

UTFLYKT | ITALIEN

När klimatet blir  
varmare drar sig allt  
fler vinbönder upp  
på hög höjd.

# PÅ HÖG NIVÅ

Klimatet blir varmare  
och vinbönderna drar sig mot  
högre höjder, detta för att behålla  
elegans och friskhet i vinerna.  
Åsa Johansson berättar om  
sex italienska regioner som  
i dag siktar mot stjärnorna.

Text | Åsa Johansson

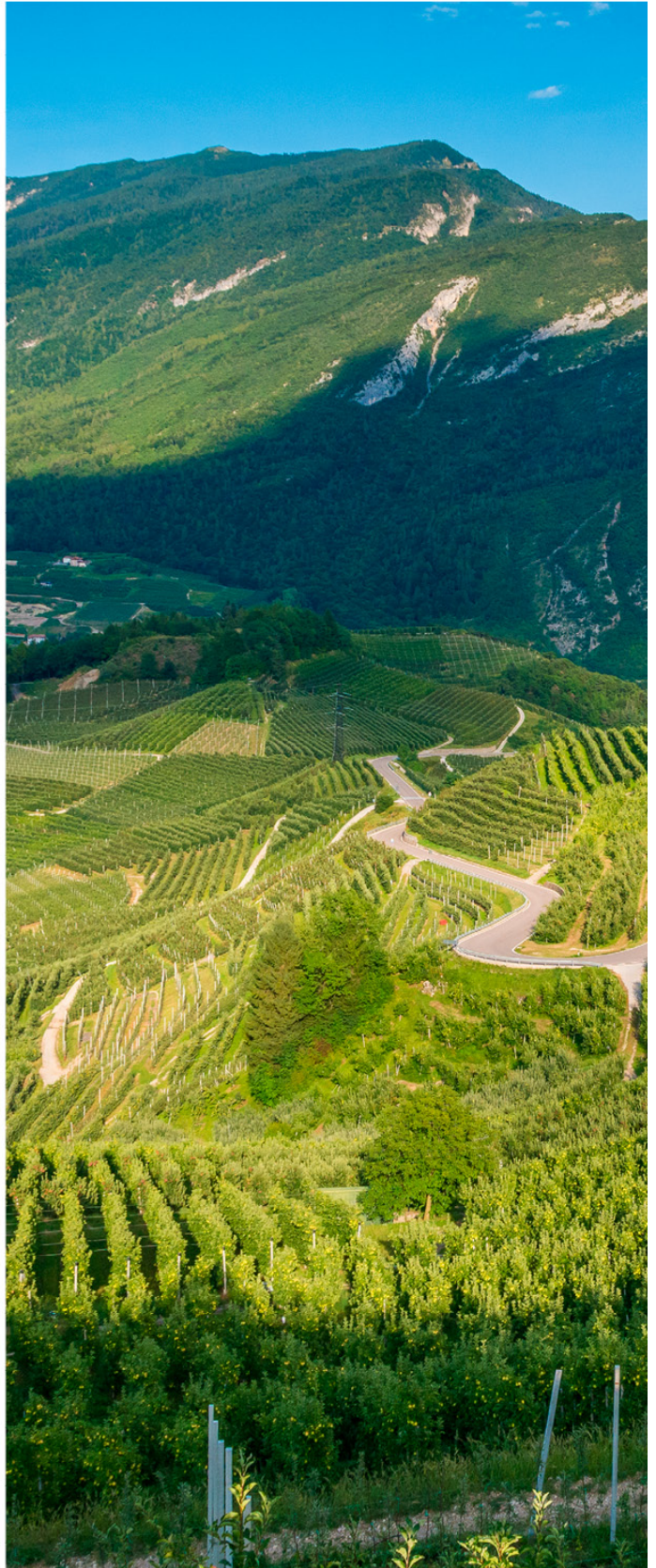






FOTO: SHUTTERSTOCK



## UTFLYKT | ITALIEN



”Man räknar med att temperaturen i medel sjunker 0,6 grader per 100 meter. En svalare temperatur ger en längre växtsäsong och tanniner och aromer får en chans att mogna ordentligt”

En av vinvärldens stora utmaningar i dag är att hantera ett allt varmare klimat. Värmen och det starka solljuset gör att druvorna samlar på sig för mycket socker innan tanniner och aromer hinner mogna ordentligt, samtidigt som syrligheten sjunker. För att fortsätta göra balanserade viner provar man olika lösningar. Konstbevattning kan vara ett alternativ, om det finns tillgängligt vatten och om man har tillräckligt med resurser för att installera ett bevattningssystem. Man experimenterar också med nya beskärningssätt.

Ett större bladverk ger bättre skugga och manundviker att druvorna bränns. Men ett större bladverk gör också att man får en starkare fotosyntes och därmed mer socker och

som konsekvens högre alkohol i vinerna. Balansen är härfin. Man introducerar också nya druvsorter, som är mer tåliga mot hetta, även i klassiska regioner som Bordeaux.

Men så så finns det vinproducenter som drar sig upp mot högre höjder. I dag är därför vinfält på hög höjd mycket eftertraktade, ofta på platser som ingen tog hänsyn till för bara någotdecennium sedan. I Italien finns det flera regioner som producerar viner på hög höjd. Fyrtio procent av Italiens areal består av berg och kullar. Alperna bildar en naturlig gräns i norr och bergskedjan Apenninerna går som en ryggrad från norr till söder. Till exempel i vinregionerna Valle d'Aosta,

Alto Piemonte, Valtellina och Trentino-Alto Adige. Även i Toscana gör man vin på hög höjd precis som i söder, i regionerna Kampanien, Sardinien och Sicilien. Vingårdar som anses vara på hög höjd är de planterade på mer än 500 meter över havet, enligt European Centre for Research, Environmental Sustainability and Advancement of Mountain Viticulture (CERVIM).

Man räknar med att temperaturen i medel sjunker 0,6 grader per 100 meter. En svalare temperatur ger en längre växtsäsong och tanniner och aromer får en chans att mogna ordentligt samtidigt som man behåller en hög syrlighet i vinerna. Det blåser också mer



på hög höjd, något som sänker temperaturen ytterligare samtidigt som den torkar ut fukt som kan ställa till problem med röta. Viner från högre höjd spelar mer på elegans än på kraft och blir alltmer populära på den internationella vinscenen.

På gården Terenzuola i nordvästra Toscana gör Ivan Giuliani vermentino på hög höjd. Hans Fosso di Corsano är ett vin med djup. Det är fylligt, dofter av ananas och passionsfrukt, persika och citrus. Men även sälla och en syrlighet som binder samman alla element till ett, utan att ta över. Det är stort och lätt på en och samma gång. Trots fylligheten så vill man bara ta klunk efter klunk. I dag växer intresset för vermentino, denna gröna druva som man förknippar med Ligurien, Korsika, Sardinien och Toscana. Speciellt i södra Toscana växer arealen från år till år och endast i Maremma DOC har man i dag 747 hektar med odlingar.

Men även Australien, Kalifornien och Sicilien har börjat odla vermentino och många spår att det kommer att bli en framtida storsäljare på den internationella marknaden.

– På Sardinien och söder om Bolgheri är det för varmt och druvorna har inte tillräcklig syrlighet. De mest intressanta vinerna enligt mig kommer från Korsika, Ligurien, vissa platser i Provence (där druvan kallas rolle) och i norra Toscana, berättar Ivan. Vermentino trivs vid havet och är en druva som är släkt med druvan favorita i Piemonte, furmint i Ungern och pigato i Ligurien.

– Vermentino är som merlot, den trivs nästan överallt men att göra ett riktigt bra vin är svårt, säger Ivan. Han menar att vermentino är ett lagringsdugligt vin som med tiden utvecklar liknande aromer som till exempel Riesling, med komplexa aromer av flintsten, knallpulver, pinjetråd och kåda.

Men det finns fler som satsar på höghöjdsvin. I Chianti Classico finns det till exempel fyra kvinnliga vinmakare. Två av dem håller till i den pittoreska byn Lamole, strax utanför Greve in Chianti. Det är Susanna Grassi, från gården i Fabbrioch Serena Coccia, från pyttelilla Podere Castellinuzza.

– Vi tror på sangiovese och Chianti Classico. Från våra vingårdar på hög höjd kommer fräscha och djupa viner som fokuserar på elegans och som speglar sin växtplats, säger Serena Coccia. En annan gård är svenskägda Terreno som drivs av Sofia Ruhne. För sex år sedan investerade hon i vinfält på hög höjd strax utanför den medeltida byn Montefioralle.

– Jag förstod att vi måste söka oss upp på högre höjder för att behålla friskhet i vinerna när klimatet blir allt varmare. Tanken var att blanda druvorna från Montefioralle i vår Chi-



2

Föregående sida

1. I dag är vinfält på hög höjd mycket eftertraktade, ofta på platser som bara för tio år sedan ansågs helt ointressanta.

Denna sida

2. Sofia Ruhne på vingården Terreno i Chianti Classico har investerat i nya vinfält med ett bättre läge i byn Montefioralle.

3. Vinfältet Sillano, i byn Montefioralle, är beläget 500 meter över havet och ger elegant sangiovese i Terrenos Chianti Classico Gran Selezione Sillano.



3

”Vi tror på sangiovese och Chianti Classico. Från våra vingårdar på hög höjd kommer fräscha och djupa viner som fokuserar på elegans och som speglar sin växtplats”



## UTFLYKT | ITALIEN

anti Classico men när vi provade det färdiga vinet var det så elegant och komplext att vi bestämde oss för att buteljera det under eget namn. Så föddes vår Chianti Classico Gran Selezione Sillano, berättar Sofia Ruhne.

Unga Sophie Conte, i Castellina in Chianti tog över familjegården Tregole när hennes pappa gick bort. Hon var strax över tjugo år vid den tiden. Trots att hon blev avrättad så trodde hon på vinfälten på hög höjd.

– Det här vingårdar som ingen ville ha tidigare eftersom druvorna inte mognade, men i och med klimatförändringarna har de blivit en stor resurs och ger eleganta nyanserade viner på sangiovese, säger Sophie Conte.

Självklart går det inte att förbi se Etna när vi berättar om vinodling på högre höjder. Etna är 3350 meter högt och kallas lokalt för Mongibeli, från arabiskans gibel och italienskans monte, som båda betyder berg.

Etna är även världens tredje mest aktiva vulkan och puffar, ryker och har utbrott med jämna mellanrum. Det är omöjligt att säga när eller vilken av dessa som kan vakna till liv. På Etna gör man vin på mellan 350 och 1000 meters höjd. Etna bjuder på en varierande jordmån beroende på höjd och beroende på hur gamla lavaströmmarna är. Det är ofta en extremt fattig jordmån som inte behåller vatten men som däremot är rik på järn och kalium. Här växer de inhemska blå druvorna nerello mascalese och nerello cappuccio, och den gröna carricante, som ger viner som mer påminner de från Borogogne än de man förknippar med varma Sicilien. Här finns en mängd intressanta producenter, Frank Cornelissen vars vin Magma är en av naturvinsrörelsens favoriter. Andra duktiga vinmakare är Girolamo Russo, Vini di Anna, Palmento Costanzo, Benanti, Tasca d'Almerita och Salvo Foti.

Carema är en pytteliten vinregion med endast 22 hektar i norra Piemonte på gränsen till Valle d'Aosta. Här växer nebbiolo på branta terrasser medan Alperna vakar i bakgrunden. De branta terrasserade vinodlingarna i Carema med nebbiolo, som lokalt kallas picotendro, sträcker sig upp mot himlen.

Det hänförande landskapet för tankarna till en gotisk katedral. För här är vinrankornas beskurna i pergola, som lokalt kallas topia och de klänger sig upp på träbjälkar fästa

”Jag förstod att vi måste söka oss upp på högre höjder för att behålla friskhet i vinerna när klimatet blir allt varmare”



1

Denna sida

1. Producenterna i Modigliana, i Romagna, gör eleganta och nyanserade sangioveseviner på hög höjd.

Nästa sida

2. I Carema, i Piemonte, växer nebbiolo på branta sluttningar som kräver tre-dubbelt så mycket arbete för hand jämfört med vinfälten nere i dalgångarna.

i klipporna. Träbjälkarna lutar mot höga konformade pelare i betong som anlagts för hand med en imponerande precision. Innan bladverket tar över skapar pelarna en geometrisk skönhet utan sin like. Rankorna å sin tur bildar ett komplicerat spindel nät där man inte förstår var den ena rankan börjar och den andra slutar.

– Vi har svårt att veta vilken klase som kommer från vilken ranka så vi väljer att behålla de som ser bäst ut. Skördeuttagen är låga eftersom jordmänen är karg och består av sand som ofta burits upp för hand av vinbönderna, berättar Vittorio Garda, en energisk önolog i trettioårsåldern som numera gör vin under sin egen etikett, Sorpasso.

Nere i dalgången räknar man med att varje hektar kräver dryga 600 arbetstimmar. I Carema minst det dubbla. Att anlägga en hektar vinodling i Carema kostar 70 000 euro, nere i dalgången mindre än en tredjedel. I Carema ligger vingårdarna på mellan 300 och 600 meters höjd men det känns högre eftersom det är så brant. Nebbiolon som växer här ger blommiga och lätta viner jämfört med sina muskulösa kusiner i Barolo och Barbaresco.

I takt med att intresset ökar för viner gjorda på nebbiolo, så riktas ett allt större intresse mot Carema. Endast tio gårdar buteljeras under eget namn och sammanlagt gör de tillsammans ofta färre än 100 000 flaskor per år. Det kan jämföras med Barolos dryga 13 miljoner flaskor. Producenter att hålla ögonen på här är Sorpasso, Monte Maletto och Ferrando.

Några av Italiens bästa viner görs i liten skala på hög höjd i Alto Adige, bland annat på pinot nero, chardonnay och de inhemska blå druvorna schiava och lagrein. Det strategiskt viktiga Alto Adige, tillsammans med grannprovinserna Trentino, blev en del av Italien efter första världskriget. Man gick från att ha varit den sydligaste delen av det ungerska-österrikiska kungariket, till att bli den nordligaste delen av sitt nya land.

En av de mindre vinproducenter som klarat både krig och byte av nationalitet är gården Niedrist. Den ligger en halvtimme norr om den mysiga staden Bolzano. Gården ligger som så många andra vingårdar längs La





2



## UTFLYKT | ITALIEN

strada del Vino, vinvägen, som sträcker sig 150km norr och söder om Bolzano. Här kan man svänga av och besöka vingårdar dagarna i ända om man skulle vilja.

- Alto Adige har över 300 dagar med sol, så det är inte underligt att vi odlar både vin och äpplen så här långt norrut, berättar Ignaz Niedrist på italienska med stark tysk brytning samtidigt som han håller upp en elegant pinot nero i glaset. Producenter att hålla utkik efter här är Niedrist, Alois Lageder, Terlan och Manincor.

Romagna är den östra delen av regionen Emilia Romagna, norr om Toscana. Här ligger berömda turiststäder, som Rimini, vid Adriatiska havet, som drar till sig tusentals badsugna besökare varje år. Inåt land däremot består landskapet av mjuka kullar och vida slätter där fruktodlingar varvas med vinfält. Romagna får allt mer uppmärksamhet för sina röda viner gjorda på druvan sangiovese. Samma druva som i så många av toskanas berömda viner. I dag lider Romagna allt mindre av det mindervärdeskomplex som gjorde att man länge ville efterlikna vinerna gjorda på andra sidan Apenninerna.

I slutet på 1990-talet försökte man pumpa upp vinerna genom att använda mycket ekfat och extrahera så mycket tanniner och färg man bara kunde. I dag satsar man mer på fruktdrivna, eleganta viner som speglar sin växtplats. En av Romagnas mest intressanta områden heter Modigliana, en av regionens 12 underzoner. Modigliana ligger högt på Apenninernas branta sluttningar, på 300 till 550 meters höjd, precis på gränsen mot Toscana. Här gör ett tiotal producenter viner på områdets dryga hundra hektar.

– Modigliana blir vinerna eleganta, ljusa till färgen med långa tanniner och sangiovesedruvans klassiska körsbär blandas med vilda örter och sälta”, berättar Francesco Bordini, som äger gården Villa Papiano. Han menar att Modigliana påminner om Montalcino och om Radda in Chianti. För dig som tycker om eleganta sangiovese är det här ett spännande alternativ. Gärda att titta närmare på här är Villa Papiano, Mutiliana, Ronchi di Castelluccio och Cassetta dei Frati.

I ett allt varmare klimat är utmaningen att få balanserade druvor med tillräcklig syrlighet och lagom sockerhalt.

”Alto Adige har över 300 dagar med sol, så det är inte underligt att vi odlar både vin och äpplen så här långt norrut”



FOTO: SHUTTERSTOCK