

Test Wijn

Nr 6 Juni 2002

BIOWIJNEN WORDEN VOLWASSEN[©]



Biowijnen zijn niet langer een randfenomeen in de wijnwereld: in Frankrijk alleen al worden er jaarlijks 27 000 hectoliter biowijnen geproduceerd. Tijd dus voor een analyse en een degustatie

Wettelijke bepalingen

Het klinkt misschien verbazingwekkend maar "biowijn" bestaat eigenlijk niet. De Europese reglementering slaat immers alleen op de biologische teelt van druiven en niet op de vinificatie ervan. Biowijn is dus in strikte zin: wijn gewonnen uit biologisch geteelde druiven.

Om in te gaan tegen deze wettelijke lacune hebben een aantal groeperingen van biologische wijnbouwers een eigen lastenboek opgesteld voor de verwerking van de druiven. Het ene lastenboek is al wat strenger dan het andere.

De principes

Het voornaamste kenmerk van wat we gemeenzaam "biowijn" noemen, is dat de druiven geteeld worden zonder gebruik te maken van kunstmeststoffen of synthetische bestrijdingsmiddelen.

• Bodem en wijnstok zo natuurlijk mogelijk behandelen

Het massaal gebruik van herbiciden en pesticiden en het niet-bewerken van de

grond heeft volgens biologische wijnbouwers, daarin gevolgd door tal van specialisten, diverse nefaste gevolgen: vernietiging van het bacteriële bodemleven, gebrek aan humus in de bodem die daardoor te compact wordt, een kortere levensduur van de wijnstokken, verminderde "terroir"-expressie en uniformisering van de wijnen.

• Geen chemische hulpmiddelen

Haast alle kenners zijn unaniem: er worden teveel pesticiden gebruikt in de wijnbouw. De cijfers spreken voor zich: in Frankrijk worden 20% van de bestrijdingsmiddelen gebruikt in de wijnbouw, die slechts 3% van de landbouwoppervlakte vertegenwoordigt. De gevolgen zijn voornamelijk dramatisch voor de leefomgeving, minder voor de consument. Studies wijzen immers uit dat, behalve bij een overdadig gebruik, er nagenoeg geen resten van bestrijdingsmiddelen in wijn achterblijven.

Preventie volstaat echter niet altijd. Ook bioboeren moeten wel eens een of

Editoriaal

■ BIOWIJN BESTAAT NIET, HOEWEL ZOWAT IEDEREEN – WIJ TROUWENS OOK – DIE TERM HANTEERT OM TE VERWIJZEN NAAR WAT VOLGENS DE REGELGEVING OFFICIEEL HEET "WIJN AFKOMSTIG VAN BIOLOGISCH GETEELDE DRUIVEN". ALLEEN DE DRUIVEN MOETEN DUS GEGARANDEERD BIOLOGISCH ZIJN, VOOR HET OVERIGE IS DE WIJNBOUWER GEWOON ONDERWORPEN AAN DE ALGEMENE REGLEMENTERING OP DE WIJNBEREIDING. TOCH IS "BIOWIJN" STILAAAN DE KINDERSCHOENEN ONTGROEID EN IS FLINK OP WEG NAAR VOLWASSENHEID. DEZE TEST IS DAAR HET BESTE BEWIJS VAN.

■ MET AL UW VRAGEN, OPMERKINGEN EN SUGGESTIES KUNT U NOG STEEDS TERECHT OP ONS E-MAILADRES: WIJNCLUB@TEST-AANKOOP.BE

■ IN ONZE VOLGENDE NUMMERS:
WEGWIJS IN WIJN 2003: DOSSIER CHARDONNAY UIT DE NIEUWE WERELD
TEST WIJN NR 7 (DECEMBER 2002): CHIANTI CLASSICO



TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 35 55; www.test-aankoop.be; Verantwoordelijke uitgever: A. De Wasch Nr6 - 06/ 2002 - gratis uitgave voor de abonnees van WEGWIJS IN WIJN

andere ziekte bestrijden. In dat geval doen ze een beroep op "natuurlijke" hulpmiddelen, maar over sommige zoals de "Bordeauxse pap" zijn de meningen ook in biomiddens verdeeld. Hoewel dit middel in de biologische landbouw is toegestaan, wordt het door een aantal bioboeren afgewezen omdat koperresten achterblijven in de bodem. De meeste biowijnboeren plukken de druiven met de hand.

• Vinificatie: een verwarde fase

We legden reeds eerder de nadruk op het feit dat er op het wettelijk vlak nog geen sprake is van "biologische vinificatie" ook al worden her en der binnen het kader van een aantal labels initiatieven genomen om een aantal biologische praktijken te bevorderen.

Enkele voorbeelden:

- de voorkeur geven aan inheemse gisten (door geen pesticiden te gebruiken blijven de natuurlijke gistcellen op de druiven bewaard) boven kunstmatig gekweekte gistcellen;
- inperking van chaptalisatie (het toevoegen van suiker aan de most om het alcoholgehalte in de wijn te verhogen) of gebruik van "biologische suiker" indien men toch chaptaliseert. Dit laatste blijft niettemin een twijfelachtige praktijk: het alcoholgehalte wordt kunstmatig verhoogd;
- beperking van het aantal kunstgrepen zoals het gebruik van zuren of klaringsmiddelen, ...
- beperking van de dosissen sulfiet (het bekende bewaarmiddel): sommigen beweren er geen gebruik van te maken.

Onze analyses wijzen echter in een andere richting. In de traditionele wijnbouw zijn de gebruikte dosissen de laatste jaren ook sterk gedaald en liggen ze tegenwoordig een stuk lager dan de zeer tolerante wettelijke normen.

De tijd dat biowijnbouwers en traditionele wijnbouwers in eindeloze discussies verwickeld waren, lijkt stilaan tot het verleden te behoren, ook al blijft een officiële en legale erkenning van biowijn nog achterwege. Steeds vaker trachten wijnbouwersorganisaties een brug te slaan tussen de zogenaamde "chemische" en "biologische" traditie door het gebruik van geïntegreerde teeltmethodes of redelijke bestrijdingswijze. Men zou het als volgt kunnen omschrijven: het gebruik van traditionele bestrijdingsmiddelen, maar dan op een rationelere basis: "alleen het strikt noodzakelijke en in de minimale dosering".

Biodynamische wijn

Een meer radicale benadering van de natuurlijke landbouw vinden we ongetwijfeld terug in de biodynamie waarvan de grondslagen in het begin van de 20ste eeuw werden gelegd door de Oostenrijkse filosoof Rudolf Steiner.

De filosofische grondslag van de biodynamie is het vinden van een evenwicht tussen spiritualisme en materialisme, tussen materie en geest. In de biodynamische landbouw wordt het gebruik van chemische meststoffen en bestrijdingsmiddelen eveneens afgewezen, maar er wordt nog een stapje verder gezet. In het teeltplan en bij de bewerking van de bodem wordt er rekening gehouden met de stand van zon en maan. De planten en de bodem worden behandeld met "infusen" die vooraf "gedynamiseerd" werden. Deze volgens sommigen "wereldvreemde" handelwijze vindt tegenwoordig aanhang bij enkele van de meest prestigieuze Franse wijnbouwers die er van overtuigd zijn dat ze daarmee in de voetsporen treden van wat

wijnbouwers in de voorbije eeuwen bewust of onbewust hebben voorgedaan.

Zijn biowijnen duurder?

Er heerst een constante in de biologische handel: bioproducten zijn nagenoeg altijd duurder en soms veel duurder dan gangbare producten. Men kan begrijpen dat een biokip die 80 tot 90 dagen gekweekt wordt, duurder uitvalt dan een batterijkip die na 40 dagen geslacht wordt. In de wijnbouw klinkt echter een ander verhaal... uit de mond van de wijnbouwers zelf.

Er is geen reden waarom een wijn gemaakt van "druiven geteeld volgens de biologische landbouwmethode" duurder zou moeten zijn. De kosten voor de vinificatie van een dergelijke wijn zijn nagenoeg identiek aan die van een traditionele wijn. Op het vlak van het beheer van de wijngaard kan men stellen dat het geld dat normaal gaat naar de aankoop van bestrijdingsmiddelen, besteed wordt aan het surplus aan handenarbeid. Er wordt aangenomen dat de eerste jaren van de omschakeling naar de biowijnbouw een stuk meerkost met zich brengen, maar op middellange en lange termijn zijn de productiekosten vergelijkbaar.

Onze test

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 24 rode "biowijnen" met prijzen die variëren van € 3,19 tot € 11,87. Gewoontegetroou werden de wijnen aan een labanalyse en een smaakproef onderworpen. De weergave van de resultaten vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld (zie p 3 tot 8).

De algemene quotering van de analyses houdt rekening met de vluchtige en de totale zuurheid, vrij en totaal sulfietgehalte, de aanwezigheid van sorbinezuur en de voltooiing van de malolactaatgisting. Omwille van het belang voor de gezondheid worden de quoteringen van vrije en totale sulfiet uitdrukkelijk vermeld.

De wijnen worden gerangschikt in dalende kwaliteitsorde en bij gelijke kwaliteit in stijgende prijsorde.

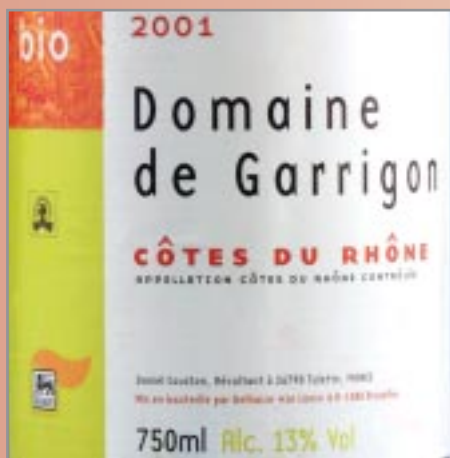
• **Analyse:** de sulfietgehalten liggen meestal een stuk lager dan de weliswaar "uiterst lakse" wettelijke norm en zijn vergelijkbaar met de gangbare sulfietgehalten. Slechts een wijn (CHATEAU CHOUTEAU) zondigt door een vrij hoog sulfietgehalte. Ook voor alle andere technische criteria scoren de wijnen goed tot zeer goed.

• **Degustatie:** 7 wijnen scoren goed tot zeer goed. Alle overige wijnen scoren matig tot goed. Geen enkele wijn wordt uitgesloten.

Er is geen uitgesproken verband tussen de prijs en de kwaliteit van de wijn: de duurdere zijn niet noodzakelijk de betere.

Quotering

+	▶	zeer goed
+	▶	goed
□	▶	redelijk
-	▶	matig
⊖	▶	slecht



DOMAINE DE GARRIGON 2001 ROOD

Herkomst: Côtes du Rhône; Controle-organisme/label: Ecocert/Biogarantie
 Invoerder/verdelers: Delhaize, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
 Prijs per fles : € 3,69

• ANALYSES		
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	12,8
Suikergehalte (g/l)		0,3
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+

• **SMAAKPROEF**
 heldere, diepe kersenrode kleur; zuivere en goed ontwikkelde neus met rode vruchten; volle, vlezige en soepele smaak met zachte tannines; zeer mooie en lange afdronk

• **EINDBEOORDELING**
 Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2005

DOMAINE LE GARRIGON 2001 ROOD

Herkomst: Côtes du Rhône; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tel. 071/25 72 11
 Prijs per fles : € 5,45

• ANALYSES		
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,0
Suikergehalte (g/l)		0,5
Vrije SO ₂ (mg/l)	16	+
Totale SO ₂ (mg/l)	22	+

• **SMAAKPROEF**
 diepe kersenrode kleur; zuivere neus met aroma's van rode vruchten; vlezige en soepele smaak met zachte tannines
 mooie, lange afdronk

• **EINDBEOORDELING**
 Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2005



DOMAINE COSTEPLANE CUVÉE SPÉCIALE 2000 ROOD

Herkomst: Vin de Pays d'Oc; Controle-organisme/label: Ecocert/Nature&Progrès
 Invoerder/verdelers: Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tel. 03/312 24 38
 Prijs per fles : € 5,85

• ANALYSES		
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,1
Suikergehalte (g/l)		2,4
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+
Totale SO ₂ (mg/l)	22	+

• **SMAAKPROEF**
 diepe, heldere kersenrode kleur met een spoor van evolutie; ontwikkelde neus met aroma's van rode vruchten en kruiden; volle, ronde en verfijnde smaak met zachte tannines; behoorlijk lange afdronk

• **EINDBEOORDELING**
 Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2004

DOMAINE LE CLOS DE CAVEAU 1999 ROOD

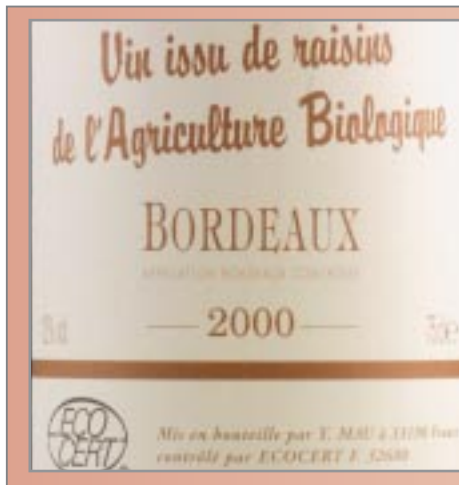
Herkomst: Vacqueyras; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tel. 03/312 24 38
 Prijs per fles : € 11,00

• ANALYSES		
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,5
Suikergehalte (g/l)		0,3
Vrije SO ₂ (mg/l)	18	+
Totale SO ₂ (mg/l)	33	+

• **SMAAKPROEF**
 zeer diepe, heldere, kersenrode kleur; zeer goed ontwikkelde neus met aroma's van rode vruchten; volle, vlezige, fruitige en evenwichtige smaak; behoorlijk lange afdronk; wijn met toekomst

• **EINDBEOORDELING**
 Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2007





BORDEAUX 2000 ROOD

Herkomst: Bordeaux; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Cora, Rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tel. 071/46 89 17
 Prijs per fles : € 3,69

• ANALYSES		⊕	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	11,9	
Suikergehalte (g/l)		0,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	⊕	
Totale SO ₂ (mg/l)	31	⊕	

• **SMAAKPROEF** +/-□

diepe robijnrode kleur; verfijnde neus van rode vruchten; volronde, frisse smaak met een zekere finesse; zuivere afdrank met een mooie lengte

• **EINDBEOORDELING** +/-□

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2004

SOLÉTERRANÉE 2001 ROOD

Herkomst: Côtes du Ventoux; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
 Prijs per fles : € 4,19

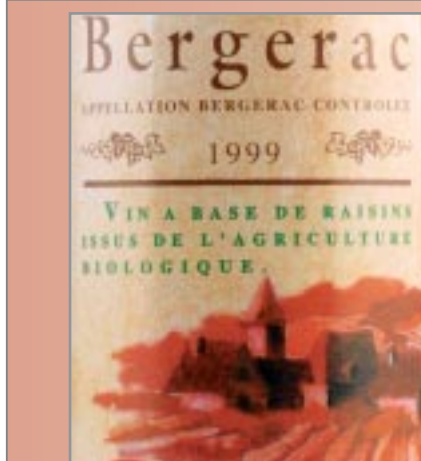
• ANALYSES		⊕	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,1	
Suikergehalte (g/l)		1,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	18	⊕	
Totale SO ₂ (mg/l)	40	⊕	

• **SMAAKPROEF** +/-□

heldere, diepe kersenrode kleur; goed ontwikkelde neus met aroma's van rode vruchten; evenwichtige en verfijnde smaak afdrank met een mooie lengte

• **EINDBEOORDELING** +/-□

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2004



BERGERAC 1999 ROOD

Herkomst: Bergerac; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Carrefour Belgium, Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; tel. 02/729 21 11
 Prijs per fles : € 4,41

• ANALYSES		⊕	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	11,7	
Suikergehalte (g/l)		0,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	⊕	
Totale SO ₂ (mg/l)	22	⊕	

• **SMAAKPROEF** +/-□

eerder bleke granaatrode kleur met een spoor van evolutie; goed ontwikkelde neus van gestoofde vruchten; volle, vlezige smaak met fijne tannines; eerder korte afdrank

• **EINDBEOORDELING** +/-□

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2004

DOMAINE LE GARRIGON 2000 ROOD

Herkomst: Côtes du Rhône; Controle-organisme/label: Ecocert/Nature&Progrès
 Invoerder/verdelers: Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
 Prijs per fles : € 4,59

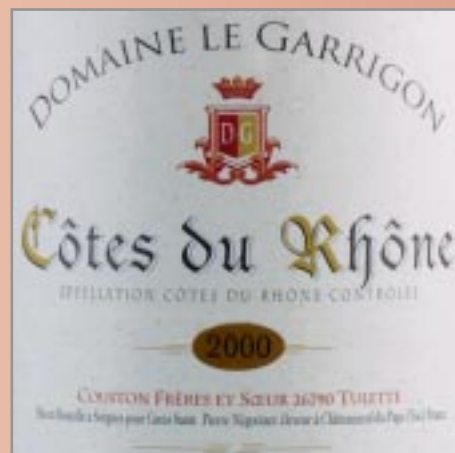
• ANALYSES		⊕	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	13,2	
Suikergehalte (g/l)		0,6	
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	⊕	
Totale SO ₂ (mg/l)	55	⊕	

• **SMAAKPROEF** +/-□

heldere, kersenrode kleur; goed ontwikkelde neus met aroma's van gestoofde vruchten; volle, vlezige smaak met zachte tannines; vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING** +/-□

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2002 — 2004



**DOMAINE SAINT-HONORAT****2000 ROOD**

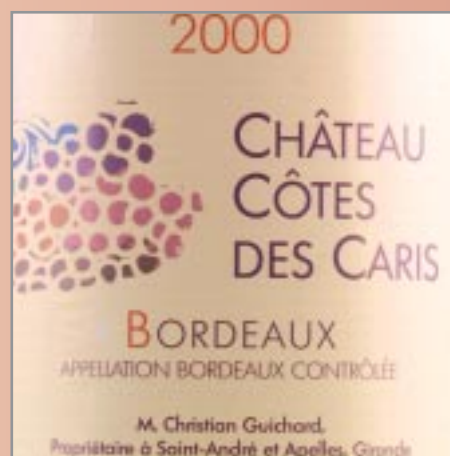
Herkomst: Côtes du Rhône; Controle-organisme/label: Qualité France
 Invoerder/verdelers: Carrefour Belgium, Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; tel. 02/729 21 11
 Prijs per fles : € 4,66

ANALYSES		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	12,6
Suikergehalte (g/l)		0,2
Vrije SO ₂ (mg/l)	16	+
Totale SO ₂ (mg/l)	24	+
SMAAKPROEF		+/-
heldere, kersenrode kleur; zuivere, goed ontwikkelde neus met aroma's van rode vruchten; vlezige en evenwichtige smaak met zachte tannines; eerder korte afdronk		
EINDBEOORDELING		+/-
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2002 — 2004

CHÂTEAU CÔTES DES CARIS**2000 ROOD**

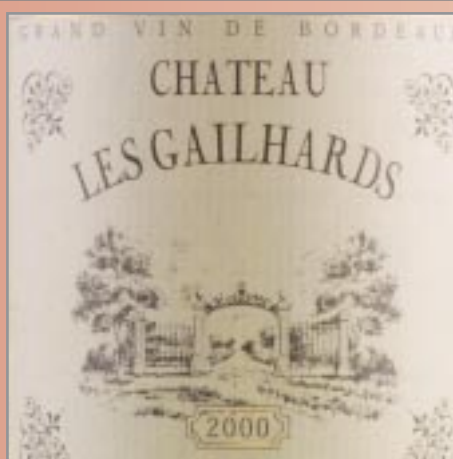
Herkomst: Bordeaux; Controle-organisme/label: Ecocert/Biogarantie
 Invoerder/verdelers: Delhaize, Ossegemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
 Prijs per fles : € 4,69

ANALYSES		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	12,2
Suikergehalte (g/l)		0,1
Vrije SO ₂ (mg/l)	18	+
Totale SO ₂ (mg/l)	28	+
SMAAKPROEF		+/-
diepe kersenrode kleur met paarse schijn; eerder gesloten neus met aroma's van rode vruchten; vlezige, karaktervolle smaak met fijne tannines, maar nog wat gesloten		
EINDBEOORDELING		+/-
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2002 — 2005

**CHÂTEAU LES GAILHARDS****2000 ROOD**

Herkomst: Bordeaux; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Delhaize, Ossegemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
 Prijs per fles : € 4,93

ANALYSES		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	11,9
Suikergehalte (g/l)		0,3
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+
Totale SO ₂ (mg/l)	22	+
SMAAKPROEF		+/-
diepe kersenrode kleur; neus met discrete aroma's van rode vruchten; vlezige maar wat boerse smaak; eerder korte afdronk		
EINDBEOORDELING		+/-
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2002 — 2005

**RACINES****2000 ROOD**

Herkomst: Côtes du Rhône; Controle-organisme/label: Ecocert
 Invoerder/verdelers: Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; tel. 071/82 42 11
 Prijs per fles : € 4,95

ANALYSES		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	13,7
Suikergehalte (g/l)		0,5
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	+
Totale SO ₂ (mg/l)	20	+
SMAAKPROEF		+/-
heldere, kersenrode kleur met een spoor van evolutie, goed ontwikkelde neus met rode vruchten; vlezige smaak met zachte tannines; vlotte drinkwijn		
EINDBEOORDELING		+/-
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2002 — 2004



