

## Natuurlijke wijn: wat is dat nu? Kort uitgelegd...

Natuurlijke wijn is ( per boutade!!! ) wijn zoals de natuur die zelf zou maken. De natuur maakt natuurlijk geen wijn. Daarvoor zijn wijnmakers nodig. Alhoewel, hier komen we al direct bij het kernpunt. Bij de natuurlijke wijnbouw zijn de wijnmakers eigenlijk alleen wijn'begeleiders'. Want natuurlijke wijn is wijn waarbij er geen enkele correctie gebeurt met het doel de smaak te wijzigen. Er wordt dus niets toegevoegd en ook niets onttrokken. Technieken als omgekeerde osmose of het toevoegen van suikers, zuren of tannines of .... zijn hier uit den boze.

Het is met andere woorden het resultaat van vergisting van druivensap. Deze druiven dienen wel biologisch of biodynamisch gekweekt te worden. Anders kan de gisting niet vanzelf opstarten. Want ook dit is zeer belangrijk: natuurlijke wijnen gisten met de natuurlijke gistcellen (endogene) aanwezig op de druif of in de kelder van het wijndomein. Daarom ook zijn deze wijnbouwers zo begaan met de biodiversiteit. Geen kunstmest, geen pesticiden, enkel natuurlijke bestrijdingsmiddelen in dosissen die de natuur helpen om haar ecologisch evenwicht terug te vinden. Dus is het bewerken van de bodem ook een zeer belangrijk gegeven. De 'echte' terroir komt dan ook veel beter tot zijn recht bij deze wijnen.



Lage rendementen en zeer strenge selectie bij de oogst, die natuurlijk manueel geschiedt in kleine bakjes en dit bij optimale rijpheid (niet enkel voldoende suikers maar ook fenologisch!)

Bij de vinificatie wordt zelfs geen sulfiet gebruikt. Bovendien wordt weinig of niet 'ontgast'

( CO<sub>2</sub> is immers ook een natuurlijke bescherming tegen oxidatie ).

Meestal wordt er niet

gefilterd en niet geklaard, dus wat bezinksel is normaal en goed!

Dit alles leidt tot wijnen met zeer PURE smaken waarvan de drinkbaarheidsfactor heel hoog is! Wijnen die sulfietloos ( zonder toegevoegd sulfiet ) of sulfietarm ( enkel lichte dosering bij de botteling ) zijn, zijn veel beter verteerbaar. Het zijn digestieve wijnen.

### Sulfiet: wat doet het met mij (en mijn gezondheid...)

Eén van de duidelijke kenmerken van natuurlijke wijnen is het zeer lage gehalte aan sulfiet.

Het is me wat, al dat gedoe rond sulfiet. Telkens weer moeten we aanhoren dat:

1. een wijn zonder sulfiet bestaat niet en
2. een wijn zonder sulfiet bewaart niet.

Laat ons eerst eens duidelijk aanstippen dat we absoluut niet tegen het VERSTANDIG aanwenden van lage dosissen sulfiet zijn!

### 1. Wijn zonder sulfiet bestaat niet!

Ja, het is zo dat wijn tijdens het gistingsproces zelf natuurlijke sulfiet aanmaakt. Het mag dus duidelijk zijn dat wij met sulfietloze wijnen bedoelen: wijnen waar geen enkele mg sulfiet aan TOEGEVOEGD werd door de wijnbouwer.

Dat verklaart ook waarom u op vele flessen de contradictorische meldingen vindt: nl. tegelijk staat erop vermeld "contient des sulfites" en "sans sulfites ajoutés..."

Waarom zult u zich afvragen? Welnu, Europa besliste reeds geruime tijd terug ( sinds 25 november 2005 ) dat er op een fles die meer dan 10 mg/l sulfiet bevat moet vermeld worden: "contient des sulfites".



Wetende dat Europa in rood 150 mg/l ( recent verlaagd, vroeger 160 mg/l ) en in wit 200 mg/l (recent verlaagd, vroeger 210 mg/l) en in zoete wijnen tot zelfs 400 mg/l toelaat, begrijpt u wel dat dit een beetje bij het haar getrokken is.

Een fles witte wijn met 11 mg/l en een fles witte wijn met 209 mg/l worden volgens de Europese wetgeving dus gelijk behandeld. En dat is

natuurlijk een HELE WERELD van verschil.

Alleen al voor uw gezondheid!!! Want tegelijk vermeldt de Europese Commissie in haar beschikking van 26 oktober 1999 dat (en we citeren graag...): "... voor sulfieten een ADI (maximale dagelijkse opnamehoeveelheid) vastgesteld van 0,7 mg/kg lichaamsgewicht per dag, hetgeen overeenkomt met 49mg/dag voor een volwassene (gemidd. 70 kg).....De Deense autoriteiten geven als voorbeeld wijn, die maximaal 150 mg sulfieten/l mag bevatten. Iemand die twee glazen wijn drinkt krijgt hierbij 37,5 mg sulfiet binnen (25 cl \* 150 mg/l), hetgeen reeds in de buurt komt van de aanvaardbare dagelijkse opnamehoeveelheid voor een volwassene."

Wetende dat er in verschillende producten sulfieten zitten ( denken we maar aan vooraf gepelde garnalen, diepvriesfrietten, rozijnen, vooraf gewassen groenten, granen, rijst, etc ), dan is het duidelijk waarom alle onderzoeken uitwijzen dat 2 glazen rode wijn per dag gezond zijn.....

Het lijkt ons dat u bij natuurlijke wijn ( zonder toevoeging van sulfieten ) merkkelijk meer kan drinken. Zelfs wijnen die bij de botteling een geringe hoeveelheid sulfiet toegediend kregen blijven nog steeds veel gezonder. Stel dat we dezelfde oefening doen met een wijn met 50

mg/l sulfiet ( deze hoeveelheid is bij natuurlijke wijn echt wel als uitzonderlijk te beschouwen! ). Na één volledige fles zit u hierbij nog maar aan 37,5 mg opgenomen sulfiet. Het zal duidelijk zijn dat u bij natuurlijke wijn eerder bang moet zijn van uw dagelijkse opnamehoeveelheid alcohol, dan van het sulfietgehalte. En om uw gezondheid intact te houden is de controle op uw dagelijkse opnamehoeveelheid alcohol gemakkelijker. Want dat kan u zelf wel controleren, niet??

## 2. Een wijn zonder sulfiet bewaart niet...



Dit is het gemakkelijke excuus om heel grote hoeveelheden sulfiet te gebruiken. Een wijn zonder sulfiet die op de markt werd gebracht moet even stabiel zijn als een wijn met veel sulfiet! Daar ligt het verschil dus niet. Het is immers de structuur van de wijn die bepaalt of de wijn bewaringscapaciteiten heeft of niet. Het is wel zo dat sulfietloze ( of -arme ) wijn geen temperatuurschommelingen aankan. Het is zeer belangrijk dat u sulfietarme wijnen bewaart onder de 16 °C ( bij sulfietloze liefst onder de 14°C )

Om de etikettering in Europa te verbeteren pleiten we heel sterk om het aantal mg/l sulfiet in een fles wijn op de fles te vermelden ( al is het indicatief, bvb. het dichtst bijzijnde twintigtal ). U, als consument, zou er wel bij varen.

U zou dan kunnen kiezen tussen wijnen van 20 - 40 - 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 ... mg/l sulfiet.

Met dergelijke vermelding op de fles zou u, als consument, tenminste weten waarop u zou

moeten letten!

Het zou bovendien de conventionele wijnbouwers die verstandig omgaan met toegediende producten ( o.a. sulfiet ) ook bevoordelen t.o.v. de echte industriële 'wijn'bouwers ( of hetgeen zij nog wijn durven noemen, velen gebruiken hiervoor al de term surrogaat...<http://sdebacker.skynetblogs.be/post/6288903/definitie-van-wijn--pleidooi-om-natuurlijke-w#comments>)

**BOVENDIEN KAN U VAN SULFIETARME of -LOZE WIJNEN HEEL VEEL DRINKEN EN HEEFT U DE DAG NADIEN TOCH GEEN HOOFDPIJN of BUIKPIJN.. TRY IT :-)**

Voor natuurlijke wijnen geldt vooral:

*Ce vin contient peut-être des sulfites, mais surtout du vin ... provenant du raisin!*

Bekijk ook eens: [www.lesvinsnaturels.org](http://www.lesvinsnaturels.org)

Bron: [www.wijnfolie.be](http://www.wijnfolie.be)