nieuws

# Biowijn aan opmars bezig

nieuws

Biologische wijnen zitten in de lift. Steeds meer wijnbouwers telen hun druiven volgens de principes van de biolandbouw en bannen chemische hulpmiddelen zo veel mogelijk uit het productieproces, zo schrijft De Standaard. Door de afwezigheid van een overkoepelende Europese wetgeving ontstond er een wildgroei aan keurmerken en controleorganismen die vooral de afkeer van industriële wijn gemeen hebben.

11 FEBRUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
varia

Biologische wijnen zitten in de lift. Steeds meer wijnbouwers telen hun druiven volgens de principes van de biolandbouw en bannen chemische hulpmiddelen zo veel mogelijk uit het productieproces. Door de afwezigheid van een overkoepelende Europese wetgeving ontstond er een wildgroei aan keurmerken en controleorganismen die vooral de afkeer van “industriële wijn” gemeen hebben.
Sinds de jaren '90 zijn almaar meer wijnbouwers wijn gaan maken volgens een duurzamer productieproces. Dat schrijft De Standaard naar aanleiding van Cru Bio, de eerste professionele biowijnbeurs in België. Als reactie tegen de “chemische revolutie” in de wijnsector en het intensief gebruik van onkruidverdelgers en chemische sproeistoffen tegen ziektes, schimmels en insecten, kregen alternatieve productiemethodes steeds meer bijval.

Het langdurig gebruik van de verschillende gewasbeschermingsmiddelen zou het microbiologische leven in de bodem vernietigen, waardoor de wijnstokken minder voedingsstoffen op zouden kunnen nemen. Bovendien zou overmatig gebruik van chemische hulpmiddelen de wijnbouwer met hogere facturen opzadelen en de consument mogelijk gezondheidsrisico’s bezorgen.

Door de wijnstok weerbaar te maken, zou het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen ingeperkt kunnen worden. In plaats van de wijnstok te beschermen of te “genezen”, ging de biologische wijnbouw steeds meer op zoek naar methoden om de wijnstok zo sterk te maken dat hij niet meer ziek wordt. Vanuit die filosofie ontstond de beweging van de biodynamie, waarbij wijnbouwers koeienmest en silicium gebruiken om de grond vruchtbaar te maken, en wilde planten en kruiden aan de wijn toevoegen in plaats van enzymen en aromatische fabrieksgisten.

Ook sulfiet, een bewaarmiddel dat de wijn beschermt tegen oxidatie en bacteriën, wordt zo weinig mogelijk gebruikt binnen de biodynamische leer. Wijnen worden niet geklaard en gefilterd: men geeft de zwevende bestanddelen de tijd om op een natuurlijk tempo naar de bodem van de wijn te zakken. Sommige biodynamische wijnbouwers bewerken de wijngaarden zelfs opnieuw met paard en ploeg omdat een tractor de grond te veel zou samendrukken.

Momenteel zijn biologische en biodynamische wijnen nog niet aan dezelfde vaste richtlijnen onderworpen. Voor de consument is het allerminst duidelijk hoe “natuurlijk” of biologisch zijn glas wijn precies is. Ook de onenigheid binnen de sector over de zin en onzin van de verschillende gangbare en biologische productiemethoden zorgt voor verwarring. Wat de biologische wijnmakers wel bindt, is de afkeer van “industriële wijn” en het streven naar een gezonder eindproduct, aldus de Standaard.
BioForum Vlaanderen, de ketenorganisatie van biologische landbouw en voeding, benadrukt dat er - sinds kort - wél duidelijkheid is omtrent de regels voor biowijn. “Sedert maart 2012 is er wetgeving over de verwerking van druiven. De nieuwe wet bepaalt dat voor de verwerking van biologische druiven tot biowijn slechts een beperkt aantal enzymen en additieven zijn toegelaten. Ook nanofiltratie van de wijn wordt aan banden gelegd. Sulfieten zijn heel beperkt toegelaten. Enkel wijn die volgens die regels gemaakt is, kan een EU-etiket dragen met vermelding biologische wijn. Bovendien moet verplicht het Europese biologo aangebracht worden.”

**Bron:** De Standaard/eigen verslaggeving

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

## Contact

M • info@vilt.be

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada