

## Beetgenomen ?

*Heel wat wijnliefhebbers zijn er zich niet van bewust dat wijn "gefabriceerd" wordt. Wijnmaken is een industrie geworden waarbij tal van technieken en middelen gebruikt worden om van druiven met weinig inhoud (smaak, aroma) een drank te maken die verkocht wordt als wijn. Echte wijn staat daar mijlenver vanaf.* | Johan Van de Winkel

Het begint al in de wijngaard. Na de tweede wereldoorlog ontstond onder impuls van de chemische industrie het **interventionalisme** : pesticiden, fungiciden, herbiciden en kunstmest werden verwelkomd als wondermiddelen om het zware werk in de landbouw lichter te maken. Tot op heden is in de wijnbouw het gebruik van die synthetische middelen verontrustend hoog. Zo is in Frankrijk 20% van alle in de landbouw gebruikte pesticiden bestemd voor de wijnbouw, die slechts 3% van de totale landbouwoppervlakte uitmaakt.



Sproeien in de Moezelstreek

(@oenologic.be)

## Terroir

De kater volgde zowat tien jaar later. Door het jarenlange gebruik van deze bestrijdingsmiddelen waren bijna alle micro-organismen uit de bodem verdwenen. De wortels van de wijnrank boren zich een weg diep in de bodem (soms tot 12 m) en bedienen zich van dit bodemleven om zich te voeden. Elke soort micro-organismen is in staat om een specifiek deel van de bodem, zoals mineralen, af te breken en beschikbaar te maken voor opname via de wortels. Hier ontstaat ondermeer wat men bedoelt met "terroir" in een wijn.

In een wijngaard die jarenlang een chemische behandeling heeft ondergaan, stelt men vast dat de wijnstok niet langer meer diep in de grond wortelt, maar slechts enkel nog oppervlakkig. Kunstmest is dan nog de enige voedingsbron en de vergelijking met hydrocultuur is niet veraf. Het resulteert in druiven die slecht tot rijping komen en weinig tot geen aroma en smaak ontwikkelen.

Het gebruik van herbiciden brengt erosie van de bodem teweeg en bij regen dienen de wijnranken al het water te verwerken. Dat levert bij de oogst verdund sap op.

Het resultaat is een gebrek aan kwaliteit en terroir in de wijn. Dat is de reden waarom wijn gecorrigeerd dient te worden. Het interventionalisme brengt alweer soelaas. De lijst met technieken en producten om wijn smaak te geven is ellenlang : aansuikeren, bijzuren, ontzuren, concentreren, enzymen, inkoken, houtschilfers, kleur- en smaakstoffen, flash-pasteurisatie, micro-oxygenatie, microfiltratie, omgekeerde osmose, electrolyse,...



*Houtschilfers toegevoegd tijdens het kneuzen van druiven om houtlagering te imiteren*



*Chaptaliseren (aansuikeren) van druivenmost.*

*(creative commons licentie)*

Sulfiet wordt na het (machinaal) oogsten toegevoegd om oxidatie van gekwetste druiven te vermijden. Het doodt de endogene gisten (die op de druif leven) waardoor de gisting niet spontaan opstart.

Met cultuurgist die zeer resistent is voor sulfiet wordt in de cuves de vinificatie op gang gebracht. De wijnboer kan door het gebruik van aroma-gisten (exogene gisten) op voorhand de gewenste aroma's bepalen.



*Cultuurgisten, voor elk wat wils.*



*(@vitisphere.com)*

Uiteindelijk verkrijgt men een wijn zonder ziel, een standaardproduct dat jaar na jaar zo goed als identiek smaakt. Terroir is een hol begrip geworden dat graag gebruikt wordt om kwaliteit te suggereren en de smaakvervlakking te verpakken. Marketing en reclame dichten deze wijnen bijzondere kwaliteiten toe. Wijngoeroes en wijnbijbels trekken mee aan de kar en schrijven deze opgesmukte wijnen de hemel in. Als we hen mogen geloven, volgt het ene uitzonderlijke jaar het andere op. De realiteit is dat zowat 90% van alle wijn in meer of mindere mate kunstmatig gecorrigeerd wordt.



*Domaine Agnès Paquet, Côte de Beaune, Bourgogne.*

*(@oenologic.be)*

## Echte wijn

Intussen is iedereen vergeten hoe echte, ongekunstelde wijn smaakt. Gelukkig zijn er steeds meer wijnboeren die zich tegen deze ontwikkeling verzetten. Zij kiezen resoluut voor een andere aanpak en schakelen om naar een andere manier van wijnmaken, gebaseerd op eeuwenoude expertise die verankerd werd in tradities maar met frisse en hedendaagse inzichten. In alle vaktijdschriften verschijnen steeds meer artikels over dit soort wijnen en bij vergelijkende degustaties halen ze steeds vaker de beste scores. Ze bezitten veel meer aroma en complexiteit. Deze wijnen zijn ook qua smaak interessanter dan de industriële wijnen. Ze volgen het ritme van de seizoenen en ieder jaar levert een ander, maar boeiend resultaat. In deze wijnen vindt men nog echte terroir.

Deze wijnboeren gaan ook op een andere manier om met hun wijngaard. Zij zien hem als een levend organisme, een ecologisch systeem, waarbij iedere interventie zijn invloed heeft op het evenwicht van dit systeem. Zij bannen hun tractor en gifspoeier en gebruiken opnieuw het boerenpaard om het bodemleven te sparen ; de zware tractoren verdichten de bodem en vernietigen het bodemleven. Deze wijnboeren werken veelal volgens de biodynamische principes en gebruiken speciale natuurlijke preparaten om het bodemleven te stimuleren en onevenwichten te herstellen.



*Champagne Ulysse Collin, Congy, Côte des Blancs.*

(©oenologic.be)

## Sélection massale

Net als bij de fruitteelt treedt bij het kiezen van druivenstokken voor het aanplanten van wijngaarden standaardisering op en verdwijnen steeds meer oorspronkelijke variëteiten. Zo vindt men bijvoorbeeld in de grootwarenhuizen zomer en winter steeds weer dezelfde 3 à 4 appelsorten. De biotechniek ontwikkelde klonen (sélection clonale) die specifieke eigenschappen bezitten, waaronder resistentie voor virussen en ziekten. Een grotere opbrengst en de mogelijkheid machinaal te kunnen plukken werden ook ingebouwd. De klonen die aldus ontstonden hebben echter een groot nadeel. Het smaakpatroon is lomper, met minder complexiteit en het wordt gelimiteerd door het kader en de strikte controle van de wetenschappelijke aanpak.

De sedert eeuwen beproefde methode om stekken te vermeerderen, geselecteerd van de beste moederplanten, de **sélection massale**, wordt slechts door een klein aantal domeinen in ere gehouden. Deze methode levert evenwel een superieure kwaliteit op, omdat de boer telkens die moederplanten uitkiest die het best aan de terroir en het microklimaat van zijn wijngaard aangepast zijn.

In Bourgogne trekken enkele van de meest briljante wijnboeren aan de alarmbel. De meest oorspronkelijke pinot noir, de **pinot fin**, wordt bedreigd in zijn bestaan. Deze soort levert kleine trossen van hele kleine bessen met een opvallend dikke schil. Het is deze schil die verantwoordelijk is voor de bijzonder fijne en complexe aroma's (vandaar de naam pinot *fin*). Het smaakpalet die deze druif kan opwekken is indrukwekkend.

Door de massale aanplant van de gemakkelijke en meer producerende sélections clonales, is de pinot fin stilaan aan het verdwijnen. Daarom werd een organisatie opgericht die het in stand houden van deze variëteit stimuleert. Een 50-tal gerenommeerde domeinen, waaronder **La Romanée Conti** (pinot fin van de lieux-dits *La Romanée Conti* en *La Tâche*) werken hiervoor samen en wisselen onderling plantmateriaal uit.



*Pinot fin van Clos des Vignes du Maynes, Mâconnais, Bourgogne.*

(@oenologic.be)

In de Roussillon is een merkwaardige trend aan de gang. Het is echt opvallend hoeveel boeren gedesillusioneerd wegtrekken uit de streek. De druiven die ze er kweken verkopen ze per kilo aan de coöperatieve, die in hun plaats wijn maakt. Met de klimaatverandering daalt de opbrengst per hectare zienderogen. Zij rooien de wijnstokken en verkopen hun gronden voor vilabouw ...

Anderzijds zijn er wijnboeren uit andere wijnstreken zoals Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône die zich nu in de Roussillon vestigen, omdat zij beseffen welk een potentieel deze streek heeft. Zij kopen de best gelegen, maar bedreigde wijngaarden op en vinifiëren zelf hun wijn. En niet zonder succes.

Een prachtig voorbeeld is **Camp del Roc** in Montalba le Château. De wijngaarden liggen er op een hoogte van 430m tot 484m, in een arena met een ondergrond van graniet. **Philippe Botet** verzamelde een aantal kleine, maar unieke wijngaarden met oude vergeten Catalaanse druivenrassen. Door de granieten ondergrond ontwikkelen de druiven zeer fijne en zachte tannine. De hoogteligging zorgt ervoor dat de druiven 's nachts afkoelen, waardoor fijne zuren ontstaan en evenwicht en finesse worden opgebouwd.

Intussen heeft hij de fakkel doorgegeven aan **Julien Montagnon**, een jonge wijnboer, afkomstig uit de noordelijke Côtes du Rhône. Om geen stijlbreuk te vormen vinifiëren zij de oogst van 2008 samen.

De cuvée **Erant Olim** (Er was ooit) komt van een unieke wijngaard van 40 are : *Ull de llebre, morastel, benicarlo, san antoni, mances, gariga, terret noir, en enkele CNI* (cépages non identifiés) staan er door elkaar geplant. De stokken werden vóór 1900 aangeplant, dus meer dan 100 jaar geleden. Opbrengst slechts 10 hl/ha. Jaarlijks worden slechts 600 flessen geproduceerd. Het resultaat is indrukwekkend : complexiteit en finesse, zijden tannine, mineraliteit en een enorm bewaarpotentieel.



Camp del Roc, Montalba le Château

(©oenologic.be)

## Natuurlijke wijn

Ook in de kelder gaan deze wijnboeren anders tewerk met hun oogst. Endogene gisten (van de druif zelf) zorgen voor een terroir-gebonden natuurlijke omzetting van druif naar wijn en dat liefst zonder toegevoegd sulfiet of andere additieven. Er worden geen correcties aangebracht. De vinificatie verloopt op gecontroleerde lage temperatuur. Meestal wordt er zowel op hout gevinifieerd en/of op hout gelagerd. Er wordt geduldig gewacht tot de vinificatie volledig is afgelopen, zodat de wijn al stabiel is vóór hij wordt gebotteld. Sulfiet is dan zo goed als overbodig. We hebben het hier over de zogeheten "**natuurlijke wijnen**".

Over natuurlijke wijn bestaan veel misverstanden ; er kleeft onder andere een geitenwollensokken-etiket op. Toegegeven, niet alle natuurlijke wijn is even lekker. Sommige wijnboeren gaan inderdaad op amateuristische wijze tewerk en maken wijn waar wel eens wat aan schort. Streng selecteren is dus de boodschap. Nochtans is natuurlijke wijn dit stadium volledig ontgroeid. Steeds meer gereputeerde wijnhuizen schakelen om naar de natuurlijke manier van werken : alweer **La Romanée Conti** uit Bourgogne en **Chateau Ausone** uit Bordeaux zijn de meest beroemde domeinen - met een laag geitenwollensokken-gehalte - die recent omschakelden naar biodynamie en natuurlijke vinificatie, omdat ze overtuigd zijn dat dit de enige manier is om het kwaliteitsniveau te halen dat zij nastreven.



*Domaine Bruno Lorenzon, Mercurey, Côte Chalonnaise, Bourgogne*

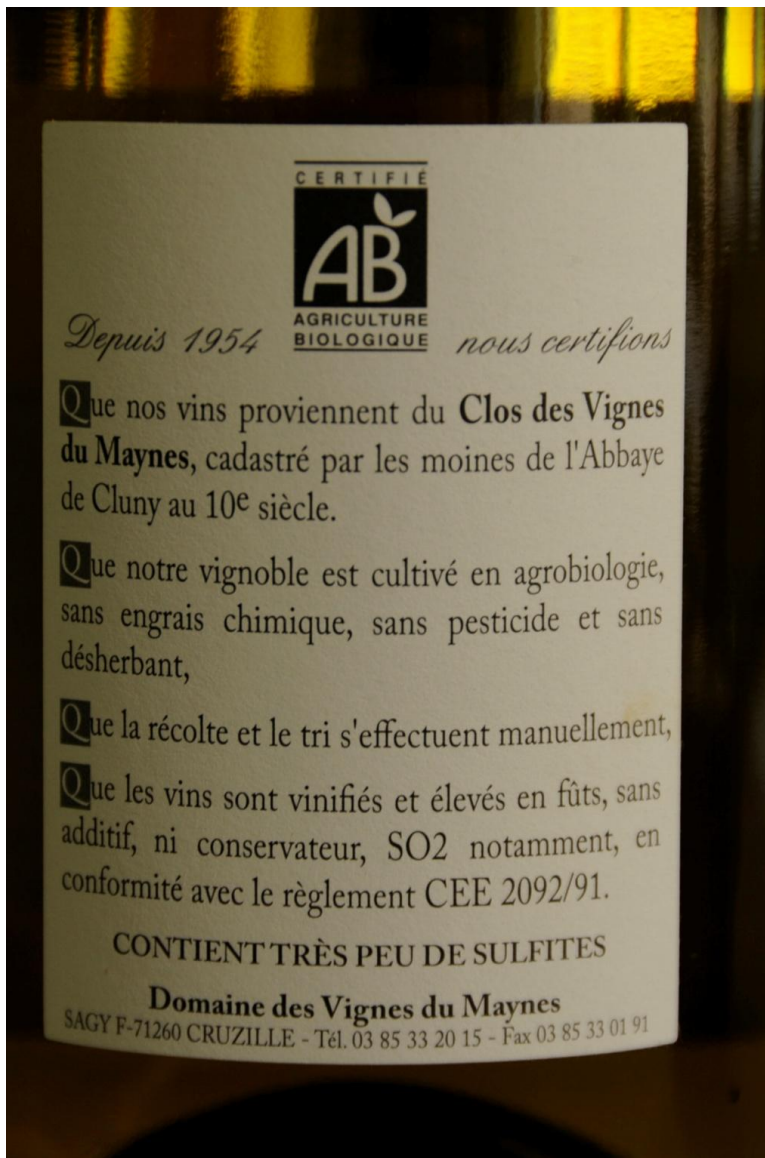
*(@oenologic.be)*

## Sulfiet

Een heel belangrijk punt waarop natuurlijke wijn verschilt van "klassieke" wijn is het sulfietgehalte ( $\text{SO}_2$ ). Het is goed om weten dat alle wijn sulfiet bevat. De gisten produceren dit zelf tijdens het omzetten van suiker naar alcohol. Vandaar dat het op iedere fles vermeld wordt. Dat is wettelijk verplicht. Wat de Europese wet niet verplicht is de vermelding hoeveel sulfiet aan wijn wordt toegevoegd. Een gemiste kans.

Wijn uit de grootwarenhuizen bevat zeer veel sulfiet. De flessen in de rekken worden blootgesteld aan licht, staan rechtop en ondergaan temperatuurschommelingen. Zonder sulfiet zouden ze zeer snel achteruitgaan of zelfs hergisten. Het toegelaten maximum is voor droge witte wijn 210mg/liter, voor rood 180mg/l. Voor zoete wijn is dat zelfs tot 400mg/liter (vb Sauternes).

Sulfiet is een antioxidant. Het bindt zich aan alle bestanddelen in de wijn om deze te stabiliseren. Het bindt zich echter ook aan het aroma en de suikers, waardoor de wijn aan smaak inboet. Een wijn die niet is behandeld met sulfiet smaakt veel rijker en breder dan diezelfde wijn na behandeling.



*Clos des vignes du Maynes, Maconnais, Bourgogne (@oenologic.be)*

Een nog groter nadeel is de invloed op ons verteringsstelsel. Sulfit breekt 80 % van vit B1 af in de maag, waardoor de suikers en de alcohol slecht worden gemetaboliseerd in de lever. Hierdoor ontstaan de kater, de hoofdpijn en de darmklachten na het drinken van wijn met veel sulfit.

De natuurlijke wijnen bevatten weinig of zelfs geen toegevoegd sulfit. De **Association des Vins Naturels** stelt als maximum 30 mg/l voor rood en schuimwijn, 40 mg/l voor droge witte wijn en 80 mg/l voor zoete wijn. Sommige wijnboeren gebruiken zelfs geen sulfit, tenzij soms bij het bottelen en dan niet meer dan 20mg/l. Dat is ver beneden de wettelijke norm.

## Wijnplezier

Hoe wilt u uw wijn? Wilt u hem onberispelijk helder, met een onbetwistbare stabiliteit, met een constante smaak, aangenaam maar zonder charme? Dat kan, maar wel ten koste van de originaliteit, de subtiliteit en het echte wijnplezier.

Of ga je liever op ontdekkingsstocht naar originele aroma's, verrassende diepgang en finesse, op het ritme van de millésimes?

Laat u niet langer beetnemen !