



Duurzame innovaties in de Sherry Driehoek

*Hoe wijnboeren omgaan met klimaatverandering in het Zuid-Spaanse
Marco de Jerez*



Amsterdam, XX april 2024 - **Hoe ga je als wijnboer om met verandering in het klimaat? Het is een vraag waar de wijnmakers van de Sherry en Manzanilla-wijnen uit de Sherry Driehoek dagelijks mee bezig zijn. Want, in het Spaanse wijngedebied zijn de verschillen in het landschap van vroeger versus nu duidelijk zichtbaar, en de stijging in temperatuur maar al te goed voelbaar. Het woord duurzaamheid is ook in de wijnwereld veelomvattend. De wijnboeren uit Jerez passen op eigen manier duurzaamheid toe op verschillende vlakken. Daarmee wordt niet alleen aan het maken van kwalitatieve sherrywijnen hard gewerkt, maar dragen de boeren ook een positieve bijdrage aan het tegengaan van klimaatverandering.**

Sherrywijn zonder chemie

Het Zuid-Spaanse Marco de Jerez (de Sherry Driehoek) staat bekend om zijn hoge temperaturen. Warme, droge klimaten zijn perfect voor de productie van duurzame sherry's, omdat wijnboeren minder last hebben van de schimmels en ziekten die veel voorkomen in nattere gebieden. Daardoor is het gemakkelijker om af te zien van het gebruik van herbiciden en pesticiden. Ook het gistingsproces van sherrywijn gebeurt op een natuurlijke manier. Het gistlaagje "velo de flor" beschermt de wijn van oxidatie. Daarom is het niet nodig om sulfiet toe te voegen tijdens het rijpingsproces of wanneer de sherry in de fles gaat. En minder chemie betekent een natuurlijker product!

Efficiënt gebruik van regenwater

Ondanks dat de warme temperaturen voordelig zijn voor het produceren van duurzame wijn, is hitte een van de belangrijkste factoren om op in te spelen als wijnboer. De droogte is vandaag de dag heviger dan ooit, daarom is het belangrijk om op een efficiënte manier om te gaan met het regenwater. Een traditionele manier die bijdraagt aan het zorgvuldig omgaan met het landschap



is het plaatsen van zogenaamde "aserpias". Aserpias zijn richels opgebouwd uit aarde tussen de wijnstokken. Deze rechthoekige natuurlijke putten vangen in het natte seizoen overtollig regenwater op en helpen de albariza grond om elke druppel te absorberen en in de ondergrondse lagen te houden om de wortels van de plant te bevochtigen tijdens de droge periodes in het jaar. Een effectieve manier die het mogelijk maakt om gebruik te maken van het schaarse regenwater in de sherry regio.

Een duurzame fles

Niet alleen het product in de fles ondergaat duurzame ontwikkelingen, ook de fles zelf kan bijdragen aan het verminderen van de CO2 uitstoot van wijnboeren. Voorheen werd sherry in klassieke - en zware - flessen gebotteld. Tegenwoordig is het glas van de flessen een stuk dunner. Dat betekent dat een pallet sherry veel minder zwaar is om te vervoeren, daarmee wordt er benzine bespaard en de ecologische voetafdruk verlaagd.

Planten van toekomstbestendige druivenrassen

Tot slot heeft ook het planten van de druivenrassen Beba, Vejeriego en Perruno wijnboeren een nieuw toekomstperspectief gegeven. Deze druiven waren traditioneel in de Marco voor de filoxera ziekte, aan het eind van de XIXe eeuw. Recent onderzoek heeft aangetoond dat ze beter bestand zijn tegen het veranderende klimaat, waardoor de oogst minder vaak mislukt door hitte en droogte en wijnmakers financiële zekerheid hebben.

Sherry en Manzanilla wijnen worden op traditionele en authentieke wijze gemaakt volgens het criaderas en solera systeem. Een dynamisch systeem waarbij de wijnen voortdurend evolueren door ze te mengen met die van de vorige oogsten. Hierdoor is het niet mogelijk om het certificaat 'biologische wijn' te ontvangen, omdat de uiteindelijke blend altijd wijnen van extreem oude oogstjaren bevat, van jaren voordat de regeling voor biologische producten zelfs maar in het leven was geroepen. Maar zelfs als de wijnen (tot nu toe) niet in aanmerking komen, zijn de bovenstaande acties geleidelijk aan een goede stap in de richting van het implementeren van een duurzaam wijnproductieproces. Wijn en duurzaamheid combineren is een uitdaging, maar met de juiste aandacht zoals in het gebied rond Jerez, zeker mogelijk!

Over de Consejo Regulador

De Raad van Toezicht van de D.O. Vinos de Jerez (Sherry Wijnen), bekend als de zogeheten Consejo Regulador, was de eerste die in 1935 het reglement voor een oorsprongsbenaming publiceerde. Daarom hebben we het over "Jerez-Xérès-Sherry" en "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" als oudste oorsprongsbenamingen (D.O.) in Spanje. Binnen het Sherry gebied is er nog een ander product, namelijk de "Sherry Azijn". Deze wordt sinds 1994 eveneens beschermd door een oorsprongsbenaming (P.D.O.). De Raad van Toezicht die deze drie benamingen beschermt, verenigt 1.750 wijnbouwers en een honderdtal wijnhuizen, die gevestigd zijn in de zogenaamde "Marco de Jerez" in de provincie Cádiz. Zij zijn allen verantwoordelijk voor het beheer, de controle en de kwaliteit van alle wijnen. Dit waarborgt de kwaliteit van de betreffende regionale producten ten behoeve van de consumentenmarkt. Het werk van de Consejo Regulador heeft deze D.O.P.'s internationale erkenning gebracht. Het gaat om wijnen met een buitengewone variëteit en een echt karakter, met een zeer lange exporttraditie en merken die in de hele wereld echte Spaanse iconen vertegenwoordigen.



Maar Geniet drink met mate.



NOOT VOOR DE REDACTIE

(Niet bestemd voor publicatie)

Pitch Communicatie & PR

Contactpersoon: Lisa Dalmulder
Telefoon: 020-468 33 48
E-mail: lisa@pitchpr.nl

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of Spaanse Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedsel weer. Noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld



Maar Geniet drink met mate.