

WIJN KRONIEKEN

Wijn zonder ‘vervalsingen’: MOVIA uit Slovenië

De wijn is een werk der kunst, gelijk als het bier en het brood is. Met deze woorden begint de achttiende-eeuwse encyclopedie-bewerker Chalmot in 1778 een paragraaf over wijnvervalsingen. Hij vervolgt: *De natuur heeft de Druiven, de kunst doet al het overige. Maar dan behoorde de kunst de natuur niet te bederven, maar dezelve in zommige opzigten te volmaaken. Wenschelijk ware het derhalven, dat er geene andere Wijn-behandelaars in de wereld waren, dan welke, hiervan overtuigd, zich zo na mogelijk aan de natuur poogden te houden, dan zouden wij eenvoudigenen zuiveren, en derhalven goeden Wijn hebben.* Een citaat dat de eenentwintigste-eeuwse liefhebbers van ‘natural’, ‘biologisch’, ‘bio-dynamisch’ etc.. enorm zou bevallen. Ik schrijf hier met opzet etc... want er zijn vele stromingen en meningen in de wereld van de ‘zuivere’ wijnen. Binnen de biologische wijnen bestaan diverse keurmerken en ook binnen de biodynamie zijn verschillen. Er zijn ‘natural’-wijnen en wijnen met laag-sulfiet. En dan zijn er nog wijnen met veel schilcontact, al of niet gemaakt in amfoor. Witte wijnen met veel schilcontact noemen we orange wijnen. Maar amfoor en/of orange betekent niet automatisch ‘biologisch’, al denken veel mensen dat wel. De wet helpt ons niet in deze, en er zijn nog maar weinig universeel geaccepteerde definities op dit terrein.

Uiteindelijk moet het natuurlijk niet uitmaken, hoe een wijnmaker zijn druiven heeft verwerkt, als de wijn maar lekker is! En als we er maar van op aan kunnen dat alles met respect voor onze aarde wordt gemaakt. Maar dan komt de behoefte om labeltjes te hangen aan allerlei manieren van werken om de hoek kijken, en om te classificeren, in hokjes te stoppen. Consumenten willen graag weten wat er met hun wijn is gebeurd, om keuzes te kunnen maken. Sommigen kiezen voor wijnen die tot stand zijn gekomen door eerlijke arbeidsomstandigheden, andere willen wijnen zonder enige dierlijke producten gebruikt bij de bereiding en weer anderen willen zo min mogelijk sulfiet. Om die keuzes te kunnen maken, en om dat allemaal nog te snappen, moet je welhaast een wijnopleiding achter de rug hebben, en dan wordt wijn helaas toch weer die elite-drink – tenzij het gewoon wordt om wijn zonder ‘vervalsingen’ te maken!



Groei van 'zuivere' wijn

Gelukkig zijn er steeds meer producenten die hun wijn op een of andere manier op een 'zuiverder' manier gaan maken. Die geen 'vervalsingen' meer toepassen, en verantwoorde keuzes maken binnen het enorme spectrum aan technieken en methoden die de wijnbouw en de wijnbereiding ten dienste staan. Een aantal van dergelijke wijnen kon afgelopen maandag geproefd worden tijdens CruBio, een beurs voor biologische wijnen georganiseerd door Ghislaine Melman van Melman Communications. Van Ghislaine begreep ik dat die beurs een eigen initiatief is, waar ze ieder jaar hard voor moet werken om hem van de grond te krijgen. Gek eigenlijk. Zoveel mensen roepen om 'zuivere' wijn, maar de wijnliefhebber in Nederland daar goed zicht op bieden gaat moeizaam...

Op de beurs waren zo'n vijftien grote en kleine importeurs en twee producenten aanwezig. Mijn doel die dag was onder andere nader kennis te maken met de wijnen van Aleš Kristančič van MOVIA in Slovenië. Deze had ik op een eerdere beurs al eens geproefd, maar nu kwam de wijnmaker zélf zijn verhaal doen. En ik had begrepen dat hij een echt voorstander van 'zuivere' wijn was, zonder dat er een labeltje aan hing.



Alle labeltjes voor MOVIA

De wijnen van MOVIA ontstaan op de grens van Slovenië en Italië, in de omgeving van Brda. Sterker nog: een deel van de wijngaarden van de familie ligt in Italië. Al acht generaties is het wijnhuis in bedrijf. Dit is ook hét gebied waar de orange wijnen zijn ontstaan, en waar wijnmakers al generaties lang met schilcontact voor witte wijnen werken. In welke categorie de wijnen van MOVIA vallen? In ieder geval in de biologische. Maar ook de maanstand is voor Kristančič belangrijk, en er zijn diverse witte wijnen met schilcontact. Die ontstaan wel onder gecontroleerde temperaturen, in tegenstelling tot andere schilcontact-wijnen, die vaak hun gang mogen gaan tijdens de vergisting. En de wijnen hebben een laag sulfietgehalte. Een labeltje plakken is dus eigenlijk de wijnen tekort doen. MOVIA

heeft alle labeltjes. Uit de wijnen én de persoon Kristančič sprak voor mij heel duidelijk de wens om zo min mogelijk 'vervalsingen' toe te passen, en zo puur mogelijk te werken. En daar gaat het om.

Mijn favoriete wijnen die dag waren de complexe en krachtige *Chardonnay 2014*, met schilcontact tijdens de vergisting; de toegankelijke en fruitige field blend *Veliko Belo 2009* met druivenrassen sauvignon blanc, rebula en pinot grigio; de mousserende en zuivere *Puro Rosé 2014* van pinot noir, met zo goed als geen toegevoegde sulfiet en bovendien ongefilterd; en de spectaculaire gelaagde *Lunar* van twee jaargangen, 2013 en 2008. Aan deze wijnen (Chardonnay en Rebula in 2013, Chardonnay in 2008) wordt helemaal geen sulfiet toegevoegd. Hele, onbeschadigde bessen gaan in de vaten, en de wijnen worden niet gefilterd. Van het decanteren van de wijn maakt Kristančič dan ook een mooie show. Dat er aan deze wijnen een prijskaartje hangt dat niet voor alledag is, zal duidelijk zijn. Maar de complexe Lunar is dan ook geen wijn om dagelijks te drinken. Daarvoor zijn weer andere wijnen, met andere labeltjes. Voor beide is er plek, wat mij betreft.

Een grotere CruBio

CruBio had nog diverse andere leuke verrassingen in petto, zoals de spetterend mooie Graupert Pinot Gris van producent Meinklang in Burgenland, Oostenrijk, en de orange wijnen van Weingut Gsellmann in Gols. Aan deze wijnen zal ik zeker nog aandacht besteden.

Wat zou het mooi zijn als deze beurs volgend jaar nog weer groter werd, en wijnen zonder 'vervalsingen' eerder de norm dan de uitzondering gaan worden! Dan krijgt de heer Chalmot misschien eindelijk zijn zin. Dat er 'geene andere Wijnbehandelaars in de wereld waren, dan welke, hiervan overtuigd, zich zo na moogelijk aan de natuur poogden te houden'.

MOVIA wordt in Nederland geïmporteerd door [The Orange Wine Club](#).

Op [YouTube](#) vertelt Kristančič over zijn wijnen zonder sulfiet.

Meer lezen over biologische, biodynamische en natuurlijke wijnen? In [dit boek](#) vind je uitstekend uitgelegd hoe het in elkaar steekt.