Proef&
Gall&Gall
FAIRTRADEWIJNEN
BOERENMARKT
BIODYNAMISCHE WIJNBOUW
CRISPY CAESAR SALADE
WIJNHOEVE DE COLONJES
PUUR
KAART-AANBIEDINGEN PAGINA 47
Proef de smaak van eerlijk & lekker

MONTIRIUS, VACQUEYRAS, GARRIQUES
13.49
Biodynamische wijn van grenache en syrah uit de Rhône. Fruitig, rustiek en verfijnd. Bessen, zwarte olijven en gedroogde tuin-kruiden. Fris en puur (geen houtopvoeding), maar toch stoer.
Let op: beide wijnen zijn niet in alle winkels beschikbaar, maar wel op bestelling door iedere winkel leverbaar.
MONTIRIUS
VACQUEYRAS

Ontdek&
Ambachtelijk geproduceerde dranken onder de loep: wat, waar en hoe?
BIODYNAMISCHE WIJN
We beginnen er langzamerhand meer kennis mee te maken: biodynamische wijn. Nog niet zo vaak op het schap te vinden als biologische wijn, maar zeker ook de moeite waard.
Biodynamische wijnbouw is niet hetzelfde als biologische wijnbouw, al zijn er wel veel overeenkomsten. De uitgangspunten zijn dezelfde: geen gebruik van chemische stoffen en een gezonde bodem als basis voor vruchtbaarheid. Maar biodynamici gaan nog een stap verder. Omdat de vruchtbaarheid van de aarde afneemt, moet je de aarde genezen en zo gezond maken dat alles wat er op groeit zichzelf kan beschermen tegen ziektes. Om de bodem en de wijngrank die daarop groeit zo gezond en vruchtbaar mogelijk te maken, moet je er bepaalde stoffen aan toevoegen. Daar worden homeopathische mengsels voor gebruikt die de groei bevorderen en positieve krachten in de bodem brengen. Die mengsels zijn gemaakt

volgens vaak heel oude recepten. Daarnaast maakt de biodynamische wijnboer gebruik van kosmische krachten. De oogst- en snoeiwerkzaamheden worden bijvoorbeeld aangepast aan de zon- en maanstanden.
Uiteindelijk moet de wijnen op die zuiverder en uitgebalanceerdere manier gewoon geproduceerde wijnen. Beetje zweverig? Misschien wel. Maar we kunnen niet ontkennen dat veel biodynamisch werkende wijnboeren prachtige wijnen maken. De duurste wijn ter wereld is bijvoorbeeld, Bourgogne van Domaine de la Romanée-Conti (enkele duizenden euro's per fles!), is biodynamisch.
weetje
RUDOLPH STEINER
De biodynamische praktijk is gebaseerd op het werk van de Oostenrijkse antroposoof Rudolph Steiner (1861-1925). De Duitse Maria Thun heeft na zijn dood met een groep Nederlandse en Duitse volgelingen van Steiner de methode van biodynamische landbouw ontwikkeld.
Betere conditie
Er is onderzoek gedaan naar verschillen tussen biodynamische en biologische wijnbouw. Het blijkt dat de bodem, de planten en de druiven in de biodynamische wijngaarden beter in conditie zijn. Maar de verschillen zijn heel klein en het blijft onduidelijk of dat dan aan de biodynamische praktijken in de wijngaard ligt. Sceptici die een verklaring zoeken voor de zeer goede kwaliteit van de biodynamische wijnen schuiven de verhalen over kosmische energie meestal snel opzij; zij houden het erop dat de intensieve aandacht voor de grond en de druivenplanten het verschil maakt.
Zo min mogelijk ingrijpen
Eigenlijk is niet de wijn biologisch of biodynamisch, maar zijn de druiven zo geteeld. Het wijn maken zelf is bijna nooit 100% biologisch of biodynamisch. Maar de biodynamicus grijpt nog minder dan de biologische wijnboer in in het natuurlijke proces. We hebben het dan bijvoorbeeld over het toevoegen van suiker om het alcoholpercentage te verhogen of het conserveren van de wijn met zwavel. Niet dat dit verboden is in de biodynamische en biologische wijnbouw, maar de idealistische bioboer probeert deze ingrepen zo veel mogelijk te beperken. Zo wil hij het oorspronkelijke karakter van de druif en de karakteristieken van de wijngaard en het oogstjaar bewaren. En dat is misschien wel het belangrijkste kenmerk van biodynamische wijn: elke wijn heeft een eigen 'persoonlijkheid'.
Gezondere planten
Met het beperken van allerlei ingrepen kiest de biodynamische wijnboer niet voor de makkelijkste weg. Het volledig uitbannen van zwavel is bijvoorbeeld moeilijk. Wijn wordt erg kwetsbaar zonder zwavel. Zwavel beschermt de wijn tegen de invloed van zuurstof (oxidatie) en tegen bacteriën en
MISVERSTANDEN OVER ZWAVEL
Zwavel, SO2 of sulfiet – dat komt allemaal op hetzelfde neer – zit in heel veel levensmiddelen. Let maar eens op de E-nummers (toevoegingen die door de EU zijn toegestaan) op verpakkingen. E220 tot en met E228 zijn conserveermiddelen met sulfiet. Zelfs als er helemaal geen sulfiet is gebruikt – wat erg zeldzaam is – dan nog zit er zwavel in wijn. Tijdens de vergisting van het druivensap wordt namelijk een kleine hoeveelheid 'natuurlijk' zwavel gevormd. Dus ook als je een wijn met 'no added sulfites' of 'geen sulfiet toegevoegd' op het etiket koopt, betekent dat niet dat de wijn helemaal vrij is van sulfiet.
38

BIOLOGISCH & BIODYNAMISCH
Biologische en biodynamische wijnbouw hebben veel met elkaar. Beide gebruiken geen kunstmest en geen chemische bestrijdingsmiddelen tegen schimmels en ongedierte. Biodynamische producten zijn automatisch ook biologisch. Producten die het biodynamische Demeterkeurmerk hebben, hebben eveneens het EKO-keurmerk, dat aangeeft dat het product volgens de wettelijke vereisten biologisch is. Beide systemen streven naar:
biodiversiteit (verscheidenheid in genen, soorten en ecosystemen);
biologische activiteit (microorganismen) in de bodem;
hergebruik van plantaardige en dierlijke restproducten;
duurzaam gebruik van grond, water en lucht;
minimale belasting van het milieu.
de bioboeren, en daardoor zijn er minder zwavel en andere ingrepen en toevoegingen nodig. Je kunt de natuur best zijn werk laten doen als je maar veel aandacht besteedt aan de wijngaard en de hygiëne in de wijnkelder. Kortom: je moet een uithoudende wijnmaker zijn om goede biodynamische wijn te kunnen maken!
proeven
MONTIRIUS, VACQUEYRAS, GARRIQUES
13.49
Biodynamische wijn van grenache en syrah uit de Rhône. Fruitig, rustiek en verfijnd. Bessen, zwarte olijven en gedroogde tuin-kruiden. Fris en puur (geen houtopvoeding), maar toch stoer.
39