

Scharrelwijnen

Er zijn groen, ecologisch, biologisch en biodynamisch werkende wijnproducenten. Het lijkt een woordenspel, maar het gaat om rekkelijken en preciezen in de leer. Waar ze ook staan binnen het spectrum der geloofsovertuigingen, ze produceren wijnen op een manier die de natuur (meer) respecteert en het resultaat is een natuurlijke(r) wijn. Deze op het behoud van de natuur gerichte vormen van wijnbouw willen de natuur, de wijn én de wijnliefhebber ten goede komen. Fantastisch toch?!

In de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw was er sprake van een geweldige intensivering in de agrarische sector. De landbouw, ook de wijnbouw, veranderde revolutionair door de komst van kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen en grote, zware machines.

Opbrengsten vermeerderden dramatisch. Het werd gezien als vooruitgang. En ja, wijn is sindsdien niet aan notabelen voorbehouden. De enorme productievermeerdering in de wijnbouw heeft de wijncultuur gedemocratiseerd. De intensivering, “de vooruitgang”, is echter ten koste gegaan van de duurzaamheid van de wijnbouw én van karakter en kwaliteit van de wijn. Wijngaarden die zodanig zijn ingericht en worden verzorgd, dat er hoge tot de hoogst mogelijke rendementen (opbrengsten per hectare) van kunnen gehaald, geven dunne wijnen die via een industriële wijnbereiding, met behulp van gistcultures, enzymen, eventueel zwaar getoaste eiken vaten of houtsnippers, worden opgepept en op smaak gebracht.

Is biologische wijn een hype of een trend? Zal er over twintig, dertig jaar nog over biologische wijnbouw worden gepraat? Sommigen beweren dat de wijnbouw niet ontkomt aan een totale conversie en dat dus over enkele decennia alle wijnbouw op duurzaamheid is gericht. Het zou mooi zijn, maar of het gebeurt? Of het kan? Want wat zijn de consequenties voor de jaarlijkse opbrengsten en wat zijn de consequenties voor het gemiddelde prijsniveau? Hoe het ook zij, wijn moet, ongeacht hoe hij wordt gemaakt, drinkplezier bieden. Van groene wijn verwachten we dat zeker, vanwege de bijbehorende pretenties. Maar smaakt biologische wijn, dankzij de werkwijze, ook werkelijk beter dan niet-biologische wijn? Vooralsnog is het antwoord op deze vraag niet eenduidig. Je kunt als producent nog zo omzichtig met de natuur, met je wijngaardbodems, met je wijnstokken en druiven omspringen, maar als je geen wijn kunt maken, is het resultaat voor de consument nul. Dat komt jammer genoeg nog te veel voor.

Niettemin is er steeds meer fijne biologische wijn met originaliteit en individualiteit. Met een prachtige expressie van zijn herkomst. Dat geldt natuurlijk helemaal voor kostbare bordeaux, als bijvoorbeeld Château Pontet-Canet, AC Pauillac, en bourgognes als de witte van bijvoorbeeld Domaine La Soufrandière in Vinzelles, Domaine des Comtes Lafon in Meursault, en Domaine Leflaive in Puligny, en de rode van bijvoorbeeld Domaine Amiot-Servelle in Chambolle, Chantal Lescure in Nuits en Domaine de la Romanée-Conti in Vosne. Maar gelukkig is er ook steeds meer betaalbare scharrelwijn van uitstekende kwaliteit en met een duidelijke herkenbaarheid – identiteit van herkomst.

Er zijn twee wijnbedrijven in Nederland die (bijna) alleen in biologische wijnen handelen en een prachtig assortiment in alle prijsklassen kunnen presenteren:

- Pieksman Wijnimport, Eline Verestraat 21, 1183 KX Amstelveen, tel. 020-645 82 32, mail: wijn@pieksman.nl. www.pieksman.nl.
- Vinoblesse, Beukenlaan 18, Baarn, tel. 035-542 62 60, mail: info@vinoblesse.nl.

Verder zijn er twee bedrijven die voor een groot deel van hun assortiment groene wijnen voeren:

- De Vier Heemskinderen, Kooijweg 24, 8715 EP Stavoren, tel. 0514-68 14 44, mail: wijnen@vierheemskinderen.nl.
- Heisterkamp Wijnkopers, Eerste Stegge 2, Ootmarsum, tel. 0541-29 22 22, mail: wijnkopers@heisterkamp.com.

Natuurlijk heeft iedere supermarkt wel zijn groene, dan wel biologische wijn, maar of ze goed zijn is een tweede.