

Biologische wijnen en Biodynamische wijnbouw in de Languedoc Vins Biologiques et Viticulture Biodynamique en Languedoc



Eindwerk academiejaar 2017-2018 voor het verwerven van de
titel Sommelier Conseil geschreven in opdracht van de Vlaamse
wijnacademie en l'Université du Vin Suze-La-Rousse door

Bart Crommelinckx
Leeuwenhof 33, 9031 Drongen

Inhoudsopgave eindwerk Bart Crommelinckx Biologische wijnen en Biodynamie in de Languedoc

1. Voorwoord

2. Frankrijk als wijnland

- Geografie
- Geschiedenis
- Klimaat
- Terroir
- Enkele cijfers
- Succes Frankrijk Wijnland

3. Soorten wijnbouw

- Conventionele wijnbouw
- Biologische wijnbouw
 - Definities & Principes
 - Historisch
 - Bordelese Pap
 - Confusion sexuelle
- Agriculture Raisonnée
- Biodynamische wijnbouw
- Natuurwijnen

4. De biodynamische wijnbouw in detail

- Basisprincipe & definitie
- De biodynamische preparaten
- Het kosmische en aarde element in de biodynamie
 - Rudolf Steiner
 - Maria Thun
- Sulfiert, boosdoener of niet ?

5. Uitgelichte regio : De Languedoc

- Inleiding & Geografisch
- Historisch & Economie
- Klimaat & Bodem
- Structuur IGP wijnen
- De verschillende AOC/AOP
- Druivenrassen in de Languedoc
- Enkele wijnbouwers in detail

6. Besluiten

- Toekomst bio & biodynamische wijnbouw

7. Bronnen & Dankwoord

1. Voorwoord

Mijn hele volwassen leven lang hou ik van wijn maar het is pas de laatste jaren dat ik, mede door het volgen van de cursus Sommelier Conseil, deze passie echt tot leven heb gewekt !

Toen ik in 2015 door omstandigheden wat meer tijd kreeg om te reizen kwam ik door een bezoek bij een Italiaanse wijnboer echt in de ban van het biologisch aspect in de wijnbouw! Deze kleinschalige wijnboer zat al meer dan 30 jaar op zijn knieën in de aarde om op slechts 4 hectaren een prachtige Brunello te maken, vooral het bewerken van de grond en aanleg van nieuwe wijngaard werden met het grootste detail uitgevoerd en het belang van een grote biodiversiteit van de ondergrond was meteen duidelijk...

Later dat jaar kreeg ik de kans om met goede vriend en wijninvoerder Bernard Devriendt (Sommelier Conseil 2009) een meerdaagse trip door de Languedoc mee te maken.

Het was op die reis dat ik na een bezoek van enkele hooggelegen wijngaarden en ook een stevige wandeling op de bekende heuvel Pic St-Loup echt onder de indruk kwam van deze regio.

We zijn nu een paar jaar verder en in het kader van mijn derde jaar hoop ik in dit eindwerk een mooi verslag neer te schrijven van mijn ervaringen en kennis tot op heden over deze prachtige streek en de biologische wijnbouw welke hier zeker een belangrijke rol speelt !

Veel leesgenot !

Bart

2. Frankrijk als wijnland

Alvorens in detail te gaan vind ik het noodzakelijk om een van de belangrijkste landen in de wijnbouw toe te lichten !

Geografie



Frankrijk is op Rusland na één van de grootste en meest uitgestrekte landen in Europa ! We hebben ongeveer dezelfde afstand van noord naar zuid en west naar oost (975km).

Het land heeft enkele opvallende natuurlijke grenzen en tal van grote rivieren !

De bergketens en enkele massieven spelen samen met de rivieren een belangrijke rol voor de wijnbouw in Frankrijk.

In het westen hebben we het Amerikaans massief met vooral mineraal rijke granietbodems. Centraal in het noorden is er het bekken van Parijs met zeer kalkhoudende lagen. In het noordoosten vinden we de Vogezen en meer naar het zuiden het Centraal Massief met zijn vulkanische bodem. In het oosten liggen de Alpen en de Jura. Tussen het Centraal Massief en de Alpen loopt het Rhônedal en in het zuiden vinden we de

Pyreneeën. In het zuidwesten grenst het Aquitaans bekken aan de Atlantische Oceaan en in het zuidoosten hebben we het contact met de Middellandse Zee die een grote invloed heeft op het klimaat in de Languedoc !

De belangrijkste rivieren in het land zijn de Loire, de Rhône, de Garonne en de Dordogne die samenvloeien in de Garonne. De Rijn in het oosten en de Seine door Parijs.

Geschiedenis

Men gaat er in de meeste literatuur van uit dat de eerste wijn en druiven afkomstig zijn uit de Kaukasus en deze door de bloeiende handel in het Middellandse Zeegebied o.a. door de Grieken in Frankrijk werden geïntroduceerd.

Rond 600 voor Christus begon vanuit het zuiden via de rivieren de wijnbouw zich in het ganse land te verspreiden. Het waren vooral de Romeinen die er voor zorgden dat de wijnbouw een bloeiende economie werd. Na het ineenstorten van het Romeinse rijk kwam de wijnbouw in Frankrijk niet tot een halt en was het vooral onder Karel de Grote dat deze werd gestimuleerd.

Er is ook altijd een grote band geweest tussen het geloof en de wijnbouw. In Frankrijk waren de kerken in het bezit van de grootste wijngaarden. De monniken waren verantwoordelijk voor het cultiveren en zo werd wijn ook een belangrijk exportproduct in het land.

In de 18^{de} eeuw kwam de ontwikkeling van de wijnbouw tot een hoogtepunt en werden er veel nieuwe technieken ontwikkeld ! Het was ook het begin van de classificatie welke tot een hoogtepunt kwam een eeuw later tijdens de wereldtentoonstelling van 1855.

Het dieptepunt van de wijnbouw kwam in de latere 19^{de} eeuw wanneer meer dan 2,5 miljoen hectaren werden vernietigd door de Phyloxera. Door het enten van Europese druiven op Amerikaanse immune onderstammen werd de wijnbouw in Europa gered.

Na de tweede wereldoorlog braken moderne tijden aan en ging men vooral in massaproductie over. Later door de concurrentie van de nieuwe wereldwijnen ging de kwaliteit terug stijgen.

Klimaat

Frankrijk heeft niet het meest gunstige en vooral stabiele klimaat voor de wijnbouw !

Mede door de natuurlijke grenzen heeft Frankrijk een zeer breed en gevarieerd klimaat. We kunnen echter drie grote zones onderscheiden.

Het zuidoosten heeft een mediterraan klimaat terwijl de grote bergketens als Alpen en Pyreneeën een continentaal tot bergklimaat kennen. Het grootste deel van Frankrijk kent een gematigd zeeklimaat en ook de rivieren spelen een grote rol in de wijnbouw !

Ook de temperaturen lopen op van het koele noorden tot het warme zuiden.

Terroir

“Terroir” is een Frans woord en de betekenis ervan is door de tijden heen enorm geëvolueerd. De term heeft doorgaans betrekking op lokale voedselproducten. Het verwijst naar een kenmerkende eigenschap die zijn oorsprong vindt in de plaatselijke bodem. Hier kan worden bedoeld dat men de wijn in de bodem kan proeven...

Een moderne uitleg is dat deze term staat voor het totaal van de omgeving van de druivenstok en vooral alle lokale factoren die de wijnstok en wijn kunnen beïnvloeden.

De volgende factoren kunnen samen de term “Terroir” omvatten en bepalen de typiciteit van een wijn :

Klimaat : de gemiddelde temperatuur (15°) neerslag (min 600 mm) en zonneshijn (min 1600 uur);

Geologie : samenstelling van de bodem en ondergrond die een invloed heeft op de waterhuishouding;

Topografie : ligging van de wijngaard, in het bijzonder de hoogte, hellingsgraad en oriëntatie;

Amplografie : druivenras of klonen, onderstam en de leeftijd van de plant;

De mens : kennis, methode en traditie die wordt toegepast, zowel bij het werken in de wijngaard als bij de oogst en bij de vinificatie.

Enkele Cijfers

In Frankrijk hadden we in 2014 bijna 800.000 hectaren wijngaarden wat ongeveer 10% is van het wereldtotaal ! Met een gemiddelde opbrengst van bijna 60hl/ha kennen we een vrij hoog rendement (17% van het wereldtotaal).

In 2014 lag de wijnconsumptie per hoofd van de Franse bevolking op 42,3 liter. Als mensen jonger dan 14 jaar niet worden meegerekend dan komen we op 51,1 liter per jaar.

De wijnconsumptie was lange tijd de hoogste en zeker tot vandaag per hoofd inwoner. Enkel de Verenigde Staten, met een fors hoger aantal inwoners, consumeren nu meer wijn.

Het areaal is in de laatste 10 jaar met zo'n 100.000 hectare gekrompen waarvan de helft in de Languedoc, die nu nog steeds de grootste regio is naar oppervlakte bedekt met wijnstokken !

Dit komt wel ten goede van de kwaliteit welke we later over deze regio zullen bespreken.

De Fransen exporteren ongeveer 14 miljoen hectoliter per jaar en voeren ook ongeveer 6 miljoen hectoliter (vooral uit Spanje) in. De export in waarde is ongeveer 8 miljard euro !

Succes Frankrijk als wijnland

Frankrijk heeft een zeer bijzondere en complexe geologische geschiedenis waarin zich veel verschillende bodemsoorten hebben ontwikkeld.

Het land is relatief noordelijk gelegen waardoor de druiven in veel gebieden moeilijk tot rijping komen. Deze lange rijpingsperiode is gunstig voor de ontwikkeling van complexe aromastoffen en het behoud van goede zuren.

Er is een enorme ervaring aanwezig. Door de eeuwen heen hebben de wijnboeren veel geëxperimenteerd en zo ontdekt welke druivenrassen het best gedijen op de verschillende bodems. Hieruit volgend hebben ze ook de beste vinificatietechnieken ontwikkeld.

Veel van de huidige kennis is op de Franse universiteiten ontwikkeld !

3. Soorten Wijnbouw

Conventionele wijnbouw

De conventionele wijnbouw of de traditionele wijnbouw is diegene die we het langst en het beste kennen en waar we ook de meeste wijnen in de handel zullen van aantreffen.

In principe kan in deze vorm van wijn maken zowat alles voor zover men de regels die werden vastgelegd gaat volgen. Bijvoorbeeld het gebruik van sulfiet werd Europees geregeld.

Men kan ook de stelling verdedigen dat het hier in veel gevallen gaat om de kwantiteit in plaats van de kwaliteit, al is dat uiteraard niet altijd het geval.

Om het produceren van wijn zo eenvoudig mogelijk te laten verlopen en een hoog rendement te bereiken gaat men vooral machinaal werken en vaak ook kunstmest gebruiken. Hierdoor bestaat het risico op roefbouw en zijn de druiven dikwijls vatbaar voor verschillende ziektes, het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen is dan eerder regel dan uitzondering !

Ook bij het maken van de wijn gaat men dikwijls gistculturen gebruiken om de wijn een specifiek aroma te geven.

Wijnen mogen worden aangezuurd, suikers worden toegevoegd en men zal ook gebruik maken van sulfiet om de wijn niet te laten oxideren.

Biologische wijnbouw

Definitie & Principes

Wijnen die op deze manier gemaakt worden zijn afkomstig van druiven uit wijngaarden waar geen chemische pesticiden, insecticiden en herbiciden aan te pas komen !

In de biologische wijnbouw staat de wijngaard centraal en zal men deze als een volledig ecosysteem gaan beschouwen. Het voorgaande betekent niet dat men tijdens het vinificatieproces geen gebruik maakt van additieven of sulfieten. Dit echter in beperktere mate dan bij de traditionele wijnbouw.

De wijnboer heeft als doel een zo gezond mogelijke wijnrank te verbouwen en een belangrijke rol is hierin weggelegd voor de bodem. Men zal proberen om de biodiversiteit van de grond te optimaliseren door bijvoorbeeld compost te gebruiken. Sommige wijnboeren gebruiken ook paarden in plaats van tractors om de grond te ploegen zodat deze niet te compact gaat worden en er voldoende zuurstof aanwezig is om bindingen aan te gaan met allerlei natuurlijke voedingsstoffen.

Het vermijden van chemische stoffen betekent ook wel meer wildgroei in de wijngaard. Hierdoor gaan de wijnranken meer in competitie met andere gewassen en gaan ze dieper in de grond hun voeding halen wat uiteindelijk zorgt voor stevige wortelstructuren en meer balans in de wijn.

Men gaat ook alternatieve bestrijdingsmiddelen gebruiken zoals het inzetten van insecten die de schadelijke beestjes opeten of het verspreiden van lokstoffen die de vrouwtjes weglukken en het voortplantingspatroon verstoren van de schadelijke insecten.

Anderzijds mag het ook gezegd worden dat het ook gaat om economische factoren gezien de klassieke bestrijdingsmiddelen heel veel geld kosten.

Historisch

De opkomst van de biologische wijnbouw heeft vooral een oorsprong in wat er tijdens de tweede helft van de vorige eeuw werd gedaan om ziekten, schimmels en virussen tegen te gaan. Vanaf de jaren 60 werden er in veel traditionele streken in Frankrijk biocides ingezet. Het leven in de bodem stierf af en meer en meer begonnen alle terroirs op elkaar te lijken. De verkoop van onkruidbestrijders, herbiciden, insecticiden floreerde. De gevolgen waren duidelijk en de kwaliteit ging drastisch naar beneden.

Reeds in de jaren tachtig gingen de eerste wijnboeren terug werken op de manier van hun voorouders door alle chemie uit de wijngaard te weren. De spontane gisting kreeg weer voorrang op het toevoegen van cultuurgist, werken in de wijngaard werd terug biologisch, onkruid werd niet doodgespoten maar omgeploegd, enz.

In de Europese Unie is vandaag een wettelijk kader geschapen dat bepaalt wat biologisch is en wat niet. Dit heeft in eerste instantie betrekking op primaire landbouwproducten zoals groenten en fruit.

Voor de bereiding van wijn, wat een afgeleid product is van druiven, gelden aanvullende voorschriften welke strenger zijn dan bij de conventionele wijnbouw. Hier denkt men vooral aan het gebruik van sulfiet en het verbod op technologische hulpmiddelen om de samenstelling van most of wijn te corrigeren.

De biologische voorschriften voor het verbouwen van druiven zijn in de EU sinds 2008 van kracht, die voor wijn sinds 1 augustus 2012. Wijn die na deze datum geproduceerd wordt mag zich biologisch noemen als uiteraard aan alle voorschriften voldaan wordt.

Deze voorschriften voor biologische wijn zijn niet zomaar ontstaan. Meer dan 10 jaar geleden zijn producenten, consumenten, wijnhandel en universiteiten bij elkaar gekomen om vanuit ieders standpunt tot deze regelgeving te komen. Dit door Europa geïnitieerde project had tot doel een wetenschappelijk onderbouwde basis te verschaffen waarop de wetgeving voor de productie en etikettering van biologische wijn gestoeld is.

Het fundamentele uitgangspunt is dat biologische wijn alleen van biologisch geteelde druiven gemaakt mag worden. Men gaat een gezond landbouw-ecologisch systeem in stand houden waarin biodiversiteit, de biologische cycli en een gezonde biologische actieve bodem een belangrijke rol spelen !

Bordelese pap

De Bordelese pap is een mengeling van kopersulfaat en kalk, sterk herkenbaar aan de blauwe kleur. Bepaalde bronnen beweren dat dit toevallig werd gevonden door de wijnbouwers uit Bordeaux nadat ze hun wijngaarden besproeiden met deze mengeling om hun druiven oneetbaar te maken en dieven af te schrikken...

Vooral na een zomerse regenbui is de kans op meeldauw (schimmelziekte) groot en om dit te verhinderen is de meest biologische manier het bestuiven van de wijnstokken met Bordelese pap. Meeldauw is misschien wel de vervelendste schimmelinfectie die algemeen voorkomt. De schimmel overwintert in de geïnfecteerde

bladeren van het vorige jaar. Wanneer de sporen rijp zijn en de temperatuur boven de 10° is, kan al bij een regenbui de primaire infectie optreden. Deze moet men proberen te voorkomen door Bordelese pap te spuiten voor de regenbui die voor de verspreiding zorgt. Dit proces dient herhaald te worden om definitieve infectie tegen te gaan. Als dit niet lukt en men kan de infectie van de bloei niet voorkomen, dan zal de oogst enorm gedecimeerd worden, als het al tot een oogst komt...



Er ontstaat de laatste jaren meer en meer controverse in verband met het gebruik van Bordelese pap ! Het probleem is dat koper een weinig mobiel element is en zich sterk verbindt met de organische materie in de ondergrond. Het koper hoopt zich op en in de Champagne werden recent verontrustende waarden gevonden in de eerste centimeters van de bodem.

Ondanks deze recente controverse is koper een getolereerde substantie in de biologische landbouw. Men beschouwt het koper als een zeer natuurlijke component.

Het gebruik van koper is een zeer afdoend middel tegen meeldauw en toch zijn er een hele reeks vervelende bijwerkingen. Naast een te hoge concentratie wordt ook de microbiële biomassa verlaagd. In bepaalde gevallen heeft men ook een groeiachterstand van de wijnstok kunnen vaststellen.

Anderen hebben vastgesteld dat er bepaalde problemen kunnen ontstaan in de vruchtzetting en dus kunnen zorgen voor een

ongelijkmatige groei en rijping in eenzelfde druiventros. Een residu van koper in de most zou aanleiding geven tot het verlies van bepaalde aroma's in de wijn. Meer bepaald de typische geuren van de Sauvignon blanc.

Om deze problemen te beperken stuurt Europa aan op een strengere norm en vermindering van de dosissen. Voor de conventionele wijnbouw zijn er voldoende alternatieven, dit geldt echter niet voor de biologische wijnbouw gezien men hier behandelingen met koper aanraadt zowel voor als na de bloeitijd. In moeilijke tijden hebben de boeren meer kg/ha nodig als de huidige norm, afhankelijk van de toegankelijkheid van de wijngaard. Zij zijn dan ook vragende partij voor een onderzoeksprogramma op Europees niveau om na te gaan wat de alternatieven voor Bordeauxse pap zijn binnen de overeengekomen biologische vereisten.

Ter ere van de uitvinders, Millardet en Gayon, werd een gedenkplaat opgericht aan de ingang van Château Dauzac in de Médoc.



Confusion Sexuelle



“Confusion Sexuelle” of de ‘Seksuele verwarring’ is een milieu- of diervriendelijke techniek om insecten te bestrijden.

Om snel een juiste partner te vinden om te paren stuurt een vrouwelijke vlinder kleine hoeveelheden geurstoffen of feromonen uit die mannelijke vlinders aantrekken. Na de paring worden eitjes gelegd in de druivenplant en kan de rups die daaruit voortkomt grote schade toebrengen.

Plastic capsules gevuld met synthetische feromonen van vlinders met schadelijke rupsen worden in de wijngaard gehangen en de geurstoffen verspreiden zich in kleine concentraties door de wind. De mannelijke vlinders worden hierdoor gek van vreugde want ze menen overal vrouwtjes waar te nemen. Helaas zal de partner niet gevonden worden en gaat de paring niet door op die plaats.

Deze methode tot bescherming is helaas nog maar door 3% van de wijnbouwers in gebruik in Frankrijk. Redenen hier voor zijn de kostprijs van ongeveer 250€ per hectare en vooral de arbeidsintensiteit waar bij ongeveer 500 capsules per hectare moeten opgehangen worden !

Deze methode is desondanks zeer populair in de biologische wijnbouw en vooral effectief vanaf 5 hectaren oppervlakte.

Agriculture Raisonné

In de conventionele wijnbouw maakt men gebruik van een groot arsenaal aan kunstmeststoffen en landbouwbestrijdingsmiddelen, waardoor deze lijnrecht komt te staan tegenover de biologische wijnbouw. Met de traditionele wijnbouw is de controle over de productie redelijk goed beheersbaar, terwijl men in de biologische wijnbouw steeds meer met hindernissen en beperkingen geconfronteerd zal worden. Dit heeft grote economische onzekerheden tot gevolg doordat de jaarlijkse productie flink kan wisselen.

De langetermijnvisie van de biologische wijnbouw is dat, door een goed bodembeheer, de wijnstokken meer resistentie zullen opbouwen en dus op deze manier minder bestrijdingsmiddelen nodig zullen zijn.

Deze tegenstellingen hebben geleid tot een derde weg of de beredeneerde landbouw. Eigenlijk werkt de wijnboer hier volgens de voorschriften van de biologische wijnbouw, maar zal hij, in het geval van dreigende oogst- of kwaliteitsverlies, toch kunnen terug grijpen naar conventionele middelen om zijn oogst en daarmee de economische basis van de onderneming veilig te stellen. Hij zal echter niet het biologisch label kunnen gebruiken en ook geen biologische wijn maken.

Het verschil met de 'zuivere' biologische wijnbouw is subtiel, maar komt bijvoorbeeld op het volgende neer. Het gebruik van zwavel en Bordelese pap hebben een relatief zwakke werking en worden bij neerslag snel weggespoeld. Het gevolg is dat meerdere behandelingen nodig zijn alsook meerdere passages van de tractor in de wijngaard. Bij een beredeneerde landbouw gaat men een efficiënter middel gebruiken waardoor minder herhalingsbehandelingen nodig zijn en als gevolg er minder milieubelasting is. Minder fossiele brandstoffen worden verbruikt en ook de bodem wordt minder belast doordat er geen organische bestrijdingsmiddelen door afspoeling in terecht komen.

Een ander verschil is dat, ondanks de garantie bij de biologische wijnbouw, er geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmeststoffen gebruikt worden, de noodzaak om beredeneerd toe te passen soms ontbreekt. Bij biologische wijnbouw worden de producten uitsluitend gecontroleerd en aan een maximum gesteld, maar bij de "culture raisonnée" gaat men ook de herhaling van de behandelingen in de wijngaard controleren.