat interesseert die wijn mij nu?"

China aan de voeten

In de appellation Grignan-Les-Adhémar in de Rhône-streek omvat het domein van Verspeelt nu 10% van de gereguleerde wijnbouwgrond. Hij is niet de grootste producent, maar sleepte de voorbije jaren wel elf internationale prijzen in de wacht. De komende maanden zet hij alles op alles om er een topjaar van te maken. Sinds november vorig jaar heeft het domein kantoren en een eigen winkel. →



"De Franse jeugd is niet meer geïnteresseerd in wijnbouw", stelt de alumnus Bio-ingenieur vast.

Bioengineer Michel Verspeelt: Life as God and winemaker in Provence

Bioengineering alumnus and wine specialist Michel Verspeelt has been running a unique, 120-acre organic vineyard in the Rhone Valley since the age of 26. Prior to this, he earned a Master's degree in Wine and Viticulture in France. He had originally planned to spend a gap year in the sun, with no specific ambition of taking up a career in wine. After years of hard work, though, his Baron d'Escalin brand has now become a successful wine label, with bottles that have won 11 international prizes.

The refractometer is an invaluable tool in Verspeelt's efforts to achieve the best possible results from his grapes. An excess of sugar results in wine that is too alcoholic. The refractometer's measurements of fluid density provide a good indication of sugar levels, as 90% of all dissolved solids in grape juice are sugars. When a single drop of juice is placed on the instrument's glass plate, a value is shown – this corresponds to the refraction of light through the liquid, and therefore to fluid density.

→ Verspeelt is nochtans pas biologisch begonnen produceren in 2010, toen hij 40 hectare wijngaard van zijn buur overnam. Ranken van de bekende wijnboerengeneratie Chapoutier nota bene, bekend voor de biologische aanpak. "Wijn maken is nu eenmaal geen exacte wetenschap. Timing en gevoel zijn eens zo belangrijk."

De tijd is rijp

Telkens Verspeelt door zijn wijngaard loopt, heeft hij een refractometer op zak. Het apparaatje lijkt een beetje op een verrekijker. "In de cruciale weken voor de oogst gebruik ik de

Voor het 'echte' leven begon, wilde ik nog iets zots doen. Een sabbatjaar in de zon, en wat wijn drinken, dacht ik. Ik was niet van plan écht iets met wijn te gaan doen.

→ Gelegen naast de Autoroute du Soleil nemen meer en meer Vlamingen de tijd om de snelweg af te gaan en aan het domein te stoppen. "Ik zie dat de interesse groeit, ook bij Nederlanders. Ik geloof trouwens dat hier een enorme markt is voor buitenlanders. De Franse jeugd is niet meer geïnteresseerd in wijnbouw. Werken met Fransen is ook niet gemakkelijk. Het was voor mij een echte cultuurshock. Eigenlijk wil ik op termijn als

wijnconsultant verder gaan, als tussenpersoon mensen begeleiden bij de opstart van hun domein. Verschillende wijngaarden in andere regio's zien evolueren, dat lijkt me fantastisch. Wijn verbouwen is altijd een risico, maar met juiste bodemanalyses, met de juiste landbouwtechnische ingrepen en een portie gezond verstand lukt het zeker. En er is altijd plaats op de markt voor een goede wijn."

Zo denken ze er in China duidelijk ook over. Verspeelt heeft er stalen van zijn godendrank verdeeld. "De interesse is er. Maar de vraag voor ons is vooral: met wie gaan we in zee? Het probleem met exportwijn is dat er exclusiviteit geëist wordt. Iedereen belooft je de hemel, maar je moet goed analyseren wat kan. Het moet vooral goed klikken. Want dat blijft het basisprincipe van wijn: niets is te voorspellen. Zelfs niet met een refractometer." ■