

## Biologische wijn

Wijn past goed binnen een verantwoord levenspatroon. En nog meer als die wijn op een zo natuurlijk mogelijke wijze wordt geproduceerd, waarbij de boer het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen zo veel mogelijk mijdt. De publieke belangstelling voor natuurproducten neemt snel toe. Ook in agrarische kringen wint de *groene* aanpak terrein.

- **Wat is biologische wijn?**

Wij spreken over biologische wijn als die is bereid uit biologisch geteelde druiven. Biologische druiven die met aandacht en zorg voor het milieu zijn geteeld, zonder het gebruik van kunstmest, de toepassing van gentechnologie en met een minimaal gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen.

In de wereld neemt de biologische wijnbouw toe en zijn vele vermaarde wijnmakers aan het biologisch, ja zelfs aan het biologischdynamisch boeren geslagen. Zij houden in hun dagelijkse handelingen rekening met het natuurlijke leven in en rond de wijngaard: om zo nog mooiere wijnen te produceren.

- **Het land**

Conventionele landbouwmethoden brengen veel ongemakken met zich mee. Zo kunnen tractoren erosie veroorzaken en zorgen chemische gewasbeschermingsmiddelen voor verontreinigd grondwater en een reductie van het leven in de bodem.

- **Bodem en bemesting**

De levende bodem is een belangrijke schakel in de kringlopen van het agrarisch bedrijf. Dit leven wordt gekoesterd en zorgvuldig in de gaten gehouden. Het is een van de belangrijke redenen dat de biologisch werkende boeren zoveel mogelijk gebruik maken van dierlijke en plantaardige bemesting. Geen kunstmest dus. Een goed plantenmengsel zorgt voor bloemgroei gedurende het hele seizoen, bindt stikstof, levert veel organische stof (humus) en houdt - door veel en diverse wortelgroei - de bodem luchtig. Zoals bodembegroeiing met bijvoorbeeld klaver, dat de humusopbouw bevordert en het bodemleven stimuleert, wat uiteindelijk een positieve invloed heeft op de beluchting van de grond.

- **Gewasbescherming**

Ziekten en plagen worden beschouwd als een teken van onevenwichtigheden in het systeem. Door biologische druiventeelt is het hele biologische systeem in de wijngaard beter in evenwicht, waardoor ziekten en plagen zich minder explosief kunnen ontwikkelen. Om de planten sterker te maken, gebruiken boeren natuurlijke gewasbeschermingsmiddelen zoals algen en heermoes. Algen stimuleren de wortelgroei, terwijl heermoes veel kiezelzuur bevat dat beschermt tegen schimmelziekten. Bloemen lokken nuttige insecten en vogels, die zich voeden met schadelijke insecten, waardoor chemische bestrijding overbodig wordt. De biologische wijnboer bestrijdt met de inzet van kippen schadelijke larven en maakt gebruik van roofvogels om spreeuwen en knaagdieren buiten de wijngaard te houden.

Toch ontkomt de biologische boer niet aan het gebruik van zwavel en Bordeauxse pap (een mengsel van kopersulfaat en gebluste kalk dat preventief werkt tegen

schimmelaantastingen). Een mogelijk alternatief voor Bordeauxse pap is het gebruik van kaliumfosfiet en bakpoeder. In de wijnbouw (zowel biologische als nietbiologische) wordt het gebruik van deze stoffen tot een minimum beperkt. De inzet van meeldauwtolerante of -resistente druivenrassen draagt hieraan bij.

- **Onkruid**

Onkruid is een van de ongemakken waarmee de biologische wijnboer wordt geconfronteerd. In de biologische wijnbouw wordt bewust gebruik gemaakt van de natuurlijke begroeiing in en om de wijngaard. Deze kan een positieve bijdrage leveren aan de vruchtbaarheid, doorlaatbaarheid en stabiliteit van de bodem. De begroeiing kan in de hand gehouden worden door ploegen, maaien, inzaaien van plantaardige ondergroei (klaver) of met resten van organisch materiaal (mengsel van plantenresten) dat het onkruid wegdrukt en de bodem voorziet van de nodige stikstof. Sommige boeren laten schapen grazen tussen hun wijnstokken om de groei van onkruid te beheersen.

- **Pluk en vinificatie**

De oogst van druiven geschiedt bij biologische wijnbouw meestal handmatig. Hierdoor ontstaat er minder schade aan de druiventrossen. Beschadigde druiven zijn namelijk uiterst gevoelig voor schimmelvorming. Schimmelvorming is nadelig voor de uiteindelijke kwaliteit van de wijn.

Na de pluk worden de druiven naar de wijnkelder getransporteerd, waar de vinificatie plaats vindt. De bereiding van biologische wijn wijkt niet veel af van die van conventionele wijn.

Filtratie wordt zo mogelijk beperkt, waardoor de wijn zijn natuurlijke karakter optimaal behoudt. Bij biologisch-dynamische wijnbouw klaart men de (rode) wijn vaak met behulp van het eiwit van kippeneieren.

- **Biodynamisch boeren**

Biologisch-dynamisch werkende boeren gaan nog een stapje verder dan hun biologische collega's. Zij maken gebruik van op de natuur inwerkende krachten. Volgens de vader van de biologisch-dynamische gedachte, Rudolf Steiner (1861-1925), bezitten volle maan, Venus en Mercurius, kosmische krachten die de gezondheid van planten beïnvloeden en die gebruikt kunnen worden om ziekten en plagen te bestrijden.

- **Voor- en nadelen**

Sceptici zijn van mening dat biologische landbouw alleen mogelijk is doordat het biologische land is omgeven door nietbiologische opererende bedrijven, die bepaalde ziekten reeds hebben bestreden.

Anderzijds moeten de biologisch werkende bedrijven hun land beschermen tegen het overwaaien van stuifmeel van genetisch gemanipuleerde planten, waardoor de biologische keten in aanraking kan komen met ongewenste organismen. Het is een van de grootste zorgen voor de biologische boer. Diverse organisaties onderzoeken hoe genetisch gemodificeerde, niet-biologische en biologische teelten naast elkaar kunnen bestaan.

Wereldwijd gaat biologische wijnbouw gepaard met minder energieverbruik en heeft het een positieve invloed op de werkgelegenheid op het platteland. Een nadeel is dat een biologische aanpak arbeidsintensiever is en daardoor de consumentenprijs nadelig beïnvloedt.

- **Controle**

Ondanks het ontbreken van specifieke Europese wetgeving met betrekking tot de biologische wijnbereiding moet 'biologische wijn' toch aan wettelijke regels voldoen. Op de naleving daarvan vindt toezicht plaats.

Biologische en biologisch-dynamische producten zijn vaak herkenbaar aan een keurmerk, hoewel sommige biologisch werkende boeren de voorkeur geven om het keurmerk achterwege te laten. Op Europees niveau wordt momenteel gewerkt aan één uniform verplicht te gebruiken keurmerk voor biologische producten. Tot die tijd kunnen de lidstaten hun eigen erkende keurmerk blijven voeren. In Nederland is dit bijvoorbeeld EKO. Andere Europese lidstaten hebben hun eigen keurmerken, maar voeren dezelfde basisregels.

- **EKO**

Skal is de controleorganisatie voor biologische producten in Nederland die toeziet op de naleving van de EU-regels op het gebied van onder andere bemesting, gewasbestrijdingsmiddelen, opslag en etiketteringvoorschriften. Wie aan de voorschriften voldoet, mag het product biologisch noemen en het EKO-keurmerk gebruiken. Het Skal-nummer verwijst naar het bedrijf dat voorkomt op de lijst van biologische bedrijven.

- **Demeterkeurmerk**

Voor biodynamische landbouw bestaat er het Demeter keurmerk. Demeter is in de Griekse mythologie de godin van de landbouw en vruchtbaarheid.

- **Geitenwollensokkenwijn of pure kwaliteit?**

Inmiddels is de algemene kijk op biologische en biodynamische producten veranderd en worden deze door een brede bevolkingsgroep meer dan gewaardeerd. Onder de wijnmakers heerst tevredenheid over het kwalitatieve aspect van biologische wijnen. Zij beweren dat hun wijnen schoner, levendiger en smaakvoller zijn en bovendien langer geconserveerd blijven. Of dit inderdaad altijd het geval is, hangt sterk van de ligging van de wijngaard, het microklimaat, de wijnboer en uw smaak af. Net als bij wijn gemaakt van niet-biologisch geteelde druiven.

[bron: website Productschap Wijn, 9 februari 2010 ([www.wijn.nl](http://www.wijn.nl))  
[http://wijn.nl/site/wetenswaardigheden\\_over\\_wijn/Auto\\_Biologische\\_wijn.php](http://wijn.nl/site/wetenswaardigheden_over_wijn/Auto_Biologische_wijn.php)]