

RAW, London 2016 – Världen största mässta för naturviner

Text och foto: Rudolf Sillén, Munsänk i Växjö.

Den 15-16 maj hade jag tillfälle att besöka RAW Wine i London. RAW är en plattform för att sammanföra producenter av naturliga viner med importörer, potentiella importörer, associationer för vinproducenter, vinspecialister, vinskribenter och inte minst amatörer som vill upptäcka och prova viner utan tillsatser. RAW är troligen världens största utställare av naturviner. Benämningen kommer från adjektivet "Raw" som betyder i naturligt tillstånd; inte behandlat av tillsatser eller processer. Initiativtagare till RAW är Isabelle Legeron som är Frankrikes första kvinnliga Master of Wine.

Totalt var det 224 utställare som visade upp sina viner i mässhallarna vid Bric Lane i London. Följande länder var representerade: Frankrike, Spanien, Portugal, UK, Canada, Nya Zealand, Australien, Mexico, Chile, Argentina, Sydafrika, USA, Georgien, Slovakien, Tjeckien, Kroatien, Serbien, Grekland, Tyskland, Schweiz, Italien, Österrike, Ungern och Brasilien. För att vara kvalificerad som utställare måste vinerna uppfylla RAW:s krav:

- Vingården måste vara certifierad för ekologisk eller biodynamisk odling.
- Druvorna måste vara handplockade.
- Enbart vildjäst får användas.
- Inga tillsatser får användas utom smärre mängder sulfat.
- Inga processer som omvänd osmos, kryoextraktion, "spinning cone" m.fl. får användas.
- Om klarning gör med tillsatser måste dessa anges inklusive en notering om vinet är lämpligt för veganer.

Mässan besöktes av ca 2500 vinintresserade. I genomsnitt visade varje utställare 4 viner d.v.s. det fanns ca 1000 viner att prova. Det var naturligtvis en övermäktig uppgift även för en munsänk och jag fokuserade därför på viner gjorda av speciella druvor och/eller med speciella metoder. De flesta producenter var familjeägda mindre gårdar ledda av entusiaster som vill producera viner utan kemikalier. Efter att ha provat ca 200 olika viner var mina receptorer för smak och arom utmattade. Jag hann dock notera att liksom med vanliga viner finns det en stor spännvidd bland naturviner; från tveksamma viner till viner som gjorde att ansiktet sken upp i ett leende.

Vin från Georgien

Gotsa Family Wines från Georgien är certifierade av BioAgro och exempel på en speciell producent. Dels för att de använder lerkärl för fermentering och dels eftersom de druvor man använde troligen är okända för de flesta av oss. Vem har hört talas om Mtsvane, Chinuri, Tsitska, Tavkeveri-Rose och Saperavi? Det andra ganska unika är att man använder stora amforalikande lerkärl för jäsning och lagring. Utställaren berättade att lerkärlen oftast rymmer 1000 - 3000 liter och kallas Qvevri. Efter pressning placeras druvmusten med skal, kärnor och ibland även stjälkar (gäller röda viner) i lerkärlen som sänks ner i gropar i marken. Jäsning sker enbart med druvans egen vildjäst och under jäsningen rör man om i blandning 4-5 gånger per dag. När jäsningen avstannat förseglas lerkärl och lagras, för att mogna under ca 6 månader. Lerkärlen är utformade som ett ägg med en spetsig del mitt emot öppningen. Formen gör att man får en naturlig cirkulation genom att vinet vid kärlväggarna blir kallt (kärlet är nergrävt) och ökar därmed i täthet och sjunker nedåt varvid det varmare vinet strömmar uppåt i mitten av kärlet. Metoden lär vara flera tusen år gammal.

Jag provade bl.a. ett rött vin kallat Saperavi som har samma namn som den dominerande blåa druvan i Georgien. Vinet hade årgång 2014 och var lagrat 20 månader i qvevri. Alkoholhalten var 12.5.

Aciditeten var 6.2 d.v.s. ganska hög. Sockerhalt kunde man inte ange men jag misstänker att det var mer än 5 g/l eftersom alkoholhalten var ganska låg. Bland vinets aromer kunde jag känna mogna körsbär och björnbär. Andra som provade tyckte sig märka aromer av granatäpple. Ett annorlunda men angenämt och mycket fylligt vin. Ett utmärkt middagsvin som ger värden möjlighet att briljera med att berätta dess historia.

Exempel på en biodynamisk producent.

Frank Johns vingård är belägen i södra Tyskland och är specialiserad på Riesling och Pinot Noir. Vingården är liten, ca 3 Ha, och drivs av familjen med mottot "Great wines of old tradition". Sedan 2006 är man certifierad av Naturland och från 2012 är de certifierade för biodynamisk vinproduktion av Demeter. Den biodynamiska odlingen innebär att man enbart använder naturlig gödsel och bekämpningsmedel gjorda på dekokter av kamomill, nässlor mm. För att avgöra rätt tidpunkt för olika moment används "månkalendern" eftersom man menar att månens och planeterna konstellationer påverkar. Rieslingdruvan odlas på jord med hög andel sandsten (därför namnet Buntsandstein) vilket ger djupa rötter och upptag av mineraljoner. Pinot Noir odlas på kalkstenrik jord. Jag provade Reisling Buntsandstein och kan intyga att det är en speciell Riesling som fått 93 poäng av Robert Parker. Frank John gör även ett mousserande vin av Riesling enligt den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. Vinet lagras 3 år på jästresten innan det degorgeras. Smakar friskt med syrlighet och druvtypiska toner av Riesling. På vingården har man restaurerat flera av byggnaderna och har möjlighet att ta emot gästande vinentusiaster.

Isabelle Legeron – "That Crazy French Woman"

Isabelle är uppvuxen på en vingård i södra Frankrike och därmed lärt sig om vin från grunden. 2009 blev hon den första franska kvinnan som fått titeln Master of Wine som ju är den mest prestigefyllda titeln inom vinvärlden. Hon har även blivit utnämnd till "Wine woman of the year", 2009 i Paris. När hon besökte vingårdar i Sydafrika och föreslog lite udda idéer i en vinintervju fick hon epitetet "That Crazy French Woman" sagt som ett positivt tillmärke. Det har hängt i sedan dess.

Jag fick tillfälle att träffa Isabelle på mässan och få en pratstund. Hon berättade att nästan alla gårdarna som är med är certifierade enligt EU:s krav för ekologiska viner eller enligt kraven för biodynamiska viner. För naturviner finns ingen officiell certifiering men enligt Isabelle måste en vingård uppfylla kraven som RAW uppställt för att få kallas naturvin. Inom EU pågår ett arbete med att ta fram regler för en officiell certifiering. Hon påpekade att det inte finns någon certifiering för "vanliga" viner! Praktiskt taget alla producenter av naturviner är dock certifierade enligt EU:s regler för ekologiskt vin. Det innebär att man inte använder pesticider och konstgödsel och att sulfithalterna skall vara minst 30 mg/liter lägre än för vanliga viner. Antalet tillsatser och processmetoder för ekologiska viner är begränsade till ca 40 mot ett 60 tal för vanliga viner. Naturvinsproducenter har dessutom åtagit sig att inte använda kemiska tillsatser och att minimera sulfiter. En väsentlig skillnad är att man använder den naturliga vildjästen för fermenteringen. Enligt Isabelle uppstår en stor del av smaker och aromer som biprodukter vid jäsningen. Med specialjäster, som får användas vid vanliga och ekologiska viner, kan man manipulera aromerna. Bara med naturviner får man de äkta druvtypiska smakerna. Isabelle berättade att det finns flera speciella organisationer som startats på privata initiativ för att stödja naturvinsproducenter. (Webbadresser: biodynamy.com, vinnatur.org, levinsnaturel.org, vinsains.org, bodyvin.com, vinosnaturales.com). Arbetet pågår inom EU för att enas om en officiell certifiering av naturviner. Jag frågade om det inte skulle vara bättre för naturviner att använda skruvkork istället för vanlig kork eftersom risken för korkdefekt då skulle elimineras men hon föredrar vanlig kork eftersom det känns mer naturligt. Biodynamiska viner ser hon som en del av naturvinerna. Är det större variation bland naturviner än

bland vanliga viner? Ja, säger Isabelle; dels finns en önskvärd variation som beror på att man använder vildjäst vilket kan göra att man får vissa smärre variationer mellan olika årgångar. Det andra kan vara att vissa producenter som inte är certifierade och kanske inte lever upp till kraven kan ibland producera ganska dåliga viner. För att vara på säkra sidan bör man välja ett vin från en certifierad vingård och gärna från en som har en appellation typ AOP. Det gemensamma för både naturvins- och biodynamiska producenter är att arbeta i samklang med naturen och inte använda kemikalier. Isabelle är verkligen en frisk fläkt i vinvärlden vilket tydligt märks när man träffar henne.

Summering:

Summa summarum kan sägas att det är en tydligt uppåtgående trend för naturviner inklusive biodynamiska viner och att det finns en otroligt stort spektrum av olika smaker och aromer med en ursprunglighet och komplexitet som kanske bara kan frigöras när man inte använder kemikalier. En annan trend är låga sulfithalter. Samtliga viner hade sulfithalter lägre än 70 mg/liter och 46 utställare gjorde sina viner helt utan sulfittillsats. De flesta vinerna klarnades utan animaliska tillsatser och vissa även utan filtrering. Vinerna kan därför även klassas som "veganviner". Fördelen med att inte klarna med tillsatser och utan filtrering är att många smak- och aromämnen liksom nyttiga polyfenoler bevaras. För mig som naturvisentusiast var mässan naturligtvis en höjdpunkt och en upplevelse av stora mått med tillfälle inte bara att prova viner utan även att få tillfälle att diskutera olika aspekter av vintillverkning med olika specialister. En upplevelse som jag sent kommer att glömma! Varför inte ordna en resa i Munsänkarnas regi till nästa års RAW wine?

Bilder – skickas separat som jpg:



Munsänk provar vin från Georgien



Rudolf och Isabelle Legeron



Bilden visar den ena av utställningshallarna.