



New York Wines: discover it, taste it, love it!

Elsy De Langhe



Eindwerk academiejaar 2016 – 2017  
voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil  
geschreven in opdracht van  
de Vlaamse Wijnacademie  
en  
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse  
door  
De Langhe Elsy  
Stationsstraat 27/1  
9420 Burst



## Inhoud

Voorwoord	6
Deel 1: Algemene informatie	7
Geografie van de staat New York: algemeen	7
Geschiedenis van New York State	11
Geschiedenis van de wijnbouw	12
Economisch	14
Algemeen:	14
Wijnindustrie:	15
American Viticultural Areas (AVA)	15
Deel 2: Druivenrassen	17
Autochtone druivenrassen	17
Witte en roze autochtone druiven	18
Blauwe autochtone druiven	20
Frans-Amerikaanse hybriden	20
Witte hybride druiven	21
Blauwe hybride druiven	23
Witte New York hybriden	24
Blauwe New York hybriden:	26
Vitis Vinifera druivenrassen.	27
Witte Vitis Vinifera druivenrassen.	27
Blauwe Vitis Vinifera druivenrassen.	29
Deel 3: The American Viticultural areas of New York.	32
1. Long Island AVA	32
Algemeen	32
Klimaat	33
Bodem	34
Druivenrassen	35
Wijnstijlen	35
1.2 The North Fork of Long Island AVA	35
Klimaat	36
Bodem	37
Wijnstijlen	37
In het glas	37
Proefnotities	39

1.3	The Hamptons, Long Island AVA	39
	Klimaat	40
	Bodem	40
	Wijnstijlen	40
	Proefnotities	40
2.	Hudson River Region AVA	41
	Klimaat	43
	Bodem	43
	Historisch	44
	Druivenrassen	45
	Wijnstijlen	45
	Proefnotities	46
3.	Finger Lakes Region AVA	48
	Algemeen	48
	Klimaat	49
	Bodem	51
	Historisch	52
	Druivenrassen	52
	Wijnstijlen	53
3.1	Cayuga Lake AVA	53
3.2	Seneca Lake AVA	55
	Proefnotities	58
3.	Lake Erie Region AVA	60
	Klimaat	61
	Bodem	62
	Historisch	62
	Druivenrassen	63
	Wijnstijlen	63
	Proefnotities	63
4.	The Niagara Escarpment AVA	64
	Klimaat	65
	Bodem	66
	Historisch	66
	Druivenrassen	66
	Wijnstijlen	66
	Proefnotities	67



# Discover it, taste it, love it.

5. Champlain Valley of New York AVA	68
Klimaat	69
Bodem	69
Historisch	70
Druivenrassen	70
Wijnstijlen	70
Proefnotities	70
6. Wijnregio's zonder oorsprongsbenaming.	71
Conclusie	71
Slotwoord	73
Bibliografie	74
Bijlage 1: Technische fiches en proefnotities Long Island AVA	75
Bijlage 2: Technische fiches en proefnotities Hudson River Region AVA	76
Bijlage 3: Technische fiches en proefnotities Finger Lakes AVA	80
Bijlage 4: Technische fiches en proefnotities Niagara Escarpment AVA	84
Bijlage 5: Artikel New York Wines op het inaugurele diner van president Obama	87



# Discover it, taste it, love it.

## Voorwoord

New York: “ the city that never sleeps”.

New York: the Statue of Liberty, Times Square, the Twin Towers, Manhattan, Broadway, Central Park, 9/11...

Zoveel te zien, zoveel te beleven, zoveel over te lezen...

New York is echter zo veel meer dan alleen ‘the city’!

De natuurpracht is overweldigend: de Niagara Falls, uitgestrekte bossen, glooiende wijngaarden, meanderende rivieren, meren en de Adirondack mountains.

Meer dan de helft van de staat bestaat uit bossen met meer dan 150 verschillende boomsoorten.

Waar men echter niet aan denkt, is aan wijnen uit New York, hoewel dit de derde grootste wijnregio is in de Verenigde Staten.

Wijnen uit New York zijn ons totaal onbekend, dat heb ik ook ervaren bij mijn zoektocht in België naar informatie en wijnen.

Aangezien Amerika mijn favoriete reisbestemming is en wijn mijn passie, heb ik besloten om deze twee te combineren en mijn eindwerk te maken over wijnen uit New York.

Ik wil ontdekken waar er wijn gemaakt wordt, welke druiven men gebruikt, welke wijntypes er zijn en wat hen onderscheidt van andere Amerikaanse wijnen.

Ik hoop te ontdekken waarom deze wijnen zo onbekend zijn bij ons in tegenstelling tot bijvoorbeeld wijn uit Californië die je overal in ons land kan kopen.

Is het omdat de productie te laag is? De kwaliteit niet goed is? Onbekende druiven? Een ander smakenpalet? Te duur?

Zijn er verborgen pareltjes te ontdekken?

Ik hoop met dit eindwerk al deze vragen te kunnen beantwoorden en u mee te nemen op deze boeiende ontdekkingsstocht doorheen New York State.

Discover it!

Taste it!

Love it?

## Deel 1: Algemene informatie

### Geografie van de staat New York: algemeen

Afbeelding 1: kaart Verenigde Staten



New York is één van de 50 staten van de Verenigde Staten van Amerika met als hoofdstad Albany.

Het heeft een oppervlakte van 141 205 km<sup>2</sup> waarvan 122 409 km<sup>2</sup> land.

Het hoogste punt is de top van Mount Marcy in de Adirondack mountains op 1 629m boven de zeespiegel.

De staat New York grenst in het noorden en het westen aan Canada en aan het Lake Erie en het Lake Ontario. In het zuiden grenst het aan Pennsylvania en New Jersey en in het oosten aan Connecticut, Massachusetts en Vermont.

De staat New York is rijk aan meren en rivieren. Het grootste meer is het Lake Champlain en dat is een gedeelte van de grens met Vermont.

De belangrijkste rivier is de Hudson River. Deze ontspringt in de staat en mondt uit bij New York City in de Atlantische Oceaan.

Aan de grens met Canada situeren zich de bekende Niagara Falls.

De belangrijkste eilanden in de staat New York zijn Manhattan, Long Island en Staten Island.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Bron: Wikipedia.org

Afbeelding 2: kaart New York State



De regio's waar wijnen geproduceerd worden, liggen tot 800 km van elkaar verspreid over de staat.

New York situeert zich tussen 41° en 43° noorderbreedte.

Wanneer we dit vergelijken met andere wijngebieden in de Verenigde Staten situeert Californië (Napa Valley) zich op 38° NB en Washington State op 45° NB

Afbeelding 3: kaart breedtegraden



Bekende Franse wijngebieden zoals Champagne op 49° NB, Bourgogne op 47° NB en Bordeaux op 44° NB



Hieruit zou men kunnen concluderen dat New York een warm klimaat heeft dat uitermate geschikt zou zijn om wijn te produceren.

Is dit ook zo?

## Klimaat: algemeen

New York heeft te maken met drie verschillende klimaattypes.

Het zuidoosten (waaronder Long Island en de stad New York) heeft een warm zeeklimaat.

Landinwaarts tref je landklimaten aan, variërend van een warm landklimaat in het zuiden tot een gematigd landklimaat in het noorden aan de grens met Canada.

Het weer wordt sterk beïnvloed door twee continentale luchtmassa's: een warme, vochtige uit het zuidwesten en een koude, droge uit het noordwesten.

De zomers zijn over het algemeen warm tot soms zeer warm, de winters koel tot koud.

Typerend voor de hele regio zijn de wispelturigheid van het weer en de extremen die in alle jaargetijden voor kunnen komen.

Periodes van strenge vorst kunnen in de winter snel omslaan naar dagen vol regen en relatief hoge temperaturen.

In de zomermaanden zijn hittegolven een vrijwel jaarlijks terugkerend fenomeen met temperaturen die lokaal tot maar liefst veertig graden op kunnen lopen.

De hoogste gemiddelde temperatuur is 29 °C, de laagste gemiddelde is -11 °C, afhankelijk van de ligging met een gemiddelde van 990 mm neerslag per maand.<sup>2</sup>

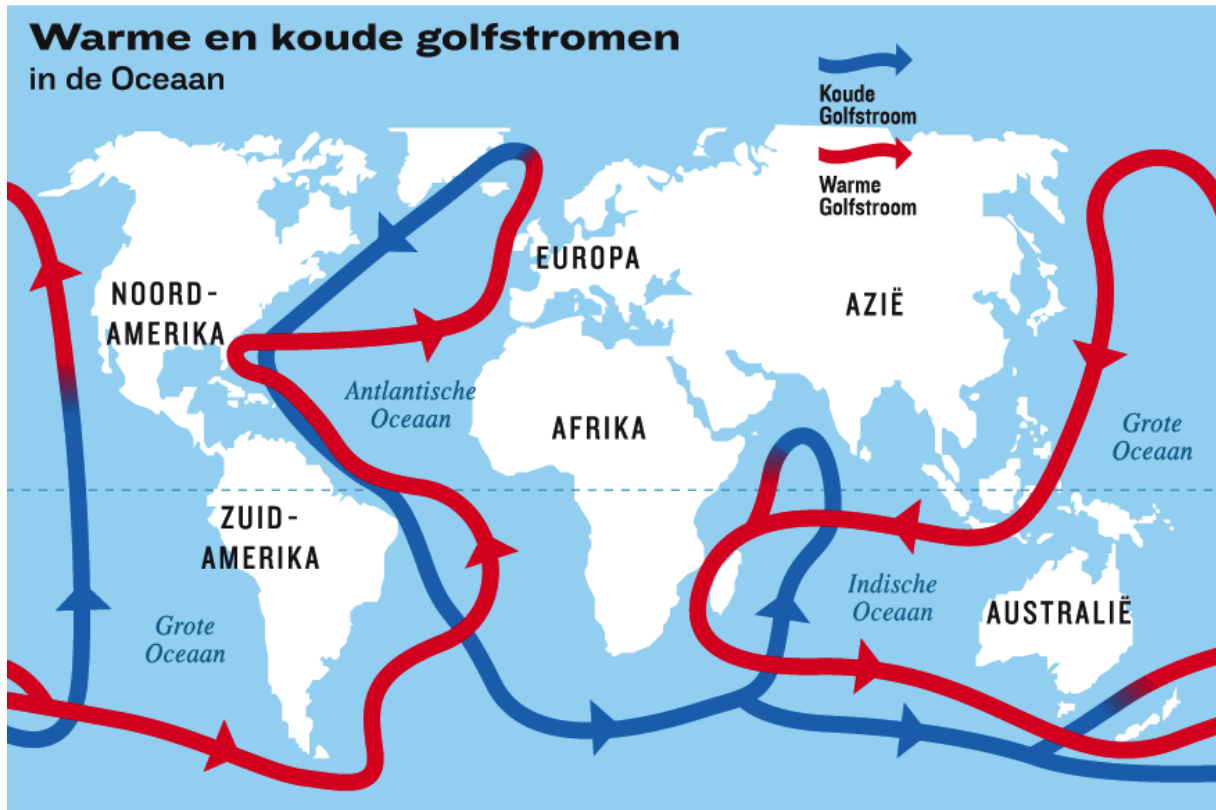
Er is echter een ander fenomeen dat het klimaat beïnvloedt: de golfstroom.

De golfstroom is een warme, snelle stroming in de Atlantische Oceaan. Hij ontstaat in de Golf van Mexico en volgt de oostelijke kusten van de Verenigde Staten en Newfoundland. Vervolgens steekt hij de oceaan over en bereikt Europa via de Golf van Biscaye.

---

<sup>2</sup> Bron: klimaatinfo.nl

Afbeelding 4: kaart golfstromen



Deze stroming wordt veroorzaakt door **thermohaliene<sup>3</sup> circulatie** of de Noord-Atlantische dieptewaterpomp.

Zowel de temperatuur van het water als het zoutgehalte hebben invloed op de dichtheid van het water: zout water is zwaarder dan zoet water en koud water is zwaarder dan warm water. Hierdoor zinkt het koude, zoute water en ontstaat er een stroming naar Europa waar hij zijn warmte afgeeft.

Aan de andere kant van de Atlantische Oceaan merkt men op vergelijkbare breedtegraden veel grotere temperatuurschommelingen met voornamelijk strengere winters. De golfstroom komt immers niet tot daar en de winden waaien vanuit het vasteland naar zee toe.<sup>4</sup>

Er zijn dus heel wat klimaatfactoren die invloed hebben of een welbepaald land of streek ideaal is om aan wijnbouw te doen.

<sup>3</sup> Thermo duidt op temperatuur, halien op het zoutgehalte

<sup>4</sup> Bron: Frank Deboosere.be

Dit in acht genomen beschouwen we de wijngebieden in New York als cold climate wines.

Er zijn echter nog heel wat andere factoren die invloed hebben op de wijnbouw in bepaalde gebieden zoals de aanwezigheid van water in de buurt, de hoogte, de microklimaten, de aanwezigheid van bossen, de ondergrond ...

Deze specifieke factoren zal ik behandelen wanneer ik de verschillende wijnregio's bespreek.

## Historisch

### Geschiedenis van New York State

De oorspronkelijke bewoners waren 2 groepen indianen. De Algonquin sprekende Mohikanen en Munser en de Irokese confederatie waaronder de Mohawks, de Oneida, de Onondaga, de Cayuga en de Seneca.

De Engelsman Henry Hudson ontdekte Manhattan in 1609 en voer de rivier af verder het binnenland in. Deze rivier kreeg later zijn naam.

In 1624 stichtten een aantal Waalse families de eerste nederzettingen, op de voet gevolgd door Nederlanders, Duitsers en Britten.

De Nederlander Peter Stuyvesant werd directeur-generaal van het Nieuwe Nederland met als belangrijkste steden Fort Nassau (nu hoofdstad Albany) en Nieuw Amsterdam.

Afbeelding 5: kaart Nieuw Nederland

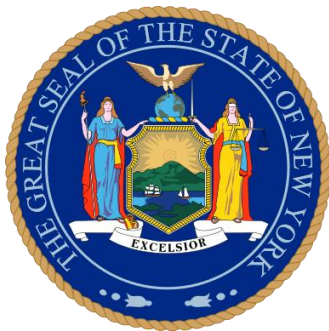


De Britten veroverden het grondgebied van de Nederlanders in 1664 en veranderden de naam Nieuw Amsterdam in New York.

Naarmate de bevolking aangroeide en ontwikkelde, groeiden de onafhankelijkheidsgevoelens en resulteerde dit in de Amerikaanse onafhankelijkheidsoorlog (1775 – 1783).

Op 9 juli 1776 riep New York zijn onafhankelijkheid uit en op 26 juli 1788 werd het officieel de 11de staat.

Afbeelding 6: zegel van New York State



De grenzen van de provincie van New York zijn vrij gelijklopend met de staatsgrenzen nu.<sup>5</sup>

### Geschiedenis van de wijnbouw

Van de inheemse bevolking is niet geweten of zij druiven aanplante.. De eerste geschriften hierover zijn van Nederlanders in Manhattan in de periode 1647–1664.

Franse hugenoten probeerden dit ook, maar hun Europese variëteiten faalden en begonnen te verwilderen.

In 1801 werd een druivensoort gevonden in de bossen aan de oevers van de Catawba River in North-Carolina door een zekere Mr. Murray. Hij gaf ze de naam van de rivier waar hij ze vond.

De eerste wijngaard werd in 1818 aangeplant in Chautauqua County (in het uiterste westen, in de buurt van Lake Erie) door Elijah Fay.

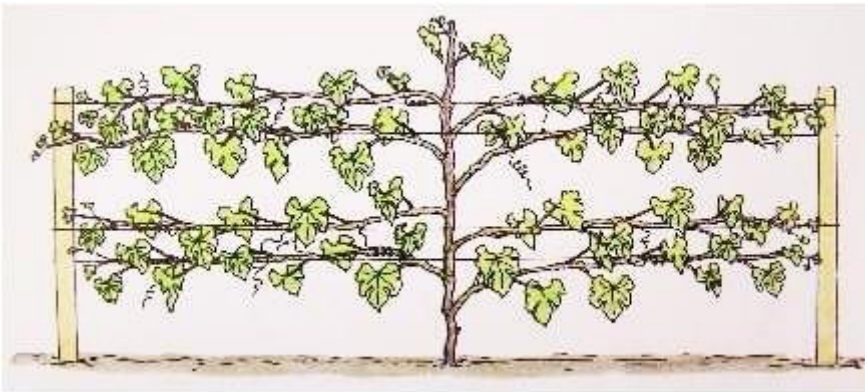
Tussen 1827 en 1850 ontstonden er verschillende wijngaarden en -bedrijven in verschillende delen van de staat: in de Hudson Valley, in het Finger Lake gebied, in het Niagara gebied en aan oevers van meren.

---

<sup>5</sup> Bron: wikipedia.org en allesamerika.com

In 1850 plantte de Duitser Andrew Reisinger een wijngaard aan in de regio Finger Lakes en introduceerde het snoeien van de wijnstokken. In hetzelfde jaar ontwikkelde een steenhouwer, William Kniffin, een nieuwe methode van snoeien: het vier-arm systeem. Deze snoeiwijze kreeg later zijn naam en wordt nu nog gebruikt, voornamelijk voor Frans-Amerikaanse hybriden.

*Afbeelding 7: Kniffin snoei*



In de jaren tussen 1850–1872 werden verschillende druivenrassen ontwikkeld die meestal de naam kregen van de plaats waar ze eerst groeiden zoals de Concord, de Delaware en de Niagara.

Dit was ook de periode dat de eerste belangengroepen ontstonden en de wijnbouwers zich verenigden.

De drooglegging (van 1919–1933) zorgde ervoor dat slechts een paar wijnmakers overleefden: zij die wijn voor erediensden produceerden, zij die alleen nog druivensap maakten en zij die druiven verkochten aan illegale wijnmakers.

Na de drooglegging werd er al vlug volop geëxperimenteerd met nieuwe variëteiten: in 1936 introduceerde Charles Fournier een aantal Frans-Amerikaanse hybriden in New York en in 1953 huurde hij Dr. Konstantin Frank in als adviseur om de Europese *Vitis Vinifera* variëteiten aan te planten. In 1961 was de eerste wijn afkomstig van *Vitis Vinifera* een feit.

*Afbeelding 8: Dr. Frank (links) en Charles Fournier (rechts)*



In 1976 bekrachtigt gouverneur Hugh Carey de 'Farm Winery Act' waarbij kleine wijnbedrijven de toestemming kregen om hun wijn ter plaatse te verkopen, de taksen en belastingen erop werden drastisch verlaagd.

Om de New Yorkse wijnen te promoten en onderzoek in de wijnindustrie te financieren werd in 1985 de New York Wine & Grape Foundation opgericht.

*Afbeelding 9: Logo New York Wine & Grape Foundation*



Deze organisatie lanceerde in 1991 een nieuw export programma zodat deze wijnen ook in andere landen erkenning en appreciatie kregen.

Dit lukte ook, want in 1998 wonnen 2 rieslings een gouden medaille in de verkiezing van beste riesling in Straatsburg. Ook de ice-wines vallen regelmatig in de prijzen bij nationale en internationale verkiezingen.

Er zijn nu 401 wijnbedrijven actief in de staat die tot het uiterste gaan om de kwaliteit van hun product te verhogen en het te promoten over de hele wereld.<sup>6</sup>

## Economisch

### Algemeen:

New York heeft een bloeiende en diverse economie.

De stad blinkt vooral uit in de dienstensector: financiën, vastgoed, verzekeringen ...

Vooral de landbouw is verspreid over de staat: veeteelt, zuivel groenten en fruit waarvan de teelt van appels op de eerste en druiven op de tweede plaats staat.

Er is ook nog heel wat mijnbouw: ontginnen van kalksteen, zand, zout, zink, grind en wollastoniet.<sup>7</sup>

Verder is ook de productie van chemicaliën, microchips en medicatie een belangrijk deel van de economie.<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> Bron: boek: The New York Wine Course & Reference, James Tresize, Book Marshall Productions.

<sup>7</sup> Wollastoniet: een mineraal (calcium-silicaat) dat voornamelijk gebruikt wordt in glazuur voor keramiek.

<sup>8</sup> Bron: [www.netstate.com](http://www.netstate.com)

## Wijnindustrie:

New York is de derde grootste wijnproducent in de Verenigde Staten met een gemiddelde productie van 200 miljoen flessen per jaar. 85% van de jaarlijkse productie komt uit de regio Finger Lakes, 10% uit de regio Hudson River Valley en 5 % uit de rest van de staat.

Er worden jaarlijks ongeveer 175 000 ton druiven geoogst. Deze landbouwtak stelt 12 000 mensen tewerk in de wijngaarden en 3 000 in de verwerking ervan.

De wijnproductie heeft een omzet van meer dan 500 miljoen dollar waarop de overheid 40 miljoen dollar taksen en belastingen heft.

Jaarlijks bezoeken bijna 5 miljoen toeristen één of meerdere wijndomeinen en wijnregio's in de staat.

Onder het Ministerie van Financiën werden de AVA's opgericht: American Viticultural Areas, geografisch georiënteerde wijnproducerende regio's.

## **American Viticultural Areas (AVA)**

Deze oorsprongsbenamingen worden aangeduid door het Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) wat een onderdeel is van het Ministerie van Financiën.

De voorwaarden om een AVA-benaming te krijgen zijn in tegenstelling tot andere beschermde oorsprongsbenamingen miniem:

- Tot het afgebakende gebied behoren.
- Minstens 85 % van de druiven moet geteeld en verwerkt worden in dit gebied.

AVA's worden toegekend op aanvraag. Deze aanvraag kan door iedereen gebeuren via een standaardformulier te verkrijgen bij het TTB.

De periode tussen de aanvraag en de goedkeuring kan enkele jaren duren afhankelijk van de volledigheid en de motivatie van het dossier.

De Verenigde Staten heeft 239 AVA's, waarvan er 138 in Californië liggen.

## **New York State heeft 10 AVA's:<sup>9</sup>**

- **Lake Erie:** sinds 21/10/1983
- **Niagara Escarpment:** sinds 08/09/2005
- **Finger Lakes:** sinds 02/10/1982

---

<sup>9</sup> Bron: US Department of the Treasury.