

LES KITS BIO

Pourquoi n'y a-t-il pas de kits certifiés biologiques?

La nourriture Bio est distinguée par trois facteurs, selon le «NOFA-NJ Organic Certification Standards & Procedures Handbook» de 1998. Elle est produite :1- par des méthodes d'agriculture qui encouragent la santé biologique des sols, 2- sans utilisation d'aucun fertilisant synthétique, ou pesticide (insecticides, herbicides, fongicides et rodenticides) et 3- par des méthodes de transformation de nourriture qui préservent l'intégrité du produit du champ jusqu'à la table du consommateur.

Tout cela est très strict, mais qu'est-ce que cela veut dire au juste?

Pour la vaste majorité des viticulteurs, pas grand-chose. Premièrement, parce que le raisin est récolté à long terme (des années sans fruits, puis des vignes qui produisent pour plus de 20 ans), les viticulteurs n'encouragent pas la santé des sols puisque ces derniers s'épuisent très rapidement. Pas de terre = pas de vignes.

Deuxièmement, parce qu'il n'y a pas de grands besoins d'épandage de fertilisants synthétiques ou de pesticides sur les raisins. La seule chose commune dont les raisins sont aspergés est le mélange Bordeaux, composé de chaux et de sulfate, qui prévient la moisissure. Ce mélange est permis sur des raisins de culture biologique, étant donné que ce n'est pas un dérivé de produits pétrochimiques et qu'il n'a que de minimes répercussions.

Troisièmement, et le plus important, vous ne pouvez pas produire de vin si vous ne manipulez pas les raisins avec soin, en respectant leur intégrité. Une mauvaise manutention des raisins les ferait exploser pour ensuite oxyder le jus.

Deux des plus gros obstacles à la certification biologique des raisins sont le côté bureaucratique du processus d'obtention du certificat et les poteaux des treillis. Les viticulteurs sont partout comme des fermiers : les travaux cléricaux sont totalement à l'opposé de leurs opérations, donc même si les viticulteurs sont en position de se déclarer Bio, ils ne s'en soucient peut-être pas.

Pour les poteaux de treillis (poteaux pour soutenir les fils pour soutenir la vigne), la plupart des producteurs utilisent une forme de bûche traitée à pression. Comme les produits utilisés pour les traitements à pression sont des produits pétrochimiques dérivés, cela disqualifie tout vignoble qui utiliserait ce type de poteaux. Des alternatives telles que des poteaux en acier ou en béton fonctionnent bien, mais sont beaucoup plus chères à installer et à utiliser.

Tous ces facteurs font qu'il n'est pas particulièrement intéressant pour un viticulteur de grande envergure de passer à travers la certification biologique. C'est plus profitable pour un petit vignoble, car il est plus facile de transposer les coûts supplémentaires à leurs consommateurs.

Donc quelles sortes de raisins vont en fait dans les kits de vin? Bien, chez Brew King, nous travaillons de pair avec les viticulteurs et les courtiers afin de s'assurer que nous

obtenions la meilleure qualité. Notre Directeur technique voyage jusqu'aux champs de vignes afin d'observer la façon dont les raisins sont cultivés. Il visite également les producteurs de jus et de concentrés sur place pour s'assurer qu'ils atteignent nos objectifs de qualité pour la transformation et la manutention de nos raisins.

Toutefois, nous ne nous arrêtons pas là. En plus des trois laboratoires de contrôle de la qualité à notre entrepôt au Canada, nous utilisons l'équipement pour retracer les pesticides de notre compagnie mère (Andres Wines Ltd). En aucun cas nous n'acceptons de jus ou de concentré ayant été traité avec des pesticides et nous pouvons les détecter jusqu'à des niveaux en dessous d'un billionième de grammes par litres.

Notre centrale est un endroit où l'on transforme des produits alimentaires, opérant sous les normes du «Canadian Food Inspection Agency» (comparable au FDA aux Etats-Unis), La vue d'ensemble? Les matières premières pour vos kits de vins n'ont jamais été si sûres, ou plus entières. Bien qu'être certifié biologique puisse sonner mieux sur papier, le coût véritable pour l'atteindre rendrait le prix de nos kits hors de portée de nos consommateurs.

Nos produits internationaux et Vintners Reserve Passeport Series proviennent des pays inscrits sur les boîtes, as exemple, Shiraz Australien, Merlot Français, etc. Une description complète peut être vu sur notre site à www.brewking.com, sous l'onglet Wine products. Si vous achetez les kits Selection ou Vintners Reserve, les jus et concentrés proviennent des Etats-Unis.