



Girnilegar uppskriftir
og vínin með





Í mars verða lífræn vín í hávegum höfð í Vínbúðunum. Í þessum bæklingi er að finna uppskriftir að girnilegum réttum úr lífrænu hráefni ásamt lista yfir lífræn vín sem kjörið er að njóta með. Verði þér að góðu!

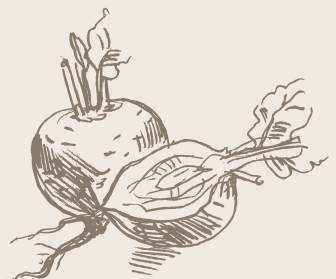


Böðvar Sigurvin Björnsson, yfirmatreiðslumaður



Uppskriftirnar eru í boði matreiðslumanna Lifandi markaðar sem rekur veitingahús á þremur stöðum á höfuðborgarsvæðinu. Þar er lögð áhersla á úrval hollra og næringarríkra rétta; kjúklinga- og fiskrétti, grænmetisrétti og staðgóðan salatbar. Safabarinn er mjög vinsæll og þá sérstaklega Græna þruman sem er nokkurs konar ofurþeytingur á heimsmælikvarða. Hjá Lifandi markaði er einnig hægt að fá tilbúin salöt, samlokur og vefjur til að taka með sér, ásamt bragðgóðum kökum og öðrum eftirréttum.

Starfsfólk Lifandi markaðar finnur fyrir mikilli vakningu hjá viðskiptavinum fyrir hreinni afurðum, þar sem uppruni er skilgreindur. Áhersla er lögð á samstarf við íslenska framleiðendur og að auka veg lífrænna matvæla á Íslandi.



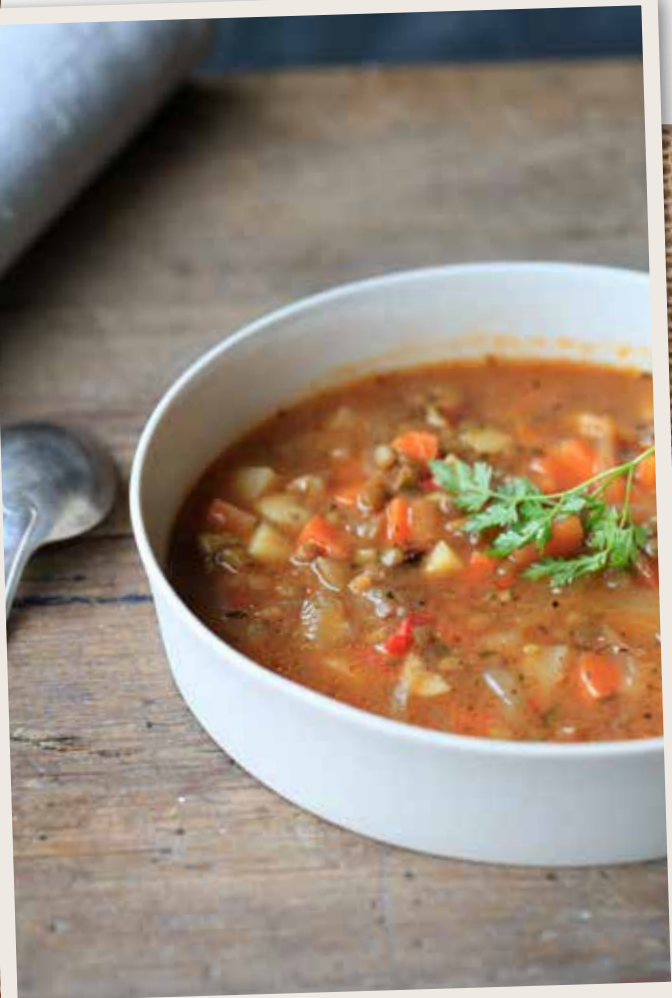
FYRIR 4

Linsubaunasúpa

2 laukar
 3 hvítlauksgeirar
 1 chili, fræhreinsaður
 ½ tsk. kummin
 ½ tsk. herbs de provence
 ¼ tsk. kóríander, steytt eða malað
 1 stk. stjörnuanís, heill
 70 g seljurót
 70 g gulrætur
 70 g smáar kartöflur
 2 msk. tómatauk
 1 dós lífrænar linsubaunir
 3 msk. grænmetiskraftur
 Eplaedik
 Sjávarsalt



Skerið laukinn miðlungsfínt og hvítlaukinn fínt, brúnið í potti í dálítilli olíu uns gullinbrúnn. Saxið chili og bætið saman við ásamt öðru kryddi og steikið í 2-3 mínútur. Hreinsið grænmetið og skerið í bita. Því er svo bætt út í ásamt 2,5 l af vatni, tómatauki og grænmetiskrafti. Sjóðið við miðlungshita í um 50-60 mínútur. Smakkið til með sjávarsalti og eplaediki.





VÍNBUÐIN

FYRIR 4

Sykursöltuð bleikja

með sýrðum perlulauk og seljurótarmús

500 g bleikja, roð- og beinlaus • 150 g hrásykur • 100 g gróft sjávarsalt • 1 tsk. kóríanderfræ • 2 tsk. fennelfræ • 5 stk. grænar kardimommur, steyttar • Börkur af 1 límónu

Steytið kryddið í morteli og blandið saman við saltið og sykurinn. Stráið blöndunni jafnt undir og ofan á bleikjuna, plastið vel yfir og geymið í kæli yfir nótt, að lágmarki í 12 tíma. Skolið vel og skerið niður í hæfilega skammta. Rífið piparrót yfir bleikjuna áður en hún er borin fram.

Sýrður perlulaukur

1 poki rauður perlulaukur • 1 tsk. kóríanderfræ • 2 tsk. fennelfræ • 1 stk. lárviðarlauf • 4 stk. stjörnuanis • 300 g hrásykur • 300 ml vatn • 1½ tsk. sjávarsalt • 600 ml eplaedik

Flysjðið laukinn og forsjóðið í 30 sekúndur. Kælið strax í klakavatni. Þurrustið kryddið og brúnið dálítið. Bætið á pönnuna ediki, sykri og salti og sjóðið við vægan hita uns sykurinn leysist upp. Hellið yfir perlulaukinn og látið hann liggja í leginum yfir nótt.

Seljurótarmús

½ stk. seljurót • 2 dl rjómi • 2 dl vatn • Salt • Sítrónusafi

Hreinsið seljurótina og skrælið, skerið hana í litla bita, sjóðið í rjómanum og vatninu þar til hún er vel mjúk.

Maukið rótina heita í blandara eða með öflugum töfrasprotu uns áferðin er slétt og kekkjalaus. Smakkið til með salti og nýkreistum sítrónusafa.



Lífrænn kjúklingur

með bökuðu grænmeti og basilíkupestó

1 stk. lífrænn kjúklingur, um 1200 g • ½ dl ólífuolía
• 2 stk. hvítlauksgeirar • 5 stk. timjangreinar • 1 stk.
rósmaríngrein • Salt og pipar

Hitið ofninn í 180°C. Setjið kjúklinginn í ofnfast mót. Skerið hvítlaukinn smátt, takið blöðin af timjangreinunum og blandið saman við ólífuolíuna. Dreifið henni yfir allan kjúklinginn og nuddið vel. Saltið og piprið. Leggið rósmaríngreinina ofan á kjúklinginn. Eldið í 35-50 mínútur eða þar til kjarnhitinn er orðinn um 72-73°C. Snúið kjúklingnum tvisvar til þrisvar meðan á elduninni stendur.

Bakað rótargrænmeti með kanil-hunangi

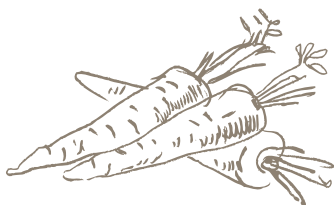
8 stk. lífrænar gulrætur • ½ meðalstór seljurót • 2 lífrænar rófur • 1 stk. hvítlauksgeiri, fínt skorinn • 2 tsk. lífrænt kanil-hunang • 100 g smjör • ½ dl ólífuolía • Salt og pipar

Flysjú grænmetið og skerið í grófa bita. Steikið við miðlungshita í olíunni þar til fallega brúnað. Setjið í eldfast mót, veltið upp úr hunanginu og smjörinu og kryddið með salti og pipar. Bakið í ofni við 180°C þar til mjúkt.

Basilíkupestó með graskersfræjum og kasjúhnetum

1 búnt basilíka • 2 pokar lífrænir graskerskjarnar
• 3 hvítlauksrif • 1 poki kasjúhnetur • 200 ml ólífuolía
• Salt og pipar • Sítrónusafi

Ristið fræin og hvítlaukinn í olíunni í 160°C heitum ofni í 10 mínútur. Takið út og látið kólna. Setjið í blandara með basilíkunni og smakkið til með salti, pipar og sítrónusafa.





FYRIR 4

Kínóa grænmetishleifur

með appelsínu-spergilkáli og vegan sveppasósu

600 ml soðið kínóa, lífrænt • 1 stk. kúrbítur, grófskorinn
• 1 haus spergilkál • 1 búnt steinselja • 6 stk. sólþurrkaðir
tómatar • ½ búnt basilíka • 60 g næringarger • 2 msk.
chiafræ, lögð í bleyti í um 60 ml af vatni í 10 mínútur
• 200 g sólblómafræ

Hitið ofninn í 180°C. Skerið kúrbítinn í teninga og setjið í matvinnsluvél ásamt spergilkáli, steinselju, sólþurrkuðum tómötum, basilíku, salti, pipar og næringargeri. Látið véлина ganga í stuttum lotum þar til allt er orðið smátt og vel blandað saman. Hrærið kínóa og blöndunni úr matvinnsluvélinni vel saman og bætið síðan chiafræjunum saman við. Búið til hleifa úr blöndunni með skeið, hjúpið þá næstum með sólblómafræjunum, setjið á ofnplötu og bakið í 35-45 mínútur. Færið á bökunargrind og bakið í 15 mínútur í viðbót.



 VÍNBUÐIN

Appelsínu-spergilkál með kardimommum

1 haus spergilkál • 4 stk. lífrænar appelsínur,
appelsínuguli hlutinn af berkinum • 200 ml safi úr
appelsínunum • 2 msk. ólífuolía • 5 hvítlauksgeirar
• 2 grænar kardimommur, heilar

Spergilkálið skorið niður í hæfilega stærð, appelsínu-
börkurinn rifinn yfir og hvítlaukurinn maukaður. Öllu
blandað saman í skál og steikt á pönnu við miðlungshita
uns spergilkálið er orðið fallega grænt og örlítið mjúkt.

Sveppasósa

750 ml vatn • 500 ml af gróft skornum sveppum • 100 g
lífrænn laukur • 100 g kasjúhnetur, lagðar í bleyti í 15-20
mínútur í volgu vatni • ½ stk. lífrænt avókadó •
2 hvítlauksrif, lífræn • ⅓ tsk. timjan • ½ tsk. sjávarsalt
• 1½ msk. grænmetiskraftur, lífrænn

Allt sett í blandara. Sósan
er mjög góð við stofuhita en
hitnar örlítið ef hún fær að
blandast í 3-4 mínútur.





VÍNBUÐIN

FYRIR 4

Goji hindberjafhrákaka

Botn:

2½ dl kókosmjöl
2½ dl gojiber
2 dl hindber, frosin eða fersk
1 bolli möndlur
½ tsk. salt
1 msk. kanillduft
30 g hlynsíróp
50 g kókosolía, brædd



Allt sett í blandara þar til hráefnin hafa blandast vel og eru farin að loða saman. Mótið botninn í hringlaga formi með 1,5-2 cm köntum upp á hliðarnar. Setjið formið í frysti í 1 klst.

Fylling:

400 g kasjúhnetur, lagðar í bleyti í 2-4 tíma
80 g gott lífrænt kakóduft
200 ml vatn
100 ml agave síróp
100 ml kókosolía, brædd
½ tsk. vanilluduft

Leggið hneturnar í bleyti. Setjið öll hráefnin í blandara þar til áferðin er orðin slétt og falleg. Hellið fyllingunni í botninn og frystið í fjóra tíma. Takið kökuna úr frysti 30 mínútum áður en hennar er neytt. Best er að geyma hana plastaða í frysti. Þannig geymst hún í nokkra daga.

Skreytið með hindberjum og nokkrum gojiberjum.

Lífræn rauðvín

ADOBE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

RAUÐVÍN



10913 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð og dökk ber, sólber, krydd.

ADOBE MERLOT RESERVA

RAUÐVÍN



10912 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, mild sýra, mild tannin. Dökk og rauð ber, vanilla.

ADOBE SYRAH RESERVA

RAUÐVÍN



10911 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999

Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, mild sýra, miðlungstannin. Sólbler, kirsuber, krydd, vanilla.

ALTANO QUINTA DO ATAIDE ORGANIC

RAUÐVÍN



21393 750 ml 14% Bakkus ehf 2.497

Dökkfjólurautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannin. Bláber, fjólur, lyng.

ARDALES TEMPRANILLO CRIANZA EN BARRICA

RAUÐVÍN



14241 750 ml 13,5% Vín Trío ehf 2.295

Fjólurautt. Létt meðalfylling, þurr, sýruríkt, mild tannin. Blá ber, hýði.

BERONIA VITICULTURA ECOLOGICA TEMPRANILLO

RAUÐVÍN



19670 750 ml 13,5% Bakkus ehf 2.298

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, mint, appelsina.

BONTERRA CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN



04237 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits hf 2.999

Dökkkirsuberjarautt. Þétt meðalfylling, þurr, fersk sýra, þétt tannin. Dökk ber, sólber, eik, vanilla.

ECCO MARQUES DE VITORIA

RAUÐVÍN



12523 750 ml 13,5% Vífiltell hf 1.999

Rúbinrautt. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, kirsuber, plóma.

ERA SANGIOVESE

RAUÐVÍN



03043 750 ml 12,5% Bakkus ehf 1.349

Fjólurautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, lítil tannin. Berjablámi, plóma, vanilla.

FUZION ORGANICO MALBEC CABERNET

RAUÐVÍN



19655 750 ml 13% Vistir Wine estate ehf 2.055

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, mild tannin. Dökk skógarber, jörð.

LE SOLEILLA PETIT MARS

RAUÐVÍN

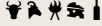


20660 750 ml 14% Vínkran Bourgogne ehf 1.850

Rúbinrautt. Mjúk meðalfylling, þurr, fersk sýra, mjúk tannin. Kirsuber, sólbakaður ávöxtur, plóma.

M. CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS CROZES HERMITAGE

RAUÐVÍN



10511 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 2.465

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, jörð, lauftónar, lakkris.

MARQUES DE CACERES ECOLOGICO BIO

RAUÐVÍN



21144 750 ml 14% Vín Trío ehf 1.999

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, mild sýra, mild tannin. Rauð ber, vanilla, banani.

MONTALTO ORGANIC NERO D'AVOLA

RAUÐVÍN



12571 750 ml 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf 1.850

Rúbinrautt. Létt fylling, þurr, fersk sýra, lítil þurrkandi tannin. Rauð ber, laufkrydd.

PARES BALTA MAS PETIT

RAUÐVÍN



14493 750 ml 14% Haugen-Gruppen ehf 2.499

Múrsteinsrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Dökk skógarber, jörð, laufkrydd. Þroskað.

PICCINI CHIANTI ORGANIC

RAUÐVÍN



12577 750 ml 13% Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf 1.999

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungstannin. Rauð ber, kirsuber, jurtafylling.

POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE

RAUÐVÍN

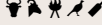


09510 750 ml 12,5% Vífiltell hf 1.999

Rúbinrautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannin. Blá ber, kirsuber, lyngtónar.

PUJOL COTES DU ROUSSILLON FUTS DE CHENE

RAUÐVÍN




03858 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 1.870


Dökk Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, þétt tannin. Dökk ber, plóma, krydd, eik, berjaríkt.

Lífræn rauðvín frh.


PUJOL ORIGINEL – Án viðbættis SO₂

RAUÐVÍN  19115 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 1.810
Fjólurautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Blá ber, plóma, lyng, sveit.


PUJOL TRADITION

RAUÐVÍN  05416 750 ml 13% Vínkran Bourgogne ehf 2.199
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Rauð ber, súr kirsuber, lyng.


TOMMASI DOGANELLA IL TINTO ROSSO

RAUÐVÍN  19986 750 ml 13% Mekka Wines & Spirits hf 2.699
Rúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, miðlungstannín. Dökk skógarber, plómur, jörð, krydd.


TORRES HABITAT GARNACHA SYRAH

RAUÐVÍN  21403 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.740
Fjólurautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Berjablámi, lyngtónar.

TORRES NEROLA ORGANIC


RAUÐVÍN  18867 750 ml 14% Karl K. Karlsson ehf 2.900
Dökkkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, mild tannín. Rauður ávöxtur, krækiber, pipar.

VICENTE GANDIA ORGANIC CABERNET SAUVIGNON


RAUÐVÍN  21249 750 ml 13,5% Bakkus ehf 1.998
Dökkkrúbinrautt. Meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Sólber, bláber, hýði.

Lífræn hvítvín


ADOBE CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN  10909 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf 1.999
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, suðrænn ávöxtur.


ERA VENETO PINOT GRIGIO

HVÍTVÍN  21208 750 ml 12% Bakkus ehf 1.349
Fölstrágult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Ljós ávöxtur, hýði, steinefni.


M. CHAPOUTIER VIOGNIER GRANGES DE MIRABEL

HVÍTVÍN  13323 750 ml 14,5% Vínkran Bourgogne ehf 2.999
Sítrónugult. Meðalfylling, þurrt, mild sýra. Sítrus, ferskja, ferskjusteinn, melóna.


MONTALTO ORGANIC CATARATTO

HVÍTVÍN  12570 750 ml 12% Ölgerðin Egill Skallagrímsson ehf 1.850
Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, mild sýra. Ljós ávöxtur, sítrus, krydd.

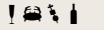
PARES BALTA BLANC DE PACS

HVÍTVÍN  14495 750 ml 11,5% Haugen-Gruppen ehf 2.199
Ljósitrónugult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Greip, stjörnuávöxtur.


RENE MURE RIESLING VORBOURG CLOS ST LANDELIN

HVÍTVÍN  01793 750 ml 13,5% Vífífell hf 4.599
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Sítrus, epli, steinefni.


TORRES HABITAT GARNACHA XARELLO

HVÍTVÍN  21405 750 ml 13% Karl K. Karlsson ehf 2.740
Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Blómlegt, pera, sítrusávöxtur.


VICENTE GANDIA VERDEJO ORGANIC

HVÍTVÍN  21248 750 ml 12% Bakkus ehf 1.899
Ljósitrónugult. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Grænn ávöxtur, epli, sítrus.

VILLA MARIA CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

HVÍTVÍN  18952 750 ml 13,5% Karl K. Karlsson ehf 3.188
Ljósitrónugrænt. Meðalfylling, þurrt, sýruríkt. Passjón, límóna, rífsber, steinefni.

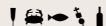
VILLA MARIA SAUVIGNON BLANC PRIVATE BIN

HVÍTVÍN  07948 750 ml 13% Karl K. Karlsson ehf 2.999
Ljósitrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, stikkilsber, aspars. Grösugt.

Lífrænt freyðivín

LOUIS DE GRENELLE BRUT CREMANT DE LOIRE

FREYÐIVÍN



18074

750 ml

12%

Vinecran Bourgogne ehf

2.799

Fölgult. Létt freyðing, þurrt, sýruríkt. Epli, sitrus. Ungt.

Fairtrade rauðvín

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON RES.

RAUÐVÍN



07199

375 ml

14%

Karl K. Karlsson ehf

1.349

Dökk Rúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, mintá, grösugt.

PLACE IN THE SUN CABERNET SAUVIGNON FAIRTRADE

RAUÐVÍN



20088

750 ml

14%

Globus hf

1.899

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Berjablámi, sólber, vanilla, eik, tóbak.

PLACE IN THE SUN SHIRAZ FAIRTRADE

RAUÐVÍN



20089

750 ml

13,5%

Globus hf

1.899

Rúbínrautt. Mjúk meðalfylling, þurrt, mild sýra, miðlungstannín. Rauður ávöxtur, tóbak, létt eik.

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON RESERVE

RAUÐVÍN



01216

750 ml

14%

Karl K. Karlsson ehf

2.439

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Sólber, plóma, jörð, krydd.

TUKULU FAIRTRADE CABERNET SAUVIGNON

RAUÐVÍN



18644

750 ml

14%

Elgur ehf

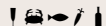
2.590

Dökkirsuberjarautt. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra, þroskuð tannín. Dökk ber, jörð, tóbak, lyng, eik.

Fairtrade hvítvín

PLACE IN THE SUN SAUVIGNON BLANC FAIRTRADE

HVÍTVÍN



20090

750 ml

12,5%

Globus hf

1.799

Fölsitrónugrænt. Létt fylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, límóna, steinefni.

SANTA DIGNA CHARDONNAY RESERVA

HVÍTVÍN



05739

750 ml

13,5%

Karl K. Karlsson ehf

2.229

Ljósitrónugult. Meðalfylling, þurrt, fersk sýra. Sítrus, epli, greip, límóna.

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC RESERVE

HVÍTVÍN



02206

750 ml

13,5%

Karl K. Karlsson ehf

2.229

Ljósitrónugult. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt. Greipaldín, melóna, sólberjalauf.



Verð í bæklingi gildir í mars 2014

Birt með fyrirvara um prentvillur

Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal

Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM / NM61525

Ljósmyndir: Áslaug Snorradóttir

Stílisti: Kristín B. Björgvinsdóttir

Prentun: Prentmet



Vaxandi áhersla á heilsusamlegt líf og umhverfisvernd hefur haft það í för með sér að vinsældir lífrænna vína hafa aukist til muna á undanförunum árum og hefur úrval þeirra aldrei verið meira í Vínbúðunum. Vín sem eru framleidd undir merkjum hollustu og sanngjarnra verslunarháttanna ganga undir ýmsum nöfnum eins og sjá má hér að neðan. Vín með viðurkennda lífræna vottun sem fást í Vínbúðunum eru merkt með grænu laufi í vöruleitinni á vinbudin.is

Lífræn vín (organic)

Lífræn vín eru gerð úr þrúgum sem uppfylla reglur lífrænnar ræktunar. Eingöngu má nota lífrænan áburð og öll notkun skordýraeiturs og annarra eiturefna er bönnuð. Þar að auki gilda þrengri reglur um hvað má og má ekki í víngerðinni sjálfri. Segja má að öll lífræn ræktun byggist á þeirri hugsun að heilbrigður og næringarríkur jarðvegur skili af sé heilnæmri fæðu.

Lífefld vín (biodynamic)

Í lífefdri ræktun er gengið skrefinu lengra en í lífrænni ræktun með því að bæta við kröfum um vistfræðilega sjálfbærni. Ræktunin byggist á kenningum Austurríkismannsins Rudolf Steiner sem leggur áherslu á siðferðilega og andlega þætti ásamt því að taka tillit til afstöðu tungls og reikistjarna í ræktunarferlinu.

Náttúruleg vín

Það er kallað náttúruleg víngerð þegar framleiðendur hverfa að mismiklu leyti til eldri aðferða við vínframleiðsluna. Þeir grípa sem minnst inn í náttúrulega lögun vínsins og kjósa að nýta sér ekki þá tækni eða hjálparefni sem völ er á. Að jafnaði myndi gerjun vera sjálfsprottin, súlfít ekki notað – eða í lágmarki, síun og hreinsun sömuleiðis með minnsta móti og þar fram eftir götum. Enn eru ekki til viðurkenndar skilgreiningar eða vottun á náttúrulegum vínum og því getur hver víngerð nálgast framleiðslu þeirra á eigin forsendum.

Vegan vín

Margir vínframleiðendur nota dýraafurðir eins og eggjahvítu, mjólkurprótein eða gelatín til að sía vínið áður en því er tappað á flöskur. Vegan vín eru hins vegar síuð með steinefnum eins og bentónít eða kaólín og eru því drykkjarhæf fyrir grænmetisætur sem neyta hvorki mjólkur né eggja.

Fairtrade vín – Fair for life

Fairtrade virkar þannig að smábændur í fátækum löndum stofna með sér samvinnufélag. Verðið fyrir vörur þeirra er fyrirfram ákveðið og allt að 60% af áætlaðri uppskeru er greidd fyrirfram. Fairtrade vínræktendur þurfa að greiða vinnufólki sanngjörn laun og tryggja heilbriggt vinnuumhverfi.

Kolefnisjöfnuð vín

Vínframleiðsla getur skilið eftir sig stór kolefnisfótspor. Nægir þar að nefna bensínfrek landbúnaðartæki á vínekrunum og vínflutninga með skipum. Framleiðendur kolefnisjafnaðra vína leggja sig fram um að draga úr losun gróðurhúsalofttegunda frá framleiðslunni auk þess að kolefnisjafna vegna útblásturs sem ekki verður komist hjá.

Hvað er súlfít?

Súlfíti (brennisteinsdíoxíði) hefur verið blandað í vín í aldaradur til að auka geymsluþol og varðveita náttúrulegt bragð. Í lífrænum vínum er yfirleitt minna súlfít en í vínum sem ekki kallast lífræn. Í vínframleiðsluferlinu myndast einnig náttúrulegt súlfít þegar þrúgurnar gerjast. Hófllegt magn súlfíts er hvorki talið skaðlegt fyrir manneskjur né umhverfi.