Olomoucký bioZpravodaj
leden 2011
1
Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

TÉMA Víno z ekologicky vypěstovaných hroznů

Specifika ekologicky šetrného vinohradnictví a vinařství

Požadavek na kvalitní a k přírodě šetrné pěstební postupy se v nedávných desetiletích rozšířil i na vinnou révu, jejíž zralé bobule se využívají k výrobě vína. Počátky snah ekologického vinařství spadají časově do 50. let minulého století a místně do Švýcarska a Německa. Na začátku 70. let se objevily první větší vinice zaměřené na pěstování biologicky čisté vinné révy.

Základní požadavky na produkci biovína v Evropě vydává Evropská unie. Pěstování a výroba podléhá aktuálně platné legislativě a je kontrolována inspekční a certifikační organizací pro ekologické zemědělství z pověření Ministerstva zemědělství ČR.

Biovíno musí být vyrobeno z hroznů, jejichž pěstování a zpracování odpovídá zásadám ekologického zemědělství. Réva se neošetřuje syntetickými přípravky na podporu růstu, jako jsou snadno rozpustitelná minerální hnojiva, či jejich ochranu (insekticidy, herbicidy, fungicidy, akaricidy). K přirozené rovnováze na vinici přispívají draví roztoči, slunéčka sedmitečná a další dravý hmyz. Používají se i klasičtí strašáci či lapače matoucí samečky obalečů. Pokud napadne rostlinu plíseň, lze v omezeném množství použít měďnaté a sirnaté prostředky.

Umělé přísady se nesmí používat ani při zpracování hroznů na finální produkt. Proces výroby bez chemických aditiv probíhá přirozeným způsobem, je však zdlouhavější a pracnější a výsledný produkt je také náročnější na kvalitu skladování. Nepoužívají se šlechtěné kvasinky, enzymy a další syntetické látky. Také všechny přídavné látky zemědělského původu ve víně obsažené musí pocházet z ekologické produkce – to se týká například cukru a koncentrátu hroznového moštu. Biovíno je náležitě certifikováno a lze ho snadno poznat dle ochranné známky BIO a kódu příslušné kontrolní organizace. U nás se jedná o CZ-ABCERT, CZ-BIOKONT nebo CZ-KEZ.

Někteří ekologičtí vinaři kromě přísných podmínek při pěstování a produkci, které výrazně zvyšují kvalitu výsledného moku, dodržují i další zásady: obalové materiály jsou vyrobeny z recyklovaných materiálů, některá zahraniční vína také nesou označení „carbon neutral“, což znamená, že výroba lahví zatěžuje ovzduší menším množstvím CO_2, využívají obnovitelné zdroje energie k chodu vinařství, investují do efektivního využívání energií a vhodných druhů přepravy svých produktů (minimum letecké dopravy atd.).

Označení BIO

Oficiálně není v rámci EU dovoleno používat termín „biovíno“. Hlavním důvodem je nevyřešený sporný bod týkající se síření vína. Bez síry a mědi to ani v ekologickém pěstování vinné révy nejde. Síra víno stabilizuje, chrání ho před bakteriemi a taktéž zabraňuje oxidaci, která způsobuje nežádoucí zhnědnutí vína a zvětralou chuť. Evropská komise chce snížit povolené množství síry používané při výrobě biovína, naproti tomu vinařská sdružení jsou silně proti, jelikož by to pro mnohé ekologické vinaře znamenalo konec. Nalezení kompromisu při produkci biovína z ekologických hroznů by bylo žádoucí i pro samotné spotřebitele, kterým by jednoduše rozeznatelné označení pomohlo při orientaci na trhu. Členské státy se nemohou shodnout na znění legislativní úpravy, která by biovíno zlegalizovala.

V Česku zákon o ekologickém zemědělství z roku 2000 a také nařízení Rady ES o ekologickém zemědělství (834/2007) v současné podobě nestanovuje pravidla pro výrobu nápoje z vinných hroznů a neumožňují českým ekologickým vínům používat název „biovíno“ a výraz bio, eko nebo organic. Jestliže je vinice spravována dle zásad ekologického zemědělství, vinné etikety mohou nést pouze název „víno vyrobené z ekologicky pěstovaných hroznů“. A to za předpokladu, že vinice, ze kterých hrozny pocházely, je již certifikována v systému ekologického zemědělství. Používáme-li tedy v textu pro zjednodušení výraz biovíno, máme tím na mysli právě „víno vyrobené z ekologicky pěstovaných hroznů“. Na mnohých vínech však lze i přesto výraz biovíno najít…

Kde koupit „biovíno“?

V současnosti se na celosvětové produkci vína ekologicky obhospodařovaných vinic podílejí asi jenom 2 %, k tomu se tato plocha za posledních 10 let ztrojnásobila. V České republice je z celkové plochy 17 358 ha vinic asi 3 % vinic zařazených do systému ekologického zemědělství. Největšími podíly se mohou chlubit země jako jsou Itálie, Španělsko, Francie a Německo.

Biovíno lze zakoupit přímo u ekologicky hospodařících vinařů, ve vybraných vinotékách a prodejnách biopotravin. V České republice je možné zakoupit biovína značky Naturvin (František Mádl z Velkých Bílovic), dále z ekofarmy Pollau (Josef Abrle z Pav-

lova), Vinselekt (Miloš Michlovský z Rakvic) a Vinný sklep Eben (Vlastimil Peřina z Lednice na Moravě). Biovíno seženete také u Templářských sklepů v Čejkovicích. Ty si pro přípravu biovín vybraly společnost Veritas z Bošovic, která hospodaří na 80 ha vinic ve velkopavlovické vinařské podoblasti v obcích Bošovice a Borkovany v tratích Stará hora a Rozehnálky. Po třech letech přechodného období obdržela v roce 2009 certifikát BIO producenta hroznů a vína. Vína ročníku 2009 jsou tedy prvními vyrobenými v novém vinařském provozu, který je určen pouze pro zpracování bio hroznů a produkci biovín. Toto víno si lze objednat na www.templarske-sklepy.cz.

Novým e-shopem, kde máte také možnost zakoupit biovína výše zmíněných zemědělců, je www.biovondrak.cz. Časem by se měla nabídka vín rozšířit i na ty vinaře, kteří začali s pěstováním a výrobou později a zatím jsou v režimu tzv. přechodného období i vína širšího regionu – Rakousko, Německo, Maďarsko, Slovensko.

E-shopů s nabídkou biovín, ať už českých či zahraničních, je poměrně hodně, biovína seženete např. na www.biokvalita.cz, www.biosfera.cz, www.bioobchod.cz, www.zdravanota.cz, e-shop.biofarma.cz, www.vitamina.cz, www.ekozena.cz, www.bionebe.cz a další, přímo u výrobců: www.michlovsky.com, www.bio-produkty.cz (Josef Abrle), malyvinar@slunce.cz (František Mádl), vlastimil.perina@centrum.cz . Vína z celého světa najdete na www.vinobio.cz.

Nabídka v Olomouci

V Olomouci se hledá víno z ekologického zemědělství obtížně ve vinotékách, větší šancii na úspěch budete mít v prodejnách zdravé výživy a supermarketech. Většina vinoték tento typ lahvového vína nenabízí, jsou však výjimky: největší sortiment a sice právě vína z Templářských sklepů nabízí WineClub v Univerzitní ulici naproti Konviktu. Momentálně mají v nabídce svatomartinské, tramín, sylvánské zelené, rulandské šedé a savignon v bio kvalitě. Vinotéka Kaštánek na Schweitzerově ulici nabízí „eko"víno z Francie – Beaujolais villages. Sudová a lahvová červená i bílá vína ze Španělska vyprodukovaná za podmínek ekologického

zemědělství mají ve vinotéce Kamélie na Chválkovické ulici. K vínu si můžete přikoupit i kávu či sýry v bio kvalitě.

Zahraniční i česká vína v této kvalitě jsou k dostání i v některých supermarketech a nákupních centrech – v hypermarketu Albert červené i bílé víno ze Španělska, v Bille biovína z Templářských sklepů a z Itálie, v Globusu červené i bílé víno českého Vinselektu, česká vína z Pálavy má i řetězec Tesco pod privátní značkou Tesco organics. Ze zdravých výživ nabízí oba typy vína od Josefa Abrle Pí centrum a Bio Farm Ludíkovi, italská vína Studánka. Prodejna BioPoint na hlavním nádraží nabízí fair trade produkt – biovíno z Jihoafrické republiky Bio Moonlight Organic Shiraz. Ceny vín se různí – česká biovína seženete za sto až dvě stě padesát korun, ceny zahraničních vín mají cenu velice různou od sedmdesáti korun až po několik set korun. Z ekologického hlediska je samozřejmě lepší dát přednost biovínu z České republiky.

Nevýhoda vín z ekologického zemědělství?

Mezi jisté nevýhody může patřit hůře proveditelná výroba určitých tradičních druhů vína jako je Modrý Portugal (avšak např. Templářské sklepy ho v sortimentu mají) nebo Müller Thurgau. Důvodem je vysoká citlivost těchto odrůd. V ekologicky šetrném vinařství se tak často uplatňuje křížení jednotlivých odrůd, z kterých vznikají odrůdy zcela nové, jejichž výhodou je větší odolnost proti chorobám. Vyšší riziko nákazy, a s tím spojené větší riziko ztrát, zapříčiňují spolu s vyšším podílem mechanické práce a celkově pracnějším procesem výroby také vyšší cenu výsledného produktu oproti obdobným konvenčním výrobkům. V ČR v prvé řadě bohužel existuje byrokratická překážka bránící rozšíření tohoto typu jinak tradičního alkoholu.

Eliška Swiacká, Simona Horká
Zdroje: www.enviweb.cz, www.biospotrebitel.cz, www.bio-info.cz

AKTUÁLNĚ Další bedýnkové systémy v Olomouci

V Olomouci bylo ještě donedávna obtížné sehnat zeleninu a ovoce od místních ekozemědělců. To by se ale mělo změnit. Začalo zde totiž (nebo brzy začne) fungovat několik tzv. bedýnkových systémů s čerstvou zeleninou, ovocem a případně i dalšími potravinami. Někteří nabízejí závoz až domů, jiní pravidelné místo odběru.

V prosinci si mohli zájemci koupit čerstvou zeleninu bedýnkového družstva **Bedýnky Olomouc**. Dodavatelé jsou certifikovaní pro pěstování BIO zeleniny. Konkrétní zemědělce družstvo neprozradilo, jedná se však o dodavatele z Olomoucka a Šumperska, certifikáty jsou k nahlédnutí při odběru. Zelenina je prodávána do jednoho dne po vykopání ze země. V lednu by měla pokračovat speciální zimní akce: mrkev s natí za 30 Kč /svazek, petržel s natí za 36 Kč/svazek, celer za 65 Kč/kg, čínské zelí za 50 Kč/kg, pór (3 kusy) za 35 Kč/svazek. Bedýnky bude možné odebírat pravidelně a to po dohodě 1x, 2x nebo 4x měsíčně. Budou obsahovat sezónní zeleninu či ovoce, bude možné objednat také doplňkový sortiment (vajíčka, sýry, med). Bedýnky se budou vydávat na jednom odběrném místě (Slunečná 1f, Olomouc-Holice). Je možné si také dohodnout rozvoz po Olomouci za poplatek 50 Kč (závisí na zájmu o rozvoz). Objednávat lze dvě velikosti bedýnek: malá pro dvě osoby přibližně **3 kg za 200 Kč** a velká pro rodinu kolem **5 kg za 400 Kč**. Bedničky mohou mít zájemci vlastní nebo oproti vratné záloze sdružení zapůjčí své. V systému je prozatím nahlášeno několik desítek odběratelů.

Více na **http://bedynkyvolomouci.blogspot.com**, e-mail: bedynky.olomouc@volny.cz, tel.: +420 603 498 576.

Na jaře by se systémem bedýnkování chtěla začít také Olomoučanka Renata Berková: „O zorganizování bedýnek v Olomouci jsem přemýšlela několik roků a právě nyní se nás sešlo více. Prozatím pouze soustřeďuji zájemce, s dodávkami bych chtěla začít až s čerstvou jarní zeleninou od smluvených biopěstitelů." **Systém olomouckých biobedýnek** bude nabízet zeleninu z Kroměřížska, ovoce mj. z Heliavita a maso z biofarmy Sasov. S dalšími případnými dodavateli Berková jedná. Přesný obsah bedýnky bude zájemce znát vždy v aktuálním týdnu. Biobedýnku si lze vyzvednout ve smluvený den v Olomouci-Neředíně. Biobedýnky jsou k dostání opět ve dvou velikostech a cenách: **malá** biobedýnka za **200 Kč** – pro 1 až 2 osoby na týden, **velká** biobedýnka za **400 Kč** – pro 3 až 4 osoby na týden. Pokud některý produkt nebudete chtít, není problém se domluvit. Více informací na **www.biobedynky-olomouc.cz/**, e-mail: biobedynky-olomouc@seznam.cz, tel.: +420 724 795 674.

Další systém odběru zeleniny nabízí sdružení **Olomoučtí bedýnkáři**. Veškeré produkty v bedýnce by měly pocházet z Olomouckého kraje, nebude se však zřejmě jednat o bio kvalitu. Základ každé bedýnky tvoří brambory, mrkev, petržel, cibule a jablka. Zákazníci systému bedol.cz mají možnost objednat si k bedýnkám také další potraviny. **Tříkilogramové** bedýnky budou stát **240 Kč**, **pětikilogramové 380 Kč**. Bedýnkáři budou rozvážet přímo do jednotlivých domácností od začátku ledna. Prozatím se však redakci nepodařilo zjistit, kdo jsou dodavatelé této neziskové organizace. Aktuální informace na **www.bedol.cz**.

Stále je také možnost vyzvedávat si bioprodukty farmy Velehrad na Filozofické fakultě Univerzity Palackého. Více informací najdete v prosincovém vydání Ekologických listů a na www.ekologickelisty.cz.

Simona Horká

AKTUÁLNĚ Ceny biopotravin zůstávají stabilní

Biopotraviny byly vůči potravinám konvenčním i v letošním roce v obchodních řetězcích dražší průměrně o 100 %. Nejmenší příplatek za bio kvalitu zaznamenáváme u mléčných výrobků (44 %), alkoholických nápojů (96 %) a masa a masných výrobků (109 %), nejvyšší naopak u olejů (279 %). Tato fakta zjistil průzkum, který prováděl občanské sdružení PRO-BIO LIGA v roce 2010 ve 4 českých městech, včetně Olomouce.

Data jsou výsledkem sběru cen biopotravin ve čtyřech největších městech České republiky – v Praze, Brně, Olomouci a Plzni z června a listopadu 2010. V každém městě byl sběr proveden v jedné prodejně každého z 8 nejvýznamnějších řetězců s potravinami a ve třech největších specializovaných prodejnách biopotravin v daném městě. Šlo tedy o průzkum cen a nabídky biopotravin a s nimi porovnatelných potravin z konvenčního zemědělství.

Cenový rozdíl

Biopotraviny bývají v průměru o 100 % dražší než srovnatelné konvenční potraviny. Nicméně jednotlivé komodity mohou být dražší i o několik stovek procent, ale i o pouhé jednotky procent. Nejvyšší cenový rozdíl byl zaznamenán u olejů a sušenek (až 300 %) naopak nejnižší tradičně u třtinového cukru a mléčných výrobků (2 a 20 %).

Z kvalitativního hlediska je nutné připomenout, že významný cenový rozdíl u olejů a sušenek je dán skutečností, že výrobky v bio kvalitě bývají nabízeny pouze ve specifické velmi vysoké kvalitě (např. rostlinné oleje Emile Nöel, slepované sušenky Molenaartje), tudíž kvantitativní srovnání cen může pohled zkreslovat.

Pokud zákazník nakupuje biopotraviny v obchodních řetězcích, ušetří průměrně 19 % z ceny oproti nákupu biopotravin ve zkoumaných specializovaných obchodech. Nicméně bioobchody nabízejí vyšší standard informací o biopotravinách a ekologickém zemědělství.

Nabídka biopotravin

Z poptávaného košíku 100 položek nabízela prodejní místa průměrně 33 potravin. Nelze však říci, že by některé položky nebyly dostupné vůbec a jiné všude, spíše v jednotlivých místech byly dostupné různé druhy položek. Podstatné rozdíly byly zaznamenány mezi jednotlivými městy. Nejvyšší nabídka byla zaznamenána v Praze, nejnižší naopak v Plzni.

Tuzemských či alespoň v tuzemsku zabalených či místním dodavatelem distribuovaných biopotravin je v nabídce průměrně 38 %.

Zdroj: PRO-BIO LIGA

BIONOVINKY Punč, čaje, prací gel

Biopunč od Sonnentoru

Originální novinkou pro zimní období je sirup – Jablečný kouzelný punč – od společnosti Sonnentor. Po jeho naředění horkou vodou získáte domácí nealkoholický punč. Výrobek obsahuje z 96 % jablečný koncentrát v bio kvalitě a extrakt ze skořice a hřebíčku. Seženete jej ve specializovaných prodejnách se zdravou výživou nebo v internetovém obchodě www.sonnentor.cz. Cena za 500 ml je 205 Kč.

Pyramidové čaje v dózičce

Další novinkou od Sonnentoru jsou speciální druhy čajů. „Zimní pohoda" je směs zeleného čaje s kořením a ovocem, jako je skořice-Cejlon, koriandr, pomerančové kousky, citronová tráva, máta okrouhlolistá, borůvky a chrpa, která dodává svěžest.

„Pohlazení duše" je ušlechtilá směs bílého čaje a květů z černého bezu s verbenou, kousky malin, zázvoru a vybraných růžových okvětních plátků, které zaručí květinovou chuť.

„Hvězdný tanec“ má kořeněný nádech kmínu spojený s jemným černým čajem, který povzbuzuje ducha i mysl. Okvětní plátky ze slunečnice dodávají směsi barevný akcent.

Bylinková směs z meduňky, verbeny a řeckého horského čaje zjemněná pomerančem, skořicí, badyánem a vanilkovými lusky nese název „Světelný třpyt“.

Tyto čaje jsou zabaleny v dózách zajímavého designu pro Sonnentor typického. Dekorativní dózy slouží k zachování plného aroma 16 pyramidálních sáčků, které až do jejich spotřeby zůstávají prvotřídní.

Nové pyramidální čaje můžete koupit ve specializovaných obchodech s biopotravinami a zdravou výživou a v e-shopu www.sonnentor.cz. Cena dózičky se pohybuje okolo 150 korun. V dóze najdete 16 čajových pyramidálních sáčků po 2,5 g.

Český ekologický prací gel

Od listopadu 2010 nabízejí vybrané prodejny dm včetně olomouckých ekologicky šetrný prací gel z mýdlových ořechů. Prací gel vyrábí v České republice brněnská firma Tierra Verde.

Tekutý prací gel značky YELLOW&BLUE je vyrobený na bázi rostlinných saponinů, které jsou získávány extrakcí z mýdlových ořechů v bio kvalitě. Je to první výrobek tohoto druhu vyráběný v České republice. Prací gel YELLOW&BLUE je určený pro praní bílého i barevného prádla, umožňuje praní i při nižších teplotách. Přípravek obsahuje přírodní levandulovou silici, která prádlu propůjčí lehkou levandulovou vůni. Neobsahuje žádné ropné látky, fosfáty a barviva a zaručuje tak nejen šetrnost k životnímu prostředí, ale je také skvělou alternativou pro pokožku citlivou na syntetické prací přípravky.

Prací gel YELLOW&BLUE neobsahuje žádné chemická látky, jako jsou ropné deriváty, fosfáty, chlór, syntetická barviva a parfemaci, enzymy, odpěňovače či opticky zjasňující látky. Hlavní účinnou složkou pracího gelu je tzv. mýdlový ořech, což je obnovitelná surovina, jejíž sklizeň a zpracování zajišťuje obživu ženám v Indii.

Koncentrovaný Prací gel YELLOW&BLUE je balen v 1 l láhvi. Toto množství umožní při běžném znečistění a měkké vodě 33 pracích dávek. Prací gel je tak nejen velmi úsporný co se týče spotřeby obalů, ale také příznivý z hlediska ceny za prací dávku. Při maloobchodní ceně 139 Kč za litr bude průměrná prací dávka stát 4,20 Kč. U podobných zahraničních tekutých ekologicky šetrných výrobků se cena pohybuje okolo 12 Kč za prací dávku, u prášku dokonce 18 Kč na dávku. U běžného značkového přípravku stojí prací dávka v rozmezí od 4,50 do 7 Kč.

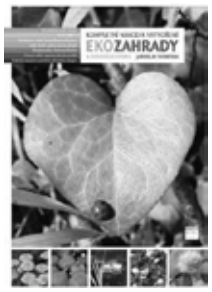
Barbora Číhalová

RECENZE Jaroslav Svoboda: Ekozahrady

Jaroslav Svoboda: Kompletní návod k vytvoření ekozahrady a rodového statku

Mezi ekozahradníky velmi známý Jaroslav Svoboda, autor knihy, své zkušenosti nasbíral na četných zahraničních cestách a na jeho populárním webu www.ekozahrady.com nalezneme řadu informací užitečných pro nás i přírodu. Později se začal věnovat vytváření designu ekozahrad, a protože zájem o jeho práci byl veliký, zaměřil se také na výuku – pořádá kurzy na témata: design ekozahrad, design rodového statku a design ekozahradních společenstev. Svou dlouholetou práci a praktické zkušenosti zúročil právě v této obsáhlé knize.

Hlavním tématem knihy je permakulturní pěstování, které je shrnuto do přehledných, přesto obsáhlých kapitol. Obrovskou výhodou je, že po knize Jaroslava Svobody může sáhnout nejen zkušený ekozahradník, ale i úplný začátečník. Text je logicky zpracován, zároveň nás však zavede i do nejhlubších tajů problematiky, aniž by nás text



zahltil. Kapitoly jsou racionálně seřazeny, doplněny o zajímavé fotografie autora a také o kresby, které vhodně doplňují text, činí ho zajímavějším a pochopitelnějším.

Autor nás velmi čtivou formou provede logickými principy, které fungují v přírodě, a které jsou potřeba opět zavést a praktikovat na naší zahradě, aby se stala funkční, zdravou a téměř bezúdržbovou oázou bez chemie a zásahů. Ukáže čtenářům, jak důležitá je zdravá půda nebo co všechno dokáže organická hmota, seznámí nás se stromy, které rostou na svých vlastních kořenech a naučí nás třeba také jak rozmnožovat různé druhy rostlin i dřevin. Vysvětlí, proč je lepší založit si jedlý trávník než ten chemický, jak to udělat, abychom nemuseli plet, ořezávat, či hrabat listí, jak si udělat vlastní bylinkový kopeček či jak vytvořit i velké složité vodní dílo, ať už např. kořenovou čistírnu nebo přírodní koupaliště. Autor věnuje několik kapitol přehledu rostlin, dřevin a bylinek, vhodných k pěstování v permakultuře a zasvětí do tajů vytváření designu zahrad. Knihu využije majitel velkých polností, ale i nadšený zahradník s několika metry čtverečními před okny. Naleznete zde i informace o permakulturním hospodaření v květináčích, na balkónech či střechách.

Permakulturní pěstování si teprve dobývá své místo na slunci mezi zahradníky, avšak získává příznivce velmi rychle, což se projevuje přibývajícími weby a publikacemi o tomto způsobu pěstování. Dovoluji si říct, že kniha Jaroslava Svobody je momentálně jedna z těch nejlepších na trhu a předčí i mnoho zahraničních knih o permakultuře. Mohu ji proto doporučit každému, kdo se jen trošku zajímá o zahradničení či ekologický způsob života. Naleznete zde vše, co potřebujete, a to tak poutavou a vtipnou formou autorovi vlastní, že vám nebude stačit přečíst si ji jenom jednou.

Eva Linhartová

Hnutí DUHA
místní skupina Olomouc

Olomoucký Biozpravodaj 1/2011 • vychází: 7. 1. 2011 • vydává: Hnutí DUHA Olomouc • Redakce: **Simona Horká, Renata Placková, Jitka Komendová** • Grafická úprava: Radim Šašinka, larva_grafik@volny.cz • Tisk: Petr Skyva, Pod Kosířem 838, Kostelec na Hané • Náklad:1900 výtisků • Adresa redakce: Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc • Tel.: 585 228 584 • Zasílání Biozpravodaje lze objednat e-mailem: ekologicke.listy@hnutiduha.cz • www.ekologickelisty.cz • Uzávěrka příštího čísla: 20.1. 2011 • Navštivte Ekoporadnu Hnutí DUHA Olomouc – pondělí: 13–17, úterý: 13–17, středa: 10–13, čtvrtek: 13–17, pátek: 10–13.