

Na het etiket, de volgende uitdaging in wijn: gistetikettering!

De trend van 'over-reglementering' gaat na de nakende Europese etiket-regelgeving, gewoon door...

Een Franse politicus heeft in de Wetgevende Vergadering van het land een wetsvoorstel ingediend dat vereist dat wijnproducenten aangeven of een wijn al dan niet is gemaakt met behulp van commerciële gist. Volgens de Franse wijnnieuwswebsite Vitisphere.com werd het wetsvoorstel eerder deze maand ingediend door de centrumrechtse politicus Richard Ramos, van de partij Mouvement Démocrate, en heeft het velen in de branche perplex gemaakt.

In het wetsvoorstel verklaarde Ramos dat, hoewel "veel Fransen dagelijks wijn consumeren, de overgrote meerderheid van hen niet op de hoogte is van de samenstelling", eraan toevoegend dat "er zeer weinig informatie op het etiket staat" en dat mensen "niet wisten dat veel wijnbouwers toevoegen exogene gisten aan hun wijn".

"Exogene gisten, ook wel commerciële gisten genoemd, zijn giststammen die specifiek zijn geselecteerd en gebruikt in het wijnfermentatieproces. Ze verschillen van inheemse gisten, die van nature aanwezig zijn op de druiven en in de omgeving van de kelder", aldus het wetsvoorstel.

"[Exogene gisten] zorgen voor een betere controle van het fermentatieproces, verminderen het risico op bacteriële besmetting en hebben vooral een effect op het aroma van wijnen, hun smaak, hun aromatisch profiel", vervolgde het. "Onze medeburgers hebben het recht te weten dat sommige producenten deze in het laboratorium aangekochte gisten aan hun productie toevoegen om de smaak te wijzigen. Dit wetsvoorstel wil licht werpen op dit proces."

Het wetsvoorstel vereist dat wijnetiketten "prominent" vermelden dat er een commerciële gist is gebruikt bij de productie, "zodat de consument weet welke producten in de alcoholische drank gaan die hij kiest".

Dit voorstel deed velen in de industrie perplex staan. Patricia Taillandier, microbioloog en onderzoeker aan het Laboratorium voor Chemische Technologie van Toulouse, wees erop dat tal van industrieën gekweekte gisten gebruiken, waaronder de brood-, yoghurt- en biersectoren, met de vraag: "Waarom specifiek op wijn gericht?"

Didier Fages, voorzitter van de Franse Unie van Oenologen, was "geschokt" door de stap - niet in de laatste plaats gezien de lopende EU-voorstellen om wijningrediënten op etiketten te vermelden. Hij voegde eraan toe dat commerciële gisten niet als additieven werden beschouwd (ze zijn een "technisch hulpmiddel") omdat ze niet aanwezig waren in het eindproduct.

Stéphane La Guerche, hoofd van Oenoppia (een vereniging van makers van oenologische producten), was, niet verwonderlijk, ook afwijzend.

"'Exogene' gisten zijn gewoon inheemse gisten die zijn geselecteerd vanwege hun optimale fermentatiecapaciteit en de versterking van bestaande aromatische voorlopers," zei hij.

Terwijl de mensen op het gebied van natuurlijke wijnen het voorstel verwelkomden (Gilles Azzoni van de Association of Natural Winemakers zei naar verluidt dat de rekening "logisch en noodzakelijk" was, maar dat de consument nog steeds weloverwogen beslissingen moest kunnen nemen), waren er geen oproepen om ga verder en vraag om wijnen, suiker, zuren, malolactische gistingstammen, enz.