



Biologische en biodynamische wijn en wijnbouw

Inleiding en korte historie

De moderne landbouw zo die zich eind 19e eeuw en eerste helft 20e eeuw heeft ontwikkeld - in de tijd van grootschalige industrialisatie - heeft tot doel een zo groot mogelijke hoeveelheid producten voort te brengen van een acceptabele kwaliteit tegen een lage kostprijs. Dit doel kan onder meer bereikt worden door het gebruik van grote hoeveelheden kunstmeststoffen en door toepassing van chemische bestrijdingsmiddelen. Chemische middelen ter bestrijding van ziekten, plagen en onkruiden hebben een grote vlucht genomen, omdat de toepassing doorgaans eenvoudig en economisch aantrekkelijk is. Een belangrijk nadeel is het mogelijk schadelijke effect op het milieu.

Als tegenhanger is in dezelfde tijd, begin 20e eeuw, de biologische landbouw tot ontwikkeling gekomen in Oostenrijk, Duitsland en Zwitserland onder impulsen van Rudolf Steiner, de Oostenrijkse filosoof, architect, pedagoog en grondlegger van de antroposofie. Feitelijk is tot begin 60er jaren van de 20e eeuw de biologische landbouw, hoofdzakelijk onder de noemer biodynamie, een verschijnsel in de marge gebleven. Geleidelijk aan verspreidde de biodynamie zich verder over de Noord-Europese en Angelsaksische landen. In het Verenigd Koninkrijk ontwikkelt zich hieruit de Soil Association (1946) van Sir Albert Howard en in de Duitstalige landen in de 60er jaren een biologische landbouw vanuit meer economische en sociaal politieke motieven. In 1964 werd in Frankrijk de organisatie Nature et Progrès opgericht, welke later (1976) een officiële ministeriële erkenning kreeg. Deze ontwikkelingen op Europees niveau zorgden uiteindelijk voor een eerste regelgeving voor biologische landbouwproducten.

1. Wetgeving en toezicht

Op Europees niveau is eerste regelgeving m.b.t. biologische landbouw vastgelegd in Verordening 2092/91 van de Raad van 24 juni 1991 waarin biologische productiemethoden en aanduidingen op landbouwproducten en levensmiddelen geregeld worden. Deze Verordening is inmiddels opgevolgd door Verordening 834/2007 van de Raad van 28 juni 2007. De uitvoeringsbepalingen m.b.t. deze Verordening zijn door de Commissie vastgesteld in Verordening 889/2008 van 5 september 2008 (productie-, etiketterings- en controlevoorschriften) en Verordening 1235/2008 van 8 december 2008 (invoer van biologische producten uit derde landen). Uitvoeringsverordening 203/2012 van 8 maart 2012 regelt de bepalingen met betrekking tot biologische wijn.

De beleidsterreinen van de Verordeningen zijn:

- productieregels voor landbouwproducten en afgeleide voedingsmiddelen
- duur van de overschakelingsperiode (conversie)
- etikettering van landbouwproducten en afgeleide voedingsmiddelen
- controlemethoden
- gelijkschakelingsregels voor importen uit derde landen

Iedere EU-lidstaat wijst een bevoegde controlerende instantie aan. Voor Nederland is dat SKAL, die controle uitoefent op biologische producten door middel van inspectie, certificatie en het opleggen van sancties in geval van overtreding. In Frankrijk zijn dat o.a. Ecocert, Agrocet, Qualité France, SGS; in Duitsland bijvoorbeeld Lacon en in Italië ICEA.

In 2005 besloeg de biologische landbouwgrond in de 25 lidstaten van de EU 3,9% van de totale landbouwgrond die in gebruik was. De grootste aandelen biologische landbouwgrond werden geregistreerd in Oostenrijk (11,0%), Italië (8,4%), Tsjechië en Griekenland (beide 7,2%) en het laagste in Malta (0,1%), Polen (0,6%) en Ierland (0,8%).

Ook wat wijnbouw betreft loopt Oostenrijk voorop in de EU met 6,5% van de wijnbouwgronden in biologische teelt, gevolgd door Spanje, Italië, Frankrijk en Duitsland.

2. Vormen van landbouw

Er zijn vele vormen van landbouw te duiden, maar in grote lijnen onderscheiden we enerzijds de conventionele landbouw met gebruik van kunstmeststoffen en (synthetische) bestrijdingsmiddelen. Dit is de meest verspreide vorm van landbouw wereldwijd, ook in de wijnbouw. Anderzijds treffen we verschillende vormen van biologische landbouw aan zoals beredeneerde landbouw, biologische landbouw in stricte zin en biologisch-dynamische landbouw, de biodynamie.

2.1 Beredeneerde landbouw (*agriculture raisonnée*)

Een veelgebezigde landbouwwijze die het midden houdt tussen conventionele landbouw en biologische landbouw is de zogenaamde 'beredeneerde landbouw', waarbij het doel is een kwalitatief optimale oogst binnen te halen met inachtneming van zowel ecologische, economische als toxicologische eisen. Dat betekent bijvoorbeeld dat mondjesmaat bestrijdingsmiddelen worden ingezet als een groot oogstvolume bedreigd wordt zonder de natuurlijke omgeving structurele schade te berokkenen.

Een belangrijk aspect van de beredeneerde landbouw is de geïntegreerde gewasbescherming, een bestrijdingswijze die in Frankrijk ook wel als lutte intégrée (geïntegreerde bestrijding) wordt aangeduid. Dit is een vorm van plantenziektenbestrijding, waarbij, met behoud van economisch rendement, een minimum aan chemische en technische maatregelen wordt gebruikt om kosten en grondstoffen te sparen en het milieu te ontzien. De geïntegreerde bestrijding probeert alle factoren voor een gezonde plantengroei zodanig te optimaliseren dat chemische middelen in veel mindere mate noodzakelijk zijn. Deze vorm van bestrijding is alleen mogelijk als ook factoren als de wijze van grondbewerking, bemesting, druivenraskeuze, de regulering van de waterhuishouding en bijvoorbeeld biologische bestrijding er bij betrokken worden.

Landbouwproducten verkrijgen niet het label 'biologische landbouw', maar kunnen wel door andere organisaties beoordeeld worden.

Voorbeelden in Frankrijk zijn Terra Vitis en Farre:



2.2 Biologische landbouw

Biologische landbouw berust op het principe dat de vruchtbaarheid van de bodem zodanig in stand gehouden wordt dat, mét behoud van het milieu, de consument een gezond product krijgt. In de praktijk betekent dat een verbod op het gebruik van onkruidbestrijdingsmiddelen. Daarnaast gebruiken biologische werkende boeren organische, in de natuur ontstane, mest en nemen zij zodanige planten beschermende maatregelen dat er geen negatief of vervuilend effect op het milieu plaats vindt. De productiewijzen, etikettering en controle van producten afkomstig van biologische landbouw zijn binnen de EU aan regelgeving gebonden (zie 1. Wetgeving en toezicht).

Beeldkenmerken biologische landbouwproducten

Diverse logo's zijn in gebruik om biologische landbouwproducten aan te duiden. Het algemene Europese logo vanaf 1 juli 2010 is:



(vanaf 1 augustus 2012
toegestaan voor wijn)



De Franse overheid hanteert een exclusief logo, Agriculture Biologique (AB), dat door de diverse certificeringsbedrijven voor Franse landbouwproducten kan worden afgegeven en op vrijwillige basis (na certificering) kan worden gebruikt.

Daarnaast zijn diverse certificeringslogo's mogelijk, afgegeven door de erkende controlerende instantie, zoals bijvoorbeeld dat van Qualité France en Ecocert in Frankrijk, Bio in Duitsland, ICEA in Italië en CCPAE in Catalonië (Spanje) voor biologische landbouwproducten:



2.3 Biologisch-dynamische landbouw, biodynamie

De biodynamie is gebaseerd op de antroposofie, in 1913 door Rudolf Steiner opgericht. Deze beweging is met name geïnspireerd door de botanische geschriften van Johann Wolfgang von Goethe, niet alleen dichter maar ook natuuronderzoeker en opsteller van de verhandeling Versuch die Metamorphose der Pflanzen zu erklären (1790).

De antroposofie stelt zich teweer tegen de wetenschap die zij als te beperkt beschouwt en de relatie met de wereld (kosmos) buiten beschouwing laat. Steiner ziet de landbouw als onderdeel van een ecosysteem, waarbij het streven is een gesloten kringloop in stand te houden. Hierbij maakt men gebruik van zoveel mogelijk vernieuwbare energie- en grondstoffenvoorraden. De voeding van het gewas wordt bevorderd met natuurlijke meststoffen, zoals stalmest, compost en door de bodemflora en -fauna gemineraliseerde stikstof. Op deze wijze verkrijgt men een harmonische minerale en organische samenstelling van de plant, waardoor, zo veronderstelt men, het gewas een van nature zó grote vitaliteit zal hebben verkregen dat het optreden van ziekten in de vorm van schimmels en plagen vanzelf wordt voorkomen. De toepassing van chemische bestrijdingsmiddelen is dan niet meer nodig omdat het gewas en de van nature aanwezige vijanden van schadelijke parasieten voldoende evenwicht vormen. Het gebruik van kunstmest en synthetische

bestrijdingsmiddelen (pesticiden) is nutteloos als een bodem gezond is en is in de biodynamie, dan ook verboden. Ook wordt zo voorkomen dat de mogelijk aanwezige residuen van bestrijdingsmiddelen de kwaliteit van het product ongunstig kunnen beïnvloeden of in het milieu achterblijven.

De biodynamie kent haar eigen certificeringsinstanties, zoals het keurmerk 'Demeter', dat al in 1929 gedeponeerd is.



3. Biologische wijn

Biologische wijn is pas mogelijk, als niet alleen over de landbouw, maar ook over de wijnbereiding duidelijke afspraken en richtlijnen bepaald zijn. Van 2006 tot 2009 heeft een Europees onderzoeksprogramma gelopen, ORWINE, wat op vinificatiegebied onderzocht heeft wat biologisch verantwoord is en daarmee toegestaan kan worden. Vertegenwoordigers van alle Europese wijnproducerende lidstaten hebben daar hun bijdrage aan geleverd. Met het van kracht worden van Uitvoeringsverordening 203/2012 (d.d. 8 maart 2012) met ingangsdatum 1 augustus 2012 zijn de bepalingen vastgesteld met betrekking tot vinificatie van biologische wijn. Tót die datum kon uitsluitend de aanduiding 'Wijn gemaakt van biologische geteelde druiven' aangetroffen worden op het etiket.

De bepalingen betreffen onder andere wijnbereidingstechnieken, oogstverrijking, lijsten van toegestane toevoegingen, zoals gistcellen, voedingsstoffen en stabiliseringsmiddelen en het toegestane sulfietgehalte voor de conservering van wijn. In biologische wijn is het totale sulfietgehalte

lager dan in conventionele wijn. Voor droge witte en rode wijn is dat bijvoorbeeld respectievelijk maximaal 150 en 100 mg/l tegenover 200 en 150 mg/l in niet-biologische droge witte en rode wijn.

Kwaliteit van 'biologische' wijn

Smaaktechnisch gezien onderscheidt wijn afkomstig van biologische landbouw zich niet per se van conventionele wijn. In beide gevallen leveren kwalitatief goede druiven met de juiste wijnbereidingstechnieken goede wijn op. Het is meer een kwestie van beleving en principes: wat op een verantwoorde, evenwichtige en doordachte manier verkregen wordt geeft een beter gevoel. Een feit is wel dat kleinschalige producenten veel preciezer en doelgerichter kunnen werken dan grootschalige bedrijven. Vanuit die startpositie zal een dergelijke biowijn meer concentratie en kwaliteit kunnen bevatten dan een grootschalig geproduceerde biowijn en daarmee potentieel van een hogere kwaliteit kunnen zijn.



Gerhard Horstink

© Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

Reichsrat von Buhl Pfalz Sekt Reserve Brut

€ 19,95

Beste mousserende wijn van Duitsland; wat een eer en erkenning voor de nieuwe wijnmaker Matthieu Kauffmann! Na zijn overstap in 2014 van het gerenommeerde champagnehuis Bollinger naar Von Buhl is hij voortvarend begonnen met een programma om de kwaliteit van de Von Buhl-sekt naar het hoogste niveau te brengen. Door bijvoorbeeld alleen de allerbeste wijnen te laten rijpen en deze reservewijnen te gebruiken als toevoeging in de assemblage, precies zoals hij gewend was te doen in de Champagne. Deze prachtige sekt is er een mooi voorbeeld van. Ruikt en smaakt als een mooie champagne!



Proefnotitie

Elegante mousserende wijn met een fijne mousse, milde fruitige aroma's en licht toast. De smaak zet zacht, fris en rond in en eindigt met een evenwichtige, aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Fraai aperitief, ook uitstekend bij verfijnde amuses.

Houdbaarheid

Nu drinken, in een koele kelder goed houdbaar gedurende twee à drie jaar.

Druivenrassen

80% Weissburgunder, 20% Chardonnay

Onderscheidingen

- n.v.t. Perswijn - Wijnconcorso Najaar & Winter 2018: Tweede plaats Mousserend € 15,- tot € 30,-
- n.v.t. Decanter - World Wine Awards 2017: Beste Duitse mousserende wijn | 95/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

Sepp Moser Niederösterreich Organic Grüner Veltliner 2017

€ 9,60

Waar andere topproducenten alleen maar dure wijnen maken, overtuigt ook deze 'instapwijn' met een hoge kwaliteit. De wijn is zelfs zo goed dat deze de finale heeft gewonnen van de Nationale Huiswijncompetitie in de categorie Hotel, Banqueting & Catering. Niki Moser bewijst dat een goede grüner veltliner ook zeer betaalbaar kan zijn. Inmiddels is deze frisse, sappige witte wijn de huiswijn van talloze restaurants in Oostenrijk. Naast de brede culinaire inzetbaarheid is dit ook een origineel en lekker aperitief.



Proefnotitie

Heerlijk frisse, droge witte wijn met een fruitig én kruidig aroma. De sappige, droge smaak blijft geurig aanhouden; de afdronk is evenwichtig en fruitig.

Drinken bij

Uitstekend bij salades, koude voorgerechten of als aperitief op het terras.

Houdbaarheid

Nu prima op dronk, goed houdbaar tot twee à drie jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Grüner Veltliner

Onderscheidingen

2016 De Grote Hamersma 2018: 8,5

2016 Perswijn - augustus/september 2017:

14/20 punten

2015 Hubrecht Duijker - november 2016: Vondst

van de maand

Persoonlijke proefnotitie



Frédéric Mabileau St. Nicolas de Bourgueil Les Rouillères 2016

€ 15,35

Deze zeer geslaagde rode loire is gemaakt van biologisch geteelde cabernet franc druiven, afkomstig van 25 jaar oude wijnstokken. Mabileau maakt een verleidelijke stijl, met sprekende tonen van vers rood fruit en de frisse doordrinkbaarheid die zo kenmerkend is voor goede kwaliteit Loire. Deze wijn is mateloos populair bij Franse sommeliers, die 'm bij voorkeur licht gekoeld schenken. Dé voorjaarswijn voor francofielen en brasseriebezoekers.



Proefnotitie

Dieprode kleur met paarse nuances. Jeugdige wijn met geconcentreerd rood fruit in de neus en een krachtige, pittige smaak. De afdronk blijft lang en aromatisch nahanen.

Drinken bij

Indien jong gedronken (iets gekoeld!) prima bij gegrild of gebraden vlees. Na enkele jaren rijping erg lekker bij kruidige gerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na de oogst. Indien gewenst te bewaren tot tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Cabernet Franc

Onderscheidingen

- 2016 Perswijn - februari 2018: ****(*) Zeer goed
- 2015 Perswijn - februari 2018: **** Zeer goed
- 2015 Omfietswijngids 2018: Omfietswijn | 4 glaasjes | Zonder meer uit het schap graaien

Persoonlijke proefnotitie



Salcheto Vino Nobile di Montepulciano 2014

€ 21,20

De wijnmakers van de Azienda Salcheto maken Vino Nobile zoals die naar onze mening moet zijn. Met de elegante en frisse expressie van de prugnolo gentiledruif, zonder eikenhoutdominantie. Deze druif is een lokale variant van de beroemde Toscaanse sangiovese en dé specialiteit van het dorpje Montepulciano. De wijngaarden worden volledig biologisch bewerkt en behoren tot de hoogst gelegen druivenplantages van het gebied. Dit is een wijn met elegantie, fijne tannine en complexe en fraaie aroma's; een grote wijn die slechts met twee andere producenten de hoogste waardering kreeg in de wijngids Gambero Rosso 2014. Toscane op topniveau!

Onderscheidingen

- 2014 Wine Enthusiast - januari 2018: 90/100 punten
- 2014 Meininger - januari 2018: Beste rode wijn in de Top 100 2017
- 2014 Gambero Rosso 2018: 3 glaasjes (hoogste waardering)



Proefnotitie

Volle, aromatische rode wijn met een verfijnd aroma van kruiden, rijp en jam-achtig fruit en een fraaie, gedoseerde eikenuance. De smaak is aanhoudend, met rijpe tannine en een zachte afdronk.

Drinken bij

Mooie wijn bij wildschotels, rijke pastagerechten of een authentieke bistecca fiorentina.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na de oogst, gemakkelijk tot zeven à acht jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie



Domaine Alary Cairanne La Font d'Estévenas 2014

€ 16,60

Domaine Alary is geen onbekende in de gemeente Cairanne. Reeds lang voor het bestaan van appellationswetgeving begon de familie Alary, zo'n driehonderd jaar geleden, met wijn maken. De wijnen uit de cru Cairanne kunnen overigens tot de beste van de hele Rhône streek worden gerekend. Deze prachtige cru is gemaakt van 50% grenache- en 50% syrah druiven. De syrah komt van een van de oudste percelen in de zuidelijke Rhône. Sommige stokken zijn meer dan 100 jaar oud en geven uiteraard een zeer laag rendement. Dat vertaalt zich naar een wijn met veel concentratie, een rijke smaak en een lange, zijdeachtige afdronk. Dit is topkwaliteit Rhônewijn, concurrerend met een mooie maar veel duurere Châteauneuf-du-Pape.

Onderscheidingen

- 2017 The Wine Advocate - november 2018: (94-96)/100 punten | This should rival or even surpass the knockout 2016
- 2015 Jancis Robinson - november 2016: 16+/20 punten | Syrah definitely dominates
- 2014 De lekkerste omfietswijnen van 2019 - Nicolaas Klei: Zit in de rhôneheerenclub



Proefnotitie

Dieprood van kleur en krachtig en geconcentreerd van geur, met het kenmerkende bessige fruit van de syrah.

Drinken bij

Fraai bij krachtige gerechten met pittige saus, wildschotels of rijpe kaas na de maaltijd.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst, zeker acht tot tien jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

50% Syrah, 50% Grenache

Persoonlijke proefnotitie



Chakana Mendoza Estate Selection Malbec 2016

€ 14,30

Chakana is een klein familiebedrijf in het Argentijnse Mendoza, met een sterke Europese invloed. De van origine Italiaanse eigenaar, Juan Pelizzatti, heeft gekozen voor een onderscheidende wijnstijl. Uiteraard worden de malbecdruiven handmatig geplukt en is het rendement laag. Na de gisting - spontaan door natuurlijke gist - verblijft deze fraaie, elegante Malbec achttien maanden in een mix van nieuwe en één jaar oude eikenhouten fusten. De houtdosering is verfijnd, waardoor de wijn zich duidelijk onderscheidt van vele bombastische Argentijnse wijnen. Genieten!



Proefnotitie

Geconcentreerde rode wijn met een haast ondoorzichtige dieprode kleur en complexe, verfijnde aroma's van zwart bosfruit, Frans eikenhout en kruidige tonen. De smaak is krachtig en intens, maar met zachte en evenwichtige tannine. De afdronk lang, aromatisch en mondvollend.

Drinken bij

Zeer fraaie en complexe wijn, uitstekend te combineren met smaakvolle gerechten van rundvlees of wild.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar; goed houdbaar tot acht jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

100% Malbec

Onderscheidingen

- 2016 Perswijn - januari 2019: ****(*) Zeer goed
| Elegant, frisheid, goede zuren, zachte tannine
- 2015 James Suckling - juni 2017: 90/100 punten
| Tastes of Argentina
- 2015 Tim Atkin MW - Special Report Argentina
2017: 94/100 punten | Stylish oak, floral aromas and tangy red berry fruit

Persoonlijke proefnotitie

