



Winogrodnictwo organiczne i zrównoważone

W poprzednim [wpisie](#) cyklu omówiliśmy poznaliśmy podstawowe zagadnienia związane z winami naturalnymi. Dziś czas zagłębić się w dwie ścieżki, jakimi można próbować dojść do stworzenia takich win: winogrodnictwo organiczne i zrównoważone.

[Winogrodnictwo organiczne i zrównoważone](#)

[Winogrodnictwo zrównoważone](#)

[Niektóre z założeń](#)

[Wyzwania](#)

[Organizacje zrzeszające producentów stosujących podejście zrównoważone](#)

[Integrowana ochrona roślin](#)

[Winogrodnictwo organiczne](#)

[Cele](#)

[Aspekty społeczne](#)

[Proces konwersji](#)

[Zapobieganie chorobom](#)

[Naturalne pestycydy](#)

[Plony](#)

[Energia](#)

[Certyfikacja i regulacje](#)

[Praktyka bez certyfikatu](#)

[Przykłady organizacji certyfikujących](#)

[Globalne różnice](#)

[Na koniec](#)

Winogrodnictwo zrównoważone

Jednym zdaniem można to podejście podsumować tak: zaspokój swoje potrzeby, ale zostaw za sobą świat, który będzie nadawał się do zamieszkania przez przyszłe pokolenia. Chodzi o równowagę pomiędzy dbaniem o środowisko, zarobkiem i korzyściami społecznymi.

Rolnictwo przyczynia się do zmian klimatu, wylesiania i degradacji gleby. Jednocześnie jest ich ofiarą. Podejście zrównoważone ma być odpowiedzią na tę sytuację.

Poza tym nie ma jednej, sztywnej definicji. Chodzi o zwrot ku samowystarczalności, poszanowaniu środowiska i minimalizowanie odpadów.

Niektóre z założeń

Ograniczenie ilości pestycydów. Często powiązane ze stosowną edukacją.

W zamian stosuje się specyfiki oparte na ziołach, wodorostach lub serwatce.

Aplikacja odbywa się albo ręcznie albo przy użyciu zwierząt pociągowych. Traktor zostaje w garażu, a jeśli już wyjeżdża to napędzamy go biodieslem.

Stosujemy komposty, uprawiamy rośliny przyciągające do winnicy korzystne owady.

Może istnieć obok albo wraz z biodynamiką i organiką.



Koń to coraz częstszy widok w winnicy.

Odpowiedzialne zarządzanie zasobami wody.

Wykorzystanie lżejszych butelek zrobionych ze szkła pochodzącego z recyklingu.

Energia pochodzi ze źródeł odnawialnych i jest wykorzystana w sposób efektywny.

Zbieranie i użycie CO₂ pochodzącego z fermentacji. Na przykład do pozbycia się tlenu z butelek przed waniem do nich wina.

Wyzwania

Rzadko udaje się osiągnąć idealne, samowystarczalne gospodarstwo.

Dodatkowo, niektóre organizacje parające się zrównoważoną agrokulturą ograniczają się do wydawania zaleceń i wskazówek robiąc niewiele ponad to.

Mimo nacisku na ograniczenie użycia substancji pochodzących spoza gospodarstwa, w winnicach często używa się sporych ilości siarki oraz siarczynu miedzi.

Organizacje zrzeszające producentów stosujących podejście zrównoważone

Istnieje spora grupa organizacji, które skupiają bądź certyfikują producentów stosujących podejście zrównoważone. Ważne, aby pamiętać, że nie gwarantują one, że wino będzie organiczne bądź biodynamiczne.



Sustainable WinesGB

Kilka przykładów:

- Sustainable WinesGB
- Sustainable Winegrowing New Zealand
- Sustainable Winemaking Ontario Certified

Integrowana ochrona roślin

Idąc dalej tropem szerszego spojrzenia na połączony ekosystem jakim jest gospodarstwo trafimy na podejście do ochrony roślin czerpiące z dynamiki natury. Przy okazji omawiania podejścia zrównoważonego dobrze jest o nim wspomnieć.

Integrowana ochrona roślin ma być podejściem proaktywnym.

Na przykład zamiast przyskać chemią, która zabije jakiegoś szkodnika bada się jego cykl życia i ingeruje w jego rozmnażanie zaburzając je.

Albo do upraw wpuszcza się jego naturalnego wroga.

Zamiast przyskać według z góry określonego kalendarza robi się to tylko wtedy, gdy istnieje realna potrzeba.

Dąży się to zrozumienia tego jak powstają i rozwijają się choroby, szkodniki czy chwasty.

Poświęca się czas na ich zbadanie dzięki czemu można im zapobiegać w sposób bardziej skupiony a nie przez podejście generyczne.

Ruch rozpoczął się w Europie w latach 70 tych i zaczynał od szkodliwych insektów. Z czasem dodano choroby, chwasty oraz zaburzenia fizjologiczne roślin uprawnych.



Integrowana Produkcja Roślin

Grafika ze strony Ministerstwa Rolnictwa

Miał za zadanie poprawić sytuację w środowisku i bezpieczeństwo ludzi, ale także ulżyć portfelowi rolnika, który mógł zmniejszyć nakłady na chemię związaną z uprawą.

Agrochemikalia ulegną w gospodarstwie redukcji lub eliminacji. Są one nadal dopuszczalne, ale korzysta się z nich w sposób bardziej przemyślany.

Dla rolnika jest to dobry pierwszy krok w stronę uprawy organicznej i biodynamicznej.

We Francji można się spotkać z terminem *lutte raisonnée*. W dosłownym tłumaczeniu racjonalna walka.

Oznacza to redukcję użycia chemii do sytuacji, gdzie jest to rzeczywiście wymagane a nie jako podejście rutynowe.

Wiąże się to z faktem, że w latach 50 tych dwudziestego wieku Francja była największym w Europie konsumentem chemicznych substancji wspomagających rolnictwo i część producentów szukała odpowiedzi na tak agresywne traktowanie środowiska.

Winogrodnictwo organiczne

W swoich założeniach winogrodnictwo organiczne odrzuca środki wyprodukowane i zsyntetyzowane przez ludzi. Nie ma tutaj miejsca dla herbicydów, pestycydów i fungicydów pochodzących z laboratoriów.

Dodatkowo nie dopuszcza się też niczego co jest modyfikowane genetycznie.

Przemysłowe podejście oparte o stosowanie wszystkich tych środków zgodnie z predefiniowanym kalendarzem zastępuje się technikami mającymi zapobiec powstawaniu chorób i niedoborów. Jesteśmy proaktywni nie reaktywni.

A jeśli już jakiś problem się pojawi rozwiązuje się go przy użyciu substancji występujących w naturze.

Na przykład nawóz. Zapewni winorośli potrzebnych minerałów, ale nie zrobi za wiele dla gleby.

Zamiast tego można użyć kompostu. Pomoże w utrzymaniu zróżnicowanej flory i fauny w podłożu.



Logo, które można czasem znaleźć na francuskich produktach organicznych. Równoważne z tym nadawanym przez UE.

Bogate w bakterie oraz owady zapewni winorośli środowisko zawierające w wszystko czego potrzebuje. Karmimy glebę a nie krzewy.

W winnicy jest to o tyle istotne, że nie da się tam utrzymywać żyzności poprzez płodozmian.

Ilość organicznych winnic stale rośnie. Zaczynało się od małych, rodzinnych operacji. A obecnie nawet bardzo znane marki z Burgundii czy Bordeaux przechodzą na organikę.

Ruch napędzany jest stale rosnącą modą na „terroir”. Poza tym winiarze dostrzegają finansowe i ekologiczne skutki nadużycia chemii.

Choć są i tacy, którzy twierdzą, że organika wiąże się z równie wysokimi nakładami energii i zasobów co winiarstwo konwencjonalne. Są one tylko brane z innych źródeł.

Cele

Aby uprawa winorośli była odpowiedzialna powinna skupiać się na zbudowaniu w glebie materii organicznej oraz minerałów. Ich wysoki poziom zapewni winorośli zdrowie oraz dostęp do odpowiedniej ilości środków odżywczych.

W uprawie organicznej oraz biodynamicznej stosuje się materiały roślinne lub odzwierzęce.

Aspekty społeczne

To, że winnice organiczne mniej trują jest jasne. Ale jest też jeden efekt stosowania takiego podejścia, który jest mniej oczywisty. Jest nim wpływ na zatrudnienia.

We Francji przeprowadzono badania, które wykazały, że winnice organiczne dają pracę większej ilości osób i są bardziej stabilnymi pracodawcami.

To jeden z efektów, na których zależy również rolnictwu zrównoważonemu.

Proces konwersji

Przejęcie z uprawy konwencjonalnej na organiczną trwa zazwyczaj trzy lata.

W tym czasie z reakcji przechodzimy na profilaktykę i prewencję. Skupiamy się na ochronie humusu i mikrobiologii gleby.

W winnicach stosujących chemię ziemia między krzewami jest zbita i pozbawiona roślinności. Różnorodność biologiczna jest niska, ryzyko erozji wysokie.

Aby zaradzić tym problemom stosuje się kompost i sady międzyplony. Dzięki temu uzyskamy glebę lepiej trzymającą wodę oraz zapewniającą lepszy wzrost systemu korzeniowego.



Wina organiczne wyprodukowane w UE będą miały na etykietach odpowiednie logo.

Największe ryzyko wystąpienia problemów istnieje w drugim i trzecim roku konwersji. W tym czasie minerały dostarczane przez nawozy sztuczne znikają a uwalniane organicznie nie zdążyły się jeszcze nagromadzić.

Istnieje wtedy podniesione ryzyko wystąpienia chorób grzybiczych oraz zmniejszenia się plonów.

Zapobieganie chorobom

Chorobom zapobiega się za pomocą substancji występujących w naturze.

Na przykład mączniaka rzekomego i prawdziwego kontroluje się przy użyciu siarki oraz siarczanu miedzi pod postacią tak zwanej cieczy bordoskiej.



Ciecz bordoska gotowa do użycia

[Matias Pocobi](#), Public domain, via Wikimedia Commons

Składa się ona ze wspomnianego siarczanu miedzi i gaszonego wapna rozpuszczonych w wodzie.

Miedź w dużych ilościach jest niestety toksyczna. Krytycy winiarstwa organicznego często twierdzą, że w ten sposób prowadzonych winnicach używa się jej więcej i bardziej truje glebę.

W użyciu są też mydła (sole metali i wyższych kwasów tłuszczowych), roślinne olejki i napary, proszki oparte o betonit, mleko oraz dzikie zioła.

Opryskiwanie krzewów herbatkami zrobionymi z kompostu dostarcza do winnicy korzystnych bakterii oraz grzybów. Te zwalczają swoje szkodliwe wersje.

Ich podstawową zaletą jest fakt, że nie przenikają do gron ani do soków roślinnych. Tym samym zmniejszają ryzyko przedostania się do wina ich pozostałości.

Używa się też specjalnych technik zarządzania listowiem. Zazwyczaj prowadzi się je w taki sposób, aby ułatwić przepływ powietrza i zapobiec chorobom grzybiczym.

Wszystkie te zabiegi podnoszą koszty uprawy organicznej. Zazwyczaj są one przenoszone na konsumenta. Jest to kolejny argument używany przez krytyków tych metod i sprawia, że takie wina nie są dostępne w niższych segmentach rynku.

Z drugiej strony korzysta na tym lokalna społeczność i środowisko. Więcej osób może otrzymać zatrudnienie a do gleby i naszych ciał trafia mniej chemii.

Naturalne pestycydy

Pyretrum uzyskiwane ze sproszkowanych koszyków kwiatowych niektórych złocieni.

Zawarte w nim substancje porażają system nerwowy i układ mięśniowy owadów.



Złocień dalmatyński z którego pozyskuje się Pyretrum

[Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen](#), Public domain, via Wikimedia Commons

Rotenon uzyskiwany poprzez ekstrakcję z tropikalnych roślin. Zaburza funkcje łańcucha oddechowego niektórych owadów.

Plony

Winogrodnicy stosujący uprawę organiczną twierdzą, że po konwersji osiągają mniejsze ale za to bardziej przewidywalne plony.

Z drugiej strony ograniczony wigor krzewów zmniejsza zapotrzebowanie na przycinanie.

Mniej części zielonych oznacza też mniejsze ryzyko chorób grzybiczych. Mniej liści to mniej sprzyjającego im cienia.

Energia

W przeciwieństwie do biodynamiki i winiarstwa zrównoważonego organika nie reguluje zużycia energii. Nie ważne, ile prądu poszło na chłodzenie tanków ani ile zużyto do pasteryzacji (pasteryzacja w winie to rzecz rzadka tak czy owak).

Certyfikacja i regulacje

Aby winnica mogła przystąpić do certyfikacji musi przejść wspomniany już, 3 letni proces konwersji.

Certyfikaty wydają organizacje pozarządowe posiadające często akredytację ministerstwa rolnictwa.

Ważnym graczem w świecie organicznej certyfikacji jest [IFOAM](#). Każda organizacja wystawiająca certyfikaty musi spełniać ustalone przez siebie wymagania.

Organizacje certyfikujące definiują i weryfikują wymagania, ale nie są odpowiedzialne za sugerowanie konkretnych rozwiązań. Tych trzeba szukać samemu.



Logo używane do oznaczania produktów organicznych w UE.



Tak oznacza się produkty organiczne w USA.

Zadaniem certyfikatu jest ochrona producenta oraz konsumenta przed oszustwami. Jeśli coś jest oznaczone jako organiczne to ma takie być. Ktoś ogląda winnice i podpisuje się pod tym, że wszystko jest zgodnie z oczekiwanymi standardami.

Jeszcze jeden ważny punkt. Wino organiczne nie jest automatycznie wegańskie lub wegetariańskie. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby użyć białek jajek. Muszą tylko pochodzić od kur hodowanych organicznie.

Podobnie jest zresztą z innymi substancjami wprowadzanymi do procesu produkcji z zewnątrz. Cukier używany do szaptalizacji czy alkohol używany do wzmacniania również muszą pochodzić z organicznych źródeł.

Jeśli komuś nie pasują oficjalne certyfikaty może dołączyć do organizacji wymuszających na bardziej surowe reguły. Przykładem są Nature et Progrès we Francji i Ecovin w Niemczech.



Logo niemieckiego EcoVin.

Praktyka bez certyfikatu

Istnieje szereg producentów stosujących praktyki organiczne bądź biodynamiczne, ale nieposiadających certyfikatu.

Jest na to wiele powodów. Niektórzy boją się kosztów, inni nie wierzą w wiarygodność certyfikacji. Są też tacy, którzy wolą mieć w rękawie asa w postaci możliwości użycia chemii, gdy sytuacja jest naprawdę trudna.

Na pewno czytając o producentach win natkniecie się na należących do tej grupy.

Przykłady organizacji certyfikujących

- USDA Organic – główny certyfikat w USA
- EU Organic – główny certyfikat w UE
- Vin Méthode Nature
- Napa Green

Globalne różnice

Certyfikat organiczny wystawiony w jednym kraju będzie nadal ważny gdy wino trafi na eksport.

Na przykład wino organiczne wyprodukowane w EU można sprzedawać jako takie w USA bez konieczności ponownej certyfikacji.

Punktem, który budzi najwięcej problemów w kontekście międzynarodowym jest dwutlenek siarki. Co kraj to inne dopuszczalne normy.

W UE wino oznaczone jako organiczne musi pochodzić z organicznych owoców, ale użycie SO₂ podczas produkcji jest dozwolone.

| Rodzaj wina i poziom cukru resztkowego | UE konwencjonalne | USA konwencjonalne | UE Organiczne | USA zrobione z organicznych gron | USA wino organiczne | Demeter International | Demeter USA |
|--|-------------------|--------------------|---------------|----------------------------------|---------------------|-----------------------|-------------|
| czerwone <5g/L | 150 | 350 | 100 | 100 | <10 | 110 | 100 |
| czerwone >5g/L | 200 | 350 | 170 | 100 | <10 | 140 | 100 |
| rosé <5g/L | 200 | 350 | 150 | 100 | <10 | 110 | 100 |
| rosé >5g/L | 250 | 350 | 220 | 100 | <10 | 180 | 100 |
| białe <5g/L | 200 | 350 | 150 | 100 | <10 | 140 | 100 |
| białe >5g/L | 250 | 350 | 220 | 100 | <10 | 180 | 100 |
| słodkie (na przykład Spätlese lub Moscato di Pantelleria) | 300 | 350 | 170 | 100 | <10 | 250 | 100 |

| | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| słodkie (na przykład Auslese) | 350 | 350 | 320 | 100 | <10 | 250 | 100 |
| słodkie (powstałe z udziałem szlachetnej pleśni) | 400 | 350 | 470 | 100 | <10 | 360 | 100 |

Dopuszczalny dodatek SO₂ w ppm (liczba części na milion)

Jeśli wino ma być sprzedawane jako organiczne w USA nie może zawierać żadnej dodanej siarki.

Może mieć tylko tę, która występuje naturalnie.

W USA i Kanadzie, jeśli wino ma na etykiecie słowo „organiczne” to musi być z organicznych gron i nie może zawierać dodatku SO₂.

Jeśli przy produkcji użyto siarki to wino oznaczone będzie jako „zrobione z organicznych gron”. Tak w Ameryce Północnej sprzedaje się wina organiczne pochodzące z Europy.

“Oficjalna” granica między winem organicznym a konwencjonalnym jest przesuwana. Czasem, aby wino mogło być sprzedane jako organiczne winifikacja też musi taka być. A czasem nie.

Na koniec

Dziękuję, że dotarłeś aż tutaj. Zostaw proszę komentarz i podziel się tym wpisem z innymi.

Zapraszam Cię również do ostatniego tekstu w cyklu, który poświęcony będzie biodynamice.