



Commanderij Gent

Bio-dynamische wijnen – 18 februari 2012

Bio-dynamische wijnen



Biowijn is de laatste jaren duidelijk in opmars en kent steeds meer aanhangers. Sommige distributieketens spreken van een verkoopsstijging van ruim 30% in de afgelopen 12 maanden. Ook het assortiment in de wijnhandel wordt almaar groter. Dat succes heeft onder meer te maken met milieu en gezondheid, maar er is meer aan de hand. De fors gestegen kwaliteit bijvoorbeeld. En dat blijft voor de meeste consumenten toch nog altijd het doorslaggevende argument!

De tijd dat biowijnen een geitenwollensokketiket werd opgekleefd is al lang verleden tijd. Het aantal domeinen dat biologisch, bio-dynamisch of natuurlijk werkt stijgt in sneltreinvaart. Frankrijk is in dit opzicht absoluut koploper. Het valt daarbij op dat ook heel wat gerenommeerde domeinen zoals bijvoorbeeld La Romanée Conti in Bourgogne en Ausone in Bordeaux resoluut de weg van de biologische wijnbouw zijn ingeslagen.

Deze niet meer te stoppen evolutie heeft onder andere als gevolg dat ook de consument zijn visie op wijn zal moeten bijstellen. Voornamelijk omdat meer en meer wijnen van topdomeinen die als vaandeldragers binnen hun appellatie worden beschouwd, de consument zullen confronteren met een enigszins gewijzigd smaakpatroon. En precies over dit laatste bestaan nogal wat vooroordelen en misvattingen!

Met een uitzonderlijke biodegustatie, een primeur voor de Commanderij Gent, wilde het Bestuur op zaterdag 18 februari speciaal de aandacht vestigen op het feit dat biologische wijnbouw wel degelijk kwalitatief hoogstaande wijnen voortbrengt. Wie de afgelopen jaren is meegegaan op wijnreis zal dit ongetwijfeld kunnen beamen. Vijf van de acht biowijnen die geproefd werden, waren afkomstig van een domein dat tijdens één van de wijnreizen werd bezocht. We maakten er een boeiende en leerrijke avond van waarbij een gevarieerde mix van wijnregio's en cepages de revue passeerden. Bij wijze van inleiding werd dieper ingegaan op het begrip "bio" in de wijnbouw, en meer bepaald ook op het bio-dynamische gedachtegoed van Rudolf Steiner, grondlegger van de bio-dynamiek.

Wijn:	Le Temps Fait Tout Rouge 2009, Mas Costefere
Herkomst:	Languedoc AOC
Kleur:	Donkerrood, mooie spiegel, gekleurde tranen.
Aroma's:	Warm zoet fruit (framboos), kruiden (peper).
Smaak	Fruitage molligheid, gevolgd door veel frisse zuren en tannine, gefaseerd.
Afdronk:	Middellange afdronk, korte herinnering.
Eindindruk:	Jonge wijn, mist wat karakter. Fris geschonken wint hij aan levendigheid.

Score: 13,9

Wijn: Domaine Arretxea 2009

Herkomst: Irouléguy AOC

Kleur: Diep rood, geconcentreerd, diepgang.

Aroma's: Grafiet, minerale toets, vegetatief (onderbos, champignons), rijp rood fruit (kersen), lichte animale geur.

Smaak: Tanninerijk, licht droogtrekkend, veel aciditeit, die de wijn een mooie fraîcheur geven, weinig molligheid; zuiver en rechtlijnig.

Afdronk: Middellang.

Eindindruk: Strengere wijn met karakter.

Score: 13,5

Wijn: Les Meysonniers 2009, M. Chapoutier

Herkomst: Crozes-Hermitage AOC (AB gecertificeerd)

Kleur: Donkerrood, paarse rand, goede intensiteit.

Aroma's: Leder, rijp zwart fruit, onderbos, kruidig, peper.

Smaak: Fruitmolligheid, persistente tannine, frisse zuurgraad, sappig, pepertoets.

Afdronk: Lange afdronk.

Eindindruk: Zeer drinkbare, lekkere wijn.

Score: 15,3

Wijn: Les Colonnades 2008, Domaine Viret

Herkomst: Côtes du Rhône villages St Maurice AOC (cosmoculture gecertificeerd)

Kleur: Donker robijnrood, ondoorschijnend.

Aroma's: Naast peper, kaneel ook verse kruiden, eucalyptus, bloemen; na opschudden mineraal

Smaak: Duidelijke aciditeit, fris, boeiend, floraal. Wat rubberige, grafietachtige tanninegevaarwording.

Afdronk: Lange afdronk.

Eindindruk: Zeer mooie wijn.

Score: 15,8

Wijn: Fleur de Savagnin 2008, Domaine de la Tournelle

Herkomst: Arbois AOC (AB gecertificeerd)

Kleur: Lichtgeel, zuiver.

Aroma's: Appel (geoxideerd), hooi, wat gistig, peer, meidoorn.

Smaak: Appelzuur, fraîcheur, onderbouwd met een zekere mineraliteit.

Afdronk: Middellang.

Eindindruk: Ondanks de ouillage verwijst hij toch wat naar de 'klassieke' savagnin van de Jura. Wellicht interessant te combineren met oosterse keuken.

Score: 14,2

Wijn: Macon-Vinzelles Le Clos de Grand-Père 2009, La Soufrandière

Herkomst: Macon-Vinzelles AOC (Demeter en AB gecertificeerd)

Kleur: Lichtgeel, helder.

Aroma's: Wit fruit, litchi, appel, compote. Na een tijdje evolueert hij naar exotischer fruit

Smaak: Mollige aanzet, botertoets, frisse zuurgraad. Mango-meloen smaak die wat zoet maar zeker niet lomp overkomt

Afdronk: Middellang.

Eindindruk:

Score: 14,4

Wijn: Riesling Gueberschwihr 2009, Zind-Humbrecht

Herkomst: Alsace AOC (AB gecertificeerd)
Kleur: Licht strogeel.
Aroma's: Mineralig, rokerig, citrusfruit, wit fruit (peer, perzik).
Smaak: Mooie, frisse aciditeit, voldoende molligheid.
Afdronk: Lang.
Eindindruk: Levendige wijn met finesse.
Score: 15,6

Wijn: Clos du Bourg 2009, Domaine Huet

Herkomst: Vouvray AOC
Kleur: Intens, licht strogeel, schitterende spiegel.
Aroma's: Kweeper, boenwas, fruitig.
Smaak: Mineralig, perfect rijpe zuurgraad, complexe textuur, sublieme rijpheid.
Afdronk: Lange afdronk.
Eindindruk: Edele wijn, top.
Score: 16,2

Noot: "AB", "Cosmoculture" en "Demeter" zijn certificaten voor biodynamische wijn.

Proefcommentaren opgetekend door Luc Van Steendam.