

Grönt vin, tack

De ekologiska vinerna blir allt fler. Men det finns en mängd olika märkningar. Vad är vad, och vad är viktigast? Och smakar de bra? la Orre reder ut begreppen.

Försäljningen av ekologiska viner har ökat starkt i Sverige, men trots det finns det bara ett trettioårligt ekomärkt vin i Systembolagets sortiment. I beställningssortimentet finns det betydligt fler. Men då ska man komma ihåg att Systembolaget bara klassar drycker som ekologiska om både producenten och leverantören ansvarar för att EU:s krav för ekologisk odling har följts.

Självt köpte jag till exempel en champagne där baksidestexten förklarade på franska att man arbetar biodynamiskt, och flaskan hade både Demeter- och Ecocert-märkning. Men Systembolaget har varken ekomärkt vinet i prislistan eller med grön ekoskytt i hyllan.

I början av 1900-talet var nästan alla viner odlade naturligt, med gödsel från gårdens egna djur och utan kemiska bekämpningsmedel. Dessutom transporterades inte drycker i samma omfattning som nu över jordklotet. Med efterkrigstidens ökade krav på lönsamhet, större volymer och pressade priser började man inom vinodlingen – liksom inom allt annat jordbruk – att utveckla kemiska insekts- och ogräsbekämpningsmedel, antimögelprodukter och konstgödsel, och arbeta på att anpassa vinstockarna maximalt.

I dag blåser vindarna annorlunda, och även de som inte odlar helt ekologiskt minskar användningen av kemiska medel. I vinvärlden finns det också många odlare som med respekt för jorden och framtiden gör vin traditionellt, men som valt att inte kalla sina viner ekologiska, även om de egentligen är det. Här ligger Frankrike och Italien i framkant, men även Spanien och nya vinländer som Argentina och Chile producerar ekoviner. Den gotländska vingården Gutevin odlar ekologiskt.

Många av de bästa vingårdarna har i princip alltid odlat enligt traditionella principer: Selsosse, Chapoutier, Romanée Conti, Albet i Noya, Bonterra, Penfold's, Bonny Doon – listan kan göras lång. Hundratals vinproducenter i världen gör vad de kan för att framställa så naturligt vin som möjligt. De menar att gott vin görs i vingården. Då sätter man kvalitet före kvantitet.

Allt fler producenter går också mot den strängare biodynamiska odlingen, för helhetens skull. Och allt fler odlare i världen följer exemplen även om det tar flera år att lägga om vinodlingen från konventionell till ekologisk.

Smaken då?

Hur smakar då de ekologiska vinerna jämfört med konventionellt odlade? De flesta är av mycket hög kvalitet och smakar bra, även om det naturligtvis finns undantag.

Här är några bra ekoviner ur Systembolagets sortiment. En del av dem finns i beställningssortimentet och kan ta en eller två veckor att få hem, så var ute i god tid.

Vänd på sidan och läs våra bästa tips!

*Får det lov att vara ett glas sav?
Javisst, nu går det att köpa mousserande björksav via
Systembolagets beställningssortiment!
Det är Björksavsprodukter i entreprenadtäta
Åre som har tagit fram den unika produkten.
Att den är unik medför också att den
kostar en slant: 75 cl går loss på 329 kronor.
Sugen? Varunumret är 83631.*



Glas från Lagerhaus.