

Biologische wijnen : een hype of terechte werkwijze ?



Ook wijn kan helaas niet onder de toenemende strekking van vervlakking heen. Steeds meer wordt alles eenheidsworst. Een smaakstijl wordt een merk, een smaak dat los van de jaren hetzelfde moet blijven. Wijn wordt steeds meer in de kelder gemaakt en steeds minder in de wijngaard. Nochtans zou het omgekeerd

moeten zijn. Want in de wijngaard ligt namelijk de basis van de terroir : de bodem. Terroir is wel meer dan alleen de bodem. Terroir is alles wat rechtstreeks en onrechtstreeks invloed heeft op het eindresultaat : de wijn. Maar het is wel de bodem die daar de belangrijkste rol in vervult. Een bodem met weinig minerale structuren kan nooit een boeiende wijn geven. In het antwoord op de vraag " wat nu juist een grote terroirwijn is " moest vast en zeker het unieke van een terroirwijn weerklinken. Deze wijnen zijn zo onlosmakelijk aan hun omgeving gehecht dat ze niet te imiteren zijn. Daar vervullen onder andere de natuurlijke gisten (tegenwoordig nog maar zelden gebruikt) een belangrijke rol.

Een avond met een eigen kijk op de hedendaagse wijnbouw waar termen zoals lutte raisonnée, biologisch, biodynamisch en kosmocultuur aan bod komen, samen met hun zin (en onzin?). Een avond die ook openheid vraagt van de deelnemer, want dit betreft niet alleen wijn zelf. Het nadenken over de hedendaagse wijnbouw gaat o.a. samen met trends uit onze voedings(industrie). Centraal staat echter de passie van elke wijnboer, wiens individuele filosofie leidt tot verrassende wijnresultaten. Of hij nu biologisch, biodynamisch of zelfs volgens kosmocultuur werkt.



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

