

Naturviner

— GOURMETVINER FÖR VEGANER!

text: RUDOLF SILLÉN, NATURVINSAKADEMIEN



VIN HAR TROLIGEN tillverkats i mer än 7 000 år. Grundprincipen är att med hjälp av jäst omvandla sockret i vindruvor till alkohol. Innan kemikalierevolutionen på 50-talet var praktiskt taget alla viner naturviner. Genom åren har odling av druvor samt tillverknings- och lagringsmetoder utvecklats och förfinats. Växtgifter, konstgödsel och kemiska

ämnen, kombinerat med kunskaper i mikrobiologi och kemi, har gjort det möjligt att öka skördeuttagen samt påverka och styra vinets egenskaper.

Enligt EU definieras vin som »jäst dryck av nyligen skördade druvor«. I verkligheten är dock cirka 90% av viner producerade med hjälp av olika kemikalier och olika processtekniska

metoder. Kemiindustrin gjorde sitt intåg bland vingårdar under 1950-talet med systemiska växtgifter – så kallade pesticider, konstgödsel, laboratorieframställda jästsorter, smak- och aromämnen med mera. Vissa tillsatser är animaliska vilket gör att många viner inte kan klassas som veganska. ►



Så tillverkas vin industriellt

När druvorna har nått önskad mognadsgrad sker plockning av vinklasarna manuellt eller med maskiner. Det första som sker i vingården är att man avskiljer grenar från druvorna. Detta sker oftast maskinellt i roterande trummor. För att minimera risken för oxidation och för tidig jäsning besprutas druvorna ofta med en lösning av sulfit.

Vid tillverkning av vita viner används oftast gröna druvor. Det första momentet är att pressa druvorna och ta tillvara på druvmusten. Pressningen kan göras i mekaniska eller pneumatiska pressar där man kan ställa in pressstrycket. Om pressningen är för kraftig kan druvkärnorna krossas och beska smakämnen komma med i druvmusten. Skalen avskiljs och musten överförs till jästankar. Jästankar kan bestå av cylindriska tankar av rostfritt

stål eller betong – eller träkär, oftast ekfat.

Nästa moment är jäsningen. Vid industriell vintillverkning tillsätts specialjäst som »designats« i laboratorier. För att eliminera naturjäst tillsätts först sulfat. Till naturviner används enbart den jäst som kommit med från druvans skal i samband med pressningen. Jäsningen startar oftast inom några dagar. Jäsningen är en exotermisk process vilket innebär att värme frigörs och temperaturen stiger, ofta 10 grader eller mer. En stor del av smakerna och aromerna bildas vid jäsningen och processen kan delvis påverkas genom att styra temperaturförloppet. Detta är möjligt med moderna tankar med kylning och temperaturkontroll. Jäsningen tar som regel 5-10 dagar beroende på jästsort och temperaturförlopp.

För tillverkning av röda viner används blå druvor. Druvorna krossas och druvor, skal och kärnor överförs till jästankar. Den röda färgen liksom en mängd antioxidanter och andra ämnen finns i druvans skal. För att dessa ämnen skall kunna extraheras (urlakas) behöver man dagligen röra om i jästanken. När alkoholhalten når cirka 5% börjar nyttiga polyfenoler att extraheras från skal och kärnor (det är därför som vin har högre halt av polyfenoler än druvjuice). När ingen mer koldioxid bildas är jäsningen klar och man kan låta blandningen av vin och skal stå kvar i jäskärlet för att maximera urlakningen.

Nästa steg är att tappa av vinet till ett lagringskär och att pressa skalresterna så att man får ut mer vin. »Pressvinet« kan helt eller delvis överföras till lagringskärlet. I lagringskärnen, som ofta är ståltankar eller ektunnor, får vinet » mogna«. En andra jäsning, som kallas malolaktisk omvandling, kan då ske. Det är egentligen ingen jäsning utan en omvandling av äppelsyra i vinet, som är skarp i smaken, till mjukare mjölksyra. Omvandlingen sker med hjälp av mjölksyrebakterier och kan ta några veckor. Praktiskt taget alla röda viner genomgår malolaktisk omvandling. För vita viner är det sällsynt eftersom man gärna vill ha kvar den »krispighet« som äppelsyran ger.

Vinet innehåller en mängd fasta partiklar och jästrester. Genom att låta vinet stå, sjunker resterna till botten och man kan efter 1-3 dagar försiktigt pumpa över det klarnade vinet till ett annat kär. Proceduren, som kallas omdragning kan ske flera gånger. För industriviner används tillsatser som äggvita uppslamad i vatten, kasein, isinglass, gelatin och bentonit för att klarna vinet. Man kan även rena vinet genom centrifugering eller filtrering. För naturviner används enbart gravitation och omdragning. Vinet är nu i princip klart. Ofta lagras det dock innan det tappas på flaskor. Vissa viner, speciellt röda viner, lagras på ekfat. Ek innehåller tanniner (garvsyra) som gör att vinets halt av tanniner ökar och att vinet får viss smak av vanilj.

Roséviner tillverkas av blå druvor. Vid jäsningen låter man skalen vara kvar 1-3 dagar beroende på hur pass mycket av de röda färgämnen man vill ha i vinet. Orangeviner tillverkas på motsvarande sätt men med gröna druvor. Vinet får en mörkgul eller svagt brunaktig färg och en speciell smak genom att en del ämnen urlakats från skalen. ►

»
Naturviner är inget nytt utan en återgång till det ursprungliga sättet att producera vin. Druvorna odlas ekologiskt eller biodynamiskt, det vill säga utan besprutning med pesticider och utan användning av konstgödsel.
«



VÄXTGIFTER — PESTICIDER I VIN

Pesticider är kemiska bekämpningsmedel som började användas i stor skala i början av 50-talet för att undvika angrepp av bakterier, svampar, mögel, insekter mm på vindruvorna. I kombination med användning av konstgödsel kunde väsentligt större skördar uppnås. Studier visar att de flesta pesticider är hormonstörande, skadar reproduktionsförmågan och är cancerframkallande. Druvstockarna besprutas i förebyggande syfte, ofta varannan vecka från maj till augusti. De flesta pesticider är systemiska ämnen, det till säga att de tas upp av druvorna och går in i skal och must. Eftersom pesticiderna anrikas i druvsaften ackumuleras de och halterna ökar succesivt. I industriella viner förekommer rester av pesticider i halter mellan 10-500 mikrogram/liter. Gränsvärdet för dricksvatten är 0,1 mikrogram/liter. Ett gränsvärde för halter av pesticider

saknas för vin. Vid ekologisk odling av vindruvor används inga pesticider och ingen konstgödsel. Detta gör att ekologiska viner, naturviner och biodynamiska viner är fria från pesticider.

SULFITER I VIN

Sulfiter har använts i vintillverkningen sedan flera tusen år tillbaka. Svavel, som är ett gult grundämne, placerades i tunnor och kärl där vin skulle förvaras och antändes, varvid blå, stickande sulfitängor bildades. Sulfitängorna reducerar oxidation av musten och gör att även bakterier i kärl,

druvmust och i det färdiga vinet kan elimineras. Detta gör att vinets hållbarhet ökar och är en vanlig teknik vid framställning av industriella viner. Sulfiter tillsätts idag oftast som metabisulfit eller andra svavelföreningar. Sulfit kan ge upphov till hälsoproblem i form av allergiska besvär, andningsbesvär, astmatiska problem, huvudvärk mm. WHO (*World Health Organisation*) har som rekommendation att den dagliga dosen av sulfiter inte bör överskrida 0,7 mikrogram/kilo kroppsvikt. För en normalviktig person innebär det cirka 50 mikrogram/dygn. I industriella rödviner tillåts sulfithalter upp till 150 mikrogram/liter och 200 för vita viner. Detta medför att redan efter 2-3 glas av ett industrivin kan den rekommenderade max-dosen vara överskriden. För ekologiska viner och naturviner är gränsvärdena 30 mikrogram/liter lägre och för naturviner är sulfithalterna oftast väsentligt lägre.



NATURVIN

I början av 1980-talet började en rörelse växa fram bland mindre vingårdar när man började bli medvetnen om effekten på människa och natur av de kemikalier som användes för odling av druvor och i tillverkningsprocessen. Allt fler vingårdar började tillverka vin enligt de ursprungliga principerna som

användes före kemikalierevolutionen. Det första steget var att inte använda växtgifter i form av pesticider och att använda naturlig gödsel i stället för konstgödsel. Detta gjorde att ekologiska viner blev ett begrepp och började sitt intåg i Systembolagets sortiment. Fortfarande tillåts dock användning av specialjäster och ett 40-tal tillsatser

vid vinifieringen. På 1990-talet började några »ortodoxa« vinproducenter gå ett steg längre. Förutom att använda ekologiskt odlade druvor började man använda den naturjäst som finns på druvan och i vingården och undvek kemiska tillsatser i tillverkningsprocessen. Dessa viner benämns idag naturviner och biodynamiska viner.

Vad innehåller vin från ett veganperspektiv?

INDUSTRIELLA VINER

Vid tillverkning av industriella viner tillåts användning av teknisk jäst och cirka 65 olika tillsatser vid vinifieringen. Vinerna innehåller oftast rester av växtgifter. För att ta bort suspenderade mikropartiklar, göra vinet klart och slippa fällningar i flaskorna »klarnas« vinet. Det viktiga för en vegan att veta är att klarning av vinet, före buteljering, görs genom att tillsätta olika produkter som gör att mikropartiklar i vinet bildar större partiklar, vilka sjunker till botten i lagringskärlen och kan filtreras bort. De vanligaste animaliska produkterna är äggvita, gelatin, kasein och isinglass.

EKOLOGISKA VINER

Ekologiska viner produceras av druvor som odlats utan användning av pesticider och konstgödsel. I övrigt sker produktionen på samma sätt som vid tekniska viner. Det vill säga att man tillåter användning av specialjäst och ett 40-tal tillsatser (begränsning från 2012).

Producenterna är oftast certifierade av en oberoende kontrollorganisation. Från 2012 finns en grön symbol på etiketterna för certifierade producenter av naturviner och ekologiska viner. Sulfithalten ska vara minst 30 mikrogram/liter lägre än för industriella viner. Klarningen sker ibland genom användning av animaliska tillsatser.

NATURVINER

Naturviner är inget nytt utan en återgång till det ursprungliga sättet att producera vin. Druvorna odlas ekologiskt eller biodynamiskt, det vill säga utan besprutning med pesticider och utan användning av konstgödsel. Naturjäst svarar för jäsningsprocessen. Det gör att man kan tillverka

vinet helt utan eller med minimala tillsatser sulfit. Vid vinifieringen tillåts inga tillsatser. Vinerna klarnas genom gravitation och utan animaliska tillsatser. Naturviner är därför alltid veganska.

BIODYNAMISKA VINER

Biodynamiska viner är egentligen en underavdelning av naturviner. Grundprinciperna för odling och vinifiering är desamma. Skillnaden är att man tillämpar antroposofiska metoder. Metoderna introducerades av den Österrikiska filosofen och agronomen Rudolf Steiner. I metoderna ingår att månkalendern används för att styra när olika moment skall utföras. Homeopatiska principer används för att tillverka olika preparationer för att behandla jorden och druvorna. Vinernas klarnas oftast på samma sätt som naturviner och kan därför sägas vara veganska.

TILLÅTNA ANIMALISKA TILLSATSER (ENLIGT EU) FÖR VINPRODUKTION:

Äggvita från hönsägg. Tillsats cirka 0,1 gram/liter vin.

Ätligt gelatin som tillverkas av ben, brosk och skinn från nöt, gris och kyckling. Tillsats cirka 2 gram/liter.

Isinglass (kallas även husbloss) är tillverkat av simblåsa, oftast från torsk. Tillsats cirka 0,2 gram/liter. Används mest för vitt vin.

Kasein är ett protein framställt av mjölk. Tillsats cirka 1 gram/liter. Används mest för vitt vin.

Inga av dessa ämnen får finnas i veganska viner. En del industriella viner mikrofiltreras varvid huvuddelen av de animaliska tillsatserna tas bort. Nackdelen med att klarna viner med animaliska ämnen eller med andra ämnen som bentonitlera är att man filtrerar bort en stor del av de polyfenoler och andra antioxidanter som är bra för hälsan. Det viktigaste kravet på ett veganskt vin är att det inte får vara producerat genom användning av animaliska produkter. Naturviner och biodynamiska viner klarar det kravet. 🌱