

Sex faktorer påverkar vinet

Det finns ett antal faktorer som alltid är med och påverkar hur det slutliga vinet blir. De är sex till antalet och några av faktorerna styrs av naturen, andra styrs av människan.

- klimat
- väder
- jordmån
- druvsort
- vinodling
- vinmakning

(Du kan genom att träna provningsteknik säga en hel del om ovanstående faktorer när du provar vin. Se kapitlet Prova vin sid 131)

1. KLIMATET

För att druvor ska mogna fullt fordras minst 1 500 soltimmar per växtsäsong. Medeltemperaturen per dygn måste vara minst 10 grader och högst 22–25 grader. Blå sorter behöver mer sol och värme än gröna. Dessutom kräver rankan minst 700 mm regn per år. I vissa länder med

torrt klimat kompenserar man brist på regn med bevattning, något som bara undantagsvis är tillåtet i Europa.

Vinodling i större skala sker nästan uteslutande mellan 30:e och 50:e breddgraden. På norra halvklotet motsvarar det Tyskland i norr och Nordafrika i syd. På södra halvklotet passerar den sydliga (och kyliga) gränsen genom södra Argentina och Nya Zeeland. Den norra (och varma) går genom Australien och Sydafrika.

Allmänt kan man säga att ett svalt klimat innebär långsam mognad vilket gör att druvan kan utveckla rika smaker och behålla en högre syra. Druvor som vuxit i svalt klimat ger vanligen viner med lägre alkoholhalt. Ett varmt klimat innebär omvänt en snabbare mognad som för med sig enklare smaker och lägre syra. Druvor som vuxit i varmt klimat ger vanligen viner med högre alkoholhalt.

Tre typer av klimat

Det finns tre olika huvudtyper av klimat.

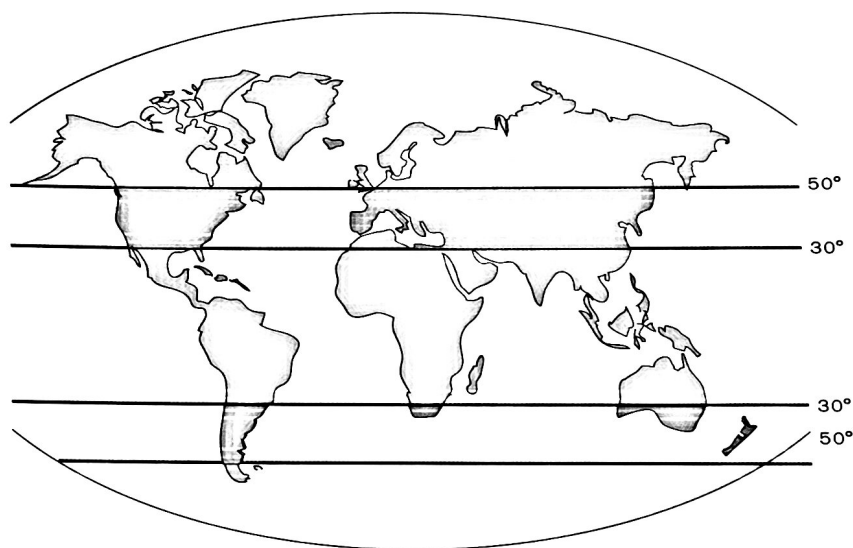
Makroklimat är klimatet som råder i en region, t ex Bordeaux, eller i ett helt land, vilket i sin tur finns av tre olika slag:

Kontinentalklimat är det klimat som råder i inland. Områden som ligger långt från havet har ofta inlandsklimat, speciellt om det finns berg som skärmar av mot kustområdena och stoppar varma vindar från havet. Kontinentalklimat har stora skillnader i temperatur mellan dag och natt och mellan sommar och vinter. Skillnaderna beror på att det inte finns några vattenmassor som jämnar ut temperaturen. Vårfrost är ett vanligt problem.

Maritimt klimat eller kustklimat, kännetecknas av svala somrar och milda vintrar. De är oftast varmare och har jämnare temperatur än inlandsklimat. Orsaken är närheten till havet – om vintern fungerar havet uppvärmade och om sommaren avkylande.

Medelhavsklimat utmärks av att sommaren är oavbrutet torr och het, medan vädret på vintern är omväxlande och rikt på regn. Medelhavsklimat förekommer inte bara kring Medelhavet utan även i andra regioner, till exempel i Sydafrika, Kalifornien, Chile och södra Australien.

Mesoklimat räknas i omfattning från ett tiotal till ett hundratal meter och berör huvudsakligen det individuella klimatet i en enskild vingård. I ett



varmt klimat kan en vinodling ligga på en högre höjd där det är svalare vilket ger druvorna en långsammare och finare mognad. I ett svalt klimat är man inte på samma sätt hjälpt av ett lågt liggande läge eftersom kall luft söker sig neråt och bildar skadliga frostfickor. Istället kan det här handla om ett läge på en vindskyddad söder-sluttning med värmande eftermiddagssol.

Mikroklimat mäts i decimetrar och berör enskilda vinrankor eller dess lövverk. Det kan handla om avståndet mellan lövverket och marken och den jordvärme som reflekteras. Mikroklimatet kan i stor utsträckning påverkas av människan till skillnad från makro- och mesoklimat.

2. VÄDRET

Vädret skiljer sig från klimatet genom att det ständigt kan skifta, inte minst från ett år till ett annat. Därför talar man om olika årgångar när det gäller vin. Vissa år ger kraftiga och lagringsdugliga viner, andra år ger lätta och mer kortlivade viner.

Ett regn kan komma högst olägligt även i ett varmt och torrt vinområde. Ett kraftigt och hårt regn strax före skörd kan skada druvorna så att de inte går att använda eller de angrips av röta. Har det varit torrt under en lång tid före skörd så kan rankan och druvorna desperat suga i sig vätska och därmed förlora i koncentration och ge ett vattnigare vin. Vårfröst är en annan väderfaktor som vissa år kan ställa till stora problem i vingårdar.

En lång och solig höst i ett svalt klimat båd-
dar däremot för en fin årgång med druvor som har både mognad, syra och fina aromer.

3. JORDMÅNEN

De bästa vinerna görs på druvor som vuxit i mager jord. Då tvingas rankans rötter söka sig djupt ner i jorden för att finna näring och vatten. De långa rottrådarna tar också upp mineraler och andra näringsämnen som höjer druvans kvalitet. Dessutom blir rankan mindre känslig för torka eftersom det oftast finns fukt att suga upp djupt nere i jorden. I rik och bördig jord växer rankans rötter i sidled och fångar då upp färre mineraler, samtidigt som den blir känsligare för både torka och översvämning. Bördig jord ger också större skördar vilket ger ett tunnare, mindre koncentrerat vin.

Att vinrankan gör bäst ifrån sig i mager jord innebär att den inte har behövt konkurrera med vare sig andra grödor eller betesmark om bördiga odlingsarealer. Istället har vinodling kunna leva sida vid sida i harmoni med annat jordbruk och urgamla vin- och matkulturer har under lång tid vuxit fram.

En annan viktig egenskap i en bra vinodlingsjord är att den är väl-dränerad. Dvs att den inte ansamlar vatten utan att detta rinner undan eftersom blöt jord är kall medan torr jord är varm. Jordtemperaturen betyder mer än lufttemperaturen för vinrankans knoppning under våren. Detta är särskilt viktigt i svala och fuktiga klimat.

Några olika jordmåner

Grus – marktäckte av småstenar som ger god dränering och bevarar värme. Det är vanligt i Bordeauxdistriktet Medoc.

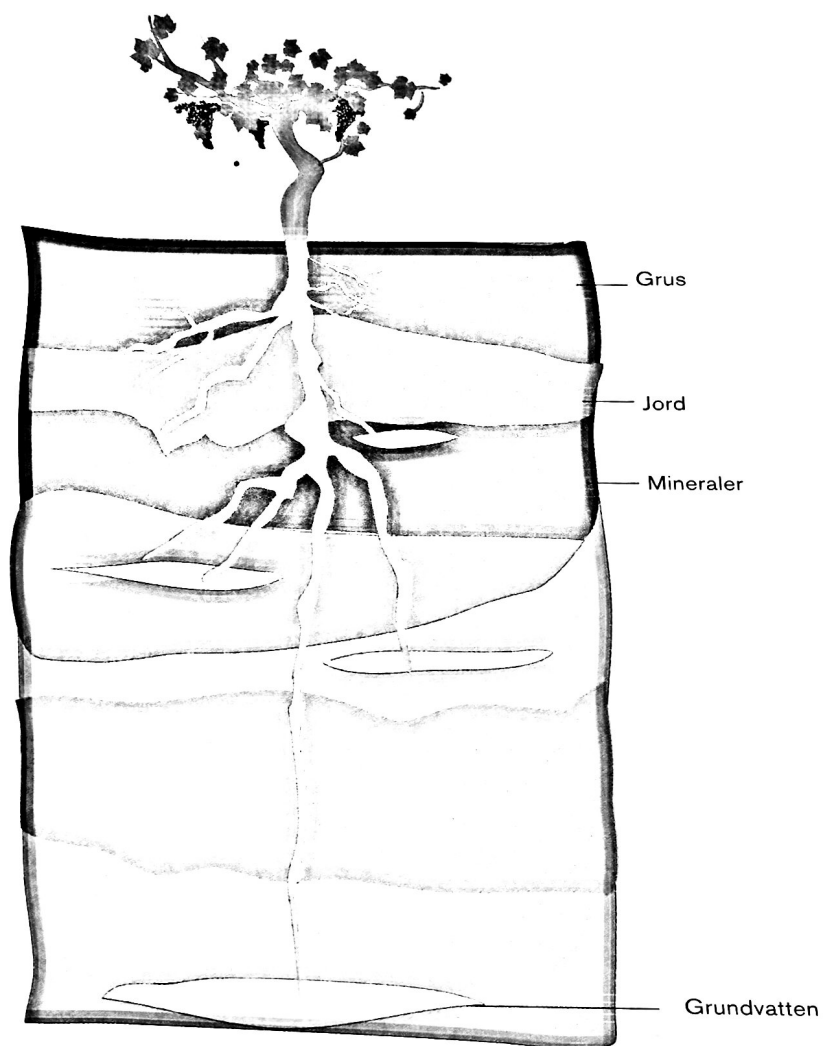
Kalk – kalkrika jordar ger viner med hög syra som i t ex Champagne.

Lera – oftast kalla och fuktiga jordar, men kan hålla tillbaka utvecklingen hos tidigt mognande druvsorter som t ex merlot, och ge vinet kvaliteter som struktur och balans.

Skiffer - har stor förmåga att överföra aromer av mineral till vinet, som i tyska Mosel. Gör stor nytta i svala klimat genom att bevara värmen bra.

4. DRUVSORT OCH VINRANKA

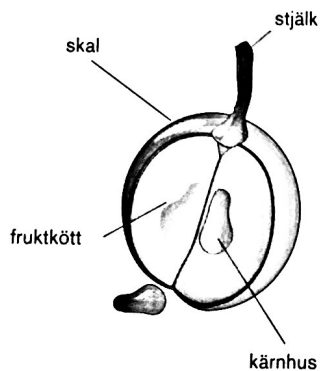
Druvan har stor betydelse för stilen på vinet. Olika druvsorter trivs i olika klimat. Vad som är svalt för en druvsort kan vara varmt för en annan. Druvorna har också olika egenskaper som ger olika typer av vin. Du kan läsa mer om de olika druvornas egenskaper i nästa kapitel – *Druvsorter*.



VAD ÄR TERROIR?

När en druvsort som växer på en speciell och avgränsad plats ger en särpräglad smak och stil till vinet, som den inte verkar kunna åstadkomma någon annanstans, brukar man tala om växtplatsens "terroir". Det är ett franskt uttryck, men terroir är inget specifikt för Frankrike utan kan finnas över hela världen. Det är en mängd faktorer inblandade som klimat, jordmån, sluttning, solstyrka med mera. Självklart är människans insats av största betydelse för att detta ursprung ska framträda, till exempel i val av druvsort, odlings- och vinmakningsteknik.

Faktum är att begreppet gäller för många jordbruksprodukter, till exempel äpplen från Österlen eller Normandie, och även livsmedelsprodukter som ost från Västerbotten eller Parma. Till och med en villaträdgård har sina terroir – en framsida med söderläge ger andra odlingsförutsättningar än baksidans skugga.



Vitt, rött eller rosé

Druvans färgämne sitter i skalet och kallas för antocyaner. Vita viner framställs på gröna druvor och röda viner och roséviner görs på blå druvor. Även vita viner kan göras på blå druvor. Då pressar man ut druvmusten så fort att den inte hinner få färg från skalet innan man jäser den.

5. VINODLINGEN

Innan man planterar vinrankor måste dessa ympas på en rot från någon amerikansk art. Druvsorter från den europeiska arten *vitis vinifera* angrips av *phylloxera vastatrix* – vinlusen – som suger näring ur vinrankans rötter vilket leder till att rankan dör. Amerikanska arter är immuna mot vinlusen och därför ympar man rankan på rötter från dessa. Detta görs på speciella växtförädlingsföretag – plantskolor, varifrån odlaren beställer de druvsorter han vill ha.

Vinrankan binds upp enligt olika tekniker. Detta är nödvändigt för att förenkla arbetet i vingården och för att reglera hur stor skörden ska bli. En vanlig metod för uppbindning i Europa är *dubbel Guyot*, som används i Bordeaux och Bourgogne. En annan traditionell metod kallas *gobelet* där rankan är fristående och skotten knyts samman upptill. Den används i varmare regioner som södra Frankrike och Spanien.

Bevattning

Bevattning är på grund av varmt och torrt klimat nödvändig i många länder i Nya världen, till ex-

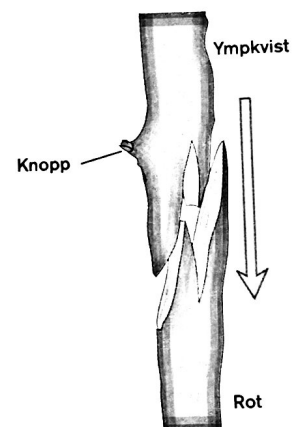
empel Australien, Chile och Kalifornien. Däremot är bevattning bara undantagsvis tillåten i Europa.

Skadeangrepp

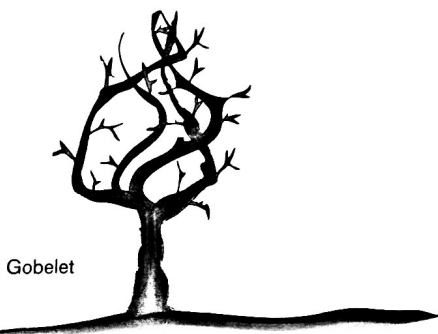
Vårfrost är vanligt och kan ställa till skada både vid knoppning och blomning. Ofta ställer man ut varmare i vinfälten. *Hagel* är ett annat problem som kan skada druvorna. Angrepp från *skadedjur* förekommer från olika insekter som fjärils-larver, kvalster, maskar och skalbaggar. *Svamp* som olika typer av mjöldagg kan vanligen behandlas med svampmedel, *fungicider*.

Vingårdsarbete

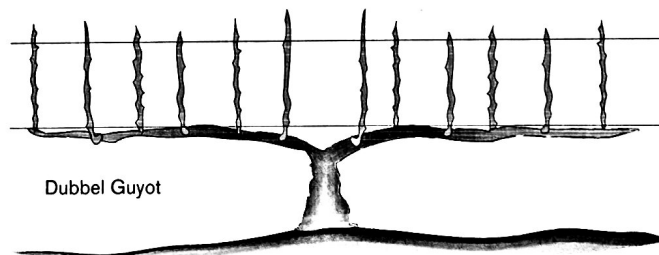
Arbetet i vingården pågår året runt med beskärning, underhåll och nyplantering. Själva växtsäsongen pågår från vår till höst då den avslutas med skörd. På norra halvklotet sker blomning och fruktsättning i juni. Det tar cirka hundra dagar från blomning till skörd. I augusti börjar druvorna mogna och färgen ändras, syranivån sjunker och sockerhalten ökar. Nu krävs vaksamhet av vinodlaren så att man skördar i rätt ögonblick – balansen måste vara rätt. För tidig skörd kan ge hård syra och grön, stjälgig karaktär till vinet. För sen skörd riskerar ett platt och alkoholstarkt vin.



Genomskärning av ympskarv



Gobelet



Dubbel Guyot

Uppbindningssystem:
Gobelet och Guyot.

Skörd

Druvorna kan skördas med maskin eller för hand. Maskinplockning är rationellt och går snabbt. Den fungerar så att maskinen skakar rankan så att druvorna faller ner på ett löpande band. Nackdelen är att druvorna kan gå sönder och maskinen kan inte heller göra ett urval. Vid plockning för hand blir urvalet noggrannare, men det är en dyrare metod och det är inte heller säkert att plockare finns tillgängliga just i rätt ögonblick. En maskin kan omedelbart tas i bruk. I varma klimat plockar man på nätterna eller tidigt på morgonen när druvorna är svala.

När druvorna väl är plockade gäller det att få dem till vinanläggningen så snart som möjligt innan de hinner börjar oxidera eller självjäsa i värmen. Där påbörjas vinmakningen.

6. VINMAKNINGEN

När de plockade druvorna kommer till vinanläggningen hålls de upp på ett rullande band eller skrobord. Här sorteras dåliga klasar, löv och kvistar bort i bästa möjliga mån. Därefter avstjäls druvorna och krossas. Nu finns en druvmust redo att jäsas.

Vita viner

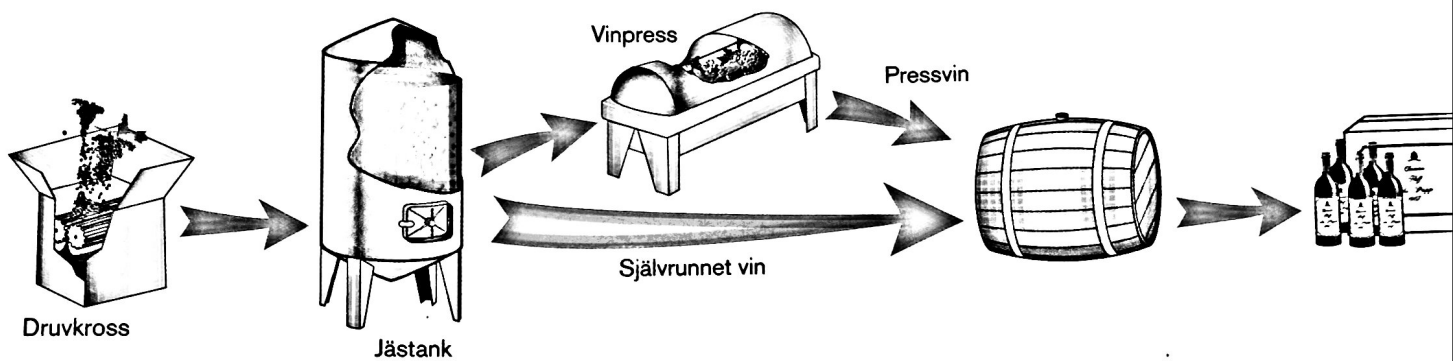
Vita viner pressas och separeras från skalen för att sedan pumpas över till tankar eller fat för jäsnings. Efter jäsnings förs de över till fat för kortare eller längre mognadslagring eller buteljeras direkt.

Röda viner

Röda viner jäses med skal. Efter avslutad jäsnings får ibland skalen ligga och dra – *macerera* – i vinet för att laka ur tanniner, färg- och smakämnen. Vinet tappas från jästanken till ekfat eller tankar för kortare eller längre mognadslagring. Skalen pressas i en vinpress och detta kraftigare pressvin lagras separat för att senare eventuellt blandas med det självavrunna vinet.

När vinet genomgått en mognadslagring, från några veckor upp till två år beroende vilken typ av vin det är, buteljeras det. Därefter kan vissa viner även lagras en tid på flaska på egendomen innan det distribueras till försäljning.

Rosévin görs på samma sätt som rött vin med skillnaden att skalen får jäsa med musten en mycket kortare tid. Eftersom färgen och tanniner



Vid tillverkning av rött vin krossas druvorna i druvkross. Must och skal förs över till jästank. Efter avslutad jäsning tappas vinet för mognadslagring eller buteljeras direkt.

Skalresterna pressas till ett kraftigare pressvin som hanteras separat. Vid vitvinstillverkning pressas druvorna före jäsning och enbart musten jäses.

(garvsyra i viner) sitter i skalet så får vinet en ljusare färg och mindre strävhet. Det går också att blanda rött och vitt vin. Detta är dock inte tillåtet inom EU, med undantag för området Champagne.

Druvsortsvin eller blandning

Man skiljer mellan druvsortsvin som är ett vin gjort på en eller ibland två druvsorter där druvsorten nämns på etiketten. Druvan och dess egenskaper

är här viktigare än ursprunget, dvs varifrån vinet kommer. Blandningsvin är när flera druvsorter blandas utan att de nämns på etiketten. Istället är det ursprunget eller platsen som skrivs ut på etiketten.

Druvsortsviner är vanligast i vinproducerande länder i Nya världen. Nämns en druvsort på etiketten ska vinet innehålla minst 85% av denna druvsort. Nämns två eller flera druvsorter ska de stå i fallande ordning.