

## Natural European Wines – Konferens om naturvin.

Text & Foto: Rudolf Sillén, Naturvinsakademien

Natural European Wines är ett projekt initierat av "Italien VinNatur Association" för att utbyta erfarenheter, forska och sprida kunskap om produktion av naturvin. Projektet startade med en konferens i Zürich den 14-15 november och samlade ca 100 producenter från hela Europa, vetenskapsmän med inriktning på oenologi samt vinskribenter och journalister. Konferensen kallad "Natural Wine – A scientific approach" som ägde rum i World Trade Center var kombinerad med en utställning och vinprovningar. Utställare var ca 80 producenter av naturviner från Frankrike, Italien, Kroatien, Portugal, Serbien, Schweiz, Slovenien, Spanien och Österrike. Utställningen och vinprovningarna var öppna för allmänheten.

### Organisationen VinNatur

Konferensen började med en inledning av Angiolino Maule som är ordförande för organisationen VinNatur. Maule har själv en vingård (Biancara) i norra Italien som är helt inriktad på att producera viner utan hjälp av vare sig konstgödsel eller kemikalier. Han berättade att tanken på en Europisk organisation för att sprida kunskap om ekologisk odling av druvor och vintillverkning utan tillsats av kemikalier började år 2003 med ett informellt samarbete mellan Italienska och Spanska odlare. Idag har organisationen vuxit till 142 medlemmar från 9 länder. Man samarbetar även med universiteten i Florens och Verona för att stödja deras forskning om naturvin. Maule definierade naturvin som:

- Druvorna odlas på jordar lämpade för den aktuella typen av druva
- Ingen besprutning av druvorna med pesticider tillåts
- Ingen konstgödsel får användas
- Druvorna skördas för hand, enbart mogna och oskadade druvor accepteras
- Enbart den naturliga jästen på druvor och i vingård får användas
- Inga tillsatser av kemikalier får användas vid vinifieringen
- Metoder som mikrooxidation, omvänd osmos och finfiltrering är förbjudna
- Minimala tillsatser av sulfiter kan tillåtas (max 70 mg/l mot normalt 100-300).

Att tillverka naturvin utan hjälp av syntetiska kemikalier kräver en djupare kunskap och förståelse om druvodling och vinifiering än vad som krävs om kemikalier används. Organisations syfte är att utöka och sprida de nödvändiga specialistkunskaperna till medlemmarna.

### These of the wines of tomorrow – today!

Nästa talare var Isabelle Legeron som har titeln "Master of Wine". Isabelle hade arrangerat konferensen tillsammans med Angiolino Maule. Hon berättade om sin syn på dagens vintillverkning och att det tack vare entusiasm och övertygelse hos ett allt större antal vinbönder nu är möjligt att tillverka vin utan gifter eller hälsovådliga tillsatser. Genom det biodynamiska angreppssättet minskar utsläpp och kontaminering av jord och grundvatten. För konsumenten betyder det inte bara hälsosammare vin utan även att doft och smak inte manipulerats utan framträder naturligt. Hennes budskap kan sammanfattas i följande citat:

*"I personally believe natural wines are the sole wines able to express terroir and connect us to the land through their authenticity, vibrancy and emotion. They are sustainable, beautiful and the only way forward. These are the wines of tomorrow today".*

### **Terroir och mikrobiologi.**

A Living Earth var titeln på ett föredrag av Claude Bourguignon, agronom och doktor i mikrobiologi. Hans specialitet är druvodling med tonvikt på jorden och dess behandling. Han förestår ett laboratorium för analys av mikrobiologin i vingårdsjordar. Naturviner menade han skulle man kunna kalla "äkta terroirviner". Det är först när druvstocken får rötter djupare än ca 3 meter som de kan tillgodogöra sig de mineraler och ämnen som finns i jorden. Före 50-talet fanns inga besprutningsmedel i form pesticider och användningen av konstgödsel var mycket sparsam. Införandet av dessa kemikalier gjorde att man kunde odla druvor även på jordar som egentligen inte var lämpad. I de "nya" vinländerna kunde man nu bestämma sig för en druvsort som var kommersiellt attraktiv och starta odlingen med hjälp av konstgödsel och olika pesticider. Effekten blev dock att det mikrobiologiska klimatet i ytskiktet på jorden förstördes. Vinstockens rötter gick inte djupt ner för att söka näring utan blev grunda ofta inom 30 cm. Rötterna kunde inte tillgodogöra sig inflytandet av "terroiren". Istället lärde man sig att kompensera för detta genom att använda olika kemikalier och specialdesignad jäst. Detta gör att det idag är svårt även för en erfaren vinprovare att kunna klassificera viner efter deras ursprung. Bekämpningsmedlen tränger in i druvorna och i praktiskt taget alla vanliga viner finns rester av hälsovådliga pesticider. Idag finns ca 120 olika substanser inom samlingsnamnet pesticider. Vissa pesticider är cancerogena, andra kan orsaka nervskador och påverka reproduktionsförmågan. En återgång till druvodling som det var före introduktionen av konstgödsel och pesticider är nödvändigt om vi inte skall förstöra jordarna och för att få hälsosammare viner med smak av den terroir där de växt.

### **Jordartens påverkan på vinet**

Tactile Tasting var nästa föredrag. Lydia Bourguignon (Dr. of food engineering) berättade ingående om hur olika jordarter och strukturer inverkar på druvornas upptag av olika mineraler och grundämnen. Jordens sammansättning påverkar druvorna. Sandjordar kan ha varierande mängd lera. Typen av lera påverkar jordens förmåga att "lagra" vatten. Vissa typer av leror kan ha en inre lamellarea om upp mot 800 m<sup>2</sup>/gram medan mindre fördelaktiga leror enbart har 50 m<sup>2</sup>/gram. Jordar av vittrad vulkan-aska och lava har hög halt av mineraler. Kalksten, sandsten och andra bergarter har specifika egenskaper som påverkar druvorna och därmed vinet. Druvor som skall ge vita viner passar oftast bäst jordar med lågt pH. Blå druvor odlas med fördel på kalkrik jord eller vulkanisk jord. För att rötterna skall kunna ta upp mineraler krävs det att jorden innehåller mikrober som kan omvandla mineralerna till vattenlösliga föreningar med syre eller kväve. Jordar som behandlats med herbicider (pesticid mot ogräs) har en mycket låg halt av mikrober. Följden blir att rötterna inte tar upp mineraler och vinet blir inte karakteristiskt för sin "terroir". Sockerarterna fruktos och glykos, som under inverkan av jästsvampar, omvandlas till etanol bildas genom fotosyntes av luftens koldioxid, syre och vatten. Mycket av antioxidanterna som bildas binds i druvans skal och kärnor. För att extrahera ut de nyttiga antioxidanterna krävs en lång macerationstid gärna länge än 10 dagar där skal och kärnor finns med. Detta är anledningen till att hälsosamma antioxidanter mest finns i röda taninrika viner. Lydia och Claude Bourguignon har utvecklat en metod och index för att klassificera "terroir" och deras lämplighet för olika typer av druvor.

I samband med föredraget testade vi två Barolo-viner från Piemonte baserade på nebbiolo-druvan men odlade på olika jordar.

### **Vildjäst och naturlig fermentation.**

Fredrico Giotto som studerat vintillverkning vid universitetet i Padua berättade om att man vid tillverkning av naturvin enbart använder de jästsvampar som naturligt finns på druvornas skal och i själva vingården. Jästen bidrar till att påverka vinets arom. Vid vanlig vinproduktion används syntetiskt, genmodifierad jäst vilket gör att man i viss mån kan styra vinets arom. Den naturliga jästen elimineras då först med hjälp av sulfittillsats. Vid tillverkning av naturvin används ingen "teknisk jäst" vilket gör att vinets arom blir speciell för just den vingården. Naturliga jästsvampar finns i ca 600 kända arter. En konsekvens för vinmakaren är att han är i händerna på moder natur när han förlitar sig på naturlig fermentation. Resultatet kan därför variera något från år till år men resultatet blir äkta och doft, smakrikare och mer komplex än när teknisk jäst används.

### **Missförstånd och myter om naturvin**

Isabelle Legernon och Angiolino Maule belyste några vanliga missförstånd och myter som de ofta mött vid marknadsföring av naturvin. En vanlig missuppfattning är att vinerna inte kan bli riktigt bra utan att tillsätta sulfit. Vid vanlig vintillverkning där teknisk jäst används måste man använda sulfit, speciellt om druvorna skördats maskinellt så att en del druvor skadats så att druvmusten kommit ut till ytan och börjat angripas. Normala halten av sulfit är ca 100-150 mg/l för rött vin och 150-300 för vitt. Ännu högre halter används vid boxviner. De höga sulfithalterna kan ge hälsoproblem t.ex. allergier, huvudvärk för känsliga personer. Vid naturvin bildas en del sulfit naturligt vid jäsningsen, ofta ca 20 mg/liter. Eftersom enbart handplockade hela druvor används kombinerat med hög hygien i vingården behövs normalt inga tillsatser. I en del fall tillsätts ca 20 mg/liter i samband med buteljeringen. En annan missuppfattning är att naturviner inte kan lagras. Äkta naturviner som tillverkats av certifierade producenter tål att lagras. En del producenter menade att deras viner var mer stabila än vanliga viner och kunde lagras i mer än 10 år. En öppnad flaska rödvin kunde hålla sig i upp till 10 dagar utan nämnvärd försämring! Man bör dock vara medveten om att halten nyttiga antioxidanter börjar avta med åren. Det bör påpekas att doft och arom är mer komplexa och äkta vid naturvin.

### **Hur ändrar man konsumenttrenden?**

Terje Meling arbetar som produktchef vid Norska Vinmonopolet. Han berättade hur han introducerat naturvin i Norge. Det har visat sig att de flesta kunder inte känner till vad naturvin är. Personalen måste utbildas så att de kan förklara fördelarna med naturvin. Traditionella vinentusiaster är ingen målgrupp eftersom de är inkörda på speciella typer av vin, regioner och leverantörer. De kanske har en källare full med vin som måste konsumeras innan det är för sent. Den största kundgruppen för naturviner i Norge är välutbildade, yngre personer som är upp i karriären och öppna för nya intryck. Efter en introduktionstid på ca 3 år börjar marknaden nu att visa ett accelererande intresse för naturvin. Terje menade att äkta viner har angenäma, komplexa aromer och smaker som är svår att beskriva. Ett lite spetsat citat från hans föredrag: *"If your staff find strawberries, jam and red pepper in a wine, tell them to go to the supermarket and buy some"*.

### Utställning och vinprovning

I samband med konferensen hade man anordnat en utställning där ett 80-tal producenter av naturviner kunde exponera sina produkter. Här fanns i stort alla typer av vin representerade – champagne, vita viner, rose, röda viner och deserviner. Bland mer speciella viner märktes s.k. orangeviner vilket är vita viner där skal och kärnor varit med under en längre tid av jäsningen. Vinet får en speciell arom och en gul-orange färg. Trevligt, men kanske inte viner för traditionalister. Att gå omkring bland alla entusiastiska vinbönder och få höra om deras olika metoder för druvodling och vinifiering och smaka på vinerna var en höjdarupplevelse.



Claude Bourignon berättar om "terroir" och mikroflora.



Vinutställning med ett 80-tal naturvinsproducenter från hela Europa.



Antoine, vinbonde från Valdibella på Sicilien, låter Finn Robberstad och Rudolf Sillén prova naturvinet Respiro gjort av druvan Nero d'Avola och helt utan tillsats av sulfiter.

**Rudolf Sillén**  
Naturvinsakademien  
Rådmansgatan 3  
35236 Växjö  
Tel:0730899190