



GiP Authentic Food

www.gip-food.be
info@gip-food.be
M 0475 266924
BTW BE 0843 436 675



Indien de natuur zelf wijn kon maken, zou die “natuurlijke wijn” heten



Wat zijn natuurlijke wijnen ?

Aan natuurlijke wijnen wordt tijdens de vinificatie weinig of niets toegevoegd.

Met zeer weinig of helemaal zonder toegevoegde sulfieten, max 40 mg / lit voor de witte wijnen en 30 mg / lit voor rode wijn.
Is een extreem lage hoeveelheid.

De natuurlijke gistcellen van de druif zitten namelijk op de schil.

De druiventeelt voor natuurlijke wijn moet biologisch of biodynamisch gebeuren.

Bij gebruik van pesticiden en bestrijdingsmiddelen zouden deze cellen niet in staat zijn de gisting zelf op te starten.

Tevens komt in een ecologische wijngaard de terroir veel beter tot zijn recht.

De oogst van de druiven gebeurt manueel en onder strenge selectie van kwaliteit en rijpheid.

Zo verkrijgen we een zuivere smaak en een wijn met een hoge drinkbaarheidsfactor.

TIEN PUNTEN VOOR NATUURLIJKE WIJNEN:

1. Biologische of biodynamische druiventeelt
2. Natuurlijke vergisting (gistcellen van de druiven zelf)
3. Geen kunstmatige interventies (geen forceren en geen kunstmatige toevoegingen)
4. Lage rendementen per hl/ha (geeft meer smaak aan de wijn)
5. Geen of minimale filtering (dit behoudt de natuurlijke smaak van de wijn)
6. Handgeplukte oogst (alleen rijpe en kwaliteitstrossen worden geoogst)
7. Geen of weinig toevoeging van sulfiet (enkel zeer lage dosis bij de botteling)
8. Geen chaptalisatie (er wordt geen suiker toegevoegd)
9. Ter plaatse gebotteld
10. Lekkere en gezonde wijnen

Een biologische wijn is helaas niet altijd een natuurlijke wijn.

Tijdens de vinificatie wordt er dikwijls op een klassiek industriële manier wijn gemaakt.

Er gebeuren zaken zoals: aanzuren, ontzuren, fabrieksgisten en enzymen toevoegen, chaptalisatie, hoge toevoeging van sulfiet,...

Een echte natuurlijke wijn is altijd biologisch of biodynamisch.