

Proefavond 19 april 2008

Bio, biodynamische en natuurlijke wijnen



Gastpreker : Joost Prové

Tekst : Patrick Brock

Is “natuurlijk” gevinifieerde wijn het ultieme tegengif tegen een steeds maar meer globaliserende wijnindustrie of, integendeel, het zoveelste artificiële marketingconcept dat vooral het geld vlugger uit onze zakken wil kloppen. Deze uitspraak van Frank Van der Auwera indachtig wilden wij, het bestuur en de leden van de VTB-VAB Wijnkring, uitvissen waar bij deze wijnen de toegevoegde waarde ligt. Ruiken of proeven zij anders? Zijn de goede flessen automatisch duurder zoals critici beweren? ...

Om het één en ander tot een goed einde te brengen deden wij beroep op Joost Prové, musicus en leraar aan de stedelijke muziekacademie te Waregem, maar vooral autodidact op het vlak van natuurlijke traditionele en biodynamische wijnen, en zaakvoerder van PRO VINO VERO te Wortegem-Petegem. Andante leerden wij Joost kennen als een zeer aimabel en bezielde man. Zijn discours bracht hij allegro, waar nodig met marcato. Armbewegingen gebruikte hij om zijn woorden kracht bij te zetten. Tutti hingen wij aan zijn lippen wanneer wij poco a poco werden ingewijd in de wereld van de biodynamie. Het mag gezegd, Joost slaagde con brio in zijn opzet en zijn wijnen konden menigeen bekoren.

Verder wens ik ons lid Jean-Marie DEBAENE, Sommelier Conseil Université du Vin Suze La Rousse, te danken. Immers, voor onze powerpoint en dit artikel kon ik beroep doen op een naslagwerk dat hij maakte ten behoeve van een spreekbeurt die hij in november 2007 over dit thema hield voor Velt Reinaert, de Vereniging voor Ecologische Leef- & Teeltwijze te Lochristi.

Wat is wijn en, bij uitbreiding, bio-wijn?

Houden we even de definitie van wijn onder de loep.

“Geen enkele drank mag gefabriceerd, opgeslagen of vervoerd worden met het oog op de verkoop of verkocht worden als wijn, tenzij die uitsluitend bestaat uit vergisting van verse druiven of druivensap.”

Op Europees niveau vinden we daarover 2 artikelen namelijk:

- **EU 1493.99**: wijn maken – vinificatie **alle wijn** met toegelaten additieven (vb. sulfiet)
- **EU 1991.04**: verplichte vermelding sulfiet op fles (sinds november 2005) als + 10mg/l

Uiteraard kent ieder land op zich zijn nationale wetgevingen waar een aantal factoren wettelijk worden geregeld. Zo wordt veelal de productiezone of het gebied afgebakend, mogen alleen bepaalde druivenrassen worden aangeplant, worden de snoeitechniek, de vinificatiemethode, het alcoholpercentage en het rendement per hectare gereguleerd. Er kan zelfs een analyse of smaakproef noodzakelijk zijn. Vandaar ook het onderscheid in Vins de Pays, Vins de table, VDQS, AOC, IGT, DOC, DOCG ... wijnen. De vinificatie of het wijn maken op zich is meestal niet geregeld.

Wat is nu biowijn. Zeer eenvoudig ... *deze wijn is het resultaat van fermentatie van druivensap, verkregen uit organisch of biodynamisch geteelde druiven*. Let wel, het gebruik van bio wijndruiven resulteert niet noodzakelijk in biowijnen. De bioteelt en de bioproducten worden op Europees niveau geregeld door het reglement EU 2092/91.

Wijn van biologische landbouw is een vrij marginaal gegeven daar het slechts 1,5 % van de totale productie uitmaakt. In Frankrijk, Europees koploper met zijn 900.000 ha wijngaarden en een productie van ± 50 miljoen hectoliter wijn, zijn slechts 1.500 wijnbouwers met bio-label actief. Op dat vlak scoort Italië, met ongeveer 2.500 wijnbouwers op een totale productie van ± 48 miljoen hectoliter een stukje beter. Spanje, voorlopig nog wijnland 3 binnen Europa, telt er slechts 100 en in België is er maar 1.

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

- **biowijn**, die afkomstig is van biologische druiven
- **biodynamische wijn**, verbonden aan private lastenboeken (zie verder)
- **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 (dierlijke - groenbemesters) noodzakelijk en vereist, maar in geringe mate. 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 aarde 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 chemische evolutie (eens chemie altijd chemie) waarbij alle bodemleven wordt gedood en alle voedingsstoffen artificieel, weliswaar in juiste dosissen, dienen toegevoegd te worden.
- 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. (Vb 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

Stimuleren van natuurlijke materie/energie via biodynamische preparaten.

Deze preparaten bevatten hoge concentraties aan bacteriën, groeipotentieel en enzymen. Bepaalde stukken van dieren worden gebruikt omdat deze veel hormonen bevatten of snelle groei kennen, zoals hoorn..

- 500: koehoorn, dat veel hormonen bevat en dus een snelle groei kent, wordt met verse mest gedurende 6 maand (winter) onder de grond gestopt. Het wordt vervolgens opgegraven, verdund, gedynamiseerd en over de compost uitgegoten.
- 501: kiezelpreparaat (wordt op de gewassen gespoten)
- 502: bloesem van duizendblad
- 503: kamille
- 504: jonge brandnetel
- 505: eikenschors
- 506: paardebloem
- 507: sap Valeriaan (bloemen worden geperst)

Lastenboeken

De verschillende private lastenboeken zijn erg precies en uitgebreid gereguleerd. Ook de toevoegingen allerhande (E ...) zijn opgenomen in de verschillende lastenboeken. Enkele voorbeelden: E300 is toegelaten door EU en ook door FNIVAB, maar niet door de anderen. E551 is dan weer alleen bij Demeter niet toegelaten.

Nature & Progrès - www.natpro.be : is actief in de biolandbouw voor controle en heeft een eigen lastenboek voor de vinificatie. Manuele oogst is een vereiste en alleen eigen gisten voor fermentatie zijn toegelaten. Chaptalisatie is verboden wanneer het +1 % alcohol zou toevoegen.

Demeter - www.demeter-bd.nl : is vooral actief in de biodynamische wijnbouw. Hier is chaptalisatie uit ten boze en mag niet mechanisch worden geoogst. Indien alleen het aspect landbouw wordt gecertificeerd, dan luidt het ‘Vin issu de raisins Demeter’.

SIVCBD/Biodyvin (Syndicat Internationale des Vignerons en Culture Biodynamique). Wordt gelabeld door het controleorganisme Ecocert en de vinificatie is niet gereguleerd.

FNIVAB (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l’Agriculture Biologique) heeft een biologische charter met eigen regels voor vinificatie, conversie en biolandbouw.

Hoewel een pluspunt voor export naar VS, Japan, Nieuw Zeeland en Australië streven niet alle wijnbouwers naar labels maar werken zij toch biologisch, zelfs biodynamisch. Zo werkt Romanée Conti, de duurste wijn in Bourgogne (+ 1.000 € per fles) op 8 van zijn 20 ha biodynamisch maar wil geen bio label omdat dit voor hen een negatieve stempel zou zijn. Ook Château Ausone (Saint Emilion 1 GC Classé A) en Montrose (Saint Estèphe GC Classé)

werken volgens deze principes. Een militante volgeling van Steiner en verkondiger bij uitstek van de theorie, die de biodynamische wijnbouw opnieuw in zijn kosmische context plaatst, is ongetwijfeld Nicolas Joly.

Wijnbouwers die het label bio op hun flessen willen laten zich controleren door erkende controleorganismen. In Frankrijk zijn dat Ecocert – Qualité France – Ulase – Agrocert – Aclave en Certipaq. Na controle krijgen deze biowijnbouwers het AB label (België = BLIK).

Biowijngaarden kunnen hun bio certificatie verliezen door bijvoorbeeld contaminatie via een buur, die misschien wel chemische middelen gebruikt, of door afkondiging van algemene administratieve maatregelen voor een bepaald gebied tegen welbepaalde ziekteverwekkers, zoals bv de verdelging van de cicade.

Enkele bio labels die kunnen voorkomen volgens EU-wetgeving (niet alle)



Tot slot nog een woordje uitleg over het gebruik van sulfiet of SO²

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 SO² is dus bijna niet te vermijden doch kan, bij overmatig gebruik, de smaakwaliteit 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.

Maximaal toegelaten dosering volgens EU / lastenboeken

Soort wijn	EU 1493.99	Nature & Progrès	FNIVAB	Demeter
RW	160 mg/l	70	100	70
WW + rosé	210	90	120	90
Schuimwijnen	210	60	100	60
Likoreuze	400	200 + 10 elk jaar veroudering	250	200 + 10 elk jaar veroudering

Sorbinezuur kan eventueel sulfiet vervangen. Voor Test Aankoop zou dit product moeten geschrapt worden als toegestaan bewaarmiddel, maar uit analyses blijkt dat het bijna niet meer wordt gebruikt. In de gids van TA vinden we enkele markante voorbeelden van hoe biologisch geteelde druiven niet noodzakelijk sulfietarme wijnen opleveren. Zo bevat de witte wijn Macatela Airen (Spanje) 2005 - 171 mg SO². Deze wijn wordt verkocht bij BBKBio. De rode Beau Céran (Aldi) bevat 99 mg SO², Château Hanteillan (Aldi) 15 mg, château Coufran (Colruyt) 40 mg en de Carmenère Valle de Curico 2005 (Oxfam) 53 mg/l.

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 rest-suiker, onder koele temperatuur, bevordert een minimale noodzakelijkheid aan SO².

Bronnen: Wegwijs in wijn 2007 – Testaankoop - ISBN 90-76229-58-9
Vin Bio mode d'emploi – J Van der Putt – ISBN 2-911361-84-9
Le Guide Hachette des Vins – Hachette – ISBN 2-01-236851-4
2000 mots du vin – Michel Dovaz – ISBN 2-01236844-1
Wijnlexicon – Karel Meesters – ISBN 90-274-9718-4
Petit Larousse des vins – ISBN 2-03560278-5

DE GEPROEFDE WIJNEN

Wat ons als consument interesseerde is dat het eindproduct minimaal werd gemanipuleerd, zonder bakken kunstmest, weinig of geen pesticiden, met gebruik van natuurlijke gistcellen en vooral, dat het aangenaam smaakt. Aldus werden volgende 4 witte en 4 rode wijnen aan een nader onderzoek onderworpen:

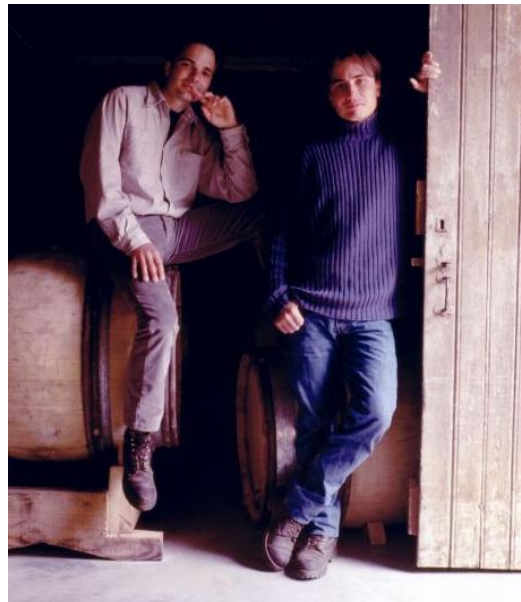
La Soufrandière (Bourgogne) - Climat " Les Quarts " Cuvée Millerandée 2005

Dit domein, gelegen te Vinzelles is eigendom van Jean-Guillaume & Jean-Philippe BRET, algemeen gekend als de **Bret Brothers**.

Zij bezitten 4 ha te Pouilly-Vinzelles : Climat Les Quarts en 0,55 ha Climat Les Longeays. Sinds 2005 verwierven zij ook nog 1,60 ha te Mâcon-Vinzelles waaronder Climat "Clos de Grand-Père".

In 2000 is men overgegaan op biologische en biodynamische teelt (volledige conversie sinds 2003). De leeftijd van de wijnstokken varieert van 25 tot 70 jaar.

De Cuvée Millerandée is afkomstig van de oudste wijnstokken (± 70 jaar) van de climat "Les Quarts" (± 0.55 ha). De wijngaard heeft een zuid/westelijke oriëntatie en bevindt zich midden en op de top van de helling (± 250 m), op een argilo-calcaire ondergrond die bovendien rijk is aan ijzeroxide. De term "Millerandée" slaat op het feit dat de druiven, gezien hun hoge leeftijd en de specifieke ondergrond, geen pitten (zaden) meer zouden voortbrengen. Deze kleine druiven verenigen grote concentraties aan suikers, zuren en aromatische smaakstoffen. De druiven worden manueel geoogst en niet ontritst alvorens persing. De vinificatie en opvoeding, gedurende 11 à 15 maanden, gebeuren voor 100% op houten vaten (fûts Bourguignonnes de 228 l).



Tenuta Viglione (Puglia) - Paglione 2006 - DOC Bianco Gioia del Colle

De familie ZULLO is actief te PUGLIA, een gebied dat vermaard is voor zijn Primitivo's, sinds begin 19de eeuw. Het domein ligt langs de Via Appia Antica op een plateau op zo'n 497 m boven zeespiegel, meer bepaald op het hoogste punt binnen de DOC Gioia del Colle.



De wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar zijn aangeplant op een donkerbruine grond, van moerassige herkomst, met kalkhoudende ondergrond. De gebruikte druiven zijn: Trebbiano 50%, Malvasia 40%, Chardonnay 10%. Zij worden manueel geplukt. De inweking en fermentatie vinden plaats in stalen tanks.

Azienda Agricola I Clivi (Friuli) - Verduzzo Friulano DOC 2001



Friuli, dat net boven de Adriatische zee ligt met Oostenrijk en Slovenie in de buurt, is bekend voor zijn zeer fijne witte wijnen. Het wijndomein I Clivi werd opgestart in 1990 door Ferdinando Zanusso. De wijngaarden zijn gelegen op de collina di Gramogliano, te Corno di Rosazzo, waar de bodemstructuur een amalgaam van klei, zandgrond en leisteen is. Gebruikte druivenrassen zijn Tocai, Verduzseo en Malvasia voor wit en Merlot voor de rood.

De wijn die wij proeven is gemaakt van 100% Verduzzo Friulano wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar. Het rendement van deze wijn bedraagt slechts een derde van wat de DO voorschrijft (- 20hl). Aan de druiven, manueel geoogst op 22 september, werden geen vreemde gistcellen toegevoegd. De malolactische gisting kon normaal doorgaan en de wijn verblijft maar liefst 2 jaar "sur lie" en wordt totaal niet gefilterd, wat uitzonderlijk is voor een witte wijn! De wijn komt pas op de markt op een leeftijd van 3 jaar.

Mas Estela (DO Empordà - Spanje) - Vinya Selva de Mar Bianco 2006

Dit familiedomein is gelegen in het verre noordoosten van Spanje, in het natuurpark Cap Creus aan de rand van de Middellandse Zee. In 1989 verwerft de familie SOTO-DALMAU, samen met een duizendjarige boerderij, 50 ha wijngronden in de teruggetrokken vallei van Sant Roma te Selva de Mar. Het duurt een tijdje, deels omwille van restauratie - zoals het heraanleggen van de terrassen met breuksteen - en deels door heraanplant, alvorens het domein in zijn oude glorie wordt hersteld.

Thans telt het 16 ha wijngaarden met o.a. grenache noir, syrah, carignan, mourvèdre, chardonnay en muscat d'alexandrie. Van bij de aanvang wordt door Diego, Nuria en hun drie zonen, uit respect voor de natuur, op ecologische wijze aan wijnbouw gedaan. In 1999 wordt overgeschakeld op biodynamie.



Afwisselend maakt men op het domein het ene jaar een zeer fruitige, liquoreuze witte wijn en het daaropvolgende jaar een droge. Deze wijn, een droge versie, is gemaakt van 60% chardonnay en 40% muscat d'alexandrie die zijn aangeplant op een leisteen bodem. De druiven worden 100% ontritst, ondergaan een macération pelliculaire van 48 u waarna ze op lage temperatuur (18°) fermenteren gedurende 3 à 4 weken in inox cuves. Vervolgens wordt de wijn nog 7 maand "sur lie" gelagerd op nieuwe barriques van acacia hout. De wijnboer dicht deze wijn een zeer mooi evolutiepotentieel toe en het zou echt de moeite lonen om hem enkele jaren verder te laten rijpen.

Château Gombaude-Guillet - Pomerol 2005

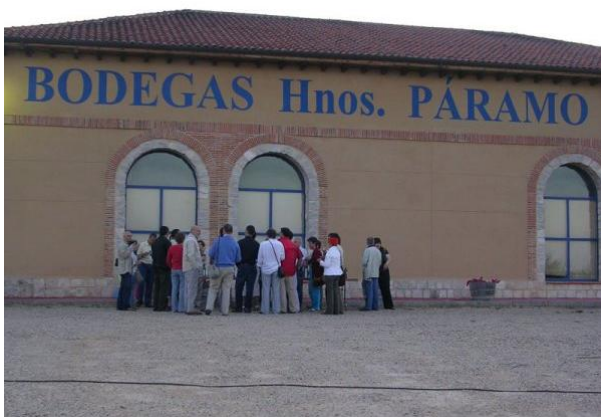


De 7 ha wijngaard van dit domein werden door de betovergrootvader van de huidige eigenares geschonken aan zijn dochter naar aanleiding van haar huwelijk. Alzo ontstond Combaud-Guillet dat gelegen is in het centrum van het plateau van Pomerol, tussen de gemeenten Clinet en Trotanoy. Het domein, reeds 4 generaties lang in handen van de familie Laval, wordt sinds 1983 gerund door Claire Laval. Zij werkt organisch, volgens het charter FNIVAB, sinds 1992 en de volledige conversie vond plaats in 1999.

De wijnstokken (35 jaar), het merendeel merlot 85% en een deeltje cabernet franc 15%, gedijen op een bodem van kiezelzand met leemachtige onderlaag. De 6.500 wijnstokken per ha zijn goed voor een rendement van 32 à 47 hl/ha. Na een manuele pluk fermenteren de druiven in betonnen en inox cuves en dit met gistcellen eigen aan de druif. De wijn wordt verder opgevoed in allier eiken vaatjes (50% nieuw) wat bijdraagt tot het zacht en evenwichtig karakter en het groot evolutie- en bewaarpotentieel. De wijn wordt niet gefilterd.



Bodegas Páramo Arroyo (Ribera del Duero) - Vina Eremos Tinto Roble 2005



De wijnbouw van Castilla-León is geconcentreerd in een brede cirkel rond Valladolid. Ten oosten van deze stad strekt zich Ribera del Duero uit, dat inmiddels een wereldwijde reputatie geniet vanwege zijn rode wijnen. Dit familiedomein van 35 ha groot ligt in het hart van de Ribera del Duero, namelijk te Pedrosa de Duero en Roa.

Alejandro Páramo en echtgenote Pilar Arroyo komen beiden uit een familie van wijnbouwers en sinds 2000 produ-

ceren zij hun eigen wijnen. Ondanks het succes van hun wijnen verstaan zij niet hoe niet één van hun 7 kinderen bereid is in hun voetstappen te treden.

De wijn die wij proeven, gemaakt van 100% Tinta del Pais of nog Tinta Fina, heeft lucht nodig en vraagt om gekarafeerd te worden. Hij kreeg een lagering van 4 tot 6 maanden op eik.



Mas Estela (DO Empordà - Spanje) - Quindals 2005

Na de eerder excentrieke melange van chardonnay met muscat d'alexandrie, andermaal een wijn van dit Noord-Spaanse familiedomein (cfr. Vinya Selva de Mar Bianco 2006). Thans proeven wij een samenstelling van 80% grenache noir 10% & 10% carinena. Na manuele pluk en een strenge triage in de wijngaard worden de druiventrossen voor 100% ontritst. Er volgt een gekoelde macération pelliculaire en een fermentatie gedurende 3 à 4 weken in inox cuves bij een temperatuur van 22°C. De wijn wordt daarna nog gedurende 8 maanden opgevoed in Franse eik waardoor een mooi evenwicht zou moeten ontstaan tussen zuiders temperament, geprononceerde tannines en rood tot dieprood fruit.

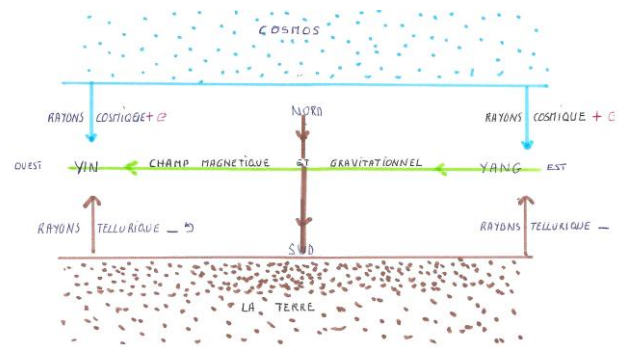
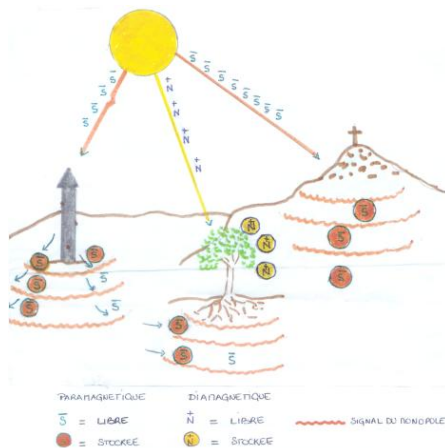


Domaine Viret, Renaissance 2005 (Côtes du Rhône Village st Maurice)

Niettegenstaande de wijngaarden van de familie Viret reeds generaties lang familiebezit zijn, is het pas sinds 1999 dat er op het domein zelf wijn gemaakt wordt. Philippe Viret doorbrak de traditie van "viticulteur", studeerde oenologie en werd dus "vigneron". Dankzij de uitmuntende kennis van hun terroirs en een heldere visie van vinificatie was het vanaf de eerste oogst in 1999 raak. Al de wijnen die zij aanbieden zijn gewoonweg verbluffend, ontroerend, "bewegen" mooi doorheen contact met zuurstof en hebben een mooi evolutie- en verouderingspotentieel.

Hun levensfilosofie gaat echter verder dan druiven en wijn... Niet alleen past Philippe de bio en biodynamie toe maar hij is ook een fervent aanhanger van de "cosmoculture", een landbouwmethode die inzicht verleent in eeuwenoude, voorouderlijke en dikwijls vergeten landbouwprincipes zoals:

- Geobiologie of de studie van de bodemelementen zoals krachtvelden, ondergrondse rivieren en fouten in het aardoppervlak die van invloed zijn op het leven (planten, bomen, dieren en mensen).



- Het rekening houden met kosmische merktekens ter bevordering van de uitwisseling der krachten tussen hemel en aarde. In datzelfde licht moeten wij ook de constructie zien van zijn wijnkelder in de vorm van een grote tempel in rotsblokken die 3 tot 6 ton wegen. De geometrische verhoudingen zijn volgens de gulden snede zoals o.a. de Egyptenaren en de kathedraalbouwers ons dat voordeden, want vorm bepaalt inhoud.



- Het geheugen van water in de samenstelling ervan (vloeibare kristallen structuren 3: trydimite, kwarts en silicium), kan het opslaan en doorgeven van gegevens in hoofde van biodynamische preparaten stimuleren. In de landbouw kan dit worden gebruikt als een nuttige ondersteuning bij het herstel van de bodem, in de optimalisatie van de natuurlijke verdediging in de strijd tegen ziekten en in het optimaliseren van de kwaliteit van de gezondheidszorg, energie en voedingswaarde van fruit (druiven en groenten).



De druiven op dit domein worden pas geoogst wanneer zij volledig gezond en tot volle rijpheid zijn gekomen. De oogst geschied manueel, in kleine recipiënten, en de trossen worden aan een strenge controle onderworpen. In de kelder wordt op geen enkel moment gepompt om de wijn toch maar niet te bruuskieren (gravitatie). Elke corrigerende ingreep zoals het toevoegen van gisten, suikers, zuren, tannine, enzymen, vitaminen ... wordt gemeden en men laat de natuur zijn gang gaan. De fermentatie gebeurt in kleine volumes, volgens het perceel en naargelang het seizoen. Toevoeging van SO^2 wordt tot een strikt minimum beperkt en zo mogelijk, wanneer de natuurlijke weerstand van de oogst, de most en de wijn optimaal zijn, volledig vermeden.

(2001 = < 10 mg SO^2 op het gemiddelde van alle geproduceerde wijnen en in 2002 = idem + CDR zonder SO^2).

Opvoeding en lagering op hout gebeuren met respect voor het terroir en de mise en bouteille gebeurt zonder filtering, collage en sulfiet voor de rode en een lichte klaring voor de witte.



De door ons geproefde wijn is een blend van 75% grenache, 20% mourvèdre en 5% oude carignan druiven, afkomstig van diverse percelen die zuidelijk georiënteerd en 250 à 300 meter hoog gelegen zijn. De bodem is rijk aan klei/leem, kalk en ronde keien.

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.