

Wijnen zonder sulfiet?

Moet biowijn volledig zonder sulfiet (SO₂) zijn? Veel verbruikers denken dat dit ook zo is, maar is dit wel zo?

Reeds eeuwenlang wordt sulfiet in wijn als de normaalste zaak van de wereld beschouwd.

Waarom? Sulfiet is een antiseptisch middel, een antioxidant en een bewaarmiddel in de wijn. Dit is dus toegelaten in de bioteelt, zie het charter van o.a. FNIVAB, Demeter, Ecocert enz. Immers, zwavel is op de aarde een natuurlijk voorkomend mineraal. Zwaveldioxide ontstaat bij het verbranden van zwavel. Het is een goed in water oplosbaar gas. Door zwaveldioxide met water te verbinden ontstaat sulfiet, wat als poeder wordt gebruikt in wijn en veel andere levensmiddelen. Op zich is sulfiet niet schadelijk, tenzij gebruikt in overdreven mate. Veel conventionele wijnbouwers (niet bio) voegen veel sulfiet toe aan de wijnen, uit voorzorgmiddel tegen oxidatie. In de bio wijnbouw wordt dit streng beperkt in de lastenboeken. Een gevolg van overdadig gebruik is vaak optredende hoofdpijn en maagstoornissen. Bij het drinken van biowijn zal dit niet voorkomen.

Van nature zit er al in vele levensmiddelen een kleine hoeveelheid sulfiet. Ook tijdens het gistingproces van wijn ontstaat er altijd een kleine hoeveelheid natuurlijke sulfiet. Vandaar dat wijn totaal zonder sulfiet niet bestaat! Als men dus spreekt over wijn zonder sulfiet, bedoelt men altijd wijn zonder toegevoegde sulfiet.

De EU-wet van november 2005 verplicht de aanwezigheid van sulfiet in wijn te vermelden op het etiket, indien de wijn meer dan 10 mg sulfiet per liter bevat. Daarom staat er bijna altijd "bevat sulfiet" op de fles. Ook bij natuurlijke wijnen waar totaal geen sulfiet aan toegevoegd is, vindt men soms deze vermelding, gewoon omdat het gehalte van nature uit reeds meer dan 10 mg. bevat.

Het is een huzarenstukje om wijn te maken zonder toegevoegde SO₂ en de kans op mislukking is reëel (de wijn kan dan oxideren of nog erger, wordt azijn).

Toch zijn er een beperkt aantal wijnboeren die

zich hieraan wagen. Voor rode wijn is dit best doenbaar, voor witte quasi onmogelijk omdat deze veel sneller oxideert en oker geel wordt.

Dit proces vraagt wel uiterste hygiëne bij de wijnmakerij en bij het plukken en vervoeren van de druiven. Wijnbouwers die zich hieraan wagen gaan niet over één nacht ijs. Dikwijls vraagt dit jaren van experimenteren om tot een goed resultaat te komen. Hoe dan ook het is dus moeilijk maar wel mogelijk. Op te merken dat deze wijnen wel een tikje anders smaken. Wij zijn immers gewoon wijn te drinken die wel een vrij grote hoeveelheid sulfiet bevat.

Een paar geslaagde voorbeelden:

Domaine de Mayrac, Frankrijk Pays de l'Aude, "NO SO₂" (rood) Euro 8,54

Château Lagarde, Vignobles Raymond, Frankrijk Bordeaux « L'Authentique » (rood) Euro 9,95
Natalino del Prete, Italië Puglia, Nataly Primitivo (rood) aan Euro 11,58

Meer info : www.biodyvino.be



Biotiek en Vino Mundo bundelen hun krachten en worden BIODYVINO



Het grootste assortiment biologische, biodynamische en Fairtrade wijnen in België!

Nieuwe website!

www.biodyvino.be

SPECIALE PROMOTIES

Zetel: ZOERSEL Ten Hoflaan 22 - T 03-312 24 38

Magazijn: AARTSELAAR Schelselei 15 C



DE VERSE PLANTENEXTRACTEN VAN ladrôme: UW TERECHTE KEUZE!

- gemaakt van biologische kruiden, indien mogelijk onmiddellijk verwerkt na de oogst
- exact aangemaakt volgens de voorschriften van de farmacopee
- dragen Europees biologisch kwaliteitslabel
- op basis van biologische alcohol



ladrôme is sinds jaren ook Uw vertrouwde leverancier van andere bio kwaliteitsproducten: bloesemessences volgens Dr. Bach, essentiële oliën, kruidensiropen, propolisproducten, fyto-aromatische complexen, kruideninfusies en hydrolaten

Verkrijgbaar in alle natuurvoedingswinkels

Info: 056 43 98 52 - info@mannavita.be - www.mannavita.be

www.drome-provencale.com - Like ladrôme op facebook !