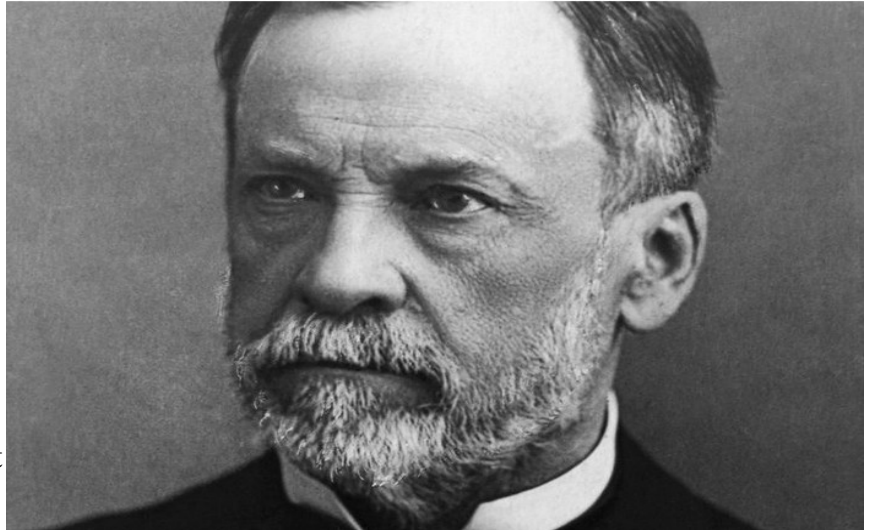


Louis Pasteur, Corona en wijn.

“Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres” (“Er zit meer filosofie in een fles wijn dan in alle boeken bij elkaar”) Louis Pasteur.

Misschien wel de boeiendste gastronomische ontdekkingen uit de Jura zijn de bijzondere wijnen die Franse wijn drinkers al eeuwen bezig houden. Maar dat is niet waarom Arbois wereldberoemd is geworden. Het stadje heeft een veel grotere bijdrage aan de mensheid geleverd als de geboortestad van Louis Pasteur (1822 – 1895). De plaatselijke wijnbouw hielp hem ons begrip van ziekte en bederf te revolutioneren. En zijn verhaal herinnert ons eraan dat de moderne wereld die wij zo normaal vinden van vrij recente datum is...



In de tijd van Pasteur ervoeren mensen de effecten van micro-organismen wel, maar ze wisten niet wat microben waren en hoe ze werkten. Verwoestende plagen werden verweten aan zeer fantasievolle en vaak religieuze oorzaken en er werd gesleuteld aan fermentatieprocessen en het tegengaan van bederf zonder dat men begreep welke oorzaken hieraan ten grondslag lagen. De wetenschappelijke revolutie leverde vruchtbare theorieën op maar het simpele idee dat specifieke bacteriologische organismen ziekte en bederf veroorzaakten vond men toch wel heel bizar.

Pasteur en wijn

Ten gevolge van zijn studies werd Pasteur gevraagd wijdverspreide problemen met Franse wijnen – na granen het belangrijkste landbouw- en exportproduct – te onderzoeken. De wijnbouw was sinds de Franse revolutie enorm toegenomen door het wegvallen van beperkende maatregelen en er waren veel onervaren wijnboeren tot het métier toegetreten. De transportmogelijkheden per trein hadden gezorgd voor overproductie van populaire wijnsoorten. Bovendien werden er nieuwe industriële methodes ingezet om de productiesnelheid en -omvang te vergroten. Dit alles had tot steeds meer ziektes en vervuiling geleid en de reputatie van Franse wijnen internationaal schade berokkend. Kiezer Napoleon II vroeg Pasteur om hulp.

Als vanzelfsprekend keerde Pasteur terug naar zijn geboortedorp waar hij was opgegroeid tussen de wijngaarden. Gedurende drie zomers experimenteerde hij met Jurawijnen en ontwikkelde hij zijn bacteriologische theorieën. Plaatselijke wijnboeren kwamen bij hem thuis met hun bedorven flessen wijn en vroegen om advies van de “wijn dokter”. Hij had zodoende voldoende onderzoeksmateriaal tot zijn beschikking. Pasteur slaagde erin aan te tonen dat de verzuring van de wijn niet toevallig of onvermijdelijk was, maar het resultaat was van bacteriologische vervuiling van buitenaf. Hij adviseerde erop toe te zien de wijn in wording zo weinig mogelijk bloot te stellen aan contaminanten, maar wat veel belangrijker was: hij ontwikkelde pasteurisatie. Jonge wijnen moesten kort worden verhit tot een temperatuur van vijftig tot zestig graden Celsius, waardoor de schadelijke bacteriën werden gedood. Tegenwoordig worden veel levensmiddelen gepasteuriseerd, met name melk en andere zuiverproducten. Heel veel levens zijn gered door deze ingenieuze

methode om voedselbederf te voorkomen.

Pasteurs onderzoek heeft de wijnindustrie gered. Hij herhaalde dat kunstje nog eens toen hij vergelijkbare technieken ontwikkelde om de kwaliteit van het Franse bier te verbeteren. Zijn drijfveer was hierbij puur patriottisme, opgevlamd na Frankrijks vernederende nederlaag in de Frans-Pruisische oorlog (1870-1871). Pasteur was een overtuigd anti-Pruis. Hij weigerde zelf Duits bier te drinken. Hij slaagde er zelfs in de zijde-industrie in Zuid-Frankrijk te redden. Hij zocht jarenlang naar de verantwoordelijke bacteriën die nefast waren voor de zijderups en belandde hiermede op het onderzoeksgebied waar hij voor de mensheid belangwekkende stappen zette: de studie van de besmettelijke ziektes.

Bacteriën

Het idee dat besmettelijke ziektes konden worden overgebracht door onzichtbare organismen vond men in Pasteurs tijd ronduit absurd. Toch zette hij ondanks de vijandigheid van het medisch korps koppig door om de principes van de ziektekiemtheorie te bewijzen. Pasteur was scheikundige, een scherpe observator en een gedreven man zonder angst. Hij werd herhaaldelijk bespot door sceptici – om ze vervolgens hun ongelijk te bewijzen, in even harde bewoordingen. Hij werkte zijn wetenschappelijke vindingen uit tot praktische oplossingen. Dit stond haaks op de heersende ideeën over ziekten als cholera en de pest en miltvuur. Men dacht dat die veroorzaakt werden door het inademen van de geur van rotting. Pasteur raakte steeds verder overtuigd dat het de in lucht rondzwevende bacteriën waren die ziekten overbrachten. Hij was een vroege voorstander van medische hygiëne en ervan overtuigd dat artsen gezonde mensen besmetten door tussen patiëntbezoeken in hun handen niet grondig te wassen. In 1868 raakte Pasteur half verlamd, maar werkte door, gesteund door een team jonge wetenschappers. Hij dacht dat bacteriën ziekten konden overbrengen van mens op mens én dat hij dit kon stoppen, al was hij geen dokter. Eerst ontwikkelde Pasteur vaccins tegen de infectieziekte

antrax (miltvuur) bij schapen en cholera bij kippen. Hij ontwikkelde vaccinaties tegen dierenziektes en vervolgens een succesvolle behandeling tegen hondsdolheid, een ziekte die vooral nog een doodvonnis had betekend. De ultieme faam kwam in 1885, toen een negenjarige jongen bij hem kwam die flink was toegetakeld door een van hondsdolheid bezeten hond. Pasteur twijfelde sterk, liet zich door doktoren vertellen dat de jongen gedoemd was en besloot het kind te injecteren met zijn nieuwe, nooit eerder op mensen geprobeerde vaccin. Het vaccin werkte en zou nog vele levens redden.



Immunologie

Met dit werk kon hij het nog veel radicalere idee bewijzen dat specifieke micro-organismen verantwoordelijk waren voor bepaalde ziektes. Pasteurs onderzoek legde de basis voor de latere immunologie, die hij vast zou hebben gewaardeerd want hij verloor twee dochters aan buiktyfus (nu te voorkomen door inenting). Dankzij Pasteur en andere vroege voorstanders van de ziektekiemtheorie werd de medische wereld een tijdperk van radicale ontdekkingen en innovaties in gekatapulteerd waardoor ontelbare levens werden gered. De optelsom van wat hij aan de wetenschap heeft bijgedragen is immens...

Franse wijnen, zijn vandaag de dag doorgaans ongepasteuriseerd, omdat de wijnboeren ervan overtuigd zijn geraakt dat het proces de wijn beïnvloedt.

Conclusie: wijn, Pasteur en Corona

Louis Pasteur heeft de wijnindustrie gered en de basis gelegd van de immunologie en het principe van vaccineren... Het vaccin, als redmiddel én remedie, waar we allemaal naar uitkijken want dan lonkt terug de vrijheid!

Ah, ja en dan de wijn van de Jura of meer bepaald van Arbois...

Arbois

Het charmante stadje Arbois biedt een mooie collectie AOC-wijnen uit de regio (waaronder een zalig nootachtige Chardonnay) en natuurlijk de unieke vin Jaune, een goudkleurige krachtige wijn die uitsluitend in de Jura wordt geproduceerd. Vin Jaune rijpt zes maand en barrique en zijn smaken zijn zo complex en ongeëvenaard dat hij een bijna mythische status heeft.

Wij kozen voor jullie uit:

Domaine Amélie Guillot

Arbois Rouge poulsard Vieilles Vignes

Het domein van Amélie Guillot is nog geen 4 hectare groot, maar dit stelt haar wel in staat om het te bewerken op de oude traditionele manier en zo natuurlijk mogelijk. Ze gebruikt enkel autochtone gisten en plukt alles manueel. De lagering gebeurt op oude vaten en het hele proces door werkt ze zonder sulfieten aan toe te voegen. Dit alles resulteert in fijne, elegante en aromatische wijnen.

- Streek: Jura
- Jaar: 2019
- Druif: Poulsard (blauwe druivensoort uit de Jura)
- Prijs: 12,95
- Te koop bij Divino Dendermonde

Of liever wit:

Domain de Maire-Pierre Chevassu

Arbois Blanc Chardonnay

Marie Pierre Chevassu is een kranige dame die ongeveer 4,5ha heeft rond Les Granges Bernard (Ménétru) Ze doet bijna alles zelf en maakt zo natuurgetrouw mogelijk haar wijnen. De Chardonnay gaat in foeders die niet bijgevoerd worden. De meest minerale chardonnay ooit geproefd.

- Streek: Jura
- Druif: Chardonnay
- jaar: 2018
- Te koop bij Divino, Dendermonde,
- Prijs 13,95 euro.



Bron: Stéphane Hénaut en Jeni Mitchel: Een hapklare historie van Frankrijk, p. 274-280.