Op zoek naar duurzame wijn

‘Jullie hadden ons een brief moeten schrijven.’ Een volledig zwartgeklede non kijkt ons argwanend aan. ‘Dat gaat wat moeilijk vanaf zee’, leggen we uit. We staan voor het klooster van Solan in de Languedoc, op twee uur rijden van Marseille. Zeventien orthodoxe zusters verbouwen er druiven voor hun eigen wijn, met eerbied voor moeder natuur. Een prima startpunt voor onze zoektocht naar duurzame wijn. ‘Maar dan moeten we wel binnenkomen…’

Goddelijke wijnbouw
Na een kort conclaaf ontvangen de nonnen ons met zelfgemaakte lekkernijen. De zusters leggen uit dat ze zich laten leiden door het geloof, ook in de wijnbouw. ‘Behoud van Gods schepping drijft ons.’ Een mooie filosofie, maar hoe werkt het in de praktijk?

‘We gebruiken geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. De productie ervan put de aarde uit, het gebruik vergiftigt planten en bodem. De natuur heeft haar eigen manieren om insecten te lokken, te weren en de bodem te verrijken. Wij planten bijvoorbeeld speciale gewassen. De geuren en stoffen die ze uitstoten, zijn voordelig voor de wijnranken. Zo houden we schadelijke insecten op afstand en lokken we vogels die parasieten eten.’

Door de eigenschappen van verschillende planten, bomen en kruiden slim te gebruiken, bootsen de nonnen dus een natuurlijk evenwicht na. Maar dat gaat niet vanzelf. De zusters geven toe dat het erg arbeidsintensief is. Alleen dankzij vrijwilligers kunnen ze zo wijn maken.

Tradities en principes

De gemiddelde wijnproducent wil vooral winst maken. Om te kijken of dat ook duurzaam kan, bezoeken we het familiebedrijf Domaine de la Gasqui, in de buurt van Avignon. Eigenaar Jean neemt kort de familiegeschiedenis met ons door. 'Mijn grootvader plantte deze wijnranken. Toen ik het landgoed van mijn vader overnam, raakten chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest net in zwang. Maar ik ben er nooit aan begonnen.'

Lokten gemak en hogere opbrengsten hem niet? 'Nee, wij zagen vooral gezondheidsrisico's voor onszelf. Het gif doodt trouwens ook veel goede bodemorganismen. Bovendien komt het in het grondwater terecht, en daarmee in onze voedselketen.' Kan hij de concurrentie aan met wijnboeren die wel chemische hulpmiddelen gebruiken? 'Het is vooral meer werk. We houden onze wijnranken goed in de gaten: zien we schimmel of een insectenplaag ontstaan, dan spuiten we gericht met natuurlijke middelen. Op de lange termijn is dat beter, want de bodem blijft gezond.'

'Bij de oogst plukken we alleen de rijpe druiven, de rest laten we nog even hangen. Meer werk, maar het levert uiteindelijk betere wijn op.' Jeans methode mag dan in veel opzichten veiliger zijn, de wijngaard heeft nog steeds vijanden: wilde zwijnen uit het nabijgelegen bos. Die hebben vorig jaar de helft van de druiven opgegeten!

Doorgestart chateau

Volgende halte: Château Margüi, in het hart van de Provence. Toen de huidige eigenaar het kasteel vijftien jaar geleden in bezit kreeg, lag de omliggende grond braak. 'De bodem was geschikt voor biologische landbouw, doordat er nooit pesticiden en herbiciden waren gebruikt', legt onze gastvrouw Elodie Morel uit. Hij zag hierin een kans op een marktpositie: 'Het *Agriculture Biologique*-logo op onze flessen maakt onze wijnen aantrekkelijker.'

Ook deze eigenaren zijn niet alleen op financieel gewin uit, maar geven minstens zo veel om de natuur. Elodie legt uit dat het bedrijf experimenteert om nog natuurlijker te werken. 'We gebruiken maar een kwart van de toegestane hoeveelheden bestrijdingsmiddelen. Koeien en schapen helpen bij de bemesting. En elke tweede strook tussen de ranken is groen. Daar is ruimte voor insecten en andere beestjes die goed zijn voor de bodem. We willen het liefst dat alles op elkaar is afgestemd, zoals bij permacultuur. Maar zo ver zijn we nog niet.'

Boerenslim op z'n Italiaans

Het is ons duidelijk dat bio-wijn beter is voor natuur en gezondheid, maar in hoeverre is het echt duurzaam? We vragen het Pietro Zucchetti, directeur van het Italiaanse Permacultuurinstituut. Zijn landgoed in het Piëmontese Scagnello, net over de Italiaanse grens, is volgens permacultuurprincipes opgezet. 'Biologische landbouw is een stap in de goede richting, maar vaak een monocultuur. Dezelfde gewassen vlak bij elkaar planten, maakt ze kwetsbaar. Schimmels, insecten en ziektes kunnen zich razendsnel verspreiden.'

Pietro leidt ons rond over zijn landgoed. 'De ecologische principes waarop permacultuur is gebaseerd, gaan uit van samenwerking met de natuur. Een

slimme combinatie van planten maakt kunstmatige toevoegingen overbodig. Zo ontstaat een productief, schokbestendig en dus duurzaam systeem.' Pietro toont zijn druiven, omgeven door rozemarijn, salie en lavendel. 'De kruiden houden water vast en weren insecten. En zodra deze rozen een schimmelinfectie laten zien, besproei ik de wijnranken met een mix van algen of compost.'

De locatie is afgestemd op de omgeving. Het bos achter het landgoed houdt de opstijgende warme lucht tegen. De druiven zijn op de westelijke helling van de heuvel geplant, waardoor ze van de minder felle namiddag- en avondzon profiteren. Tussen de ranken loopt een kanaaltje dat het regenwater over de hele heuvel verdeelt. Het geheel is een ingenieus systeem, waar veel aandacht en werk in zit.

A votre santé!
Handwerk en zorg voor een gezonde natuur zijn de rode draad door onze wijntour. Daardoor zijn biologische wijnen vaak wat duurder. Ook moeten producenten betalen voor het predicaat 'biologisch'. Wie biologische wijn koopt, investeert dus indirect in natuur en mensen. Biologische landbouw is zeker een stap in de goede richting, maar er is nog veel te doen om wijn écht duurzaam te maken. Permacultuur kan hierbij helpen, net als het gebruik van hernieuwbare energie bij productie en transport. Door biologische wijn te kopen, kun je als consument wijnboeren in elk geval een belangrijk signaal geven: werk duurzamer. Proost!