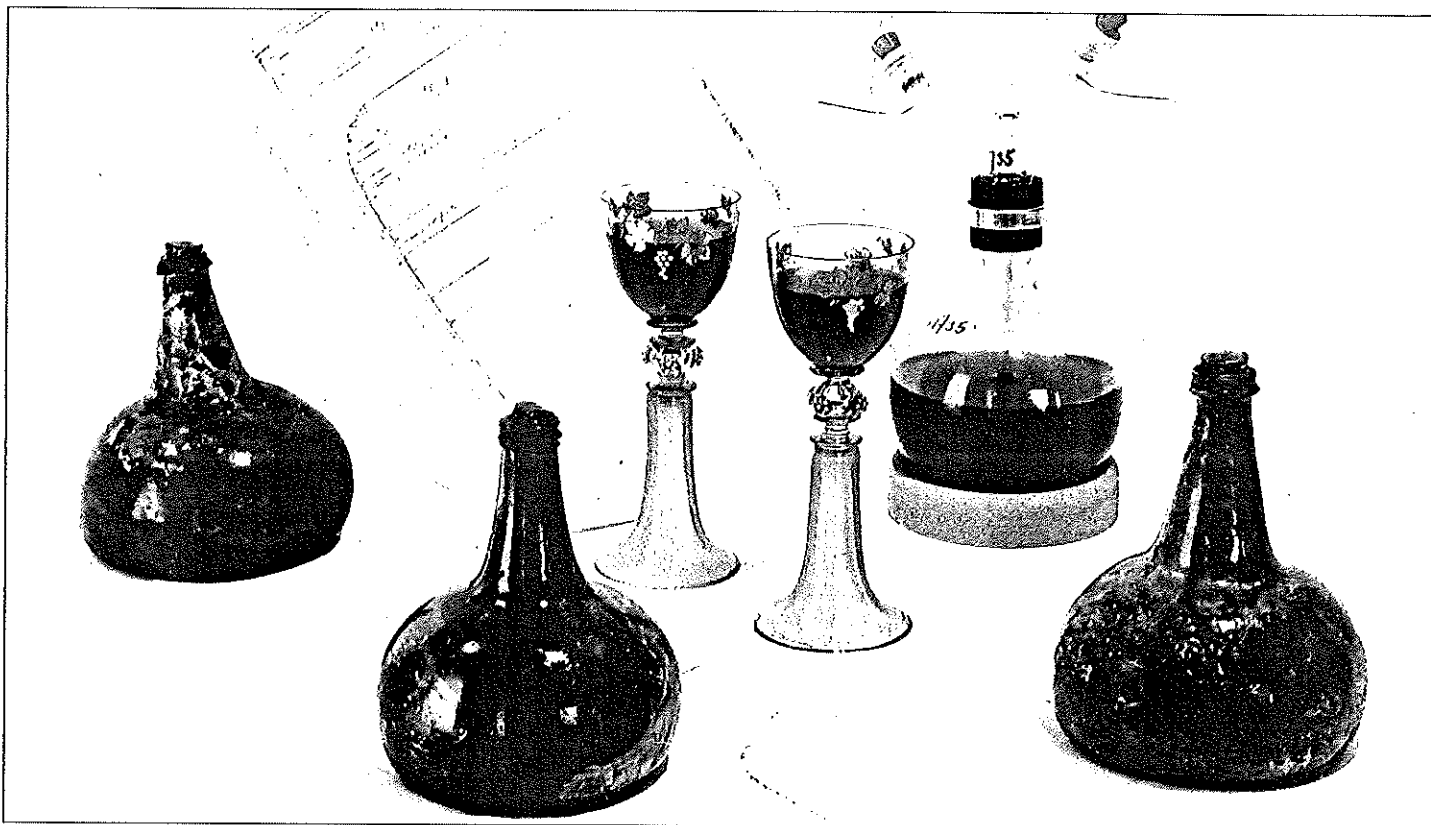


VOC-wijn smaakt nog prima



In 1749 verging voor de kust bij het Engelse Hastings de 'Amsterdam', een schip van de Verenigde Oost-Indische Compagnie. Onderwaterarcheologen zijn sinds 1985 bezig met een onderzoek aan dit schip. Een groep duikers haalde inmiddels allerlei vondsten boven water. Daaronder een kist met wijnflessen, waarvan de inhoud door TNO is onderworpen aan een niet-alledaagse wijnproeverij.

Verspreid over de bodems van de wereld-zeeën liggen enkele tientallen VOC-wrakken, waarvan vrijwel als enige de 'Amsterdam' behoorlijk intact is gebleven. Het ligt om precies te zijn bij Bexhill, iets ten westen van Hastings, zo'n 300 meter uit de kust en enkele meters onder water weggezonden in het drijfzand. In 1969 werd het wrak door duikers ontdekt tijdens de aanleg van een pijpleiding naar zee. Omdat de scheepsromp nog grotendeels behouden is gebleven, besloot men een bergingsplan op te stellen. Daarvoor werd de Stichting VOC-schip Amsterdam opgericht, met als doel het schip over te brengen naar zijn thuishaven Amsterdam. Al spoedig veranderde dit plan in een wetenschappelijk onderzoeksproject, waarbij de archeologische interesse nu vooral uitgaat naar de conditie van het schip, de constructie van de romp, de lading en de sporen van het zeemansbedrijf aan boord.

Een Nederlands/Engelse duikploeg haalde de kist met wijnflessen boven water. Hij bevatte naast een grote hoeveelheid flesfragmenten -'scherven' zou een niet-ar-

Jules Looman

cheoloog zeggen- ook veertien ongeschonden exemplaren: donker bewaard op een koele plaats!

Tijdens het onderzoek kon allereerst uit archiefmateriaal en uit de vindplaats worden afgeleid, dat deze kist gekocht moest zijn door de onderkoopman Andries van Bochom. Hij had zich voor de hele partij wijn voor 338 gulden in de schulden gestoken. Maar vooral was het interessant te weten om welke soort wijn het hier gaat. Interessant, omdat identificatie van de wijnsoort meer inzicht zou kunnen verschaffen in de wijnhandel van de VOC en de wijnconsumptie aan boord van de Oostindiëvaarders in het midden van de achttiende eeuw. Twee flessen werden daarom voor onderzoek aangeboden aan het Instituut CIVO-Analyse in Zeist. Dit TNO-instituut doet onder andere op uitgebreide schaal onderzoek aan identificatie van wijnen, waarbij moderne patroonherkennings-technieken worden gebruikt. Verder wor-

den er regelmatig wijnen 'gescreend', waarbij met behulp van chromatografische en massa-spectrometrische technieken wijnvremde bestanddelen zijn op te sporen.

Portachtig

Alvorens de flessen te openen moest rekening worden gehouden met twee factoren. Allereerst zou de kurk niet volledig kunnen worden verwijderd zonder de fles te beschadigen. Het glas van beide flessen verkeerde namelijk na al die jaren zeebodem in slechte staat. Geen echt probleem want de inhoud mocht toch niet worden blootgesteld aan de lucht, dit om oxidatie van de wijn te voorkomen. Besloten werd om twee naalden door de kurk te steken. Door één naald werd stikstofgas in de fles gebracht, waardoor, ten gevolge van de hierdoor ontstane overdruk, de flesinhoud via de tweede naald in een daaraan verbonden glazen container werd geperst. De container was vooraf gespoeld met stik-

(Foto Fred van Wely)

stof. Op deze wijze is het mogelijk de wijn na overbrenging uit de oorspronkelijke fles, gedurende lange tijd te bewaren zonder dat de inhoud (verder) zou kunnen bederven.

Tijdens het onderzoek werd de inhoud van de twee flessen allereerst op geur en smaak beoordeeld. Hierbij bleek dat de wijn uit één van de flessen door het zeewater was aangetast. Het vocht in de tweede fles, een helder bruin gekleurde vloeistof, werd daarentegen duidelijk als wijn herkend. De geur werd omschreven als 'portachtig' en de wijn bleek uitgesproken zoet te smaken. Er werd echter wel een afwijking in geur en smaak geconstateerd, waarschijnlijk veroorzaakt door de lange lageringsperiode. Vervolgens werd de VOC-wijn met behulp van het analytisch, chemisch en microbiologische analysepakket van CIVO geanalyseerd op de diverse bestanddelen.

Vrijwel geen sulfiet

Een greep uit de resultaten van het TNO-onderzoek: Opmerkelijk is het hoge gehalte aan glucose en fructose dat in de wijn is gevonden. Het is bekend dat in de eerste helft van de achttiende eeuw in Frankrijk reeds witte wijnen werden geproduceerd

met een natuurlijk hoog suikergehalte. Deze wijnen werden gemaakt van druiven die aangetast waren door de *Botrytis cinerea* schimmel. Hierbij doorboort de schimmel op zoek naar voedsel de druiveschil, waardoor het vocht uit de druiven kan verdampen. Dit resulteert in een wijn met een hoog alcohol- en restsuikergehalte. Naast glucose en fructose werd in de wijn een hoog loodgehalte aangetroffen. Naar wordt aangenomen is dat afkomstig uit de glaswand. De bruine kleur wordt toegeschreven aan enerzijds Maillar-reacties tussen ariginine en glucose of fructose, en anderzijds uit oxydatieve enzymatische omzettingen van met name fenolische componenten.

De VOC-wijn bleek geen sulfiet in vrije vorm te bevatten. Het totale sulfietgehalte (7 mg/liter) is in vergelijking met hedendaagse wijnen zeer laag. Het was dus geen 'Chateau Migraine', zoals sommige wijnen vandaag de dag worden genoemd. Tegenwoordig wordt sulfiet als anti-oxydant toegevoegd om de wijn te conserveren. Afgezien van het zwavelen van vaten werd er in de achttiende eeuw nog niet met dergelijke conserveringsmiddelen gewerkt. De geschiedenis leert verder dat rond 1740 een dergelijke wijn in grote hoeveelheden naar

Nederland werd getransporteerd. Al sinds de Middeleeuwen hadden de Nederlanders grote belangen in de wijnexport uit de Dordogne, het herkomstgebied van de Bergeracwijn. Dit type wijn wordt nog steeds geproduceerd en wordt als aperitief of dessertwijn gedronken. Het is bekend dat deze wijn gedurende langere tijd bewaard kan worden.

Monbazillac

CIVO concludeert uiteindelijk op grond van de exportgegevens uit de eerste helft van de achttiende eeuw en de samenstelling van de wijn dat we hier mogelijk te maken hebben met een Monbazillac uit het produktiegebied van Bergerac. De wijn is analytisch gezien in goede staat en uit sensorisch oogpunt bekeken redelijk van kwaliteit. Met andere woorden: de chemische bestanddelen zijn nog in een goed evenwicht met elkaar en de wijn smaakt nog redelijk. Alles wijst er dus op dat in die tijd onder dussdanige omstandigheden is geproduceerd dat hierbij geen voor het produkt schadelijke bacteriologische besmetting is opgetreden. Een mooi resultaat, zowel voor het vinificatieproces als voor de wijn die zo'n 236 jaar ingeslapen op de zeebodem heeft gelezen. □

MUTATIES

Nr.	Naam	Straat	P.kode	Plaats	Telefoon
NIEUWE LEDEN:					
155	H.A.G. Jung-Pullen	Vennenpad 1	8072 PX	NUNSPEET	03412-52593
156	R.A. de Haseth	Drapeniersdonk 116	7326 AE	APELDOORN	055 -425099
157	P.C. van Geene	Oosterstraat 45	3112 SE	SCHIEDAM	010 -4266656
WIJZIGINGEN:					
23	Gemeentelijk Museum	"'t Behouden Huys"			
		Postbus 60	8880 AB	WEST-TERSCHELLING	05620-2389
79	M. Kooy	Groenendaal 51	4661 GS	HALSTEREN	
111	H. Verhaar	Rue Haute 1	7471 N.D.	DE LOUVIGNIES BELGIE	09-3265444883
124	F.C. Bubberman	Postbus 98	6990 AB	RHEDEN	08309-52267
150	C.L. Bronkhorst	Vogelweide 59	3815 HG	AMERSFOORT	033 -756749
NIEUWE HUISGENOOTLEDEN:					
59	dhr. J. Compeer	zie lidnr.149			
61	mevr. C. Fieten	zie lidnr.147			
63	mevr. Hammer	zie lidnr. 83			
64	dhr. J.L. Kiesouw	zie lidnr.141			
67	dhr. A. Kleine	zie lidnr. 70			
68	mevr. Konings	zie lidnr.113			
72	dhr. G.H. van Geene	zie lidnr.157			
76	mevr. H. v.d. Elzen	zie lidnr.145			