

### **DUURZAAM (meestal genoemd in het Engels: sustainable)**

De grootste en belangrijkste categorie die veelvuldig opduikt in beschrijvingen van wijnhuizen en wijnen. Duurzaam in de wijnbouw, houdt in dat de boeren ervoor zorgen dat de grond niet wordt uitgeput, er minder bestrijdingsmiddelen worden gebruikt, er wordt gezorgd voor biodiversiteit op het land en zorgen voor minder CO2 uitstoot door bijvoorbeeld lichtere flessen of een afbreekbare capsules. Er is alleen geen meetpunt om duurzaam te zijn. Je kan met alles 'minderen' maar nog steeds meer bestrijdingsmiddelen of zwaardere flessen gebruiken dan je buurman die zich niet 'duurzaam' noemt maar dat uit gewoonte al lang is. Voor Italië kan je wel zeggen dat de familie wijnbedrijven vaak toch wat waakzamer (duurzamer) zijn dan de grote coöperaties en productiebedrijven.

Terwijl ik dit schrijf komt er een bericht binnen dat er een groep van 40 grote wijnbedrijven, grote wijnverkopers en wijnorganisaties die nu een Sustainable Wine Roundtable hebben opgericht. Doel de richtlijnen voor 'sustainable wine' opzetten en controleren. En dan moeten deze wijnen hopelijk wel door de aangesloten organisaties worden opgenomen want het kan wel eens wat duurder uitvallen. Van Nederlandse kant is Albert Heijn een van de 40 oprichters.

### **BIOLOGISCH**

Voor biologische wijnen worden er geen bestrijdingsmiddelen **in de wijngaarden** gebruikt. Ook worden er bij de vinificatie zo weinig toevoeging gebruikt, maar bijvoorbeeld sulfiet kan er wel worden toegevoegd.

Biologische wijn maken is het makkelijkste als er van nature weinig ongedierte of schimmels voorkomen. Neem bijvoorbeeld het immense wijngebied onder Madrid, La Mancha, daar is het zo droog en heet dat bestrijdingsmiddelen tegen slakken, meeldauw, schimmels of onkruid gewoon niet nodig zijn. De wijn vanuit dat soort gebieden is van nature biologisch en het vereist geen extra inspanning. Er zit dan weinig verschil tussen bio en niet bio wijnen.

Moeilijker wordt het in de meer noordelijk gelegen wijngebieden, daar kunnen zomaar twee oogsten in de 10 jaar 'mislukken'. Mislukken, ten opzichte van een oogst waarbij wel 'mag' worden ingegrepen en wat eigenlijk gezien wordt als de 'standaard' opbrengst. Het is dus niet eenvoudig om biologisch te worden in deze koelere gebieden. Een ding is dan zeker; je moet meer voor de wijn vragen en als tegenprestatie ook een hogere kwaliteit bieden.



### **NATUURWIJN**

De natuurwijn boeren zijn biologisch en soms ook biodynamisch. Alleen 'maken' ze geen wijn, ze laten de natuur haar gang gaan. Geen gistcellen worden toegevoegd, geen houtsnippers, geen zuur regulering, alles moet spontaan ontstaan. Er is geen certificering voor natuurwijnen omdat er al onduidelijkheid is tussen boeren over wat natuurwijn precies is en welke voorwaarden dan zouden gelden.

### **ORANJEWIJN**

Oranje wijnen zijn wijnen waarbij de schillen en de pitten lang in de most te weken. Er zijn verschillende manieren om oranje wijn te maken. In Georgië kneuzen ze de druiven en gooien deze in stenen amfora's. De fermentatie vindt plaats en er wordt weinig meer gedaan met de wijn dan af en toe roeren. In Italië en Slovenië maken ze gebruik van houten vaten. Oranje wijn is tanninerijk en lang houdbaar. Het proces kan je bijna onder de natuurwijnen categoriseren.

### **BIODYNAMISCH**

Biodynamische wijnen zijn wijnen die voldoen aan het keurmerk biologisch, maar die daarnaast ook worden geproduceerd volgens het antroposofische gedachtegoed van Rudolf Steiner. Bij deze werkwijze spelen die vier elementen aarde, lucht, water en vuur een belangrijke rol. Deze elementen worden beïnvloed door kosmische cycli zoals de stand van de zon en de maan. Biodynamische wijnboeren gebruiken de kosmische cycli daarom als leidraad voor zaken als het snoeien en oogsten. Meestal vallen deze wijnen onder het Demeter keurmerk. Maar ook in dit geval is een keurmerk niet heilig, sommige wijnboeren willen gewoon zo biodynamisch mogelijk werken maar niet worden belemmerd door de keurmerk regels of de keurmerk kosten.