

# WIJN- GIDS

Wereldwijnen van eerlijke handel



**OXFAM**

Fair Trade



# INHOUD

<b>Eerlijke kwaliteit</b>	3
<b>30 Eerlijke wijnen voor ieders budget: een overzicht</b>	4
<b>Eerlijke wijnen van a-z</b>	6
<b>Argentinië</b> • wijngaarden van noord tot zuid	6
<b>Chili</b> • een ideaal wijnland	10
<b>Zuid-afrika</b> • drie eeuwen traditie	18
<b>Wegwijs in druiven</b>	22
<b>Van druif tot wijnweetjes</b>	27
Het productieproces van wijn in 7 stappen	27
Wijn degusteren	28
Wijnweetjes	30
<b>Wat zijn biologische wijnen?</b>	31

# EERLIJKE KWALITEIT

Een glas puur plezier. Rechtstreeks van bij de boer.in en verhandeld volgens de spelregels van eerlijke handel. De wijn van Oxfam Fair Trade smaakt naar meer ...

De wijnen in deze Wijngids komen van vakmensen die hun werk grondig, in goede omstandigheden en met liefde doen. En dat proef je. Zo bewijst Oxfam dat eerlijke en duurzame handel mogelijk is.

Oxfam Fair Trade beschouwt eerlijke handel als een hefboom voor structurele ontwikkeling. We bezorgen onze wijnproducenten in **Chili, Argentinië en Zuid-Afrika** een **eerlijk inkomen**. Daarbovenop krijgen hun coöperaties een **fairtradepremie**. Die investeren ze bijvoorbeeld in gezondheidszorg of deskundig landbouwadvies aan de wijnboeren. We garanderen onze handelspartners ook een samenwerking op lange termijn en technische, financiële of organisatorische ondersteuning.

Oxfam motiveert de wijnproducenten om te investeren in goede druiven, in duurzaamheid en in sterk management. Dat resulteert in wijn van steeds betere kwaliteit, dé basis om vooruitgang te boeken.

Jaar na jaar groeit het aanbod Oxfam-biowijnen. We streven ernaar om tegen 2030 uitsluitend **BIOwijnen** te verkopen. Bovendien zijn de meeste van onze wijnen nu ook al **vegan** en bevatten ze dus geen dierlijke producten (bv. gelatine of vislijm).

Bovendien is je keuze voor Oxfam-wijn een makkelijke manier om duurzamer te ondernemen (zie blz. 32).

**100% gerust genieten dus!**



## KEUZESTRESS?

Zoek je een bepaalde druif of regio, vegan of biowijn? Raadpleeg de WIJNKIEZER via [apps.oxfamwereldwinkels.be/wijnkiezer](https://apps.oxfamwereldwinkels.be/wijnkiezer).



## OFFERTE OP MAAT?

Ons wijnteam helpt je graag bij het uitzoeken van de juiste wijn. Mail naar [klantendienst@oft.be](mailto:klantendienst@oft.be) of contacteer je dichtstbijzijnde Oxfam-Wereldwinkel.



## EINDEJAARS-/NIEUWJAARSPERIODE?

Naar jaarlijkse traditie vieren we eindejaar met een speciale wijnactie. Info via [oxfamfairtrade.be](https://oxfamfairtrade.be) of vraag ernaar bij je dichtstbijzijnde wereldwinkel.



## Eerlijke handel?

Ontdek wat dit voor Oxfam inhoudt op [oxfamfairtrade.be/nl/impact](https://oxfamfairtrade.be/nl/impact)

# 25 EERLIJKE WIJNEN VOOR IEDERS BUDGET: EEN OVERZICHT

Sinds 1976 koopt Oxfam Fair Trade rechtstreeks aan bij coöperaties van kleinschalige wijnproducenten. Onze in-huis wijnspecialist selecteerde klassiekers zoals chardonnay over de unieke Paísdruij tot parels zoals de Malbec Gran Reserva. Beschikbaar in grote en kleine formaten: 25 cl, 75 cl en 3 L party box.

## SCHUIMWIJN



## WIT



# ROOD

 20032 BIO Lautaro Cab-sauv 75cl x 6	 20031 BIO Laut GranRes CabSauv 75cl x 6	 20073 Campesino Cab Res 75cl x 6	 20068 Campesino Carmenere 75cl x 6	 20070 Vidseca Pais-Car-Cab 75cl x 6
 20054 BIO La Posada Malbec 75cl x 6	 20074 BIO Raza SelecMalbec Shiraz 75cl x 6	 20078 BIO Raza Malbec Gran R 75cl x 6	 20052 Koopmanskloof Shiraz 75cl x 6	 20067 Koopmanskloof Pinotage 75cl x 6
 20050 Cabernet Sauvignon BOX 3L x 6	 20059 Cabernet Sauvignon 75cl x 6	 20058 Cabernet Sauvignon 25cl x 20	 20152 Koopmanskloof Pinotage Rosé 75cl x 6	 20154 BIO La Posada Syrah Rosé 75cl x 6

  
2 op de 3  
Oxfamwijnen  
zijn **vegan**

  
Al onze wijnen  
zijn sinds 1976  
**100% fair  
trade.**

  
4 op de 10  
Oxfamwijnen  
zijn **BIO.**  
We streven  
naar 100 %  
BIOwijnen in  
2030.

# ROSÉ

# ARGENTINIË

## Wijngaarden van noord tot zuid

Argentinië heeft een grote variëteit aan landschappen en klimaatzones: van subtropische warmte tot Patagonische koelte. Al in de zestiende eeuw plantten Spanjaarden en Portugezen er de eerste wijngaarden aan. Enkele eeuwen later kwamen ook Franse druivenrassen in beeld. De wijngaarden strekken zich uit van noord naar zuid over een lengte van 1.700 km. Ze liggen tussen 500 en 3300 meter boven de zeespiegel. Je vindt vooral wijnbouw in het centrale westen en het noorden, vlakbij het Andesgebergte. De provincie Mendoza is het centrum van de wijnindustrie, maar ook de provincies Salta en La Rioja produceren uitstekende wijnen.

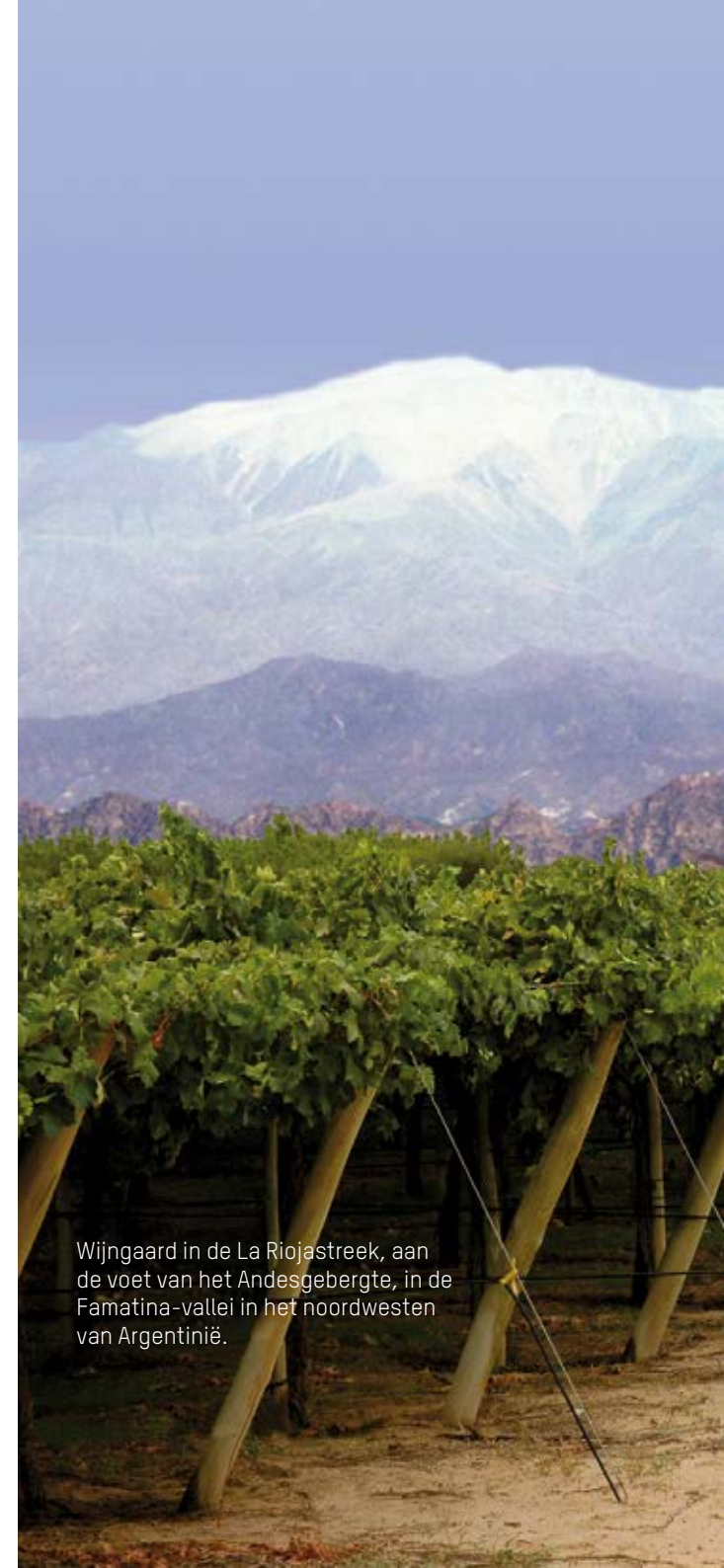
Tot enkele decennia geleden produceerden de Argentijnen vooral tafelwijnen voor de eigen markt. Maar sinds een aantal jaren, focussen de wijnbouwers zich naast hun lokale markt, ook op kwaliteitswijnen voor export. Typische druivenrassen die er goed groeien zijn de witte torrontés en de rode malbec.

De Argentijnse wijnen van Oxfam Fair Trade komen uit de armere streek La Rioja. In deze droge regio, waar maar weinig gewassen willen groeien, zijn landbouwers grotendeels afhankelijk van de wijnbouw. In Argentinië blijven nog maar weinig coöperaties over, maar de wijnpartner van Oxfam koos in 1940 al voor deze werkingsvorm.

### Meer weten?

Argentinië als wijnland?

[winesofargentina.org](http://winesofargentina.org)



Wijngaard in de La Riojastreek, aan de voet van het Andesgebergte, in de Famatina-vallei in het noordwesten van Argentinië.



Onze Argentijnse partner:

# LA RIOJANA



## **BIO LA POSADA TORRONTÉS**

Deze droge witte wijn is een blend van torrонтésdruiven met een eerder bloemrijke, kruidige toets en sauvignon blanc-druiven met een hint van citrus. Het resultaat is een verrukkelijke frisse wijn met een fijn aroma van tropische vruchten.

**Lekker bij**  
zomerse slaatjes, zeevruchten en Thaise keuken.



## **BIO LA POSADA SYRAH ROSÉ**

De wijn is vrij complex, met in de neus fris rood fruit.  
De smaak is vol, sappig en rond, met een fijne fraîcheur in de finale.

**Lekker als**  
aperitief, bij een lichte maaltijd en BBQ.



## **BIO LA POSADA MALBEC**

Intens aroma van viooltjes, rode vruchten, pruimen, bessen en hazelnoot, met een hint van tabak, chocolade en vanille.

**Lekker bij**  
stevig gekruide schotels, gegrilde groenten, pasta, kaas en pure chocolade.



*“La Riojana is één grote familie. Als er een probleem is, zoeken we samen naar oplossingen. Samen kunnen we de kwaliteit van onze wijnen nog verbeteren.”*

**Francisco Pozo**, wijnboer La Riojana

- Voor La Riojana waren de prioriteiten altijd duidelijk: **investeren in basisvoorzieningen**. Hun eerste grote project was de agro-technische beroepsschool in Tilimuqui die op een jaar tijd geëvolueerd is van 33 tot ruim 400 studenten. Ook het cultureel centrum voor werknemers kwam er op initiatief van de coöperatie.
- En omdat de bewoners van de gemeenschap op dit moment nog afhankelijk zijn van een rondreizende dokter die één keer per week langskomt, is de coöperatie met een volgend groot project begonnen: de bouw van een **gezondheidscentrum** met kabinetten voor dokters, psychologen, oogartsen en verloskundigen. Het gebouw is klaar, ondertussen wordt er gespaard voor de aankoop van medische machines en materiaal, men hoopt operationeel te kunnen starten medio 2024.
- 80% van de kleine en middelgrote wijnboeren in de regio van La Riojana zijn lid van de coöperatie.

**Meer weten?**

[oxfamfairtrade.be/nl/partners/la-riojana](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/la-riojana)







**BIO ECOLOGICA  
TORRONTÉS BRUT  
SCHUIMWIJN**

Deze schuimwijn heeft een lichtgouden kleur. Hij onderscheidt zich van cava en Franse schuimwijn door zijn subtiele florale aroma's met toetsen van citrusfruit, een typisch kenmerk van de torrонтésdruiif.

**Lekker als**  
aperitief, bij  
fruitdesserten.



**BIO RAZA PINOT GRIS**

Deze levendige en fruitige pinot gris combineert delicate florale aroma's met verfrissende appel-, ananas-, en citrustoetsen.

**Lekker als**  
aperitief of om zo te drinken, heerlijk bij Thaise curry, romige pasta's, en gegrilde vis.



**BIO RAZA SELECTION  
CHARDONNAY**

Deze volle chardonnay heeft rijp fruit (perzik) en charmante vanille toetsen dankzij de rijping op Franse eiken vaten.

**Lekker bij**  
vis met saus  
en warme  
veggiegerechten met  
een frisse toets.



**BIO RAZA SELECTION  
MALBEC/SHIRAZ**

Deze volle en fruitige 50/50 blend van malbec en shiraz is sappig en soepel, met een warme kruidige finesse en elegant verweven tannines.

**Lekker bij**  
grill- en kruidige  
suddergerechten.



**BIO RAZA MALBEC  
GRAN RESERVA**

In de neus ontplooft zich een complex palet van zwart fruit, houttoetsen (vanille) en groene kruiden (tijm, laurier, oregano). Deze Gran Reserva is een volle, rijke wijn met evenwichtige tannines en een lange, zachte afdronk.

**Lekker bij**  
bij rijke stoofpotjes  
en gerijpte kazen.

# CHILI

## Een ideaal wijnland

Al in de 16de eeuw brachten de Spaanse conquistadores de eerste wijndruiven naar Chili. Toch kwam de wijnproductie pas in de 19de eeuw echt van de grond, met de hulp van Franse wijnboeren.

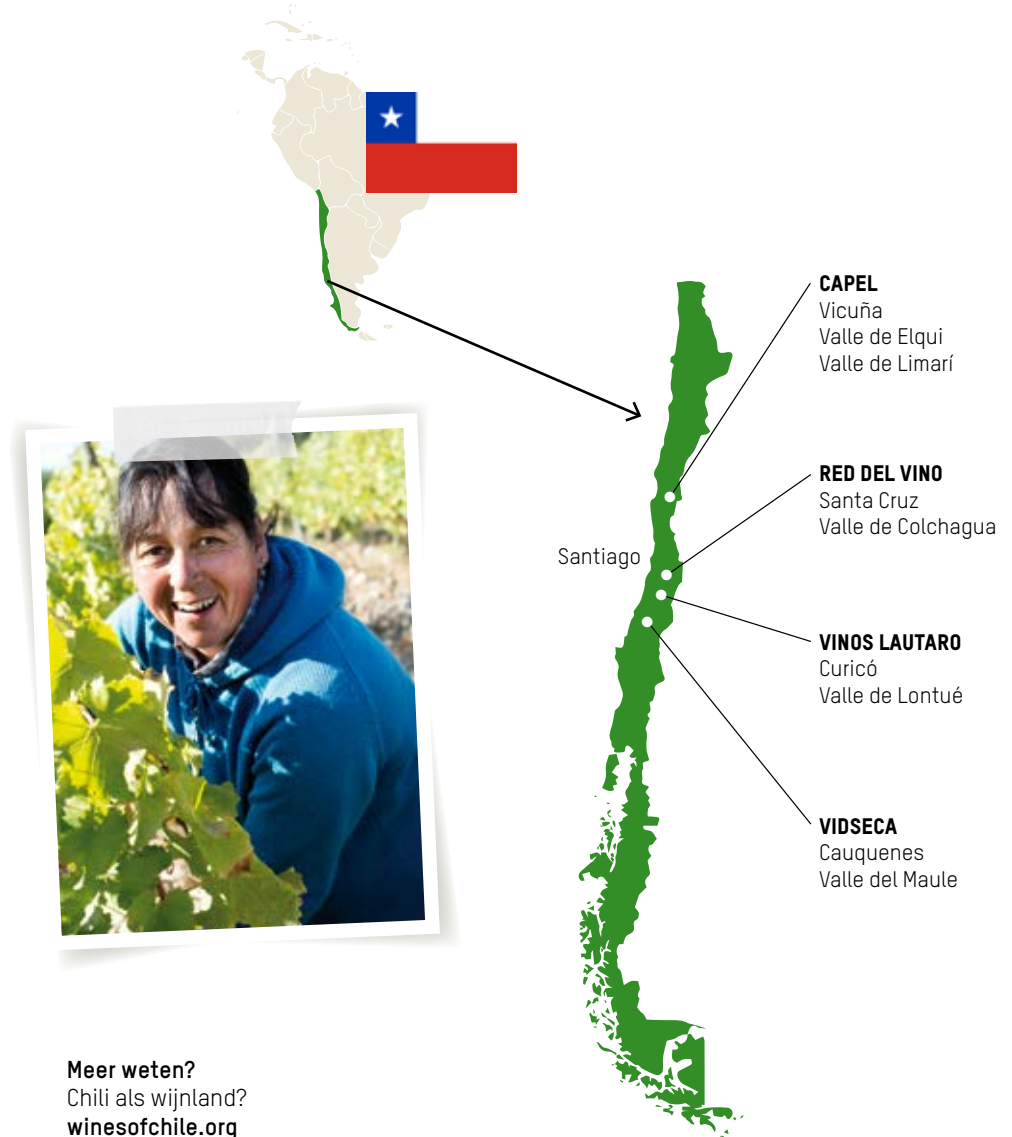
De valleien in Centraal-Chili, tussen de Andes en het kustgebergte, hebben een ideaal klimaat om wijndruiven te telen, vergelijkbaar met dat in Frankrijk en Californië. Tussen november en maart regent het er amper of niet. De combinatie van hete, droge dagen en koude nachten maakt een lange, geleidelijke rijping mogelijk. Een losse bodem met lage zuurtegraad en voldoende voedingswaarde is perfect voor de wijnstokken.

In Chili vind je alle klassieke druivensoorten: cabernet sauvignon, merlot, malbec, pinot noir, sauvignon blanc, chardonnay, riesling en gewürztraminer. Maar er groeien ook druivensoorten die uit Europa verdwenen zijn, zoals carmenère.

De landhervormingen van 1967 onder president Eduardo Frei en later onder president Allende creëerden kansen voor kleine boeren. Het militaire regime van Augusto Pinochet (1973-1989) draaide de klok terug en maakte het de boeren zeer moeilijk om een leefbaar inkomen te behouden. Na het tijdperk-Pinochet zochten de Chilenen naar rendabele producten om op de markt te brengen. Zo (her)ontdekten ze de wijn.

Vóór 1990 voerde Chili maar weinig wijn uit, omdat de kwaliteit niet op punt stond. Maar vanaf de jaren '90 investeerden binnen- en buitenlandse wijnhuizen fors in de sector. Er werden edele druivenrassen aangeplant (zoals cabernet sauvignon, merlot en carmenère) en de kwaliteit van de wijn verbeterde zienderogen.

Maar de kleinschalige boeren profiteren niet mee van deze wijnrevolutie. De grote wijnhuizen hebben in eigen wijnstokken geïnvesteerd en kopen dus minder druiven van kleine wijnbouwers, en als ze dat doen is het vaak aan lage prijzen. **Door zich te organiseren in coöperaties kunnen deze kleine boeren uit de handen van de grote huizen blijven.** De coöperaties verkopen via eerlijke handel aan bedrijven zoals Oxfam Fair Trade en kunnen hun leden zo een menswaardig inkomen bieden.



Onze Chileense partner:

# RED DEL VINO



## CAMPESINO CHARDONNAY

In de neus krijg je de typische chardonnay perzik aroma's, aangevuld met citrustoetsen en een lichte kruidigheid (kaneel). Een volle aanzet, met mooi rijp fruit en een elegante frisse afdronk.

**Lekker bij**  
lichte kazen en vis met saus.



## CAMPESINO CHARDONNAY GRAN RESERVA

Aroma's van rijpe ananas, perzik, boter, en vanille dankzij de rijping op Franse eiken vaten. Zeer volle aanzet, met een mooie mineraliteit en fraîcheur in de lange finale.

**Lekker bij**  
romige gerechten, al dan niet met vis zoals tong meunière.



## CAMPESINO CARMÉNÈRE

Deze wijn met diepe robijnrode kleur heeft een expressieve neus van warm rijp fruit (kers, braambes, cassis), met eucalyptus en paprika, bouquet garni en lichte houttoetsen. In de mond is deze fruitbom zeer sappig en soepel, met een goede structuur, fijn verweven tannine en een warme afdronk.

**Lekker bij**  
de fijnere keuken met rijke sauzen, ook niet te versmaden bij de BBQ.



## CAMPESINO CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Je herkent een houtgerijpte cabernet reserva met diepe kleur, aangename aroma's van zoete kersen, cassis, groene paprika en vanille. In de mond een krachtige aanzet, met terugkerend zwart fruit, volle structuur en strakke tannines.

**Lekker bij**  
grill- en stoofgerechten.



*"We zijn fier dat we via Oxfam ons product, het resultaat van vele jaren hard werk, kunnen exporteren naar Europa. Het geeft hoop en vertrouwen in onze investeringen en moed om te blijven doorgaan."*

**Osvaldo Díaz**  
wijnboer Red Del Vino



**Meer weten?**  
[oxfamfairtrade.be/nl/partners/red-del-vino](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/red-del-vino)

Onze Chileense partner:

# VINOS LAUTARO



## **LAUTARO SAUVIGNON BLANC**

Een sauvignon blanc met een frisse, plezierige aanzet en een intense smaak van citrusvruchten. Hij bezit een zachte structuur waarbij de finale grassigheid opduikt.

**Lekker bij**  
paling in 't groen, spinazie, gebakken vis, groene kruiden.

## **BIO LAUTARO CABERNET SAUVIGNON**

Deze complexe cabernet heeft een weelderig bouquet van vers rood fruit, eucalyptus en een lichte vanilletoets. De smaak is vol en sappig, met mooi kersenfruit en een fluwelige afdronk.

**Lekker bij**  
stoofschotels en winterse gerechten.

## **BIO LAUTARO CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA**

18 maand rijping op eiken vat geeft veel finesse in de neus, met zwart fruit, wat chocolade, zwarte peper en drop. In de mond een frisfruitige aanzet, mooie aciditeit, rijpe tannine en een volle finale.

**Lekker bij**  
stoofpotjes met kruidige diepgang.

## **SAUVIGNON BLANC**

Een goede mondvullende, fruitige wijn.

**Lekker als**  
aperitief, bij rijst- en stoofgerechten en curries.

Beschikbaar in Partybox 3 L, glazen fles 75 cl en 25 cl

## **CABERNET SAUVIGNON**

Een speelse, fruitige cabernet met aangename tannine en een zachte kruidigheid.

**Lekker bij**  
bbq en stoofpotjes.

Beschikbaar in Partybox 3 L, glazen fles 75 cl en 25 cl



Rafael Espinoza in zijn biowijngaard waar de cabernet sauvignon druiven geteeld worden voor de BIO Lautaro Cabernet Sauvignon Gran Reserva.

*“Met de inkomsten van onze verkoop aan Oxfam Fair Trade konden we betere wijnstokken aankopen.”*

**Rafael Espinoza**

producent en voorzitter van de Raad Van Bestuur Vinos Lautaro.

- Vinos Lautaro is een beetje de Chileense droom: 22 boerenfamilies uit de Lontuévallei in Centraal-Chili groeiden in korte tijd uit van druiventelers tot wijnexporteurs.
- Door de steun van Oxfam-Wereldwinkels kunnen de boeren investeren in kwaliteit en milieuvriendelijke productie. Dankzij de fairtrade premie is een sociaal fonds opgericht. Alle schoolgaande kinderen van de leden van Vinos Lautaro ontvangen uit dit fonds een studiebeurs. Vanuit dit premiefonds wordt er bovendien geïnvesteerd in gezondheidszorg en worden tegemoetkomingen uitbetaald bij oogstschade.

Meer weten?

[oxfamfairtrade.be/nl/partners/vinos-lautaro](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/vinos-lautaro)



Onze Chileense partner:

# VIDSECA



**VIDSECA  
PAÍS-CARIGNAN-CABERNET**

Rijp rood fruit (kers, cuberdon) en delicate kruidigheid (eucalyptus, witte peper) in de neus. Verrassend zachte rode wijn met subtiel vol karakter. Deze rode wijn is een blend van 50 % país, 30 % carignan en 20 % cabernet sauvignon-druiven.

**Lekker bij**  
pasta, zeker met tomatensaus, en harde/oude kazen.





Félope Zúñiga voorzitter Vidseca, vertelt hoe de associatie van 22 kleinschalige wijnmakers in Cauquenes - Chili de artisanale paíswijn maken.

*“Velen van ons zijn telgen uit families die al vier generaties niets anders doen dan druiven telen. Bovendien maakt elke boer zelf zijn artisanale wijn. De coöperatie maakt van die unieke wijnen een exclusieve blend.”*

**Félope Zúñiga**  
voorzitter, VIDSECA



Meer weten?  
[oxfamfairtrade.be/nl/partners/vidseca](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/vidseca)





Onze Chileense partner:

# CAPEL

## **SENSUS EXTRA BRUT SCHUIMWIJN**

Deze lichte en fijne schuimwijn met een strogele kleur en aanhoudende fijne belletjes wordt gemaakt volgens de charmatmethode. Een frisse en fruitige neus met citrus en mineraliteit en toetsen van geroosterd brood. In de mond is hij heel fris en evenwichtig met een lange afdronk. Een mooie mineraliteit, eigen aan deze druiven.

**Lekker als**  
aperitief, met zeevruchten (oesters) of vis, ideaal bij sushi.



## **SENSUS BRUT ROSÉ SCHUIMWIJN**

Deze frisse schuimwijn met elegante paarsroze kleur wordt gemaakt van pedro jiménez en cabernet sauvignon druiven, wat zorgt voor een zuivere neus van rood fruit met florale (violetjes) en zelfs minerale toetsen. Licht mollig in de mond met zeer fruitige kers en aardbei en een harmonieuze afdronk.

**Lekker als**  
aperitief en bij fruitige desserts.





*“Lid zijn van deze coöperatie is een levensstijl, het gaat verder dan financiële of productieve overwegingen.”*

**Javier Marcos**  
export manager Capel

- Deze coöperatie bestaat al sinds 1934.
- Capel is in Chili de marktleider voor de productie van pisco. Ondanks lucratieve voorstellen uit de commerciële sector, blijft de organisatie geloven in haar coöperatieve structuur en het belang van de dienstverlening aan haar leden. Die gaat van kredietverlening, tot advies over boekhouding tot ziekteverzekeringen en studiebeurzen.
- ‘Het verbeteren van de levenskwaliteit van de leden’ is een van de belangrijkste elementen in de missie van Capel.

Meer weten?  
[oxfamfairtrade.be/nl/partners/capel](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/capel)



# ZUID-AFRIKA

## Drie eeuwen traditie

Zuid-Afrika staat bekend als een van dé wijnlanden van het Zuiden. Het land kent een traditie van ruim drie eeuwen wijnbouw. De apartheid remde de ontwikkeling van de wijnsector af, maar sinds de jaren 1990 is de wijnbouw weer tot volle bloei gekomen. Een grote groep bedrijven richt zich op de liefhebbers van goedkope, lichtzoete en fruitige wijnen. Kleinere familiebedrijven houden zich veeleer bezig met wijnen die door hun druiven en klimaat een duidelijk eigen karakter hebben.

Oxfam Fair Trade koopt wijnen uit de Westkaap, niet ver van Kaapstad. De Zuid-Afrikaanse handelspartner is een geslaagd voorbeeld van de 'black economic empowerment', het beleid om na de apartheid de hele bevolking bij de economie te betrekken. Door hun medezeggenschap krijgen de werknemers meer grip op hun situatie en wordt er meer rekening gehouden met ieders wensen en behoeften. De fairtradepremie biedt hiervoor extra economische ondersteuning.

## Meer weten?

Zuid-Afrika als wijnland?

[wosa.co.za](http://wosa.co.za)





*“Een vijfde van de aandelen  
is in handen van de arbeiders.”*

Rydal Jeftha, manager Koopmanskloof

- Via een Workers' Trust bezitten de arbeiders samen 18% van de aandelen van het bedrijf. Het is deze Workers' Trust die 40 van de 465 hectaren wijngaard in vruchtgebruik heeft. De winst daarvan gaat rechtstreeks naar de werknemers.
- Een deel van de winst gaat naar een fonds voor de arbeiders. Daarmee kunnen ze hun huizen verbeteren of hun kinderen laten verder studeren.
- Het Fairtrade Premium Committee waakt over de besteding van de fairtrade premiefondsen en gebruikt deze onder andere voor de crèche en naschoolse opvang, medische zorgverlening, een muziekproject, een pensioenfonds en toelagen bij ongevallen en overlijden.

Meer weten?  
[oxfamfairtrade.be/nl/partners/koopmanskloof](https://oxfamfairtrade.be/nl/partners/koopmanskloof)



Onze Zuid-Afrikaanse partner:

# KOOPMANSKLOOF



## KOOPMANSKLOOF CHENIN BLANC

Deze klassieke chenin blanc heeft intense geuren van limoen, kweeper en tropisch fruit, een delicaat ananasaroma en een zuivere, frisse afdronk.

**Lekker bij** asperges, zeevruchten, salades en pasta.



## KOOPMANSKLOOF CHARDONNAY

Een fruitgedreven chardonnay, met in de neus levendige tropische aroma's, limoen en oranjebloesem. Harmonieus mondgevoel, met volle body en frisse finale.

**Lekker als** aperitief, bij slaatjes en exotische (vis)gerechten.



## KOOPMANSKLOOF PINOTAGE ROSÉ

Deze pinotage rosé heeft een mooi aroma van rode bes en framboos, is fruitig en soepel in de mond, en rondt af met een fijne fraîcheur.

**Lekker als** terraswijn, bij slaatjes met fruitige vinaigrette, gebakken scampi, lichte visgerechten.



## KOOPMANSKLOOF SHIRAZ

Deze dieprode stevige wijn heeft een expressief aroma van rood fruit en specerijen. Fruitig en soepel in de mond, met peper- en koffietoetsen.

**Lekker bij** winterse schotels, BBQ en kruidige stoofgerechten.



## KOOPMANSKLOOF PINOTAGE

Deze intense pinotage draagt aroma's van granaatappel, vlierbes en groene kruiden. Harmonieus in de mond, met een frisse aanzet, mooi fruit, fijne zuren, zachte tannines en een koffietoets in de afdronk.

**Lekker bij** pittige kaas, kruidige stoofgerechten en BBQ.





# WEGWIJS IN DRUIVEN



## SAUVIGNON BLANC

**Ampelografie:** Sauvignon blanc is een kleine druif met een groengele schil.

**Verbouwd in:**

de druif vindt haar oorsprong in Bordeaux, maar is vandaag in de hele wereld aanwezig.

**Profiel:**

charmerende frisheid en uitgesproken, extraverte aroma's. Er zijn twee types: de sauvignon gestoeld op fris primair fruit (groene appel), die zelfs vegetale toetsen (grassig) aanneemt, bijzonder aromatisch en sappig met citrusvruchten. De introverte sauvignon daarentegen heeft meer minerale impressies. De wijnen zijn minder spectaculair aromatisch, maar hebben meer finesse.

**Culinair:**

serveer er gepocheerde of gestoomde vis, groenten (salades), vegetarische gerechten, gevogelte of pikante gerechten bij.

**Sauvignon blancwijnen van Oxfam Fair Trade:** Sauvignon blanc, Lautaro sauvignon blanc (Vinos Lautaro – Chili)





## CHARDONNAY

### Ampelografie:

de chardonnay is de bekendste en de meest internationale druif. Het ras doet het goed in zowat alle wijnstreken, zowel in de verzengende hitte als in de regenachtige koelte.

### Verbouwd in:

haar wortels liggen in Frankrijk. Vooral in het Zuiden is ze prominent aanwezig.

### Profiel:

Wijnmakers kunnen zich met chardonnaydruiven helemaal uitleven. De druif past zich goed aan aan klimaten en bodemtypes en levert daardoor heel variabele smaken op. Het is bijgevolg niet zo eenvoudig om de smaak en de geur van chardonnaywijn in een paar termen samen te vatten. Veel beginnende wijnliefhebbers associëren chardonnay met vanille, noten en (geroosterd) brood. Maar dat heeft meer te maken met het feit dat chardonnaywijnen vaak rijpen op eikenvaten, dan met de druif zelf.

### Culinair:

die rijping geeft extra toetsen wat bij veel mensen in de smaak valt, vooral in combinatie met vis, schaaldieren, wit vlees, gevogelte en halfharde paterskaas.

### *Chardonnaywijnen van Oxfam Fair Trade:*

BIO Raza selection chardonnay (La Riojana – Argentinië), Campesino chardonnay, Campesino chardonnay gran reserva (Red Del Vino – Chili), Koopmanskloof chardonnay (Koopmanskloof – Zuid-Afrika)



## CHENIN BLANC

### Verbouwd in:

Chenin blanc, een wit druivenras afkomstig uit Anjou, is nog altijd een van de voornaamste witte druiven in de Loirestreek. Eind zeventiende eeuw introduceerden de Hugenoten het ras in Zuid-Afrika. Vandaag is ruim 18% van de Zuid-Afrikaanse wijngaarden – een oppervlakte zo groot als de Loirestreek – beplant met chenin blanc.

### Profiel:

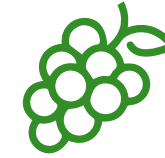
Chenin blanc is in Zuid-Afrika een zeer aromatische druif. Ze geeft fris smakende wijnen met goed gebalanceerde zuren. Je vindt aroma's van perzik, peer, appel, abrikoos en tropisch fruit, net als noten, bloemen en honing.

### Culinair:

overheerlijk met kip, zeevruchten of vis.

### *Chenin blancwijnen van Oxfam Fair Trade:*

Koopmanskloof chenin blanc (Koopmanskloof – Zuid-Afrika)



## TORRONTÉS

### Ampelografie:

Torrentésdruiven zijn rond en niet te groot, met een geelgroene tot gouden kleur.

### Verbouwd in:

Torrentés is de inheemse witte druif van Argentinië. Vooral de kloon torrentés riojano is populair. Vermoedelijk hebben Spaanse missionarissen deze stokken naar Argentinië meegebracht. De druif gedijt het best in een koud, droog en winderig klimaat. De wijngaarden liggen vaak op grote hoogte (1.000 tot 1.500 m), waar de afwisseling van koele nachten en warme dagen zorgt voor een mooie balans tussen suikers en zuren in de wijn.

Dit druivenras komt vooral voor in de provincies Catamarca, La Rioja, Mendoza, Salta en San Juan. De beste versies komen uit Salta en La Rioja, de streek waar ook Oxfam Fair Trade haar Argentijnse wijnen haalt.

### Profiel:

het resultaat is een frisse, zeer aromatische en bloemige wijn met perzik- en abrikoosaroma's.

### Culinair:

lekker bij kruidige maaltijden en Aziatische gerechten.

### *Torrentéswijnen van Oxfam Fair Trade:*

BIO La Posada torrentés & BIO Ecologica Torrentes Brut schuimwijn (La Riojana – Argentinië)





## PEDRO JIMENEZ

### Ampelografie:

niet te verwarren met de Zuid-Spaanse Pedro Jimenez-druif, die door haar hoge suikergehalte, vooral gebruikt wordt voor sherry. De Pedro Jimenez die wordt geteeld in de IVE regio in Chili is dus geen Europese maar wel een inheemse variant. De trossen worden groot, met middelgrote ronde druiven van groengele kleur. Het zijn stevige wijnranken, met zeer hoge rendement van 30 tot 50 ton/ha, geteeld in parronal (paraplu-systeem) wat als voordeel heeft dat men in de schaduw onder het bladerdek kan oogsten.

### Verbouwd in:

Chili en Argentinië.

### Profiel:

Het aroma is matig expressief, vooral citrus, wit fruit (appel, peer) en kruisbes. Deze druif heeft een zeer goede aciditeit als men ze oogst voor (schuim)wijn. Voor pisco wordt er pas geoogst als de druiven zeer rijp zijn.

### Culinair:

als aperitief, bij frisse slaatjes met vinaigrette, en ook zeer lekker bij sushi.

### *Pedro Jimenezwijnen van Oxfam Fair Trade:*

Sensus Extra Brut schuimwijn, Sensus Rosé schuimwijn (Capel – Chili)



## PINOT GRIS

### Ampelografie:

Pinot gris is een van de vier veel gebruikte soorten pinot: pinot noir, pinot gris, pinot blanc, pinot meunier, afkomstig uit Bourgondië. Rosegrijze tot blauwgrijze druif, klein rond of ovaal van vorm.

### Verbouwd in:

deze druiven worden verbouwd in een koel klimaat: Frankrijk (Elzas), Duitsland, Italië, Oostenrijk, Zwitserland, Hongarije en Roemenië. Maar ook de nieuwe wereld: Canada, Zuid-Afrika, Australië, Californië en Argentinië.

### Profiel:

Pinot gris zorgt voor zeer uiteenlopende wijnen, van beendroog met zeer duidelijke aciditeit, tot krachtige zoete versies die exotische en zelfs honingachtige aroma's hebben.

### Culinair:

drink deze wijnen bij smaakvolle gerechten van zowel vis als gevogelte en wit vlees. Romige sauzen en zachtere koemelkkazen.

### *Pinot griswijnen van Oxfam Fair Trade:*

BIO RAZA pinot gris (La Riojana – Argentinië)







## CABERNET SAUVIGNON

### Profiel:

Cabernet sauvignon is de beroemdste wijnstok ter wereld. De druif staat synoniem voor topkwaliteit.

Wijnen zijn herkenbaar aan hun uitgesproken aroma van zwarte bessen en hun donkerrode, bijna purperen kleur. De wijn heeft een smaak van zwarte bessen en kruiden met hints van kruidnagel.

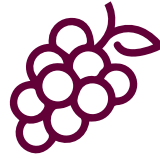
Hij bevat veel tannine en is meestal houtgelagerd waardoor hij toetsen van toast en ceder heeft.

### Culinair:

Cabernet sauvignon komt perfect tot zijn recht bij rood vlees (rund, lam), groot wild, duif, parelhoen, konijn en stevige witschimmelkazen zoals camembert en rijpe brie.

### *Cabernet sauvignonwijnen van Oxfam*

**Fair Trade:** Cabernet sauvignon, BIO Lautaro cabernet sauvignon & BIO Lautaro cabernet sauvignon Gran Reserva (Vinos Lautaro – Chili), VIDSECA país-carignan-cabernet (VIDSECA – Chili), Campesino cabernet reserva (Red del Vino – Chili)



## CARMENÈRE

### Verbouwd in:

de carmenèredruif komt oorspronkelijk uit Bordeaux, maar is nu vooral gekend door de Chileense wijnen. Sinds de phylloxera plaag (druifluis) eind 19e eeuw komt deze druif bijna niet meer voor in Frankrijk. Vanaf midden de 19e eeuw startte de opmars in Chili. Door het warmere klimaat gedijt de carmenère er ideaal tussen de Andes en het kustgebergte.

### Profiel:

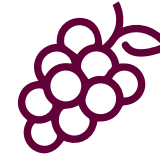
deze druiven leveren een schitterende wijn met een diepkersenrode kleur, een eigen karakter en vooral een grote mate van rondheid en kruidigheid. De oogst is enkele weken later dan deze van de merlotdruiven.

Vroeg geoogste druiven geven vegetale paprikatoetsen en peper, volrijpe druiven zorgen daarentegen voor zwart fruit en chocolade.

**Culinair:** heel lekker bij gebraden en gegrild gevogelte en andere eenvoudig gebakken vleesbereidingen.

### *Carmenèrewijnen van Oxfam Fair Trade:*

Campesino carmenère (Red Del Vino – Chili)



## PAÍS

### Verbouwd in:

de Chileense país-druif, ook bekend als Listan Negro (of Listan Prieto) heeft een indrukwekkende geschiedenis. In Cauquenes vertelt men trots dat in hun regio de eerste wijnstokken van de país werden aangeplant in de eerste helft van de 16e eeuw (1532). De Spanjaarden kwamen met in hun kielzog de Jezuïeten, en brachten diverse druivensoorten mee. Ze hadden wijn nodig voor in de mis. Sommige soorten pasten zich aan, en zo ontstond de país. Tot het einde van de 20e eeuw was dit nog de meest geteelde druivensoort in Chili. Daarna namen Franse edele rassen als cabernet sauvignon het over.

### Profiel:

van país-druiven worden eerder dunne, vaak wat rustieke wijnen gemaakt. De dunne schil zorgt voor een beperkte extractie. Er wordt in behoorlijke volumes geoogst van 8 tot 12 ton per hectare. In Cauquenes zijn er ook boeren met rendementen tot 3/4 ton per hectare. De wijnranken groeien er in struikvorm en hebben meestal geen irrigatie waardoor de wortels tot 15m diep gaan. Cauquenes heeft een ideale terroir voor país en de (goedkopere) paíswijnen van deze regio worden dan ook vaak versneden met cabernet sauvignon en andere wijnen.

De consumptie van monocepage paíswijn blijft meestal lokaal. Export blijft beperkt tot zoete wijnen van país, maar recent hebben prestigieuze wijnmakers zich gespecialiseerd in het unieke karakter van de país, en hiermee stilaan ook exportmarkten gecharmeerd.

### *Paíswijnen van Oxfam Fair Trade:*

VIDSECA país-carignan-cabernet (VIDSECA – Chili)





## MALBEC

### Verbouwd in:

Malbec (of Côt) is van origine een Franse druivenvariëteit. De druif werd in het midden van de negentiende eeuw naar Argentinië gebracht en gaf de wijnbouw een nieuw elan. Ze is er nu de voornaamste rode druif, met iets meer dan 33.000 hectaren wijngaarden. Malbecdruiven worden in alle Argentijnse wijngebieden aangeplant, maar het hart van de productie ligt in de provincie Mendoza, vlakbij het Andesgebergte.

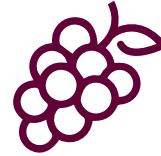
### Profiel:

niet voor niets noemt men malbecwijn ook wel 'vin noir'. De intense fruitaroma's (pruimen en bramen) en de fluwelen textuur maken de Argentijnse malbec zeer gegeerd. Argentijnse malbecwijnen zijn wat minder robuust en tanninerijk dan hun Franse tegenhangers die op de kalksteenbodems van Cahors groeien. Maar ze zijn zachter, toegankelijker en rijper.

De malbecwijnen variëren van fruitig met een lichte structuur tot krachtig, diep gekleurd en met een groot bewaarpotentieel. Deze variatie heeft te maken met de verschillende terroirs waarop de malbecdruif geteeld wordt.

### Malbecwijnen van Oxfam Fair Trade:

BIO La Posada malbec, BIO RAZA Selection malbec/shiraz & BIO RAZA malbec Gran Reserva (La Rioja – Argentinië)



## SHIRAZ / SYRAH

### Ampelografie:

Shiraz is geen gemakkelijk te telen druif, maar ze zorgt wel voor een wijn met veel karakter. De druiven zijn klein en hebben een zeer dik vel

### Verbouwd in:

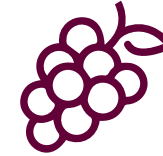
de shirazdruif (ook syrahdruif genoemd) dankt, volgens historici, haar naam aan haar vermoedelijke stad van oorsprong: Sijraz in Perzië. Deze druif is een van de meest edele rassen. Ze wordt niet zomaar overal aangeplant. De druif groeit het best op arme bodems en kan zeer goed tegen hoge temperaturen.

### Profiel:

de shiraz-druiven hebben een intense kleur en veel tannine in verhouding met het sap, waardoor meestal geconcentreerde wijnen ontstaan.

### Shiraz/Syrahwijnen van Oxfam Fair Trade:

BIO La Posada Syrah Rosé, BIO RAZA Selection malbec/shiraz (La Rioja – Argentinië), Koopmanskloof shiraz (Koopmanskloof – Zuid Afrika)



## PINOTAGE

### Verbouwd in:

Pinotage is een typisch Zuid-Afrikaanse druif: "Pinotage, ongeag waar jy hom raakloop, ongeag wie die druif aanplant, en ongeag wie die wyn maak, se karakter bly Suid-Afrikaans." De naam is een samentrekking van de twee rassen waaruit de druif is ontstaan: pinot noir en cinsault (ook bekend als hermitage).

### Profiel:

de pinotagedruif heeft een eigen persoonlijkheid en dat geldt zeker ook voor de wijn. De wijze en de duurtijd van rijping bepalen de smaak en de complexiteit van de wijn. Jonge pinotage heeft een dieprode, bijna paarse kleur. Zijn geur en smaak worden vaak geassocieerd met klein zwart en rood fruit. Afhankelijk van de regio heeft een pinotage minder of sterker ontwikkelde tannine, met als opvallende constante een stevig onderbouwde maar bijzonder frisse zuurtegraad. Oudere pinotage ontwikkelt animale aroma's. De invloed van de (nieuwe) eikenvaten wekt vaak associaties op met koffie, chocolade en gerookt hout.

### Culinair:

stevige pinotage doet het uitstekend bij allerlei wildgerechten, kruidig gegrild rood vlees en belegen en sterk geprononceerde kazen. Het jongere en meer fruitige type past perfect bij lamsbereidingen, wit vlees en stoof- en suddergerechten.

### Pinotagewijnen van Oxfam Fair Trade:

Koopmanskloof pinotage & Koopmanskloof pinotage rosé (Koopmanskloof - Zuid-Afrika)



# HET PRODUCTIEPROCES VAN WIJN IN 7 STAPPEN

1

Met een **na de oogst** worden witte druiven (meestal nog aan de trossen) **geperst**. Rode druiven worden ontrist en gekneusd. Het sap – in deze fase most genoemd – vloeit naar gistingstanks.

2

Door (natuurlijke en toegevoegde) gistcellen begint de **alcoholgisting**: de suiker uit de druiven wordt omgezet in onder andere alcohol en koolzuurgas. Om de gisting op gang te houden, is het van groot belang dat de temperatuur van de most constant blijft.

3

Bij rode wijn vindt ondertussen ook de **maceratie** (schilcontact) plaats. Dat betekent dat de druivenschillen geweekt worden in de most. Daardoor krijgt de wijn zijn kleur, tanninestructuur en aroma's.

4

Dan volgt de **malolactische** gisting: het appelzuur in de wijn wordt omgezet in melkzuur. Deze gisting is onmisbaar om de zuurtegraad van de wijn te verlagen en zijn geur, kleur en smaak te verfijnen. Bij frisse witte wijnen (bv. sauvignon blanc) is ook deze stap overbodig, want een zure toets accentueert net de frisheid in een witte wijn.

5

De **afwerking** begint met het **kleren** van de wijn, om onzuiverheden te verwijderen. Daarna wordt de wijn **gefilterd**.

6

Dan kan de wijn gaan **rijpen**. Grote rode wijnen laat men traditiegetrouw rijpen in eiken vaten. Daaruit haalt de wijn extra aroma's, die perfect aansluiten bij die van de druif.

7

Ten slotte wordt de wijn **gebotteld**.



# WIJN DEGUSTEREN

Wijn proeven kan je leren. Het is een kwestie van je zintuigen op de juiste manier te gebruiken. Via een hele reeks analyses en beschouwingen kom je tot de beoordeling van een wijn. Je legt telkens dezelfde weg af: eerst kijken, dan ruiken, en uiteindelijk proeven.



## Kijken

Het uitzicht van de wijn vertelt heel wat over de evolutie en het leven dat hij achter de rug heeft. De analyse spitst zich toe op kleur, helderheid en intensiteit.

De **kleur** van de wijn geeft ons een eerste aanuiding over zijn evolutie. Zo duiden groene weerspiegelingen in een witte wijn op een jonge leeftijd. Kleuren die naar geel, goudgeel of oker neigen, wijzen op een gevorderde leeftijd. Roséwijnen verkeren in blakende gezondheid wanneer ze rozerode weerspiegelingen vertonen. Bij rode wijnen heeft elk evolutiestadium zijn plaats in een spectrum van rood: van blauwachtig rood (een jonge wijn) over dakpankleurig tot oranje-rood (een oude wijn).

Wat de **helderheid** betreft, gebruiken we - in dalende lijn - de volgende termen:

- kristalhelder: wijn die aan kristal doet denken
- fonkelend: heldere en lichtende wijn
- helder: zeer klare wijn
- klaar: goed geklaarde wijn
- wazig: met een opaalachtige weerschijs
- gesluierd: lichtjes troebel
- troebel: wijn waarin men vaste deeltjes ziet zweven
- droesem: term voor de grote deeltjes in de wijn

Om de kleurintensiteit te beschrijven, spreken we van bleek, licht, middelmatig, vol en diep.



## Ruiken

**Ruik aan de wijn: deze, zogeheten 'immobiele', fase geeft een eerste belangrijke indruk over de intensiteit, kwaliteit en aard van de aroma's. Maak vervolgens cirkelvormige bewegingen met het glas ('walsen') en breng het aan de neus om de aroma's op te vangen. Vaak blijft tijdens het walsen wijn aan de binnenwand van het glas kleven. Hoe rijker de wijn, hoe langzamer deze 'tranen' naar beneden lopen.**

De eerste geurindruk geeft een idee van het niveau en de intensiteit van de aroma's:

- neutraal of uitdrukingsloos: een wijn met weinig of geen aroma
- gesloten: een wijn die zijn aromatische rijkdom nog niet ten volle heeft ontplooid
- matig: een wijn met enkele herkenbare geuren
- aromatisch: een wijn met mooie parfums
- breed: een wijn met een mooie en rijke aromatische structuur

Daarna probeer je de geuren onder te brengen in de grote aromatische families. Wijnen bezitten oneindig veel aroma's. Die kan je onderbrengen in enkele grote groepen:

- fruitige aroma's: doen denken aan vruchten. We onderscheiden rode vruchten (bv. frambozen, aardbeien) en blauwe vruchten (bv. braambessen, vlierbessen).

- bloemenaroma's (o.a. rozen en viooltjes)
- 'geroosterde' aroma's (zoals gegrilde hazelnoot)
- houtaroma's (een vleugje vanille)
- kruidenaroma's (koffie of cacao)
- dierlijke aroma's (bijvoorbeeld leder)



## Proeven

**Neem een slok wijn in de mond en laat hem over je tong vloeien zodat hij je smaakpapillen doordringt. Zuig dan tussen lichtjes geopende lippen een beetje lucht naar binnen, die je laat borrelen met de wijn in de mond.**

Dan kan je de smaak van de wijn beoordelen: Is de wijn evenwichtig? Hoe zit het met de harmonie tussen zuurtegraad en alcohol, met de juiste hoeveelheid tannine en 'body'? Een wijn waarin de alcohol te zwaar doorweegt, heet warm alcoholisch. Als de alcohol in uitstekende verstandhouding leeft met de andere elementen van de wijn, is de wijn elegant, teder en harmonieus.

De afdronk is de tijd dat men de smaak nog ten volle behoudt in de mond, ook al is de wijn doorgeslikt of uitgespuwd. Een wijn heeft een korte, middellange of lange afdronk. Hoe langer de afdronk, hoe groter de wijn.

Wat de smaakindruk betreft, spreekt men van:

- fluweelzachte wijn: als hij met fluweel wordt geassocieerd
- zijdezachte wijn: als hij op de tong aanvoelt als zijde
- smakelijke wijn: als hij een heerlijke sensatie op de smaakpapillen geeft
- krachtige wijn: als hij veel karakter toont
- sappige en temperamentvolle wijn: als hij een vette, volle en vrijgeveige indruk maakt

Er zijn vier basissmaken die je in een wijn kan herkennen: zuur, zoet, bitter en zout.



## Zuur

In wijn vinden we de voornaamste zuren van de druif terug (wijnsteen-, citroen- en appelzuur), maar ook zuren die het gevolg van de gistingen zijn (zoals barnsteen- en melkzuur). Deze zuren komen voor al naargelang de rijpheid van de druiven en het productieproces van de wijn.

**In termen van zuurtegraad wordt de wijn beschreven als:**

- nerveus: doordringend zuur
- levendig: duidelijk aanwezig zuur met een beetje koolzuurgas
- scherp: met een onaangenaam hoge zuurtegraad



## Zoet

Het zoete in de wijn is afkomstig van natuurlijke suikers, maar ook van het zoete aspect van andere natuurlijke substanties in de wijn (alcohol en glycerol).

**We spreken van:**

- droge wijn: als hij minder dan twee gram suiker per liter bevat
- zoete wijn: als de zoete smaak duidelijk aanwezig is
- lichtzoete wijn: als het gaat om rijke, volle wijn waarin het zoete aspect samengaat met een zekere vettigheid
- vettige wijn: als de zoete, volle substantie duidelijk langs tong en gehemelte glijdt
- liqueuze wijn: als we een hoge concentratie aan suiker en glycerol terugvinden



## Bitter

De bittere smaak komt van de combinatie van natuurlijke fenolverbindingen (bv. tannine) in de druif, die bij het wijnmaken hun sporen in de wijn nalaten.

**We noemen een wijn:**

- zeer soepel: weinig tannine
- soepel: matig tanninegehalte
- stevig: tannine duidelijk aanwezig
- stroef: als de tannine doorsmaakt
- wrang (of astringent): hoog tanninegehalte
- hard: bij een teveel aan tannine



## Zout

Een zoute smaak komt zelden voor bij wijn, ook al zijn er talrijke zouten in aanwezig.



# VAN DRUIF TOT WIJNWEETJES

Wijn is een natuurproduct. De smaak en de kwaliteit kunnen in elk oogstjaar anders zijn, want elke wijn is het resultaat van het samenspel van verschillende elementen. Het druivenras is de belangrijkste smaakbepalende factor. Verschillen in 'terroir' (de optelsom van alle natuurlijke omstandigheden die de groei van de druivenstok beïnvloeden) en 'vinificatie' (de wijnbereiding) zorgen voor eindeloze variaties.

## Hoe bewaar je wijn?

Wijn is een levend product, constant in evolutie. De smaak varieert naargelang de leeftijd. Tegenwoordig zijn de meeste wijnen geen bewaarwijnen, maar wijnen 'klaar voor consumptie'. Oxfam Fair Trade heeft geen echte 'bewaarswijnen'. De meeste wijnen in het assortiment drink je het best jong: binnen de twee jaar na de oogst. Sommige rode wijnen hebben een beter bewaarpotentieel, zoals de Syrah Gran Reserva.

## Tips voor het bewaren van wijn:

- Wijn moet koel, in het donker en liggend (of op zijn kop) worden opgeslagen. De kurk moet van binnen vochtig worden gehouden. Licht en lucht doen wijn oxideren. Een geopende fles oxideert doorgaans binnen de drie dagen.

- De ideale bewaartemperatuur is 12°C. Beter een constante bewaartemperatuur die hoger of lager dan 12°C ligt dan een schommelende temperatuur. Let wel: wijnen die je bewaart onder de 6°C kunnen schade oplopen.

## De ideale schenktemperatuur

- Schuimwijn: 6 à 8 °C
- Witte wijn: 8 à 12 °C
- Rode wijnen:
  - Bordeaux-types (vb. Lautaro,
    - Cabernet Sauvignon): 16 à 18°C
  - Bourgogne-types:
    - (vb. Shiraz-Pinotage): 14 à 16 °C
    - Andere rode wijnen (primeurwijnen): 14 °C





# WAT ZIJN BIOLOGISCHE WIJNEN?

Een derde van het wijnassortiment van Oxfam Fair Trade is biologisch geproduceerd. Logisch, want fair trade en BIO gaan hand in hand. Wie bezorgd is om de sociale omstandigheden waarin het product tot stand is gekomen, is meestal ook begaan met de impact op het milieu tijdens de productie, en vice versa.

## Maar wat maakt een wijn tot biowijn?

Voor 2012 kon je eigenlijk niet spreken van biologische wijnen. De wijn moest gelabeld worden als 'wijn van biologisch geproduceerde druiven'. Want hoe de wijn nadien behandeld werd, was niet opgenomen in de regelgeving. Daar kwam vanaf 2012 verandering in. De nieuwe voorwaarden om als biowijn gelabeld te worden slaan nu ook op de manier waarop de wijn gemaakt wordt. Zo ligt het **maximale sulfietgehalte lager voor biowijnen dan voor conventionele wijn**. Biologische wijn is nu dus over de hele lijn biologisch.

Een wezenlijk deel van biologische druiventeelt is de bodembegroeiing. Klaver in de ondergroei bindt stikstof in de bodem zodat kunstmest niet nodig is. Bloemen trekken nuttige insecten aan, zoals roofmijten, sluipwespen en zweefvliegen, die ervoor zorgen dat de schadelijke insecten niet boven de drempelwaarde

uitkomen. In het voorjaar wordt bij biologische wijnbouw vaak met biologische preparaten gespoten op basis van algen en heermoes. Algen stimuleren de wortelgroei en heermoes bevat veel kiezelzuur dat de celwand verhardt, zodat schimmelziekten kunnen worden tegengegaan. Daarnaast wordt de grond wordt met natuurlijke humus gevoed, wat de biologische activiteit in grond en plant bevordert en de algemene weerstand tegen ziektes verscherpt.

De biologische aanpak draagt niet alleen bij aan een **gezonder leefmilieu** maar draagt ook op verschillende manieren bij aan de **kwaliteit van de wijn**. Omdat er geen kunstmest gebruikt wordt, groeien de wortels vaak dieper in de grond om voldoende voedingsstoffen te vinden. Dat is goed voor de smaak van de wijn. De druiven voor de biologische wijn worden bovendien vrijwel altijd **met de hand geplukt**. De best gerijpte druiven worden geselecteerd. Daar kan een druivenplukmachine niet tegenop.

Tijdens de vinificatie van de biologisch geteelde druiven gaat men **zo min mogelijk artificiële smaakversterkers toevoegen**, filtratie wordt beperkt en men geeft de voorkeur aan 'wilde gisten' (of spontane gisting) voor fermentatie. Het aandeel sulfieten, dat bij conventionele wijnen wordt toegevoegd voor de kleur en de bewaring van de wijn, is vaak tot de helft minder.

## BIOwijnen van Oxfam Fair Trade:

- BIO Ecologica Brut torrontés
- BIO La Posada Syrah rosé
- BIO RAZA Pinot Gris
- BIO RAZA Selection chardonnay
- BIO Raza Selection Malbec/Shiraz
- BIO Raza Malbec Gran Reserva
- BIO La Posada Torrонтés
- BIO La Posada Malbec
- BIO Lautaro cabernet sauvignon
- BIO Lautaro cabernet sauvignon Gran Reserva

## Onze Oxfam Fair Trade garantie:



### KWALITEIT

- Nauwkeurige selectie en controle door onze wijnspecialist.
- Analyse van alle wijnen in een erkend labo.
- Jarenlange kennisuitwisseling met onze partners-producenten.
- Voortreffelijke recensies door onafhankelijke wijnkenners, sommeliers en Test Aankoop.



### IMPACT VOOR BOEREN WERELDWIJD

- Rechtstreekse aankoop bij coöperaties van kleinschalige wijnboeren.
- Correcte prijsafspraken: Fairtrade-minimumprijs + extra Fairtrade-premie
  - Vooruitbetaling aan partners-producenten.
  - Extra Oxfam-projectfinanciering: ecologische duurzaamheid, conversie naar bioteelt, noodhulp bij natuurrampen, ...



### ONAFHANKELIJK GECERTIFICEERD

- Alle Oxfam-wijnen zijn Fairtrade-gecertificeerd.
- B10certificering: 4 op de 10 Oxfam-wijnen zijn bio. Oxfam streeft naar 100 % biowijnen in 2030.

OXFAM FAIR TRADE CV  
Ververijstraat 15, 9000 Gent  
info@oft.be  
+32 (0)9 218 88 99  
[oxfamfairtrade.be/wijn](http://oxfamfairtrade.be/wijn)



**OXFAM**  
Fair Trade