

Biologische wijntip:

# No SO2 - wijn zonder sulfiet

## Het probleem van de sulfiet.

Sedert vele eeuwen wordt bij het maken van alle wijnen sulfiet SO<sub>2</sub> (zwavel) gebruikt. Dit om ongewenste bacteriën te elimineren en om snelle oxidatie van de wijn te vermijden. Het is in feite een natuurlijk bewaarmiddel. Zwavel is immers een element dat massaal voorkomt in de natuur en in heel veel voedingsmiddelen en dranken aanwezig is. Op zich is het niet schadelijk, indien gebruikt met mate. In de conventionele wijnen zit er spijtig genoeg over het algemeen veel te veel sulfiet (die wijnboeren willen op safe spelen). Overmatig gebruik van sulfiet kan hoofdpijn of misselijkheid veroorzaken. Sommige personen zijn hieraan meer gevoelig dan andere. In de lastenboeken van biologische wijnen wordt het zwavelgehalte strikt beperkt. Normaal gezonde mensen zullen bij het drinken van biologische wijnen geen enkele hinder ondervinden. Sedert 2005 moet van de EEG op de wijnflessen de vermelding 'Bevat sulfiet, contient sulfites' staan als het gehalte meer dan 10 mg/liter bedraagt. Op quasi alle flessen zal men dit terugvinden, behalve op de weinige uitzonderingen die minder bevatten. De laatste jaren wordt er nogal wat gediscuteerd over de zogenaamde 'natuurlijke wijnen'. Het gaat dan over het maken van wijn zonder sulfiet.

## Is het mogelijk wijn zonder sulfiet te maken?

Het antwoord is ja, maar het is niet eenvoudig. Een eerste vereiste is perfect gezonde druiven, dan een maximale hygiëne in de wijnkelder en tenslotte de kunst van de wijnboer. Er zijn nogal wat wijnboeren die zich hieraan wagen, maar het resultaat is niet altijd om hoera te roepen. Zelf hebben we er al heel veel geproefd en weinige goed bevonden. De uitzonderingen bevestigen ook hier de regel. Bij onze zoektocht in Frankrijk ontdekten wij onlangs een rode wijn van Domaine de Mayrac met op het etiket in grote letter 'No SO<sub>2</sub>'. De wijnboer vertelde ons dat het ontwikkelen van deze wijn 3 jaar studie, experimenten en proeven had vereist. Het resultaat mag er zijn! Dit is echt een zeer lekkere en aangename wijn, gemaakt met de druiven Merlot en Syrah en de ervaring leert dat die wijn ook stabiel blijft. Normaal moet een wijn zonder sulfiet immers bewaard worden beneden de 15°C om snelle oxidatie tegen te gaan maar deze wijn bleek wel bestand tegen temperatuurschommelingen. **Een echte ontdekking!**

Antoon DE PAEPE



Exclusief invoerder voor België [www.biotiek.be](http://www.biotiek.be)

 **DE LEVENSSCHOOL**  
ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG



**OPENDEUR**

29.04.2012  
10.06.2012  
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

*cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming*

*locatie* Abdij van Tongerlo, Vesperzalen  
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

*Vraag gratis de volledige studiegids aan*

[WWW.LEVENSSCHOOL.BE](http://WWW.LEVENSSCHOOL.BE)  
TEL +32 11 60 16 75  
[INFO@LEVENSSCHOOL.BE](mailto:INFO@LEVENSSCHOOL.BE)

## Bio, ook in uw glas!

Het grootste aanbod  
van biologische wijnen uit :  
Frankrijk, Italië, Duitsland, Bulgarije,  
Oostenrijk, Spanje, Portugal, Australië,  
Argentinië, Chili en Zuid Afrika.

## BIOTIEK

Invoerder Groot- en kleinhandel  
*270 wijnen van 79 biologische  
en biodynamische wijnbouwers*

## Degustatiedagen

in Zoersel en Galmaarden-Vollezele  
Vraag vrijblijvend uitnodiging,  
prijslijst en wegbeschrijving  
OF kijk voor alle info op

[www.biotiek.be](http://www.biotiek.be)

Adres ZOERSEL : BIOTIEK  
Ten Hoffaan 22 2980 Zoersel Tel. 03-312 24 38

Adres Huis Pelsenbroek  
Langestraat 6 1570 Vollezele Tel. 054-56 91 21