

Вище: Зразок із бочки, в якій бродить натуральне вино.

Навпроти: Процес виготовлення натурального вина врожаю 2013 року в Божоле.

Попередня сторінка: Здорові виноградні лози, які ростуть на експериментальному винограднику *Mythoria* в Швейцарії, де виготовляється безліч натуральних вин.

## «ЧИ ІСНУЄ ТЕРМІН “НАТУРАЛЬНЕ ВИНО”»

Влітку 2012 року інспектори Міністерства сільського господарства Італії нагрянули до *Enoteca Bulzoni* — винного магазину в Римі на *Viale Parioli*, який успішно працює з 1929 року. Його власники — Алессандро і Рікардо Булзоні, внуки засновників, — несподівано для себе отримали штраф та обвинувачення у шахрайстві за продаж *vino naturale* (натурального вина) без відповідного сертифікату.

Згодом, пояснюючи дії інспекторів, службовці Міністерства Італії сказали, що, згідно із законом, фрази «натуральне вино» не існує. Інші найменування та терміни для маркування розглядаються відповідно до правил та норм обмеження їх використання, а «натуральне вино» — ні, бо наразі натуральність вина не регламентується. Це, як заявляє Міністерство, означає, що справжність «натурального вина» неможливо перевірити, і тому ця фраза може вводити в оману громадськість, а також завдавати збитків іншим виробникам, які так не маркують свої вина. Брати Булзоні заплатили штраф і продовжили продавати свій товар.

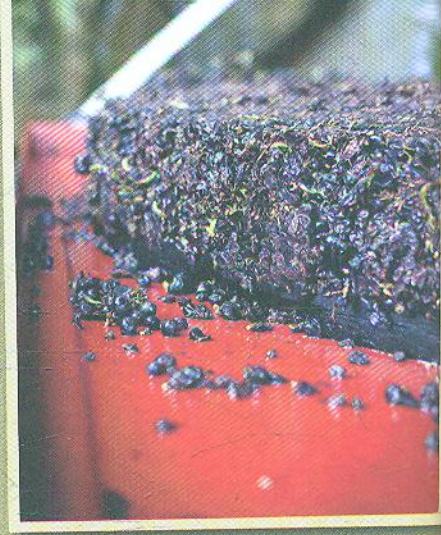
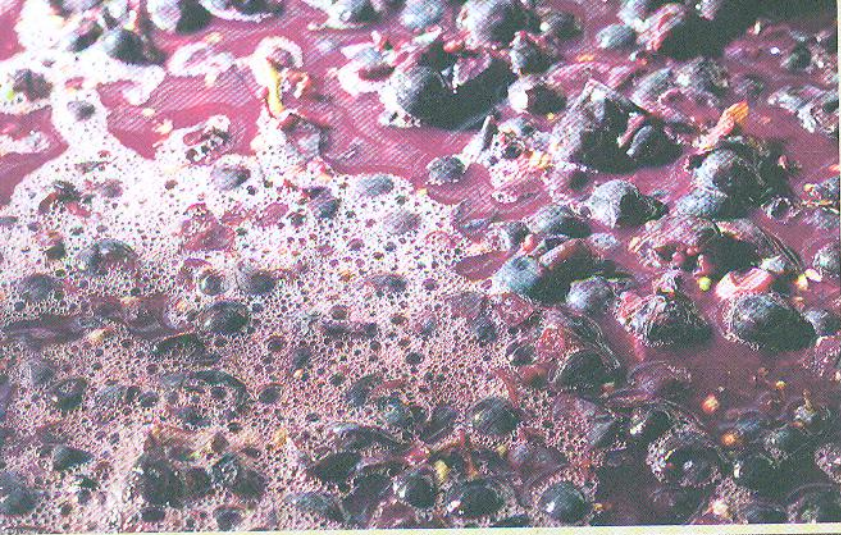
Італійська щоденна газета *Il Fatto Quotidiano*, яка тоді висвітлила цю історію, підсумувала патову ситуацію: з одного боку ми маємо братів Булзоні, чия родина впродовж трьох поколінь продавала вино і враховувала інтереси клієнтів. Вони ніколи не стверджували, що натуральні вина кращі, а всього лиш використовували звичайну фразу, аби відокремити в іншу категорію вина, які виготовляються без використання харчових домішок. З іншого боку, Міністерство, представники якого заявили, що «натуральні вина», можливо, і виготовлялися без домішок, але наполягли, що потрібно дотримуватися закону. А в законі досі немає визначення натурального вина.

Це одна із найбільших проблем сьогодення, з якою зіткнулися виробники натуральних вин. Наразі немає офіційної сертифікації їхнього продукту, і це дає змогу критикувати її. Джем Гарденен із спеціалізованого магазину органічних вин *Vinceremos* у місті Лідс, Великобританія, пояснює: «Сподіваюся на те, що

«У сучасному виноробстві часто використовується  $SO_2$ , контролюється перебіг бродіння та зміни температури.

Але існує альтернативний шлях, і він крадій».

(ДЕВІД БІРД, МАГІСТР ВИНА, ДИПЛОМОВАНИЙ ХІМІК ТА АВТОР UNDERSTANDING WINE TECHNOLOGY)



Вище ліворуч: Спиртове бродіння мацерованих ягід. Цей процес відбувається спонтанно, якщо здорові ягоди вирощувалися без обробки.

Вище праворуч: Вичавки з червоного винограду, отримані після пресування. На органічних виноградниках вони зазвичай використовуються для мульчування або як компост.

вони повірять без доказів... що ми використовуємо натуральні методи та природні інгредієнти. Я б хотів, аби цього було достатньо. Але боюся, що цього не станеться». На сьогодні кожен виробник може назвати себе виробником натуральних вин. Правда це чи ні — залежить від його чесності.

## ВТРУЧАННЯ – СКІЛЬКИ ЦЕ «ЗАБАГАТО»?

Процес виробництва вина — дуже складний, і тому нелегко визначити прийнятну оптимальну кількість обробок чи маніпуляцій. Наприклад, лише в Європейському Союзі наведено приблизно 50 домішок та допоміжних технологічних речовин, які можна використовувати у процесі виготовлення органічного вина. Всі виробники натуральних вин погоджуються із заборонаю на додавання дріжджів, які підсилюють букет вина, але водночас деякі з них переконані, що невелика кількість сульфідів на етапі розливання у пляшки є допустимою. Подібно, деякі з них вірять, що освітлення чи фільтрація — це вид обробки, який істотно змінює структуру вина, і його варто заборонити. Інші стверджують, що традиційні методи, як-от використання органічних яєчних білків для освітлення, аж ніяк не зменшують натуральність вин.

Враховуючи цю плутанину, мені видається, що офіційне визначення не просто потрібне, а необхідне! Сучасне суспільство, в якому зростає зацікавленість натуральним вином, прагне дізнатися більше про процес його виготовлення. Тому виробники все частіше використовують популярність терміна «натуральне» задля своєї вигоди. Декілька великих виробників почали випускати так звані «натуральні» *cuvée* або використовувати цей термін у маркетингових цілях на позначення вин, які насправді зроблені традиційним, сучасним способом. Чи це було справді зроблено через плутанину, чи це цинічна спроба отримати вигоду від такої тенденції та додатковий позитивний ефект від неї, результат один — збентежені споживачі.

## ВИЗНАЧЕННЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ВИН

Влада починає реагувати. Наприклад, восени 2012 року *Association des Vins Naturels (AVN)* — французька асоціація виробників натуральних вин (див. *Де і коли: асоціації виробників*, с. 120–121) — у Парижі зустрілася з чиновниками, аби обговорити можливість офіційної реєстрації своїх методів виготовлення вина. Це було необхідно, щоб захиститися від підробок, недобросовісних виробників та перевірки натуральних вин, які потрапляють на ринок. *Бернард Белласен*, власник *Domaine Fontedicto* та один із засновників AVN, пояснив: «Вони врешті-решт зрозуміли, що існує різниця між органічним та натуральним вином. Тому попросили нас дати їх визначення та офіційно долучити його в *cahier des charges* — збірник правил. Це доволі просто. Потрібно всього лише дотримуватися закону. Асоціація дає їм критерії, а вони визначають, чи продукт відповідає вимогам, чи ні. Це питання потрібно винести на законодавчий рівень». Однак поки термін не має визначення, перевірки не можуть проводитися. Саме тому влада Італії незадоволена використанням цього терміна. Восени 2013 року, ще до того, як перше видання цієї книжки пішло в друк, уряд Італії розпочав парламентське розслідування, аби спробувати краще зрозуміти термін «натуральне вино». Воно триває досі.

Безсумнівно, кількість натуральних вин збільшується. Такий успіх став можливим насамперед через суперечки між людьми, які хоч якось дотичні до торгівлі вином: «Немає натуральних вин!» або «Як вони посміли припустити, що мої вина ненатуральні?».

Насправді, деяким виробникам натуральних вин також не подобається термін «натуральні». «Це слово не підходить, бо його можна перевернути і використати в інших значеннях», — каже *Анн-Марі Лавайссе* з *Le Petit Domaine de Gimios* — виноградного господарства в Лангедоку, Франція. *Бернард Белласен* погоджується: «Коли я говорю про натуральне вино, то маю на увазі лише зброджений виноградний сік. Я використовую виноград, лише виноград, нічого, окрім винограду, і врешті-решт отримую вино. Ось і все. Правду кажучи, термін не дуже чіткий, адже багато продуктів можна назвати "натуральними". Може навіть здатися, що вони корисніші для здоров'я, навіть якщо насправді це не так. Потрібно бути обережним з цією термінологією».

Так, можливо, «натуральне вино» — не найкращий термін для використання. Насправді прикро, що вино, визначення якого є у всіх словниках світу,



Вище: Досі немає законних підстав, аби на етикетці містилася інформація щодо натуральності цього вина...



**Вони врешті-решт зрозуміли, що існує різниця між органічним та натуральним вином...**

слід доповнювати ще якимось прикметником. Але, на жаль, світ розвивається, і сьогодні вино — це не лише «зброджений виноградний сік», а «виноградний сік, зброджений з X, Y і Z». Тому термін «вино» потрібно доповнювати, аби виокремити певні його особливості.

Можливо, менш спірні терміни, як-от «живе», «чисте», «необроблене», «справжнє», «правдиве», «без втручання», «автентичне», «фермерське» чи подібні, були б менш провокаційними. Але термін «натуральне» вживають найчастіше, аби описати таке вино. Якою б не була причина, та увесь світ, маючи альтернативні визначення, обрав саме термін «натуральні», аби описати вина, виготовлені з мінімальним втручанням у процес, з винограду, вирощеного в екологічно чистій місцевості та в гармонії з природою. Цей термін чітко описує походження вин. Стефано Беллотті, виробник натурального вина в *Cascina degli Ulivi*, каже: «Я також не в захваті від терміна "натуральне", але нічого не відіш. Якщо тобі не подобається слово "стіл", ти не можеш просто називати його "стілець"». Так і з натуральним вином.

Натуральне вино існує незалежно від того, чи воно сертифіковане (або чи його можна сертифікувати), чи ні. Його можна виготовити з плодів винограду, для вирощення та обробки яких не застосовувалися синтетичні добрива. У процесі їхнього виробництва жодні складові не додають та не видаляють, окрім дрібки сульфітів на стадії розливання у пляшки. Цей напій, найбільш наближений до добре відомого усім збродженого виноградного соку, якщо вірити *Google*, і є вином.

Фраза «Збирай виноград та зброджуй його» звучить легко та невимушено. Та тільки реально оцінивши увесь процес, починаєш розуміти, що бездоганне натуральне вино — це насправді витвір мистецтва, це ідеальний баланс усіх стадій розвитку виноградної лози: у винограднику, в погребі та у пляшці.

Напроти та нижче: **Натуральні вина беруть свій початок на виноградниках, де їх плекають і захищають впродовж усіх стадій: від виноградної лози — до погребів та пляшки.**

