



BIOLOGISCHE WIJNEN

18 mei 2017, Asse.

Wijn en natuur

Belang van het gebruik van de juiste terminologie (zéér vaak verwarring rond):

- Traditionele wijnbouw
- Duurzame wijnbouw
- Biologische wijnbouw
- Biodynamische wijn
- Natuurwijn

Traditionele wijnbouw

- Wat men noemt: conventionele wijnbouw
- Regulering op niveau van de appellatie (norm waaronder deze geproduceerd wordt
- Landwijn
- Geografische aanduiding
- Beschermd oorsprongsbenaming (Europese AOP, DOP,...)
-> vuistregel, hoe kleiner, hoe strenger de regels vaak. Deze situeren zich in de gebruikte druivensoort per gebied, de rendementen, irrigatie, waar er gebotteld mag worden etc.



Duurzame wijnbouw

- Terra Vitis: een nationale federatie van boeren, coöperaties, wijnhandelaren en autoriteiten op het gebied van landbouw en milieu in Frankrijk
-> Realiseert “production viticole raisonnée” een “verstandige”, “fatsoenlijke” wijnbouw met respect voor mens en natuur
- De eisen waar elke aangesloten wijnboer aan moet voldoen zijn door de federatie bepaald (grijzere zone): “Cahier des charges”
 - - Respect voor natuur en milieu
 - - Betere arbeidsomstandigheden en veiligheid voor werknemers
 - - Goede hygiëne
 - - Technische ontwikkeling
 - - Kwaliteit van de wijnen
 - - Controle op en beschrijving van alle gebruikte methoden en materialen.

Duurzame wijnbouw

- “La Lutte Raisonnée”
-> geen keurmerk, een ”geweten” (helemaal moeilijk en obv. een vorm van vertrouwen).
- Zij claimen het zo vanzelfsprekend te vinden dat zij “biologisch” werken, dat zij het vertikken om te betalen voor een keurmerk. Daarnaast zijn er biologisch ingestelde boeren die, bij wijze van uitzondering, willen kunnen ingrijpen als de omstandigheden daarom vragen.
-> hier kan men dus wel vragen bij stellen

Biologische wijn: een poging tot definitie:

- *Bij biologische wijn is zowel de teelt als de vinificatie onderwezen aan strengere regels dan conventionele wijnen. “In concreto” betekent dit dat er géén chemische middelen (pesticiden en herbiciden) worden gebruikt in de wijngaard en dat de vinificatie verloopt volgens een vast lastencahier (waarvan o.a. een sulfietbeperking de belangrijkste is.*

*!!! Sulfietbeperking, biologische wijn bevat dus wel degelijk **toegevoegde sulfieten***

Biologische wijnbouw

- Biologisch geteelde druiven (EU- lastenboek)
- Samengevat: de biologische wijnbouwer bant op de wijngaard alle pesticiden, insecticiden en meststoffen die chemische moleculen bevatten
- wijnstokken in de wijngaarden gestimuleerd om hun eigen natuurlijk immunsysteem te versterken. Dat maakt dat ze meer moeten 'vechten' om hun voedingsstoffen te krijgen, om hun natuurlijke balans te ontwikkelen
- **lokale biodiversiteit** in de hand gewerkt. De wering van chemische meststoffen en bestrijdingsmiddelen betekent meer wildgroei op de wijngaard. Wijnstokken gaan meer in competitie treden met andere gewassen zodat ze verticaler in de grond hun voedingsstoffen moeten halen.

Wettelijk kader

- Het grootste onderscheid ligt hier in de situatie voor 2012 (oogst) en erna.
- Op Europees niveau is er toen eindelijk een wettelijk kader gecreëerd om deze zaken te reguleren.
- Europese vlagje als aanduiding certificatie bio wijn: “bio-logo”
- Controle gebeurt door nationale instanties ifv. biogarantie lastenboek
- Belgisch voorbeeld hiervan: Certysis.



Wijziging situatie

Voor 2012

- Kern: wijn obv. biologisch geteelde wijnen, enkel de biologische teelt is gereguleerd
- Géén regels rond vinificatie

Sinds 2012

- Vanaf de oogst 2012: EU normen van kracht
- Regelgeving betreft vanaf dan ook de vinificatie
- Sulfit wordt belangrijkste scheidsrechter (essentie, vaak gelimiteerd op 2/3^e tov. Traditionele wijnbouw)

Omschakeling/ conversie tot bio-wijn

- De wijnboer werkt reeds biologisch
- Hij/zij heeft een keurmerk aangevraagd (wilt certificatie behalen)
- Doorloopt een overgangstraject van drie jaar
- Na deze drie jaar jaarlijkse controle wordt de certificatie verstrekt
-> Nu pas kan men (wettelijk gezien) van biologische wijn spreken

Biologische vinificatie

- Wetgeving hier nog steeds vrij beperkt
- Belangrijkste: de beperktere toevoeging van sulfiet
- verbod op gebruik van bepaalde technologische hulpmiddelen, zoals scheidingstechnieken om de samenstelling van most of wijn te corrigeren
- Chemische hulpmiddelen zijn taboe, zoals kleur, smaak en aromaverbeteraars



Belang biologische consumptie en productie

- Belang biologische markt, sterk verschillend per lidstaat (scandinavische landen, zéér sterk (7-8%), in België rond de 2%
- Exacte cijfers in wijn, bleken moeilijk te vinden, maar wel één van de weinige groeimarkten binnen retail.
- Productie/ wijnbouw, zéér sterk afhankelijk per regio/ land.
-> Bev. Rhône tegen de 10%, champagne nog géén 1%
- In regel: droge klimaten, met weinig kans tot ontwikkeling van ziektes in de wijngaard zijn meest geschikt voor biologische wijnbouw. De ene cépage is ook al resistenter dan de andere ...

Andere belangen die spelen (bij de wijnboeren zelf)

- Uitputting bodems, vele bodems doorheen de jaren kapot gespoten. Biodiversiteit zeer sterk aangetast. Grond geraakt verzadigd en de wijnstok moet nog voldoende “goeds” vinden in de bodems
- Gezondheid, niet zozeer van de eindconsument, maar voornamelijk ook van de wijnboer zelf. Enorm véél wijnbouwers worden ziek van het véélvuldig gebruik van schadelijk sproeistoffen etc (cfr vakantiejob)
- Vele werken quasi biologisch maar vermelden het niet (owv. kosten certificatie of angst voor vooroordelen)

Bio-dynamische wijnen

- Obv. De leer van Rudolf Steiner
- Elk levend wezen een emanatie is van de totale kosmos
- Bij middel van een hemelkaart worden de werkzaamheden in en rond de wijngaard en bij de vinificatie afgestemd op de stand van de hemellichamen en op de levensritmes. Bovendien wordt gebruik gemaakt van diverse biodynamische preparaten (vergelijkbaar met homeopathische bereidingen), die op de grond en de druivenranken verstoven worden.
- Zou leiden tot minder ziektes en minder /ander onkruid (ifv. de stand van de maan)

Biodynamische wijnbouw

- De overheid kan moeilijk onbewezen theorieën certifiëren dus gebeurt dit door privé-instanties zoals het (relatief) gekende Demeter keurmerk en Biodyvin



- Héél wat wijnen die gerekend worden tot de absolute wereldtop werken biodynamisch, enkele voorbeelden hiervan zijn: Romanée conti, pontet-canet, Climens, the Sadie Family
- Echter, doorgaans vermelden zij deze logo's niet op hun labels. Biodynamie is eerder een middel om het beste uit hun terroir te halen.

Natuurwijn

- Moeilijk om te omschrijven
- Géén enkele certificatie
- Hier wordt niets toegevoegd (zelfs géén cultuurgisten of sulfiet (belangrijkste verschil met Biodynamie)
- Zonder enige toevoeging van sulfiet, wijn zéér kwetsbaar, sommige voegen minimale dosis toe en noemen toch “ natuurlijk”.
- Concept: Puur natuur, respect voor het milieu, eigenlijk zelfs “non-interventionisme”.

Hiërarchie

Vanuit eigen overtuiging, achtergrond

-> Het belangrijkste bij wijn blijft een goede terroir en een passionele wijnbouwer

Slot

Wijnlijst

- Le G de Guiraud 2015 (Bordeaux blanc sec)
- Pietrabilanca DOC Castel del Monte 2013 (Umbrië)
- Marsannay Les vignes de Marie 2014
- Grand Cru Saering Dirlers (Riesling, Elzas) 2012
- Chateau Maris 2015 (Minervois)
- Domaine de la Pertiane 2014 (Vacqueyras)
- Chateau Guibot la Fourveille 2014 (Puisseguin-St-Emilion)
- Vina Emiliana Coyam 2013 (D.O. Colchagua valley)