



Wina naturalne

Z terminem wina naturalne zapewne się już spotkaliście. Jeśli nie, to niedługo się na niego natkniecie.

Sporo się o nich mówi więc dobrze wiedzieć o co chodzi. Dlatego rozpoczynamy kolejny cykl wpisów. Będzie o braku filtracji, fazach księżyca i paleniu owadów. W dowiedzie się wiele na temat win łamiących konwencję i o tym dlaczego warto ich szukać.

Ale co to jest wino naturalne? Jeśli mamy taką kategorię to znaczy, że są też wina nienaturalne?

Jak je odróżnić i rozpoznać? Czy warto je pić? A może to tylko kwaśny, popsuty kompot?

Jeśli o mnie chodzi to są jednymi z moich ulubionych i zawsze znajdę czas i pieniądze, żeby je zakupić.

Dziś zajmę się odszyfrowaniem tych win i postaram się dać wam wskazówki, które nie pozwolą żadnemu winnemu snobowi zaskoczyć was dotyczącą ich terminologią.

W dalszych części przedstawię wam kilka podejść powiązanych z ich produkcją.

[Wina naturalne](#)

[Podstawy](#)

[Powiązane trendy](#)

[Innowacja w winie](#)
[Wina naturalne historia](#)
[Tworzenie win naturalnych](#)
[Drożdże](#)
[Fermentacja malolaktyczna](#)
[Siarka](#)
[Dlaczego ludzie piją wina naturalne](#)
[Moja próba interpretacji](#)
[Porównanie](#)
[Konwencjonalne](#)
[Zrównoważone](#)
[Organiczne](#)
[Biodynamiczne](#)
[Naturalne](#)
[Przykłady win naturalnych](#)
[Doświadczenie win naturalnych](#)
[Ciekawe źródła informacji na temat win naturalnych:](#)

Podstawy

Termin i ruch win naturalnych nie posiada jednolitej struktury ani prostej definicji. W jego ramach miesza się wiele podejść i filozofii.

Istnieje wiele dróg jakimi do wina naturalnego można dojść. Od zrównoważonej, przez organiczną i biodynamikę aż do pozostawienia winnicy samej sobie, w rękach natury.

Na szczęście istnieją wskazówki pomagające zrozumieć o co chodzi. Poniżej krótki zbiór kryteriów, po których można rozpoznać naturalistów:

1. W ruch są często zaangażowani mali, niezależni producenci. Stawiają na dbałość o środowisko i niską, bądź zerową interwencję w winnicy i winiarni.
2. Owoce zbierają ręcznie, fermentują na drożdżach z otoczenia, unikają użycia SO_2 .
3. W winiarni nie ma maszyny do odwróconej osmozy a na półkach kanistrów z mega purple.
4. W winnicy nie używa się sztucznych nawozów, pestycydów, herbicydów i żadnej innej chemii.
5. Nie należy też stosować irygacji. To w końcu interwencja. Naturaliści utrzymują, że jeśli odmiana jest dobrze dobrana do siedliska, a do tego rośnie na odpowiedniej podkładce to irygacja nie będzie potrzebna.
6. Produkcja nie jest uprzemysłowiona.

Do tego mogą się one wzajemnie wykluczać. Wino organiczne nie musi wcale być zrównoważone. Na przykład, jeśli w winnicy stosowane były niesprawiedliwe praktyki pracownicze.

Puryści mogliby być na mnie wściekli za wrzucenie wszystkiego do jednego worka. Ale wystarczy udać się do sklepu specjalizującego się w winach naturalnych i przekonać się na własne oczy.



Logo Demeter, organizacji certyfikującej produkty biodynamiczne.
[Dreamian](#), Public domain, via Wikimedia Commons

Obok butelek z logiem Demeter stoją te oznaczone jako organiczne i takie, które nie mają żadnej certyfikacji.

Innowacja w winie

Wino, jak wiele rzeczy, przechodzi ciągłą ewolucję. Stale się rozwija. Jest kilka kierunków tego rozwoju. Jeden jest bardzo techniczny i naukowy. Inny szuka szczęścia w oddaniu kontroli matce naturze.

Producenci win naturalnych są ważnymi innowatorami świata wina. Swoim podejściem wymuszają wiele zmian. Bardziej świadomi klienci domagają się lepszych, pijalnych win. Do tego wiadomo już, że technologia i chemia mają swoje granice i, że nie jedno wino zapędziły w kozi róg. Wiatr zmian wieje już nie tylko ze strony laboratorium.

Wina naturalne historia

Za kolebkę ruchu uważa się Beaujolais lat 60tych. Niektórzy pochodzący stamtąd winiarze chcieli robić wina jak ich dziadkowie. Bez SO₂ pestycydów i ślepej wiary w chemię.

Najbardziej znani z nich: Marcel Lapierre, Jean Foillard, Charly Thevenet i Guy Breton tworzyli tak zwany Gang Czwooro.



Morgon on Domaine Marcel Lapierre
Copyright @Domaine Marcel Lapierre

Lapierre, wzięwszy stery mieszczącego się w [Morgon](#) rodzinnego biznesu stwierdził, że ich wina są okropne. Za dużo chemii, za dużo interwencji.

Zaczął uczyć się od jednego z prekursorów ruchu naturalnego – Julese’a Chauvet’ea. Starał się produkować wina „jak dawniej”.

Panowie zaczęli współpracować, reszta jest historią.

Niedługo później, niezadowoleni z wysokich limitów dwutlenku siarki oraz wszechobecnej szpitalizacji dołączyli do nich producenci z nad Loary.

W latach 70tych niektóre francuskie winnice były już bardzo mocno zniszczone chemią. A przemysł produkujący wszelkiej maści dodatki do wina nabierał tempa.

To musiało wywołać reakcję i dodało naturalistom sił.

W 1989 odbyła się w Paryżu pierwsza degustacja wina naturalnych. Pojawiła się nadzieja, ale trzeba było jeszcze czasu.

W latach 90tych do głosu doszły punkty [Parkera](#) i nacisk na wina super ekstraktywne. Znow więcej interwencji, krok wstecz.

Początkiem XXI wieku zadziałała Trzecia Zasada Dynamiki Newtona. Krytykom i wielkim importerom odpowiedziały małe wina bary, niewielkie sklepy i ludzie szukający autentycznych doznań, prawdziwego smaku, wina bez „E”. Ruch nabrał rozpędu.

Obecnie wina naturalne zmieniają rynek. Ich wpływ porównuje się do wspomnianego Parkera. W swoim czasie potrafił zmienić cenę i popularność wina w zależności od tego jak je ocenił.

Teraz na odbiór wpływa to czy jest organiczne, biodynamiczne lub naturalne.

Tworzenie win naturalnych

Zbiory odbywają się ręcznie. Trzeba wybierać tylko owoce, które są prawie idealne. W winiarni nie ma żadnej chemii, która poratuje sytuację gdy gronom czegoś brakuje.

Jeśli wino robione jest poprzez macerację węglową to ta uważność musi być jeszcze większa.

W czasie fermentacji i dojrzewania należy używać pojemników nie wpływających na smak wina.

Intensywna debata toczy się wokół filtracji.

Z założenia win naturalnych nie powinno się filtrować. Ale w rzeczywistości czasem może to być konieczne. Z resztą podobnie jest w winach konwencjonalnych, gdzie debata na temat głębokości i dokładności filtracji jest równie gorąca.

Na ten temat można by napisać książkę. Jest wiele argumentów, dlaczego filtrować warto i tyle samo, dlaczego nie warto. Ile osób tyle opinii.

Drożdże

Należy używać tych z otoczenia. Są w końcu częścią terroir. W pewnym sensie mieszanka dzikich drożdży może także reprezentować rocznik.

Część naturalistów robi tak zwane *pied de cuve*. Na boku zgniata niewielką ilość gron i czeka na fermentację.

Można w ten sposób stwierdzić czy drożdże z otoczenia nie dodadzą winu niepożądanych aromatów.

Następnie dodaje się ten preparat do tanków fermentacyjnych.

Fermentacja malolaktyczna

Skoro już mówimy o fermentacji to trzeba wspomnieć o tej drugiej, [malolaktycznej](#). W tym przypadku również nie interweniujemy. Bakterie kwasu mlekowego nie są dodawane ani zabijane siarką czy odfiltrowywane. W winach naturalnych pozwala się otoczeniu zdecydować czy ta fermentacja się odbędzie czy nie.

Siarka

E220. Dwutlenek siarki. Substancja dodawana do wielu pokarmów jako dezynfektant i konserwant. Pojawia się też w winie gdzie budzi wiele kontrowersji.

Z jednej strony stosowało się ją od tysięcy lat celem dezynfekcji i zapobieżenia popsucia wina. Do tego w procesie fermentacji trochę siarki powstaje samoczynnie.



Jedną z wielu postaci pod jakimi siarka pojawia się w winiarni są pałki do dezynfekcji beczek.

Z drugiej to interwencja, zabijanie mikroorganizmów. Dlatego ruch win naturalnych mocno się nią interesuje.

Mamy też alergików oraz dziwne przekonanie, że siarka w winie powoduje kaca. (Tak naprawdę jego przyczyną są odwodnienie i alkohol.)

Trudno zdecydować co począć. Są winiarze odrzucający ją całkowicie, są tacy, którzy stosują ją na przykład do czyszczenia sprzętu, ale nie do wina. Jeszcze inni sięgają po nią w sytuacji awaryjnej.

W winiarstwie konwencjonalnym wiadomo, wszystko dozwolone, trzeba tylko spełnić normy wymagane prawem.

Warto wspomnieć, że użycie siarki celem czyszczenia winiarni może, dla naturalisty, spowodować problem. Zabije drożdże z otoczenia i utrudni przebieg fermentacji.

Fakty są takie, że aby móc pozwolić sobie na brak siarki trzeba się naprawdę przyłożyć.

Krzewy muszą być zadbane, owoce dojrzałe i zdrowe. Sortowanie dokładne.

Winiarnia odpowiednio przygotowana.

Wszystko to opiera się na doświadczeniu i zdolności decydowania czy, jak i kiedy interweniować.

Jest też aspekt długowieczności wina. Czy da się takie wino zrobić bez konserwantu jakim jest siarka?

Dlaczego ludzie piją wina naturalne

Powodów jest wiele. Część kieruje się modą. Część szuka czegoś nowego, innego, ekscytującego.

Jest jeszcze smutny fakt, że na Bordeaux i Burgundię i inne „klasyki” nikogo nie stać.

Spora część win jest też albo oklepana albo wymaga umiejętności dostrzegania niuansów.

W dyskontach jest nuda.

A w winach naturalnych jest to co trzeba. Autentyczność, dostępność, unikalność i sens przygody.

Moja próba interpretacji

Nie jest łatwo dojść do sedna ruchu naturalnego, trochę jak ze sztuką. Każdy musi sobie sam odpowiedzieć na pytanie co dostrzega.

Jedna z bardziej utartych wersji mówi, że cała sytuacja jest wynikiem obronnej reakcji organizmu na komercję.

Na wina zrobione tak by dostały dużo punktów Parkera – super skoncentrowane, z 200% traktowaniem dębem, zmanipulowane i wygładzone niczym klient chirurga plastycznego.

Do tego jest reakcją na nadużywanie chemii. Na rozwiązanie każdego problemu w winiarni bądź w winnicy przez dosypanie czegoś lub opryskanie czymś innym.

Idąc dalej mamy legislację. Regulacje apelacyjne, które często zamiast chronić stają się kagańcem zakładanym kreatywności. Wszystko jest ograniczone tak wąskimi przedziałami, że nie sposób zrobić nic innego jak generyczne wino.

Naturaliści odrzucają więc apelacje, a w zamian apelacje odrzucają ich. Skoro wino nie smakuje „typowo” dla danego regionu to nie można mu pozwolić reprezentować go „oficjalnie”.

Na koniec wreszcie trzeba powiedzieć o etykietach na butelkach. Większość z nich nie mówi nic o tym co wydarzyło się podczas winifikacji i uprawy. Ile było oprysków? Jak dużo siarki użyto? Czy drożdże były modyfikowane genetycznie? Czy dokwaszono lub dosładzano? I tak dalej.

Uważam, że fajnie jest mieć coś innego. Lubię wypić niefiltrowanego Gürner Veltlinera z Czech.



Gürner Veltliner z Czech
Copyright @Milan Nestarec

Lubię też konwencjonalnego burgunda lub Chianti. Choć w praktyce oba mogą być zrobione organicznie lub biodynamicznie. Wszystko jest więc trochę pomieszane.

Porównanie

Konwencjonalne

Stosuje się herbicydy, pestycydy i irygacje. Winnice sadzi się tak, aby mogła być obsługiwana maszynowo.

Gleba jest często goła. Poza winoroślą nic nie rośnie. Do tego jest mocno skompensowana przez ciągle ubijające ją maszyny.

Zrównoważone

Lepiej niż konwencjonalnie, ale nadal można przyskać i stosować nawozy sztuczne.

Organiczne

Nawożenie odbywa się przy pomocy substancji pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub mineralnego.

Nie oznacza to, że są one w 100% bezpieczne. Istnieje na przykład organiczna preparacja oparta o aksamitki, która jest tak toksyczna, że w czasie aplikowania rolnik musi ubrać kombinezon ochronny.

Podobnie jest z miksturą bordoską, która owszem zwalcza mączniaki, ale zatruwa glebę powoli odkładając w niej toksyczną miedź.

Istnieje cała grupa certyfikatów organicznych, ale, z różnych względów nie wszyscy starają się je zdobyć. Można trafić na wino wyprodukowane zgodnie z zasadami organiki, ale w żaden sposób nie oznaczone.

Biodynamiczne

Biodynamika skupia się na rytmach natury, byciu proaktywnym i stosowaniu homeopatycznych preparacji.

Jej zwolennicy dzielą się na dwa obozy. Jedni wierzą głęboko w całą filozofię, wliczając w to jej bardziej ezoteryczne elementy.

Inni stosują ją, ponieważ proponowane przez nią techniki są skuteczne. Ezoterykę zostawiają na boku.

Naturalne

Ekstremum braku interwencji. Ekosystem pracuje za Ciebie i dba o twoją winnicę. Ty nie robisz prawie nic.

Upewniasz się, że w winnicy są obecne korzystne rośliny, które dostarczają glebie składników odżywczych lub ją napowietrzają eliminując konieczność orania.

Natura wszystko uleczy. A do butelki trafia tylko sfermentowany sok z winogron. I nic więcej.

Nie ma regulacji dotyczących tego typu win.

To tyle słowem wstępu. W kolejnych częściach cyklu przyjrzymy się dokładniej każdemu z wymienionych tutaj podejść.

Przykłady win naturalnych

Trzy wina naturalne, które bardzo lubię



Sébastien Riffault to absolutna legenda. Jego wina są wspaniałe.
Copyright @Domaine Étienne et Sébastien Riffault



Frank Cornelissen robi swoje wina na zboczach Etny.

Copyright @Az. Agr. Frank Cornelissen



Arianna Occhipinti również pracuje na Sycylii i robi wina, które zwalają z nóg.
Copyright @Azienda Agricola Arianna Occhipinti

Doświadczenie win naturalnych

Zabierając się do butelki wina naturalnego trzeba być gotowym na niespodzianki. Każdy tyk może być inny.

Może być szokujące bądź subtelne. Podobne do konwencjonalnego lub całkiem inne.

Niektóre mogą skorzystać na dostępie do tlenu, nawet przez kilka dni.

Mogą być klarowne lub mgliste. Osad w winie nie jest wyznacznikiem tego czy wino jest naturalne czy nie.

Po prostu takie wino wymyka się kategoryzacji.

Dogmatyczne traktowanie win naturalnych również nie ma sensu. W końcu jaka jest jego definicja?

Często mówi się, że wina naturalne mają wady. Ale jeśli wino pachnie i smakuje dobrze to, dlaczego miałyby być wadliwe? Bo kolor nie taki? Bo osad?

Każde wino, naturalne bądź nie jeśli jest złe to będzie złe. TCA smakuje tak samo wszędzie, podobnie jest z redukcją. Nie mylmy wad w winie z tym, że czasem jego forma odbiega o tę którą mamy zaprogramowaną.

Ciekawe źródła informacji na temat win naturalnych:

1. [Naturaliści](#)
2. [Noble Rot](#)
3. [wineanorak](#)
4. [romek.ma.wino](#)
5. [Pipette Magazine](#)

6. [Raw Wine](#)