**Wina ekologiczne – jakie certyfikaty?**

**Wina naturalne, biodynamiczne i organiczne to coraz bardziej znacząca grupa na rynku alkoholi. Co dokładnie oznaczają te określenia i czy przekładają się na smak oraz cenę?**

Na początku warto zaznaczyć, że każde wino jest produktem końcowym dwóch procesów – uprawy (sadzenia, uprawy i zbioru) oraz produkcji właściwej (kruszenia, fermentowania, przetwarzania i butelkowania). Od „zwykłych” win, wina ekologiczne różnią się tym, że wytwarzane są zgodnie z rygorystycznymi regułami – np. producenci unikają stosowania syntetycznych nawozów, pestycydów lub herbicydów i wykorzystują wyłącznie nasiona niezmodyfikowane genetycznie.

Określenie „wino ekologiczne” to szeroki termin, mieszczący zarówno trunki organiczne, biodynamiczne, naturalne, jak i pochodzące ze zrównoważonych upraw. Nie oznacza to jednak, że producent może dowolnie umieścić jedno z wybranych określeń na etykiecie wytwarzanego wina. W poszczególnych krajach istnieją konkretne organizacje przyznające certyfikaty dla wybranej grupy win.

Trzeba też pamiętać o spełnieniu odpowiednich warunków magazynowania takich trunków. Jeśli producent lub dystrybutor win ekologicznych współpracuje z firmą logistyczną, ona także musi wypełnić zobowiązania wynikające z zasad certyfikacji.

- Wprowadzanie do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego związane jest m.in. z przyjęciem przez podmiot składujący towar zobowiązania do poddania się kontroli przez jednostkę certyfikującą – mówi Remigiusz Zdrojkowski z firmy logistycznej XBS Prolog S.A. – Zakres kontroli najczęściej obejmuje weryfikację warunków składowania produktów rolnictwa ekologicznego w magazynie, rejestrów przyjęcia i wydania z magazynu, rejestrów czyszczenia magazynu oraz sprawdzania jego skuteczności – podkreśla ekspert.

**Wina biodynamiczne**

Aby zrozumieć, co kryje się pod nazwą wina biodynamiczne, należy zwrócić uwagę na postać Rudolfa Steinera, Austriaka, który w pierwszej połowie XX wieku wymyślił koncepcję rolnictwa biodynamicznego. Twierdził, że gospodarstwo należy traktować jak żywy organizm, który do pewnego stopnia może być samowystarczalny.

Uważał, że nie należy wprowadzać do niego sztucznych nawozów, czy nienaturalnych środków ochrony roślin. Do uprawy powinno stosować się tylko produkty naturalne, najlepiej wytworzone wewnątrz gospodarstwa. Unika się w ten sposób niekorzystnych skutków dla gleby i żywych organizmów. Produkcja biodynamiczna zwraca również uwagę na wpływ faz księżyca na uprawę roślin.

Główną organizacją zajmującą się certyfikowaniem biodynamicznych producentów rolnych jest niemiecka Demeter. Certyfikat można uzyskać nie tylko na wino, ale także na żywność, kosmetyki czy ubrania. Przyznawany jest nawet restauracjom.

Droga do uzyskania certyfikatu biodynamicznego prowadzi najpierw przez sprawdzenie biodynamicznej uprawy winorośli, a następnie samej produkcji wina. Jeśli zarówno uprawa, jak i wytwórstwo przejdą pomyślnie całą procedurę, producent na etykiecie może umieścić oznaczenie wina jako biodynamicznego.

Aby uzyskać certyfikat biodynamiczności nie można np. używać modyfikowanych genetycznie mikroorganizmów, jak drożdże czy bakterie, dodawać do niego szeregu substancji chemicznych (w tym witaminy C), pasteryzować wina, poddawać moszczu procesowi koncentracji. Winiarz powinien natomiast m.in. używać drożdży pochodzących jedynie z ekologicznych hodowli lub tych posiadających certyfikat Demeter, klarować wino przy pomocy substancji organicznych: białek jaj, produktów mlecznych, itp.

Kolejną organizacją przyznającą podobny certyfikat jest francuski Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique (w skrócie: SIVCBD). Demeter zastrzegł termin „biodynamiczne” jako swoją własność intelektualną. Oznacza to, że ww. organizacja musiała wymyślić własną nazwę dla swojego certyfikatu i tak powstał Biodyvin. Warunki są tu nieco mniej restrykcyjne, jednakże Biodyvin wymaga, aby winogrona posiadały certyfikat innej ekologicznej organizacji – Ecocert.

**Wina organiczne**

Wino organiczne (zwane czasem biologicznym) w prawie każdym z krajów ma własną definicję, często zawartą w odpowiednich aktach prawnych. Najogólniej rzecz ujmując jest to trunek uzyskany z niewielkim użyciem sztucznych (wytworzonych przez człowieka) komponentów. Musi oczywiście pochodzić z organicznie uprawianych winorośli.

W winnicy muszą być stosowane środki pochodzenia roślinnego bądź zwierzęcego (organicznego). Winiarz nie powinien używać w uprawie chemicznych nawozów i środków ochrony roślin. Często uprawy prowadzone są tradycyjnymi metodami, z użyciem naturalnych środków przeciw szkodnikom, przyjaznych owadom i ekosystemowi.

W winiarstwie organicznym stosuje się co prawda siarkę, aby ograniczyć rozwój niepożądanych bakterii w winie, natomiast należy to robić w najmniejszych możliwych ilościach. Na przekształcenie winnicy z „tradycyjnej” na organiczną potrzeba co najmniej 3 lat. Z taką uprawą wiążą się też zwiększone koszty. Często winogrona zbierane są ręcznie i podlegają dodatkowej selekcji. Ograniczona jest również wydajność winnicy.

Uprawa winorośli organicznej jest ściśle kontrolowana przez niezależne organizacje. Są to m.in. Ecocert, Agriculture Biologique, Organic Farming czy USDA Organic.

**Wina naturalne**

Wino naturalne to takie, do którego nic nie dodano i nic mu nie zabrano. Różne definicje tego trunku zostały określone przez grupy producentów w krajach takich jak Francja, Włochy czy Hiszpania. Często są one znacznie surowsze niż przepisy narzucone przez oficjalne jednostki certyfikujące wina ekologiczne lub biodynamiczne.

Winiarze tworzący wina naturalne unikają ingerencji w spontaniczne procesy wzrostu roślin i tworzenia się wina. Często zabronione jest stosowanie jakichkolwiek dodatków, pomocy przetwórczych lub ciężkich urządzeń manipulacyjnych w winnicy. Producenci drastycznie ograniczają lub nawet rezygnują z użycia związków siarki, cukrów czy kwasów. Nie kontrolują też temperatury, w której przebiega proces fermentacji.

Mimo braku oficjalnych certyfikatów, jest kilka organizacji wspierających produkcję win naturalnych. Należą do nich m.in. francuski SAINY, włoski VinNature, czy AVN. Skoro nikt nie certyfikuje produkcji, informacja o naturalnym pochodzeniu wina może zostać dowolnie umieszczona przez producenta na etykiecie.

**Wina ze zrównoważonej produkcji**

W tym przypadku również brak jednolitej definicji. Generalnie chodzi o uprawę i produkcję, która jak najmniej ingeruje w naturę. Jednak w sytuacji, gdy np. uprawy są atakowane przez szkodniki, używa się oprysków, aby nie utracić zbiorów. Wina spełniające te wymogi otrzymują certyfikat zrównoważonej produkcji (ang. – sustainable agriculture).

Jest to system mniej ekstremalny niż produkcja biologiczna czy organiczna.Zrównoważona uprawa roślin wiąże się z systemem zintegrowanej ochrony roślin (IPM – integrated pest management), ograniczeniem emisji CO2, bezpieczeństwem i zdrowiem pracowników oraz zachowaniem bioróżnorodności w winnicy.

Klarowne zasady określające produkcję win wprowadziła RPA. Wina pochodzące z tego kraju po spełnieniu odpowiednich warunków posiadają certyfikat „Sustainable Wine South Africa”. Co ciekawe, również w Kaliforni ok. 85% win produkowanych jest w zrównoważony sposób. Od 2010 r. California Sustainable Winegrowing Alliance (Kalifornijskie Stowarzyszenie Zrównoważonej Produkcji Winorośli) prowadzi certyfikację winnic i wytwórni win.

**Wino z ograniczoną emisją CO2**

Dziś wszyscy wiedzą o tym, iż emisja dwutlenku węgla negatywnie wpływa na środowisko naturalne. Topnienie lodowców, zwiększenie temperatur, a w szczególności gwałtowne zmiany pogodowe odczuwamy coraz wyraźniej. Choć winnice nie są największym sprawcą zanieczyszczeń, wśród winiarzy powstały organizacje, które certyfikują producentów ograniczających emisję CO2 podczas produkcji.

Winorośl, tak jak wszystkie rośliny, pochłania dwutlenek węgla i oddaje tlen do atmosfery. Problem pojawia się później, począwszy od procesu fermentacji, gdy dwutlenek uwalnia się z powrotem do atmosfery, a na transporcie kończąc. Optymalna sytuacja to emitowanie takiej ilości CO2 do atmosfery, jaką winogrona wytworzyły w procesie rozwoju. I o to w skrócie chodzi w winiarstwie z ograniczoną emisją CO2.

Jeden z certyfikatów, jaki otrzymują wina z ograniczoną emisją CO2 to Carbon Neutral. Aby ubiegać się o certyfikat, należy wdrożyć trzy zasady:

l zoptymalizować dostawy pod kątem emisji CO2,

l prowadzić produkcję przy użyciu materiałów, które ograniczają emisje CO2,

l wspierać finansowo walkę z globalnym ociepleniem i ograniczeniem emisji dwutlenku węgla.

**Ekologia a smak**

Choć z pewnością produkcja ekologiczna jest bardziej pracochłonna, a często i droższa niż tradycyjna, to z przykrością należy stwierdzić, że nie wpływa ona bezpośrednio na smak trunku. Tu bardziej liczą są warunki glebowe, klimatyczne i doświadczenie winiarza niż fakt posiadania danego certyfikatu.

Z drugiej strony, prawie każdy wyczuje tzw. „chemiczne” wina, do których dodano zbyt wiele ulepszaczy. Ponadto nie można zapominać, że każda produkcja, szczególnie ta na większą skalę, powoduje zanieczyszczenia środowiska, zatem jak najbardziej racjonalne jest dbanie o dobrostan zarówno winiarzy, jak i przyrody.

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