



Feiler-Artinger, Oostenrijk

## BIOLOGISCH BIODYNAMISCH

Allereerst, wat precies wordt verstaan onder biologische landbouw? Biologische landbouw is het op duurzame wijze landbouw bedrijven en voedsel produceren. Het milieu wordt daarbij gespaard en de biodiversiteit bevordert; natuurlijke hulpbronnen worden in stand gehouden en kringlopen bewaard; het dierenwelzijn wordt gerespecteerd en het platteland behoudt zijn leefbaarheid. De consument ontvangt voeding die met natuurlijke ingrediënten en op basis van natuurlijke procedés is vervaardigd.

**B**iologische wijn moet gemaakt worden van biologisch verbouwde druiven en het vinificatieproces moet ook biologisch gecertificeerd zijn. Er mag dus alleen met natuurlijke of biologisch gecertificeerde producten gewerkt worden, zowel in de wijngaard als kelder. Wat de wijngaarden betreft geldt de volgende regel: wanneer de percelen langer dan 3 jaar niet zijn bewerkt met niet toegestane meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen, dan zijn de percelen direct biologisch.



### Gist, sulfiet en koper

Het gebruik van *gist* is niet aan regels gebonden. Biologische wijn hoeft dus niet per se met de oorspronkelijke, in de natuur voorkomende, gist te worden gemaakt. Het gebruik van een geselecteerde gist, afkomstig van een gistfabrikant, is toegestaan mits deze natuurlijk wel biologisch is.

Het toevoegen van *sulfiet* is aan regels gebonden. In de EU bijvoorbeeld geldt

een maximum van 150 mg/l voor droge rode en 200 mg/l sulfiet voor witte wijn. Bij biologische wijnen is het doorgaans 50 mg/l lager. Biodynamische wijn mag zelfs niet meer dan 70 mg/l (rood) respectievelijk 90 mg/l sulfiet (droog wit) bevatten. Er zijn producenten die helemaal geen sulfiet toevoegen. Dit betekent niet dat er geen sulfiet in de wijn zit. In wijn zit van nature namelijk al sulfiet dat wordt aangemaakt door gist tijdens de fermentatie. Er is dan dus alleen geen sulfiet toegevoegd.



### GIOVANNI CORVEZZO

denkt alleen nog maar in het groen. Hij bezit de meeste biologische wijngaarden voor het maken van Prosecco in Italië. Ook de kelder is 100% biologisch. Zijn biomassa-centrale en zonnepanelen zorgen voor alle energie die het bedrijf nodig heeft. De etiketten en dozen zijn natuurlijk gemaakt van gerecycled papier, net zoals deze krant.

*Kopersulfaat* wordt door biologische en biodynamische wijnbouwers niet als 'chemisch gewasbeschermingsmiddel' gezien, maar dat is het wel. Het is geen product van natuurlijke oorsprong. De ingrediënten van Bordeauxse pap (kopersulfaat en gebluste kalk) zijn beide het resultaat van chemisch-synthetische reacties. Het gebruik van kopersulfaat strookt daarom eigenlijk niet met het uitgangspunt alleen biologische producten te gebruiken bij het produceren van biologische wijn. Daarbij is het ook milieu-belastend.



Onder de nieuwste chemische gewasbeschermingsmiddelen zijn er die minder milieubelastend zijn dan bijvoorbeeld koper. Deze zijn echter weer niet toegestaan in de biologische wijnbouw. Veel nieuwe biologische chemische bestrijdingsmiddelen worden steeds minder effectief en schimmels worden ook steeds resistenter. Daarom zien we het gebruik van koper weer toenemen. Het gebruik van kopersulfaat is nog toegestaan, in ieder geval tot 31 januari 2019, aangezien er nog steeds geen goede biologische alternatieven zijn, al kunnen biodynamische compost en kruidentheeën een optie zijn.

### Koehoorns en de maan

Als we het over biodynamische wijnbouw hebben, ontkomen we niet aan de filosofie van Rudolf Steiner, de grondlegger van de biodynamische beweging. Deze ontstond in de jaren 20 van de vorige

eeuw. Feitelijk was het een reactie op de uitvinding van de kunstmest. Bij de biodynamische land- en dus ook wijnbouw staat het versterken van de natuurlijke groei van een gewas door volop aandacht te geven aan bodemvruchtbaarheid centraal. De (wijn)boer houdt er rekening mee dat hemellichamen invloed hebben op de groei van de gewassen. Hij neemt dan ook de stand van de maan met betrekking tot de dierenriemen in ogenschouw en zal op basis hiervan handelen. Een ander belangrijk verschil met biologische wijnbouw in de biodynamische wijnbouw is het gebruik van preparaten. Deze preparaten hebben tot doel de gezondheid van de bodem, wijnrank en druiven te verbeteren en het bodemleven te stimuleren. Zo worden bijvoorbeeld in het najaar koehoorns, waarvan men veronderstelt dat die krachten vanuit de kosmos verzamelen, met koemest gevuld en in de wijngaard begraven. Meer hierover kun je lezen op pagina 6 en 7 van deze krant.



Dus ze vullen mijn hoorns met mijn eigen stront. Kan iemand mij dit uitleggen?

### Het verschil

Zowel biologisch als biodynamisch geproduceerde wijnen zijn geen garantie voor een hogere kwaliteit. Het gaat bij biologisch en biodynamisch voornamelijk om het geloof in een beter product voor mens en natuur en dat is het wezenlijke verschil met de conventionele wijnbouw.



**LANGUEDOC  
FRANKRIJK**



### VIGNERONS DU SOMMIÉROIS

[www.les-vignerons-du-sommierois.com](http://www.les-vignerons-du-sommierois.com)

aantal hectaren: 70 • wijnmaker: Thibault Crespin • gecertificeerd sinds: 2012

● mergel met klei en kalksteen ● mediterraan ● 80m

- 'Esprit' Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc
- 'Esprit' Rosé Grenache Cinsault, IGP Pays d'Oc
- 'Esprit' Merlot, IGP Pays d'Oc



**LANGUEDOC  
FRANKRIJK**



### HUGUES ET BERNARD JEANJEAN

[www.vignobles-jeanjean.com](http://www.vignobles-jeanjean.com)

aantal hectaren: 47 • wijnmaker: Mathieu Carliez • gecertificeerd sinds: 2011

● zand (sables sauvages) ● mediterraan ● zeeniveau

- **Domaine Le Pive Blanc, IGP Sable de Camargue**  
sauvignon blanc 40, viognier 30 en roussanne 30%
- **Domaine Le Pive Gris, IGP Sable de Camargue**   
grenache gris 30, grenache noir 30, merlot 30 en cabernet franc 10%
- **Domaine Le Pive Rouge, IGP Sable de Camargue**  
merlot 60 en grenache 40%



**LANGUEDOC  
FRANKRIJK**



### FRÉDÉRIC NODET

[www.chateaudestony.fr](http://www.chateaudestony.fr)

aantal hectaren: 20 • wijnmaker: Frédéric Nodet • gecertificeerd sinds: 2005

● krijt en kiezel ● mediterraan ● 100m

- **Muscat Sec 'Ametlièr', IGP Pays d'Oc**
- **Muscat de Frontignan Château de Stony**  
restsuiker 110 gram/liter



**LANGUEDOC  
FRANKRIJK**



### DOMAINE DES MAELS

[www.domainedesmaels.com](http://www.domainedesmaels.com)

aantal hectaren: 15 • wijnmaker: Famille Laigre-Schwartz • gecertificeerd sinds: 2010

● klei en kalk ● mediterraan ● 100m

- **Blanc de Maels Colombard, IGP Pays d'Oc**
- **Les Matelles, IGP Pays d'Oc**  
roussanne
- **Minervois Montesclat**  
carignan, rijping 6 mnd in Franse barriques



## WANNEER WIJN LEKKER IS

Bij alle verschillende taken - het planten, snoeien, oogsten en fermenteren - gebruiken biodynamische, maar ook wel biologische wijnproducenten een speciale kalender. Het was Maria Thun die de filosofie van Rudolf Steiner vertaalde naar de landbouw. Zij begon in 1963 met de jaarlijkse publicatie van een biodynamische kalender. In deze kalender wordt rekening gehouden met de werking van de hemellichamen op de aarde en op het groeien van planten en bomen. Bekend is dat de maan invloed heeft op eb en vloed.

Maar kosmische krachten hebben ook invloed op bijvoorbeeld de waterhuishouding van de plant. Er zijn ook die geloven dat de smaak van een wijn mede wordt bepaald door deze krachten, al is dit niet bewezen. Via de app 'When Wine Tastes Best' kun je eenvoudig opzoeken of het volgens deze kalender een goede tijd is om wijn te proeven. Er zijn vier tijds categorieën: wortel-, fruit-, bloem- en bladdagen. Deze dagen vallen samen met de vier klassieke elementen: aarde, vuur, lucht en water.

- |         |              |                                    |
|---------|--------------|------------------------------------|
| • Aarde | worteldagen  | geen goede tijd om wijn te proeven |
| • Vuur  | fruitdagen   | goede tijd om wijn te proeven      |
| • Lucht | bloemendagen | goede tijd om wijn te proeven      |
| • Water | bladdagen    | geen goede tijd om wijn te proeven |



**ROUSSILLON  
FRANKRIJK**



### DOMAINE DES SCHISTES

[www.domainedesschistes.com](http://www.domainedesschistes.com)

aantal hectaren: 55 • wijnmaker: Mickaël Sire • gecertificeerd sinds: 2015

● voornamelijk leisteen ● mediterraan ● 175m

- **Côtes du Roussillon Villages 'Essencial'**  
carignan 40, syrah 30, lladoner pelut 20 en grenache noir 10%
- **Muscat de Rivesaltes Domaine des Schistes**      15% alc  
restsuiker 120 gram/liter
- **Maury Grenat 'La Cerisaie'**      17% alc  
grenache noir - restsuiker 85 gram/liter





**SUD-OUEST  
FRANKRIJK**



## DOMAINE DE PAJOT

www.domainepajot.com

aantal hectaren: 60 • wijnmaker: Damien Barreau • gecertificeerd sinds: 2001

● zand, klei en kalk ● zee ● 180m

- **Les Quatre Cépages, IGP Côtes de Gascogne**   
colombard 45, ugni blanc 30, sauvignon blanc 15 en gros manseng 10%
- **Le Rosé, IGP Côtes de Gascogne**   
cabernet sauvignon en merlot
- **Bétoulin Merlot-Cabernet Sauvignon, IGP Côtes de Gascogne**   
merlot 65 en cabernet sauvignon 35%
- **Floc de Gascogne Blanc** 17% alc
- **Floc de Gascogne Rouge** 17% alc



**VOUVRAY  
FRANKRIJK**



## VIGNEAU-CHEVREAU

www.vigneau-chevreau.com

aantal hectaren: 33 • wijnmaker: Christophe & Stéphane Vigneau • gecertificeerd sinds: 1995

● klei, kalk- en vuursteen ● zee ● 110m

- ◎◎ **Vouvray Méthode Traditionnelle** Brut
- **Vouvray 'Cuvée Silex'** Sec
- **Vouvray 'Cuvée Clos de Vaux'** Demi-Sec
- **Vouvray 'Tris de Grains Nobles' Château Gaillard** Moelleux



**RHÔNE  
FRANKRIJK**



## CHARLES ET FRANÇOIS TARDY

aantal hectaren: 26 • wijnmaker: François Tardy • gecertificeerd sinds: 2013

● graniet met een zanderige toplaag ● continentaal ● 200m

- **Crozes-Hermitage Blanc Domaine des Entrefaux**  
marsanne 90 en roussanne 10%
- **Crozes-Hermitage Rouge Domaine des Entrefaux**  
rijping 12 mnd in cement, barriques en foudres van Frans eiken



**PROVENCE  
FRANKRIJK**



## FAMILLE PAQUETTE

www.chateaupalette.fr

aantal hectaren: 30 • wijnmaker: Jerome & Claire Paquette • gecertificeerd sinds: 2014

● vulkanisch gesteente ● mediterraan ● zeeniveau

- **Côtes de Provence Château Paquette 'Forum Julii'**  
rolle
- **Côtes de Provence Château Paquette**  
grenache, cinsault, syrah, carignan, mourvèdre, rolle Magnum



**VENETO  
ITALIË**



## CORVEZZO

www.corvezzo.it

aantal hectaren: 160 • wijnmaker: Andrea Toffoli & Fabio Bigolin • gecertificeerd sinds: 2012

● klei en kalk ● mediterraan ● 20m

- ◎ **Prosecco Treviso Spumante Bio 'Terre di Marca' Extra Dry**



## WEL OF NIET CERTIFICEREN?

Veel (van onze) biologische en biodynamische producenten kiezen er bewust voor om hun wijnen niet te laten certificeren. Wat wij vaak horen zijn zakelijke argumenten als hoge kosten en het vele papierwerk. Producenten kopen of planten nieuwe wijngaarden aan die nog niet gecertificeerd zijn waardoor een wijn niet gecertificeerd kan worden. Wijnen kunnen slechts als biologisch worden geëtiketteerd als ten minste 95% van de gebruikte druiven van oorsprong biologisch is. Ook het gevestigd zijn in een regio dat qua weer instabiel is, waardoor biologisch of biodynamisch wel een heel grote uitdaging vormt, kan wijnboeren ervan weerhouden. Helaas is een goed voorbeeld de Bourgogne dat een aantal jaren achter elkaar een zeer kleine oogst heeft door vorst, hagel en regen. Een andere veel voorkomende reden is dat certificering geen commerciële toegevoegde waarde heeft. Anderen, zoals Schloss Gobelsburg, weigeren te certificeren omdat het gebruik van koper-sulfaat nog toegestaan is. Redenen genoeg dus voor een wijnproducent om certificatie kritisch te overwegen.

Vanaf 1 januari 2021 gaan er nieuwe Europese regels gelden voor biologische wijn. Veel van de huidige regels zijn meer dan 20 jaar oud. De regels komen in de plaats van het huidige systeem waarbij meer dan 60 verschillende, als evenwaardig beschouwde normen van toepassing zijn op biologische wijn. Op dit moment is het zo dat in eenzelfde land zonder gelijkwaardigheidsregeling met de EU verschillende normen kunnen gelden. De certificeringsinstanties stellen immers hun eigen normen vast. Straks zal iedereen aan dezelfde voorwaarden moeten voldoen. De nieuwe regels betekenen een vereenvoudiging voor de producenten. Zo zullen kleine wijnproducenten nu voor groepscertificering kunnen kiezen, waardoor certificering per producent minder zal gaan kosten.





**EMILIA-ROMAGNA  
ITALIË**



**TENUTA VENTURINI BALDINI**

www.venturinibaldini.it

aantal hectaren: 40 • wijnmaker: Carlo Ferrini • gecertificeerd sinds: 1996

● klei en zand ● mediterraan ● 240m

○○○ **Lambrusco Spumante Reggiano 'Rubino del Cerro'**

Volg ons op: **BESTEL NU ONLINE**

SNEL, EENVOUDIG EN 24/7

GA NAAR MIJN.WIJNIMPORTBART.NL EN LOG IN



**ABRUZZO  
ITALIË**



**AGRIVERDE**

www.agriverde.it

aantal hectaren: 98 • wijnmaker: Riccardo Brighina • gecertificeerd sinds: 1991

● klei en kalksteen ● continentaal ● 250m

●●● **Cerasuolo d'Abruzzo Rosato 'Solàrea'**

●● **Montepulciano d'Abruzzo 'Riseis'**

rijping 10 mnd in Sloveens eiken vaten van 500 liter



**PENEDÈS  
SPANJE**



**CAVA GRAMONA**

www.gramona.com

aantal hectaren: 270 • wijnmaker: Jaume Gramona • gecertificeerd sinds: 2011

● klei en kalkhoudend leem ● mediterraan ● 200m

○ **Penedès Gessami Blanco**

muscat de frontignan 40, sauv. blanc 40 en gewurztraminer 20%

○○ **Penedès Gramona Sauvignon Blanc**

vergisting en 4 tot 5 mnd rijping op nieuwe 300 l vaten van Allier eiken

◎◎ **Cava Gramona Gran Reserva 'La Cuvée'**

xarel.lo 70 en macabeo 30%

Brut

◎◎ **Cava Gramona Gran Reserva 'Imperial'**

xarel.lo 50, macabeo 40 en chardonnay 10%

Brut

Magnum

◎◎ **Cava Gramona Gran Reserva 'Argent' Rosado**

pinot noir

Brut



**MONTSANT  
SPANJE**



**CELLER DE CAPÇANES**

www.cellercapcanes.com

aantal hectaren: 35 • wijnmaker: Anna Rovira • gecertificeerd sinds: 2006

● klei, lei - en kalksteen ● mediterraan ● 390m

●● **Montsant Les Taules de flor en flor**

tempranillo 40, garnacha 30 en cabernet sauvignon 30%



**VALENCIA  
SPANJE**



**BODEGA Y VIÑEDOS MUSTIGUILLO**

www.bodegamustiguillo.com

aantal hectaren: 87 • wijnmaker: Toni Sarrion • gecertificeerd sinds: 2013

● klei, kalksteen en zand met kiezels ● mediterraan ● 880m

○○ **Mestizaje Blanco**

merseguera 65, viognier 24 en malvasía 11%

Magnum

●● **Mestizaje Tinto**

bobal 75, merlot 10, cabernet sauvignon 7, grenache 6

Magnum

en tempranillo 2%, rijping 10 mnd op barriques van Frans eiken

●●● **Finca el Terrerazo**

bobal, rijping 21 mnd op barriques van Frans eiken



**RIBERA DEL DUERO  
SPANJE**



**DOMINIO DEL ÁGUILA**

www.dominiodelaguila.com

aantal hectaren: 60 • wijnmaker: Jorge Monzón • gecertificeerd sinds: 2013

● kalksteen met zand en klei ● continentaal ● 880m

●●● **Ribera del Duero 'Pícaro del Águila' Viñas Viejas**

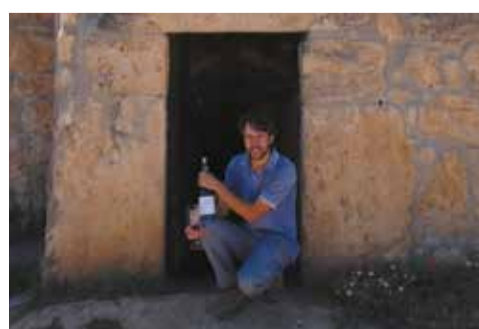
voornamelijk tempranillo met albillo, garnacha en bobal

rijping 19 mnd in barriques van Frans eiken

●●● **Ribera del Duero Dominio del Águila 'Reserva'**

voornamelijk tempranillo met albillo, garnacha en bobal

rijping 36 mnd in barriques van Frans eiken





**SANCERRE  
FRANKRIJK**



## ALPHONSE MELLOT

[www.mellot.com](http://www.mellot.com)

aantal hectaren: 48 • wijnmaker: Alphonse Mellot • gecertificeerd sinds: 2001

● Argilo-calcaire mergel van Kimméridgien ● zee ● 360m

- Sancerre 'La Moussière'  
50% rijpt in Franse vaten van 600 liter
- Sancerre 'Generation XIX'  
rijping 12 mnd in Franse eiken vaten van 900 liter
- Sancerre 'Cuvée Edmond'  
rijping 12 mnd in Franse eiken vaten van 500 en 600 liter waarvan 30% nieuw
- Sancerre Rouge 'La Moussière'  
rijping 10 mnd in Franse eiken vaten van 500 en 6.000 liter
- Sancerre Rouge 'En Grands Champs'  
rijping 11 mnd in Franse eiken vaten van 300, 500 en 900 liter



**CHINON  
FRANKRIJK**



## DOMAINE FABRICE GASNIER

[www.domainefabricegasnier.com](http://www.domainefabricegasnier.com)

aantal hectaren: 27 • wijnmaker: Fabrice Gasnier • gecertificeerd sinds: 2000

● kiezel, klei, kalk en zand ● semi continentaal ● 80m

- Chinon 'Les Graves'
- Chinon Vielle Vignes  
rijping 6 mnd in oude Franse foudres



**BOURGOGNE  
FRANKRIJK**



## CHANDON DE BRIAILLES

[www.chandondebriailles.com](http://www.chandondebriailles.com)

aantal hectaren: 13,7 • wijnmaker: François de Nicolay • gecertificeerd sinds: 2008

● zandhoudende kalksteen, mergel, klei en kiezel ● continentaal ● 275m

- Pernand-Vergelesses 'Ile des Vergelesses' Premier Cru Rouge



**BOURGOGNE  
FRANKRIJK**



## GHISLAINE ET JEAN-HUGUES GOISOT

[www.goisot.fr](http://www.goisot.fr)

aantal hectaren: 30 • wijnmaker: Guilhem en Jean-Hugues Goisot • gecertificeerd sinds: 2007

● klei, kalk en oesterfossielen ● continentaal ● 200m

- Bourgogne Aligoté
- Saint-Bris Sauvignon 'Exogyra Virgula'
- Bourgogne Chardonnay Côtes d'Auxerre 'Corps de Garde'



**BOURGOGNE  
FRANKRIJK**



## DOMAINE MICHEL MAGNIEN

[www.domaine-magnien.com](http://www.domaine-magnien.com)

aantal hectaren: 18 • wijnmaker: Frédéric Magnien • gecertificeerd sinds: 2014

● kalk vermengd met klei en mergel ● continentaal ● 280m

- Fixin
- Morey-Saint-Denis 'Les Monts-Luisants'
- Gevrey-Chambertin 'Les Seuvrées' Vieilles Vignes



## GEFERMENTEERD IN TERROIR

Sinds 2015 fermenteert en rijpt Frédéric Magnien zijn wijnen in handgemaakte 160 liter terracotta kruiken die zijn gemaakt van klei, afkomstig van de bodem, het terroir, waarin zijn druivenstokken wortelen. Zijn doel is om de pure en natuurlijke expressie van fruit en terroir te vangen en bewaren in zijn wijnen. Hij gebruikt geen nieuwe barriques meer, omdat volgens Frédéric de tannines van nieuw hout nog 10 jaar te proeven zijn en de subtiele verschillen tussen de terroirs dus ongewenst beïnvloeden.

De terracotta kruiken bevatten een hoog gehalte aan kiezelzuur. Dit zuur geeft de kruiken antiseptische, bacteriedodende en zuiverende eigenschappen. Het gebruik van zwavel is daarom niet langer nodig tijdens de fermentatie en de rijping. Daarnaast zorgen de kruiken voor een constante temperatuur en zijn ze minder poreus dan houten vaten. Dit heeft een positieve invloed op de rijping. De wijnen zijn ronder, zuiverder en blijven in balans.



## MET DANK AAN MIJN OUDERS

De familie Thibon heeft sinds 1670 dezelfde 25 hectaren wijngaarden. Het land is altijd biologisch bewerkt en is dus nooit behandeld met pesticiden en onkruidverdelgers. Hélène Thibon: "Mijn ouders hebben mij geleerd om een echte boer te zijn. Voor het ecosysteem is het belangrijk om naast druivenranken ook groenten, granen, hooi en olijfbomen te verbouwen. We hebben ook altijd onze eigen bijenkorven gehad. Wij geloven dat er in de natuur levende, organische, psychologische en spirituele relaties zijn tussen de verschillende natuurlijke 'koninkrijken'. In het belang van continuïteit hebben mijn grootouders en ouders nooit winst als uitgangspunt genomen, maar juist de gezondheid van het land voor de volgende generaties. Wij genieten daarom elke dag van wat onze (voor)ouders voor ons hebben achtergelaten."



**RHÔNE  
FRANKRIJK**



## FAMILLE THIBON-MACAGNO

www.masdelibian.com

aantal hectaren: 25 • wijnmaker: Hélène Thibon • gecertificeerd sinds: 2004

● rode klei met grote kalkrijke kiezels ● mediterraan ● 150m

●● **Côtes du Rhône Mas de Libian 'Bout d'Zan'**  
grenache 80 en syrah 20%  
30% rijpt voor 9 maanden in oude Franse eiken foudres

●●● **Côtes du Rhône Mas de Libian 'Khayâm'**  
grenache 75, syrah 15 en mourvèdre 10%  
30% rijpt voor 9 maanden in oude Franse eiken foudres



## EEN KOSMISCHE STRAAL VAN LICHT

Om biodynamisch gecertificeerd te worden is het noodzakelijk om de biodynamische preparaten 500 en 501 te gebruiken. Hierbij is voor de koehoorn een belangrijke rol weggelegd. Producenten kunnen kiezen om deze zelf te maken of te kopen.

### 500

Bij het prepareren van 500 worden koehoorns gevuld met koemest, die bij voorkeur afkomstig is van eigen koeien die rond de wijngaarden grazen. Deze met mest gevulde koehoorns worden vervolgens tijdens de wintermaanden begraven. In het voorjaar graaft men de koehoorns op en wordt de mest eruit gehaald. Deze wordt gemengd met water en gedurende 1 uur geroerd, waardoor het water wordt gedynamiseerd. Daarna wordt het mengsel binnen 2 uur over de grond van de wijngaard gespreid. Dit preparaat heeft een positieve invloed op de structuur en PH waarde van de grond, stimuleert de microbiële activiteit, de wortelontwikkeling en de productie van humus.

### 501

Preparaat 501, ook wel hoorn silica, wordt beschreven als een soort 'kosmische straal van licht'. Door het toevoegen van dit preparaat verbetert de relatie met de kosmische omgeving en wordt de vitaliteit van de wijnstok bevorderd, waardoor deze minder gevoelig wordt voor ziektes. Daarnaast krijg je door dit middel een betere fotosynthese, hetgeen een positief effect kan hebben op de kwaliteit, rijpheid, zoetheid, smaak en geur van de wijn. Ook verlaagt het de PH-waarde, hetgeen de levendigheid en duur van de wijn ten goede komt. Preparaat 501 is gemaakt van gemalen kwartskristal, wordt ook in een koehoorn gedaan en wordt in de zomer begraven. 501 wordt gemengd met water en over de bladeren van de wijnranken gespreid tijdens de verai-son. Dit preparaat wordt vaker gebruikt in koelere gebieden met minder zonuren.



Cava Gramona, Spanje



**DOLOMITI  
ITALIË**



## FORADORI

www.elisabettaforadori.com

aantal hectaren: 26 • wijnmaker: Elisabetta Foradori • gecertificeerd sinds: 2009

● alluviaal, kalk en klei ● continentaal ● 250m

○○○ **Manzoni 'Fontanasanta',  
IGT Vigneti delle Dolomiti**  
deels vergist in acaciahouten barriques

●● **Foradori Teroldego,  
IGT Vigneti delle Dolomiti**  
maceratie in amforen, rijping 15-18 mnd in gebruikte barriques



## BLOEMEN

Manfred Ing, wijnmaker bij Querciabella:

"In de wijngaarden van Querciabella zaaien wij meer dan 30 verschillende soorten bloemen,

grassen, kruiden en vooral peulvruchten. Deze geven weinig stikstof vrij en zorgen voor een goede en gezonde structuur van de diepe grond. Diverse groentesoorten, waaronder ook de bloemen van koolsoorten, helpen bij het open, luchtig en vrij van vergif houden van de grond. Bij het omploegen wordt alles vermengd met grassoorten die zorgen voor stabiele grond met een stevige toplaag, waardoor de bodem niet wordt beschadigd als er mensen of tractoren door de wijngaard gaan."



**CHIANTI  
ITALIË**



## QUERCIABELLA, Ruffoli di Greve

www.querciabella.com

aantal hectaren: 106 • wijnmaker: Manfred Ing • gecertificeerd sinds: 2000

● zandsteen, leisteen, marmer leisteen ● continentaal ● 450m

○○○ **Batà, IGT Toscana**  
chardonnay 50 en pinot blanc 50%,  
rijping 9 mnd in barriques van Frans eiken

●● **Mongrana, IGT Toscana Maremma**  
sangiovese 50, cabernet sauvignon 25 en merlot 25%

●● **Chianti Classico**  
sangiovese  
rijping 12 mnd in barriques van Frans eiken

1/2  
Magnum  
3 liter  
6 liter  
3 liter

●●● **Camartina, IGT Toscana**  
cabernet sauvignon 70 en sangiovese 30%  
rijping 18 mnd in barriques van Frans eiken



## NATUURLIJK WIJN!



Er is (nog) geen certificering voor het produceren van natuurwijn, oftewel vin nature. Veel vin nature producenten werken biodynamisch, maar dit is geen vereiste. Net zoals bij biodynamica speelt ook bij het maken van een vin nature de opvattingen en levensvisie van de wijnboer een rol. De term vin nature verwijst vooral naar de techniek om

de vergisting op een zo natuurlijke wijze te laten plaatsvinden zonder toevoeging van gisten, enzymen, bacteriën en zonder filtering of clarificatie. Dit betekent uitsluitend natuurlijke gisten hun werk laten doen en een malolactische vergisting alleen als die geschiedt op natuurlijke wijze. Het toevoegen van sulfiet bij het maken van vin nature gebeurt meestal niet.



### COFAMA VINS I CAVES

**A** [www.cofamavins.com](http://www.cofamavins.com)

● kalksteen en klei ● mediterraan ● 350m

#### OO Penedès Ulls de Mel Vi Xarel.lo Vino Natural

"Het komt zelden voor dat ik enthousiast ben over een vin nature, maar de Penedès' Ulls de Mel Vi Xarel.Lo is echt heel goed gemaakt. Deze wijn vibreert in het glas. Fijne aroma's van licht zomerfruit als abrikoos en wat citrustonen. Feestje..." Perswijn.

### BODEGA Y VIÑEDOS LA SENDA

**B** [www.bodegalasenda.es](http://www.bodegalasenda.es)

● klei en kalksteen ● land ● 600m

#### ●● Bierzo Tinto '1984 proyecto'

mencía 100%, rijping 4 mnd in barriques Frans eiken



## BURGENLAND OOSTENRIJK



### WEINGUT FEILER-ARTINGER, Rust

[www.feiler-arteringer.at](http://www.feiler-arteringer.at)

aantal hectaren: 30 • wijnmaker: Kurt Feiler • gecertificeerd sinds: 2008

● zand met kalksteen en graniet leisteen ● continentaal ● 120m

#### ●● Blaufränkisch

rijping 8 mnd in grote houten vaten

#### ●● Blaufränkisch 'Umriss'

rijping 10 mnd in barriques, waarvan 20% nieuw

#### OO Beerenauslese

chardonnay, welschriesling en weissburgunder



## DE GRONDLEGGERS VAN RESPECT

Kurt Feiler van Feiler-Artinger is een van de 12 grondleggers van de Oostenrijkse vereniging RESPEKT-BIODYN, opgericht in 2007. De leden hebben zich gecommitteerd aan het doel om wijnen van de hoogste kwaliteit te produceren met behulp van biodynamische methoden. Daarnaast zijn de leden op zoek naar een open, vriendelijke en professionele technische dialoog met gelijkgestemde mensen om elkaar te ondersteunen, ideeën uit te wisselen en om van elkaar te leren. De keuze om biodynamisch te werken is er een die past bij de levenswijze en filosofie van deze wijnmakers. De eisen om lid te worden van RESPEKT-BIODYN zijn gelijk aan die van bijvoorbeeld Demeter.

Minder gebruik van sulfiet in de wijnen is hier ook een belangrijk onderdeel van de certificering. Sulfiet voorkomt oxidatie van de wijn en heeft een antibacteriële en antioxidante werking. Kurt Feiler: "De benodigde hoeveelheid sulfiet hangt voornamelijk af van hoe gezond of ongezond de druiven zijn, het suikergehalte na de vergisting (droog of met restsuiker) en de pH-waarde van de vergiste wijn. Bijvoorbeeld, hoe hoger de pH-waarde, hoe meer sulfiet er nodig is om de wijn stabiel te maken. Ook belangrijk is de stijl van de wijn die je wilt produceren. Om weer een voorbeeld te geven: wil je een romige wijn maken door lang contact met de droesem, dan heb je beduidend minder sulfiet nodig dan bij het creëren van een frisse wijn zonder ook maar enig contact. Aangezien wij gecertificeerd zijn, gebruiken wij pas sulfiet net voor het bottelen van de wijn, en dan nog zeer minimaal."



## MCLAREN VALE AUSTRALIË



### PAXTON

[www.paxtonvineyards.com](http://www.paxtonvineyards.com)

aantal hectaren: 80 • wijnmaker: Richard Freebain • gecertificeerd sinds: 2004

● zand, leisteen, rode aarde ● mediterraan ● zeeniveau

#### OO Paxton 'The Guesser' White

pinot gris, sauvignon blanc en chardonnay

#### ●● Paxton 'The Guesser' Red

shiraz, cabernet sauvignon en tempranillo

rijping 12 mnd in oude Franse en Amerikaanse eiken vaten

#### ●● Paxton 'AAA' Shiraz Grenache

shiraz 62 en grenache 38%

rijping 18 mnd in nieuwe en oude Franse en Amerikaanse eiken vaten

#### ●● Paxton 'MV' Shiraz

rijping 12 mnd in nieuwe en oude Franse en Amerikaanse eiken vaten



## DE ZEE ALS EEN SOORT 'SPOELMIDDEL'

Paxton is een echt familiebedrijf. David Paxton, oprichter en eigenaar sinds 1979, is een van de meest gerespecteerde wijnbouwers van Australië. In totaal heeft Paxton 6 wijngaarden, totaal 80 hectaren die biodynamisch gecertificeerd zijn, waardoor het bedrijf een van de grootste biodynamische wijnproducenten is van Australië. Daarnaast zijn David en zijn team experts in de diverse biodynamische preparaten, zoals 500 en 501, maar ook bijvoorbeeld 502.

502 Is een preparaat op basis van de plant duizenblad, dat in de blaas van een hert wordt gedaan. In de zomer worden de hertenblazen opgehangen in de bomen om te drogen en vervolgens 's winters begraven in de wijngaarden. In het voorjaar worden ze weer uit de grond gehaald. Het preparaat stimuleert de inname van kalium en zwavel door de plant, waardoor de voortplanting en groei worden bevorderd. Bij een ander preparaat worden verschillende kruiden als kamille, brandnetel en echte valerian met de schors van een eikenboom met de hand vermalen in een vijzel. Met wat water erbij ontstaat een dunne pasta. Dit is een zeer kostbaar proces. Paxton verkoopt dit preparaat aan andere producenten voor \$650 per 750ml. Een beetje pasta wordt toegevoegd aan water om er een soort van thee van te maken.

Richard: "Simpel gezegd, het water voor het roeren moet tussen 25 en 30°C zijn en het beste kan het worden verwarmd met een natuurlijke warmte, zoals een vlam. Voor het maken van een goede thee is een bepaalde beweging met de pols nodig. Van belang is dat het water goed met de kruiden integreert waardoor het water zelf wordt geladen met energie." De wijngaarden van Paxton kijken uit over de zee. "De invloed van de nabijgelegen zee is een enorm voordeel voor ons. De zee speelt een belangrijke rol als een soort 'spoelmiddel'. Plagen, insecten, ziektes, vocht en andere mogelijke problemen worden door de zeewind weggespoeld uit onze wijngaarden. In feite is de zee van vitaal belang voor ons om met succes gecertificeerde biodynamische wijngaarden op onze schaal mogelijk te maken."



### KARAKTERINDICATIE

In een werelds aanbod van wijnen met al zijn verschillende klimatologische omstandigheden, druivenrassen en vinificatietechnieken, hebben wij ter verduidelijking van ons assortiment, alle wijnen onderverdeeld middels een karakterindicatie:

⊙ lichte mousserende witte wijn

⊙⊙ volle mousserende witte wijn

○ lichte witte wijn

○○ volle witte wijn

○○○ krachtige witte wijn

⊙ lichte roséwijn

⊙⊙ volle roséwijn

● lichte rode wijn

●● volle rode wijn

●●● krachtige rode wijn

⊙⊙⊙ krachtige rode mousserende wijn

⊙ lichte zoete wijn

⊙⊙ volle zoete wijn

⊙⊙⊙ krachtige zoete wijn

● gemiddelde samenstelling van de bodem van de wijngaard

● gemiddeld klimaat

● gemiddelde hoogte van de wijngaarden

⊞ schroefdrop

De QR-codes linken direct naar de uitgebreide wijnbeschrijvingen van elke producent en wijn op onze website.



Er zijn veel, heel veel, certificeringen voor het produceren van duurzame wijnen. Elk land, en elke regio in Frankrijk, heeft bijna allen een eigen certificering. Als consument ziet men bijna de bomen door het bos niet meer. Maar ze hebben allen wel de onderstaande punten gemeen om gecertificeerd duurzaam te zijn:

- Voorkomen van uitputting van de bodem door minimaal gebruik van pesticiden en insecticiden.
- Spaarzaam omgaan met water: er wordt erg veel water gebruikt bij het maken van wijn. Door recycling van water en gebruik van regenwater kan het verbruik gereduceerd worden.
- Recycling van afval: bijvoorbeeld het hergebruik van afval uit de wijngaarden d.m.v. omzetting naar een energiebron en afvalwater zuiveren voordat het de natuur ingaat.

- Vergroten van de biodiversiteit in de wijngaard: i.p.v. chemische bestrijdingsmiddelen kunnen natuurlijke vijanden als bijen ingezet worden ter bestrijding van andere insecten en daarnaast kan een zo groot mogelijke diversiteit aan plantensoorten in en rondom de wijngaard aangeplant worden voor een natuurlijk evenwicht.
- Beperken van energiegebruik en/of CO<sup>2</sup> uitstoot d.m.v. gebruik van ledverlichting, gebruik van zonnecellen als energiebron.
- Verpakkingen: gebruik van lichtere flessen voor minder CO<sup>2</sup> uitstoot tijdens vervoer, of het gebruik van gerecycled materiaal voor etiketten en dozen.

Hieronder is een overzicht van al onze duurzaam gecertificeerde producerende producenten.

Producent	Land	Regio	Certificering
DELICATO FAMILY VINEYARDS	Amerika	California	Certified California Sustainable Winery and Vineyard & PG&E Green Awards
THORN-CLARKE	Australië	Barossa	Sustainable Australia Winegrowing Barossa
VIÑA LEYDA	Chili	Leyda Valley	Certified Sustainable Wine of Chili
VIÑA SIEGEL	Chili	Colchagua Valley	Certified Sustainable Wine of Chili
DELOT PÈRE ET FILS	Frankrijk	Champagne	Terra Vitis
CHRISTOPHE HALLEREAU	Frankrijk	Muscadet Sèvre et Maine	Terra Vitis
ANNICK TINEL-BLONDELET	Frankrijk	Pouilly-Fumé	Haute Valeur Environnementale
JEAN-PAUL BALLAND	Frankrijk	Sancerre	Terra Vitis
DOMAINE OCTAVIE	Frankrijk	Touraine	Terra Vitis
CHÂTEAU RAMAFORT	Frankrijk	Bordeaux	Terra Vitis
CHÂTEAU D'AQUERIA	Frankrijk	Lirac	Haute Valeur Environnementale
CHÂTEAU VIEUX PARC	Frankrijk	Corbières	Vitealys
KELLEREI KALTERN	Italië	Alto Adige	Abcert
WAIRAU RIVER WINES	Nieuw-Zeeland	Marlborough	Sustainable Winegrowing New Zealand
TE MATA ESTATE	Nieuw-Zeeland	Hawke's Bay	Sustainable Winegrowing New Zealand
SCHLOSS GOBELSBURG	Oostenrijk	Kamptal	Sustainable Austria
QUINTA DE LA ROSA	Portugal	Douro	Vinho do Douro Garantia
DVERI PAX	Slovenië	Štajerska Slovenija	Kon-Cert
DIEMERSDAL	Zuid-Afrika	Cape Town	Integrated Production of Wine (IPW)
BOUCHARD FINLAYSON	Zuid-Afrika	Hemel-en-Aarde-Vallei	IPW Conservation Champion



## DE REPOUR WINE SAVER

De Repour Wine Saver is de beste innovatie om geopende flessen wijn langer goed te houden. Wijn weggooien hoeft dus niet meer!

De Repour zorgt ervoor dat u een fles wijn na opening vele dagen tot weken (en zelfs maanden) open kunt laten staan zonder dat er verlies van kwaliteit optreedt door oxidatie. De Repour maakt het mogelijk om meerdere en/of duurdere witte, rode en dessertwijnen per glas te kunnen schenken aan uw gasten. Zo kunt u uw omzet verhogen en kwaliteit leveren zonder wijn weg te hoeven gooien!

Ons team, pers en een aantal sommeliers hebben dit nieuwe product uitvoerig getest en zijn zeer positief over het resultaat. De Repour is gemaakt van gerecycled plastic. Kijk voor meer informatie op [www.wijnimportbart.nl/repour](http://www.wijnimportbart.nl/repour)

Verpakt per 4 stuks

Verpakt per 10 stuks



**WIJNIMPORT J. BART** is een familiebedrijf dat sinds 1964 gastronomische wijnen levert aan uitsluitend de horeca. Met meer dan 800 wijnen van 225 producenten uit 17 landen leveren wij huis-, arrangement en kaartwijnen door heel Nederland met eigen vervoer. Wijnimport J. Bart importeert alle wijnen exclusief en levert niet aan tussen- of groothandels waardoor onze prijzen zeer competitief zijn. Onze wijnaviseurs, allen vinoloog, geven de horeca advies en training waarbij kennisoverdracht een belangrijke rol speelt. Voor meer informatie, uitgebreide wijnbeschrijvingen en onze volledige prijscourant ga naar onze website [WWW.WIJNIMPORTBART.NL](http://WWW.WIJNIMPORTBART.NL)

