**Jak to możliwe, że fałszywe wina trafiają do sprzedaży?**

**Wino towarzyszy ludzkości od zawsze, a popyt na nie z roku na rok jeszcze rośnie. Niestety, są tacy, którzy próbują to wykorzystać w nieuczciwy sposób, bogacąc się na sprzedaży fałszowanych win.**

Już na kamiennych tablicach z czasów Hammurabiego (ok. 1750 r. p.n.e.) można znaleźć zapisy dotyczące zakazu handlu alkoholem rozcieńczanym wodą. We włoskiej Oentorii (nazwa ta oznacza „krainę wina”) Piliniusz Starszy skarżył się na podrabiane trunki. Z kolei na ścianie szynku w starożytnych Pompejach odkryto napis: „Niechże cię zgubią twoje szwindle, szynkarzu: wodę nam samą sprzedajesz, ty – czyste wino wypijesz”.

**Fałszowanie win w Europie**

W latach trzydziestych XVII wieku w Portugalii odkryto, że grupa producentów dodaje cukier do wina i nadaje mu intensywniejszy kolor używając soku z czarnego bzu. Zdenerwowało to markiza de Pombal – jednego z portugalskich ministrów, który w odwecie nakazał… wyciąć wszystkie krzewy czarnego bzu w północnej Portugalii.

W czasach oświecenia „poprawiaczy wina” określano mianem winnych lekarzy. Pisarz Joseph Addison zanotował, iż określali oni siebie mianem bractw winnych i nie widzieli nic niewłaściwego w dodawaniu moszczu jabłkowego do szampanów oraz tarniny do win z Bordeaux.

Apogeum fałszerstwa to koniec XIX wieku. Przyczyniła się do tego głównie inwazja filoksery, która zdziesiątkowała winnice Europy. Dostępność wina w owym czasie nie zaspokajała popytu, więc fałszerze szybko wykorzystali nadarzającą się okazję. Niestety, oferowane przez nich produkty z winem miały nieraz wspólną tylko nazwę.

Z tego też powodu w Langwedocji w czerwcu 1907 r. miało miejsce „powstanie winiarzy” – zamieszki wynikające z braku właściwej ochrony ich produktu przez władze państwa. W ten sposób narodziły się francuskie regulacje prawne, stanowiące podwaliny dzisiejszego systemu certyfikacji AOC (kontrolowane oznaczenie pochodzenia).

**A tymczasem w Polsce…**

W Polsce wino zyskało na popularności w XVII wieku. Im wino było modniejsze, tym jego cena wyższa. Na stołach królowało wino węgierskie, reńskie, czasem francuskie. A często… jego podróba.

Jak z lokalnego cienkusza zrobić węgrzyna? Do wina dodawano jajka, mleko, siarkę, alkohol i najróżniejsze przyprawy. Używano również bardziej drastycznych metod. Trunek czasem zawierał np. wapno gaszone, ołów, a nawet arszenik. Niestrawność to chyba najdelikatniejsza dolegliwość, jaka mogła spotkać delikwenta po spożyciu takiego specjału. Fałszerstwa były tak popularne, że ostrzegały przed nimi – czasem nawet wierszem – poradniki gospodarskie!

W bardziej współczesnych czasach, we wczesnych latach ‘90, triumfy święciła „bycza krew”, czyli węgierski *Egri Bikavér.* Wówczaspewna firma zajęła się sprowadzaniem najtańszych win włoskich i hiszpańskich, by przelewać je do butelek właśnie pod węgierską nazwą.

Fałszerzom nie chciało się nawet opłacić tłumacza.Treść na etykietach, która powinna zawierać opis wina, była „żywcem” przepisywana z innych węgierskich towarów np. z pudełek po butach! Podobno proceder dobiegł końca, gdy na pewnym przyjęciu zaproszony dyplomata ze zdziwieniem odczytał na etykiecie: „pastować raz na tydzień”.

**Fałszerstwo win dziś – na czym polega?**

Obecnie szacuje się, że około 20% światowego handlu winem jest przedmiotem działania fałszerzy. W tym 5% dotyczy tzw. Wielkich Win z bordoskiego regionu Médoc, takich jak Château Latour, Château Lafite, Château Mouton Rotschild, Château Margaux, Château Haut-Brion oraz Château Petrus z regionu Pomerol.

- Proces fałszowania wina polega na dodawaniu do niego tańszych win, soków, substancji chemicznych i słodzących – wyjaśnia Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG, która specjalizuje się w logistyce alkoholi i innych produktów akcyzowych. – Najprościej rzecz ujmując, chodzi o rozcieńczanie wina podstawowego różnymi dodatkami, często nienaturalnymi, które nie pochodzą z winogron – dodaje.

Podrabianie dotyczy natomiast etykiet, butelek, korków i opakowań zbiorczych. Robi się to po to, aby wino tańsze sprzedać jako droższe, a czasem nawet jako jedno z najdroższych win świata.

Fałszerstwo może też dotyczyć roczników. Jeśli jakiś rocznik uchodzi za słabszy, można go „zmienić” za pomocą etykiety. Wina młode mogą udawać stare, wina można ze sobą pomieszać (nawet do lepszego dodać gorsze), można też zafałszować szczepy winorośli.

Popularnym trendem w fałszerstwie win jest „zamiana regionów”. To proceder popularny zwłaszcza we Francji. Np. sprzedawane bywają tam wina z Bordeaux czy Doliny Rodanu, które faktycznie pochodzą na przykład z Langwedocji lub w ogóle z importu.

We Francji fałszerze sprowadzają też ogromną ilość taniego wina z Hiszpanii. Następnie rozlewnie (czasem legalne, a czasem nie) butelkują trunek i sprzedają go pod różnymi nazwami. Często są w ten sposób fałszowane marki uznanych producentów.

Podobnie jest we Włoszech, gdzie fałszerstwa dotykają m.in. win Barolo. Warto dodać, ze zarówno we Francji, jak i we Włoszech działają specjalne służby zajmujące się walką z fałszowaniem i sprzedażą fałszowanego wina.

Najgorszym przypadkiem fałszerstwa jest oczywiście dodawanie substancji niedozwolonych – glicerolu, cukru, a w skrajnych przypadkach alkoholu metylowego czy innych substancji szkodliwych dla zdrowia.

**Najbardziej znane przypadki fałszerstwa**

Wielu osobom nie trzeba przedstawiać Rudy’ego Kurniawana – ten fałszerz stał się bohaterem filmu dokumentalnego dostępnego na platformie Netflix. To pierwsza osoba w Stanach Zjednoczonych, która została skazana na karę więzienia za sprzedaż podrobionego wina. Pochodzący z Indonezji mężczyzna mieszał stare wina z nowszymi, a następnie sprzedawał je jako znacznie droższe gatunki, m.in. na degustacjach i aukcjach. Przez długi czas udawało mu się nabierać nawet znakomitych koneserów.

Wpadł, ponieważ wystawił na aukcję wina z Ponsot Clos Saint Denis z Burgundii z roczników 1945-1971. Tymczasem właściciel winnicy potwierdził, że wino to zaczęto rozlewać do butelek dopiero w 1982 roku. Dla Kurniawana był to początek końca handlowej kariery.

W 2012 r. FBI znalazło w domu oszusta mnóstwo butelek, korków i 18 tys. podrobionych etykiet. Kurniawan trafił do więzienia w grudniu 2013 roku. Zgodnie z wyrokiem miał zapłacić 28,4 mln dol. odszkodowania siedmiu oszukanym przez siebie klientom oraz zrzec się majątku o równowartości 20 mln dolarów. Po wyjściu z więzienia w listopadzie 2020 roku, od razu trafił do aresztu deportacyjnego (okazało się, że przebywał w USA nielegalnie).

Prawie równie sławna była tzw. „afera księżycowa” we Francji. Tam pewien winiarz z Bordeaux został skazany na dwa lata więzienia i 7,85 miliona euro grzywny. Okazało się, że do szlachetnych win z apelacji Medoc, Lalande-Pomerol i Saint-Emilion dolewał tanie wino przeznaczone do destylacji. Biznes był intratny, bo oszust zarobił na nim 800 tys. euro.

Dlaczego afera była „księżycowa”? Marne wino, niedopuszczone nawet do obrotu, przewożono w nocy cysternami do miejsc, w których dolewano je do markowych win. Celnicy zajęli ponad 8.200 hektolitrów wina, sfałszowanego w latach 2011/2012 i rozprowadzanego przez sieci supermarketów.

Bardzo podobna afera została wykryta we Francji w 2022 roku! W tym przypadku oszuści wpadli z powodu źle podrobionych etykiet. Okazało się, że szajka składająca się z około 20 osób wprowadzała do obrotu w całej Europie kiepskie wina zza granicy, z etykietami informującymi, że butelki zawierają wysokiej jakości trunki z Bordeaux. To wino także rozlewano przy świetle księżyca – na szczęście te trunki przynajmniej spełniały normy spożywcze.

**Jak nie dać się oszukać?**

Oszukiwani byli znawcy, eksperci, osoby zawodowo zajmujące się obrotem winem, prowadzący domy aukcyjne. Nie ma więc prostych zasad, które na 100% uchronią przed zakupem sfałszowanego wina. Na pewno jednak nie można wykazywać się lekkomyślnością i np. wierzyć sprzedawcom, którzy proponują renomowane wino za 1/2 lub 1/3 ceny.

- W przypadku zakupu drogich win, warto wcześniej dowiedzieć się, jak wyglądają etykiety konkretnego producenta z danego rocznika, jak butelkowane są trunki, jakie mają korki itp. Jeśli wino jest stare, należy dokładnie się przyjrzeć, czy butelka i etykieta faktycznie zdradzają deklarowany przez sprzedawcę wiek. Zazwyczaj też bardziej renomowane miejsce zakupu daje większą gwarancję oryginalności oferowanych tam napojów – wyjaśnia Remigiusz Zdrojkowski.

Najlepiej oczywiście znać osobiście winiarza lub mieć zaufanego sprzedawcę, który samodzielnie sprowadza trunki z wybranych winnic. Jednak takie sytuacje należą do rzadkości. W przypadku win popularnych i sprzedawanych na dużą skalę, mimo wszystko musimy zaufać dystrybutorowi.

Źródło: [Pro-log.com](http://pro-log.com.pl/)