

# PERSWIJN

GEPROEFD:  
**623**  
WIJNEN

**TREND: GERIJPTE GAVI | DE LANGE WEG NAAR RESISTENTIE  
AOP MET SUCCES: TERRASSES DU LARZAC | MILLÉSIME BIO  
PRIORAT ONTDEKT ZICHZELF | WIJN ALS STRIPVERHAAL  
GROOTS BEWAARJAAR: CHAMPAGNE 2008**



BP 8 719325 841978

00323

JAARGANG 36 - NR. 3 | MEI/JUNI 2023  
ADVIESPRIJS: € 11,50

## NEBBIOLO



**BENOIST  
SIMMAT**



HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS EN PROFESSIONALS

03/2023



Een kleine 1500 deelnemers en geen plattgrond

# MILLÉSIME BIO

## EEN ONTDEKKINGSREIS

Op de vraag voor de hoeveelste keer ik op Millésime Bio in Montpellier ben, moet ik naar waarheid melden dat dit de eerste keer is. Hierop wordt door de vertegenwoordiger van het pr-bureau van de beurs met ongeloof gereageerd. Dat kan gewoon niet, zo'n belangrijke beurs negeren. Sorry hoor. Ik heb het een beetje goedge maakt, hoop ik. Een bijzondere ervaring. **TEKST EN FOTO'S: RONALD DE GROOT**

**H**et was een beetje wennen voor me. Ik ben op heel wat beurzen geweest, en elke beurs moet op een andere manier worden benaderd. Vinexpo was natuurlijk ooit de 'moeder aller beurzen', met bijzondere diners op prestigieuze châteaux in de avonduren. Pure decadentie, maar stiekem toch een goede reden deze beurs te bezoeken. Maar mede door covid is dat tijdperk ten einde.

### LOCATIE TELT

ProWein, sindsdien in opkomst, is het andere uiterste. Met de tram naar een vrij troosteloos tentoonstellingscomplex, en 's avonds *Bratwurst* in Düsseldorf. *Dorf* is hier de juiste benaming. Volgens de befaamde Oostenrijkse producent Dorli Muhr, die in haar stand op haar laptop zit te werken omdat er niemand komt proeven, gaat Wine Paris de Duitse beurs ProWein voorbijstreven.

'Parijs is gewoon veel aantrekkelijker voor wie uit Sydney of San Francisco naar Europa komt vliegen voor een beurs. Vertier, goed eten op elke straathoek. Geen hotels die hun prijs verhogen omdat er een beurs is, want er zijn altijd toeristen.'

Montpellier, waar Millésime Bio wordt gehouden, biedt als locatie een goede tussenoplossing tussen Düsseldorf en Parijs. Het is een leuke stad, levendig, met een fijne mediterrane sfeer. En eind januari is het daar in de zon al een graad of 14. Dat stemt vrolijk.

### GEORGANISEERDE CHAOS

De beurs Millésime Bio is lastig te veroveren. Hij is in de loop van zijn bestaan flink gegroeid en telt nu een kleine 1500 participanten. Dat is nogal wat. En dan zijn ze ook nog eens niet geordend neergezet in de hallen van de beurs – op herkomst bijvoorbeeld – maar vrijwel lukraak door elkaar.

Een plattegrond met de participanten is niet te ontdekken.

De vraag is natuurlijk wat het idee is achter deze georganiseerde chaos. Een Vlaamse collega fluistert me in wat er volgens hem achter zit. 'Ze organiseren de beurs zogenaamd voor de bezoekers. Maar uiteindelijk zijn het de standhouders die de beurs moeten betalen. En die zijn hierbij gebaat. Je kunt niet gericht proeven. Je wordt gedwongen rond te lopen, en dat willen ze graag.' Wil je wijnen uit één regio proeven, dan vergt dat een goede voorbereiding en flink wat geloop.

## BETAALBAAR

Maar natuurlijk is er wél een belangrijke rode draad: je moet biologisch boeren om hier te mogen staan. En daarnaast richt de beurs zich bewust op een internationale deelname, dus het is van alles door elkaar, Spaans, Frans, Italiaans, Oostenrijks, noem maar op. Qua aantallen stands en bezoekers is het wel een beetje een Frans onderonsje. Bij de stand van (opnieuw) Dorli Muhr, die toch prachtige wijnen laat proeven, kun je rustig een praatje maken. 'Er staan hier veel kleinere producenten. Die kunnen een stand hier wel betalen, maar op Wine Paris of andere grote beurzen niet.'

Lidewij van Wilgen (Mas des Dames) is heel enthousiast over de beurs. 'Ik heb geweldige contacten opgedaan. Er kwamen interessante mensen langs, uit veel verschillende landen. Helemaal top.'

## ROUSSILLON: KLEINERE OVERSTAP

Hoe dan ook, de omvang van de beurs en de belangstelling laten zien dat bio het goed doet. Natuurlijk moet de wijnrinker bereid zijn er meer voor te betalen. De groep die dat wil, is niet groot, maar op dit moment groot genoeg. Het is in elk geval reden genoeg voor grotere bedrijven om met een deel van hun productie over te stappen naar biologisch. Bijvoorbeeld voor Dom Brial, de coöperatie in de Roussillon, die vorig jaar met de eerste biowijnen kwam, en dit jaar met een uitgebreid gamma op de beurs staat. 'De overstap naar bio is vrij klein geworden', vertelt directeur André Serret. 'Voorheen waren de opbrengsten in de wijngaard lager, nu is daarin eigenlijk ook geen verschil meer. We stimuleren bio door meer te betalen per kilo. Logisch, want de wijnen kunnen ook duurder worden verkocht.'



## SMAAK VOOROP

De vraag is ook wat de markt voor biologische wijnen op de lange termijn beweegt en welke kant die opgaat. De tijd dat biologisch ongezien wordt verkocht, is voorbij, zo stelt Jacques Frelin, een van de medeoprichters van Millésime Bio. 'De kieskeurige consument, zoals bijvoorbeeld in Japan, stelt smaak uiteindelijk voorop. En de realiteit is dat biologisch geen garantie is voor de smaak van een wijn. Dus als een consument te leurgesteld is in de smaak van een biologische wijn haakt hij gewoon af.'

Biologisch is steeds gangbaarder geworden. 'Toen we er dertig jaar geleden mee begonnen, waren we hier in de streek maar met zo'n vijf of zes boeren. Dat betekent dat de kwaliteit en smaak nu het belangrijkste zijn.'

## ONTDEKKINGSREIS

Daarnaast moet de consument gevormd worden. Frelin: 'Die raakt gemakkelijk de weg kwijt tussen biodynamisch, Haute Valeur Environnementale (HVE), Demeter, biologisch, natuurwijn, noem maar op. Alleen al het uitleggen dat biodynamie biologisch is met een stap extra, en niet het tegenovergestelde ervan, zoals nog wel eens wordt gedacht. Er is nog veel werk.'

Wat hij maar wil zeggen: de beurs voorziet in een behoefte. Dat alles door elkaar staat, is logisch. 'De focus van de beurs is niet op regio, maar op biologisch. Dus je moet gewoon op ontdekkingsreis, je laten verrassen.' Zo werkt Millésime Bio dus. Weer wat geleerd. 🍷

## VERSCHIL

In de Roussillon staat bio al niet zo ver meer af van de gangbare wijnbouw. Daarom kon Dom Brial, de coöperatie daar, ook biowijnen gaan produceren. Directeur André Serret: 'Als je kijkt naar het klimaat bij ons, is het de afgelopen jaren alleen maar droger geworden. Dat maakt het verschil in behandelingen in de wijngaard tussen biologisch en conventioneel kleiner. Het groeit in feite naar elkaar toe.'