

Vin direkt från naturen

Vin är en naturlig produkt tänker vi när vi för vårt inre öga ser soldränkta vinrankor, klasar med vackra druvor och ekfaten som vinet kan lagras på. Men vin har inte längre så mycket med naturen att göra om vi inte väljer att dricka naturvin, förstås. Av Irene Ahlberg

Att med hjälp av jäst omvandla sockret i druvorna till alkohol och på så sätt få fram en dryck som kommit att kallas för vin har varit känt av människan i mer än 7 000 år. Men det var inte förrän efter andra världskriget som industriproduktionen av vin tog fart och man introducerade såväl konstgödsel som kemisk besprutning av vinstockar och jordar för att få större volym på produktionen. Det blev startskottet för en mer onaturlig produktion av vin som också innebar att man började manipulera med bland annat olika tillsatser och smakesenser.

Naturvin naturligare än ekologiskt
Men precis som när det gäller den industrialiserade livsmedelsproduktionen har en motrörelse, som förespråkar en mer naturlig väg att gå, dykt upp även inom vinproduktionen. Ekologiskt vin vinner terräng och på senare år har också begreppet naturvin dykt upp allt mer. Naturvin är egentligen inget nytt utan innebär snarare en återgång till det ursprungliga sättet att producera vin. Naturvin är naturligt i ordets egentliga

bemärkelse och betydligt mera naturligt än ekologiskt vin.

Det som karaktäriserar naturvin är, förutom att druvorna odlas ekologiskt eller biodynamiskt, att i jäsningsprocessen används bara naturjäst, det vill säga vildjäst. Detta gör att man kan tillverka vinet utan eller med minimal tillsats av sulfat.

Vid vinifieringen, den process som omvandlar druvorna till vin, tillåts – till skillnad från vad som är fallet vid produktionen av vanligt vin – inte några tillsatser för att förbättra smak, arom eller utseende.

– Skillnaden mellan ekologiskt vin och naturvin är, att ekologiska viner innehåller mer sulfat och baseras på laboratorietillverkad jäst och inte på naturjäst samt att ett 40-tal tillsatser är tillåtna, berättar Rudolf Sillén, passionerad munsänk och importör av naturviner.

Som bäddat för förvirring

Det finns ännu ingen stadfast definition på vad som krävs för att ett vin ska få kallas naturvin.

Och det är förstås ett problem när man som kund vill få tag på det. Naturvin finns i Systembolagets beställningssortiment men utan att vara klassificerat i en speciell kategori, vilket gör det svårt för konsumenterna att hitta rätt.

– Det bästa man kan göra är att söka på naturvin på nätet och på så sätt få fram namn på viner hos de olika importörerna och sedan beställa på Systembolaget, säger Rudolf Sillén.



Otillåtet med innehållsdeklaration

Ett annat problem som både naturvingårdar och importörer stängas med är att vin enligt EU:s bestämmelser inte behöver – eller ens får ha – en ingrediensförteckning. Starka påtryckningar från de stora vinproducerande EU-länderna har medfört, att det inte är tillåtet att uppge vilka tillsatser som finns i vinerna.

Det är inte heller tillåtet att tala om vad vinet *inte* innehåller, det vill säga naturvinsodlarna får *inte* uppge på flaskorna att vinet inte ➡

”Naturvin är naturligt i ordets egentliga bemärkelse och betydligt mera naturligt än ekologiskt vin”

FAKTA

Naturvin

En internationell definition av naturvin finns ännu inte, men det pågår påtryckningar inom EU för att en sådan ska komma till stånd. Det finns dock riktlinjer med en rad krav, som vinodlare och importörer rättar sig efter.

Druvstockar, druvor, blad och mark får inte besprutas med bekämpningsmedel – pesticider. Detta sker däremot vid industriell vinproduktion för att undvika angrepp av bakterier, svampar och insekter. Men pesticider är giftiga, flera är cancerogena och påverkar också nervsystemet och reproduktionsfunktionen. Besprutningen sker med täta mellanrum under hela växtsäsongen och tränger in i druvorna.

Enbart naturgödsel ska användas som gödning, konstgödsel är inte tillåtet. Detta för att konstgödsel kombinerat med bekämpningsmedel gör att rötterna blir grunda och får svårt att spegla jordmånen, på vinspråk "terroiren".

Jäsningen ska ske med naturjäst. Laboratorieframställd jäst eller GMO-jäst är inte tillåten. Detta för att få en naturlig jäsning, så att de druvtypiska smakerna och aromerna framträder. I ekologiskt vin tillåts laboratorieframställd jäst.

Inga eller minimala tillsatser av sulfiter (E220, E224, och E228) tillåts.

Sulfit är ett hälsovådligt ämne som bland annat kan ge upphov till allergiska besvär. EU:s gränsvärden för sulfiter i vin överstiger vida de gränsvärden som WHO har i sina riktlinjer. Gränsvärdet för ekologiskt vin och naturvin är lägre än för industrivin.

Inga kemiska enzymer eller animaliska tillsatser tillåts i naturvin.

Med hjälp av tillsatser kan vinets smak, färg, arom och textur manipuleras. För industrivin är ett 60-tal tillsatser tillåtna. För ekologiska viner cirka 40. Vissa av dessa är dessutom hälsovådliga.

Vinet ska vara ofiltrerat eller endast grovfiltrerat. Mikrofiltrering är inte tillåten. Helst ska vinet klarnas genom gravitationen och så kallade omdragningar. I annat fall kan nyttiga antioxidanter filtreras bort.

Vinproducenten måste vara certifierad av en oberoende kontrollorganisation. Detta är ett rimligt konsumentkrav som måste respekteras.

För övrigt ska druvorna helst vara handplockade så att enbart hela och mogna druvklasar används för att maskar och annat främmande inte ska komma med i jäskaren. För att tillverka vin utan eller med mycket låga tillsatser av sulfit krävs mycket god hygien i vingården. Större mängder sulfit gör att hygienkravet minskar.

"Man kan inte säga att naturviner smakar bättre, bara ärligare"

innehåller laboratorieframställd jäst, pesticider, aromämnen, och liknande tillsatser.

– Få människor är medvetna om att en vanlig flaska vin innehåller så mycket som inte är naturligt och som ibland också är direkt hälsovådligt.

Allergier, andningsbesvär och huvudvärk

Att få huvudvärk av rödvin kan till exempel bero på en allergisk reaktion som har sin grund i någon av de tillsatser som finns i vinet, liksom nästappa, andningsbesvär och andra astmatiska besvär. Rester av växtgifter i industriellt framställda viner kan också öka risken för cancer och påverka reproduktionsförmågan och andra system i kroppen på ett negativt sätt.

Men vin är också bra för hälsan

Att nämna naturvin utan att ta upp hälsoaspekten med vin är omöjligt. Redan under antiken förstod man att vin kunde vara hälsosamt. Rödvinet med dess polyfenoler har en bakteriedödande effekt och det gjorde bland annat att soldaterna slapp magsjukdomar.

Rött vin innehåller också antioxidanterna procyanidin och resveratrol som anses effektiva genom att bland annat minska risken för hjärt- och kärlsjukdomar, reducerar risken för Alzheimer och andra demenssjukdomar, minska risken för diabetes, reumatism, åderförkalkning, stroke och benskörhet.

Vin ska vara hälsonyttigt inte hälsofarligt

Men den ökande användningen av kemiska bekämpningsmedel har gjort att vindruvans förmåga att bilda egna naturliga skyddsämnen undertrycks allt mer och de två ovan nämnda antioxidanterna är just sådana skyddsämnen.

– För att vin inte ska vara hälsofarligt utan hälsonyttigt så krävs att naturens egna proces-

ser gynnas och att man undviker gifter i odlingen. Både ekologiska viner och naturviner har höga halter av antioxidanter eftersom naturen själv bildar skyddsämnen mot svampangrepp och liknande.

En ärligare smak från naturen

Smakar då naturviner annorlunda än industrivin? Smak och doftupplevelser är alltid individuella och det kan vara svårt att avgöra några skillnader om man bara får ett glas i handen.

Men den som har känslig näsa kan ofta få en stickig känsla av kemikalier i industrivin, säger Rudolf Sillén.

Smaken i naturvin är mer ärlig, säger han också, som naturen själv. Men man kan inte säga att naturviner smakar bättre, bara ärligare.

– Det är enkelt att manipulera smaker och aromer i industrivin med hjälp av laboratoriejäst, olika tillsatser och essenser. Man kan till och med använda en viss sorts druva och ändå få vinet att smaka som om det innehöll en annan sort. I naturvin kan och får man inte manipulera och man kan därmed inte heller försöka dölja en sämre kvalitet på druvorna. 🍷

Mer om naturvin

Att få tag på naturviner kan vara lite komplicerat eftersom Systembolaget inte har någon egen kategori för naturviner. Googla "naturviner" samt gå in på hemsidan www.naturvinsguiden.org och på Rudolf Silléns hemsida naturvin.se där det finns mycket information om viner, hälsoaspekter, om hur man beställer med mera.

I boken "Vad finns i vinet? – naturvin eller industrivin" finns mer detaljerad information. Kan beställas via vulkanmedia.se