

Wijnliefhebbers – en zijn we dat niet allemaal? – zien vaak door de bomen het bos niet meer. Biologisch is in de keuken en bij de meeste mensen thuis al lang geen onbekende meer, eerder een must, maar de wijnen lijken in ons aankoopgedrag achterop te hinken.

Biowijnen kennen vandaag een resolute doorbraak. Wijnhuizen kiezen meer dan ooit en vastberaden voor de wijn van de toekomst... én van het heden.

Een natuurlijke vruchtbare bodem is immers de beste garantie voor een druivenoogst die leidt tot een gezond eindproduct met een unieke, zuivere smaak.

Gezondheid! hervindt bij het toosten zijn ware betekenis.

Jazzper Van Papeghem, Beste Sommelier van België 2017, gaat dieper in op de verschillen tussen biologische, biodynamische en natuurlijke wijn. Hij leert ons doorheen de vele facetten van de wijnbouw waar het verschil wordt gemaakt.

Daarnaast presenteert hij een persoonlijke selectie van meer dan 300 te ontdekken domeinen zowel in de oude als de nieuwe wijnwereld. Een handig overzicht per land en streek dat beslist tot schitterende ontdekkingen leidt voor wie van (wijn)reizen houdt. Zeer verhelderend en beslist verrijkend!

“Jazzper Van Papeghem is de Jan Mulder van de Sommeliers. Hij is welbespraakt, sociaal intelligent, cultureel onderlegd, neemt zichzelf niet al te zeer au sérieux, maar spreekt wel met kennis van zaken. Daag Jazzper uit over alle aspecten van de wijnwereld en je zal steevast een goed gestaaft antwoord krijgen met een twist. Als geen ander kan hij mensen enthousiast maken over zijn passie voor gastronomie en dranken. Tevens is hij een wereldreiziger die met een open geest andere culturen gaat verkennen. Het is voor mij dan ook niet meer dan logisch dat hij een boek maakt over een onderwerp dat iedere sommelier nauw aan het hart ligt: biologische en biodynamische wijnen. Voor menig van ons is dit de toekomst van de wijnbouw voor wijnboeren die met het grootste respect voor hun land de beste expressie van bepaalde druiven uit bepaalde locaties proberen te verkrijgen. Ik wens jullie dan ook veel leesplezier met dit pittig naslagwerk van één van de meest gepassioneerde sommeliers uit ons land.”

William Wouters

Beste Sommelier van België 1991
Belgian Wine Personality of the Year 2014
Voorzitter Belgische Sommeliersgilde
Association de la Sommellerie Internationale - Vice President for Europe

ISBN 978-90-5856-610-2



Bio logisch!
dynamisch!
Natuurlijk?

JAZZPER Van Papeghem



Bio logisch! dynamisch! Natuurlijk?

Wijninfo door
JAZZPER
Van Papeghem

BEST SOMMELIER
OF BELGIUM 2017



stichting
kunstboek



Bio logisch!
dynamisch!
Natuurlijk?

**Wijninfo door
JAZZPER
Van Papeghem**

**BEST SOMMELIER
OF BELGIUM 2017**

stichting
kunstboek



Inhoud

4	Voorwoord
6	Inleiding
12	Wat is biologische wijn?
24	Wat is biodynamische wijn?
40	Wat is natuurlijke wijn?
48	De opvoeding van wijn
54	Sulfieten
60	Wijnfouten
66	Labels en organisaties
72	Het schenken van de wijn
84	De wijndomeinen
88	Frankrijk
117	Italië
127	Spanje
132	Portugal
134	Duitsland
138	Oostenrijk
141	Zwitserland
142	Slovenië
143	Bulgarije
143	Georgië
143	Griekenland
144	Hongarije
144	Kroatië
145	Tsjechië
145	Libanon
147	Zuid-Afrika
148	USA
151	Argentinië
153	Chili
153	Nieuw Zeeland
154	Australië

Een biodynamische wijngaard is een complex ecosysteem van verschillende planten en dieren die elkaar versterken, met steeds weer een ecologische én esthetische meerwaarde.



Voorwoord

Waarom dit boek? Mensen zien het bos door de bomen niet meer. Overall schieten nieuwe natuurlijke wijnbars als paddenstoelen uit de grond en het predikaat bio wordt op alles gekleefd.

Biologisch is in de keuken en bij de meeste mensen thuis al lang geen probleem meer, eerder een must zelfs, maar de wijnen blijven achterop... Biowijn, dat is toch troebele wijn die onfris ruikt? In sommige restaurants wordt vaak door jonge sommeliers gekozen voor heel bizarre wijnen die inderdaad naar de stal op de kinderboerderij ruiken, maar er is meer en beter.

Nog dagelijks merk ik het zelf: als je met een bio- of natuurwijn werkt, vermeld je dat beter niet op voorhand. Als je het toch doet, is de kans groot dat de gemiddelde klant de wijn niet lekker gaat vinden. Laat je de klant eerst proeven en zeg je pas achteraf dat het om een biowijn gaat, dan is er meestal geen probleem.

Er heerst een ontzettend grote onwetendheid over wat nu precies biologisch, biodynamisch en natuurlijk is, waardoor die wijnen meestal over dezelfde kam geschoren worden en men niet meer bereid is om kritisch te proeven. We zijn er met zijn allen van overtuigd dat er iets moet gebeuren en dat we toch wat meer respect voor de natuur moeten tonen, maar verliezen die gedachte vreemd genoeg als het op wijn aankomt.

Ik ben ervan overtuigd dat onwetendheid aan de basis ligt van deze al te kritische houding van de gemiddelde consument. In dit boek ga ik wat dieper in op de verschillen tussen de diverse landbouwmethodes (biologisch, biodynamisch en natuurlijk) en maak een selectie van volgens mij lekkere wijnen binnen verschillende prijscategorieën.

Ik hoop dat dit boek zoveel mogelijk wijnliefhebbers, sommeliers en aficionados zal aanzetten om mee te helpen aan een mentaliteitswijziging.



Inleiding

Benoît De Coster

Een vijftigtal jaar geleden moest de sommelier van een groot restaurant een gedetailleerde kennis hebben van de geografie van de wijnstreken, van de gegarandeerde herkomstbenaming ('appellations d'origine contrôlée') en van de verschillende Franse druivensoorten, eventueel ook van de Italiaanse en, voor de sterksten onder hen, ook van de Spaanse... hoewel dit laatste al van een vrij uitzonderlijk kennisniveau getuigde!

Hij moest ook op de kwaliteiten van de verschillende jaargangen kunnen wijzen, bijvoorbeeld waarom de wijnen van 1975 vrij strenge of zelfs wrange tannines hadden terwijl die van het jaar 1976 soepel, vloeiend en fluweelachtig waren, op het randje af 'confituurachtig'.

In die tijd bekommerde men zich niet al te zeer om de intrinsieke kwaliteit van de wijn, het etiket bood gewoon de beste waarborg! Een Château Margaux was vanzelf beter dan een Château Chasse-Spleen, daar was geen discussie over! Wanneer een prestigieuze wijn slecht bleek te zijn, dan lag dat aan de opslag of kwalijke transportomstandigheden, of zelfs aan de jaargang (waardoor de eigenaar geen schuld kon treffen) of de kurk en desnoods, in laatste instantie, aan 'brute pech'. Nooit ofte nimmer werd de bestaande klassering in vraag gesteld.

'Sommelier' was een uiterst klassiek vak waarin het vlinderdasje en de boekenwijsheid wellicht belangrijker waren dan de ware kwaliteiten als wijnproever.

Toen kwam de 'Parker-revolutie' die vanaf het jaar 1982 een hoge vlucht nam. De wijn die tot dan deel uitmaakte van een intellectueel, hiërarchisch en bijna verstarde universum, een eerder theoretische dan pragmatische wereld, kantelde plotseling in een wereld van de smaak die vrij snel naar een dictatuur van het verhemelte evolueerde.

Dit gewijzigde paradigma had ongetwijfeld als een van de gunstige gevolgen dat het stofferige klasseringen overhoop haalde en de smaak kwaliteit van de wijnen aanzienlijk verbeterde. Het gebeurde inderdaad al te vaak dat een grote wijn niet aan het niveau van zijn prestige beantwoordde. Maar het had daarentegen enkele jaren later ook het kwalijke gevolg dat het de wijn in de voedingsmiddelensector deed belanden, die totaal beheerst wordt door de smaak, en dat het zo komaf maakte met de notie 'terroir' (gebied van herkomst) die in de loop der eeuwen was opgebouwd.

Van de Oudheid tot de eeuw van de Verlichting dronk men wijn om dronken te worden of om zijn dorst te lessen, in de 20ste eeuw dronk men wijn om zijn maatschappelijk succes te laten blijken of tot een intellectuele elite te behoren en op het einde van die 20ste eeuw dronk men om dezelfde redenen met er bovenop het hedonistische plezier van het genot van de smaakpapillen. Het is echt geen toeval dat de 'Coca-Cola-wijn' ontstaan is uit de schrijfsels van een Amerikaanse criticus.



WAT IS BIOLOGISCHE WIJN?

Vroeger waren alle boerderijen uiteraard biologisch, zelfs tot een goede honderd jaar geleden werd alles nog met de hand geplant, geogst en probeerde men zich te verweren tegen allerlei ziektes door natuurlijke middelen te gebruiken.

Hoe en waarom is het dan zo 'fout' kunnen lopen?

Dit lichten we even toe aan de hand van een mooi statistisch voorbeeld uit de VS, toch voor een groot deel de bakermat van de industriële landbouw en grootverbruiker en producent van chemische middelen.

De oorspronkelijke bedoeling was om de landbouw te 'optimaliseren' door vooral veel meer te gaan produceren ook al kon de grond of het land dit eigenlijk niet aan. Men ging als het ware gaan overproduceren om toch maar zoveel mogelijk oogst te verkrijgen per hectare. Bizar genoeg werd de totale kost voor de landbouwer verveelvoudigd: men werd meer en meer afhankelijk van dure machines, meer chemicaliën en technologische input.

Om toch maar competitief te blijven met de anderen moesten landbouwers nog efficiënter worden door het gebruik van meer landbouwgrond en vooral veel dure meststoffen, pesticiden en machines om de dure loonkost van handenarbeid te vervangen. Kleinere landbouwbedrijven met een variatie aan planten werden vervangen door gigantische landbouwbedrijven met slechts één of twee variëteiten. Men ging zich specialiseren in het produceren van één dier of gewas.

Gedaan met de landbouwbedrijven waar men zowel dieren hield als aan akkerbouw deed. Ook dit speelde weer in de kaart van de chemische industrie want bepaalde boeren hadden geen mest meer om het land te bevruchten en moesten nog meer aankopen. Landbouwgrond die kunstmatig bemest wordt heeft ook ieder jaar meer mest nodig, waardoor de boer nog afhankelijker werd van de industrie om zijn beoogde opbrengsten te kunnen halen.

Het resultaat? Sinds de jaren 1950 is het aantal landbouwbedrijven in de VS gedaald met meer dan 50% waardoor vandaag slechts 2% van alle Amerikaanse landbouwbedrijven meer dan 70% van alle groenten, meer dan 50% van alle fruit en noten en 35% van alle pluimvee produceert!

Onlangs vertelde een Oostenrijkse wijnbouwer me nog dat hij nooit problemen heeft gehad met de overheid (en met de belastingen) toen hij nog voor bijna 100.000 euro aan kunstmest kocht. Maar toen hij een paar jaar geleden besloot om over te schakelen naar een meer natuurlijke vorm van wijn maken en daardoor voor hetzelfde bedrag biomest kocht van een bio-boer, kreeg hij zowel de belastingen als de overheid over de vloer omdat deze niet konden geloven dat hij zoveel biomest nodig had.

Biologisch zou volgens mij het absolute minimum moeten zijn. Het is in deze 21e eeuw met al zijn technologische vooruitgang, vernieuwde landbouwtechnieken, een betere beheersing van het terroir en een grotere kennis van de klimatologische omstandigheden bijna crimineel om niet bio te werken.

Aubert de Villaine van het wereldberoemde (en ook duurste) Domaine de la Romanée-Conti die al jaren bio werkt, begrijpt zelf niet waarom niet iedereen dat doet. Als bevoorrechte getuige heeft hij zelf gezien wat de nefaste invloed is/was van de industriële landbouw op de natuur, de bodem en vooral de kwaliteit van de wijn.

Uiteraard is het niet eenvoudig om in bepaalde regio's – denk maar aan België – met een vochtig klimaat en bijhorende ziektes puur biologisch te werken. Er worden nu eenmaal planten of wijnranken aangeplant in regio's die niet altijd geschikt zijn om aan biologische wijnbouw (of ik trek mijn stoute schoenen aan: wijnbouw tout court) te doen. Hier gaat men dan vaker proberen ziektes te vermijden of te elimineren door het gebruik van moderne, hybride rassen die resistent zijn. Vooral in Zwitserland en België is men daar al jaren mee bezig en boekt men al bij al toch vrij goede resultaten. De hybride rassen hebben nog niet altijd dezelfde intrinsieke kwaliteiten als de meer gangbare traditionele rassen, maar dit wordt allicht in de toekomst wel mogelijk. Ook hier zou het adagio moeten zijn toch zo minimaal mogelijk te sproeien en zo biologisch mogelijk te werken.

Landbouwgrond die kunstmatig bemest wordt heeft ieder jaar meer mest nodig.

Een biodynamische wijngaard (links) heeft dankzij zijn biodiversiteit (hier olijfbomen, bloemen en kruiden) een betere waterdoorlaatbaarheid dan een traditionele wijngaard (rechts) waardoor er minder of niet met chemicaliën moet worden gesproeid tegen schimmelziekten.



De schadelijke stoffen in niet biologische wijn:

In 2012 voerde een gerenommeerde Franse universiteit onderzoek naar hoeveel schadelijke stoffen wijn nu echt bevatte. Men kocht in wijnwinkels en supermarkten flessen uit verschillende regio's en in alle mogelijke prijsklassen en ging die volledig en met de modernste technieken in het labo analyseren. De testen waren niet bepaald positief, finaal bleek dat alle wijnen vrij hoge concentraties schadelijke stoffen bevatten. Geheel tegen de verwachting in creëerde deze test weinig buzz. Zowel in Europa als in Frankrijk staat er namelijk geen wettelijke limiet op de hoeveelheid pesticiden die wijn mag bevatten. En een jaar later besloot *Que choisir*, een Frans consumentenmagazine, om de test nog eens onafhankelijk over te doen. De resultaten waren minstens even onthutsend: zoals te zien is op het overzicht hieronder, bevatte elke wijn wel minimum één pesticide (hier horen ook alle andere synthetische middelen bij zoals herbicides e.d.) en werden er zelfs enkele toen reeds verboden stoffen teruggevonden. De 92 geteste flessen kwamen van uit diverse Franse wijngebieden en de selectie bevatte zelfs een paar uitschieters van boven de 200 euro per fles om op die manier een mooie doorsnede te kunnen maken van alle wijntypes en prijscategorieën die op de markt te vinden zijn.

Streek	Geproefde wijnen	Wijnen die meer dan 5 pesticiden bevatten			Wijnen met een pesticide residu >50 ppb		
		6-10 Aantal/%	>11 Aantal/%	6 of meer Aantal/%	50-100ppb Aantal/%	>100 ppb Aantal/%	totaal >50 ppb Aantal/%
Bordeaux	20	7/35%	1/15%	8/40%	4/20%	10/50%	14/70%
Bourgogne	7	5/71%	0/0%	5/71%	2/28%	3/43%	5/71%
Champagne	4	4/100%	0/0%	4/100%	0/0%	4/100%	4/100%
Côtes du Rhône	21	7/33%	1/5%	8/38%	3/14%	3/14%	6/28%
Languedoc-Roussillon	22	9/41%	0/0%	9/41%	6/27%	7/32%	13/59%
Loire	6	5/50%	1/17%	4/67%	1/17%	3/50%	4/67%
Provence	4	0/0%	0/0%	0/0%	0/0%	0/0%	0/0%
Vins du Sud-Ouest	3	2/67%	1/33%	3/100%	0/0%	3/100%	3/100%
Vins de France	5	2/40%	2/40%	4/80%	2/40%	3/60%	5/100%
Totaal	92	39/42%	6/6%	45/49%	18/20%	36/39%	54/59

Vanzelfsprekend zou men die verboden stoffen niet mogen terugvinden. Sterker nog: wanneer men te werk zou gaan op de wijze waarop men in België het drinkwater analyseert, zouden er slechts een paar flessen verdeeld mogen worden. Dit moet toch de ogen openen: stoffen die je in wijn mag terugvinden, zijn voldoende om ons water ondrinkbaar te laten verklaren? Met andere woorden: wat niet kan voor drinkwater blijkt geen probleem te zijn voor wijn, inclusief de hele dure. Ofwel zijn de normen voor ons drinkwater te streng en veel te laks voor andere producten ofwel ligt de waarheid dan toch in het midden? Helaas kosten dergelijke testen ontzettend veel geld waardoor het ondertussen toch ook al bijna zes jaar wachten is op een nieuwe test. Vrij recent nog werden er na grondige analyse in bijna elke Californische wijn sporen van glyfosaat (roundup) gevonden, een stof die in Europa verboden zal worden wegens hoogstwaarschijnlijk kankerverwekkend. Zelfs in de biologische wijnen werden nog – weliswaar kleinere – hoeveelheden aangetroffen, overgewaaid van burens of achtergebleven in de grond.

Test uitgevoerd door het Franse consumentenmagazine *Que choisir* in oktober 2013



Een andere, eveneens belangrijke reden om over te schakelen op biologische wijnbouw is het feit dat bepaalde kunstmeststoffen een chemische reactie in de wijn doen ontstaan die volgens de laatste testen kankerverwekkend zou kunnen zijn. Dit is nog niet helemaal bewezen maar alles wijst wel sterk in die richting.

Omdat deze stoffen niet 'toegevoegd' werden hoeft men ze niet te vermelden op het etiket. Nog los van de smaak betekent dit dat biologische wijn effectief gezonder zou moeten zijn.

Alhoewel Frankrijk tegenwoordig een steeds betere leerling wordt in vergelijking met andere landen, worden er nog steeds op gigantische schaal pesticiden en andere phytosanitaire producten aangekocht. Om een idee te geven: in Frankrijk worden meer dan 20% van alle pesticiden in de wijnbouw gebruikt, terwijl deze slechts ongeveer 3% van het totale landbouwareaal vertegenwoordigt.



De macht van de landbouwindustrie met groot kapitaal blijft zeer moeilijk te doorbreken, maar toch zijn er al een paar, weliswaar kleinere, appellaties die de moed hebben gehad om de gehele appellatie (AOC) te verplichten om op biologische wijze druiven te telen. In Zuid-Frankrijk zijn dit Cassis en les Baux-de-Provence, terwijl in de Verenigde Staten Mendocino zijn wijnboeren verplicht om volledig biologisch te werken.

Deze appellaties hadden door hun zuidelijke ligging en nabijheid van de zee wel het voordeel dat men sowieso al bijna niet hoefde te sproeien. De omschakeling kon bijgevolg vrij vlot verlopen, maar iemand moet het paard voor de kar spannen en de omwenteling op gang brengen.



Een gezonde wijngaard herken je aan de diversiteit van het ecosysteem en bovenal aan de dieren die er zich nestelen.

Wat heeft een plant nu eigenlijk nodig en waarom zouden we deze stoffen toedienen via kunstmest?

Een plant heeft ongeveer 24 verschillende voedingsstoffen nodig om zijn groeicyclus te voltooien. Uit een gezonde bodem kunnen planten zelfs meer dan 60 verschillende voedingsstoffen en mineralen halen. De bladeren nemen enkel koolstof, zuurstof en waterstof op, terwijl alle andere voedingsstoffen worden opgenomen via de wortels. Het probleem is echter dat deze stoffen niet rechtstreeks via de wortels kunnen worden opgenomen maar eerst door bacteriën en micro-organismen moeten worden omgezet tot oplosbare stoffen die de wortels dan wel kunnen opnemen. Isabelle Legeron geeft hiervan een mooi voorbeeld in haar boek *Natural Wine* opgetekend tijdens een gesprek met Bourguignons: 'Ik kan je foto's tonen van wijnranken die op een dieprode, zeer ijzerrijke bodem staan, maar waarvan de bladeren geel zijn door ijzertekort'. De plant is dus blijkbaar niet in staat deze zeer belangrijke mineralen op te nemen, terwijl de wijnboer wel aan iedereen gaat verkondigen dat zijn wijngaard net beter is door diezelfde ijzerrijke bodem...

In wezen is kunstmest eigenlijk niets anders dan een verzameling van stoffen die dankzij de chemie wel door wortels kunnen opgenomen worden. Doordat de bodem op die manier langzaam afsterft, moet men wel ieder jaar terug diezelfde kunstmest gebruiken en nog wel in steeds grotere hoeveelheden waardoor de conglomeraten die deze maken steeds meer geld verdienen en er een soort van perfide neerwaartse spiraal ontstaat. Stikstof die zonder andere planten niet kan worden omgezet, wordt op die manier via kunstmest rechtstreeks aan de plant gegeven.

Terroir is zoveel meer dan enkel de wijnbouwer en de bodem. De schoonheid van een wijnlandschap kan pure emotie en kunst zijn.

Met terroir
vertel je eigenlijk
het volledige verhaal
van de aard
van een wijn.

Wat is terroir?

Terroir is samen met de veelgebruikte term 'mineraliteit' (gerelateerd aan de bodem) het absolute toverwoord en verkoopargument van de wijnbouwer en -handelaar. Het terroir bepaalt hoeveel je voor een wijn gaat betalen en waarom net die wijnbouwer beter is dan zijn buur of wijn uit een andere regio. Ik heb het zelf al meermaals meegemaakt: je staat bij een wijnbouwer die een grote wijngaard van vele hectaren heeft, en je staat op de grens van zijn wijngaard en hij probeert je ervan te overtuigen dat de wijngaard van zijn buur twee meter verderop een volledig andere 'terroir' heeft waardoor zijn eigen wijnen zoveel verschillend en vooral beter (lees: duurder) zijn. In zeer bijzondere gevallen kan dit kloppen (onderbodem, ligging ten opzichte van de zon) maar veel vaker is dit uiteraard absolute nonsens als men hiermee enkel de bodem bedoelt.

Terroir is veel meer dan louter de bodem: het is de som van een aantal elementen die een belangrijke rol spelen bij het wijn maken en meer nog een spel tussen de natuur en de wijnmaker zelf. Met terroir vertel je eigenlijk het volledige verhaal van de aard van een wijn: het is de optelsom van ligging en oriëntatie van de wijngaard (**topografie**), snoei- en groeimethode met de druivenstoksoorten (**ampelografie**), bodemsoort en -structuur en het behandelen van die bodem (**geologie**), **klimatologische omstandigheden** (de ene wijngaard krijgt bijvoorbeeld meer zonlicht 's ochtends vroeg dan die van de buren, meer reflectie van een nabijgelegen rivier, meer tempering van de temperaturen door een nabijgelegen meer of zee etc.) en tot slot het werk van de **wijnbouwer**: de interactie tussen mens en natuur, wat doet die men allemaal in zijn wijngaard en welke stappen onderneemt hij om druiven in wijn om te zetten. Want op zich heeft elke wijn een terroir, maar niet elke wijn heeft een loepzuivere expressie van dit magische woord. Dit is precies wat het verschil maakt tussen groot, groter en groots.





WAT IS BIODYNAMISCHE WIJN?

Elke biodynamische wijnboer werkt biologisch, maar hij gebruikt daarnaast veel technieken die we in de biologische landbouw niet terugvinden. Biodynamische wijnmakers baseren zich op de leer van de beroemde antroposoof Rudolf Steiner (1861-1925) en het baanbrekende werk van Maria Thun in haar moestuin (1922-2012).

Korte tijd voor zijn dood, in 1924 gaf Steiner enkele lezingen over hoe de bodem terug gezond te maken na het (toen al) overdadig gebruik van meststoffen en vooral over hoe men de natuur terug in balans kon brengen door o.a. het gebruik van verschillende preparaten en door opnieuw wat meer divers aan te planten.

Bij biodynamie kijkt men de wijngaard (of de akker) als een organisch, levend geheel dat via polycultuur zichzelf kan versterken en in stand houden. Zeer belangrijk zijn hier de preparaten die de wijngaard sterker moeten maken.

De preparaten

De preparaten worden steeds genummerd van 500-508. Volgens sommige bronnen valt dit te verklaren doordat biodynamie tijdens het nazibewind verboden was en men er daarom voor koos om met nummers/codes te werken om zo niet ontdekt te worden.

Hieronder volgt een overzicht van de traditionele preparaten maar ondertussen hebben verschillende biodynamische boeren ook hun eigen recepten en aanpassingen aan deze basispreparaten toegevoegd. De meesten gebruiken tisanes of theeën van regio-eigen kruiden en planten maar dit steeds in de visie van Steiner om de bodem en de plant te versterken.

Waar komt nu de term biodynamie vandaan? Het dynamisme is een zeer belangrijk aspect van het hele biodynamische systeem: het dynamiseren van de preparaten. Hier belanden we in een nogal esoterische, onwetenschappelijke benadering van de landbouw. Kort gesteld gaat men de preparaten oplossen in water en deze dan zeer snel ronddraaien of door een vortex sturen om ze te energetiseren. Meestal gebeurt dit in homeopathische doseringen waarbij men de preparaten zeer sterk gaat verdunnen. Net zoals in de homeopathie, beweert men hier dat water een geheugen heeft en op moleculair vlak de eigenschappen van de andere stoffen kan onthouden. Niet iedereen gaat zo maximaal verdunnen, er zijn ook boeren die besluiten om de verdunning maar met mondjesmaat toe te passen. Uiteraard ben ik geen wetenschapper of moleculair bioloog maar dit is voor mij wel het gedeelte dat de wenkbrauwen wat doet fronsen. Nu weet ik wel dat je (nog) niet alles wetenschappelijk kunt verklaren. Feit is de meeste wijnboeren zweren bij het dynamiseren en de positieve invloed die dit op hun wijngaard heeft.

500: de koehoorn

De koehoorn is één van de allerbelangrijkste preparaten die ook veelvuldig gebruikt kan worden. Volgens Steiner moeten alle preparaten in een dierlijk omhulsel zitten teneinde het proces binnenin te ondersteunen. In de herfst wordt de mest van biologische koeien (liefst nog lokaal) in koeihorens gestopt en deze worden dan vrij diep in de grond begraven waar ze de volledige winter (eigenlijk een kleine zes maanden) kunnen composteren. Wanneer ze opgegraven worden gaat men ze verdunnen en dynamiseren (snel ronddraaien) alvorens ze in de wijngaard rond te sproeien. Meestal rekent men op ongeveer één hoorn per hectare. De beste manier om dit te doen is het goedje rechtstreeks op de grond aanbrengen en meteen erna te ploegen. Men kan dit gerust een paar keer per jaar herhalen. De bedoeling van preparaat 500 is om de bodem meer poreus te maken zodat de wortels van de wijnrank zich over een groter en dieper oppervlak kunnen verspreiden om zo beter beschermd te zijn tegen droogte.

Bij biodynamie kijkt men de wijngaard als een organisch, levend geheel.



501: horn silica

Horn silica wordt het best in de lente gemaakt door koeienhorens te vullen met gemalen kwarts (een vorm van siliciumdioxide). Silica heeft als eigenschap zeer goed licht en elektriciteit te geleiden en kan op die manier zorgen voor een betere fotosynthese voor de wijnrank die sterker en meer immuun wordt. Volgens de biodynamische wijnmaker is dit een ongelooflijk krachtig product dat in zeer minimale hoeveelheden gebruikt wordt: maximaal 4g per hectare. Ook dit preparaat wordt verdund en gedynamiseerd voor men het gebruikt. Men gaat het sproeien op de bladeren in de lente en eventueel indien nodig, wat later in het groeiseizoen.



502: duizendblad

Dit preparaat bevat vrij veel Kalium en Selenium (seleen) die opnieuw zeer goed voor de bodem zijn. Steiner zelf raadde aan om zoveel mogelijk van deze plant tussen de wijnranken aan te planten om zo de wijngaard gezond en levend te maken. Hiervoor gebruikt men de bloemetjes van het duizendblad die men in de blaas van een hert stopt, die op zijn beurt gedurende een volledige zomer op een zonnige plek wordt opgehangen.

Na de zomer begraaft men de blaas voor een volledig seizoen waarna men het overblijfsel kan toevoegen aan de compost. Volgens Steiner heeft een hert een andere kosmische energie dan een koe omdat de horens van een hert naar buiten wijzen – meer in lijn met de kosmos – waarbij de blaas als een minikosmos kan fungeren om zo later de planten meer ontvankelijk te maken voor kosmische energie.



503: kamille

Dit is een vergelijkbaar preparaat waarbij de bloemen gedroogd worden en men er met behulp van koeiendarmen worsten mee maakt die de hele zomer lang worden opgehangen en in de winter worden begraven. Deze oplossing zou ervoor moeten zorgen dat het gehalte aan stikstof in de compost wordt gestabiliseerd. Dit preparaat is ook zeer rijk aan kalk die op zijn beurt de bodem beter moet maken.



504: brandnetel

Verse brandnetels worden voor één jaar begraven om later gebruikt te worden in de wijngaard. Brandnetels hebben van nature een hoog gehalte aan ijzer dat de bodem moet helpen om organisch materiaal makkelijker om te zetten naar mineralen. Ook de sapstroom van de plant zou hier baat bij moeten hebben.

505: eikenschors

Volgens Steiner moet de schors van eiken het gehalte aan kalk in de bodem verhogen om zo de plant weerbaarder te maken tegen ziektes. Dit preparaat is moeilijk zelf te maken: men gaat eikenschors in de herfst of in de winter begraven in de schedel van een schaap of een varken. Daarna wordt alles gedroogd om toegevoegd te worden aan de compost.



506: paardenbloem

Steiner noemde de paardenbloem de kleine boodschapper van de hemel. Deze zou ervoor moeten zorgen dat de plant beter in staat is om Silicium te absorberen. Paardenbloemen worden in een darmscheil ingegraven in de winter om later te gebruiken.



507: valeriaan

De bloemen van de valeriaan worden met vrij veel warm water gemengd om erna in de wijngaard gesproeid te worden of toegevoegd aan de compost. Het zou de plant moeten helpen om fosfor op te nemen voor een betere fotosynthese. Volgens sommige boeren helpt dit preparaat ook de plant te beschermen tegen de vorst.

508: paardenstaart.

Deze bloem bevat vooreerst vrij veel Silica, net zoals het vorige preparaat, maar haar voornaamste eigenschap is het behoorlijk hoge gehalte aan zwavel. Hierdoor kan men de plant gebruiken als een anti-fungicide die vooral in nattere klimaten ervoor zorgt dat de bladeren sneller drogen en dat er geen schimmels op de plant gevormd worden. Volgens sommige wijnmakers zorgt dit preparaat ook voor een dikkere schil, waardoor de druif in vochtigere klimaten minder snel gaat rotten.

Algemeen wordt Rudolf Steiner aangezien als de spirituele vader van de biodynamie. Als grondlegger van de antroposofie waarbij men probeert de materiële wereld terug in contact te brengen met een geestelijke via de versterking van het innerlijke en waarbij men de mens als een klein geheel binnen een grotere kosmische werkelijkheid ziet, paste hij deze filosofie toe op onderwijs, wetenschap en uiteindelijk ook op de landbouw.

Ik ga hier niet verder uitweiden over de vaak zweverige en bizarre opvattingen die Steiner had – zo stond hij in contact met engelen en beweerde hij dat de aarde door meerdere geestelijke wezens geschapen was – maar ik heb het liever over de invloed die hij heeft gehad op de landbouw en aanverwanten.

Geïnspireerd door het werk van Goethe probeerde hij diens gedachtegoed op de landbouw toe te passen. Goethe zelf had op zijn jarenlange reizen doorheen Europa de natuur grondig bestudeerd en kwam tot de conclusie dat de wetenschap op een zeer enge, empirische wijze beoefend werd. In talloze boeken hierover schreef hij dat men de mens te veel buiten beschouwing liet. Dit ging niet enkel over de waarneembare invloed van de mens, maar vooral over de invloeden van wat niet zichtbaar, tastbaar of wetenschappelijk kon worden waargenomen. Goethe was zijn tijd ver vooruit en één van de eerste wetenschappers die de planten echt ging bestuderen.

Steiner ging nog een paar stappen verder en wou een manier ontwikkelen die de niet waarneembare spirituele wereld, de kosmos en de materiële wereld zou verbinden. In een aantal lezingen in 1924 trok hij fel van leer tegen de steeds groeiende industrialisatie van de landbouw in het algemeen en kunstmest in het bijzonder. Hij zag de aarde als een levend organisme waarbij de samenhang tussen dieren, planten, bodem, mens en de kosmos van primordiaal belang was. Men moest te allen tijde ervoor zorgen dat deze balans aanwezig was. Belangrijk hierbij was op de standen van de planeten te letten en vooral de invloed van de maan op de gewassen te respecteren. Steiner ging er ook vanuit dat bepaalde natuurlijke gewassen of diereningewanden in staat waren om kosmische stralen op te vangen, te versterken en erna te verdelen in de wijngaard.

Steiner zou kort na deze lezingen overlijden, maar de beweging was in gang gezet en andere wetenschappers en boeren zouden deze stellingen verder uitwerken en verspreiden.

*De mens als een klein geheel
binnen een grotere kosmische werkelijkheid.*



De maan oefent een ontzettend grote invloed uit op de aarde: ze kan oceanen doen opkomen en wegtrekken en heeft een grote impact op de sapstromen van alle planten.



WAT IS NATUURLIJKE WIJN?

Natuurlijke wijn is toch de nieuwe trend in bars over de hele wereld waar hippe jongeren en bankdirecteurs met een glas troebele wijn die ruikt naar boerderij of schapenvacht, uren op hun laptop tokkelen en instagrammen over hoe hip ze nu wel zijn?

Of hebben we het over hippies die met datzelfde glas de wereld gaan redden? Of is natuurlijke wijn nu echt de toekomst van de wijnbouw?

showman, verscheen aan de rechtbank met zijn ploegpaard en een groot vat van de desbetreffende wijn en deelde die gratis uit aan voorbijgangers en advocaten. Het voorval werd breed in de pers uitgesmeerd en de belangstelling voor natuurlijke wijnbouw werd ook in Frankrijk een feit. Maar Cousin zou zijn etiketten finaal dan toch veranderen.

Vóór de tweede wereldoorlog waren er in Frankrijk ongeveer 35.000 tractoren en ondertussen zijn dat er al meer dan een miljoen... Een tractor is uiteraard een makkelijke manier om de bodem snel en goedkoop te bewerken, maar heeft wel degelijk zijn nadelen. Een tractor compacteert de grond (duwt ze samen) door de dikke banden en de trillingen van de dieselmotor waardoor het bodemleven samengedrukt wordt en op de duur ook gaat uitsterven. Zoals we al eerder vermeldden, is een veerkrachtige, gezonde bodem met veel bodemleven beter voor de plant en door zijn waterdoorlaatbaarheid meteen ook beter voor de landbouwer zelf. Vandaar dat steeds meer, vooral biologische boeren opteren voor de aloude techniek van paard en ploeg. Vooral de Brabantse trekpaarden en hun Noord-Franse tegenhangers zijn hier uitermate geschikt voor. Het zijn al bij al vrij tamme dieren die zich makkelijk laten leiden, maar vooral hun grote poten en hoeven zijn hier belangrijk: de bodem wordt niet samengedrukt en de boer kan, doordat hij zelf in contact staat met de grond, veel nauwgezetter de bodem ploegen of bewerken.

Een extra voordeel is uiteraard de mest die het edele dier produceert en die terug kan gebruikt worden als natuurlijke bemesting in de wijngaard. Volgens sommige boeren is vooral het contact met het paard, de ploeg en de wijngaard de reden waarom men overschakelt. Waar het trekpaard jaren geleden nog met uitsterven bedreigd werd, kunnen sommige fokkers de vraag nu moeilijk bijhouden.

Een interessante denkoefening is hier het verhaal van Emmanuel Giboulot. Enerzijds toont het ons dat de biologische landbouw wel degelijk leeft onder de consument en de wijnbouwers, anderzijds kunnen we ons ook vragen stellen over hoe we in de toekomst bepaalde ziektes gaan aanpakken als een biologische oplossing niet werkt. In 2014 moest Giboulot voor de rechter verschijnen omdat hij halsstarrig weigerde zijn wijngaard te besproeien met insecticides tegen *flavescence dorée* (een bladerziekte veroorzaakt door een insect dat te vergelijken is met de druifluis). Hij had een biologische wijngaard geërfd van zijn vader en wilde dit ook zo houden. Er werd bedreigd met hoge geldboetes en zelfs een gevangenisstraf, maar Emmanuel Giboulot wou niet wijken. Meer dan een half miljoen mensen tekenden de online petitie en een post van de man zelf over de rechtzaak had in no time meer dan 135.000 likes. De zaak trok natuurlijk de nodige media-aandacht en men begon zich af te vragen hoever een appellatie of de Franse overheid mocht gaan in het verplichten van sproeimiddelen te gebruiken. Uiteindelijk werd Giboulot vrijgesproken en werd ook de geldboete ongedaan gemaakt, wat als een zeer grote overwinning voor de biologische en natuurlijke wijnbouw werd beschouwd. Maar dit doet toch een belangrijke vraag rijzen: wat als men op een bepaald moment met een ziekte geconfronteerd wordt die niet biologisch behandelbaar is? Want die zijn er al. Als een groot aantal wijnboeren sproeit en die ene niet, kan de infectie of het insect zich overal verspreiden en zo onzettend

Wat als men met een ziekte geconfronteerd wordt die niet biologisch behandelbaar is.



veel schade aanrichten in de regio. Moet men dan niet elke boer verplichten om toch éénmalig te sproeien?

Wat is dan de toekomst van de natuurlijke wijn?

Het blijft uiteraard koffiedik kijken, maar het zal waarschijnlijk wel een nichemarkt blijven. De natuurlijke wijnbeweging heeft wel de aandacht van de traditionele wijnbouw getrokken en door de toenemende populariteit van deze wijnen kon men het fenomeen ook niet blijven negeren. De grootste verdienste van de natuurlijke wijnen is ongetwijfeld dat de traditionele wijnbouw natuurlijker gaan werken is. En dat is op zich al een zeer mooie overwinning.

Maar liefst 89% van alle biologische wijnen wereldwijd wordt in Europa gemaakt en laat ons eerlijk zijn: biologische wijn blijft vooral een Europees gegeven maar ook in andere landen is er duidelijk een kentering aan de gang. In Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika is bijna alle landbouw al sustainable en Zuid-Amerika en de VS hinken nog een beetje achterop, maar daar wordt ook in ijtempo aan gewerkt.

Het aantal hectare biologisch bewerkte grond is tussen 2004 en 2011 meer dan verdriedubbeld en dezelfde tendens zet zich ook de laatste jaren door. Duitsland is één van de sterkste stijgers met ongeveer 24% per jaar extra, wat neerkomt op 7.000 hectare groei per jaar, maar procentueel gezien heeft Oostenrijk het grootste biologische wijnbouwareaal met net geen 10% van alle wijnbouw. Men verwacht dat binnen een paar jaar Chili en China zullen strijden om de eerste plaats met een gigantisch landbouwareaal dat momenteel nog in conversie zit. Chili wordt waarschijnlijk de absolute nummer één – maar helaas zijn hiervoor enkel cijfers van alle landbouwgronden (dus niet enkel wijngaarden) beschikbaar. Ook Spanje wordt een ernstige troonpretendent met de massale overschakeling van tienduizenden hectaren van de grote coöperatieven in bijvoorbeeld Castilla-La Mancha.

Steeds meer boeren herontdekken het ploegen met paard. Tijdens het ploegen met een paard heeft de wijnbouwer een beter contact met de bodem en compacteert hij deze niet dankzij de grote hoeven van het dier.

De zoektocht naar het ideale opslag- en transportmedium voor wijn is even oud als het wijn maken zelf.

Uitgangspunt was om de wijn makkelijk te kunnen bewaren en transporteren in een houder die de smaak niet nodeloos zou veranderen.

DE OPVOEDING VAN WIJN



Oorspronkelijk gebruikte men hiervoor vooral terracotta of klei amfora's. Deze lieten zo goed als geen zuurstof door en konden makkelijk gestapeld en vervoerd worden. Het enige nadeel was dat deze amforen makkelijk braken tijdens het transport en er op die manier vrij veel wijn verloren ging. Op vandaag vindt men nog steeds in verloren gegane scheepswrakken amforen gevuld met wijn terug, die de archeologen heel wat leren over hoe wijn vroeger gemaakt werd en de verschillende types die in de oudheid gedronken werden.

Met de opkomst van de eerste grote rijken had men nood aan een nieuw, sneller en vooral veiliger transportmiddel voor het kostbare goedje: het houten vat. Traditioneel wordt aangenomen dat de Romeinen hier een grote rol in speelden, maar behalve een vermelding van palmhouten vaten om Armeense wijn naar Babylonië te verschepen in het werk van Herodotus, vinden we hier zeer weinig over terug. Historisch gezien lijken het eerder de Kelten en de Noord-Europese volkeren te zijn die als eerste wijn in vaten hebben opgeslagen. Met deze makkelijkere en veiligere manier om wijn te transporteren werd de wijnhandel pas echt internationaal en werden er overal in de toenmalige wereld wijngaarden aangeplant. Oorspronkelijk werd de keuze van de 'container' dus bepaald door transportnaden, maar later begon men ook in te zien dat deze houten vaten een grote invloed op de kwaliteit van de wijn konden hebben. Men ging experimenteren met verschillende soorten hout, branding en afmetingen. Dit werd een vak apart en de kuipers werden alras belangrijke ambachtslieden met een groot aanzien. Tot diep in de twintigste eeuw werd zo goed als alle wijn gelagerd en bewaard op deze houten vaten. Maar welke invloed heeft dat vat nu op de wijn?

De meest gebruikte houten vaten worden gemaakt van Amerikaanse en Franse eik, terwijl men in Italië heel vaak teruggrijpt naar Sloveense eik. Dit betekent niet dat deze eik uit voornoemde landen afkomstig is; het gaat om verschillende soorten eik. De meest gebruikte eiksoorten hebben één eigenschap gemeen: ze komen uit koelere klimaten zodat de eik rustig kan groeien en een betere en dichtere vezelstructuur krijgt. Samengevat komt het erop neer dat de Amerikaanse eik veel meer aroma's en smaak afgeeft die neigen naar vanille en koffie, terwijl de Europese eik met zijn dichtere structuur iets subtieler is. De in Italië vaak gebruikte Sloveense eik heeft de dichtste nervenstructuur waardoor deze minder zuurstof doorlaat en de wijn in principe veel minder gaat 'kleuren'.

De wijn moet dus na het vergisten even 'rusten' om de tannines en zuren wat te milderen en door de zeer geringe zuurstof die door het vat binnendringt - de zogenaamde micro-oxygenatie - krijgt de wijn zijn balans en smaakprofiel. De keuze van het hout en het vat is dus zeer belangrijk voor het type wijn dat de wijnmaker wil verkrijgen. Over deze materie kan beslist een apart boek geschreven worden, maar eenvoudig gesteld kiest de wijnmaker tussen nieuwe en oude eiken vaten. Nieuwe vaten zullen veel meer invloed op de smaak van de wijn hebben dan oude vaten die hun houtaroma's al lang verloren hebben. De zogenaamde toast van het vat - men moet de houten planken die men voor de vaten gebruikt, opwarmen en branden om deze te kunnen buigen - bepaalt hoeveel van

De keuze van het hout en het vat is zeer belangrijk voor het type wijn dat de wijnmaker wil verkrijgen.




Sommige boeren grijpen terug naar de duizenden jaren oude traditie van het rijpen op amforen of aardewerken kruiken.

die *torréfaction* of gebrande aroma's zich zullen vermengen met de wijn. Ook de grootte van het vat is van belang: kleine vaatjes van 225l zullen veel meer van die gebrande geuren en tannines afgeven dan een groot vat van 600l, maar een groot vat van 600l nieuwe, *high toast* eik zal dan op zijn beurt veel meer aroma's en tannines afgeven dan een 5 jaar oud klein vaatje van 225l.

Voor in de 20e eeuw kwam er een nieuwe beweging op gang die op zoek ging naar een andere manier om de wijn te vergisten en te laten rusten, zonder externe smaaktoevoeging van het hout. Men wou de druif opnieuw voor zich laten spreken en in al haar puurheid tot haar recht laten komen. De uitvinding van het metaal inox was in deze context zeer belangrijk: het gaf geen smaak af, liet geen zuurstof toe en men kon de vergisting en lagering gekoeld laten verlopen via buizen rondom het inox vat. Een ander groot voordeel van deze nieuwe techniek was dat die vrij goedkoop was - houten vaten kosten nu eenmaal veel geld - en men kon veel frissere wijnen maken.

Maar wat als je nu toch nog die vaak gewilde en commercieel interessante houttoets in je wijn wou zonder daarvoor in houten vaten te moeten investeren? Voor in de nieuwe wereld was het toevoegen van houtsnippers de oplossing: je had alle voordelen van de inox kuipen maar behield toch - weliswaar artificiële - houtaroma's. Het spreekt voor zich dat dit in de biodynamische en vooral natuurlijke wijnbeweging een *no go* is. Als wijnmaker wil je de best mogelijke druiven op een zo natuurlijk mogelijke



De nachtmerrie van veel sommeliers: 'Ik ben allergisch voor sulfieten meneer, ik krijg er hoofdpijn van, dus voor mij enkel natuurlijke wijnen graag!'

Technisch gezien kun je niet allergisch zijn voor sulfieten, maar wel gevoelig.

HET HETE HANGIJZER SULFIETEN!

Bij minder dan 1% van de bevolking kunnen sulfieten een reactie opwekken die doet denken aan een allergie. Het blijft een moeilijk gegeven omdat bij veel mensen de gevoeligheid eerder tussen de oren zit dan dat er daadwerkelijk een reactie optreedt.

Veel voedingsmiddelen bevatten in meerdere of mindere mate sulfieten die al dan niet op een natuurlijke manier tot stand zijn gekomen. Dezelfde dame of heer die geen conventionele wijn meer kan drinken, bestelt dan wel de grote kaasplank met chutneys en confituur die op zich een veelvoud aan sulfieten bevatten in vergelijking met de bewuste wijn. Zelfs thee, koffie en nog zoveel andere voedingsstoffen bevatten meer sulfieten dan de meeste, zelfs conventionele wijnen.

Laten we daarom eerst eens bekijken wat sulfieten nu precies zijn. Wetenschappelijk gezien zijn sulfieten een antioxidant, een stabilisator en antibacterieel. Bijgevolg worden sulfieten in voedingswaren en wijn gebruikt om te voorkomen dat deze zouden oxideren of met bacteriën besmet zouden raken. Sulfieten beschermen ook tegen verkleuring bij veel fruit (denk maar aan de appel die anders binnen een paar minuten bruin wordt) en zorgen ervoor dat de wijn langer fris zal overkomen. Rode wijn bevat over het algemeen minder sulfieten omdat deze rijk aan tannine is. Tannine bij blauwe druiven is een schitterende stabilisator waardoor er tijdens het wijn maken en ook later voor het bewaren van die wijn minder sulfieten nodig zijn.

Natuurlijke wijnen bevatten trouwens ook sulfieten. De meeste wijnen genereren sulfieten tijdens de vergisting, dit is meestal een 20mg per liter, maar het kan gerust wat meer worden afhankelijk van de giststam en de druiven die gebruikt worden. De natuurlijke wijnboeren hebben uiteraard een punt als ze stellen dat zij die niks van sulfieten toevoegen, toch op het etiket moeten vermelden dat de wijn (15mg) sulfiet bevat, op dezelfde manier als de industriële wijnboeren die bijvoorbeeld 250mg sulfiet of meer gebruiken. De Europese wet schrijft immers voor dat men vanaf 10mg sulfiet verplicht is om de aanwezigheid van sulfiet te vermelden, maar niet de exacte hoeveelheid...

Sulfieten zelf zijn meestal een bijproduct van de petrochemische nijverheid en komen voor in de gedaante van pastilles, als gas, vloeibaar of in poedervorm. Ze worden dus vooral gebruikt om alle werkmateriaal te ontsmetten en te voorkomen dat het sap of de wijn gaat oxideren of geïnoculeerd wordt met een ongenode gast die voor slechte smaken en geuren zou kunnen zorgen.

In veel van de grotere en industriële domeinen wordt er vrij veel sulfiet aan het sap toegevoegd (dus voor de fermentatie) om de wilde giststammen, die zich in de lucht maar vooral ook op de schil van de druif bevinden, te doden, waardoor men deze kan vervangen door cultuurgisten (streng geselecteerde gisten uit een pakje) die men makkelijker onder controle kan houden en die vooral ook bepaalde smaken gaan genereren tijdens de fermentatie.

Bij veel mensen zit de gevoeligheid voor sulfieten eerder tussen de oren dan dat er daadwerkelijk een reactie optreedt!



Rode wijn bevat over het algemeen minder sulfieten dan witte wijn omdat bepaalde stoffen die in rode wijn terug te vinden zijn, sulfieten kunnen vervangen.

Volgens de FDA (Food and Drug Administration in de VS) heeft minder dan 1% van de bevolking een overgevoeligheid voor sulfieten. De wetenschap heeft tot op de dag van vandaag nog steeds geen bewijs gevonden voor de mythe dat sulfieten je hoofdpijn bezorgen. Wijn bevat naast sulfieten nog veel meer andere bestanddelen die bepaalde reacties bij consumenten kunnen uitlokken: de voornaamste kandidaten hier zijn histamine, tannine en tyramine (een aminozuur dat voortkomt uit de fermentatie van rode wijn) om nog maar over de alcohol te zwijgen.

Ik blijf het bijzonder merkwaardig vinden dat er nog steeds bitter weinig onderzoek gevoerd is naar het effect van bepaalde chemische middelen (herbicide, pesticide) of het veelvuldig sproeien met koper bijvoorbeeld, en de reactie van het menselijk lichaam daarop. Een druif is een kleine spons die alles wat er gesproeid wordt, gaat opnemen en dit later tijdens het fermentatieproces terug zal afgeven.



HET SCHENKEN VAN DE WIJN

De wijnboer heeft alles in het werk gesteld om de best mogelijke wijn te maken en al die inspanningen worden teniet gedaan door een wijn te koud of te warm te drinken.

Waarom is temperatuur nu zo belangrijk?



De domeinen die ik heb geselecteerd vormen uiteraard maar het topje van de biologische ijsberg. Het is niet mijn bedoeling geweest om zoveel mogelijk domeinen te bespreken, maar eerder om de lezer van dit boek warm te maken om zelf op zoek te gaan naar goede en vooral lekkere biologische wijnen.

Ik probeer hier - en ook dat is bijna een onmogelijke taak - een dwarsdoorsnede te maken van de biologische wijn in verschillende landen en continenten.

HET VERHAAL VAN EEN SOMMELIER IS EEN VERHAAL VAN VEEL REIZEN EN MENSEN ONTMOETEN

De wijndomeinen die ik heb geselecteerd

zijn vooreerst deze waar ik zelf graag mee werk en die ik bijgevolg zeer lekker vind, een aantal wijnen die je absoluut ooit eens geproefd moet hebben en een aantal wijnen die zeer representatief zijn voor het biologische gebeuren. Ook vond ik het belangrijk om een goede balans te vinden tussen bekende en in onze Lage Landen vaak verkochte regio's en wat kleinere, minder gekende gebieden waarvoor ik de wijnliefhebber warm wil maken.

Het merendeel van de vermelde domeinen ligt in bekende terroirs en regio's omdat die wijnen nu eenmaal makkelijker te verkrijgen zijn en vaak ook meer vertrouwd in de oren klinken. Hetzelfde geldt voor de producenten waar ik eveneens een evenwicht heb proberen te vinden tussen de gekende, grote namen en kleine boeren die hard aan de weg timmeren. Tot slot wil ik de lezer ook mijn eigen motto niet onthouden: 'Jouw smaak is jouw smaak, verontschuldig je nooit voor je smaak maar dring ze ook niet nodeloos op aan anderen'. Proeven blijft een uiterst subjectief gegeven, net zoals het overzicht dat hier volgt. Maar durf vooral te proeven van het onbekende...

Het verhaal van een sommelier is er een van veel reizen, mensen ontmoeten en proberen om het verhaal en de mens achter de wijn te begrijpen. Vanuit een biologische, biodynamische of natuurlijke invalshoek is dit zo mogelijk nog belangrijker. Wil je zelf één van de wijnbouwers uit dit boek of een ander leren kennen, plan dan je bezoek. Ik krijg vaak mails van mensen die in een bepaalde regio op vakantie zijn en dan op het allerlaatste moment een domein willen bezoeken. Begrijp dan dat de meeste wijnmakers echte wijnboeren zijn met ontzettend veel werk in de wijngaard en de kelder en dat ze hun planning niet altijd aan jouw wensen kunnen aanpassen. Het is beter om je bezoek lang op voorhand in samenspraak met de wijnboer in te plannen, opdat hij of zij voldoende tijd zou hebben om het domein voor te stellen. De meeste wijnboeren in dit boek zijn gedreven en gepassioneerde mensen die graag wat tijd zullen vrijmaken. Het is weinig zinvol om je dag vol te proppen met zoveel mogelijk proeverijen. Doe er beter een paar grondig dan veel oppervlakkig. Het handigst is om steeds via de verdeler in België of Nederland je bezoek aan te vragen, zo ben je meteen ook zeker dat de wijn ook bij ons verkrijgbaar is.

Als sommelier (of wijnliefhebber) is het contact met collega's ontzettend belangrijk: je leert nieuwe domeinen, nieuwe smaken en nieuwe smaakcombinaties kennen. En bovenal steun je mekaar in de eindeloze ontdekkingstocht die de 'sommellerie' is. Deze ontmoetingen zijn voor mij immens belangrijk en het gebeurt, behalve op degustaties of op restaurant, helaas te weinig.

Twee jaar geleden hebben we met enkele sommeliers een club in het leven geroepen: de Zzundays*. Ik had zelf gemerkt dat zonder training en veel blindproeven je geen Beste Sommelier van België kon worden en het was pas tijdens het jaar dat ik met twee ex-winnaars ging trainen dat ik ook won. De Zzundays* is dan geëvolueerd van een tasting

Slechts wanneer je de domeinen en de regio's bezoekt, begrijp je de wijn en de filosofie van de maker.

club naar een tasting én wedstrijdclub. We trainen beloftevolle jonge sommeliers en wisselen voortdurend gegevens, kaarten en fiches uit. Het allerbelangrijkste voor ons zijn onze thema-avonden waarop we een vrij groot – volgens sommigen veel te groot – aantal flessen uit een bepaalde regio of van een bepaalde wijnstijl blind proeven.

Blind proeven is steeds de eerlijkste en ook de meest uitdagende manier om wijn te degusteren. De maskers of etiketten vallen af en dit leidt soms tot zeer verrassende resultaten. Met wat vrienden blind wijn proeven zorgt gegarandeerd voor een geslaagde avond! Wij gaan meestal als volgt te werk: er wordt iemand aangesteld die de volgorde van de wijnen bepaalt en deze ook in aluminiumfolie (of wijnkousen als je die hebt) inpakt. Met een alcoholstift geven we dan alle flessen een nummer en iedereen krijgt voldoende tijd om de wijn zo uitgebreid mogelijk te bespreken. Velen zullen denken dat wij sommeliers alle flessen blind raden met jaargang, druif, château enzovoort... maar niks is minder waar! Geloof nooit verhalen over topsommeliers die alle wijnen blind herkenden en ze konden plaatsnemen over de hele wereld. Wij proberen vooral de kwaliteit van de wijn te bespreken en uiteraard een lekker gerechtje erbij te plaatsnemen. Wat uiteraard niet wegneemt dat af en toe iemand wel de regio, druif, jaargang en château kan raden. Bij blind proeven gaat het erom zelf bij te leren, je kennis aan te scherpen en vooral door anderen je technieken bij te schaven.

Voor dit boek hebben we een thema-avond rond biowijnen georganiseerd waarbij iedereen een paar flessen meebracht. Een aantal grote flessen bleek ook blind geproefd 'groot', maar er waren ook enkele kleine teleurstellingen van bekende, dure huizen die we blijkbaar toch hoger hadden ingeschat. De absolute sterren van de avond waren: de Heymann Löwenstein die ook door meerdere leden herkend werd, de prachtig gerijpte Valentini... maar de komeet van de avond was de Roleta Russa 2012 van Filipa Pato en William Wouters: deze kon moeiteloos de vergelijking doorstaan met de veel duurdere domeinen en stond bij veel van de leden op de eerste plaats. Blind is dus inderdaad eerlijk, want dit was zowaar de op één na goedkoopste wijn van de avond.

Een kleine tip in dit verband als je op de degustatiedagen van een wijninvoerder aanwezig bent: proef altijd eerst de wijn en als je hem lekker vindt, denk dan bij jezelf: 'Hoeveel zou ik voor deze fles willen betalen?' Zit je er niet ver af, koop dan de wijn. Op die manier heb je je niet laten beïnvloeden door het verhaal, de exclusiviteit of de beroemde wijnmaker zelf, maar ben je enkel op je eigen smaak afgegaan.

*Zzundays leden: Paul-Henri Cuvelier (Eerste Maître van België), Jan Rots (Eerste Sommelier van België), Charlotte Crul (cuines, 33), Joery De Lille (Beste Sommelier van België), Tom Ieven (Beste Sommelier van België en sommelier van Hof van Cleve), Dries Corneillie (2de Beste Sommelier van België), Philippe De Vogelaere (Sommelier Volta), Aaron Moeraert (Sommelier 't Zilte), Tom Haes (Bachtekerke), Gert De Coorde (Sommelier De Tafel van 2), Geoffrey Adam (Tablávins), Alexander De Raeymaeker (Thienpont Wine), mezelf (Beste Sommelier van België).

Domaine Marcel Deiss

Momenteel staan de kleinzoon van Marcel Deiss, Jean-Michel en zijn vrouw Clarisse aan het roer van dit zeer oud (sinds 1744) familiaal domein. Jean-Michel is waarschijnlijk één van de meest gedreven 'terroiristen' van de regio. In de Elzas wordt de druif in principe altijd vermeld op het etiket, maar voor deze beeldenstormer is de druif ondergeschikt aan het terroir en enkel de drager van de expressie van datzelfde terroir. Jean-Michel herintroduceerde ook het eeuwenoude gebruik om field blends (verschillende druivenrassen door mekaar in dezelfde wijngaard) te gebruiken en maakt zo waarschijnlijk een paar van de meest expressieve, terroirgedreven cuvées uit de Elzas. Hij wordt terecht, door een jongere garde, bekeken als één van de echte tovenaars uit de Elzas. Hij deelt zijn cuvées als volgt in: Vins de Fruits (het basisgamma, telkens van één druif), Vin de Temps (moeten hier vooral de jaargang uitdrukken) en Vins de Terroirs (pure expressie van het terroir, altijd uit field blend dus verschillende druivenrassen gemaakt). Iets hogere prijsklasse, maar stuk voor stuk absoluut de moeite waard!

Domaine Léon Boesch

Eveneens een zeer oud wijndomein (reeds 11 generaties) dat gehuisvest is in een geklasseerde boerderij in typische Elzasstijl, middenin het bekende natuurreservaat Ballons des Vosges. Een paar jaar geleden investeerde dit domein nog sterk in een nieuwe ondergrondse kelder, volledig opgetrokken uit natuurlijke materialen. Zeer betaalbare Elzaswijn met een uitgesproken, typisch mineraal karakter. De sylvaner (niet bepaald mijn favoriete druif) behoort tot één van mijn favorieten uit de regio en de riesling Luss mag in geen enkele wijnkelder ontbreken. Het gamma bevat verder nog een verrassend lekkere pinot noir.

Domaine Pierre Frick

Eén van de allergrootste pleitbezorgers van de biodynamische beweging en dit al sinds het midden van de jaren zeventig... Voor Pierre is wijnmaken ook een sociaal cultureel gegeven. Zo gebruikt hij voor de oogst bijvoorbeeld enkel plaatselijke bewoners (die verstaan het terroir beter en maken er uiteraard zelf ook deel van uit). De maankalender van Maria Thun is voor Pierre onmisbaar en zowat elk biodynamisch preparaat wordt gebruikt in de wijngaard samen met minimum 3 ton (!) natuurmest per hectare per jaar. De bestrijdingsmiddelen (behalve een beetje koper en zwavel) worden puur natuurlijk gehouden en een paar keer per jaar worden bacteriën in de wijngaard verspreid om de schadelijke motten tegen te houden. Frick was ook één van de eersten die stopte met het chaptaliseren van wijn (het extra toevoegen van suiker om wat meer alcohol te krijgen) en enkel met autochtone gisten (wilde gisten aanwezig op de druif en in de wijnkelder) werkte. Als echte purist bottelt Frick momenteel ook alle wijnen met een schroefdop om zo kurk en andere geuren te mijden in zijn wijn. Een paar cuvées worden ondertussen zonder enige toevoeging van sulfiet gebotteld. De Pierre Frick Voyages is een ongelofelijke cuvée die deze hele uitleg in één glas kan vatten.



© Domaine Pierre Frick

Domaine Zind-Humbrecht

Olivier Humbrecht komt langs vaders kant van een 400-jaar oud wijngeslacht met diepe wortels in de Elzas. Olivier was de allereerste Fransman die Master of Wine (een aartsmoeilijke titel die jarenlange studie vergt) werd en is een groot voorstander van de biodynamie en het terroirgericht werken. Ook de niet grand cru's van het domein worden bijna altijd gelabeld met de lieu van waar ze komen. Een van de grootste verdiensten van Olivier was om met veel lagere opbrengsten te gaan werken om zo meer concentratie en fruit in de wijn te verkrijgen. Veel van zijn vroegere wijnen hadden heel wat restsuiker waardoor sommige klanten afhaakten. Hij was één van de voortrekkers van de Elzas-schaal waarmee van 1 tot 5 de zoetheid van de wijn aangeduid wordt. Olivier is op dit moment president van het biodyvin label (zie hoofdstukje over labels).

Domaine André Ostertag

Stond als biodynamist mee aan de wieg van het vernieuwde denken over terroir en druif in de Elzas. Ook in dit domein is het terroir het belangrijkste en is de druif bijna ondergeschikt in zijn rol als drager van het terroir. Ook André heeft zijn eigen classificatiesysteem met Vins de Fruits als zeer drinkbare fruitgedreven wijnen en de Vins de Pierre die decennia kunnen ouderen waarbij vooral de bodem en terroir de wijn zullen sturen. Hij gelooft in zeer trage persingen en lange gistingen *sur lies* (met de dode gistcellen erbij) zonder te bâtonneren (omroeren) om zo de energie en de puurheid van de wijn te bewaren. Als beeldhouwer en kunstliefhebber laat hij plaatselijke kunstenaars het etiket ontwerpen van elke millésime. Favoriet van menig sommelier en ondanks de gegeerdheid op de markt zeer betaalbare sylvaner, pinot blanc en riesling met een zeer lang ouderingspotentieel. Schitterende, verfijnde grand cru's onder de 40 euro.

Vins Bannwarth

Dat natuurlijke wijn niet duur hoeft te zijn, wordt elk jaar opnieuw bewezen door dit domein. Misschien niet de traditionele Elzaswijn die de meesten verwachten, maar wel een ongelofelijk interessante, gastronomische wijn die ik zelf al meermaals heb gebruikt in de aangepaste wijnformules.

Sinds 2012 worden er ook verschillende cuvées op qvevri's gemaakt. Qvevri's zijn Georgische amforen die daar al verschillende millennia gebruikt worden om wijn te maken. Na een rondreis door Georgië besloot de wijnmaker om dit systeem van ondergrondse amfora ook bij hen te installeren, met een vrij goed resultaat en waarbij de kwaliteit jaar na jaar nog omhoog gaat. Soms, zoals vaak bij natuurlijke wijnen, wel wat flesvariatie maar laat dit de pret vooral niet bederven en proef van één van de beste natuurwijnen uit de Elzas.

Domaine Marc Tempé

Begon eerst als labtechnicus voor het INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité* oftewel het nationale controle-orgaan voor de Franse wijnbouw) en gebruikte die kennis om in 1993 zijn eigen domein te starten en direct om te schakelen naar biodynamie. Toen rond die periode de meeste domeinen in de Elzas overschakelden op inox vaten om wijn te maken, zag hij zijn kans schoon om verschillende oude houten vaten te kopen die hij nu nog steeds gebruikt. Marc ademt en leeft biodynamie en is bezwaarlijk een opportunist te noemen: zo eet hij enkel biogroenten die plaatselijk gekweekt worden en hebben zijn beide kinderen de Waldorffschool (Steinerschool) doorlopen. Alle wijngaardbewerkingen worden manueel gedaan en de rendementen worden bewust laag gehouden met veel aandacht voor de biodynamische werking in de wijngaard. Sommige cuvées blijven tot vier jaar en meer *sur lies* op vat (minimum steeds 24 maanden) tot Marc beslist dat ze klaar zijn voor de markt. Alle cuvées worden minimaal gesulfiteerd vlak voor botteling. Zeer mooie Zellenberg pinot gris.

Domaine Bott Geyl

Geïnspireerd door de wijnen van Zind-Humbrecht schakelde de wijnmaker over op biodynamie met een focus op de lieu dits en terroirs van hun wijngaarden. De wijnkelder is in verschillende verdiepingen gebouwd tegen een helling waardoor het gebruik van mechanische pompen vermeden kan worden en alles via het zogenaamde zero gravity-principe verloopt. De vergisting kan soms maanden duren (wat vrij ongewoon is voor een witte wijn) maar daardoor wint



© Domaine Bott Geyl

de wijn aan complexiteit en kracht. Bewonderenswaardige cuvées van muscat en sylvaner (niet direct mijn favoriete druiven), elegante, fijne cremant d'alsace en ondanks de beperkte productie zeer betaalbare grand cru van pinot gris.

Domaine Josmeyer

Historisch domein, vlak tegen Colmar dat kan genieten van een uniek microklimaat. Colmar is de op één na droogste stad van Frankrijk dankzij de beschutting van de Vogezes. Hier worden mooie rijpe wijnen gemaakt met een schitterende zuurbalans die bovendien ook nog best betaalbaar zijn. Het volledige domein wordt reeds geruime tijd biodynamisch bewerkt met zeer veel aandacht voor alle doelstellingen uit de biodynamie: zo wordt er met eigen organische mest gewerkt, worden de preparaten op het domein zelf bereid en is er zeer veel aandacht voor de maankalender. Jean Meyer wordt ondertussen bijgestaan door zijn twee dochters.

Vignoble Des 2 Lunes

Zoals de naam van het domein al doet vermoeden, worden de wijngaarden hier door de twee zusjes Amélie en Cécile biodynamisch bewerkt. De vrouwelijke touch is ook merkbaar in de wijnen die zeer elegant en een beetje speels zijn, maar met veel precisie worden gemaakt. Het volledige Elzasarsenaal van schuimwijn tot hemels zoet is hier aanwezig maar vooral de twee grand cru's en de Sélection de Grains Nobles tonen het vakmanschap van dit vrouwelijke duo.

Domaine Mitnacht Frères

Deze twee neven bewerken hun wijngaard reeds geruime tijd biodynamisch met zeer veel aandacht voor de bodem en vooral de gezondheid van de druiven. Volgens hen had de bodem en het microleven in de wijngaard na decennia van overmatig sproeien wel wat tijd nodig om te herstellen, maar merken ze dat de wijnen die ze nu maken meer in balans zijn en vooral dat de oude wijnstokken herleven en er gezonder uitzien. Hier geen zweverige theorieën maar eerder ervaringsgerichte observaties van wat er precies in de wijngaard gebeurt. Wat prijs-kwaliteit betreft, één van de mooiste domeinen uit de Elzas. Mijn persoonlijke favoriet is



© Domaine Mitnacht Frères