

Kapitel 1

Vinodlingens grundbegrepp

För att en inbiten vinentusiast skall kunna prova och bedöma vin, förutsätts ett nära samarbete mellan människa, maskin och natur. Ett samarbete som inte åstadkoms så lätt utan entusiasm, erfarenhet, investering och ett bra klimat. Människan måste utföra sitt arbete tillsammans med naturen, om både kvantitet och kvalitet skall motsvara det som vinkännare fordrar idag. Vi behöver diskutera tre viktiga steg eller processer för att du skall förstå vad som finns i glaset och vilka faktorer som påverkar innehållet. Dessa tre steg är:

- Vitikultur
- Vinifikation
- Marknadsföring, försäljning och distribution

Det här kapitlet skall ge dig en snabb överblick över *vitikultur* och *vinifikation*, d v s sådant som har att göra med vinodling och vinproduktion. Det vi provar i glaset är ett direkt resultat av hur vinet behandlats på vingården och i vinkällaren. Även om vinproduktion är en vetenskap som fordrar år av studier, skall jag försöka täcka in de viktigaste områdena i så generell mening som möjligt.

Gott vin börjar på vingården. Det har vi säkert hört många gånger, och det är så sant som det är sagt. Om vi inte har tillgång till bra druvor, får inte vinet den kvalitet vi önskar.

Vitikultur

Terroir, som det heter på franska, innebär en kombination av läge, jordmån, mineralsammansättning och klimat (tillräckligt antal timmar sol och regn samt svala kvällar, nätter och morgnar men varma dagar). Klimatet påverkar direkt druvans kvalitet under hela odlingssäsongen och vid skörden. Alltför mycket regn ger urlakade druvor och mindre koncentrerade aromer, medan för mycket sol resulterar i druvor som växer för snabbt och genererar frukt med alltför hög sockerhalt, mindre syra och otillräcklig fenolstruktur (skal, tanniner och färgpigment), viner med hög alkoholhalt, dålig längd och balans. Hemligheten är att få fram druvor med rätt balans av socker, pH-värde, fenolstruktur, syra och bra fruktkaraktär, det senare från druvans såväl innanmäte som skal. Genom att balansera dessa variabler kan vinodlaren utverka bästa möjliga förutsättningar för att erhålla som slutprodukt just den sorts vin han önskar.



Fig. 1.1. Vingård i Bordeaux-området under vintersäsongen.