



Het laatste nieuws van  
[www.rotterdamculinair.nl](http://www.rotterdamculinair.nl) ontvangen  
via twitter? Volg ons op  
twitter @Rdamculinair



Restaurant Brasserie Binnenmaas  
Vrouwe Huisjesweg 1a • Mijnsheerenland  
T. 0186 - 601 629  
[www.rest-binnenmaas.nl](http://www.rest-binnenmaas.nl)



Voorhaven 3 • Rotterdam  
T. 010 - 477 51 81  
[info@restaurantmillers.nl](mailto:info@restaurantmillers.nl)  
[www.restaurantmillers.nl](http://www.restaurantmillers.nl)



Otto reuchlinweg 1004 • Rotterdam  
T. 0900 - 486 747 397  
[www.humphreys.nl](http://www.humphreys.nl)



Calandstraat 8a • Rotterdam  
T. 010 - 436 68 49  
[www.captainscabin.nl](http://www.captainscabin.nl)



Mail uw Rotterdams horeca nieuws, culinaire  
tips naar [redactie@rotterdamculinair.nl](mailto:redactie@rotterdamculinair.nl)

Culinair platform voor de horeca in Rotterdam e.o.

Ruben van Dam

eigenaar van Hosmans Vins Wijnimporteurs  
in Schiedam, schrijft over actuele wijnzaken.



## De biotype: even een misverstandje wegwerken..

‘Verkoopt u ook biologische wijn’? Er gaat bijna geen dag voorbij dat mij deze vraag gesteld wordt. Begrijpelijk, “Bio” is actueel en.. bron van een aantal misverstanden. Correctie is op zijn plaats want ze roepen een verkeerd beeld op van de wijn met die kwalifikatie.

Om te beginnen krijgt de wijn het etiket ‘biologisch’ niet door het productieproces. Het zijn de druiven. Als die geteeld worden zonder gebruik van kunstmest en met een minimaal gebruik van chemische onkruidverdelgers krijgt de wijn het predikaat ‘biologisch’. De term biologisch zegt dus niets over het proces van wijnmaken.

Biologische wijn zou ook lekkerder zijn dan ‘gewone’ wijn. Dat is misverstand nummer twee. Het zijn vooral de bodemgesteldheid, het klimaat en het weer die de smaak en de kwaliteit van de druif bepalen. Deze factoren, de terroir, in combinatie met het inzicht en de vakkunde van de wijnmaker, zijn verantwoordelijk voor de kwaliteit van de wijn. Dat geldt voor biologische geteelde druiven evenzeer als voor de druiven die op de gebruikelijke manier behandeld werden.

Misverstand nummer drie is dat je van biologische wijnen geen hoofdpijn zou krijgen omdat ze geen sulfiet zouden bevatten. Maar ook bij 90% van de biologische wijnen wordt het conserveringsmiddel sulfiet gebruikt, de mogelijke veroorzaker van hoofdpijn. Zonder die stof is het bijna onmogelijk om een wijn lang goed te houden. Wat u misschien nog niet wist, is dat sulfiet in heel veel groente- en fruitproducten en in schelp- en schaaldieren van nature voorkomt. In vruchtensappen wordt sulfiet zelfs toegevoegd, in grotere hoeveelheden dan in wijn.

Het goede nieuws is dat veel wijnboeren al jarenlang op biologische wijze werken, dat wil zeggen met open oog voor de natuur. Zij vinden dat zo vanzelfsprekend dat men er verder geen melding van maakt. Daarnaast zijn er veel wijnboeren die niet aan alle regeltjes voldoen om het Bio-keurmerk te verkrijgen maar zeker duurzaam te werk gaan. Ik denk aan de boeren van Terra Vitis in Frankrijk. Deze wijnboeren gebruiken geen pesticiden en ook géén koper of zwavel. Niet voor de druiven en niet bij het bewerken van de grond. Het opmerkelijke is dat nu juist dat laatste wél is toegestaan binnen de regels voor biologische wijnbouw. Grappig?

De term ‘biologisch’ is dus geen garantie voor een goede, smakelijke, kwalitatieve of milieuvriendelijke wijn, wat natuurlijk niet betekent dat deze er niet zijn. Ook tussen de topwijnen van de wereld bevindt zich ook groot aantal ‘biologische’ wijnen.

Feit is dat het bewustwordingsproces over het behoud van en het respect vóór de natuur groeit, ook en vooral onder de wijnboeren. En dat kunnen we alleen maar toejuichen. Santé!



Heineken official partner