

# Ekološko vinogradništvo in vinarstvo

Vinogradi predstavljajo le 1,2 % vseh zemljišč v ekološki kontroli v Sloveniji, vendar se površine ekoloških vinogradov iz leta v leto večajajo.

**Mojca Mavrič Štrukelj, KGZS - Zavod Nova Gorica**  
mojca.mavric\_strukelj@go.kgzs.si

**Tamara Rusjan, KGZS - Zavod Nova Gorica**  
tamara.rusjan@go.kgzs.si

Ekološko vinogradništvo je trajnostno kmetovanje, ki temelji na skrbi za živo in neživo naravo, da bi bili negativni vplivi na okolje čim manjši. Pri ekološkem vinogradništvu je temeljno ustvarjanje čim boljših pogojev za rasti in razvoj vinske trte, pomemben je celoviti način oskrbe vinogradov, pri čemer se je potrebno zavedati, da ima vse, kar naredimo v vinogradu, posledico. Ekološko vinogradništvo ni ekstenzivna panoga, ampak delovno zelo intenzivna panoga, zahteva več ur ročnega dela kot konvencionalno. Poleg tega so za uspešno ekološko pridelavo v vinogradu potrebna dodatna, še bolj poglobljena znanja in še bolj natančno opazovanje vinske trte. Vinogradnik mora biti pripravljen tudi na sprejemanje večjih tveganj, predvsem zaradi morebitnih neugodnih vremenskih razmer. Pri ekološki pridelavi v vinogradih je potrebno upoštevati strokovne zahteve in priporočila za oskrbo in rodovitnost tal, varstvo pred škodljivimi organizmi, zimsko rez in zelena dela. Še posebna skrbnost pa je potrebna pri napravi novega vinograda.

**Čas za prijavo do konca leta**  
Prehod iz konvencionalnega vinogradništva v ekološko je postopen, obdobje preusmeritve traja tri leta. Tisti vinogradniki, ki bi želeli v prihodnjem letu začeti s preusmeritvijo, se morajo prijaviti pri eni od kontrolnih organizacij v postopek certificiranja ekološke pridelave in predelave najkasneje do 31. decembra letos.

## Rodovitnost tal in gnojenje

Cilji ekološke pridelave je ohranitev, oziroma če je potrebno, dvig rodovitnosti tal. Za gnojenje se priporoča uporabo tležanega hlevskega gnoja. Večina vinogradniških kmetij nima lastnih živinskih gnojil, lahko pa jih dokupijo na ekoloških kmetijah ali na konvencionalnih kmetijah, ne pa na obratih industrijske reje. Vinogradniki lahko kupijo gnojila tudi pri trgovcih, vendar samo tista, ki imajo certifikat za uporabo v ekološki pridelavi (organska gnojila iz živalskih gnojil in drugih organskih materialov, substrati, šote,

teško topna mineralna gnojila ...). Uporaba vseh dokupljenih gnojil je dovoljena le na podlagi utemeljene potrebe, ki jo vinogradnik dokáže s kemijsko analizo tal. Prepovedana je uporaba vseh lahko topnih mineralnih gnojil, dušikovih gnojil, blata in kompostov iz čistilnih naprav in živalskih gnojil iz industrijske reje.

## Varstvo rastlin

Pri varstvu rastlin pred škodljivimi organizmi je v ekološkem vinogradništvu potrebno izvajati mehanske, biotične in biotehniške metode varstva. Če našeti načini ne zadostujejo, se lahko izvajajo kemične metode varstva rastlin. Seznan fiofar-maceutskih sredstev, ki so dovoljena v ekološkem vinogradništvu, je objavljen na spletnih straneh Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. Varstvo vinske trte v glavnem temelji na dovoljenih pripravkih na osnovi bakra in žvepla, rastlinskih olj, piretrina, mikroorganizmov ...; prepovedana pa je uporaba kemičnih sintetičnih sredstev, vseh herbicidov, razkuženih semen, regulatorjev rasti. Na razpolago je

manj fiofarmaceutskih sredstev kot v konvencionalnem vinogradništvu, zato varstvo temelji na preventivi – narediti vse potrebno za preprečevanje razvoja škodljivih organizmov, pri čemer si lahko ekološki vinogradniki pomagajo tudi z dovoljenimi sredstvi za krepitev in nego vinske trte (sredstva na podlagi kamnin, mineralov, izvlečkov morskih alg, žimnih fermentov itd.).

## Zelena dela

Pravilno in pravočasno izvedena zelena dela so še bolj pomembna kot v konvencionalni pridelavi grozdja. Z njimi namreč doseže-



Ekološko vinogradništvo ni ekstenzivna panoga, ampak delovno zelo intenzivna panoga. Zahteva več ur ročnega dela kot konvencionalno.

mo, da je na trah dovolj zdravih, osonečenih listov, da je razmerje med količino listov in pridelkom ustrezno ter da so trsi značni. Zelena dela so izredno pomembna za zdrav pridelek in dobro učinkovitost dovoljenih fiofarmaceutskih sredstev.

## Naprava vinograda

Naprava ekološkega vinograda poteka podobno kot pri ne-ekoloških vinogradih. Za ekološko vinogradništvo so primarne prave vinogradniške lege – dvigljene, značne, osonečene, saj je ekološka pridelava bolj ranljiva, zlasti ob neugodnih vremenskih razmerah. Sorte in podlage je potrebno izbrati glede na rastišče bodičega vinograda, vinogradnik naj izbere določeni sorti čim bolj optimalno rastišče. Za sajenje in podsajenje je potrebno saditi ekološke trsne cepljenke. Če jih ni na razpolago, se lahko sadi konvencionalni sadilni material, vendar je potrebna za sajenje takega materiala prehodna odobritev kontrolne organizacije.

## Kaj je ekološko vinarstvo?

Vino je kmetijsko-prehrabeni pridelek, pridelan z alkoholnim vrenjem drozge ali mošta, sitnjenega iz grozdja vinske trte. Ekološko vino je vino, ki je pridelano iz ekološko pridelanega grozdja. V postopku pridelave ekološkega vina se izključijo vsi enološki postopki in enološka sredstva, ki bi lahko bili zavajajoči glede dejanske narave ekoloških proizvodov. Leta 1991 so v EU predpisali pravila glede ekološke pridelave grozdja, od avgusta 2012 pa lahko tudi vina označujemo z logotipom »ekološko«, saj so v novi regulativi tudi pravila za vinifikacijo in kletarjenje. V Sloveniji so v letu 2016 z logotipom ekološko označili 220.038 l vina (okrog 290.000 butelj) na 25 KMG. Največja količina pridelanega ekološkega vina na enem KMG je bila 40.000 l, in sicer v okolišju Slovenska Istra v Primorski državi. Enološki postopki in enološka sredstva, ki se lahko uporabijo pri pridelavi ekološkega vina, so končno do-

ločeni z Izvedbeno uredbo ES št. 203/2012 z dne 8. marec 2012. Uredbi ES št. 606/2009 in ES št. 607/2009 (enološki postopki in sredstva) se uporabljata, razen če je v dodanem poglavju 3a Uredbe 203/2012 drugače določeno. Pri sestavljanju vsebine Uredbe ES št. 203/2012 je bila upoštevana študija, narejena v letih 2006–2009 v Projektu ORWINE. Izvedena je bila anketa med potrošniki, ki so od ekološke pridelovalcev vina pričakovali: pri pridelavi vina se ne uporablja konzervansov, ki bi vplivali na sortnost vina, enoloških postopkov, ki bi vplivali negativno na zdravje ljudi, in da se predpiše nižjo vrednost skupnega žvepla kot pri ostalih vinih.

## Enološki postopki in omejitve

Pri pridelavi vina se uporabljajo določeni postopki in enološka sredstva. Mnogi ekološki vinarji so nad regulativo EU razočarani, saj so pravila precej ohlapna, dovoljujejo še marsikaj, kar bi izločili oziroma že dolgo ne uporabljajo več. Tako so še vedno dovoljeni naslednji postopki: toplotna obdelava mošta (do 70 °C), filtriranje z inertnim filtracijskim sredstvom, reverzna osmoza, uporaba ionskih izmenjevalnih smol, centrifugiranje z inertnim filtračijskim sredstvom – velikost por ne sme biti manjša od 0,2 µm. Seveda je uporaba teh postopkov omejena. Postopki, ki so prepovedani, ker močno spreminijo sestavo vina, pa so: delno zgoščevanje z ohlajanjem, obdelava z elektrodializo za zagotovitev stabilizacije vina, delna dealkoholizacija vina, odstranjevanje žveplovega dioksida po fizikalnih postopkih in uporaba kationskih izmenjevalnih smol. Med proizvodi in snovmi, ki se lahko uporabljajo ali dodajajo ekološkim proizvodom iz čl. 29c Uredbe št.606/2009, so: perlit, celuloza, diatomska zemlja, dušik CO<sub>2</sub>, argon za zaščito vina, selekcionirane kvasovke (komercialne), mlečnokislinske bakterije, hrane za kvasovke (DAP, tiamin hidroklorid), tannini, kisline za dokisanje, karbonati za razkisanje, želatina, jajč-

## Ekološki logotip EU

Vsa živila in pridelki, in sem sodi tudi vino, ki gredo skozi postopek neodvisne in nepristranske kontrole in certificiranja na inštitucije za certificiranje ekološke pridelave in izpolnjujejo pogoje pravilnikov, uredb in strogih standardov kakovosti, prejmejo certifikat. Ekološki logotip EU je obvezen na vseh ekološko pridelanih izdelkih. Pidelovalci, ki uporabljajo ekološki logotip EU, morajo hraniti dokazila vsaj za obdobje petih let po vnosu vina na trg, vključno s podatki o količinah vina v litrih na kategorijo vina in leto. Če dokazila nimajo, se vino lahko označi samo kot »vino proizvedeno iz ekološkega grozdja«.



## KMETOVALCI, NE ZAMUDITE IZJEMNE PONUDBE!

Delavska hranilnica je poskrbela za vas z:

- **brezplačnim vodenjem osebne računa 12 mesecev,**
- **brezplačnim elektronskim bančništvom,**
- **brezplačno MasterCard kartico prvo leto brez nadomestila,**
- **brezplačni dvigla na bankomatih v Sloveniji in monetarni EU,**
- **dolgoročni krediti do 30 let s 50 % nižjimi stroški odobritve:**
  - razvoji osnovne dejavnosti in pospeševanje programov samozaposlovanja,
  - nakup semen, gnojil, zaščitnih sredstev,
  - razvoji govedoreje, prašičereje, piščančereje, perutninarstva, drobnice in divjadi,
  - nakup pitancev in molznic,
  - razvoji vinogradništva, sadjarstva, oljkarstva in zelenjadarstva,
  - investiranje v obnovljive vire energije,
  - investiranje v energetske prenovne gospodarskih in stanovanjskih objektov,
  - nakup zemljišč in urejanje le teh,
  - obnova in novogradnje gospodarskih in stanovanjskih objektov,
  - nakup vseh vrst kmetijske mehanizacije,
  - odprava posledic poplave, suše, toče, požare, viharjev, plazov.

## Delavska hranilnica



VINOGRAJNI KATEGORIJE	UMIKNUTA PLOŠČINA
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%
66-70 ha	64 enotev + 2,00%