



GiP Authentic Food

[www.gip-food.be](http://www.gip-food.be)  
[info@gip-food.be](mailto:info@gip-food.be)  
M 0475 266924  
BTW BE 0843 436 675



## Wat is nu biowijn ? Zeer eenvoudig ...



Biologische wijn is het resultaat van fermentatie van druivensap, verkregen uit organisch en/of biodynamisch geteelde druiven.

**Het gebruik van bio wijndruiven resulteert niet noodzakelijk in biowijnen.**

Wijn van biologische landbouw is of was een vrij marginaal gegeven daar het slechts 1,5 % van de totale productie uitmaakt.

Binnen de noemer “biowijnen” kunnen wij bovendien een onderscheid maken in:

- **biowijn**, die afkomstig is van biologische druiven
- **biodynamische wijn**, verbonden aan private lastenboeken .
- **natuurlijke wijnen**, die nog een stap verder gaan en geen chemische additieven (gisten, suiker, sulfiet) gebruiken bij de vinificatie van hun bio geteelde druiven.

In de biologische wijnbouw is het gebruik van compost en organische meststoffen vereist.

Wijndruiven houden van arme grond. Compost vervangt de chemische meststoffen en doet dienst als bodemverbeteraar en verhoogt de humuswaarde.

Het zorgt er ook voor dat de wijngaard minder ziektegevoelig is door stimulering van het biologisch bodemleven.

Het gaat bovendien uitspoeling en erosie tegen bij zware regenval. De conversie van wijngaard naar biowijngaard duurt 3 jaar.

De **-biodynamische wijncultuur-** houdt bovendien rekening met de natuurlijke cycli van het biologisch leven, teelt haar vruchten in een levende en evenwichtige grond, draagt een diep respect voor het milieu en bijgevolg dus ook voor een goede gezondheid van de mens. Elk gebruik van chemisch samengestelde producten is verboden.

De biodynamische teelt start met vier essentiële elementen. Het zijn de kosmische elementen (licht en warmte) en de aardelementen (water en voedsel).

Grondlegger van deze antroposofische visie is Rudolf Steiner (1861-1925).

Deze filosoof ging er van uit dat alle leven op slechts een deeltje van de kosmos is, via de stand van hemellichamen onderhevig aan magnetische invloeden. Zo ook planten door het effect van opstijgen of neerdalen van de sapstroom.

### **In de biodynamie gaat men uit van volgende principes:**

- streven naar een gezonde bodem die op zich voldoende voedsel geeft aan de planten.
- versterken en stimuleren van het natuurlijke immuunsysteem van de planten.
- biodiversiteit bevorderen door enerzijds polycultuur en anderzijds af te stappen van de evolutie (eens chemie altijd chemie) waarbij alle bodemleven wordt gedood.
- wel toegelaten: '**bordelese pap**' of een mengeling van kopersulfaat, kalk en water als bestrijding tegen meeldauw en oïdium. In dat verband zien we aan de kop van wijngaarden opnieuw meer en meer rozen verschijnen die de wijnbouwers ± 10 dagen voordien voor deze schimmelziektes waarschuwen.

- beschermen van wijngaarden tegen wind en zon door hagen en bomen aan te planten.
- particulariteit van de tijd als dynamische aspect.

Het werk in wijngaard en kelder wordt afgestemd op de energie van zon, water, zuurstof en levenscycli, bepaald door de stand der planeten.

bv. Stradivarius bepaalde zelf wanneer het hout voor zijn violen diende gekapt te worden.

Niet bij wassende of volle maan wanneer de sapstroom het sterkst was.

- 1936 : “Les justes mariages” of de juiste wijnrank op juiste plaats.  
Men is tot het besef gekomen dat niet alle druiven overal evengoed gedijen. Iedere bodem is uniek.  
Het is dus van belang het druivenras aan te passen aan de bodem om de plant gezond, ziektebestendig en typisch te houden. (terroir)
- stimuleren van natuurlijke gisten, reingisten, die een handtekening vormen van de AOC
- 80% - 20% versus 20% - 80%. De wijnbouwer werkt (20%) met het materiaal dat de natuur (80%) hem aanreikt en niet omgekeerd.  
Om te komen tot gezond basismateriaal worden rendementen beperkt en wordt op het juiste ogenblik manueel geoogst opdat men de wijn zo natuurlijk mogelijk zou kunnen maken, zonder aanzuren of chaptalisatie.
- Collage (zuiveren – filteren) gebeurt niet of heel beperkt

### **Tot slot nog een woordje uitleg over het gebruik van sulfiet of SO<sub>2</sub>**

Sulfiet bevordert de klaring van wijn (collage) en bevordert de bezinking van aanwezige resten afval, zoals dode gistcellen, fijne deeltjes van de schil, ...

Verder remt het de oxidatie af door blokkering van het enzym “Tyrosinase”. Toevoeging van sulfiet of SO<sub>2</sub> is dus bijna niet te vermijden doch kan, bij overmatig gebruik, de smaakkwiteit naar beneden halen.

Sulfiet kan ook misselijkheid, hoofdpijn veroorzaken en voor verteringsproblemen zorgen.

In de biochemie onderscheidt men 2 vormen, de vrije en de organische verbindingen.

Een perfect hygiënische en manuele oogst op het koelste moment van de dag, gevolgd door een snelle maar zachte persing, vervolgens een volledige gisting, met een minimum aan restsuiker, onder koele temperatuur, bevordert een minimale noodzakelijkheid aan SO<sub>2</sub>.

## Tot slot

Dode gistcellen die naar de bodem van de wijn zakken, betekenen een aromatische verrijking van de wijn, tenminste als ze zuiver zijn.

Daarom laten natuurlijke wijnmakers hun wijn lang op zijn droesem rusten en hevelen ze hem minder vaak over naar propere vaten.

Het gevolg is dat er reductie kan optreden: een tekort aan zuurstof die de wijn een merkwaardige rioolgeur kan geven en soms ook de smaak beïnvloedt.

Vandaar dat je natuurlijke wijn vaak moet overgieten in een karaf om hem zuurstof te geven, soms meerdere uren vòòr je hem drinkt.

Door het proces van wijnstok tot wijnglas op zijn beloop te laten, zal een natuurlijke wijn anders geuren en smaken dan een industrieel gemaakte: zuiverder, maar ook minder krachtig en intens, vrij ingehouden en subtiel.

Dat kan voor sommigen tegenvallen.

Zij zijn gewoon geraakt aan de gearomatiseerde geuren en smaken van industriële wijn, en dan is het even wennen als je de essentie van wijn proeft: gegist druivensap.