



Commanderij Osiris stelt voor:

Een Reis door de Wereld van Natuurwijnen



Doelstelling van deze proefondervindelijke oefening

- Destigmatiseren en/of demystifiëren van natuurwijnen
- De natuurwijnvisie is overal toepasbaar (geografisch, vinologisch en ampelografisch)
- Natuurwijnen kunnen ook bewaren
- In de natuurwijncultuur zijn er extremisten en realisten
- Er is een verschil in eco-aanpak en tussen bio, biodynamisch en natuur



Evolutie, Economie en Bewustzijn



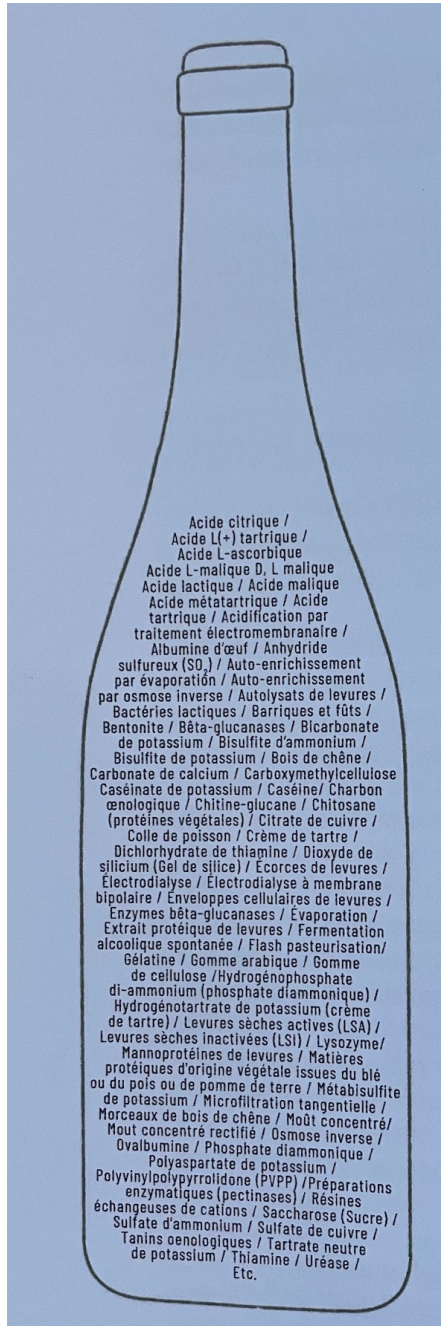
1. Biolandbouw was de norm tot aan WO1
2. Grote omkeer na de WO2 met de industriële en intensieve landbouw gekoppeld aan grote voedseltekorten
3. Einde de jaren '80 is de diagnose alarmerend
4. Eco-bewustzijn start overal einde 20^{ste} eeuw
5. Nieuwe economie, bemoedigende resultaten en nieuwe methodes/visies

Gradatie: een evenwicht tussen respect en leefbaarheid



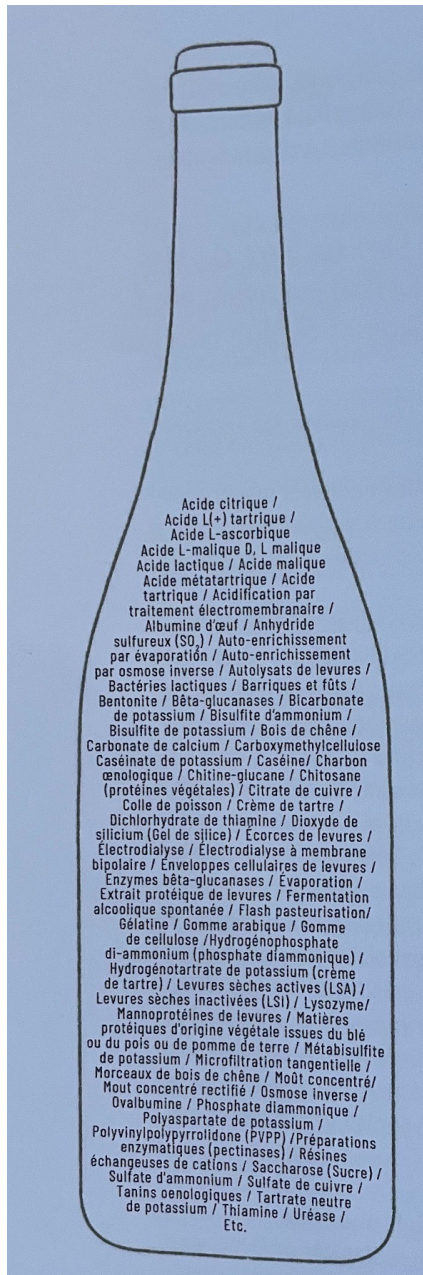
- De conventionele aanpak
- De beredeneerde aanpak (la lute raisonnée)
- De biologische aanpak
- De biodynamische aanpak
- De natuurlijke aanpak

De conventionele aanpak



- Visie: wijnbouw is geen natuurlijke biotoop en de wijnrank is een hopeloze wingerd die moet bijgestaan worden
- Er moeten mooie druiven geoogst worden en alles dat deze outcome belemmert moet vernietigd worden
- Wijn is een economisch product en er moet dus een rendementsretoriek gevolgd worden
- De (negatieve) invloeden van de natuur moeten worden geneutraliseerd ten voordele van het product
- Meer dan 130 additieven worden toegestaan (wijngaard & kelder)
- Wijn moet betaalbaar blijven
- SO₂: van 150 tot 200mg/l

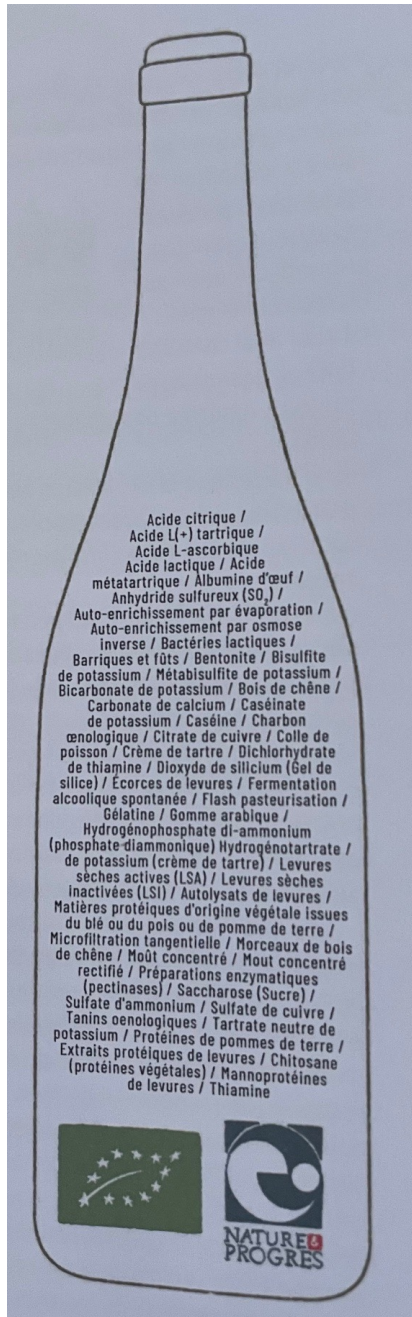
De beredeneerde aanpak



- Visie: wijn is wel degelijk een agrarisch product en moet als dusdanig behandeld worden
- Er is een kwaliteits-bewustzijn dat moet nagestreefd worden, en daarvoor zijn alle middelen noodzakelijk
- Geen chemische hardnekkigheid wanneer het niet nodig is
- Er is een ecologisch bewustzijn, maar ondergeschikt aan het economisch bewustzijn
- De beredeneerde aanpak valt nog steeds onder de categorie 'intensieve landbouw'
- De wijnbouwers beslissen zelf welke additieven hij/zij wil gebruiken uit de lijst van 130 die Europa toestaat
- Een aparte (commerciële) labeling is hier voorzien: TerraVitis, HVE, Nature & Progres, Agriconfiance, Vignerons Engagés, etc...)
- SO₂: 120 tot 150mg (gemid)



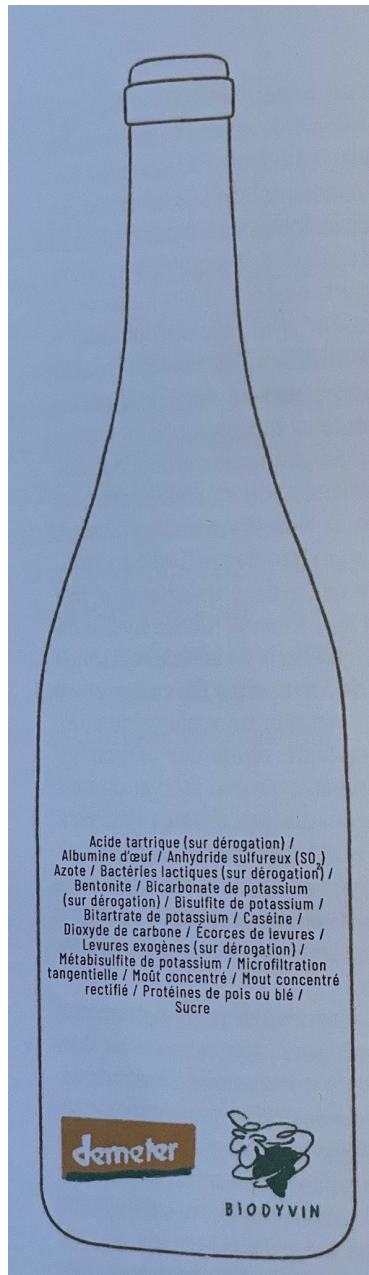
Biologische aanpak



- Visie: wijn is een natuurproduct en moet als dusdanig worden verwerkt op alle echelons
- Respect voor de omgeving en biodiversiteit
- Gecontroleerd door een Europees charter en per land een aparte labeling (ecocert)
- Er zijn 50 additieven toegestaan (wijngaard & kelder)
- Geen pesticides, insecticides en fungicides, geen kunstmest, geen genetisch gemanipuleerde rassen
- Maar bio-controle is vrij beperkt (afhankelijk van het land) en is dus meer een vorm van ethische wijnbouw
- Men stapt af van het principe van intensieve landbouw
- SO₂: 100 tot 150 mg/l



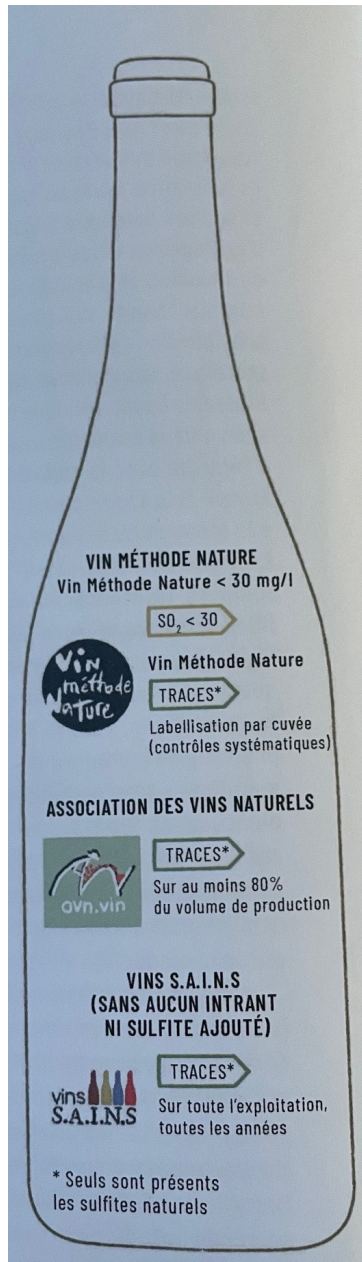
Biodynamische aanpak



- Is een holistische visie op wijnbouw als een geheel binnen de landbouw, waar alle elementen zowel kosmisch, als aards en als de mens zelf een belangrijke rol hebben.
- Gebaseerd op de leer van Steiner en de kalender van Maria Thun
- Je kan nooit biodynamische gecertificeerd worden zonder eerst de stap van biowijnbouw te hebben doorlopen
- Een eigen eco-beweging: met polycultuur, biodynamische preparaten, specifieke kalender van handelingen, homeopathische insteek voor de bodem
- Een eigen streng gecontroleerde labering (demeter, diodyvin)
- SO₂: max 70-90 mg/l



Natuurlijke aanpak



- Visie: de wijn maakt zichzelf, waarbij de mens zo weinig mogelijk intervenueert.
- Totale respect voor wat de natuur biedt
- Principiële aanpak, ongeacht de wijzigende omgevingsfactoren
- Geen additieven en enkel natuurgisten (met het risico dat ze naar brett kunnen ruiken = geuze impressie)
- Een amalgaam aan labels (al dan niet erkend) en een amalgaam aan principiële aanhangers
- Het ideaal van 0%-sulfit
- De principiële weigering om anti-oxidanten te gebruiken en daardoor elk contact met zuurstof te mijden, kan tot reductieve geuren leiden.
- SO₂: minder dan 30mg/l



Er is geen weg terug



- Beter voor milieu en biodiversiteit
- Druiven zijn kleine sponsjes die alles opnemen dus ook alle schadelijke stoffen
- Kunstmeststoffen verwekken hoogstwaarschijnlijk kankerverwekkende stoffen op tijdens fermentatie
- In bijna alle wijnen (ook bio) worden nog steeds vrij hoge concentraties van schadelijke stoffen waargenomen (cfr drinkwater en strenge normen)
- Duurzamere manier van landbouw naar de toekomst toe
- Het economisch belang van bijen!
- 'We erven de aarde niet van onze ouders maar lenen ze van onze kinderen'



De uitdaging

Presenteren van lekkere
natuurwijnen in al zijn varianten,
waarbij sommige vooroordelen naar
de prullenmand kunnen worden
verwezen !





Wijn 1

Een voorbeeld in parelende
natuurwijnen



Domaine Pignier

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Frankrijk
- Vertrokken vanuit een biodynamische visie, uiteindelijk geland in een natuurversie
- **Crémant de Jura, cuvée L' Autre**
- 100% chardonnay
- Laag rendement aan 40hl/ha
- 0% dosage
- 21mg SO₂
- Tijdens de vinificatie, noch bij de botteling geen sulfiettoevoeging, enkel natuurlijke gisten
- Stille wijn wordt gefermenteerd in demi-muids van 600l





Wijn 2 en 3

Voorbeelden in witte natuurwijnen



Cantina Roccafiore

Wijn 1

- Italië

Wijn 2

- Fiorfiore 2023 , Umbria Grechetto IGT

Wijn 3

- 100% grechetto di Todi

Wijn 4

- Vinificatie in inox
- Streng temperatuurcontrole

Wijn 5

- Malolactische gisting gedaan 12 maanden deels in amforen, deels in slovaaks houten vaten

Wijn 6

Wijn 7

- 15mg/l sulfiet
- 6 maanden flesrust voor verkoop

Wijn 8



Azienda Agricola Arianna Occhipinti

Wijn 1

- Italië

Wijn 2

- **SP68 Terra Siciliane, 2022**

Wijn 3

- Muscat of Alexandria 60% Albanello 40%
- Jonge wijngaard (15j)

Wijn 4

- Wijngaard op 250 meter hoogte

Wijn 5

- Geen enkele chemische interventie
- 0% sulfiet

Wijn 6

- Vinificatie met pelletjes in inox

Wijn 7

- Daarna 6 maanden maceratie op inox

Wijn 8





Wijn 4

Een voorbeeld van rosé
natuurwijnen
(orange)



Domaine Villard JCV

Wijn 1

- Chili

Wijn 2

- Ramato Pinot Grigio 2022

Wijn 3

- 100% Pinot Grigio

Wijn 4

- Casablanca: koele kustregio in Chili met een maritiem klimaat. Kwarts, graniet en klei typeren de bodem, dit zorgt voor een vegetatieve en fruitige expressie

Wijn 5

- 100% natuurwijn met 56 dagen

Wijn 6

schilcontact

Wijn 7

- Fermentatie deels op inox, deels in glazen amforen

Wijn 8

- Geen filtering, 0% sulfiet





Wijn 5, 6 en 7

Voorbeelden van rode natuurwijnen



Château Le Puy

Wijn 1

- Frankrijk

Wijn 2

- **Emilien Bordeaux 2020**

Wijn 3

- 85% merlot, 7% cabernet sauvignon, 6% cabernet franc, 1% malbec en 1% carménère
- 24 maanden lagering op barriques en foudres

Wijn 4

- Gemaakt volgens de techniek van de 19^{de} eeuw
- Heel laag rendement: 12hl/ha

Wijn 5

- SO₂: 6 mg/l

Wijn 6

- Niet gefilterd

Wijn 7

- Heeft minstens 1 uur karaf nodig voor serveren

Wijn 8



Matthieu Barret - Domaine du Coulet

Wijn 1

- Frankrijk

Wijn 2

- No wine's land 2021

Wijn 3

- 100% syrah

Wijn 4

- AOP Côtes du Rhône rouge
- Gelegen op een plateau buiten appellatie tussen Cornas en St-Joseph

Wijn 5

- Op 250 meter hoogte/niemandsland

Wijn 6

- Fermentatie op inox, lagering in betonnen eieren voor 11 maanden

Wijn 7

- 0% sulfiet

Wijn 8

- Laag rendement: 18hl/ha



Domaine Aymard

Wijn 1

- Frankrijk

Wijn 2

- **Les Grappes 2022**

Wijn 3

- 98% grenache + 2% cinsault

Wijn 4

- AOP Ventoux

Wijn 5

- 70 jaar oude wijnstokken

Wijn 6

- Uit het klassiek wijnproces gehouden

Wijn 7

- Afzonderlijke vinificatie van de volledige tros, in inox (korte fermentatie van 10dagen)

Wijn 8

- 6 maanden maceratie op inox zonder interventie (vin de goutte + vin de press)

- 0% sulfiet





Wijn 8

Voorbeeld van een oude natuurwijn



Azienda La Stoppa

Wijn 1

- Italië

Wijn 2

- Barbera della Stoppa 2006

Wijn 3

- 100% barbera

Wijn 4

- IGT Emilia (Romagna), Italië

Wijn 5

- Een wijngaard van 40 jaar oud, klei/leem
- Klassiek gevinifieerd in inox, lange fermentatie van 40 dagen, daarna gelagerd voor 1 jaar in Franse eik en 40hl foudres, daarna nog 2 jaar op fles voor verkoop.

Wijn 6

Wijn 7

- 0% sulfiet
- Niet gefilterd

Wijn 8





conclusies

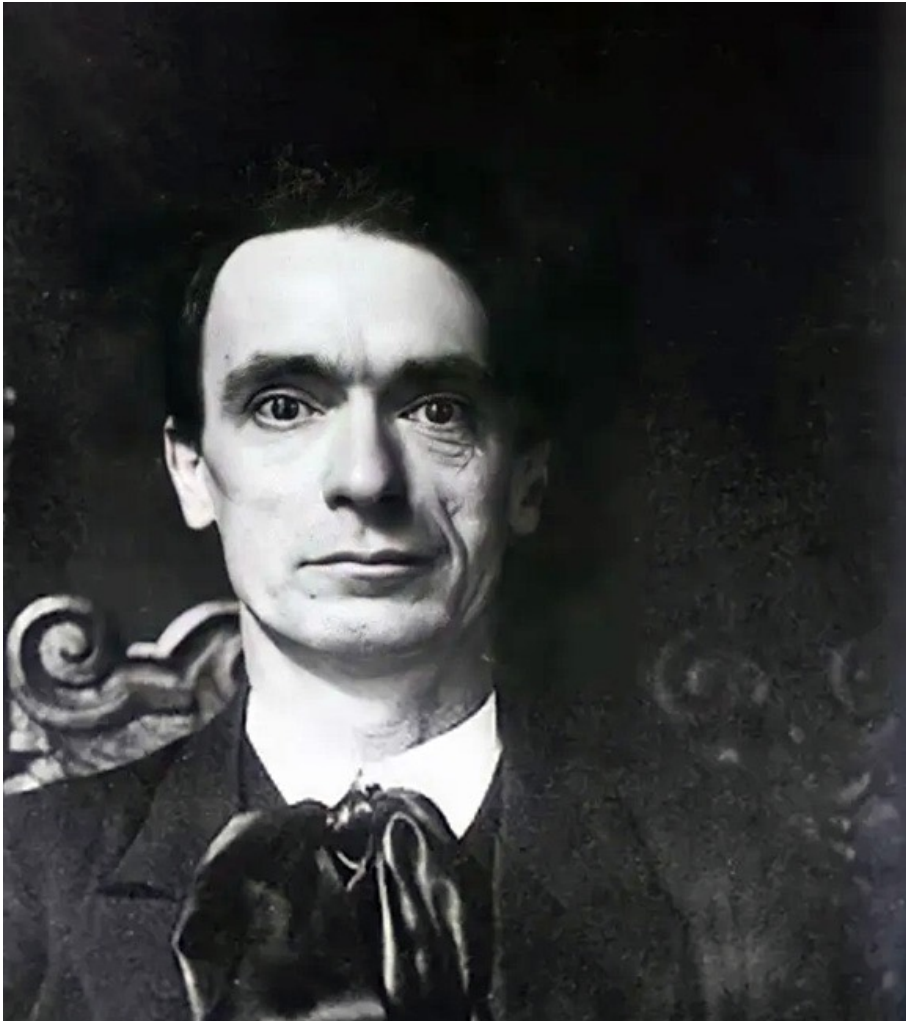
Vraag 1: zijn er nog vooroordelen?

Vraag 2: kunnen natuurwijnen lekker zijn?

Vraag 3: zijn we geslaagd met onze doelstellingen?



De prijzen :



- Wijn 1: 27,9 euro
- Wijn 2: 23 euro
- Wijn 3: 23 euro
- Wijn 4: 25 euro
- Wijn 5: 30,51 euro
- Wijn 6: 21 euro
- Wijn 7: 21 euro
- Wijn 8: 36 euro