nieuws

Smaakversterkers schering en inslag in wijnproductie

nieuws

In Italië is er heel wat commotie ontstaan rond smaakversterkers in Friuli-wijnen. Een wijnbouwer bracht aan het licht dat het gebruik van smaakversterkers wijdverspreid is in de streek, waarop de verzamelde pers meteen van een schandaal sprak. Maar smaakversterking in de wijnwereld is helemaal niet zo uitzonderlijk, schrijft culinair journalist Bruno Vanspauwen. Hij kadert het gebruik ervan in de massificatie van wijn en de industrialisering van de wijndruifteelt, waarbij op grote schaal allerlei hulpmiddelen worden ingezet om het gebrek aan smaak te compenseren.

16 SEPTEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
consument
gezondheid
culinair



In Italië is er heel wat commotie ontstaan rond smaakversterkers in Friuli-wijnen. Een wijnbouwer bracht aan het licht dat het gebruik van smaakversterkers wijdverspreid is in de streek, waarop de verzamelde pers meteen van een schandaal sprak. Maar smaakversterking in de wijnwereld is helemaal niet zo uitzonderlijk, schrijft culinair journalist Bruno Vanspauwen. Hij kadert het gebruik ervan in de massificatie van wijn en de industrialisering van de wijndruifteelt, waarbij op grote schaal allerlei hulpmiddelen worden ingezet om het gebrek aan smaak te compenseren.

Het nieuws dat verschillende wijnbouwers in de Friuli-wijnstreek smaakversterkers toe zouden voegen aan hun sauvignon blanc-wijnen lokte heel wat verontwaardiging uit in Italië. Nochtans zijn dergelijke additieven een courante praktijk in de industriële wijnproductie, zo schrijft Bruno Vanspauwen van De Standaard. “Wijnstreken zoals Friuli kunnen het wel verbieden met plaatselijke regels, maar in de industriële wijnproductie, die makkelijk zo'n driekwart van de totale wereldwijde productie in beslag neemt, worden aromatische gisten frequent gebruikt om wijnen extra smaak te geven”, aldus Vanspauwen.

“Wijn is een massaproduct geworden, verdeeld via de grootdistributie, en dan is grootschalige industriële productie - zoals voor limonade en pils - onvermijdelijk”, zo zegt Vanspauwen. “Industriële wijn is afkomstig van uitgestrekte wijngaarden, tot duizenden hectaren groot, die doorgaans chemisch besproeid worden tegen ziektes, insecten en schimmels. Daardoor worden de natuurlijke gisten van de druif gedood, zodat er artificiële gisten nodig zijn om de gisting op gang te brengen. En daar begint de smaakversterking. Je kan immers gearomatiseerde gisten kopen, die bepaalde gewenste smaken aan de wijn toevoegen of versterken.”

En daar stopt het niet, want daarnaast worden ook artificiële suikers, zuren en tannines toegevoegd, om een rondere of frissere smaak te bekomen, of om de wijn meer structuur te geven. “Al die ingrepen zijn nodig omdat de grootschalig gekweekte druiven onvoldoende aromatische expressie hebben”, aldus Vanspauwen. “Ook kunstmatige enzymen worden gebruikt om de gisting sneller en beter te laten verlopen. Net zoals het veelbesproken sulfiet dat oxidatie en bacteriën moet tegengaan, en risico's inhoudt voor de gezondheid. Vandaar de recente Europese richtlijn om de aanwezigheid van sulfiet te vermelden op het wijnetiket, al staat er nooit bij hoeveel sulfiet precies werd gebruikt.”

Bron: De Standaard

VILT vzw
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