



Mordförsök på Europas Vin.

En dansk kvinna hotar Europas Vinkultur.

Vad hittar vi i skrivbordslådorna hos EU - det är värre än vi tror mina vinvänner.

I EU produceras 165.000 Millioner liter härlig vin. Det är mycket mera, otroligt mycket mera än vi kan dricker och njuta av. Genom att massor med vin destilleras, sa drunknar vi inte i denna härlig dryck. Detta kostar EU Agrarhushall varje år en halv miljard Euro. Varför detta ?. Billiga producenter utanför Europa - speciellt enkla bordsviner konkurrera ut Europas Viner. Importen från USA, Chile och Australien ökar gånger 19 det senaste åren, många sydeuropeiska vinmakare har inte möjlighet att säljer sina viner till dessa priser. Så överproduktionen stiger och EU är tvungen att subventionera destilleringen av vinerna. Nu önskar den danska EU Ministern Mariann Fischer Boel att detta skall inte händer längre. Hon vill har en ny EU - vinreglering. Där skall man införa regleringar om sorter, status, kvalitet och vinifieringen. Hon vill har en vinreglering som liknar EU regler för Mjölkproduktion och farskötsel. Är detta slutet för en unik Vinkultur med sin mangfalt och slutet för Dryckeskulturen ?

Hon önskar även att man kan importera druvsaft från andra kontinenter för att göra vin i Europa. Det skall blir begränsningar av vinarealer i Europa, lika denna som jordbruket har. Tillsatser från "träspån" för konstgjord smaksförändring och syntetiska aromatillsatser blir tillåten och reglerad. I USA kan man idag tillsätter upp till 7 % vatten och 35 % sockervatten till vinet enligt vinlagen i USA - Samt att man kan undviker lång lagring i ekfat genom tillsatser och oppionering av druvmusten. Genom att även EU tillåter importen av dessa designade viner - blir det en typ at Mcdonaldisering av Vinvärlden.

Flying Winemaker är nyckelordet - plågan i det globala vinvärlden

Trenden är Standardisering av smaken och den sensoriska upplevelsen av vin. Det är inte terroir, druvsorten, årgång, klimat som är nyckelordet som bestämmer smaken av en produkt. Nu gäller det att skapa en produkt som alltid har samma smak, oberoende av klimat och jorden. Den skall vara produktionseffektiv och reproducerbar år efter år och billig. Via tillsatser - skapa man " ett vindesign" och varumärke. Vinmakere utan känslor för tradition och kultur, men med hög teknisk och kemisk kunnande tar över produktionen. Dessa högbetalda Flying Wlnemakers resa runt i hela världen och designa vin och säljer sin kunskap. - lika smak överallt. Shirazen smakar lika idag i Australien, Sydafrika, frankrike och Chile gjord av samma personer med samma teknik,

Genom regleringar och standardisering önskar EU att vi fa viner ur druvsorterna Chardonnay, Carbernet Sauvignon, Grenache, Syrah och Merlot som är lika i hela Europa. En uniform smakupplevelse styrd av EU. Till detta använder man moderna jästbakterier med framavlade egenskaper som " skapar " smaksprofiler Europa överger genom dessa planer sin egen kultur och identitet - precis som man gjorde med jordbruk och djurhållning.

EU - arbetar emot kvalitetsorienterad , och hantverklig framställning av vin. EU- Technokrater vill öppnar nya marknader med dessa standardiserade produkter. EU tror det gynnar exporten om vi kan erbjuder produkter som är lika och blir igenkänd i hela världen. En chardonnay smakar överallt i världen lika - som Coca Cola. Denna fundamentalistiska Ideologin, som det liberala markandskrafter vill skapa även inom vinområdet, gör att hög differenserade gamla kulinariska traditioner går i graven.

Vinvänner vaknar upp innan det är försent.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.