

Økologi
Biodynamik
Bæredygtighed
Social ansvarlighed

En guide til **RESPEKTfulde vine**



Velkommen til denne guide, der præsenterer regelsæt, tankesæt samt metoder for økologiske, biodynamiske og bæredygtige vine.

Guiden sætter begreber på plads og redegør for de forskellige, der er mellem de tre produktionsmetoder.

Til sidst gennemgås de gængse kontrolorganer verden over.

VINOBLE



VIN OG ØKOLOGI

Hvad er økologisk vin, og hvilke regler er gældende?

Økologisk vin er vin produceret på druer, der IKKE er blevet sprøjtet med:

- Kemisk fremstillet gødning
- Kemisk fremstillet herbicider/ukrudsmiddel
- Kemisk fremstillet pesticider
- Genmodificerede produkter

EUs definition på økologiske produkter lyder således:

"Økologisk produktion er et samlet system til landbrugsforvaltning og fødevarerproduktion, der kombinerer bedste miljømæssige hensyn, et højt niveau af biodiversitet, bevarelse af naturressourcer, anvendelse af høje dyrevelfærdsnormer og en produktionsmetode, der er i overensstemmelse med visse forbrugeres ønske for produkter fremstillet ved hjælp af naturlige råvarer og processer..."

Hvad må økologiske vine tilsættes/sprøjtes med?

Det er tilladt at tilsætte/sprøjte med følgende produkter:

- Økologisk fremstillet gødning
- Kobber opløst i vand for at modstå råd i markerne
- Sulfitter
- Produkter af økologisk dyrkede planter og mikro-organismer

Smager økologiske vine anderledes end konventionelle vine?

Umiddelbart ikke. Groft sagt kan man sige, at vinene bliver mere "ærlige", idet terroir (jordbund, sol, mikroklima) kommer mere til udtryk i økologiske vine, da de ikke kan "manipuleres" så meget som i konventionelle vine.

Hvorfor er der sulfitter og kobber i økologisk vin, og er de skadelige?

SULFITTER

Sulfit er en antioxidant og tilsættes i vinen som regel i tabletform for at stabilisere og kontrollere/stoppe restgæren i flasken. Den primære funktion er dog at undgå for tidlig oxidation/iltning af vinen. Hvidvine er mere sårbare over for oxidation, og derfor tilsættes der som regel lidt flere sulfitter i hvidvine. Mængden af sulfitter hos økologiske producenter er begrænset.

KOBBER

Kobber er de økologiske producenters største udfordring. Kobber er i store koncentrationer skadelig for jorden. Kobber opløst i vand sprøjtes på marken for at undgå råd/svamp i vinstokkene. Økologiske producenter må sprøjte med op til 30 kg. pr. hektar henover en 5-årig periode. Mange bruger andre metoder for at mindske kobber-forbruget mest muligt. Fx beskæring og større luftgennemstrømning i markerne minimerer råddenskab i markerne.

Hvad er naturens egen medicin?

Økologiske producenter bruger ofte naturens og dyreverdens egne ressourcer til at forbedre og optimere vinmarkerne. Bl.a. bruges får til at holde bladvæksten nede, så planten for mest mulig sol. Dette øger også luftgennemstrømningen i markerne, så der ikke opstår råd/svamp.

Insektvolde (bunker af grene og jord) kan være et andet redskab for at holde vinlus og andre sygdomme for døren. Det tager 3 år at blive økologisk certificeret.



VIN OG BIODYNAMIK

Alle biodynamiske vine er også økologisk dyrket

Derudover indeholder biodynamik en langt større tankemæssig mangfoldighed end økologisk dyrket vin. Biodynamisk vin er også mere kontrolleret end økologisk vin. Det er fx ikke tilladt at tilsætte kobber i biodynamisk vin.

Rudolf Steiner

Rudolf Steiner grundlagde i store træk det biodynamiske tankesæt tilbage i 1920'erne. Det kan være svært at forstå hele tankesættet på én gang. Hele kosmos indgår i tankesættet, og hvordan "energi" fra dyre- og plantelivet tilfører ny energi i markerne.

Jorden/verden kan helbrede og optimere sig selv ved brug af egne ressourcer.

Præparationsmetode 500-508

En af grundpillerne i det biodynamiske tankesæt er 9 præparationsmetoder, der alle går ud på at tilføre jorden ny energi via sine egne ressourcer. De bliver kaldt præparationsmetode 500-508.



To af de vigtigste præparationsmetoder er 500 og 501, der begge tilfører jorden energi ved brug af tyrehorn med kogøgning i. Metode 500 klargøres i efteråret, hvor økologisk/biodynamisk kogøgning fyldes i hornene og graves ned i jorden.

Efter 6 måneder tages hornene op, og indholdet opløses i vand under kraftig omrøring efter specielle foreskrifter. Væsken sprøjtes ud på jorden og nedpløjes efterfølgende.

"Man arver ikke jorden af sine forfædre, man låner den af sine børn"

- Michel Gassier, Château de Nages, Costières de Nîmes, Frankrig

Biodynamisk kalender

En anden betydningsfuld biodynamisk personlighed er Maria Thun. Hun har lavet en kalender, der hjælper biodynamiske producenter til at så, høste og plove på bestemte dage.

Månens faser afgør efter hendes tankesæt en særdeles vigtig betydning. Ved fuldmåne er det fx bedst at så og sprede kompost på markerne, da niveauet i grundvandet er højere, og dermed kan rødderne bedre optage/opsuge vand/gødning. Hendes biodynamiske kalender fortæller også, hvornår det bedst mulige tidspunkt er til at nyde et godt glas vin!

Det tager min. 3 år for konventionelle producenter og 1 år for økologiske at blive biodynamisk certificeret.

VIN OG BÆREDYGTIGHED

FN og Brundtland definerer bæredygtig udvikling/produktion således (1987):

"Udvikling, som opfylder de nuværende behov uden at bringe fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres egne behov over styr".

Mange producenter ønsker at producere deres vine inden for denne ramme. I store træk benyttes "forkerte" sprøjtemidler kun, hvis der er grund til det.

"Fra start har vores filosofi været at fremstille vine af højeste kvalitet, under hensynstagen til miljøet og vores folk. Vi ønsker at udvikle en bæredygtig kultur i alle faser af produktionen."

- Aurelio Montes, Montes Wines, Chile

Metoder, idéer og holdninger benyttes i det daglige arbejde for at mindske brug af pesticider og andre gifte mest muligt. Bæredygtige producenter har dog valgt at sprøjte, hvis vejret/mikroklimaet i marken "skal bruge hjælpen hertil".

Producenterne er desuden påpasselige med, hvad der ledes ud i naturen efter rengøring, og affaldshåndtering er et vigtigt punkt. Der er også et stort fokus på at mindske vandforbruget og på, at de næste generationer skal overtage og videreføre et bæredygtigt landbrug. CO2 regnskabet er ligeledes en faktor, og udledning af kuldioxid holdes til et absolut minimum.

Vinproducenter, der dyrker efter bæredygtige principper, har en holdning om, at denne metode er den bedste, fordi flest mulige vinbønder rent faktisk har mulighed for at konvertere til denne dyrkningsform på nemmeste og billigste måde, således at flere vinbønder kan konvertere hertil.

Bæredygtig vin har som sådan ikke sin egen certification.

Social ansvarlighed

Social ansvarlighed tager hånd om de ansattes og deres familiers velfærd (særligt aktuelt i Chile og i Sydafrika). Det kan eksempelvis være økonomisk støtte til den lokale skole, hvori de ansattes børn går.

Ydermere fokuserer nogle vinproducenter på fx folkesundheden ved at producere vine med et moderat indhold af alkohol.



FORSKELLEN PÅ DYRKNINGSMETODER

	Konventionel dyrkning	Økologisk dyrkning	Biodynamisk dyrkning
Markarbejde	Det er tilladt at kunstgøde med kemisk fremstillede produkter samt sprøjte med syntetisk fremstillede produkter mod svampeangreb, skadedyr og ukrudt.	Pesticider og gødning fremstillet på syntetisk/kemisk baggrund er IKKE tilladt. Gødning skal være økologisk. Det er tilladt at sprøjte med begrænset mængde kobber og svovl (mod svampeangreb).	Pesticider og kemisk fremstillet kunstgødning er IKKE tilladt. Gødning skal være økologisk. Maria Thuns biodynamiske kalender følges. Der benyttes også de 9 præparationsmetoder 500–508.
Sulfitter	Hvidvin: Max. 200 mg/l. Rødvin: Max. 150 mg/l.	Hvidvin: Max. 150 mg/l. Rødvin: Max. 100 mg/l.	Hvidvin: Max. 140 mg/l. Rødvin: Max. 110 mg/l.
Hjælpemidler til vinifikation	Det er tilladt at benytte op til 57 produkter i vinifikationsmetoderne; herunder kunstigt fremstillede klaringsprodukter, vinsyrer samt enzymer.	Det er tilladt at benytte 30 produkter, og de skal alle være naturligt fremstillede.	Det er tilladt at benytte 14 naturligt fremstillede produkter – herunder quartz, naturgær og vinsyre.
Kælderarbejde	Det er tilladt både at "opkoncentrere" vin, opvarme vin (for at stabilisere) samt at bruge elektrodialyse.	Det er tilladt at "opkoncentrere" vinen. Opvarmning kun til 70 gr. Brug af elektrodialyse er IKKE tilladt.	Det er IKKE tilladt at opkoncentrere vinen eller bruge elektrodialyse. Vinen må kun opvarmes til 35 gr.

Kilder:
Biodynamic, organic & natural winemaking, Britt & Per Karlsson
Økologisk Landsforening

ET UDDRAG AF DE ØKOLOGISKE/BIODYNAMISKE KONTROLORGANER/STEMPLER DU KAN MØDE PÅ DINE VINFLASKER:



EUs økologiske mærkning.
Gældende i hele EU



Franske økologimærker



Tysk økologimærke



USAs mærke for
økologiske vine



Demeter er det mest
benyttede mærke for
biodynamisk vin



Fransk mærke for
biodynamiske vine

