



Succes Franse BD-wijnbouw

# Wijnen van vroeger en nu

Vinoloog Jacques Fourès heeft sinds een kleine halve eeuw het genoegen om bij verschillende wijnboeren het gisten van de geogste druiven te begeleiden. Hij leeft mee met het plezier en de zorgen bij het zich ontwikkelen van de wijn. Hij begeleidt nu diverse BD-wijnbedrijven in Frankrijk en in Portugal. Fourès beschrijft hoe hij het vak van wijn maken heeft zien evolueren en welke bijdrage de BD-wijnbouw levert.

*Tekst: Jacques Fourès, ingekort en vertaald door Reinout Nauta\**

Toen ik begon, zo'n 30 jaar geleden, zou je kunnen zeggen dat de meeste wijnboeren de regels van de huidige biologische landbouw volgden: geen chemische bestrijdingsmiddelen, geen herbiciden en weinig bemesting. Ze produceerden een natuurlijke wijn zonder zich daarvan bewust te zijn. Er waren uitstekende wijnen bij, maar toch was de gemiddelde kwaliteit lager dan de huidige. De mondeling overgeleverde kennis van de wijnmeesters in de grote wijngebieden van Frankrijk begon verloren te raken. Door de industrialisatie van de druiventeelt en van de wijnmakerij was de generatie wijnmakers die het vak traditioneel uit overlevering had geleerd, aan het verdwijnen. Daardoor nam in de jaren zestig van de vorige eeuw de verkoop en de kwaliteit van de grote wijnen af. In die tijd studeerden de eerste wijndeskundigen af aan chemische faculteiten en zij konden onmiddellijk zonder

*< Jacques Fourès: 'Bij het proeven van een BD-wijn komt het leven dat erin zit tot uitdrukking'*

enige praktische ervaring aan de slag.

De wijnboeren hadden vertrouwen in de nieuwe middelen die door de chemische industrie via de lokale handelaren werden aangeboden. Zij begonnen ze meer en meer toe te passen tegen meeldauw of om een vergeeten behandeling in te halen. Het gevolg was echter dat het natuurlijke gistproces van de wijn niet op gang kwam of stil viel. De wijndeskundigen stonden hierbij met lege handen en konden slechts proberen om de wijn te conserveren totdat de natuurlijke gisting uit zichzelf weer verder ging.

In de wijnkunde verschenen vervolgens de eerste droge gisten om aan het druivensap toe te voegen. Ook kwam uitgebreid filteren in de mode, de hoeveelheden zwavel namen toe en het aantal toe te voegen stoffen eveneens: tannine, enzymen, middelen om de zuurheid te regelen, enz. Al dergelijke stoffen gebruikte de wijndeskundige om fouten te herstellen en om de smaak van de wijn te corrigeren. Men maakte meer en meer plezierige wijnen die echter steeds verder vervreemdden van het oorspronkelijke gegiste druivensap. Het karakter van de streekwijn nam af om plaats te maken voor de vaardigheid van de wijndeskundige. De wijnen ontwikkelden zich



*We zien in een  
BD-wijngaard  
een diepere,  
meer stralende  
kleur, stevigere  
ranken, bladeren  
die groter zijn  
en minder slap  
hangen zodat  
de trossen meer  
zonlicht krijgen*

sneller, maar konden minder lang bewaard worden. Bij analyse van de wijn bleek dat de zuurheid in belangrijke mate afweek van de oude wijnen: veel minder zuur en armer aan sterke zuren. Dit leidt weliswaar tot een rondere en aangename smaak van deze wijnen - ze zijn eerder te drinken en vleiend van smaak - maar ze hebben niet de eerlijkheid, het aroma en de frisse smaak van een natuurlijke wijn.

In diezelfde tijd moest de dosis sulfiet in de wijn omhoog van 15 mg per liter naar

35 tot 40 mg; dit om te voorkomen dat bacteriën zich in het minder zure milieu konden ontwikkelen en de wijn in kwaliteit deden verminderen. De toevoeging van tannine afkomstig van andere planten werd ook noodzakelijk om het milieu te stabiliseren. Maar niet alleen de makkelijk meetbare waarden worden veranderd, al deze doseerbare middelen hebben een verschillend evenwicht en veranderen de wijn in diepgaande mate. Men went geleidelijk aan de nieuwe smaak, maar het onderscheidingsvermogen waarop de reputatie van de Franse streekwijnen gebaseerd is, vermindert. Al deze toegevoegde stoffen dragen bij aan een vervlakking van de smaak van de wijn, in alle streken en in alle landen.

Het gebruik van pesticiden en onkruidbestrijdingsmiddelen in de wijngaard doodt het leven in de grond. Gebrek aan bodemleven verhindert dat water en lucht, nodig voor het leven van de wortels, in de grond kunnen doordringen. Het gevolg is dat het wortelstelsel aan de oppervlakte blijft om adem te halen en vocht te zoeken. De wortels dringen niet meer diep door in de bodem die voor de reputatie van onze wijnen gezorgd heeft. De behoefte aan nutriënten is niet meer verzekerd, omdat slechts een gering bodemvolume wordt benut. Daarom is kunstmest nodig om een



## Wijnbouw vormt 65% van de Franse BD-landbouw

De biologisch-dynamische methode is de laatste jaren zeer succesvol in de Franse wijnstreken. Het totale aantal gecertificeerde BD-bedrijven in Frankrijk is in vijf jaar gegroeid van 250 naar 375. Tweederde hiervan (240) zijn wijnboeren en dit percentage stijgt, omdat vooral zij zich bij Demeter aansluiten.

krachtig gewas in stand te houden. Omdat de beworteling sterk is afgenomen, beschikt het gewas over minder reserves die nodig zijn om een constante kwaliteit van de wijn te handhaven, vooral in moeilijkere jaren. Men herstelt deze kwaliteit op kunstmatige wijze met allerlei toegevoegde stoffen: suikers, tannine, vermindering van de zuurheid en andere verbeteraars.

De wijnstruik reageert zeer sterk op de BD-methode en dit is te verklaren door het uitgebreide wortelstelsel. Zodra water en lucht weer beter toegankelijk worden in de grond, gaat de wijnstruik dieper naar beneden om daarmee het karakter van de bodem tot uiting te brengen. De verbetering van de grond, van de gezondheid van het gewas en van de kwaliteit van de wijn wordt door menig ervaren wijnboer opgemerkt, ook door sceptische burens. De BD zorgt voor een losere grond en voor een diepere beworteling. De wijngaard krijgt een betere gezondheid, in feite vermoeien veel van de chemische middelen de plant doordat ze erin binnendringen en via het sap verspreid worden.

We zien daardoor in een BD-wijngaard een diepere en meer stralende kleur. De ranken zijn steviger, de bladeren zijn groter en hangen minder slap, zodat de trossen meer zonlicht krijgen. Dankzij de toepassing van kruidenextracten wordt de plant gestimuleerd bepaalde stoffen (zoals tannine) uit te scheiden die haar beschermen tegen ziektes. Deze stoffen zijn ook nodig voor smaak, kleur en bewaring van de wijn. Veel van deze stoffen bevinden zich juist in de huid van de druif. De dikte van deze huid neemt toe met

het aantal bespuitingen met het biologisch-dynamische kiezelpreparaat.

Moet er, als er eenmaal een goede druif is geogst, nog veel worden ingegrepen in de wijnkelder? Als je niets zou doen, zou de wijn snel azijn worden. Maar je kunt je beperken tot fysieke maatregelen en geen chemische. Daarmee respecteert je het levende aspect van de wijn. Voor elk ingrijpen is goed waarnemen met alle zintuigen nodig. De natuurlijke gisting van druiven uit een BD-wijngaard verloopt doorgaans beter dankzij een verhoogde aanwezigheid van vitamines, aminozuren en sterolen. Het is belangrijk om er zorg voor te dragen dat ieder perceel zijn eigen sterke gistsoort voortbrengt.

Voor de bewaring van de wijn speelt zwavel een belangrijke rol, anders oxideert de wijn en gaat smaak en geur verloren. Zwavel heeft een krachtige werking tegen ongewenste bacteriën en schimmels, die zich

latent in de wijn bevinden en die op ieder moment weer kunnen ontwaken. Om ideologische of gezondheidsredenen kan men wijn willen maken zonder zwavel, maar de kans dat de smaak eronder te lijden heeft is groot. De wijn is minder in evenwicht: of teveel gereduceerd dan wel teveel geoxideerd. De BD-methode leidt tot een geringer gebruik van zwavel, waardoor de schadelijke werking ervan beperkt blijft. De Demeter normen voor wijn zijn strenger dan die voor biologische wijn, onder meer met betrekking tot het toevoegen van stoffen van buiten af. Door hun levendige karakter variëren BD-wijnen gauw in smaak, afhankelijk van hoe ze bewaard en getransporteerd zijn. Een evenwichtige BD-wijn geeft een minder sterke sensatie van alcohol. Je kunt deze wijn langer bewaren. Hij heeft wat meer tijd nodig om een aangename, rijpe smaak te krijgen, waarbij de fruitige geuren behouden blijven. Bij het proeven van een BD-wijn komt het leven dat erin zit tot uitdrukking. Ons lichaam herkent onmiddellijk dit oprechte en natuurlijke aspect. Door deze vorm van eigenheid fleuren zelfs de eenvoudige wijnen op, ze drinken lekker weg. De betere BD-wijnen hebben veel eigen karakter, je proeft de samenstelling van de grond waar ze vandaan komen. ☺

*\* Dit artikel, geschreven door wijndeskundige Jacques Fourès, verscheen in december 2012 in Biodynamis – cultiver la vie, het ledenblad van de Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique. Wij danken Reinout Nauta, BD-boer in de Pyreneeën, voor het vertalen en inkorten van dit artikel.*