

Biodranken

Op uw gezondheid!

Dat maaltijden op basis van biologische producten lekkerder zijn, is intussen algemeen bekend: ook heel wat sterrenkeukens zweren erbij. Maar er zijn eveneens heel wat pareltjes te vinden onder de biodranken. Topwijnen, bijvoorbeeld, gebruiken maar al te graag biologische methodes om de kwaliteit van de drank nog wat op te vijzelen. Ook steeds meer biobrouwers doen van zich spreken. De beste koffie's ter wereld worden doorgaans van de facto biologisch geteelde planten gemaakt, de interesse voor biologische thees neemt toe, ...

- Koen Vandepopuliere-

Biologische wijnen zijn niet meer uit het wijnaanbod weg te denken. Bovendien neemt hun aantal dag na dag toe; ook de vraag bij de consument gaat namelijk crescendo. **Sommelier Conseil Jos Van Laeken:** "Naar mijn ervaring bevindt zich onder de mensen die biowijnen wensen, zo'n 80 % die dat doet omdat ze principieel het biologische gedachtegoed genegen zijn. De resterende 20 % zijn de ervaren wijnliefhebbers. Een aantal biowijnen zijn namelijk heel kwaliteitsvol. Sommige bezitten daarenboven een apart smakenpallet dat voorkomt uit de toepassing van onconventionele vinificatieprocessen."

Hoezo? Is biowijn niet eenvoudig 'wijn gemaakt van biologische druiven'? **Jos Van Laeken:** "Wettelijk is er eigenlijk niet zoiets als 'biologische wijn'. Correkter zou zijn te spreken over 'wijn verkregen uit biologische wijnbouw'. Toch wordt op dit moment in de Europese Unie op hoog niveau onderhandeld over een invoering van normen inzake 'biologische vinificatie'; dus inzake het op biologische wijze wijn maken uit de most - het nog ongegiste druivensap. Daarbij wordt vooral gedacht aan normen inzake sulfiet. Dat is een stof die positieve effecten heeft op de vinificatie door zijn antiseptische en antioxidatieve werking. Maar het kan ook allergische reacties veroorzaken bij sommige mensen. Andere zaken die in overweging worden genomen, zijn het instellen van een tolerantiegrens inzake de aanwezigheid van genetische gemodificeerde producten, nog enkele additieven, en bijkomende beperkingen inzake toegestane productiemethodes."

Domaine de La Goût

Wanneer twee wijnmakers evenveel vakkennis hebben, met dezelfde druiven werken,... en de ene werkt met producten uit de biologische landbouw en de andere niet, dan zal de biowijn mij het meest kunnen bekoren, zegt Jos. De redenen? Welnu, de 'fraicheur' van biologische rode wijnen blijkt vaak meer uitgesproken, mogelijks doordat de wijnstokken geen kunstmest krijgen om hun productiviteit te vergroten; (vooral de florale) aroma's zijn genuanceerder, wat wordt toegeschreven aan het meer geconcentreerde fruit van biodruiven; en er is een meer geprononceerde mineraliteit doordat het betere wortelgestel van biowijnstokken meer voedingsstoffen opneemt. Wat ook een rol speelt, is dat de meeste biowijnmakers beduidend minder sulfiet gebruiken dan in de conventionele sector, zelfs als is dit (voorlopig) niet wettelijk verplicht. Gevolg is dat zich andere aroma's ontwikkelen, suikers op andere wijze worden omgezet en de smaak complexer kan zijn. "Heel wat topdomeinen werken dan ook de facto op biologische wijze," gaat Jos verder. "Een mooi voorbeeld is **Domaine de La**

Romanée Conti, dat sinds 1986 is overgeschakeld op biologische- of zelfs biodynamische -teelt. Waarom ze zich dan niet meteen allemaal als bio laten certificeren? Daar zijn verschillende redenen voor. Ze willen bijvoorbeeld geen potentkijkers, die zien hoe zij hun topwijnen creëren. Of ze hebben liever niet de administratieve rompslomp die bij het certificatieproces hoort. Of nog: ze willen nog de vrijheid hebben om, uitzonderlijk, chemische bestrijdingsmiddelen toe te passen als zich eens een enorme plaag manifesteert in hun wijngaarden."



Heel wat topdomeinen werken de facto op biologische wijze.

Vreemde eend(en) in de bijt

Bijzonder zijn alleszins de wijnboeren die het **vinificatieproces** op verregaand biologische wijze doorvoeren. "Zo ontstaan de zogenaamde **natuurwijnen**", zegt Jos. "Er worden geen additieven - waaronder sulfiet - toegevoegd en er worden geen kunstgrepen uitgevoerd die de smaak van de wijn kunnen verbeteren. Zo wordt op extreme wijze gefocust op de natuurlijke smaak van wijn."

Een voorbeeld van een biodynamische wijnbouwers is dan weer **Nicolas Joly**, met zijn appellatie 'La Coulée de Serrant'. "Sommige van zijn - uitsluitend witte - wijnen zijn bijzonder complex, en apart in aroma en smaak. Ze worden gekenmerkt door oxidatieve toetsen, die doen denken aan sherrywijnen." **Maar wat is eigenlijk de favoriete biowijn van Jos zelf?** "Deze van **Aloïs Lageder**, een eigenzinnige wijnbouwer die woont in de bergen van Zuid-Tirol, in Noord-Italië. Zijn wijn is fantastisch, maar het prijskaartje kan toch variëren van 9 tot 40 euro per fles. Ik zou ook deze van **La Romaine Conti** kunnen noemen, maar die flessen zijn niet echt betaalbaar: tot boven de 1.000 euro per stuk. Niet voor gewone stervelingen dus, helaas..."



Mmmm... biobier...

Voor mij een ... biobier

Tien jaar geleden waren biologische bieren vaak abominabel; zeker als ze uit het buitenland kwamen. Dat zegt **Gert Jordens, Zaakvoerder van de Hasseltse Brouwerij Jessenhofke**. “De laatste jaren zijn er wel enkele pareltjes opgedoken,” vervolgt hij. Gert koopt, uiteraard, biologische ingrediënten: mout, granen, hop, kruiden, ... “Vaak hebben ze een betere smaak. Dat valt zeker op bij biologische hop, die aromatischer is dan gangbare.” Eigen aan biobrouwers is ook dat ze geen additieven toevoegen die ertoe bijdragen dat de drank jaar na jaar identiek smaakt, zegt hij. Evenmin mengen ze verschillende batches. Hoe precies een biologisch bier smaakt, kan derhalve afhankelijk zijn van de datum, zoals ook een wijn van 2003 anders kan smaken dan deze van 2004 of 2005. Het is een markante eigenheid van biobieren. Eveneens bijzonder is de meer dan gemiddelde aandacht die veel biobrouwers hebben voor ecologische aspecten. “Het water dat we gebruiken is in feite water dat vrijkomt bij de productie van de vleesvervanger ‘seitan’. In dat water zit bovendien veel tarwezetmeel, zodat we minder granen nodig hebben om het bier te maken; en het draagt bij tot het typische smaakprofiel van ons bier.” Tevens gebruiken de installaties te Hasselt enkel groene stroom. Er wordt gekoeld met regenwater, vervoersmiddelen gebruiken LPG, het papier is afkomstig van hout uit duurzaam beheerde bossen, ... Opvallend: Gert is nu ook bezig aan de ontwikkeling van een **biologische jenever**. Het mag duidelijk zijn: op termijn zal elke drank wel een biovariant hebben...

Brander van het Jaar

Geen café zonder bier. Maar, zoals de naam het zegt: evenmin zonder koffie. **Rob Berghmans** is barista: een persoon die gespecialiseerd is in zake het bereiden van espresso's. Hij wijst erop dat de beste koffiebonen ter wereld doorgaans komen uit Ethiopië. De plant gedijt er zo goed, dat ze doorgaans de facto biologisch worden geteeld. Al betekent dit nog niet dat de koffies uit die regio massaal het biolabel dragen... Ook in Mexico is de scheidlijn tussen biologisch en gangbaar soms dun. Er komen heel lekkere koffie's vandaan, en een aantal ervan prijkt met het biolabel. Hij wijst eveneens op de verkiezing van de (Californische) firma 'Equator' tot 'Koffiebrander van het Jaar 2010'. Dat bedrijf hecht veel belang aan het milieu: zo ontwikkelde het een branderinstallatie die 80 % minder CO2 uitstoot, zijn voertuigen rijden op **biobrandstoffen** of zijn **hybridewagens**, en het verleent steun aan diverse groene projecten. En, uiteraard, bestaat een groot deel van zijn gamma uit **biologische koffies, naast fairtrade types, koffie's die Rainforrest-Alliance zijn gecertificeerd, ...**



Onder meer uit Mexico komen enkele heel lekkere koffie's die het biolabel dragen.

Biologische thee

Er zijn natuurlijk mensen die liever thee dan koffie drinken. **Ann Vansteenkiste**, bijvoorbeeld. Van origine herboriste, is ze intussen theesommelier geworden. “Voor kruiden waarmee ik een infusie wil maken, ga ik doorgaans naar een boerderij waarvan ik weet dat ze er op natuurlijke wijze kunnen groeien. De smaak is dan namelijk krachtiger en intenser. Vergelijk het met een biologische aardbei tegenover een gangbare, of een biotomaat tegenover een conventionele uit de serre: da's ook een wereld van verschil. Maar niet alleen de smaak is beter. Je bent ook zekerder van de medicinale kwaliteit van biokruiden dan van gangbare planten. Het feit dat veel bioboeren met hart en ziel, en met hun volle bewustzijn met hun product bezig zijn, draagt er nog toe bij dat dranken die daarmee zijn gemaakt, lekkerder en gezonder zijn.”

Maar... !

Het zal dan ook geen verbazing wekken dat bio de wereld van dranken veroverd. Er zijn **biologische groenten-, fruit- en bessensappen, biomonades, biologische aperitieven, ...** maar het is niet al goud wat blinkt! **Wijnsommelier Jos Van Laeken** besluit met woorden die ook bij andere drankenexperts weerklonken: “Er zijn intussen, helaas, een aantal fabrikanten die biologisch leveren om, naar ik vermoed, weinig meer dan louter commerciële redenen. Hun producten zijn vaak verbazend goedkoop en helemaal niet lekker. Het is een gif dat in het biogebeuren is geslopen...” Kortom: allen lijken het erover eens dat biologisch helpt om topkwaliteit te bereiken. Maar een garantie? Dat is het niet...



Volgens Ann Vansteenkiste heerst meer zekerheid over de medicinale kwaliteit van biokruiden dan van gangbare planten.

(foto Mieke Vandecandelaere)