

# De geitenwollen sok ontgroeid

Biologische wijn smaakt allang niet meer naar slakken en wormen.



JEAN-PIERRE JANSSEN

Biologische wijnen kampten decennialang met een imago probleem. Nu kun je er goede sier mee maken, bijvoorbeeld tijdens een zakenlunch of een etentje met klanten.

**T**ot voor kort riep de aanduiding 'biologisch' bij wijn visioenen op van zurige brouwsels waarin wormen en slakken nog te proeven waren. Biologische wijn, dat werd slechts gedronken door vreugdeloze wereldverbeteraars op geitenwollen sokken.

De laatste jaren beleven biowijnen, gemaakt van druiven die zonder kunstmest of chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn verbouwd, een opleving. Door schandalen in de voedingsmiddelenindustrie, een groeiend besef van het belang van gezond eten en drinken en een grotere aandacht voor het milieu worden biologische wijnen populairder bij een steeds groter publiek. Ook de verbetering van de kwaliteit heeft daaraan bijgedragen. Met een biologisch wijntje kan tegenwoordig zelfs tijdens een zakenlunch of een etentje met klanten goede sier worden gemaakt.

Als gevolg van de groeiende populariteit zijn biologische wijnen allang niet meer alleen verkrijgbaar in reformwinkels. In de schappen van de meeste supermarkten zijn meestal wel een of meerdere exemplaren te vinden. Van de vijf biologische kwaliteitswijnen die website [www.wijntop5.nl](http://www.wijntop5.nl) aanbeveelt, is er bijvoorbeeld een te koop bij Albert Heijn. En La Place, de populaire restaurantketen van V&D, kondigde vorige maand aan dat het biologische wijnen in zijn assortiment gaat opnemen.

De groeiende belangstelling voor biologische wijnen is evenmin voorbijgegaan aan de groothandel. Om in te springen op de stijgende vraag nam wijnhandel Baarsma, met een marktaandeel van ruim 20 procent de grootste onafhankelijke wijnimporteur van Nederland, eerder dit jaar Lovian over. Sinds de oprichting in 2000 is deze specialist in biologische en fairtradewijnen uit Zutphen snel gegroeid. En met de slagkracht van Baarsma achter zich, verwacht Lovian dat de populariteit van biologische wijnen nog verder zal groeien.

Tijdens de wereldwijde biovakbeurs BioFach 2007 in februari in Neurenberg sleepten tien wijnen de hoogst mogelijke onderscheiding binnen, de *Special Gold* medaille. Volgens de vakjury gaat het om de absolute top van de 1.129 biologische wijnen die 294 producenten en handelaren daar presenteerden. Maar helaas, de meeste van deze tien toppers zijn in Nederland nog niet te koop.

Het is bovendien oppassen geblazen. Want net als in de 'gewone' wijnhandel wordt er weleens gesjoemeld. Zo verkoopt Lovian in het kader van 'wijn van de maand' de Colina Verde Tinto 2005 van het Spaanse wijnhuis Bodegas Navarrsotillo als zo'n *Special Gold* winnaar. Uit de lijst van BioFach blijkt dat deze Rioja in werkelijkheid een van de 64 winnaars is van een 'gewone' gouden medaille.

■ [MATHIJS.SMITS@reedbusiness.nl](mailto:MATHIJS.SMITS@reedbusiness.nl)

## Wijn topvijf

De website [www.wijntop5.nl](http://www.wijntop5.nl) presenteert de volgende selectie van biologische kwaliteitswijnen:

### Spanje Parra

La Meseta Tempranillo 2005,  
La Mancha  
Lovian (via natuurvoedingwinkels)  
€ 3,75

**Argentinië Tierra Buena,**  
Chardonnay 2006, Mendoza, Plus  
€ 4,79

**Frankrijk**  
**Château Coulon 2005**  
Corbières, Albert Heijn  
€ 4,59

**Domain des 1000 Roses**  
Le 5 Seaux, Cinsault 2005. Vin de Pays  
Coteaux du Libron. Vinoblesse,  
€ 5,75

**Chili Carmen**  
Cabernet-sauvignon Nativa 2004,  
Maipo Valley.  
Vinites (via wijnhandels)  
€ 11,50

