

Innovatief wijnmaken anno 2026

Slimmer sturen zonder karakter te verliezen

Stan Beurskens · Wijn domein St. Martinus / Wijnbouwadvies



De rode draad van het komende uur

kernboodschap

Van corrigeren achteraf naar sturen vanaf de druif, microbiologie, materiaalkeuze, data en circulariteit.

Innovatie is niet koud of technisch. De beste innovatie maakt wij persoonlijk, duurzamer en eerlijker.

1
Van chemisch
corrigeren
naar biologisch
sturen

2
Van ontvangen
naar selecteren

3
Van vat als
smaakmaker
naar zuurstof
instrument

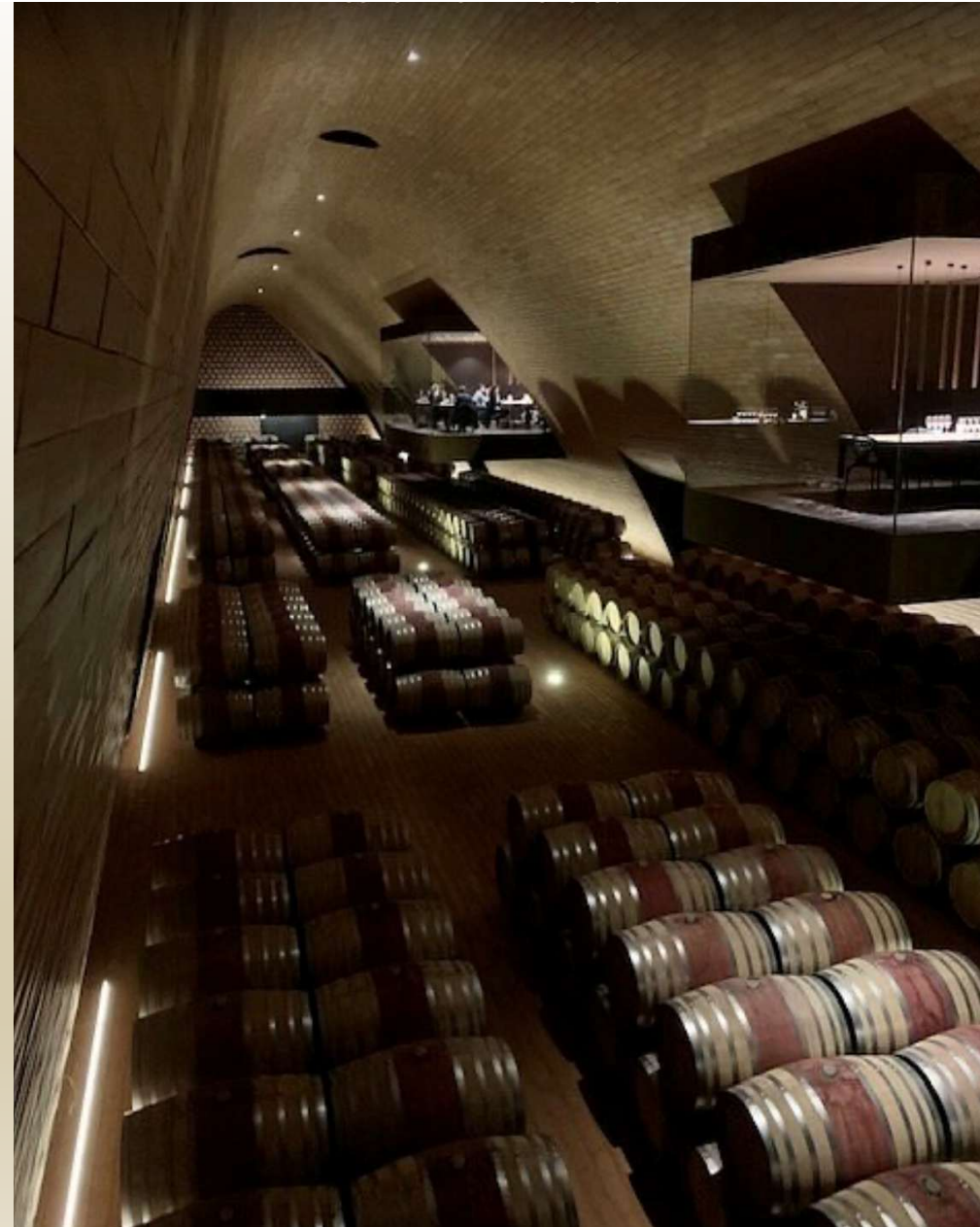
4
Van
fingerspitzegefühl
naar
vakmanschap +
data

5
Van afval
naar waarde

Waarom nu?

Klimaat, arbeid, duurzaamheid, consument en kwaliteit komen tegelijk samen

De vraag is niet óf we gaan vernieuwen, maar hoe we vernieuwen zonder de ziel van wijn kwijt te raken.



Waarom innovatie in de Benelux geen luxe is

De omstandigheden worden variabel; de lat voor kwaliteit wordt hoger.

Klimaat

- hogere suikers
- lagere zuren in warme jaren
- meer extremen: regen, hitte, rot, verdunning
- rijping, zuren, schimmeldruk en oogstvensters veranderen snel.

Arbeid

- pluk en sortering worden duurder
- meer behoefte aan slimme mechanisatie
- minder foutmarge bij korte oogstvensters
- keuzes moeten eerder en preciezer worden gemaakt.

Duurzaamheid

- minder input in wijngaard en kelder
- water, energie en CO2 meetbaar maken
- reststromen als grondstof

Markt

- consument zoekt identiteit en verteerbaarheid
- En ook kwaliteit, eigenheid én een geloofwaardig duurzaam verhaal.
- gastronomie vraagt precisie
- low/no alcohol en nieuwe categorieën groeien

Innovatie is hier vooral: eerder weten, beter scheiden, gericht sturen en minder verspillen.

Van corrigeren naar sturen



Niet pas herstellen in de kelder, maar vanaf de druif sturen op stijl, risico en kwaliteit.

Snelle analyse bij binnenkomst

Van druivenaanname naar beslislogica: meten, interpreteren, route kiezen.

Kernidee

Oogstvensters worden korter en beslissingen moeten sneller.

Data bepaalt persing, klaring, gist, nutriënt, tank en prijsniveau.

Data zonder interpretatie geeft schijnzekerheid.

Techniek

Basis: suiker, zuur, pH, YAN, rotbelasting, fenolen.

FTIR/NIR en beeldanalyse versnellen kwaliteitscontrole.

Hyperspectral/machine vision kan afwijkingen en rijpheid objectiveren.

Koppel meetwaarden aan perceel, oogstdatum, sortering en tank.

Praktijkvragen

Welke parameters meet je altijd?

Wanneer is extra analyse rendabel?

Welke grenzen hanteer je voor basis, prestige of mousserend?

Hoe vertaal je labdata naar actie in de kelder?



“Je proeft nog steeds, maar je proeft met meer context. Data moet de wijnmaker scherper maken., maar data maakt de wijn niet beter, maar de beslissing van de wijnmaker” Stan Beurskens

Druivenaanneem & sortering

Wat de tank ingaat, bepaalt de bovengrens van kwaliteit.

De vraag is niet meer alleen of je sorteert, maar op welk criterium je sorteert.

- **Gezondheid: rot, MOG, insecten, beschadiging.**
- **Rijpheid: kleur, maat, vorm, sensoriek.**
- **Stijl: frisheid, extractie, bitterheid, fenolische rijpheid.**

Sorteertechniek: vier denkrichtingen

Niet machine-first denken, maar keuzecriterium-first denken.

Optisch

camera, kleur, vorm
gezondheid/rijpheid



Densimetrisch

dichtheid/flotatie
rijpheid &
concentratie



Mechanisch / lucht

rollers, vibratie, air-
knife
MOG en lichte delen



AI / vision

leren herkennen
ziekte,
clusterkwaliteit, data



Bucher Vaslin Vistalys / Delta Densilys · Pellenc Selectiv' Vision · Raytec
Dionysos · Key VitiSort · Delta Trio

Optische sortering

verdieping

Niet alleen schoonmaken, maar stijlsturing vanaf de eerste kelderbeslissing.

Kernidee

De kelderbeslissing start vóór persen of vergisten.

Optische sortering selecteert op kleur, vorm en afwijkingen.

Premiumkwaliteit vraagt negatieve selectie: rot, blad, steeltjes, wespen, onrijp materiaal.

Techniek

Camerasysteem met kleur- en vormparameters.

MOG-verwijdering: Materials Other than Grapes.

Botrytis/rot eruit = minder laccase, oxidatie en microbiologische druk.

Groene delen eruit = minder harde, vegetale tonen.

Praktijkvragen

Wat wil je sorteren: gezondheid, rijpheid, kleur, vorm of stijl?

Wanneer sorteer je vóór of na ontstelen?

Hoe beoordeel je verliespercentage versus kwaliteitswinst?

Hoe maak je dit rendabel voor kleinere bedrijven?

“Niet alles wat geogst wordt, moet wijn worden. Innovatie helpt ons om met respect voor het jaar toch streng te blijven.” Stan Beurskens in de trouw.





<https://www.youtube.com/watch?v=u8YPOsqvZIY>

Densimetrische sortering

Bessen scheiden op dichtheid om rijpheid en kwaliteitsstromen beter te herkennen.

Kernidee

Aanvulling op optische sortering: niet alleen uiterlijk, ook dichtheid.

Interessant bij ongelijke rijping binnen perceel of tros.

Niet elke druif hoeft hetzelfde lot te krijgen.

Techniek

Density/flotation sorting splitst fracties op soortelijk gewicht.

Dichtheid kan samenhangen met suiker, uitdroging, rijpheid of verdunning.

Altijd koppelen aan labanalyse en proeven: densiteit is geen automatisch kwaliteitslabel.

Praktijkvragen

Welke fractie wordt prestige, basis, rosé, rood of mousserend?

Hoe voorkom je dat goede druiven verloren gaan?

Kun je prijsniveau verhogen door strictere selectie?

Wat doe je met de mindere fractie?

“Binnen één oogst zitten soms meerdere wijnen verborgen. Innovatie helpt om die eerder uit elkaar te halen.” Stan Beurskens



Microbioom en terroir

De wijngaard als biologische bron voor identiteit.

Kernidee

Terroir is niet alleen bodem, helling en klimaat.

Microbiologie van druif, wijngaard en kelder krijgt steeds meer betekenis.

Biodiversiteit in de wijngaard kan oenologisch relevant worden.

Techniek

Gistpopulaties uit spontane fermentaties kunnen genetisch worden gevolgd.

Wijngaardbeheer beïnvloedt schilflora: bodembedekking, gewasbescherming, biodiversiteit.

Praktijkvragen

Wanneer durf je eigen flora ruimte te geven?

Kun je eigen gisten selecteren zonder terroir te verliezen?

Hoe voorkom je dat “natuurlijk” foutieve wijn legitimeert?



“Biodiversiteit is voor mij niet alleen landschap. Ik wil begrijpen wat ze doet met druif, schil, gist en glas.” Stan Beurskens

Gecontroleerde biodiversiteit

Derde weg tussen spontaan en volledig gestuurd.

Pichia → Metschnikowia → Saccharomyces cerevisiae

Niet alle gisten hoeven hetzelfde werk te doen.
Aroma, mondgevoel, reductierisico, alcoholbalans en complexiteit worden eerder beïnvloed.
De kunst is niet “meer gist”, maar een gecontroleerde volgorde met doel.



Pichia



Metschnikowia



Saccharomyces

Doel: gecontroleerde complexiteit, niet toevallige complexiteit.

Non-Saccharomyces en sequentiële vergisting

verdieping

Complexiteit benaderen zonder de volledige onzekerheid van spontane vergisting.

Kernidee

Keuze is niet langer alleen spontaan of klassieke Saccharomyces.

Derde weg: gecontroleerde biodiversiteit.

Start bewust met non-Saccharomyces, laat veilig uitvergisten met Saccharomyces cerevisiae.

Techniek

Pichia kluyveri: aromatische complexiteit, thiol/esterpotentieel.

Metschnikowia pulcherrima/fructicola: aromabijdrage, bioprotectie, mondgevoel.

Saccharomyces cerevisiae: zekerheid, droge eindvergisting, alcoholtolerantie.

Timing, temperatuur, YAN en zuurstof bepalen succes.

Praktijkvragen

Co-inoculatie of sequentieel enten?

Wanneer Saccharomyces toevoegen?

Hoe voorkom je stilvallende vergisting?

Welke strategie past bij Solaris, Sauvignier Gris of Cabernet Cortis?



“Je kunt de natuur ook respecteren door haar beter te begrijpen en gecontroleerd ruimte te geven.” Stan Beurskens

Voorbeeldschema sequentiële vergisting

Van gecontroleerde biodiversiteit naar fermentatieve zekerheid.



Praktische boodschap: gistkeuze is pas strategie als timing, voeding, temperatuur, zuurstof en monitoring samen kloppen.

Lachanea thermotolerans

Biologische zuurcorrectie als klimaatadaptatie.

verdieping

Kernidee

Lachanea kan tijdens alcoholische vergisting melkzuur vormen.

Relevant bij warmere jaren met hogere pH en minder frisheid.

Biologische acidificatie kan natuurlijker voelen dan achteraf zuur toevoegen.

Techniek

Kan titratable acidity verhogen en pH verlagen.

Co- of sequentiële inoculatie met Saccharomyces vereist juiste verhouding.

Effect op malolactische vergisting, SO₂-effectiviteit en smaakbalans meenemen.

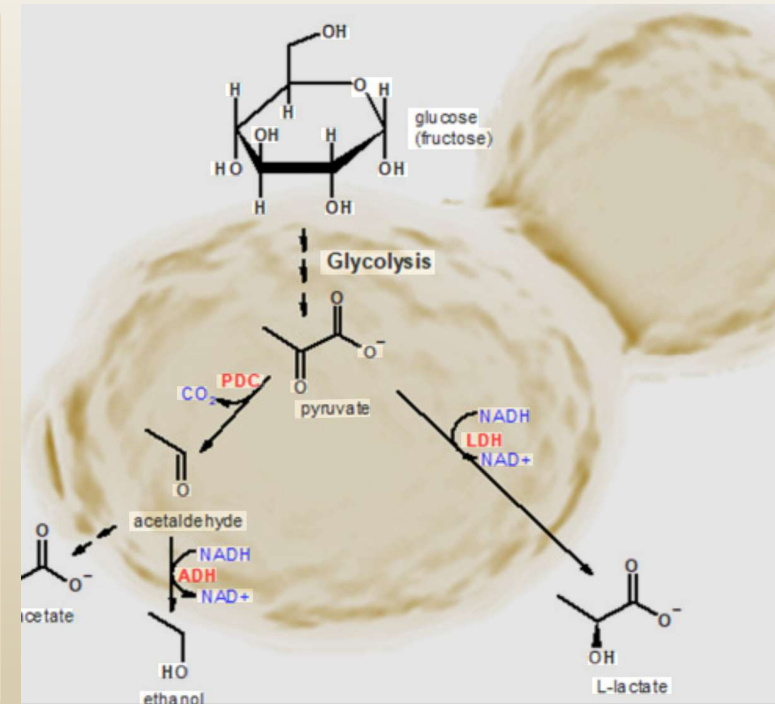
Praktijkvragen

Wanneer beter dan wijnsteenzuur toevoegen?

Hoe ver mag pH dalen zonder hardheid?

Interessant voor mousserende basiswijn?

Wat betekent melkzuur voor mondgevoel en frisheid?



“Je laat een levend organisme iets doen wat je anders met een zak zuur zou doen. Dat is slimmer wijnmaken.” Stan Beurskens

Bioprotectie en sulfietreductie

Minder SO₂ lukt alleen door ketenbeheersing, niet door één alternatief

Kernidee

Consument vraagt minder toevoegingen, maar accepteert geen instabiele wijn.

Bioprotectieve micro-organismen kunnen ongewenste flora tijdelijk onderdrukken.

Sulfietreductie is discipline, geen marketingzin.

Techniek

Schone druiven, snelle verwerking, lage pH en hygiëne zijn basis.

Zuurstofmanagement, filtratie, verpakking en microbiologische druk meten.

Non-thermische technieken kunnen stabiliteit/extractie ondersteunen.

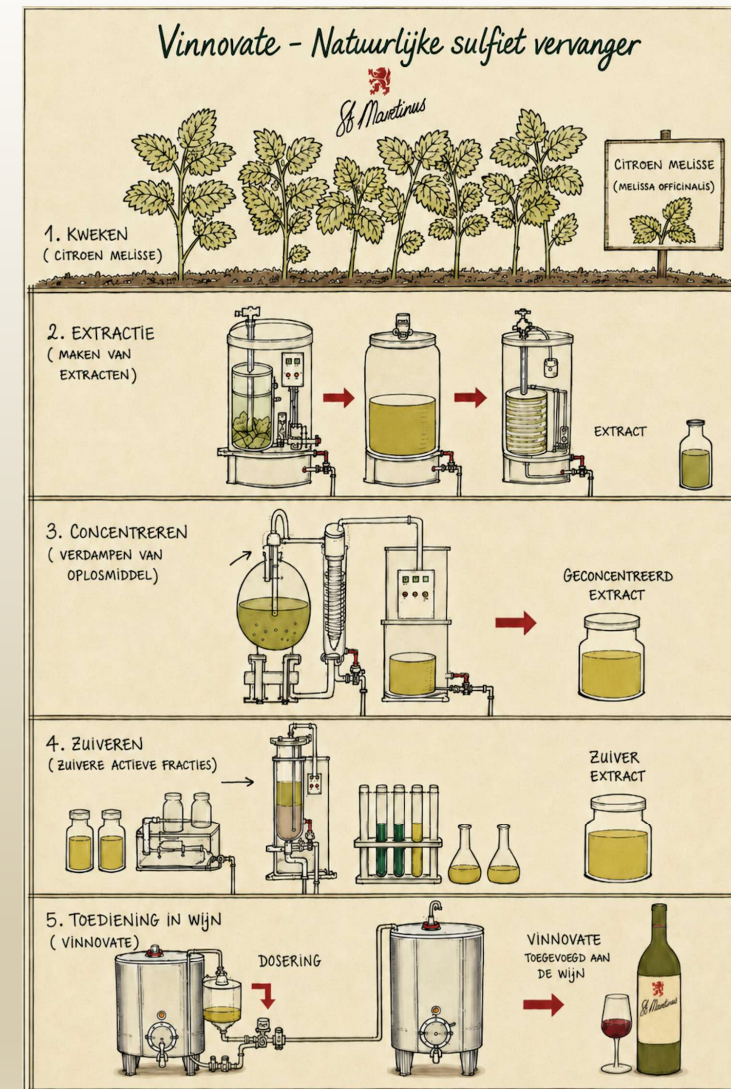
Praktijkvragen

Hoe laag kun je gaan zonder risico?

Welke stappen zijn belangrijker dan het alternatief zelf?

Wanneer past bioprotectie niet?

Wat is verschil tussen minder sulfiet en sulfietvrij?



“Minder sulfiet vraagt dat je als wijnmaker op elk moment schoner, sneller en preciezer werkt.” Stan Beurskens

Tank, vat & zuurstof

Materiaal, vorm en zuurstof als stijlmiddelen.

Een vat is geen opslagplek; het is een vinificatiekeuze.

Eivormige tanks

Beton, hout, keramiek en RVS: vorm en materiaal zijn niet neutraal.

Kernidee

Wijnmakers zoeken textuur zonder dominant houtaroma.

Eivorm kan liescontact, stroming en beleving beïnvloeden.

Een ei is niet automatisch beter: het moet passen bij druif en stijl.

Techniek

Beton: thermische massa en andere zuurstofdynamiek dan RVS.

Keramiek/amfora: micro-porositeit met relatief neutrale aromatische invloed.

Hout: vorm, micro-oxygenatie en houtcomponenten.

RVS: controle, hygiëne, reductieve precisie.

Praktijkvragen

Wanneer kies je beton, keramiek, hout of RVS?

Welke rassen profiteren van textuur zonder hout?

Hoe reinig je poreuze vaten veilig?

Hoe scheid je marketingverhaal van technisch effect?



“Een ei trekt aandacht, maar de echte vraag is: wat doet het met de wijn?”

Barrique 2.0

Hout is zuurstof- en textuurinstrument, niet alleen aroma.



Kernidee

Premiumwijnen vragen subtiele integratie, niet automatisch meer hout.

Koelklimaat en nieuwe rassen kunnen snel door hout worden gedomineerd.

Een goed vat draagt de wijn, neemt haar niet over.

Techniek

Toastintensiteit: light, medium, medium+, long toast.

Nerf, droogtijd, herkomst, houtsoort en vatvolume bepalen extractie.

Zuurstoftransmissie en tanninepolijsting zijn net zo belangrijk als vanille/rook.

Alternatieven zoals zuurstofgestuurde vaten kunnen houtaroma verminderen.

verdieping

Praktijkvragen

Welke toast past bij welke druif?

225, 300, 500 liter of groter?

Hoe voorkom je houtdominantie bij lichte rode wijn of Sauvignier Gris?

Wanneer is vat vooral zuurstofinstrument?

“Een vat is geen saus die je over wijn giet. Zeker hier moeten we elegantie niet wegstoppen achter toast.”



Vat- en tankkeuze als beslismatrix

matrix

Niet “welk vat is modern?”, maar “welk effect wil ik bereiken?”

Materiaal	Waarschijnlijk effect	Passende inzet
RVS	reductief, schoon, koel	aromatisch wit, basiswijn, precisie
Beton	massa, rust, zachte zuurstofdynamiek	textuur, gastronomisch wit/rood
Keramiiek/ amfora	micro-porositeit, neutraal verhaal	schilcontact, textuur, niche
Hout ei/vat	micro-oxygenatie + houtmatrix	structuur, lengte, premium
Barrique	toast, tannine, zuurstof, aromatische laag	prestige, rode wijn, krachtige stijl

Circulair wijnmaken

Waarde maken uit de hele druif.

Reststromen zijn geen afval zolang je er nog smaak, bodemleven of verhaal uit kunt halen.

Perskoek → compost, extracten, distillatie, culinary toepassingen.

Pitten → olie of fenolische toepassingen.

Droesem → textuur, autolyse, voeding of veilige afvoer.

Steeltjes → structuur, compost, onderzoek naar extracten.

Circulair wijnmaken

Schillen, pitten, steeltjes, droesem, water, warmte en CO₂ als systeem.

verdieping



Kernidee

Duurzaamheid wordt concreet wanneer je kijkt naar wat je weggooit.

Grape pomace kan 20–30% van het verwerkte druivengewicht vormen.

Reststromen bevatten polyfenolen, vezels, olie, mineralen en aromatische componenten.

Techniek

Toepassingen: distillaat, verjus, druivenpitolie, extracten, cosmetica, azijn, compost, biochar.

Valorisatie vraagt voedselveiligheid, wetgeving, opslag en economische schaal.

Circulair denken kan nieuwe bedrijfsmodellen opleveren.

Praktijkvragen

Welke reststromen ontstaan per 1.000 kg druiven?

Wat is technisch en wettelijk haalbaar?

Wanneer is een stokerij logisch?

Hoe wordt circulariteit bedrijfsmodel, geen bijproduct?

“In de schil, de pit en de droesem zit nog verhaal, energie en waarde.”

Water, energie en CO₂

De kelder als duurzaam ecosysteem.

Kernidee

Innovatie zit ook in infrastructuur, niet alleen in machines.

Water en energie worden schaarser en duurder.

Ondergronds bouwen, zwaartekracht en slim reinigen kunnen meer doen dan gadgets.

Techniek

Water: droge reiniging, efficiënte CIP, gescheiden waterstromen, hergebruik waar veilig.

Energie: isolatie, thermische massa, koelstrategie, warmteterugwinning, planning.

CO₂: veiligheid, ventilatie, meten en mogelijk hergebruik.

Praktijkvragen

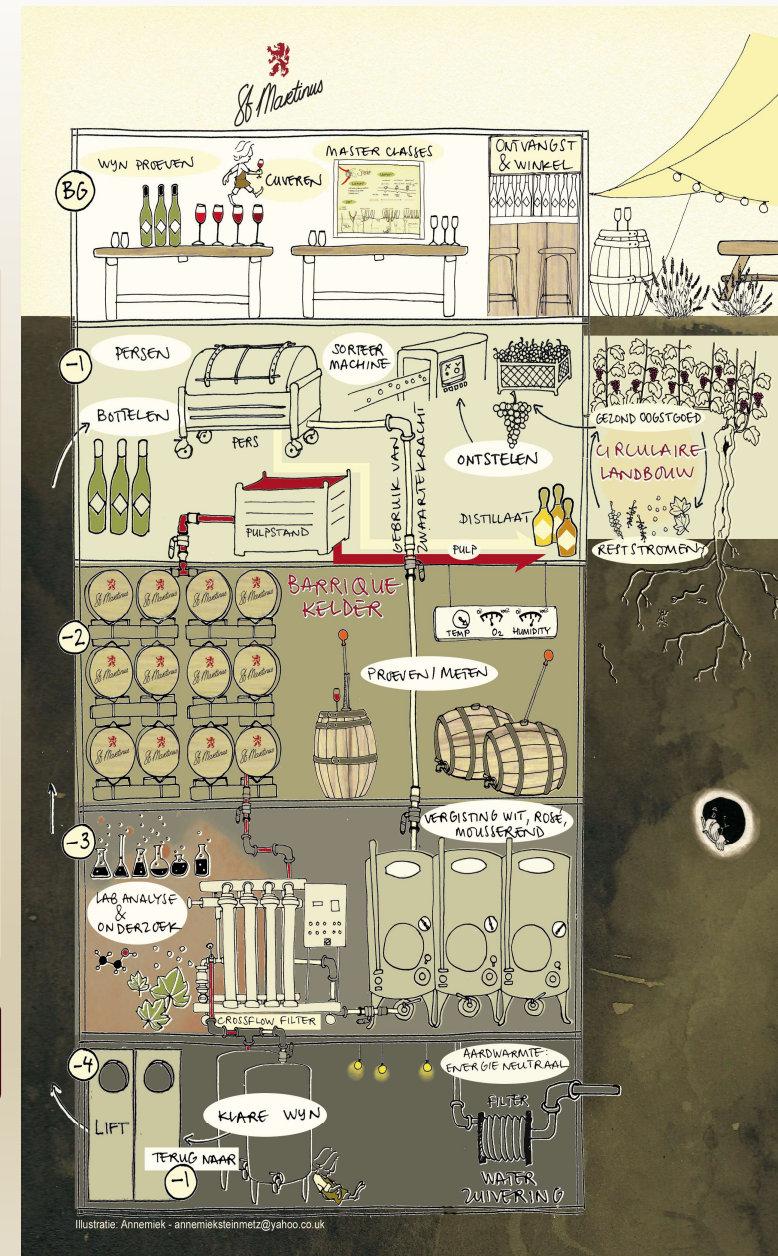
Waar verbruikt mijn kelder het meeste water?

Welke reinigungsstappen kunnen slimmer?

Hoe maak je duurzaamheid meetbaar?

Kan de kelder met minder techniek beter functioneren?

“Een kelder is pas echt modern als hij minder energie nodig heeft om goede wijn te maken.” Stan Beurskens



Nieuwe categorieën

Alcoholarm, alcoholvrij, verjus, botanicals en gastronomische alternatieven.

Kernidee

Wijnbedrijven maken mogelijk niet alleen klassieke wijn.

Restaurants zoeken alcoholvrije pairingproducten met gastronomische kwaliteit.

Druif, verjus, botanicals en fermentatiekennis kunnen nieuwe categorieën dragen.

Techniek

Niet alles hoeft wijn te heten.

Balans bouwen met zuur, bitterheid, zoet, aroma, textuur en koolzuur.

Merkstrategie: hoofdmerk, sublabel of aparte innovatielijn.

Praktijkvragen

Maak je gedealcoholiseerde wijn of een nieuw druifgebaseerd product?


Hoe voorkom je merkverwatering?

Wat is interessant voor restaurants?

Hoe gebruik je verjus en reststromen creatief?

“Niet alles hoeft wijn te heten. Maar alles wat uit onze druif en vakmanschap komt, kan onderdeel zijn van hetzelfde verhaal.” Stan Beurskens





De volledige cursus leert je niet alleen wat er kan, maar vooral waarom, wanneer en hoe je het toepast.

Interesse?
Laat je gegevens achter of mail naar Stan@wijnbouwadvies.nl.

Stan Beurskens · Wijndomein St. Martinus