



# Steeds meer vraag naar biologische wijnen

Veel drinkers van wijn vragen tegenwoordig om natuurproducten en biologische wijnen. Het is al ruim een tiental jaren geleden dat een Supermarkt in Nederlanden de eerste Fair Trade wijn in het schap had staan. Er waren natuurlijk wel gespecialiseerde winkels voor natuurlijke voeding en mousserende dranken en wijnen, maar daar moest je naar zoeken.

De Groene Passage is daarvan het voorbeeld in Rotterdam. Biologische wijn is niet alleen gezonder voor je lichaam en haar organen, maar het is ook duurzamer dan de van oudsher gemaakte wijnen. Bio-wijnbouwers roepen: "Laat de natuur zijn gang maar gaan". Grijp zo min mogelijk in. Vooral niet teveel met gif spuiten en toevoegingen in de wijn mengen. Laat de bodem "het terroir" maar in volle glorie gedijen". De wijnboeren kunnen nu met het juiste druivenras in een bepaald gebied met de vele zonne-uren ervoor zorgen dat een goed sap wordt geoogst om op basis van fysiologisch rijp fruit een mooie wijn te maken.

## Bodemverbetering

Dat betekent, niet teveel ploegen en rommelen in de wijngaard. Geen zware landbouwmachines, want die veroorzaken met hun zware gewicht per wieldruk ontoelaatbare bodemplakken. Dat is bij kiezel en grindbodem natuurlijk minder schadelijk dan bij klei –en kalkbodem. De invloed van wormen is aanzienlijk, dan ontstaat er 110 % waterreserve in de bodem. In de bio-wijngaard ziet men tegenwoor-

dig liever dieren. Zo eten ganzen slakken, en koeien zorgen voor bemesting in de winter. Dan spreken wij van puur natuur. Gezien de stofwisseling van de koe, is dat belangrijk voor organische mest. Bij gebruik van koehoornpreparaten leidt dat tot verbetering van de bodem. Via verneveling werkt deze methode met een preparaat als een orgaan. Micro-organismen waren bacteriën en schimmels. Daardoor zijn mineralen en voeding beschikbaar voor de plant. De bodem en de atmosfeer worden gevoeliger voor de kosmische ritmes. Bovendien helpen ze het vercomposteren van materialen in de bodem, waardoor humus ontstaat.

Het bewerken van de bodem na de oogst is cruciaal. De voeding voor de wortels van de wijnstokken moet optimaal zijn. Voeding, levenskracht en microben zijn onontbeerlijk in de biologische wijnbouw. Bloemen maar vooral kruisbloemen kunnen in de lente gezaaid worden tussen de ranken.

Wie er meer over wil lezen zal er wat oudere lectuur op moeten naslaan. De grondlegger is eigenlijk Rudolf Steiner (leefde van 1861 tot 1925), die in 1924

zijn eerste boek schreef over biologische landbouw.

Vervolgens Albert Howard (1873-1947) die een Agricultural Testament schreef. Maria Thun publiceerde in 1922 een boek over de stand van de maan en sterren, die een grote invloed hebben op de druiventeelt. De zaaikalender en wijnkalender waren geboren. Nieuwe baanbrekers zijn Francois Bouchet, Pierre Masson en Nicolas Joyce

## Schadelijk

Nog steeds wordt er 98% van de wijnen in de wereld gemaakt op de oude wijze. Zeg maar meer schadelijke methode voor de natuur, waar veel gif in wijnen ontstaat, die veroorzaakt is door landbouwgif, waarvan er zeven soorten zijn die kankerverwekkend zijn. In Europa wordt weliswaar gewerkt met residulimieten, die voor groenten en fruit gelden, dus ook voor de druiventeelt, maar helaas nog niet voor het eindproduct: "WIJN"! Voorheen werd er nauwelijks op gelet. Met name in de Bordeaux werd er naast het landbouwgif ook geconstateerd dat er in wijn veel meer pesticiden in zitten dan in drinkwater.



Dieptepunt zijn: Chateau Roquetaillade-le Bernet, die 3364 keer meer pesticiden bevatte dan is toegestaan in drinkwater en Mouton Cadet van de familie de Rothschild bleek 14 soorten landbouwgif te bevatten. Weliswaar heeft de Franse regering sedert 2008 als doel het gebruik gifstoffen te halveren. Maar sedert 2008 zijn de boeren juist 5 procent meer gif gaan spuiten op de wijnkokers. Frankrijk is ook de grootste gebruiker van bestrijdingsmiddelen in Europa, aldus Que Choisir ( Franse consumentenbond). De wijnboeren nemen het grootste deel voor hun rekening. De hele branche op enken na , blijft erover zwijgen. Het wordt nog steeds de "omerta van de wijnindustrie" genoemd.

(Bron *Rotterdams Dagblad* van 25 september 2013)

## Fair Wines

Gelukkig is er bij vele wijnwinkels , importeurs van wijnen veel verbetering te melden. De meest gespecialiseerde leverancier voor biologische wijnen in het Rijnmondgebied is Fair Wines in Maasdam.

Peter Los, die vinoloog is, heeft een uitgesproken mening over biologische wijnen en is importeur daarvan sedert 2003. De import komt direct van producenten

in Europa. Meestal kleine wijndomeinen, waar passie voor wijn hoog in het vaandel staat. Het is zeker de moeite waard op het internet af te stemmen op [www.fairwines.nl](http://www.fairwines.nl) Bijzonder in de collectie is het wijnhuis Fattoria Grignano uit Toscane.

Het zeer klassieke bedrijf bestaat al sedert de 15 e eeuw. Toen onder auspiciën van de Markies Gondi uit Florence. Thans bestaat het domein uit 600 ha met 47 wijnboeren. Vanaf 2012 zijn alle wijngaarden en kelders biologisch gecertificeerd.



Fattoria Grignano is gelegen ten noordoosten van Florence in het door heuvels gedomineerde landschap van de Chianti Rufina DOCG. Met een hoge ligging van de wijngaarden op ca. 400 m komen hier rustieke wijnen vandaan met een hoog bewaarpotentieel. Er wordt optimale Sangiovese geogst.

De villa van Grignano is gebouwd op de



plaats van een Romeins fort en heeft een verbluffend uitzicht. De villa was een gift van Catherine de Medici aan Markies Gondi ( die op het etiket prijkt) Een geschikt onderkomen voor hun heimelijke ontmoetingen, die kennelijk een meer dan innige band hadden. De villa van nu is in 1972 gekocht door de familie Inghirami, die in Italië beroemd is door hun mode-imperium. Er worden geen concessies gedaan t.o.v. kwaliteit. Hun selecties zijn dan ook uitermate streng. Dat heeft zich vertaald in weergaloze wijnen die tot de top behoren. De wijnen zijn daarentegen betrekkelijk onbekend, daar veel in het eigen netwerk blijft. Een zeer bijzondere vondst voor u als consument.

Verbluffend zijn vooral de oudere jaargangen vanaf 1997. Zo is er de Chianti Rufina Poggio Gualtieri DOCG Riserva, 1997, 1998, 1999 en 2001. De Chianti Rufina DOCG van 2011 kost € 9,95 inclusief per fles. Zo ook de witte Vermentino IGT Toscana.



WIJNEN met PASSIE, EIGEN IMPORT,  
EXCLUSIVITEIT en DUURZAAMHEID

verkrijgbaar bij Fair Wines, Sportlaan 3c, Maasdam (06-48378701), bij VREUGDENHIL Speciaalzaak, Karel Doormanstraat 360, Rotterdam en Van der Knaap Wijnen, 4e Industriestraat 45, Vlaardingen



[www.fairwines.nl](http://www.fairwines.nl)



Bij Henri Bloem staan ook veel biologische wijnen in verschillende prijsklassen. Noemenswaardig is de Domaine Fourcade uit het jaar 2014, Côtes de Roussillon-Villages. In de wedstrijd voor Nationale Huiswijn voor restaurants van Proefschrift heeft de wijn in augustus van dit jaar de prijs gewonnen van Beste rode huiswijn in Nederland. Gemaakt van Grenache, Carignan en

Syrah druiven. De wijnmakers zijn vader en zoon Baissas. Het wijngoed is gelegen in het zuiden van Frankrijk, tegen de Pyreneeën aan. Domaine Fourcade voert het "Eco Attitude" keurmerk. D.w.z. dat alle productie facetten met respect voor het milieu in acht zijn genomen.

Als laatste tippen wij u voor de superbiologische variant "Plume" van Domaine La Colombe. Het is één van de sterren in de Languedoc. Vader Francois Pugibet (60 jaar) alias "le diable du Chardonnay", scoort jaarlijks met zijn wijnen op blindproeverijen en competities hoge ogen. De witte "Plumewijn" heeft 9% alcohol. Lichtgele kleur, frisse aroma's van appel, peer en perzik met milde tonen van citrusfruit. Een aanrader voor mensen die houden van niet teveel alcohol in de wijn.

Resumé: Nu wordt er 90 % van de totale wereldproductie van biologische wijnen verbouwd in Europa. Dit aldus de enige professor in de Organische wijnbouw: Prof. Randolph Kauer. In Spanje bedraagt dat momenteel 16% en in Frankrijk is dat bijna 10% van de totale wijnproductie als we Sopexa (zie [www.sopexa.nl](http://www.sopexa.nl)) mogen geloven. In Italië en Duitsland is men nog nooit zo intensief bezig geweest.

Tot zowat 8 jaar terug was er een harde kern van stoïcijnse wijnbouwers die beweerde dat bio niet werkt. Nu is dat argument geheel van de baan. De modernisten doen dat nu voornamelijk om hun wijn te verbeteren. Motivatie en kennis en de bereidheid om te investeren was het credo. Resistente druivenrassen zijn te verkiezen boven gevoelige. Vooral geen bestrijdingsmiddelen en conserveringsmiddelen gebruiken. Men heeft ontdekt dat heel wat ziekten die we vooral in Europa moesten bevechten, zoals meeldauw voortkwam uit



Amerikaanse onderstukken. Want druiven worden geënt zoals u weet. Ze werden destijds in Europa binnengehaald om de "phylloxera" te bestrijden. Ook werd het interbellum kopersulfiet in grote hoeveelheden op de wijnakker gebruikt. In de landbouw werd 1 kilo per hectare gespoten, o.a. voor de aardappelteelt, maar in de wijnbouw werd meer dan 100 kilo op een hectare gespoten. Daardoor zijn vele dode gronden ontstaan.

Klassieke wijnbouwers spuiten tegenwoordig 6 kg per ha, en de bio-wijnbouwers beperken zich tot 3kg per ha. Kopersulfiet is nog steeds het juiste medicijn tegen meeldauw.

Biologische en biodynamische bemesting zorgen ook voor minder bladvorming en daardoor komt er ook minder productie en minder alcohol in de wijn. 7 gram suiker per liter zorgt gemiddeld voor 1 graad alcohol in wijn. Bij traditionele wijnbouw in Duitsland (proefproject in Geisenheim, cijfers in 2009) had men een opbrengst van 77,9 hl per ha. Bij biologische wijnbouw 54,2 hl en bij biodynamische wijnbouw 51,7 per ha. En bij de laatste methode is de zuurgraad het laagst.



**HENRI BLOEM**  
KWALITEITSWIJNEN SINDS 1833

*Passie voor wijn!*

GROENENDAAL 23A  
3011 SK ROTTERDAM  
ROTTERDAM@HENRIBLOEM.NL  
010-8423544