nieuws

Wijn bestaat uit veel meer dan alleen druiven

nieuws

Een glas wijn bestaat soms uit meer dan enkel druiven. Producenten gebruiken niet alleen het bewaarmiddel sulfiet, maar ook suikers, gist, zoutzuur en zelfs melkpoeder om hun product een commerciëlere smaak te geven, zo blijkt uit een onderzoek van de Britse televisie. Onethisch, vindt wijnkenner Alain Bloeykens. "Als je aroma's toevoegt aan wijn, krijg je geen natuurproduct meer maar een soort alcoholische cola".

17 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Een glas wijn bestaat soms uit meer dan enkel druiven. Producenten gebruiken niet alleen het bewaarmiddel sulfiet, maar ook suikers, gist, zoutzuur en zelfs melkpoeder om hun product een commerciëlere smaak te geven, zo blijkt uit een onderzoek van de Britse televisie. Onethisch, vindt wijnkenner Alain Bloeykens. "Als je aroma's toevoegt aan wijn, krijg je geen natuurproduct meer maar een soort alcoholische cola".

In de uitzending What's In Your Wine?, op Channel 4, werd aangetoond dat wijnen die gemaakt zijn met minderwaardige druiven, vaak opgefleurd worden met smaakstoffen. Van al die bestanddelen is geen spoor terug te vinden op het etiket. Europa verplicht enkel te vermelden dat de wijn sulfiet bevat en mogelijk gevaarlijk is voor zwangere vrouwen.

De Australische wijngigant Jacob's Creek gaf in het programma toe dat hij wijnsteenzuur en ascorbinezuur in zijn chardonnay doet. Hardy's, ook Australisch, voegt gist toe aan zijn merlot en gebruikt ei, melk en gelatine om de wijn helderder te maken. Andere producenten doen enzymen en tannine in hun product of gebruiken melkpoeder in het productieproces.

"Al die kunstmatige stoffen zijn dan wel niet schadelijk voor de gezondheid, maar ze gaan wel helemaal aan het doel van wijnmaken voorbij, namelijk van druiven een authentieke wijn maken", zegt Alain Bloeykens. "De wijnindustrie is de jongste jaren heel fel gemoderniseerd. Men heeft het in de uitzending ook over het feit dat wijnmakers houtkrullen in de wijn doen, in plaats van hem in eikenhouten vaten te laten

gisten. De bedoeling is dat de wijn de aroma's van die houtkrullen opneemt. Niks mis mee, althans voor eenvoudige wijnen".
"Maar als ze aromastoffen toedienen, gaan de producenten over de schreef. Je ziet dat vooral bij wereldwijnen, omdat de technologie daar het meest geevolueerd is. Je vindt er ook grote mastodonten van bedrijven die enorm veel produceren en hun producten zo goedkoop mogelijk willen aanbieden. Maar het gaat niet alleen om kostenbesparing. De producenten willen dat hun wijn ook beantwoordt aan een modern smaakprofiel. Het moet allemaal wat ronder en soepeler zijn, liefst met een tikkeltje zoet, en vooral niet bitter en niet te zuur. Ik heb ooit zelf gezien hoe in een groot bedrijf een poedertje toegevoegd werd om een wijn meer naar vanille te laten smaken", zegt de wijnkenner.
Aroma's toevoegen is trouwens perfect wettelijk. De Europese wetgeving voorziet een lijst van 50 smaakstoffen en bewaarmiddelen die wijnproducenten mogen gebruiken. De vraag is of de consument niet het recht heeft te weten wat er in zijn fles zit. Voorlopig bestaat er nog geen wettelijke verplichting om die smaakstoffen en bewaarmiddelen op het etiket te plaatsen. "Alle ingrediënten op de fles zetten, zou commerciële zelfmoord zijn", zegt een wijnmaker in het Channel 4-programma.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

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