

Sol, vin och antocyaniner – en sensommarhälsning från Dina Vingårdar

Det har varit minst sagt omvänt med väderförhållandena, när vi i norden har haft högre temperaturer större delen av sommaren än flera av länderna runt medelhavet. Nu är ordningen till viss del återställd, temperaturen har återgått till mer normala nivåer. Även om de flesta redan haft sin semester här i Sverige är många av våra vinmakare nu mitt i sin semester. När de återkommer väntar den mest arbetsintensiva perioden på hela året – skörden. De flesta vinmakare drar en lättnadens suck när skörden är bärgad och ligger på fat i vinkällaren. Då spelar det inte längre någon roll om det regnar eller haglar, utan nu är det upp till vinmakaren att förvalta råvaran.

I detta nyhetsbrev har vi "tagit temperaturen" på några av våra vinmakare för att få en bild av vad sommaren har erbjudit, och vad de tror om årets skörd.

Trots varierande väderlek verkar de flesta av Dina Vingårdars producenter nöjda med säsongen. Det är varmt på vissa ställen, som i Bordeaux, och svalare i till exempel Toscana. Om det fortsätter så resten av säsongen, utan extrema väderuttryck, så kan det bli en riktigt bra säsong med lite elegantare viner med något mindre alkohol som resultat. Det återstår dock att se vad vådrets makter har att erbjuda sista delen av sommaren, och i synnerhet Bordeaux kan behöva lite regn.



Isabelle Perrin hos Château Mongravey i Margaux säger att skörden ser riktigt lovande ut trots avsaknaden av regn. Bordeaux ligger ganska utsatt, och det är inte ovanligt att den lite tjuriga och bångstyriga Biscayabukten vräker in stormar, regn och hagel över hukande vinbönder. Som tur är står barrskogarna i Landes som en skyddande barriär mellan det värsta vädret och odlingarna på sluttningarna ner mot Girondeviken på östra sidan av Médochalvön. I år verkar dock vådrets makter stå på vinodlarnas sida. I Margaux räknar man med att skörden börjar den 18 september. Bilden visar skörd hos Monconseil-Gazin.

Redan vid blomningen i juni förutspår man ett datum för när skörden kan komma att ske. Exakt tidpunkt påverkas under växtsäsongen av ett flertal faktorer, kraftiga väderomslag, druvornas mognad kontra stundande väderlek med mera, men prognosen brukar ge en tydlig indikation på skördedatum. Daniella Fresne på Champagne Fresne Ducret berättade redan i juni att man räknar med att skörden börjar den 8 september om inget oväntat händer, och detta datum gäller fortfarande i skrivande stund.

Exakt när skörden sker och när arbetsmomenten i vingården och – källaren utförs, varierar av främst klimatologiska skäl, men också beroende på vilken vinstil man eftersträvar. Druvorna i Champagne skördas mer omogna än druvorna till Chiantiviner i Toscana, eftersom champagne bland annat ska ha högre syra än ett rött vin från Toscana. Av naturliga

skäl följer dock de huvudsakliga arbetsmomenten för en vinodlare årstiderna och rankans och druvans tillväxt och mognad.

I samband med blomningen på våren passar man på att tunna ut skotten och på så sätt reglera avkastningen per stock. Färre klasar per stock ger en högre koncentration av smakämnen i kvarvarande frukt vilket ger ett bättre vin helt enkelt. Sambandet, eller motsatsförhållandet för att vara övertydlig, mellan kvantitet och kvalitet är tydligt. Dessutom fastställer appellationslagstiftningen gränser för avkastningen. Överskrids dessa gränser måste vinet nedklassificeras eftersom det då inte uppfyller kraven på den högre kvalitetsklassen.

Senare under sommarmånaderna bearbetas jorden, och man ser återigen till att långa skott och unga druvklasar skärs bort för att koncentrera näringsämnen under den så kallade "gröna skörden". Beroende på hur pass varmt och solexponerat odlingarna ligger kan man också antingen låta lövverket utgöra skydd för druvorna i mycket varma lägen, eller så klipper man bort löv för att låta solstrålarna nå druvorna och bland annat torka upp eventuell fukt i klasarna.

Ungefär 100 dagar efter blomning skiftar rödvinsdruvorna färg från grönt till blått, ett fenomen som kallas *veraison* på franska. I detta skede blir vädret än viktigare eftersom solen gör skalen tjockare och koncentrerar druvmusten. I skalen sitter en stor del av druvans smakämnen, tanniner och *antocyaniner*, ett färgämne i druvans cellsaft rikt på antioxidanter. Dessutom skyddar tjocka skal mot diverse angrepp. De lokala förutsättningarna, mikroklimatet, styr i stora drag vinbondens val av uppbindningsmetod, planteringsdensitet, val av druvklon och beskärningsteknik. Enormt mycket arbete, men som sagts så många gånger förr, man kan inte göra bra vin av dåliga druvor.

Hur man som vinbonde och vinmakare förhåller sig till dessa arbetsmoment kan dock vara en källa för diskussion. Smaken förändras och kraven från marknaden ökar. Enskilda skribenter som Robert Parker får sådant genomslag att vinmakare har hans smakpreferens som utgångspunkt när de väljer vinifieringsmetod och mognadsgrad på druvorna. Denna utveckling sker på gott och ont. Vissa hävdar att skillnaden mellan viner från olika delar av världen minskar, att vinerna smakar likadant. Andra anser att vinerna blivit bättre utan att man gjort avkall på de klassiska vinerna karaktärsdrag. Hursomhelst har nog denna utveckling fört med sig att lägstanivån i många regioner höjts väsentligt.

Även om man idag i ganska stor utsträckning gör bra viner även svåra årgångar, framförallt genom hårt vingårdsarbete, noggrann druvselektion och moderna, rena vinanläggningar, så är det klart att vädervariation ger vinet olika karaktär de olika åren.

Somrarna i till exempel Toscana de senaste åren har varit extremt varma. Alessandro Griccioli på Tenuta di Montechiaro berättar att 2012 ägde skörden rum den första veckan i september, medan skörden i år kommer att ske i slutet av september – en skillnad på nästa tre veckor. I år har sommaren varit svalare än på länge, och med tillräckligt mycket regn.

Alessandro är själv mycket nöjd med kvaliteten på druvorna, och med att alkoholhalterna sannolikt blir något lägre. Detta ger viner med större elegans och finesse. Under sommaren har han också planterat två hektar till med Sangiovese och Malvasia Nera, och utökat arealen han använder till de vita druvorna Trebbiano, Malvasia Toscana och Viognier.

Nu är det ju inte bara värme eller kyla som är orosmoment för en vinbonde. Flera år i rad har Bourgogne utsatts för hagel. Hagel påverkar kanske inte kvaliteten på druvorna, men däremot kvantiteten, något som till slut påverkar priserna. I år har stora delar av skörden, framförallt i norra Bourgogne, uttraderats av hagel. Geneviève Désertaux på Domaine Désertaux-Ferrand uppger att 15 % av odlingarna i Beaune, 25 % i Pommard, och 50 % (!!!) i Meursault, har förstörts av hagel. De viktigaste odlingarna, de åtta hektaren i Côtes de Nuits-Villages, klarade sig dock undan haglet. Mot bakgrund av de senaste årens



hagelstormar och resulterande små skördar är det i det närmsta slut på äldre årgångar hos många producenter. Bra kvalitet och liten tillgång brukar dessvärre innebära högre priser.

Några som inte alls har haft något besvär med hagel eller extrema temperaturer är Rhônedalen. Christine Saurel berättar att det har varit varmt och torrt bortsett från ett välbehövligt skyfall den 25 juni som fyllde på grundvattenreserverna. Sedan dess har framförallt Grenache -, syrah – och Mourvèdredruvorna frodats i solen och i mistralen, den välgörande vinden som kommer norrifrån, och som håller druvorna torra vid eventuell fuktig väderlek.

Familjen Saurel bedriver ett biodynamiskt jordbruk, alltså ett ekologiskt jordbruk som dessutom baseras på vissa astrologiska iakttagelser, och på att skapa ett fungerande kretslopp. Dessutom används åtta naturpreparat i biodynamiska odlingar istället för konstgödsel som ska ge växterna den kraft de behöver för att bli starka och friska. Denna åskådning, eller odlingsform, vinner alltmer terräng i vingården och i många andra typer av jordbruk. Metoden baseras på Rudolf Steiners seminarier om jordbruk från 1924, och för många ekologiska odlare blir biodynamiken nästa naturliga steg på väg mot ett så naturligt jordbruk som möjligt.

För många ter sig dessa metoder okonventionella, men i ärlighetens namn är de ju väsentligen mer sympatiska än att använda kemiska preparat som skydd mot skadeinsekter. Christine Saurel spekulerar nu i om de kan förutspå starten på skörden genom att lyssna till när cikadan börjar spela. De senaste 10 åren har skörden startat i genomsnitt 2 månader och 19 dagar efter att cikadan börjat spela. Återstår att se om årets skörd startar den 9 september, exakt 2 månader och 19 dagar efter cikadans första toner. Familjen Saurels viner

är kända i internationella sammanhang. I våras besökte de Stockholm för att visa sina viner och hålla seminarium om biodynamisk odling.

Södra Rhône-dalen har goda förutsättningar att bedriva jordbruk enligt ekologiska och biodynamiska principer, eftersom det som regel är ett varmt, torrt klimat med mistralvinden som torkar upp fukt och blåser bort ohyra. Det är en väsentligen mer arbetskrävande metod, och ju svårare klimat som råder på platsen, desto högre krav ställer det på vinmakarens arbetsinsats och övertygelse.

Hursomhelst. Det är lätt att sitta i sin stol på ett kontor i Stockholm och dra slutsatser om vad som påverkat vinernas slutliga beskaffenhet och hur vädret kommer att smaka i flytande form om några år när vinet är redo att drickas. När man väl träffar personerna bakom vinet, de med den praktiska kunskapen, erfarenheten, känslan och smutsen under naglarna, det är då man förstår att konsten att göra vin är komplext och högteknologiskt samtidigt som det krävs en konstnärs känsla för det smakmässigt estetiska.

För närvarande förbereder vi på Dina Vingårdar vår resa till Bordeaux, Sancerre, Champagne och Mosel. Vi träffas den 29 augusti på vårt hotell i Paris för gemensam middag. Dagen efter bär det av mot Bordeaux, kanske världens mest tongivande vindistrikt, där vinerna inte bara är föremål för njutning och upplevelse, utan också lyxprodukter och statusmarkörer som omsätter enorma summor i den globala handeln.

På plats, med bara ett par dagar kvar till skörden börjar i Frankrike, får vi med egna sinnen uppleva människorna, vinerna och maten, se solen sänka sig bortom Médochalvön och insupa känslan av att befinna sig i vinvärldens mitt.

Självklart återkommer vi med rapport efter resan.

Hälsningar,

/Vi på Dina Vingårdar