

Groene wijnen...

Raakt u er nog wijs uit?

Auteur Koen Vandepopuliere



'Biowijn' zit duidelijk in de lift. Kort geleden spraken sommige distributieketens zelfs van verkoopstijgingen met 30 procent in 8 maanden tijd. Ook in de wijnhandel wordt het assortiment almaar groter. En naast biowijnen komen ook biodynamische- en natuurwijnen steeds meer in de belangstelling te staan. Dat heeft onder meer te maken met milieu en gezondheid. Maar er is meer aan de hand. De kwaliteit bijvoorbeeld. Tenslotte blijft die voor de meeste consumenten nog altijd hét doorslaggevende argument!

⋮ *Natuurwijnen zijn vaak bijzonder complex, en heel apart in aroma en smaak.*

Er zijn heel wat 'groene wijnen' op de markt: biologische, biodynamische, natuurwijnen,... maar wat is het verschil daartussen? We zochten het voor u uit.

Bio of niet bio

De voorbije jaren waren er steeds meer landen waar de overheid officieel omschreef wat ze onder 'biologische wijn' verstond. Tot die landen behoren de USA, Chili, Australië en Zuid-Afrika. In de Europese Unie bestond tot voor kort 'wijn verkregen uit biologische druiven', maar wetgeving omtrent wat biologische wijn is? Nee, die was er niet. Begin 2012, echter, pakte de Europese Commissie eindelijk uit met een duidelijke omschrijving. Ze stelde dat, uiteraard, de wijn moet zijn gemaakt van druiven afkomstig uit biologische landbouw. Maar ook hoe hij wordt gemaakt is van belang.

Sulfiet

Bijna steeds wordt aan wijn sulfiet toegevoegd: het stopt de fermentatie, zodat deze drank niet te ver blijft doorgisten, en beschermt hem tegen bederf door micro-organismen zoals bacteriën. Sulfiet is ook een product dat een rem vormt tegen oxidatie: een reactie met zuurstof waardoor kleur, geur en smaak van de wijn zou veranderen (vergelijk met een appel, die bruin wordt door oxidatie, wanneer je hem doormidden snijdt). De rol van sulfiet is zo belangrijk, dat velen deze stof als bijna onmisbaar beschouwen bij het maken van wijn. Nu heeft de Europese Commissie van het sulfietgehalte een centraal criterium gemaakt bij het bepalen of een wijn al dan niet biologisch is. Het moet namelijk 30 tot 50 milligram per liter minder zijn dan toegelaten voor zijn gangbare, dus niet-biologische tegenvoeter. Het komt er grofweg op neer dat de dosis sulfiet in een rode biowijn beneden de 100 mg/l moet liggen (tegenover 150 mg/l voor een 'conventioneel' geproduceerde cuvée). In witte of rosé biowijn mag het sulfietgehalte niet hoger zijn dan 150 mg/l.

Andere spelregels

Maar Europa legt wijnbouwers ook een aantal andere spelregels op. Zo worden bepaalde additieven of andere producten (zoals sorbinezuur) straks voor Europese biowijnen verboden. Tevens worden bepaalde praktijken voor biologische wijnen taboe, waaronder 'gedeeltelijke desalcoholisering', 'fysische verwijdering van sulfiet' of 'stabilisatie van wijnsteen zuur via elektrolyse'. En: er moet een controle plaatsvinden door één van de erkende, onafhankelijke certificatieorganismen. Vanaf 1 augustus 2012 mag de wijn die aan al die vereisten voldoet, met de titel 'biologische wijn' pronken, en het Europees logo dragen.

Biodynamische wijn

Nog strikter zijn de biodynamische wijnbouwers. Zij volgen de leer van de Oostenrijkse filosoof Rudolf Steiner (1861-1925), die onder meer de landbouwmethoden grondig ter discussie stelde. In de biodynamische wijngaard staan bodemvruchtbaarheid en versterking van de natuurlijke groei centraal. Hij wordt als een soort levend organisme opgevat. Er wordt gewerkt met speciale preparaten (koeienmest, silicium, en infusies van wilde planten en kruiden) om de groei en levenskracht van de wingerds, en hun weerstand tegen ziektes en plagen, te bevorderen. Sommige biodynamisten introduceerden opnieuw paard en ploeg in de wijngaard, omdat een tractor de bodem te veel zou samendrukken. Er wordt ook rekening gehouden met de stand van hemellichamen, zoals maan en planeten, om de gunstige momenten te kiezen voor bijvoorbeeld de pluk. Maar ook wat de wijnproductie betreft, gaan biodynamische wijnbouwers verder. Zo gebruiken ze geen pompen om druiven en wijn te verplaatsen. Warmtebehandeling is niet toegestaan, en er worden geen enzymen of fabrieksgisten toegevoegd. De wijnen worden ook niet geklaard of gefilterd: men verkiest de zwevende bestanddelen de tijd te geven om in een natuurlijk tempo naar de bodem van de wijn te zakken. Deze factoren zorgen ervoor dat bij het degusteren van deze wijnen vaak toetsen zijn terug te vinden die typisch zijn voor natuurwijnen; soms zijn het natuurwijnen tout court.

Natuurwijn

Wijnbouwers die 'natuurwijnen' maken, focussen op extreme wijze op het bekomen van een natuurlijke smaak. Om de gisting op gang te brengen, wordt geen fabrieksgist gebruikt. In de plaats daarvan vertrouwt de wijnbouwer op de gisten die van nature aanwezig zijn op de druiven en in de wijnkelder waar de vinificatie (wijnbereiding) plaatsvindt. De wingerds behandelen met synthetische middelen, zoals insecticiden, pesticiden, kunstmest,... beschadigt en/of verandert de gistculturen op de druiven. Daarom wordt voor natuurwijnen bijna altijd gebruik gemaakt van biologische of biodynamische druiven. Vaak worden de druiven met de



hand geplukt, waarbij ze in kleine bakjes worden gelegd. En tijdens het vinificatieproces wordt de smaak niet 'gecorrigeerd' door het toevoegen van enzymen, tannines, zuren, suikers,... er zijn zelfs enkele natuurwijnbouwers die geen sulfiet toevoegen, wat in de wijnwereld als heel bijzonder en gewaagd wordt beschouwd. De meesten, echter, voegen toch minstens een klein beetje van dat product toe. Die hoeveelheid komt dan bovenop de sulfiet die van nature ontstaat in de wijn, tijdens het gistingproces. De wijnen die zo ontstaan, zijn vaak bijzonder complex, en zijn heel apart in aroma en smaak. Hun lage sulfietgehalte draagt er ook toe bij dat ze worden gekenmerkt door oxidatieve toetsen, die bijvoorbeeld doen denken aan sherrywijnen. Jammer is wel dat de term 'natuurwijn' op geen enkele wijze is beschermd. De raad van een goede wijnhandelaar is nodig om het kaf van het koren te scheiden.

⋮ *In de biodynamische wijngaard wordt gewerkt met koeien mest, silicium, infusies van wilde planten en kruiden,... om groei, levenskracht en weerstand van de wingerds te vergroten.*

De keuzes van een kenner

Patrick Brock is ondervoorzitter van de vtb Cultuur Wijnkring Gent. Een man die is gepassioneerd door het 'edele vocht'. In zijn kelder heeft hij ook een paar biologische, biodynamische en natuurwijnen liggen, vooral afkomstig van de Loirestreek. "Meestal gaat het om domeinen die er zelf niet echt mee uitpakken, of die het niet interesseert om dat specifieke label te dragen," meldt hij. We polsten hem naar zijn persoonlijke favorieten, per categorie.



Biologisch

Bij biologische wijn denkt Patrick onmiddellijk terug aan 'Domaine Leon Barral' uit Faugères, een domein dat hij bezocht in 2002. "Didier Barral, kleinzoon van Leon, gaat volledig bio te werk. Hij houdt zelfs rekening met de stand van de maan, wat aanleunt bij de biodynamische manier van werken. De behandelingen met kopersulfaat en/of bordelese pap worden tot een strikt minimum herleid, en hij gebruikt evenmin sulfiet. Zijn domein werd mij aangeraden door andere wijnbouwers uit de regio, en ik heb het mij nooit beklagd. Ik kon er enkel vatstalen proeven omdat het uiteindelijke product - de 'blend' - niet beschikbaar

is: hij is namelijk jaar na jaar uitverkocht! Maar hoewel ik het met zo'n vatstalen moest stellen, was ik zeer onder de indruk. Er ging zoveel kracht en toch ook finesse uit van de verschillende stalen monocépages, dat ik direct verkocht was en bij het verlaten van het domein onmiddellijk de Belgische invoerders belde met de vraag twaalf flessen te reserveren. Zijn wijnen worden mijns inziens niet voor niets de 'Château Petrus' (een zeer vermaarde wijn, nvdr) van de Languedoc genoemd."

Biodynamisch

Bij biodynamische wijnen denkt Patrick aan Domaine Viret uit de Côtes du Rhône. "Is Barral al bezeten, dan is Philippe Viret gewoon gek te noemen", vertelt hij. "Hij is aanhanger van de 'cosmoculture', een landbouwmethode die rekening houdt met bodemelementen zoals krachtvelden, ondergrondse rivieren en fouten in het aardoppervlak; met kosmische merktekens ter bevordering van de uitwisseling van de krachten tussen hemel en aarde; en tot slot met het geheugen van water, dat in biodynamische preparaten gegevens kan stimuleren, opslaan en doorgeven. Ik weet, dit lijkt allemaal vergezocht, maar zijn wijnen spreken boekdelen. Ik was vooral weg van Les Collonades, een diep zwartrode wijn."

Natuurlijk

"Hier is een beetje chauvinisme wel op zijn plaats. Daarom verwijs ik graag naar het Domaine Lous Grezes van de Gentenaars Luc en Trees Lybaert-Claes", stelt Patrick. "Ik ken hen persoonlijk en weet hoe zij in het leven staan en over wijn denken. Ik zou hier, net als bij de vorige, kunnen kiezen voor een 'blockbuster': een wijn met veel body die zeer krachtig, tannine en alcoholrijk is, en die wijnproevers doorgaans bestempelen als een mannelijke wijn. Maar ik opteer toch voor een wijn die eerder op elegantie is gestoeld, namelijk de cuvée 'Tresor'."

