

Van Wijngaard tot Albertin Boisé

Wijndomein Sint Hubertushof

Paul Spierings

Albertin Boisé
2008



Wijndomein
Sint Hubertushof



Opgericht 23 sept 1987

ROUTE
TOURISTIQUE DU
Ooij

Opzet presentatie

- ✗ Wijntuin, uitgaande van het groeiseizoen 2011
- ✗ Het maken van Rode Wijn in 2011: Albertin Bois 



Aanplant

✕ Aanplant 2004-2011: Rondo, Cabertin, Acolon, Cabernet Jura, Merlot.

Dubbel en enkel guyot, laag, plantafstand klein



Wijntuin - Winterseizoen

- ✖ Snoei (BBQ) december – januari
- ✖ 6 Maart: 1*spitten en 1 winterbespuiting:
10 mg zwavel (galmijt)



Wijntuin - Lente

- ✕ Beschermen tegen nachtvorst, vlies
- ✕ Inzaaien WOLFF-Mischung (maart)
 - + Om de rij, 2-3 jarig, walsen



Wijntuin lente

× Wolff-misshung

- × Phacelia
- Buchweizen
- Koriander
- Ringelblume
- Schwarzkümmel
- Ölrettich
- Malve
- Borretsch
- Dill
- Sonnenblumen
- 10,0 % Würzmischung
- Kleiner Wiesenknopf
- Kümmel
- Spitzwegerich
- Wegwarte
- Schmalbl. Scaberrima
- Wilde Möhre
- Petersilie
- Fenchel
- Pastinake
- Hornschotenkle

- × Proefzakje



Wijntuin Lente

- ✖ 30/4: Bij 5/6 bladeren: 1^e bespuiting 3 gr zwavel + 2,5 ml Kaliumfosfiet + 5 ml Vitalin/L
- ✖ 9/5 Start bloei Rondo -11 2009, -26 2010
- ✖ 16/5 2^{de} bespuiting: 3 gr zwavel, 2,5 ml Kaliumfosfiet, 5 ml Vitalin per liter.



Wijntuin lente

- ✖ 21/5 lichte bladdunning rondom bloemtrossen
- ✖ 31/5 Start bloei Cabertin
- ✖ 4/6 3^{de} bespuiting alleen Vitalin 5 mg/L



Wijntuin zomer

- ✖ 25/6 4^{de} bespuiting – trossen gaan sluiten
 - ✖ 4gr sulfiet, 10 ml/L Spruzit ivm druivencicade (herhalen)
- ✖ 10/7 Eerste bessen Rondo verkleuren



Wijntuin zomer

- ✕ 18/7 Groene oogst, 1 tros per tak...
- ✕ ... en aanbrengen trosnetjes (proefnetje)



Wijntuin zomer

- ✗ 5^{de} bespuiting – 4 gr sulfiet, 5 gram Vitalin, 10 ml Spruzit / L
- ✗ Voorbereiden 2^{de} hands wijnton, 2 weken!
- ✗ Nieuwe Fût van 57 L (Quarteau)



De oogst 2011! Maar vooraf eerst...

✕ **SCHOONMAKEN**, soda, chempro en sulfiet...



...en dan DE OOGST!

✕ Ochtend van 1 oktober, oogsten (koel, selectie)



...en dan DE OOGST!

✕ Ontstelen, 2^{de} selectie (botrytis, lamsteligheid)

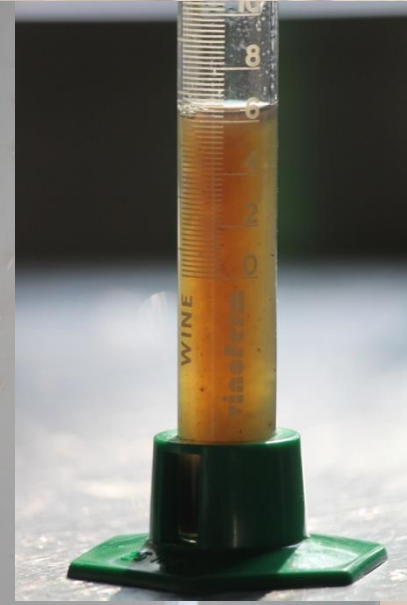
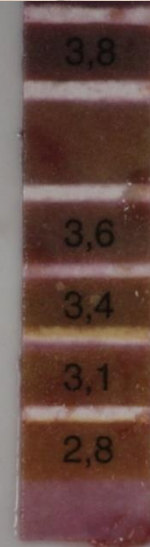


Albertin Boisé

✕ Recept rode wijn

+ Oogst, ontstelen, kneuzen

- ✕ Oogst, pluk de druiven koel. Verwerk ze meteen: ontsteel de druiven en kneus met kinderhandjes de druiven licht onder toevoeging van
- ✕ 0,5 gr KDS per 10 liter (=10 kg) en
- ✕ Meet ondertussen het suiker- pH en zuurgehalte, schrijf dit op en bereken de hoeveelheid eventueel toe te voegen suiker om op 12,5% alcohol uit te komen.



Albertin Boisé

+ Opstarten fermentatie (*primaire maceratie*)

- ✗ Voeg 10 ml mostgelatine per 10 liter toe en wacht een uur (wegnemen bitter)
- ✗ Voeg 1,2 ml per 10 liter Trenolin Rouge DF toe, roer door en laat dit 1,5- 2 uur staan bij ongeveer 15 graden Celsius.



Voeg vervolgens toe:

- ✗ Cellvit: 3 gr per 10 liter
- ✗ Houtchips Double Chauffe 180: 2,5 gr per 10 liter
- ✗ Gist: Syrah-gist MV 92081 van Vitilevure direct de gistkorrels bovenop de druiven verspreiden

Albertin Boisé



- ✗ Vervolgens iedere dag 2 keer daags de hoed onderduwen.
- ✗ Afhankelijk van het druivenjaar (slecht / goed) een keuze maken voor de vergistingstemperatuur.
Slecht: vergisting rond 20-22 graden (keuken) voor fruitig of
goed: vergisting rond 27-28 graden (verwarmingsdeken met thermostaat) voor
lichte houttonen



Albertin Boisé



+ Gistvoeding, bijsuikeren

- × Op dag 2 van de fermentatie gistvoeding toevoegen, 5 gr per 10 liter.
- × Voeg vanaf dag 3, om de dag, een vijfde deel van de berekende hoeveelheid toe te voegen suiker aan de most toe.



Albertin Boisé

+ *Verwijderen pitten*

- × Verwijder op de 5/6de dag van de gisting (zodra de hoed minder compact wordt) en de pitten op de bodem liggen de pitten door de inhoud van het mostvat over te brengen naar een schoon nieuw gistingsvat.



Albertin Boisé



+ *Malo en Verlengde maceratie*

- ✗ Zet het gistingsvat na de pre-maceratie (rond dag 11) weg rond 21 graden
- ✗ Voeg appel-melkzuurbacterieën toe (alleen wanneer is uitgelist anders paar dagen later)
- ✗ Voeg Argon/koolzuurgas toe en sluit het mostvat vanaf nu luchtdicht en met waterslot af
- ✗ Iedere dag 1 maal langzaam roeren, opnieuw gassen toevoegen en luchtdicht afsluiten
- ✗ Dagelijks proeven, tussen dag 21-28 overzetten naar ballonfles, later of eerder indien nodig.

+ *Eerste overheveling incl. goed beluchten.*

- ✗ De malo is na de verlengde maceratie over het algemeen nog niet afgelopen. Zodra deze is beëindigd de wijn overhevelen naar een lege ballonfles met 1,5 gr KDS per 10 liter. Belucht de wijn hierbij goed.
- ✗ Voeg toe houtchips Double Chauffe 180: 2,5 gr per 10 liter



Albertin Boisé

- + *Tweede overheveling incl. goed beluchten*
 - ✗ In januari de 2de overheveling uitvoeren. Zorg voor 1 gr KDS per 10 liter in opvangfles. Neem de houtchips mee over in de nieuwe fles.
- + *Derde overheveling incl beluchten*
 - ✗ Half maart de 3de overheveling incl. KDS uitvoeren. Zorg voor 0,75 gr KDS per 10 liter.
- + *Overzomeren/winteren*
 - ✗ Rijping
- + *Vierde overheveling incl. eiwit*
 - ✗ Februari: hevel de wijn voorzichtig over in een schone fles. Hierbij minimaal beluchten., gebruik CO₂. Overheveling incl. KDS uitvoeren. Zorg voor 0,75 gr KDS per 10 liter en licht opgeklopt eiwit vermengd met iets wijn, 4,4 gr per 10 liter in opvangfles.
- + *Vijfde overheveling en bottelen*
 - ✗ Maart laatste overheveling zonder beluchting naar schone ballonfles met 0,5 gr KDS per 10 liter en vervolgens bottelen . Gebruik CO₂!

De toekomst

