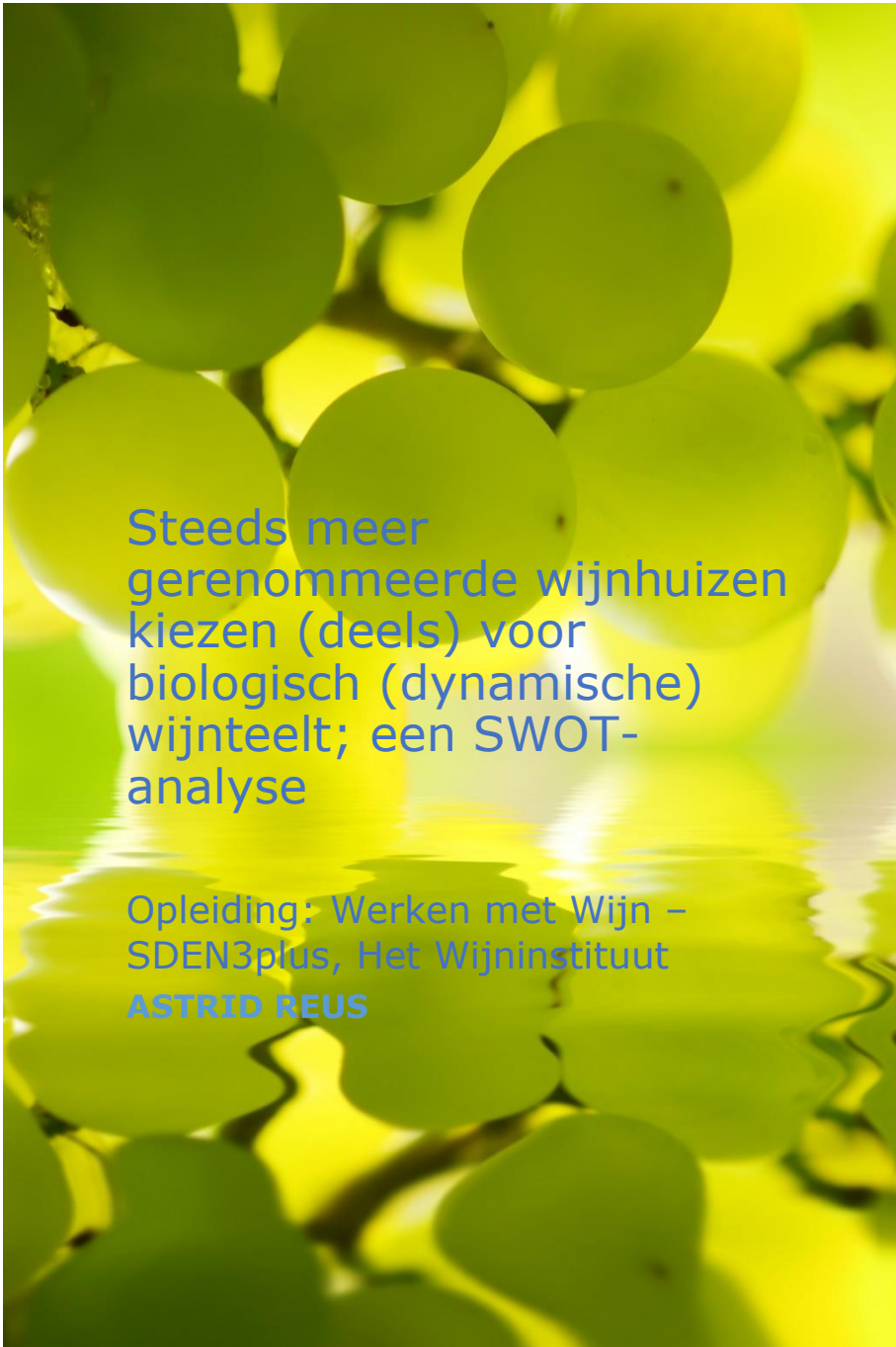




Steeds meer
gerenommeerde wijnhuizen
kiezen (deels) voor
biologisch (dynamische)
wijnteelt; een SWOT-
analyse

Opleiding: Werken met Wijn –
SDEN3plus, Het Wijninstituut
ASTRID REUS

Inhoudsopgave

Pagina 1	Inhoudsopgave
Pagina 2	1. Inleiding en onderzoeksvraag Algemeen verhaal: wat is biologische wijnteelt; wat is biodynamische wijnteelt
Pagina 3-4	2. Overwegingen/beschrijving van de huidige situatie - Hoeveelheid biologische wijngaarden wereldwijd - De toename nader verklaard
Pagina 5	Aanpak onderzoek; interviews
Pagina 6	3. Wat is de oplossing vanuit de interviews? Sterktes/Zwaktes/Kansen/Bedreigingen door Tjitske Brouwer En de smaak?
Pagina 7	Sterktes/Zwaktes/Kansen/Bedreigingen door Diederik Beker En de smaak?
Pagina 8-9	Sterktes/Zwaktes/Kansen/Bedreigingen door Kees van Leeuwen En de smaak?
Pagina 10-11	4. Mijn conclusie
Pagina 11-12	Chateau Cheval Blanc, copyright foto Astrid Reus
Pagina 13	Literatuurlijst

1. Inleiding en onderzoeksvraag

In de periode 2008 tot 2012 was ik actief als zelfstandig ondernemer; ik importeerde biologisch (-dynamische) wijnen uit Frankrijk en verkocht deze via mijn eigen website, via wijnproeverijen vanuit een eigen proeflokaal onder de rook van Haarlem. Voor mij was het een vanzelfsprekendheid om mij te verdiepen in biologisch (-dynamische) wijnen; o.a. heb ik mij verdiept in de scriptie (d.d. 2007) van Tjitske Brouwer Magister Vini "biologische wijn bestaat". Sinds die tijd hebben biologisch (-dynamische) wijnen mijn belangstelling; kun je de biologisch (-dynamische) werkwijze herkennen in de wijnen, in smaak, in kwaliteit?

Door de eerdere groepsopdracht, die ik voor deze studie heb gemaakt [1] las ik in de door mij geraadpleegde bronnen over de invloed van klimaatverandering; wijnboeren in de hele wereld zijn bezig de bakens te verzetten. Ze gaan milieuvriendelijker produceren; de klimaatdiscussie is de reden hiervoor. Het blijkt dat met name gerenommeerde wijnhuizen hiervoor kiezen.

Dit heeft geleid tot de volgende probleemstelling en onderzoek:

"Steeds meer gerenommeerde wijnhuizen kiezen (deels) voor biologisch (-dynamische) wijnteelt: wat zijn zwaktes, sterktes, kansen en bedreigingen?"

Eerst een algemeen verhaal over wat biologisch (-dynamische) wijnteelt inhoudt; daarna zal ik ingaan welke overwegingen ten grondslag liggen aan de keuze van gerenommeerde wijnhuizen om (deels) over te gaan op biologisch (-dynamische) wijnteelt.

De **biologische wijnfilosofie** stelt dat de druif, het sap uit die druif, en de daarvan bereide wijn een natuurlijke behandeling moeten krijgen, zodat de wijn zo weinig mogelijk schadelijke stoffen bevat. Hij probeert de bodem zo gezond en vitaal mogelijk te houden. Hij kiest voor andere, voor de gezondheid, minder schadelijke middelen om te bemesten en ziekten te bestrijden.

Bij de **biodynamisch teelt** staat de antroposofische theorie van Rudolf Steiner centraal. Deze leer deelt de natuur op in vier elementen: aarde, water, lucht en vuur. Ook de druivenstok bestaat volgens deze theorie uit deze elementen. Deze elementen zijn alle met elkaar verbonden. De onderlinge uitwisseling van energie speelt een grote rol van de biodynamische teelt. Bij de behandeling van de wijngaard en in het proces van wijnmaken houdt men rekening met de stand van de zon en maan en de positie van de sterren. De boeren versterken de vitaliteit van de bodem met speciale homeopathische preparaten.

Op velen komt deze biodynamische filosofie zweverig over, maar er zijn al een behoorlijk aantal beroemde Franse domeinen die op deze basis werken en hun aantal groeit [2].

[1] "Wat is de invloed van klimaatverandering op de aanplant van de Merlot druif op de rechteroever van de Bordeaux?"; Eva Veenstra, Astrid Reus; 3 juli 2024

[2] Klosse, Peter, SVH leermiddelen, Aan de Slag met Wijn, 2019

De grote overeenkomsten tussen biologische en biologisch-dynamische landbouw zijn het respect voor het leven op aarde en het verbod op gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen.

2. Overwegingen/beschrijving van situatie

Wat is de huidige stand van zaken

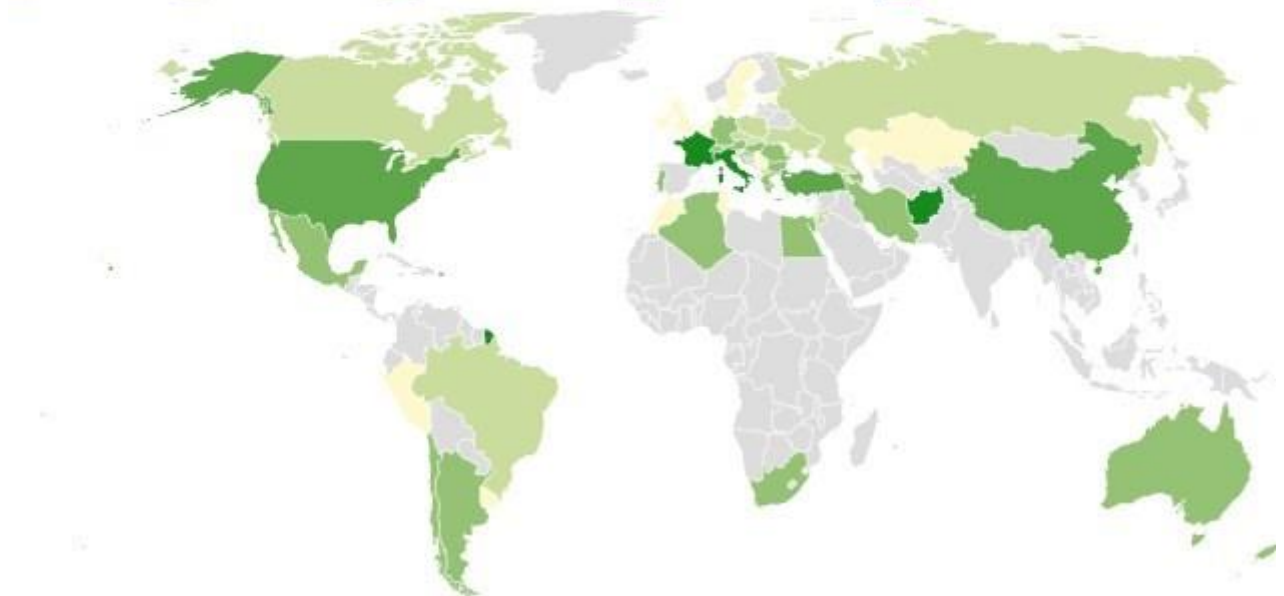
Zoals gezegd: we kunnen niet meer om de invloed van klimaatverandering heen; wijnboeren in de hele wereld zijn bezig de bakens te verzetten, ze gaan milieuvriendelijker produceren.

Het aantal wijngaarden waar alleen nog gecertificeerde biologische wijn wordt geproduceerd, stijgt gemiddeld met 13 procent per jaar. Het aantal niet-biologische wijngaarden in de wereld daalt juist (met jaarlijks 0,4 procent, meldt AD.nl). Dit blijkt uit onderzoek van de internationale wijnorganisatie (OIV). Die zette de cijfers op een rij van 63 landen tussen 2005 en 2019. De organisatie spreekt van een gestage groei. Volgens de laatste cijfers is 454.000 hectare (= 6 procent van alle wijngaarden in de wereld) aan wijngaarden nu biologisch. Dat is ruim vier keer zoveel als vijftien jaar geleden [3].

Biologische wijngaarden wereldwijd

Aantal hectare dat besteed wordt aan biologische wijngaarden per land

< 100 ha 100-1000 ha 1001-10001 ha 10001-20000 ha > 20000 ha



[3] Redactie De Ondernemer.nl d.d. 11 oktober 2021

1. Consumenten eisen dat hun voedsel (en drank) verantwoord wordt gemaakt en niet slecht is voor de gezondheid.
2. Daarnaast willen wijnhuizen hun bijdrage leveren aan een beter milieu. Dat gaat niet alleen om energiereductie of verspilling, maar in de wijnbouw ook om gezonde wijngaarden, zonder gebruik van chemicaliën en met een natuurlijke biodiversiteit. De tweede belangrijke reden is dat gezonde wijngaarden (mits goed beheerd natuurlijk) druiven opleveren met meer expressie dan ongezonde, uitgeleefde wijngaarden [4]
3. En: last but not least: biologisch en vooral biodiversiteit is op alle fronten een veel en graag gebruikt verkoopargument [5].

Frankrijk, Spanje en Italië produceren nog steeds de grootste hoeveelheden wijn en ze zijn ook de grootste biologische wijnproducerende landen. Deze drie landen zijn samen goed voor 74% van het totale wereldwijde areaal aan biologische wijnstokken.

Chateau Pontet-Canet was een van de eerste grote wijnhuizen in Frankrijk (Bordelais), die switchte naar biologisch-dynamische wijnbouw. Het wijnhuis introduceerde in 2004 biologisch-dynamische werkwijzen en had door dat de resultaten beter waren dan voorheen. Met een zeer heftige meeldauw-aanval in 2007 besloten ze toch weer te sprayen met chemicaliën om de oogst te redden. Directeur Jean-Michel Comme en eigenaar Alfred Tesseron hadden direct spijt en besloten resoluut nooit meer te sprayen en altijd alleen nog voor kwaliteit te gaan, ongeacht de weersomstandigheden. In 2010 ging het wijnhuis over naar een volledig biologisch-dynamische werkwijze. Sindsdien lopen paarden door de wijngaarden, worden eigen natuurlijke middelen ingezet en zijn allerlei apparaten in de kelder omgebouwd zodat ze zonder elektriciteit werken.

En anderen volgen: Château Latour in Frankrijk, Bordelais, Pauillac was de eerste van de Premiers Crus Classés die biologisch-dynamisch ging werken. Andere gerenommeerde huizen als Romanee-Conti (Frankrijk, Bourgogne, sinds 2008 biologisch-dynamisch); champagne huis Louis Roederer (Frankrijk, sinds 2012 biologisch-dynamisch).

[4] Pootagenturen.nl; Bordeaux, Bordeaux steeds meer biologisch, 2020

[5] Brouwer, Tjitske, interview in het kader van wijncursus SDEN3 plus, augustus 2024

Voor mijn onderzoek heb ik de volgende personen geïnterviewd:

Ik heb contact gezocht met Tjitske Brouwer; Tjitske wordt binnen de wijnbranche gezien als de expert op het gebied van biologische en biologisch dynamische wijnen. Via LinkedIn hebben wij een connectie.

Ik heb haar de volgende vraag gesteld: *eerder heb ik jouw scriptie "Biologische wijn bestaat" met veel belangstelling gelezen; ik ben heel benieuwd naar jouw (huidige) ervaring/kennis/mening voor de toekomst: zou jij jouw SWOT-analyse hieromtrent met mij willen delen?*

Daarnaast heb ik Diederik Beker geïnterviewd, wijnmaker van het Betuws wijndomein; als onderdeel van de cursus SDEN3-plus heeft hij ons meegenomen op een "fieldtrip" op zijn Betuws wijndomein te Erichem.

Mijn vragen aan hem:

- *in hoeverre word jij geïnspireerd door biologische en/of biologisch-dynamische wijnbouw? En dan ben ik natuurlijk benieuwd hoe je dat toepast in jullie wijngaard; kun je daar voorbeeld van geven.*
- *en mocht je daar totaal geen inspiratie uithalen: ben ik heel benieuwd naar jouw ervaringen en/of kennis en/of mening [6]*

In dit verhaal mocht de (wetenschappelijke) onderbouwing van prof. Kees van Leeuwen niet ontbreken: ik heb mij in zijn mening op "duurzame wijnbouw" (bewoording van prof. Kees van Leeuwen) laten inspireren door zijn boekje "wijn; terroir, techniek, zonlicht en emotie [7]; daarnaast een interview geraadpleegd met hem in de Perswijn mei 2024 [8]. Kees van Leeuwen is de enige gepromoveerde Nederlandse oenoloog en al jaren werkzaam op het befaamde Chateau Cheval Blanc, waar hij de wijngaard onder zijn hoede heeft – zijn specialiteit. Daarnaast is hij hoogleraar wijnbouw aan de landbouwuniversiteit van Bordeaux.

[6] Beker, Diederik, wijnmaker Betuws Wijnhuis, interview in het kader van wijncursus SDEN3 plus, augustus 2024

[7] Leeuwen, van, Kees, boek "Wijn, terroir, techniek, zonlicht en emotie, oktober 2005

[8] Perswijn, interview met Kees van Leeuwen: "er zit nog heel wat leven in de bodem", mei 2024

3. Wat is de oplossing vanuit de bronnen die gebruikt zijn bij het onderzoek?

Visie volgens Tjitske Brouwer MV

Sterktes

- Biologisch (dynamisch) en vooral biodiversiteit is op alle fronten een veel en graag gebruik verkoopargument.
- In het hoge segment zijn boeren natuurlijker gaan werken

Zwaktes

- Geen prijsvoordeel om biologisch te werken in lagere segment

Kansen

- BD wordt al lang niet meer door iedereen in verband gebracht met de complexe, soms discutabele ideeën van Steiner maar zijn visie op de landbouw, is in de praktijk en door wetenschappers verfijnd in een meer concrete werkwijze om natuurlijke balans te herstellen, identiteit te verwerken en energie te behouden; en juist die identiteit is belangrijk voor premiumwijnen.
- Biologisch en vooral biodiversiteit is op alle fronten een veel en graag gebruikt verkoopargument. Per saldo zijn wijnboeren in het hoge segment natuurlijker gaan werken. Er wordt ook steeds vaker voor biodynamisch werken gekozen.
- Als gevolg van de ontluikende belangstelling voor natuurlijk werken kwam er aandacht voor bloemen en kruiden: we zijn aangekomen in tijdperk v.d. bodem.
- Expressie van de bodem is belangrijk: hiervoor is levende bodem nodig, met biodiversiteit: hiervoor is biologisch werk een voorwaarden en BD een toegevoegde waarde.

Bedreigingen

- Het voeren van een certificaat is kostbaar en tijdrovend; hierdoor is biologisch produceren en handelen duurder dan conventioneel: zou anders om moeten zijn
- Natuurlijk werken lijkt alleen voorbehouden aan hogere segment.

EN DE SMAAK?

Het is grappig om te zien hoe liefhebbers en professionals met vocabulaire worstelen; gelukkig zie je in de internationale pers steeds vaker woorden gebruiken die de structuur, frisheid en energie die bij deze wijnen hoort, omschrijven.

Visie volgens Diederik Beker

Sterktes

- Wijnbouw wordt gedwongen om groener te worden: Diederik juicht dit alleen maar toe. Kennis is nu belangrijker: het gaat veel meer om vakmanschap
- Het echte zware gif van aantal decennia geleden worden niet meer toegelaten. De nieuwe gewasbescherming (wordt ook wel groene chemie genoemd) is niet meer gericht om te doden maar om de plant sterker te maken

Zwaktes

- zie jij toename van biologisch (-dynamisch) wijnteelt in Nederland? Wijnbouw in Nederland is al uitdagend gezien weersomstandigheden; wijnbouwcollega's hebben vaak een baan ernaast omdat het financieel niet uitkomt.

Kansen

- Je moet ervoor zorgen dat de rassen passen bij het micro-klimaat. Het gaat meer om meten/monitoren; pas bij waarneming van een ziekte/schadelijk insect neem je passende maatregelen; belangrijk om preventief, zoals bijvoorbeeld de Suzuki vlieg, proberen voor te zijn door bijvoorbeeld nuttige insecten in te zetten; pas als er daadwerkelijk een ziekte/schimmel ga je ingrijpen, maar als laatste redmiddel.

Bedreigingen

- Mijn vraag: in Bordeaux gaan steeds meer gerenommeerde wijnhuizen biologisch (dynamische) teelt toepassen: antwoord Diederik: is marketing verhaal.

EN DE SMAAK?

Diederik geeft aan dat het nog niet statistisch bewezen is dat biologisch – (dynamische) wijnbouw van toegevoegde waarde is voor de smaak.

Visie volgens prof. Kees van Leeuwen

Sterktes

- Klanten willen producten uit de duurzame landbouw

Zwaktes

- Een slechte gewoonte, zoals regelmatig spuiten om geen enkele risico te nemen, is helaas moeilijk af te leren. De wijnboeren pikten in eerste instantie deze positieve ontwikkelingen dan ook erg langzaam op. Bovendien wordt er in de wijnbouw in veel gevallen relatief veel geld verdiend. Bezuinigen is dan ook zelden een motief om minder te spuiten.
- Schimmelziektes blijven een probleem; veel druivenrassen behoren tot de soort *Vitis Vinifera* en die is van nature heel gevoelig voor schimmels.

Kansen

- Boeren moeten leren dat planten niet puntgaaf hoeven te zijn. Tot op een bepaalde drempel tasten een paar schimmelvlekjes op de bladeren de kwaliteit van de druiven niet aan, en daar gaat het uiteindelijk om. Er moeten dan natuurlijk wel vaak observeringen gedaan worden in de wijngaard om er voor te zorgen dat de situatie niet uit de hand loopt. Verder proberen onderzoekers het risico van de verschillende ziektes in te schatten door middel van modellen. Deze modellen voorspellen, met behulp van klimatologische gegevens, hoe groot de kans is dat een bepaalde ziekte zich ontwikkelt. Goede voorspellingen kunnen in veel gevallen preventief spuiten overbodig maken.
- Het belang van heggen rond de percelen is herontdekt. In heggen kunnen veel insecten overwinteren. Deze zorgen voor een diversiteit, die een natuurlijk evenwicht garandeert.
- Natuurlijke vijanden van de schadelijke insecten die de wijngaard bedreigen, zorgen ervoor dat de diverse plagen zich veel minder gemakkelijk kunnen ontwikkelen. In veel gevallen kan op die manier het gebruik van insecticiden totaal gestopt worden. Ook acariciden (spuitprodukten tegen mijten) worden op deze manier overbodig. In het "duurzame wijnbouw" concept wordt de wijnboeren aanbevolen om gras tussen de rijen te zaaien en dit regelmatig te maaien. Dit is goedkoper dan ploegen en minder schadelijk voor het milieu dan het gebruik van onkruidverdelgers.
- Creëren van resistente variëteiten. En/of andere soort *Vitis* kiezen die minder gevoelig zijn voor schimmels.

Bedreigingen

- Volgens Kees van Leeuwen is het woord – *duurzaam* – in de mode in de wijnbouw en trends zijn (meestal?) tijdelijk.

EN DE SMAAK?

Het is niet zo simpel: hoe meer micro-organismen er in de bodem, hoe beter de kwaliteit van de wijn. Het is ook niet waar, dat de bodems steriel en “dood” zijn. Ondanks dat er jarenlang met bestrijdingsmiddelen en onkruidverdelgers gewerkt is. Het is zo multifactorieel dat je niet kunt zeggen, dat de wijn anders of beter smaakt als er veel leven in de bodem zit. Het is zelfs bijna het tegendeel dat waar is, want de beste wijn komt van arme grond en arme grond heeft een iets minder rijk microbiologisch leven. Het is heel aantrekkelijk om te denken dat een actief leven in de bodem ook betere wijn oplevert, maar zo simpel is het niet, helaas.

4. Mijn conclusie

In antwoord op de vraag wat de kansen zijn bij biologisch (-dynamische) wijnteelt en wat de bedreigingen zijn kan ik concluderen dat er met name kansen zijn maar zeker ook bedreigingen.

Kansen (sterktes)

Er is een noodzaak tot veranderen; boeren beseffen zo langzamerhand dat er een klimaatverandering gaande is en beseffen dat verandering nodig is om te overleven; maar dat het ook een kans is om de *identiteit* van wijnen te behouden.

Er wordt meer gekeken naar de natuur, er wordt meer gezorgd voor een balans in de wijngaard. Het was een gewoonte om met chemicaliën te spuiten.

Inmiddels denken boeren na: wanneer is het echt nodig om in te grijpen; het gaat langzamerhand veel meer om vakmanschap.

Voor het hoge segment is biologisch en vooral biodiversiteit op alle fronten een veel en graag gebruikt verkoopargument.

Biologisch (-dynamische) toepassingen worden ook in conventionele wijnteelt gebruikt.

Er is 1 gemeenschappelijke deler uit mijn onderzoek naar voren gekomen, namelijk het belang van het creëren van meer biodiversiteit in de wijngaarden: Een voorbeeld:

Afgelopen augustus 2024 bezocht ik de Bordeaux wijnstreek; in het blad Decanter had ik gelezen dat Château Cheval Blanc ervoor heeft gekozen een deel van hun wijnstokken te rooien en daar bomen voor in de plaats te planten; maar liefst tachtig per hectare. De bomen hebben een gunstige uitwerking op de bodemkwaliteit en zorgen voor broodnodige schaduw. Daarnaast vormen ze een natuurlijke habitat voor allerlei vogels, die weer schadelijke insecten opeten. Zie in de bijlagen de foto's die ik tijdens mijn fieldtrip heb gemaakt.

Zwaktes (bedreigingen)

Veel wijnbouwers denken liever niet op lange termijn, maar in termijn van onmiddellijke en hoge opbrengst.

In vochtig klimaat is er hoger risico dat oogst verloren gaat omdat meeldauw niet bestreden kan worden zonder synthetische middelen.

Natuurlijk werken lijkt alleen voorbehouden aan hogere segment

EN DE SMAAK?

Het blijkt duidelijk: liefhebbers en professionals worstelen met hun vocabulaire; ik merk dit bijvoorbeeld ook in mijn omgeving waarin ik met een groep wijnliefhebbers maandelijks bij elkaar kom om te proeven.

Steeds vaker zie je in de internationale pers dat woorden worden gebruikt die de structuur, frisheid en energie die bij biologische (-dynamische wijnen) hoort, omschrijven.



Copyright: Astrid Reus



Copyright: Astrid Reus

Literatuurlijst

AD-nl; oktober 2021

Beker, Diederik, wijnmaker Betuws Wijnhuis, interview in het kader van wijncursus SDEN3 plus, augustus 2024

Brouwer, Tjitske, Studie in het kader van de opleiding tot Magister Vini: Biologische wijn bestaat; 2007

Brouwer, Tjitske, interview in het kader van wijncursus SDEN3 plus, augustus 2024

Decanter, interview met Technisch directeur van Cheval Blanc, Pierre-Olivier Clouet, 2022.

Klosse, Peter, SVH leermiddelen, Aan de Slag met Wijn, 2019

Leeuwen, van, Kees, boek "Wijn, terroir, techniek, zonlicht en emotie, oktober 2005

Perswijn, interview met Kees van Leeuwen: "er zit nog heel wat leven in de bodem", mei 2024

Stichting Slijtersopleiding, studieboeken voor de opleiding Vinoloog Wijnacademie, 2002

L'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV)

Pootagenturen.nl; Bordeaux, Bordeaux steeds meer biologisch, 2020

Redactie De Ondernemer.nl d.d. 11 oktober 2021;
<https://www.deondernemer.nl/innovatie/biowijnen-rukken-op>

L'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV); oktober 2021