

## BIOWIJNBOUW VERSUS BIOWIJN: ALTIJD OK?

Binnen de Europese Unie is de wetgeving naar biowijn beperkt. De bioteelt en de bioproducten zijn gereguleerd in de verordening EU 2092/91. Biowijn is wijn van biologisch geteelde druiven. Dit betekent dat alleen de biologische teelt van druiven gereguleerd is. De vinificatie of het wijn maken is niet geregeld.

De controle op deze wetgeving gebeurt door erkende controleorganismen, zoals BLIK.

Sedert november 2005 is ook het sulfietgehalte een verplichte vermelding op het etiket, indien dit meer dan 10 milligram per liter is. Dit is vastgelegd in het Regl. EU 1991/04.

De maximale dosissen per soort wijn zijn vastgelegd in Regl. EU 1493/99.

Dit is ook de reglementering voor de vinificatie van alle wijnen. Biowijn is dan ook tot nu toe beperkt tot wijn, gemaakt van biologische geteelde druiven. De regelgeving op de vinificatie maakt geen onderscheid. Nieuwe wetgeving voor de vinificatie is dan ook noodzakelijk. De consument verliest nu zijn weg in de labels, nationale en internationale wetgeving en lastenboeken.

Wie biologisch gemaakte wijn wenst, moet zich nu richten op private lasten boeken, zoals Nature & Progres, Demeter of zich tevreden stellen met wijn, gemaakt van biologische geteelde druiven. Een aantal factoren bepalen de kwaliteit van de wijn. In noordelijke gebieden zal men eerder witte wijnen maken, omdat de suikers in de druiven niet zo overvloedig aanwezig zijn, door een tekort aan zon. De wijngaardbodem mag niet te rijk zijn en moet goed het vocht doorlaten. Wereldwijd is de meest aangeplante druif de grenache met 320.000 hectare, gevolgd door cabernet sauvignon met 200.000 hectare. Niet alle druiven rassen gedijen overal even goed, maar de aanplant wordt soms ingegeven door commerciële overwegingen. Het is nochtans van groot belang een druivenras te kiezen, dat aangepast is aan de bodem om de plant gezond, ziektebestendig en typisch te houden. De juiste druif op de juiste plaats is dan ook een waardevolle ecologische gedachte. Plantdichtheid, aard en hoeveelheid bemesting en snoeitechnieken beïnvloeden het rendement en de kwaliteit. Ook bij de vinificatie is een strenge selectie van de geogste druiven noodzakelijk. Manuele oogst geniet de voorkeur op mechanische



en ook het tijdstip - koelste moment van de dag - zijn erg belangrijk. De factor geluk is een laatste factor. Nachtvorst in de late lente, stort- en hagelbuien in de zomer en regen vlak voor de oogst zijn nefast voor het eindresultaat.

In de wijngaard kunnen verschillende ziekten voorkomen. In de 19de eeuw werden 75% van alle Europese wijngaarden vernietigd door de phylloxera vastatrix of wijndruifluus. Uiteindelijk heeft men de ziekte overwonnen door de druivenstammen te enten op resistente Amerikaanse onderstammen. Verder zijn valse meeldauw (oidium) en meeldauw gevreesde schimmelziekten. Een hoge luchtvochtigheid en hoge temperaturen zijn voldoende voor de ontwikkeling van deze ziekten. Wind en zon zijn de beste medicijnen voor de wijngaard en maken pesticiden overbodig. België is daarom een 'ongezonder' wijnland, alleen al door het klimaat. Deze schimmelziekten kunnen milieuvriendelijk worden bestreden met 'bordelese pap', een mengeling van kalk en ijzervulfaat. Rozen rond de wijngaard zijn niet alleen voor hun schoonheid aangeplant, maar waarschuwen de wijnbouwer ook op voorhand voor deze ziekten.

### Chili-gezond wijnland!

In Chili komen meeldauw en oidium helemaal niet voor en moeten deze ziekten dan ook niet bestreden worden. De wijnranken zijn erook niet geënt op resistente onderstammen. Chili is dan ook een zeer gezond wijndruiven land, beschermd door de Oceaan, de Andes, de woestijn in het noorden en de Zuidpool.

Oxfam Fairtrade heeft een aantal erg lekkere en betaalbare wijnen in het aanbod uit Chili en liet zijn wijnen door professionele sommeliers en wijnschrijvers proeven.

Simonne Wellekens, Guido Van Imschoot en Eric Pauwels onderwierpen de Oxfamwijnen aan hun kritische smaakpapillen en dat resulteerde in een Oxfam Fairtrade wijngids, te koop voor 2 euro. In de gids lees je het eindoordeel en de karakteristieken van de verschillende wijnen en zijn er ook altijd suggesties naar mogelijke passende gerechten. Over de 'Tinto de Casa 2006' schrijft het panel: "Deze rijke wijn heeft een uitstekende prijskwaliteit verhouding. Een kleine fles met een groot hart."

Guy Verhofstadt als 'Premier Cru Classé' en JL Dehaene als 'Coq au vin' maakten vorig jaar mee publiciteit voor deze (h)eerlijke wijnen. Dit jaar is onder meer Axelle Red op de affiches te zien met de Da Vinci Rode. Er is natuurlijk ook de verleidelijke Oxfam fatale.

De schuimwijn, gemaakt van chardonnay, kan ons zeker bekoren en is een van de betere, alhoewel zelden voorkomende mousserende wijnen uit Chili. Men maakt ook zeer mooie wijnen met de carmenèredruif, die hier in Europa nog slechts zelden voorkomt, maar daar goed gedijt. Ondertussen is, volgens een internetenquête, Chili nr. 2 geworden bij wijndrinkend Vlaanderen met 13%. Frankrijk blijft 1 met 47%.

De vinificatie is erg belangrijk en daarbij genieten manuele oogst, pneumatische pers, natuurlijke gisten en gisting, beperkt sulfietgehalte en geen toevoegingen, noch van suiker (chaptalisatie) of zuren, de voorkeur. Op die manier kan men het sulfiteren tot een absoluut minimum beperken. Sulfiet is een bijna noodzakelijk hulpmiddel bij de vinificatie. Het is een selectief antisepticum dat bacteriën en ongewenste gisten doodt. Het remt ook oxidatie af, veroorzaakt door het enzym 'tyrosinase'. Te veel sulfiet veroorzaakt hoofdpijn en haalt de smaakwaliteit naar beneden.

In de hierbijaande tabel geven we een overzicht van de toegelaten dosissen sulfiet:

Soort wijn	EU 1493199	Nature & Progrès	FNIVAB	Demeter
RW	160 mg/l	70	100	70
WW + rosé	210	90	120	90
Schuimwijnen	210	60	100	60
Likoreuze	400	200	25°	200
		+ 10 elk jaar veroudering		+ 10 elk jaar veroudering

U merkt meteen dat de private lasten boeken van Demeter en Nature & Progrès het strengst zijn en dat schuimwijnen en rode wijnen het minst sulfiet hoeven te bevatten. Zoete wijnen daarentegen scoren hoog.

Hiermee kunt u alvast uw zoektocht beginnen naar gezonde, sulfietarme wijnen en vermijdt u de chateaux migraines. Succes!

Jean Marie De Baene - Sommelier Conseil Univ du Vin Suze La Rousse - rossorosado@hotmail.com