



Biologische wijnen

Landbouwgifvrij en sulfietarm

Biologische wijnen zijn in trek. Deze wijnen zijn over het algemeen levendiger en smaakvoller dan industriële wijnen. Maar net als bij 'gewone' wijnen is er ook bocht op de markt, want goede wijn maken is en blijft een kunst.

TEKST CARLO NAGEL

Begin april van dit jaar behoorde ik tot een groepje journalisten dat bij Wijnhoeve De Colonjes in Groesbeek biologische wijnen van eigen bodem mocht proeven. Wijnbouwer Freek Verhoeven maakt die van nieuwe witte en blauwe druivenrassen. Wat een edele smaak. De Riesèl 2007 bijvoorbeeld, gemaakt van de Riesèldruif, een Valentin Blatnerkruising. Een witte wijn, bleekgeel, helder en hevig tranend, met de geur van verse appels en specerijen en de smaak van perzik en peer. Overduidelijk met liefde en eerbied voor de natuur gemaakt. Nu eens geen sporen van landbouwgif en een door een uiterst hygiënisch productieproces tot een minimum beperkte hoeveelheid

sulfiet. Verhoeven mag er trots op zijn, want voor het glas kan worden geheven, is er veel tijd en zorg aan het telen van de druiven en het bereiden van de wijn besteed.

Evenwicht

Biologische wijnen zijn sterk in opkomst. Dit komt vooral door het toenemende aanbod en de sterk verbeterde kwaliteit ten opzichte van conventionele wijnen. Het verschil tussen beide zit hem niet zozeer in de bereidingswijze van de wijn, als wel in het verbouwen van de druiven. Biologische druiven worden met aandacht en zorg voor het milieu geteeld, zonder het gebruik van kunstmest, de toepassing van gentechnologie



FOTO: RUF FRASSSETTI/WWW



Wijnhoeve De Colonjes

Wie een biologische wijngaard in eigen land wil bezoeken voor een rondleiding en proeverij zou eens met een groep van minstens vijftien personen naar Wijnhoeve De Colonjes in Groesbeek moeten gaan. Die plaats onder de rook van Nijmegen groeit uit tot hét wijndorp van Nederland.

Tot voor kort was wijnbouw in ons land beperkt mogelijk met gebruikmaking van chemische bestrijdingsmiddelen. Maar midden jaren negentig zijn er druivenrassen verschenen die een grote mate van resistentie tegen meeldauw hebben en ook in een gematigd klimaat uitstekende wijnen leveren. De Colonjes is dan ook een biologische wijngaard.

Op de lichtglooiende zuidhellingen aan de 2e Colonjes (1,5 hectare) en de Knapheideweg (3,5 hectare) in Groesbeek heeft wijnbouwer Freek Verhoeven in enkele jaren 17.500 stokken aangeplant. De stuwwalbodem heeft er een in Nederland weinig voorkomende löss-structuur, die als geen ander geschikt is voor wijnbouw. Verhoeven kiest voor kwaliteit, laat alleen de beste trossen hangen en verwacht de productie dit jaar op te voeren tot 18.000 liter.

Het maken van de wijn doet Verhoeven met een groep vrijwilligers in een noodkelder aan de Kranenburgsestraat, ongeveer 2,5 kilometer van De Colonjes vandaan. Hij wil de wijnproductie zo snel mogelijk onderbrengen in het nieuw te bouwen Wijnbouwcentrum. In de afgelopen jaren hebben de rode Regent wijnen van de Wijnhoeve al enkele belangrijke medailles in de wacht gesleept.

Voor informatie over rondleidingen, proeverijen en open dagen (wanneer de wijngaarden ook individueel kunnen worden bezocht): telefoon (024) 397 37 54 of www.wijnhoevedecolonjes.nl.

en met een minimaal gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen.

Overigens zal een gemotiveerde biologische wijnboer ook tijdens de bereiding van de wijn zuinig zijn met hulpmiddelen als gist en sulfiet. Sulfiet komt van nature voor in wijn, maar wordt ook toegevoegd om de wijn langer houdbaar te laten zijn. De biologisch werkende wijnboer probeert een biologisch evenwicht in de wijngaard te scheppen. Hij stimuleert de weerstand van de wijnstok en creëert een zo gunstig mogelijk klimaat voor de natuurlijke vijanden van schadelijke insecten.

Twee à drie trossen per stok

De wijnbouw kan in vier categorieën verdeeld worden: de industriële wijnbouw, de geïntegreerde of duurzame wijnbouw, de biologische wijnbouw en tot slot de biodynamische wijnbouw. De gewone, industriële wijnbouw, die 95 procent van alle wijn produceert, gebruikt kunstmest en chemische gewasbeschermingsmiddelen. De oogst kan eigenlijk niet mislukken. Daarom is er wereldwijd een wijnoverschot. Bij grote producenten, die vaak miljoenen flessen per jaar leveren, kun je de voorkeur aan de een geven boven de ander, maar het is als de keuze voor Pepsi-Cola of Coca-Cola: de smaak is altijd gelijk.

Bij geïntegreerde of duurzame wijnbouw probeert de wijnboer het zonder chemische bestrijdingsmiddelen te doen, maar in een nat jaar, als ziekten en plagen kunnen toeslaan, doet hij dat mondjesmaat toch. Een schimmel als meeldauw kan anders de hele oogst vernietigen.

Biologische wijnbouw, waarbij het gebruik van kunstmest en chemische gewasbeschermingsmiddelen absoluut uit den boze is, vraagt om veel aandacht voor de wijngaard. Als het biologische systeem in evenwicht is, kunnen ziekten en plagen zich minder explosief ontwikkelen. Mede doordat het grondwater niet door landbouwgif verontreinigd is, kan het leven in de bodem zich herstellen. Men zegt weleens dat er in het zand van de Sahara meer leven zit dan in de wijngaarden van Bordeaux. De biologische wijnboer maakt daarom uitsluitend gebruik van dierlijke en plantaardige bemesting. Bodembegroeiing met bijvoorbeeld klaver bevordert de humusopbouw en stimuleert het bodemleven. De wortels van de druivenplanten gaan dieper de grond in, wat ze minder kwetsbaar maakt voor extreme weersomstandigheden, of dat nu droogte of juist een overvloed aan regenwater is.

De biologische wijnboer stampet de grond niet aan met een zware tractor (waardoor erosie kan ontstaan), en plukt en snoeit met de hand, waardoor minder schade wordt toegebracht aan de druiventrossen. Hij zorgt dat er niet te veel en niet te weinig blad aan de wijnstok zit, zodat het zonlicht de druiven gedoseerd beschijnt. Ook neemt de biologische





ER ZIT MEER LEVEN IN HET ZAND VAN DE SAHARA DAN IN DE WIJNGAARDEN VAN BORDEAUX

► wijnboer genoeg met twee à drie trossen per stok. Dat gaat ten koste van het rendement en daardoor van de opbrengst, maar komt de kwaliteit van de wijn ten goede. Alle energie verzamelt zich in die paar trossen.

Biodynamische wijnbouw gaat nog een stapje verder, is op antroposofische leest geschoeid. Biodynamische wijnboeren betrekken er, naar de ideeën van Rudolf Steiner, de hele kosmos bij, zoals de zon- en maanstanden. Zij denken bijvoorbeeld dat de maan, die ook van invloed is op eb en vloed, de sapstromen in planten bepaalt. Zij oogsten bij volle maan, als de sapstromen hoog zijn; snoeien bij dode maan als de sapstromen juist laag zijn. Voor bemesting en bestrijding gebruiken zij miljoenen malen verdunde homeopathische preparaten met behulp van een zaaikalender.

Duurder

Terug naar de biologische wijnbouw. Positief is dat die gepaard gaat met minder energiegebruik en dat het een positieve invloed heeft op de werkgelegenheid op het platteland. Een nadeel is dat de biologische aanpak arbeidsintensiever is, wat je in de prijs terugziet. Kun je in de supermarkt nog wel een fles wijn vinden onder de twee euro, voor een fles biologische wijn tel je toch al gauw vijf euro neer. Maar pesticiden zul je er niet snel in vinden, terwijl bij een onderzoek naar bestrijdingsmiddelen in veertig Europese wijnen in één fles wijn zelfs tien verschillende soorten pesticiden werden aangetroffen.

Mits goed bereid van mooie druiven zijn biologische wijnen levendiger en smaakvoller dan industriële wijnen. De druiven voeden zich met schoner water en zijn niet verontreinigd door landbouwgif of kunstmest. Door bemesting met organisch materiaal keert het bodemleven terug en wortelen de wortels dieper. De wijn ontwikkelt een eigen smaak, 'terroir'. Dat komt zowel de mineraliteit als de aroma's ten goede. Een wijnkenner als Alice Eddes van de Wine Consultancy in Deventer (zie de lezersaanbieding op de pagina hiernaast) betreft haar biologische wijnen van kleinschalige boeren, die met veel zorg en respect voor de natuur op maximaal tien

hectare druiven verbouwen. Die hebben meer 'terroir' dan druiven van platgespoten wijngaarden, zijn zuiverder met allemaal een eigen smaak, die bovendien van jaar tot jaar kan verschillen. Onder 'terroir' verstaat de Fransman alles wat te maken heeft met klimaat, drainage, ligging en andere klimatologische omstandigheden die ervoor zorgen dat de ene wijn anders smaakt dan de andere. Alle wijnen zijn biologisch te maken tot aan de edele champagne toe. Het gaat om het wijngaardmanagement.

Keurmerken

Helaas is er ook veel slechte biologische wijn op de markt en dat heeft voor een negatief imago gezorgd. Zoals Nicolaas Klei in de *Supermarkt Wijngids 2008* schrijft: "Hoe druifvriendelijk je ook bent in de wijngaard, je moet wel wijn weten te maken. En dat kan niet iedereen. Wijn maken is een kunst. Met alleen natuurzuivere idealen kom je er niet." Zo komt het weleens voor dat een wijnbouwer met onvoldoende kennis van zaken ongezonde, onrijpe druiven gebruikt. Daarom is het van belang naar een goede inkoper te gaan. Ook de omzet in de natuurvoedingswinkels groeit sterk. In een gemiddelde natuurvoedingswinkel, zoals De Natuurwinkel, zijn 50 à 75 biologische wijnen te koop. Ze komen uit alle landen; alleen Australië blijft in het aanbod achter.

Veel gerenommeerde wijnmakers, zoals Zuccardi in Argentinië, hebben naast de reguliere wijngaarden nu ook biologische wijngaarden aangeplant. Het voordeel is dat de moderne technieken die nu worden gebruikt voor biologische druiven resulteren in een prachtig glas wijn. Smaken verschillen, dus wie eens een gezonde biologische wijn wil proeven, moet in overleg met de verkoper in een wijnspeciaalzaak zijn keuze bepalen. Ook in de supermarkt zijn mooie biologische wijnen te koop. Proef de witte Eyman Riesling Trocken maar eens, verkrijgbaar bij De Natuurwinkel, of de rode Château Coulon uit de Franse Corbières van Albert Heijn.

Hoe weet je nu als koper dat een fles wijn ook werkelijk van biologisch geteelde druiven afkomstig is? Dan staat er een EKO-keurmerk op, dat garandeert dat de Europese regelgeving op het gebied van bemesting, gewasbestrijdingsmiddelen, opslag en etiketteringvoorschriften zijn nageleefd. Voor biodynamische landbouw bestaat er het Demeter keurmerk. Demeter is in de Griekse mythologie de godin van de landbouw en vruchtbaarheid. Skal is de controleorganisatie voor biologische producten in Nederland, die ook wijnbedrijven minstens één keer per jaar controleert. ■