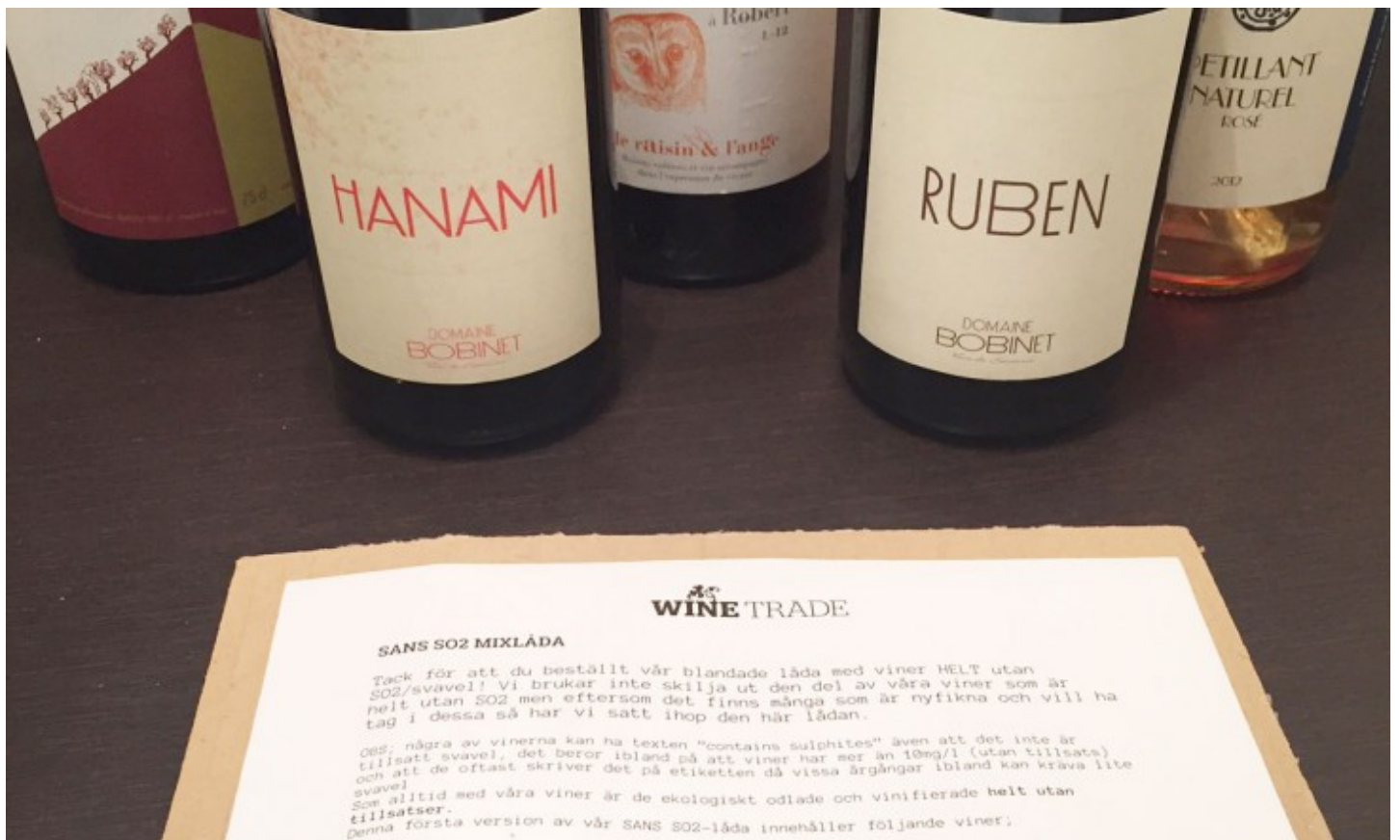


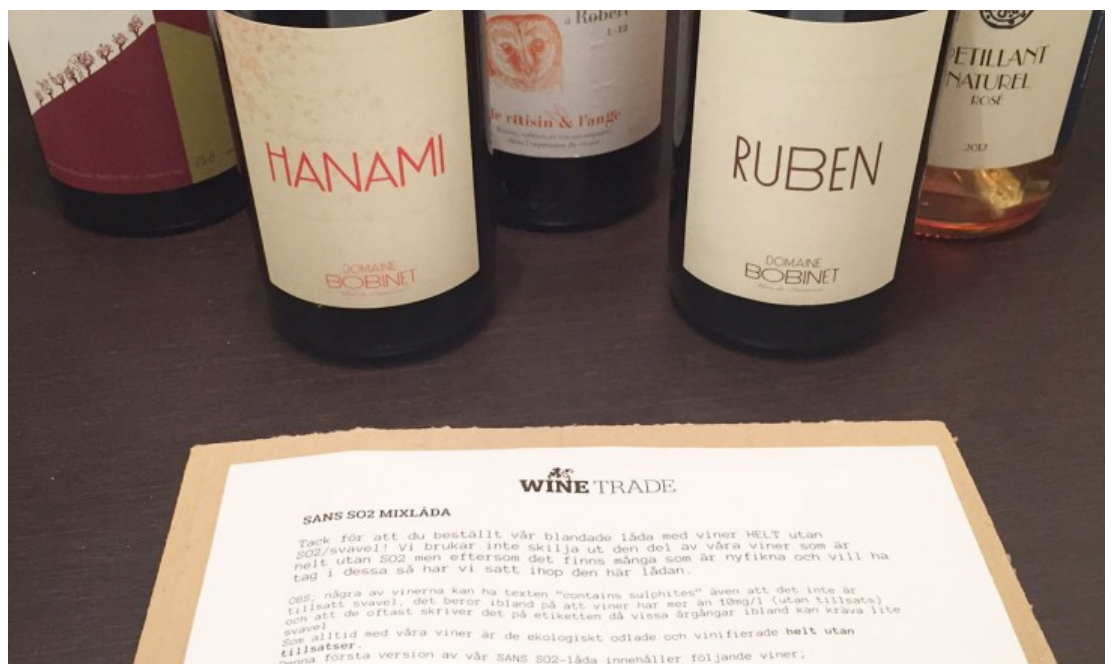


13
jun 2016

Vad är skillnaden på ett ekologiskt vin och ett naturvin?

Skribent: **Carina Hägglund**

Ekologiska viner har blivit mainstream. Försäljningen har kommit igång rejält. Och nu har det kommit en ny trend, som är ytterligare ett steg i ekoeran - naturvin.



Likheten med ett ekologisk vin är stor men skillnaden är att naturviner inte får använda några konstgjorda preparat alls.

Ekologiska viner får t ex använda konstgjord jäst och ett 30-tal tillsatser. Vid framställning av naturvin skördas druvorna manuellt och druvmusten jäser med naturjäst. De enda kemiska ämnen man får använda i naturviner är svaveloxid/sulfit. Sulfit är ett nödvändigt inslag i alla viner. Sulfit är inte bara en tillsats utan bildas också naturligt under jäsningen. Utan sulfit surnar vinet snabbare vid kontakt med syret i luften och det blir lättare för bakterier och mögel att utvecklas. Det gör också att de låga halterna av sulfit i naturvin gör att hållbarheten också blir kortare.

Själv har jag börjat bli mer och mer nyfiken på naturviner och beställde nyligen via vinimportören Wine Trade en låda med 6 stycken olika sorter. De säljer mestadels till restauranger men har även privatimport och tillfälliga lanseringar på Systembolaget. Så håll utkik!

Jag ser med spänning fram emot att öppna någon av flaskorna jag fått!

