

# HET WIJNMAGAZIJN

Rik clijsters - opstraat 90a - 3960 opitter-Bree - tel. 089-864139 - fax 089-861440  
GSM 0498/156763 - E-mail: rik.clijsters@pi.be

## de biologische wijncultuur

**W**ijnen uit de biologische cultuur zijn normale wijnen met hetzelfde alcoholgehalte, aroma, smaak, afdronk, enz. Zij onderscheiden zich van de andere wijnen door de volledig natuurlijke teelt en vinificatie. In geen enkel stadium wordt enige chemisch samengestelde (dikwijls zwaar giftige) stof gebruikt.

Respect voor de tradities en moderne technologie gaan hier hand in hand. In Frankrijk zijn er slechts 400 gecontroleerde wijnbouwers die deze cultuur toepassen (0,5% van de totale markt). gezien de moeilijkheid en de arbeidsintensiteit van deze teelt en de grotere risico's.

Het uitgangspunt van deze wijnbouwers is een evenwichtige biologisch levende grond. Daarom zijn kunstmeststoffen en chemische onkruidverdelgers (pesticiden, herbiciden) die de grond ontvruchten en de plant verzwakken, verboden. Gezonde niet ziektegevoelige planten worden voortgebracht, waardoor ook bespuiten van de planten met insecticiden, fungiciden enz. niet nodig is en overigens eveneens verboden in het lastenboek.

**I**n deze wijncultuur wordt preventief gewerkt. Voorkomen van ziektes is immers beter dan genezen. Dit vereist ook uiterste zorg en hygiëne. Intensieve grondbewerking (labour) en verzorging van de wijnranken zijn primordiaal. Schimmelziektes zoals oïdium (meeldauw) en mildiou worden bestreden met de klassieke natuurlijke middelen Bouille Bordelaise (Bordelese pap) en sterk verdunde zwavel.

Nog andere natuurlijke middelen staan ter beschikking, zoals aftreksels van netels, paardestaart, zeewier, rotspoeder, basaltmeel, mineralen enz.

**K**unstmeststoffen zijn verboden. Voor de tussentijdse voeding van de grond worden uitsluitend organische meststoffen (compost, groenbemesting, dierlijke meststoffen) gebruikt. Deze verhogen de humuswaarde, het bacteriologisch en het biologisch leven in de grond (kunstmeststoffen worden direct door de plant opgenomen). In deze cultuur wordt het leven van de micro-organismen in de grond geactiveerd. Deze zijn immers de schakel tussen grond en plant, waardoor de mineralen en oligo-elementen maximaal in de druif aanwezig zijn.

Daarentegen, in de klassieke wijnteelt wordt de grond met de chemische middelen biologisch doodgespoten!

**I**n de biodynamische wijnbouw worden bovendien homeopathische bereidingen verstoven om het biologisch leven nog meer te dynamiseren. Ook wordt hier rekening gehouden met de kosmische cyclussen voor de bewerking van grond en plant (planten van wijnstokken, snoeien, opbinden, lichte of zware grondbewerking, oogsten, bottelen, enz.). Ook bij de vinificatie is elk chemisch samengesteld toevoegsel en pepmiddel, zoals kleur-, smaak en aromaverbeteraars, chemische bewaarmiddelen, ontzuur- of bijzuurmiddelen enz. verboden. De natuur wordt niet geforceerd in deze cultuur.

**B**iologische wijnen zijn gemaakt volgens een strikt lastenboek. Op de naleving hiervan worden zeer regelmatig (minimum éénmaal per jaar) controles uitgevoerd door onafhankelijke gespecialiseerde organismen, onder controle van het "Ministerie van Landbouw". De term "biologische landbouw" is beschermd door de EEG. Het certificaat wordt telkens maar voor één jaar toegekend en is elk jaar te hernieuwen, na controle van de naleving van het lastenboek. Elke inbreuk op het lastenboek wordt onmiddellijk bestraft met uitsluiting. Tenslotte wordt de opbrengst per hectare beperkt om de kwaliteit te bevorderen. De typische natuurlijke eigenschappen van elke regio (terroir) komen volledig tot uiting in deze wijnen, mede door het gebruik van de natuurlijke gistcultuur van de druiven (geen industriële gemanipuleerde gistingsklonen).

**D**e meeste rode wijnen worden nauwelijks gefilterd of zelfs helemaal niet, bij de botteling. Dit waarborgt de verdere ontwikkeling van de wijn op fles. Enig Depôt (bezinksel) kan hierdoor wel ontstaan. Dit is een teken van kwaliteit! Al deze wijnen zijn gebotteld op het domein van de wijnbouwer.

In de biologische cultuur gebeurt de druivenoogst in principe met de hand, waardoor alleen de goede druiven en geen vreemde elementen in de gistingskuipen belanden (80% van de gewone Franse wijnoogst gebeurt machinaal).

Door de combinatie van al deze elementen, waarbij ook de kunst van de wijnboer nog een doorslaggevende rol speelt, wordt een wijn gemaakt die terecht een edel vocht mag genoemd worden.

## HET WIJNMAGAZIJN Rik CLIJSTERS

Opstraat 90A - 3960 Opitter-Bree - tel. (+32)089.864139 - fax (+32)089.861440  
GSM 0498/156763 - E-mail: rik.clijsters@pi.be

*ligt langs de weg Opitter-Neerglabbeek  
en langs de fietsroute tussen de knooppunten 31 en 36*

# DE BIOLOGISCHE WIJNCULTUUR