

БУДУЩЕЕ — ЭТО ВОЗВРАТ К ИСТОКАМ

Органическое виноградарство в Испании

Производство и потребление экологически чистых вин резко выросло за последнее десятилетие. Согласно анализу рынка напитков IWSR, к 2022 году во всем мире будет потреблено более миллиарда бутылок органического вина. Ожидается, что Испания увеличит производство более чем на 70 % в период с 2018 по 2023 год — с 361 млн бутылок до 613 млн бутылок, и станет вторым по величине производителем органических вин в мире после Италии.

В настоящее время Испания насчитывает более 100 000 га, отведенных под органическое виноградарство, что делает ее страной ЕС с самой большой площадью под органическими виноградниками. По данным Organic Wine Iberia, количество органических виноделен в Испании более чем удвоилось — с 408 в 2009 году до 939 в 2017 году. К настоящему времени это число наверняка превышает 1000.

Испания также станет мировым лидером по площади земель под органические виноградники, увеличившись с 89 600 га в 2018 г. до 160 000 га к 2023 г., что отражает рост почти на 80 % и опережает 2-х крупнейших конкурентов: Францию, у которой, как ожидается, будет 115 000 га и Италию, 96 320 га.

ЧТО ТАКОЕ ОРГАНИЧЕСКОЕ ВИНО?

Органические вина из Испании отличаются очень хорошим соотношением цена/качество. Но это не единственный критерий выбора органических испанских вин. Здесь предпочитают отбирать вина, виноград для которых выращивают на изолированных виноградниках, не загрязненных переносом токсичных пестицидов с других, выращиваемых традиционным способом виноградников. Это единственный способ производить органическое вино практически без остатков.

Обычную лозу удобряют химическими удобрениями и регулярно опрыскивают против болезней химическими веществами. Эти системные химические вещества всасываются корнями в сок виноградной лозы и проходят через листья, стебли и плоды. Химические остатки попадают в виноград и, следовательно, в вино. В органическом виноградарстве используются только внешние методы обработки, направленные на восстановление баланса почвы.

Органические вина также называют экологическими винами. Концепция означает, что они сделаны из сертифицированного органически выращенного винограда, то есть без синтетических удобрений, пестицидов и средств для уничтожения сорняков. Этот подход основан на «минимальном вмешательстве» с целью производства вина, максимально приближенного к природе. Проще говоря, виноделы должны работать вместе с природой, а не против нее, чтобы производить свои вина.

АКЦЕНТ

Возвращение к природе, понимание сигналов, исходящих от земли, соблюдение ее циклов: это философия все большего числа испанских производителей вина, приверженных окружающей среде. Как результат, сегодня в Испании самое большое количество органических виноградников в Европе.

В Европе производство таких вин сейчас регулируется Постановлением Комиссии ЕС 203/2012, которое устанавливает энологические процессы и методы, разрешенные в органическом виноделии.

Виноделы не используют неестественные дрожжи, а сульфиты могут использоваться или не использоваться в очень малых количествах. Получаемые вина обычно обладают ярко выраженными индивидуальными и органолептическими качествами, по крайней мере, частично благодаря тому факту, что нет синтетических добавок, мешающих выражению винограда.

Сульфиты — это консерванты, которые добавляют, чтобы вино не окислялось и не превращалось в уксус, что является недостатком некоторых биологических вин. Многие люди плохо реагируют на сульфиты, особенно астматики, но ограничения на то, сколько можно добавлять, сложны, потому что сульфиты являются естественным продуктом производства вина. В Испании много вин с низким содержанием серы, в том числе очень ценное «без добавления серы», произведенное компанией Delgado.

Их не следует путать с биодинамическими винами, для которых виноград выращивают с учетом лунных циклов и астрологических влияний, или с натуральными винами, которые производятся без добавления дрожжей и с небольшими добавками или без них во время ферментации, хотя и те, и другие сделаны из органического винограда.

«Наше преимущество — это климат. По сравнению с другими регионами здесь мало дождей, поэтому нет необходимости использовать такие вещества, как медь в качестве фунгицида для обработки виноградных лоз», — объясняет Франческ Суриоль, владелец винного погреба CAN SURIOL недалеко от Барселоны.

Семейный винный погреб Robles в DO Montilla-Moriles (Монтилья-Морилес) в Кордове (Андалусия), инвестировали в органическое вино еще в 1990-х годах. По словам владельца, Франсиско Роблеса, «переход в органический сектор в то время был рискованным, но очень дальновидным решением предоставить потребителям что-то новое, чтобы выделиться. Но это было не очень хорошо принято окружающими нас людьми и другими производителями вина на рынке, нас критиковали.

На тот момент органическое виноделие не регулировалось, было относительно неизвестным. Однако со временем мы увидели, что внедрение органических продуктов не только вывело нас на передний план в этом секторе, но и значительно повысило качество всех наших вин, о чем свидетельствуют многочисленные награды, которые наши органические вина получили на ведущих международных винных конкурсах».

ЦИТАТА

Ричард Санс:
«Наша философия заключается в том, чтобы как можно больше работать с натуральными продуктами и восстановить связь с цепочкой биоразнообразия, которую мы, человечество, разорвали».

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ВИН В ИСПАНИИ

Основными регионами-производителями экологически чистых вин в Испании являются: Кастилия-Ла-Манча, Каталония, Мурсия и Валенсия, хотя в Андалусии также наблюдается заметный рост. Основная часть продукции идет на экспорт, в основном, в Германию, Австрию, Бенилюкс, Швейцарию, Северные страны, Японию, Китай и Южную Корею.

Большая часть органического вина, производимого в Испании, экспортируется.

Для многих семейных виноградников и крупных компаний переход на органическое вино является стратегическим решением, поскольку международный спрос на этот тип напитка растет.

Сегодня Франсиско Роблес настроен оптимистично. «По мере того, как люди осознают качество органического вина и его ценность для окружающей среды, эти вина становятся нормой», — убедился он. В настоящее время 100 % продукции компании органическое. Владелец полностью привержен инновациям. Например, его последнее традиционное игристое вино было изготовлено из 100 % органического винограда сорта Педро Хименес.

В Альтоландоне владельцы винодельни в Куэнке Маноло Гарроте и Розалия Молина с самого начала знали, что хотят идти по экологически чистому пути. В результате, они стали первой компанией в Испании, получившей органический сертификат на все свои обширные виноградники, которые сейчас занимают более 200 га. И хотя ожидается увеличение потребления органических вин в Испании, они считают, что органические вина, а также вина, изготовленные с минимальным вмешательством, гораздо более ценятся потребителями в других странах, что подтверждается тем фактом, что они экспортируют 85 % своей продукции.

Хотя многие крупнейшие винодельни Испании и ведущие виноделы уже добавили в свои портфели экологически чистые вина, мелкие производители также активно занимаются этим.

Вента д'Обер из Теруэля перешла на производство органических вин, когда воочию увидели влияние химического сельского хозяйства. Они с 2013 года производят красные и белые органические вина, многие из которых получили высшие баллы в Guia Peñin и престижные награды на международных конкурсах органических вин.

В будущем здесь планируют наращивать производство, и в настоящее время компания экспортирует около 70 % из своих 60 000–80 000 бутылок, основными рынками сбыта являются страны ЕС.

В Испании также проходит небольшая международная ярмарка органических вин под названием **Five-Bio**. Это ежегодное двухдневное мероприятие объединяет винодельни со всей Испании, рестораны, дистрибьюторов, импортеров, экспортеров, энологов и производителей и включает посещение нескольких винных заводов.

ProWein — одно из главных мероприятий для виноделов международного уровня, проводится ежегодно в Дюссельдорфе, Германия. ProWein включает зал органических вин, специально предназначенный для этого сегмента рынка, с дегустационной зоной отмеченных наградами органических вин. Тенденции на выставке 2019 года включали экологичность и использование более естественных методов виноделия, что делает органические вина все больше в центре внимания.

ПУТЬ ВПЕРЕД

Хотя площадь, отведенная под экологически чистые виноградники, составляет лишь около 11 % от общей площади в Испании, в условиях повышения популярности органических вин, есть все основания полагать, что в самые ближайшие годы она увеличится.

По словам г-на Роблеса, «лучший способ продвигать эти вина — подчеркивать прочную связь между землей, на которой они производятся, и людьми, которые их производят». В конце концов, это то, что делает их уникальными: виноделы используют всю силу природы для создания своих вин.

ЦИТАТА

Лаура Сороль Джарди, администратор винодельни из Теруэля:
«Наши органические виноградники дают более качественный виноград, а также улучшают почву и местную фауну. Это, в свою очередь, позволяет нам производить вино более «естественно», и мы ожидаем, что производство органических вин в Испании продолжит расти в ближайшие годы».

ГДЕ УВИДЕТЬ И ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ?

Fenavin — крупная винная ярмарка в Испании, которая объединяет винодельни и кооперативы для продвижения отрасли как на национальном, так и на международном уровнях. Есть и отдельный сектор органических вин. Например, в 2017 году участвовало около 400 виноделен, что вдвое больше, чем в 2016 году.

С. Каменецкая

В следующем номере читайте:
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ, БИОДИНАМИЧЕСКИХ И НАТУРАЛЬНЫХ ВИН