

2007 - Η ποιότητα δεν μετριέται ποσοτικά:

Οι Γάλλοι οινοπαραγωγοί κατηγορούν τους γεωργικούς συμβούλους για το «θάνατο» του συστήματος της ονομασίας προέλευσης, κάνοντας επίθεση στις τεχνικές μοντέρνας οινοποιίας.

Δεν μείναν πολλά από τις εγγυήσεις των ονομασιών προέλευσης στον καταναλωτή, δηλαδή ότι μια ξεχωριστή γεύση θα προέλθει από μια συγκεκριμένη περιοχή. Πολλοί από τους οινοπαραγωγούς, που κάνουν βιοδυναμικά κρασιά, λένε ότι την εικοσαετία '50 με '70 οι γεωργικοί σύμβουλοι σύστηναν τη χρήση ζιζανιοκτόνων, επιτρέποντας στον οινοποιό να αγνοήσει την εργασία στο χώμα. Οι παρενέργειες περιλάμβαναν την καταστροφή βακτηρίων στο χώμα, με αποτέλεσμα την μικρή ανάπτυξη και τη χρήση χημικών λιπασμάτων. Η χρήση «αρωματικής μαγιάς», χρήση συνθετικού χυμού και ενζύμων ήταν ευρέως γνωστά στους παραγωγούς τότε. «Η γεύση του κρασιού, η αρμονία του, η ομορφιά του, η κομψότητά του, ανήκει σε έναν ποιοτικό κόσμο με απροσδιόριστη προέλευση» αναφέρεται σε ένα άρθρο για το περιοδικό *Organic Wine Journal*. «Τα στοιχεία αυτά δεν μπορεί ν' αντικατασταθούν όπως αντικαθιστάς το παλιό, με ένα νέο στρώμα μπογιάς». Ένας οινοπαραγωγός, στου οποίου τα αμπέλια δεν έχουν χρησιμοποιηθεί χημικά λιπάσματα, εντομοκτόνα ή νιτρώδη από τότε που έκανε το βιοδυναμικό *Domaine de la Coulée de Serrant* το 1984 κατέκρινε τους υλιστές συμβούλους. Ανέφερε ότι δεν σκέφτηκαν ότι η ζωή είναι μια συνέχεια και ότι δεν πρέπει να μετριέται ποσοτικά. Πρόσθεσε ότι η βιοδυναμική βοηθούσε τους οινοποιούς να αποκτήσουν γνώση του εδάφους του τόπου προέλευσης και ότι η βιοδυναμική βάζει ένα τέλος στο κέρδος των συμβούλων, αποκαθιστώντας τη γνώση του αμπελουργού, που δεν πρέπει να χαθεί. Εμπλουτισμός με ζάχαρη αναμένεται για το *BORDEAUX 2007*: Ο άσχημος καιρός το καλοκαίρι στο Bordeaux θ' αναγκάσει τους οινοποιούς να προσθέσουν ζάχαρη κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Παρόλο που η διαδικασία -γνωστή ως εμπλουτισμός- δεν είναι παράνομη, σπάνια χρησιμοποιείται στο Bordeaux. Το 2007, οι χαμηλές θερμοκρασίες, η χαμηλή ηλιοφάνεια και η βροχή κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, έβαλε σε κίνδυνο την ωρίμαση και την ποιότητα των σταφυλιών. Το 1997 η σοδειά είχε παρόμοιο μοτίβο με το 2007, με πολύ πρώιμη διάρρηξη οφθαλμών, με ωίδιο και αποσύνθεση, λόγω των κακών καιρικών συνθηκών τέλους της άνοιξης και των αρχών του καλοκαιριού, ενώ ακολούθησε ένας πρώιμος τρυγητός. Τα κρασιά του 1997 δεν τα υποδέχθηκαν πολύ καλά. Παρόλο που σήμερα τα κρασιά είναι σε καλύτερη κατάσταση, δε θεωρείται μια καλή σοδειά. Η απαγόρευση του εμπλουτισμού με ζάχαρη είναι ένα μέρος της αναθεώρησης του οίνου της ΕΕ που εξετάζεται αυτήν την περίοδο στις Βρυξέλλες. Αν η αναθεώρηση προχωρήσει, μόνο η χρήση του συμπυκνωμένου γλεύκους θα επιτρέπεται.