



5 müüti eetilistest veinidest

Kas kõik veinid on vegan veinid ning kas mahe on automaatselt ka keskkonnasõbralik veinivalik? Lugege viit müüti maheveinide kohta ja tõde, mis nende taga peitub.

1. Kas mahevein ei sisalda sulfiteid?

Sulfidid on väevliühendid, mida kasutatakse veini valmistamisel vältimaks veini oksüdeerumist ning metsiku pärmi ja bakterite kasvu. Nende abil parandatakse veini säilivust ja ühtlast kvaliteeti. Ka maheveinidele ja biodünaamilistele veinidele lisatakse tihti kaitsvaid sulfiteid. Täiesti sulfitivabu veine esineb väga harva. ELi mahetoodete õigusaktides on siiski seatud piire sellele, kui palju võib maheveinis sulfiteid leiduda. Ka tavalistele veinidele on seatud maksimaalse sulfite koguse piirväärtus. Looduslähedaselt toodetud veinides võivad sulfite kogused olla märgatavalt väiksemad kui tavalistes veinides. Sulfite kasutamise hulka mõjutavad muu hulgas viinamarjasort, veinipiirkonna kliima ja tootja veinivalmistamise võtted.

2. Kas maheveinis on vaid viinamarjad mahedad?

Varem pidas see paika, kuid alates aastast 2012. a. on seoses ELi mahetoodetega reguleeritud ka veinide tootmisprotsess. Mahevein peab olema toodetud looduslähedaselt, mis tähendab, et nii viinamarjakasvatuse kui ka veini tootmisprotsessi peavad vastama mahetootmise kriteeriumidele. Nende hulgas on näiteks määratud lubatud sulfite kogus. Tuleb siiski meele pidada, et väljaspool ELi ei pruugi see nii olla ja mahemärgised võivad olla vägagi erinevad ja riigipõhised. ELi mahetoodete reeglitele vastava maheveini tunneb ära euro-lehemärgi põhjal, milles ELi tähed moodustavad lehekujulise mustrit rohelisel taustal.

JUMILLA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Embotellado por / Embouteillé au /
Estate bottled by: Ego Bodegas
R.E-30079-MU / 30520 Jumilla

Vino tinto / Producto de España
Vin rouge / Produit D'Espagne
Red Wine / Product of Spain



ES-ECO-024-MU
Agricultura UE

Contiene sulfitos - Contains sulphites
Contient des sulfites - Ineholder sulfitter
Enthält Sulfite - Sisältää sulfiitteja
Innehåller sulfiter - Ineholder sulfitter
Bevat sulfieten

www.egobodegas.com

750ml
14 % alc./vol.
alc. 14% vol.



ELi mahetoodete reeglitele vastava maheveini tunneb ära euro-lehemärgi põhjal, milles ELi tähed moodustavad lehekujulise mustri rohelisel taustal.

3. Kas üksnes sertifitseeritud mahevein on mahe?

Mahe-sertifikaat on looduslähedaselt valmistatud veini garantii. Paljud traditsioonilised veinitootjad on läbi aegade tootnud veini looduslähedaste meetodite alusel, aga nad ei pea vajalikuks seda tingimata rõhutada. Sertifitseerimine on ka üsna kallis ja aeganõudev ning sertifikaati võib pidada isegi koormaks. Osa veinivalmistajaid soovivad jätta varuvariante ka halvemateks aastateks või tahavad lihtsalt teha asju endale sobival moel. Looduslähedaselt valmistatud veine võib seega leida ka selliste veinide hulgast, millel ametlik sertifikaat puudub, kuid nende tuvastamine võib olla keerukas.

4. Kas vein on vegan?

Vein on ju tegelikult kääritatud viinamarjamahl, seega võiks see ju olla automaatselt vegan?

Kuigi vein ise on tõesti taimset päritolu toode, võidakse selle tootmisprotsessis kasutada ka erinevaid loomseid komponente. Loomseid aineid kasutatakse peamiselt veini läbipaistvuse reguleerimiseks. Kasutatakse näiteks sea ja veise kontidest valmistatavat želatiini, piimavalgu, munavalget ja kala puhastusjääkidest saadavat kalaliimi. Neist selitusainetest ei jää veini sisse jääke, need on vaid nn protsessiained.

Veini on loomsete ainetega selitatud juba aastasadu, kuid on loodud ka mitteloomseid selitusaineid. Selline on näiteks savipõhine bentoniit.

Tootetuvustuse põhjal ei pruugi selguda, kas vein on täielikult vegan. Ainus võimalus valida kindlalt veganitele sobivat veini, on jälgida vegan veinile osutava sümboli olemasolu. Ka tootjatelt ja maaletootajatelt saab teavet veinide sobivuse kohta taimetoitlastele.

5. Kas mahe on alati kõige ökoloogilisem valik?

Viinamarjade kasvatamine ja veini valmistusprotsess mõjutavad küll veini ökoloogilist jalajälge, kuid ka pakkematerjalil ja veini teekonnal tootja juurest tarbijani on keskkonnamõjude seisukohast oluline roll. Lisaks valmistamisele tuleb vaadata veini pakendit, kuju, taaskasutusvõimalusi, transpordiviisi ja pakendi suurust. Neid tegureid arvestades on kõige väiksem ökoloogiline jalajälg pakiveinidel ja suurim rasketel klaaspudelitel. Veinidel, mis tuuakse Soome suurtes mahutites ja villitakse alles seal, on väiksem ökoloogiline jalajälg kui üle maailma juba lõplikus müügi pakendis transporditavatel veinidel.

Tutvu Joogikultuuri [maheveinide valikuga SIIN!](#)