

Vad är terroir och bryr sig någon om det längre?

Är det regionen eller druvtypen som är viktigast?

I Kalifornien och nya-vinvärlden är det druvan som är viktigast och i Europa är det "terroiren" som man anser vital i ett vins komposition. Har producenter och konsumenter samma inställning till vad som ska definiera ett bra vin? Terroir förkastades i USA och framför allt i soldränkta Kalifornien under lång tid men idag är det ingen som förnekar att klimat och jordmån (tillsammans terroir) har en stor inverkan på det färdiga vinets struktur och karaktär. Det är klart att vingårdar som ligger i mycket varma vinregioner gärna förnekar terroir som betydelsefullt. Nu kommer vi också snart se en ny trend från dessa vinregioner och det är att marknadsföra sina viner genom att skriva på etiketten vilken klon som vinet är gjort på. Det blir ett sätt att fokusera på druvan som viktigast och marginalisera terroir ytterligare. Och kanske är det rätt melodi eftersom vinkonsumenten till övervägande del vill ha fruktdrivna fylliga viner med låg syra och hög alkohol och ytterst lite tanniner.

Var kommer vinets personligheter kalla det unika karaktär ifrån. Det som beskrivs som vinets själ. Svaret är "terroiren". Är det "terroiren" som ger den unika sammansättningen av smakerna formade av balansen mellan fenoler, sötma, syror och alkoholen men man kan inte bortse från de druvtypiska aromerna som identifierar ett vin, alltså inte platsen. Är det "terroiren" i vinet som många är beredda att betala hundratals eller tusentals kronor för?

Dagens "moderna viner" är långt ifrån unika till sin karaktär och har blivit synonymt med "nya-världenviner" där konceptet är att plocka druvorna ultramogna vilket ger alkoholstarka viner och som vinifieras för att bli fruktbomber med milda eller inga tanniner. Dessa "fits all" viner kan ha tillverkats i vilket land som helst i vinvärlden. I det färdiga vinet kommer ett fåtal kemiska föreningar dominera vinet (högre alkoholer + syror svarar för mer än 50 % av aromerna (estrar) och samma föreningar återkommer i alla (röda) viner. Resultatet är uppenbart men det tilltalar uppenbarligen både vinskribenter som flertalet konsumenter bara det är billigt att köpa.

Druvans egen specifika smakprofil får stå tillbaka för några få dominerande aromer. Aromerna som utvecklas i ett vin ligger nästan alltid (långt) under eller precis på tröskelvärdet för att man ska kunna identifiera dem vid en vinprovning. Det är först tillsammans med andra föreningar aromerna ger sitt bidrag till smaken (cocktail). Aromerna är mycket subtila och har inga möjligheter att ge sig tillkänna i överextraherade moderna viner. Detta kompenserar man med fatlagring/ekchips/ekstavar för att ge vinet mer komplexitet, alltså fler indirekt tillsatta smaker.

För att göra lätta (tunna) eller obalanserade viner fylliga (runda, saftiga) kan man rätta till det med höga halter socker, 4 eller 5 gr socker/liter, ibland betydligt mer än så i det färdiga vinet, detta är vanligt i så kallade kvalitetsviner både vita och röda från just nya-världen-producenter. Dessa viner kallar man ändå för torra i Sverige. I Frankrike säger vinlagarna att vin måste understiga 3 gr socker/liter för att betecknas som torrt (AOP). Jag har aldrig producerat ett vin med mer än 2,75gr/liter socker och det var ett rosévin katastrofåret 2002. Ett kvalitetsvin ska alltid vara helt utjäst. Undantaget är vin som Amarone och andra specialviner. Kolla själv upp sockerhalten i de viner du köper. Röda viner med höga sockerhalter är inte särskilt lyckat med mat utan bättre som mingel vin.

Alla viner som säljs borde självklart redovisa hur mycket socker som finns i vinet och inte bara ett fåtal. (Finns nu utsatt på systembolaget) Dessutom borde man redovisa alla tillsatser som görs och det är mycket möjligt att det blir så i framtiden. Men bara informationen om mängden socker avslöjar vinets kvalitet och hur det har manipulerats för att bli acceptabelt och lättsålt. Dessutom borde man redovisa om och hur vinet har fått sin eksmak och de aromer som hör till fatade viner så att man lättare kan se vad man betalar för. Varför tycker jag att man ska redovisa detta på etiketten? För att man ska kunna jämföra vinerna och veta vad man betalar för och snabbt kunna få en bild av vinproducentens ambitioner.

Man vill göra sina viner mer komplexa genom att tillsätta ekchips som rostats på olika sätt för att ge aromer som choklad, mocka, vanilj, kaffe, hickory och brända toner i vinet. Ett trick som gärna tas till när vinet inte håller tillräckligt hög kvalitet eller har defekter. Påsar med chips är vanligt och de kastas i vinet och fungerar precis som tepåsar, urlakar aromer helt enkelt. Före ekchipsens tid fatade man enklare viner en kortare tid, mellan 3 och 6 månader för att suga ut aromer ur eken. Nu används mer effektiva sätt och mycket billigare, som beskrivits ovan ger ekchipsen mycket starkare specifika smaker än ekfaten kan göra och på rekordkort tid. **Många konsumenter förknippar ekfatskaraktär med kvalitet och producenter utnyttjar denna möjlighet att manipulera enkla viner genom att tillföra artificiella aromer.**

Fatlagring som kombinerar mikroluftning med vinets och ekens egna fenoler (aromer och tanniner) är något helt annat. I ekfaten får vinet mogna och utvecklas och bli mer komplext, aromatiskt och lagringsdugligt och bör då ligga minst 10 månader helst ett år, ibland längre för att optimera effekterna från faten beroende på druvorna och vinmakningen. Enkla viner blir inte bra av att ligga på ekfat och skulle snabbt hamna i obalans och bli sträva tunna och smaklösa. Men med tillsatta tanniner i pulverform eller rostat ekpulver i ekfaten under kortare tid kan man få ett mer balanserat vin av hygglig kvalitet.

Alla vinmakare får lära sig att man ska plocka druvorna när de är optimalt mogna inte maximalt mogna. Vinmakaren har då alla möjligheter producera ett vin med regional (terroir) och druvtypisk karaktär. Det är inte lika lätt att lyckas med att få ett välbalanserat vin och det är därför stora producenter undviker det. Det blir oftast mindre och medelstora gårdar som har ambitionen och en uttalad filosofi runt produktionen av sina viner. Därför bör det stå på flaskan hur vinet har tillverkats, kanske via en certifiering.

Därför gör jag tummen upp för de så kallade "naturvinerna" som man allt mer talar om. Det finns en del mycket märkliga naturviner måste erkännas, men tillför man bara lite svavel som också är tillåtet i naturviner (vilket man alltid gjort för att möjliggöra bästa möjliga kvalitet) så blir vinerna fantastiska. Naturvinerna har blivit ett begrepp för många som ett klassiskt alternativ till dagens moderna fixade viner. Det är också bra marknadsföring för små vingårdar som konkurrerar med jätteproducenterna. Ekologiskt eller biodynamiskt är andra men med filosofin att framställa vin där man jobbar med och inte emot naturen.

Så visst, det finns massor av fantastiska viner i världen men de hittar du sällan i ordinarie sortimentet som säljs i butikerna. Om man letar efter till exempel "druvrena" (gjort på en druva) röda viner är utbudet nästan obefintligt på Systembolaget. Trist.

I de länder som själva producerar viner finns ett helt annat utbud i vinbutikerna som framför allt tar in lokala producenter i sitt sortiment. Där säljs inte viner från hela världen som i Sverige men mycket mer spännande viner. Affärsinnehavaren besöker ofta själv vingårdarna, lär känna producenterna och

får en djupare kunskap om hur vinerna har producerats. Gillar man vin och är nyfiken, är det en skattkammare att besöka dessa lokala vinbutiker. Dessutom finns vinbarer i dessa länder med ständigt nya spännande viner. Tyvärr måste jag säga att det är allt annat än spännande att besöka systembolagets butiker. Det är en riktig gäspning. I bolagets beställnings sortiment är utbudet betydligt mer lockande men också dyrare över lag vilket är rimligt med tanke på att dessa viner är av högre kvalitet och tas in i små mängder. Det är tyvärr svårt för importörerna att sälja de viner som finns på beställningssortimentet när i princip ingen information finns att tillgå om vinerna. Nästan bara personer med passion för vin handlar där.

Man diskuterar om kvaliteten på vinet har blivit bättre de sista 30 åren. Ja, om man inte har något emot kraftigt manipulerade viner så är det en jämn och hög kvalitet idag på de viner som säljs. Men där ute i vinvärlden finns massor av karaktärsfulla viner som väntar på att hittas och ibland, ibland dyker något upp även här i Sverige.

Vinets karaktär är vinets struktur och aromerna. Beståndsdelarna som ska ingå och bör vara tydligt definierbara, vilka är de primära aromerna (druvan) och sekundära aromerna (reaktioner mellan övriga ämnen) syran, sötman och strävheten (röda viner) i förhållande till alkoholen. Till detta ska man lägga till aromerna som ekfat tillför vinet. Alla dessa smaker balanserar gentemot varandra vilket ger vinet karaktär och struktur. Olika viner från vitt skilda regioner ner till enskilda vingårdar har mer eller mindre framträdande beståndsdelar som ger vinet sin typiska karaktär som man sedan identifierar ett vin med.

**Läs mer om druvorna och vinstilar i min bok ”Druvorna och Vinets Aromer”
2 upplagan, en litenliten fickbok för den som är nyfiken.**