**Ile wina w winie? Wkrótce będzie to jawne**

**Choć Unia Europejska wprowadziła przepisy, na mocy których producenci win powinni informować na etykietach o składzie swoich trunków, na butelkach zmian jeszcze nie widać. A przecież w winie znajdziemy nie tylko sfermentowany sok z winogron!**

W listopadzie 2021 r. kraje Unii Europejskiej zostały objęte nowymi przepisami. Zgodnie z nimi producenci powinni informować o składzie każdego sprzedawanego wina. Dlaczego więc na razie na etykietach nie widać zmian? Branża ma dwa lata na dostosowanie się do nowych przepisów. Można przypuszczać, że większość producentów będzie czekała do ostatniej chwili.

**U-label przyjacielem konsumenta**

Wielu klientów odruchowo zerka na etykiety dotyczące składu kupowanych produktów. Znajdziemy tam informacje o konserwantach, barwnikach oraz składnikach, z których wyprodukowano sok, makaron czy budyń. Takich informacji nie znajdowaliśmy jednak na etykietach win. Dlaczego? Producenci nie byli zobligowani do zamieszczania takich informacji, a sami klienci nie mają świadomości, że taka lista mogłaby być interesująca. Większość uważa, że wino to po prostu sfermentowany sok z winogron.

Wśród argumentów producentów przeciwko umieszczaniu składu win na etykietach były podnoszone między innymi te dotyczące estetyki. Chcąc umieścić na małej, tylnej etykiecie wszystkie niezbędne informacje, trzeba by ją było powiększyć i zapełnić tekstem pisanym drobnym „maczkiem”. Znaleziono jednak na to sposób, a jest nim elektroniczny system U-label.

Jego wprowadzenie ogłosiły Komisja Europejska oraz Spirits Europe – organizacja reprezentująca interesy takich producentów alkoholi jak Moët Hennessy czy Bacardi-Martini. Dzięki temu systemowi etykiety win mają zawierać listy składników i wartości odżywczych albo w formie drukowanej, albo w postaci kodów QR. W tym drugim przypadku nie ma konieczności wymieniania pełnej listy na etykiecie. Gdy klient zeskanuje smartfonem kod QR, przeniesiony zostanie na stronę internetową ze szczegółowymi informacjami na temat wina, którego butelkę właśnie ogląda. To wynik kompromisu z producentami. Etykieta będzie krótsza, choć trzeba przyznać, że kupujący musi włożyć nieco wysiłku w sprawdzenie danych.

Informacje dotyczyć będą zawartości poszczególnych substancji w stu mililitrach wina. Skład każdego trunku zostanie automatycznie przetłumaczony na 24 języki, jakich używa się w Unii. System U-label będzie obsługiwał nie tylko wina, ale także aromatyzowane napoje alkoholowe na bazie wina.

- Niestety, obecnie trudno jeszcze znaleźć etykiety dostosowane do nowych przepisów. Producenci otrzymali w prezencie od Unii Europejskiej aż dwa lata na wdrożenie tego systemu. Wydaje się mało prawdopodobne, aby chcieli ujawniać skład swoich win, zanim przepisy będą tego bezwzględnie wymagały – mówi Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG, która zajmuje się obsługą logistyczną alkoholi oraz innych towarów akcyzowych.

**Co znajdziemy w winie?**

W rzeczywistości wino, jakie kupujemy w sklepach, to nie tylko sfermentowany sok z winogron. Z etykiet dowiadujemy się, że zawierają siarczyny, ale nie ma tam nic o stabilizatorach, czy też środkach neutralizujących kwasowość. W niektórych sklepach można kupić także wina naturalne, ale stanowią one zaledwie 3-5% rynku, a więc raczej niewiele.

Co najczęściej wchodzi w skład win – poza winogronami? Przede wszystkim wspomniane już **siarczyny**. Tam gdzie uprawia się setki hektarów wina, winogrona zbiera się mechanicznie – nikt nie ma czasu na selekcjonowanie najlepszych kiści, jak miałoby to miejsce w małej winnicy. Przy masowej produkcji wszystko, co zostanie zebrane, trafia do maszyny, gdzie jest miażdżone na pulpę. Do niej dodaje się właśnie siarczyny, a robi się to po to, by zapobiec przedwczesnej fermentacji. Siarczyny występują także w winach naturalnych, ale istotne jest ich stężenie. Gdy powstają w sposób naturalny, ich stężenie wynosi od 20 do 70 mg na litr. W winie produkowanym masowo – może to być od ok. 200 do 300 mg/l.

Powszechnie dodaje się także **taniny**. Wtedy wino nabiera ciężkości – smakuje tak, jakby było starsze, niż jest faktycznie. Taniny wykorzystywane w przemyśle winiarskim to np. sproszkowane kasztany albo kora dębu.

Kolejny popularny składnik to **cukier**. Skutecznie zwiększa ilość alkoholu po fermentacji. Za mała ilość kwasu? Można dodać **kwas winowy**. Można także nieco przyspieszyć fermentację dodając specjalne **odżywki do drożdży**. Klarowność poprawia się, czy właściwie przyspiesza, płytami filtrującymi. Gęstość można nadać **gumą arabską**.

Wino przeznaczone do masowej konsumpcji zwykle nie jest przechowywane w beczkach dębowych. Nie przechodzi więc ich aromatem w sposób naturalny. Aby uzyskać aromat beczki, do metalowych kadzi dodawane są drewniane sztachety, wióry dębowe, a czasem ekstrakt wanilinowy.

Jeśli kolor nie zadowoli producenta, można dodać naturalny pigment zawarty w skórkach winogron. Kolor wówczas ciemnieje, przez co wydaje się bardziej szlachetny. Kolejna substancja chętnie dodawana do wina to **drożdże laboratoryjne**. Po co? Dla nadania mu konkretnego smaku i zapachu. Dzięki takim drożdżom wino pachnie np. malinami, truskawkami, śliwką.

**Transport ma wpływ na smak wina**

Mówiąc o smaku wina, należy poruszyć także kwestię transportu. Tu warto przypomnieć, jak powstało porto – słodkie, aromatyczne wino produkowane na północy Portugalii w dolinie rzeki Douro. Na skutek wojny Anglicy zostali odcięci od dostaw win z Francji, zaczęli więc ściągać wino z Portugalii. Ale to daleka droga, więc podczas transportu do Anglii wino się psuło. Aby temu zapobiec, do beczek zaczęto dolewać spirytus winny o zawartości ok. 70-80% alkoholu. Takie wzmocnione wino nie tylko było w stanie bez trudu przetrwać podróż na statkach płynących do Anglii, ale również uzyskało głębszy aromat i oczywiście większą moc.

Dziś nikt nie dodaje spirytusu do wina. Jednak nadal dowiezienie wina np. z Chile do Europy pozostaje wyzwaniem. Taki trunek potrzebuje siarczynów, ale to nie wszystko. Współcześnie wino dopływa do portu w tankowcach, cysternach, czy tzw. fleksitankach. Tam przechowywane jest w kontenerach z tworzywa sztucznego, bez dostępu powietrza. Ze względów oszczędnościowych wino jest rozlewane do butelek dopiero w Europie.

Taki sposób transportu może wpływać na smak. Być może to temat wyłącznie dla koneserów, ale ci pewnie potrafią wyczuć, czy wino spędziło dużo czasu w plastikowych pojemnikach, czy też pochodzi z małej winnicy, w której napoje były butelkowane na miejscu.

**Czy każdy „ulepszacz” jest szkodliwy?**

Odpowiedź jest prosta – nie. Nie każdy dodatek jest szkodliwy. Natomiast każdy użyty w nadmiarze może źle wpływać na zdrowie, przynajmniej niektórych osób (np. uczulonych na konkretny składnik). Ważne też, jak duże stężenie dodatków znajduje się w konkretnej butelce.

Chcąc sprawdzić naturalność wina, możemy sami przeprowadzić próbę. Wino po otwarciu można wstawić do lodówki np. na tydzień. Dobrej jakości trunek, bez „ulepszaczy”, po kilku dniach będzie przypominał w smaku ocet winny. Ale wino, które zostało wzbogacone wieloma dodatkami, może w tym czasie w ogóle nie stracić walorów smakowych.

Niestety, cena przeważnie ma znaczenie. Wybierając droższe wino, mamy większą szansę trafić na trunek z niższą zawartością utrwalaczy, stabilizatorów i sztucznych aromatów. Im tańsze, tym jest ich przeważnie więcej.

Jednak póki system U-label nie stanie się obowiązkowy, zakup wina może przypominać ruletkę. Klient nie ma możliwości zapoznania się z listą składników. Podawana jest jedynie informacja o rodzaju winogron użytych do produkcji czy też o roczniku, apelacji (i to też nie zawsze) oraz o tym, że wino zawiera siarczyny. Ale ile? Tego już się nie dowiemy.

- Warto zauważyć, że wszelkie substancje dodawane do wina (nawet owocowego z najniższej półki cenowej) są legalne. Dodatkami tymi są produkty wytwarzane przez przedsiębiorstwa chemiczne lub spożywcze, klasyfikowane jako dodatki wspomagające produkcję wina. Muszą być one zbadane i dopuszczone do obrotu w danym kraju – podkreśla Remigiusz Zdrojkowski.

Zasadniczo więc, w przypadku spożywania alkoholu w ilościach degustacyjnych, ryzyko, że taki trunek komuś zaszkodzi (nawet jeśli ma wiele dodatków), jest bardzo niewielkie. Mimo to z nadzieją czekamy na moment, kiedy skład wszystkich produktów spożywczych stanie się jawny – również na półkach z winami.

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