

Ekologiskt, biodynamiskt eller naturvin?

Vad är skillnaden på ekologiska viner, organiskt, biologiskt, KRAV, biodynamiskt vin och naturvin? Det tre första är samma sak, men det är korrekt att på svenska säga ekologiskt vin eftersom organiskt är en försvenskning av engelskans "organic" och biologiskt kommer från det franska ordet "biologique".



Ekologiska viner

Kraven inom EU för ekologiska viner är att druvorna odlas utan konstgödsel, kemisk ogräsbekämpning och kemiska växtskyddsmedel som är systemiska, det vill säga medel som penetrerar växten och verkar inifrån. Kontaktverkande medel som exempelvis svavel och så kallad bordeauxvätska (en blandning av kopparsulfat, vatten och kalk) som lägger sig utanpå växten, är även ekologiska odlare fria att använda. Så vad det egentligen handlar om är ett traditionellt odlat vin eftersom de nya kemiska medlen introducerades först i mitten av 1900-talet och spreds i stor skala under 1960- och 1970-talet.

Reglerna inom EU gällde tidigare endast odlingen och inte vinframställningen, men sedan 2012 finns regler även för den delen. Reglerna innebär att man måste använda färre tillsatser, för närvarande 45 stycken mot 63 stycken inom konventionell odling. Gränsen för hur mycket svaveldioxid som får tillsättas är också lägre. Vissa processer är också förbjudna såsom exempelvis vinsyresterabilisering genom elektrodiolys. Det finns flera godkända EU-märkningar av ekologiskt vin som utfärdas av olika europeiska kontrollorganisationer, exempelvis Ecocert och Ecovin och dessa kan ha en egen strängare agenda utöver EU-förordningen. Vad det gäller den svenska KRAV-märkningen följer man EU-förordningen samt att man även kräver grundläggande sociala krav (ex förbud mot barnarbete). Certifieringar för biodynamisk odling som Demeter är i regel mycket strängare än de ekologiska märkningarna.

Ekologiska viner på Systembolaget

Det finns 596 ekologiska viner på Systembolaget som sålt mer än 10 liter under december månad 2018. Systembolagets krav på

ekologiska viner är att de följer EU-förordningen och att det finns en av EU godkänd märkning på etiketten/förpackningen. Försäljningen av ekologiska viner har haft en kraftig ökning på den svenska marknaden och om man tittar på försäljningsåret 2018 så stod de ekologiska vinerna för hela 22,4% av den totala vinförsäljningen.



Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence, Ekologiskt

Systembolagsnummer: 75542

149,00 kr

Gustave Lorentz från Alsace är ett exempel på en vinproducent som satsat på ekologiska viner. Numera är alla Gustave Lorentz egna vingårdar ekologiskt certifierade. Familjeföretaget, som grundades redan 1836, ligger i byn Bergheim i Alsace. Man skördar endast för hand och vinifierar varje druvsort och vingårdsläge separat.

Biodynamisk odling

Biodynamiken går ett steg längre och är mer en filosofi. Den grundar sig på ett antal föredrag som filosofen och forskaren Rudolf Steiner höll 1924. Förutom biodynamiken har han bland annat skapat rörelsekonsten eurytmi samt är grundaren av Waldorfpedagogiken och antroposofin.

Biodynamiken kan mycket väl klassificeras som en antroposofisk tro där upprätthållandet av balans är central. Vingårdens naturliga förutsättningar skall tas tillvara och det skall vara en samverkan mellan jord, växter, djur och människor. Förutom de begränsningar som finns inom ekologiskt odling tar man även hänsyn till kosmiska rytmer. Alla åtgärder i arbetet med vingården och i vinkällaren koordineras med hur planeterna, solen, månen och stjärnorna står i förhållande mot varandra. Kretsloppstänkandet är också en central del och självförsörjning skall eftersträvas så långt som möjligt.

Odlaren använder sig också av biodynamiska preparat i vingården som ofta består av kända medicinalväxter som bland annat kamomill, rölleka, brännässla, och valeriana. Dessa preparat påminner en del om homeopatin eftersom mängderna som används ibland kan vara så små som en tesked per 7-10 ton kompost eller utspädd i stora mängder vatten. Precis som homeopatiska mediciner skall dessa fungera som katalysatorer och i det här fallet hjälpa naturen på traven. De nio olika preparaten har olika uppgifter som exempelvis att öka rötternas växtkraft, gynna fotosyntesen eller motverka svampangrepp.

Skeptikerna anser att det inte finns några vetenskapliga bevis som visar att biodynamisk odling är bättre än ekologisk. Och ofta bedöms den biodynamiska filosofin som lite flummig med fundamentalistiska inslag. Och det är klart att man får lite associationer till Harry Potters förehavanden när ett av kompostpreparaten inom biodynamisk odling tillreds genom att rölleka blommor pressas in i urinblåsor från kronhjort, placeras hängande i ett träd i solen under sommaren, grävs ned i jorden under vintern och tas upp

på våren. Men faktum är ändå att många ekologiska odlare nu konverterar till biodynamiken och det är många stora viner som idag görs enligt dessa metoder. Vi har bland annat Nicolas Joly i Loire, Chapoutier i Rhône, Domaine Romanée Conti och Zind Humbrecht i Alsace.

Det finns en intressant undersökning som den kaliforniska vinproducenten Fetzer gjorde i en av sina vingårdar på 40 hektar som delades i två lika stora delar där den ena odlades ekologiskt och den andra enligt biodynamiska principer. Sensoriska analyser visade ingen skillnad i vinernas kvalitet men insekter och maskar valde den biodynamiska delen före den ekologiskt odlade.

Resonabel och hållbar odling

Det finns också många odlare som idkar den så kallade resonabla odlingen från franskans *Viticulture Raisonnée* där man använder sig av samma metoder som i den ekologiska odlingen. Men man vill inte binda sig till en ekologisk certifiering då man vid behov, exempelvis vid svårartade angrepp av röta, vill kunna använda medel som är otillåtna vid ekologisk odling.

Ingen har väl undgått de senaste årens miljödebatt och nu syns ett bredare helhetsperspektiv även inom vinnäringen. Många inom branschen tar nu hänsyn till hela kedjan för att minska klimatpåverkan. Denna bredare miljöhänsyn inom vinnäringen benämns som *Sustainable Winegrowing* eller som det heter på svenska, hållbar vinproduktion. Program och certifieringar för ett hållbart jordbruk utgår oftast från tre delar: miljö, ekonomi och social rättvisa. Vad det gäller miljön är ett av huvudmålen att minska koldioxidutsläppen i produktion och i frakter.

Naturviner

Vad det gäller naturviner så är ämnet hett just nu och diskuteras flitigt i vinpressen runt om i världen. Att göra vin på ett så naturligt sätt som möjligt är målet för naturvinrörelsen. Så jämfört med ekologisk odling tar naturvinsproducenterna ytterligare ett steg genom att den mänskliga inblandningen vid tillverkningen ska vara så liten som möjligt. Framförallt pratas det mycket om svavel som används som konserveringsmedel i vin. Vad det gäller naturviner används svavel bara vid buteljeringen, och då oftast väldigt lite eller inte alls. Dock finns det varken någon lagstiftning eller officiell definition av "naturvin" och sålunda inte heller någon certifiering eller tillhörande märkning. Det gör det därför svårt att kunna göra några jämförelser mellan biodynamiska producenter eller andra småskaliga tillverkare som också arbetar "naturligt".

Det finns många vinbloggare och restauranger som är lyriska över naturvinernas karaktär och smak, och de anser att naturvinerna är de enda vinerna som helt och hållet uttrycker växtplatsens unika förutsättningar. Belackarna anser att det är helt tvärtom då vinerna generellt är så oxiderade och orena att det är helt omöjligt att hitta någon karaktär från ursprunget.

Några ekologiska favoriter:



Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

63,00 kr

Smaken är fruktig med inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter. Passar till lätta och medelkraftiga kött- och fågelrätter samt till vegetarisk mat.



CHILL OUT Riesling Organic Germany

Systembolagsnummer: 2104

79,00 kr

Frisk och fruktig arom med fina inslag av päron och citrus. Rekommenderas till smörstekt fisk eller bara som ett trevligt sällskapsvin.

Vinet är buteljerat i den miljövänligare PET-flaskan, vilket också gör den smidigare att ta med på t.ex. picknicken.



Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Har en intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.

Dricks gärna till stekta eller grillade rätter på fisk eller ljust kött.

Se också



Tetran är den mest klimatsmarta vinförpackningen.

Visste du att flaskor i glas (utan pant) är den minst klimatsmarta förpackningen för vin? Om inte så är du inte ensam - en Sifo-undersökning som gjorts på uppdrag av Systembolaget visar att 3 av 4 personer inte känner till det.

[Läs mer](#)