

## REGLUR FYRI LÍVVIRKIÐ VÍN

Reglurnar eru strangari fyri lívvirknar vínframleiðarar enn fyri vistfrøðiligar:

- bara 100% vínber ald á lívvirknan hátt skulu verða nýtt
- upphiting er til í mesta lagi 35° - vistfrøðiligt í mesta lagi 70°
- uppkonsentrering er ikki loyvd
- ascorbinsýra skal ikki verða nýtt. Til kláring mugu ikki verða nýtt gelatina og eggjahvíta.

Reglurnar hava eisini nøkur fyrimyndarmál, sum strembað verður eftir, men sum fyribils kann verða vikið frá, t.d.:

- at vínberini skulu hentast - men maskinur eru loyvdar
- bara natúrger á staðnum verður nýtt - men handilsger er loyvd
- eingin kláring við evnum frá djórum - men Demeter-eggjahvíti og -mjólkavøra og enntá ikki-vistfrøðiligt kasein eru loyvd
- eingin súrustilling - men loyvt er at nýta kaliumbicarbonat, calciumcarbonat og vínsýru til súrustilling.

## SAMLÆÐA MYNDIN OG FRAMTÍÐIN

Samanumtikið tykist tað sum, at lívvirkið vín er vøra, ið strembar eftir at vera í betri samljóði við náttúruna og minni viðgjørt borið saman við upprunaligt vín tilfar enn vistfrøðiligt vín. Men greitt er eisini, at ikki er talan um eingi íblandingarevni.

Málið er alsamt at bota allan standard, bæði viðvíkjandi arbeiði á økrunum og arbeiðinum at gera vínið, tá heystingin er av.

## NÁTTÚRUVÍN

Onkustaðni, har vistfrøði og lívvirkni steðga, fer náttúruvín allan vegin. Og kortini ikki heilt. Eisini her er neyðugt at arbeiða við tí, ið til ber.

Romantiska ímyndingin av vínbóndanum, sum morlar vínberini undir fótunum, letur sevjuna gera, til hon ikki tímir meira, og síðan uttan at gera annað fyllir vínið á fløsku, er farin. Tað ber snøgt sagt ikki til at framleiða vín, sum bæði skal smakka væl, skal kunna flytast og heldur sær uttan av blanda seg upp í natúrligu tilgongdirnar á leiðini. Vín verður eitt samspæl millum náttúru og menniskju. Tað er og verður bæði ein náttúru- og mentanarvøra.

Náttúruvínframleiðarar stremba kortini eftir at blanda so lítið sum til ber uppí. Har vanligt, vistfrøðiligt og lívvirkið vín ikki smakkar grundleggjandi ymiskt, eru vit í einum serflokki, tá náttúruvín er í glasinum.

## INGIN ALMENN GÓÐKENNING

Heitið náttúruvín er hvørki alment ella góðkent, og eitt savnað regluset er ikki til. Men annars tykjast náttúruvínframleiðarar, sum eru limir í ymsum feløgum, at vera samdir um hetta:

- vínber skulu verða dyrkað annaðhvørt vistfrøðiliga ella á lívvirknan hátt
- vínberini verða hentað við hond
- eingin ger verður latin útí. Bara tær gerkyknur, sum naturliga eru á vínberunum, verða brúktar
- einki sukur og eingin sýra verða blandað uppí
- verður svávl blandað uppí, verður tað bara gjørt, tá ið tappað verður, og tá í so smáum nøgdum sum gjørligt
- viðgerð í mesta lagi við einari lættari kláring ella sálding

Íblandingarevni - burtursæð frá svávl - eiga als ikki at vera við. Fysiska viðgerðin av víninum er so lítil sum til ber. Báðir partar eru eyðsýndir, og stórir munir eru bæði viðvíkjandi vistfrøðiligum og lívvirknum víni.

## TAÐ SERLIGA NÁTTÚRUVÍN-ÚTTRYKKIÐ

At fara so langt, sum til ber, ger, at náttúruvín vanliga hevur eitt heilt annað útrykk borið saman við ikki-náttúruvín. Tað kann hava anga og smakk, sum tú fert at halda vera beinleiðis feilir, t.d. oxidering og sýrur, ið er ein farri av eddiki og acetone. Sannir fjepparar bera yvir við tí og siga enntá, at hesir feilir eru bara ein sjarma meira. Náttúruvín heldur sær harumframt styttri upplatið.

Undirstrikast skal tí, at náttúruvín avgjørt ikki er tað sama sum feilir, og tað birtir vónina um, at teir bestu náttúruvínframleiðararnir í framtíðini kunnu fara at geva bæði vistfrøðingum og lívvirknisfrøðingum nógvan íblástur.



# GRØNT VÍN

VISTFRØÐILIGT, LÍVVIRKIÐ & NÁTTÚRUVÍN  
- HVØR ERU MUNURIN?



RÚSDREKKASÓLA LANDSINS

# Vistfrøðiligt vín, lívvirkið vín og náttúruvín - hvør er munurin?

Í hesum faldaranum kanst tú lesa um, hvør munurin er á vistfrøðiligum víni, lívvirknum víni og náttúruvíni í Evropa. Strang krøv eru um, hvussu ymsu vínini verða framleidd, men undantøk eru, tí ymiskt er, hvat fólk í ymsum økjum kunnu góðtaka.

## HVAT MERKIR VISTFRØÐI?

Vísindaliga snýr vistfrøði seg um sínámillum ávirkan og sínámillum treytað viðurskifti millum plantur, djór og fólk. At skilja náttúrunnar ringrás er kjarnin í hesum. Tá vit tosa um at ala fram og framleiða matvøru, eisini vín, eru tað um okkara leiðir ES-politikarar, sum gera av, hvat vistfrøði merkir.

Reglurnar eru sjálvandi merktar av neyðsemjum, m.a. tí vistfrøðingarnir í Suður- og Norðurevropa hava ymisk ynski um, hvussu strangar reglurnar skulu vera. Samtyktu reglurnar siga tí ikki, at framleiðslan er so natúrlig, sum fólk helst kundu hugsað sær, at hon var.

TALAN ER UM FÝRA  
RÆTTILIGA VÆL  
AVMARKAÐIR FLOKKAR,  
TÁ IÐ VIT TOSA UM  
NATÚRLIGT  
OG ÓVIÐGJORT VÍN:

- vín úr vistfrøðiligum vínberum
- vistfrøðiligt vín
- lívvirkið vín
- náttúruvín

- Hevur vistfrøðiligt vín als einki svávl í sær? Jú, tað hevur
- Er lívvirkið vín reint og hevur einki íblandingarevni í sær? Jú, tað hevur
- Verður náttúruvíníð gjørt soleiðis, at ein bóndi trampar uppi í vínberunum, kroytir tey og síðan hellir geraðu sevjuna á fløskur,uttan at nakað verður latið út? Nei

## VANLIGT VÍN

Vínframleiðarar, sum ikki gera vart við seg við vistfrøði og tílíkum, gera tí ikki, sum teir vilja, í vínframleiðslu. Reglur eru fyri, hvat teir kunnu og ikki, og teir skulu lúka nógv krøv og nógvar avmarkingar.

Í hesum faldaranum fara vit at savna okkum um krøv til tað vín, sum skal lúka strangari framleiðslukrøv til burðardyggja/reina/natúrliga gongd enn tað vanliga vínið.

## VÍN ÚR VISTFRØÐILIGUM VÍNBERUM

Hornasteinurin í heitinum *vistfrøðiliga ald vínber* er, at taðað verður ikki við handilstøðum, og at villvøkstur og skorðdýr ikki verða týnd við týningarevnum. Nøkur evni eru kortini, sum eru góðkend í vistfrøði. T.d. er loyvt at brúka svávl.

Av tí, at bara vínberini skulu vera vistfrøðilig, kann framleiðarin eftir at hava hentað tey gera vínið á vanligan hátt eftir somu reglum, sum ikki-vistfrøðiligir framleiðarar arbeiða eftir.

## ÍBLANDINGAREVNI Í VISTFRØÐILIGUM VÍNI

30 av teimum 55 íblandingarevnum, sum eru loyvd í vanligum víni, eru eisini loyvd í vistfrøðiligum víni! Her er svávdioxid tað einasta, ið skal standa á vørumerkinum. Tað stendur við smáum á merkiseðlinum. Innihaldið av svávdioxid í vistfrøðiligum víni skal kortini vera minni enn í vanligum víni.

Sum nú er, kunnu íblandingarevni verða nýtt, ið eru gjørd burtur úr vistfrøðiligum vørum. Eru tey ikki til, má kundin lata sær lynda, at ikki-vistfrøðilig evni verða nýtt.

## LÍVVIRKIÐ VÍN

Í lívvirkni verður ofta farið víðari enn tað, ið vistfrøðingar gera. Bæði viðvíkjandi hugskoti og ítøkiligum virki.

Altjóða samtakið Demeter setir reglurnar, og staðbundin Demeter-feløg hava eftirlitið.

Lívvirkin aling er eisini vistfrøðilig, men hevur umframt at hava stóðu til ítøkilig fysisk viðurskifti eisini eina andliga dimensjón, sum er grundað á antroposofiina hjá Rudolf Steiner. Grundleggjandi verður jørðin skoðað sum ein livandi organisma, ið nørst við mátti úr alheiminum.

Hvat landbúnaði viðvíkur - vín er jú grundleggjandi ein landbúnaðarvøra - verður í lívvirkni lagt upp fyri ávirkan frá mánanum og aðrari ávirkanuttan úr hválvinum. Her vísir kalendarin hjá Mariu Thun, nær best er at sáa og heysta. Sambært Thun er alt treytað av, hvussu mánin stendur í mun til stjórnum. Vit hugsa okkum kortini, at sjálvt ein lívvirkin vínframleiðari heystar, tá berini eru búgvín, og veðrið er til vildar.

## ARBEIÐI Á ØKRUNUM

Eins og vistfrøðingar spræna lívvirknisbøndur ikki eiturevni, og handilstøð koma ikki upp á tal. Tvørturímóti hevur lívvirkin dyrkan eina kravda moldviðgerð við sjev ymsum sankutaðarevnum sum kamillublómu, eikbørk og notum, sum verða komposterað á ymsan hátt.

Eitt dømi: Kamillublóma verður sett í neytainnvøl, sum verður hongdur upp um summarið, verður tyrvdur um veturin og verður grivin fram aftur um várið. Innihaldið í innvølinum verður latið út í sankutøðini saman við hinum seks kompostevnum, og síðan verða sankutøðini brúkt at taða við. Umframt at fáa hesi sankutøð verða akrarnir sprændir við eitt nú neytamykju, sum hevur lígið í mold allan veturin.

