



## Viticulture

Raimat är Europas största vingård med sina 2245 hektar. Det är ungefär lika stort som hela Stockholms innerstad, inklusive Universitetsområdet i norr, Djurgården och Hammarby Sjöstad. Många vinstockar blir det! Så här i den globala uppvärmningsdebatten kan vi konstatera att Manuel Raventos, som skapade Raimat, gjorde rätt som tog hit smältvattnet från Pyrenéerna för att kunna odla vin. Det är många tusentals ton CO2 som har bundits upp här!

Vitikultur kallas läran om vinrankan och dess växtbetingelser. Vinrankan är en fantastisk växt, inte bara för att den binder CO2, men för att förstå den måste man tänka på hur den ursprungligen växte. Vin är en klängväxt som från början växte vild i skogen, och den vill egentligen slingra sig runt ett träd och växa upp till trädets topp för att kunna suga åt sig så mycket solljus som möjligt. Om den får gott om näring så är just tillväxten rankans främsta mål, och den satsar inte så hårt på att producera druvor.

Om den å andra sidan får svälta lite grann, med något för lite vatten och något för lite näring så blir den lite obekvämt. Om den dessutom beskärs ganska hårt så vill den definitivt ge sig av så fort som möjligt. Dessvärre har den ju inga fötter, så den får satsa på att sprida sina gener på annat sätt, genom att öka produktionen av frön, det vill säga druvor.

Det är just de här egenskaperna som vinodlaren utnyttjar. Om vinstocken skulle få växa sig hur stor som helst skulle det inte bli mycket druvor, och de druvor som blev skulle inte bli av så hög kvalitet, så därför lägger vinodlaren ner mycket arbete på att hitta ett uppbindnings sätt och en beskärningsmetod som ger så bra resultat som möjligt. Oftast måste man välja kvantitet eller kvalitet, för vinrankan orkar inte ge full mognad åt hur många druvor som helst. Om man är girig och vill ha för mycket druvor så kommer det att ge frukt som är mer utspädd i smaken, men om man beskär lite hårdare så blir de druvor som är mer koncentrerade och ger ett bättre vin.

Det finns däremot en tydlig gräns när ytterligare beskärning inte förbättrar kvaliteten, så ni behöver inte alltid bli imponerade när vinodlare skryter över sina låga skördeuttag. De här snygga vinstockarna är bäst balanserade på hela Raimat. Det är Cabernet Sauvignon som går till gårdens toppvin: Raimat Vallcorba. Bredvid har vi ett experiment med minimal beskärning som man knappt beskär alls utan låter nå en naturlig balans. Det kan ge förvånansvärt bra resultat i sånt här torrt klimat, men knappast så att det kvalificerar sig för Raimat Cabernet, och knappast heller för Abadia.

Olika druvsorter trivs olika bra på olika platser. Cabernet vill ha varma och soliga platser medan Chardonnay tycker om lite svalare lägen. Jordens sammansättning spelar också in, och medan Merlot tycker om lerigare jord kanske Chardonnay föredrar mer kalkhaltig mark. När man har en så här stor vingård som Raimat måste man därför analysera marken noga för att se vilka druvsorter som trivs bäst, och det arbetet inleddes redan på 1970-talet genom samarbete med amerikanska forskare. Här har Raimat en enorm fördel, eftersom man får välja druvsorter mer eller mindre fritt. Många andra vindistrikt, som till exempel Rioja, har mycket strikta regler för vad som får odlas och hur odlingen ska gå till, så ni förstår att den här platsen är rena himmelriket för en spansk vitikulturist.



Det tar cirka fyra år innan en planta börjar ge frukt som går att använda till vin, och ytterligare fem år innan kvaliteten på druvorna blivit riktigt bra. Sedan fortsätter vinstocken att ge bättre och bättre kvalitet ju äldre den blir, förutsatt att den inte drabbas av en sjukdom. Däremot minskar produktionen för varje år och till slut kommer man till en punkt då man måste rycka upp den gamla trotjänaren och plantera en ny. Hur länge man väntar är en ekonomisk fråga, men ofta får stockarna bli uppåt 35-40 år innan de byts ut.

Men allt är ju inte gullegull i vingården. Det finns många kryp som gör allt för att få sin del av kakan och skadeinsekter kostar miljontals kronor varje år. Ett sätt att bli av med dem är att ösa ut kemikalier och det var också det vanliga fram till för bara några år sedan. Dessvärre tycker ju inte rankan speciellt bra om att bli dränkt i insektsmedel, så den producerar inte alltid topp-druvor när den besprutas.

Men det finns ju listigare sätt att få bort skadedjuren, och det. Det är en feromonfälla som sänder ut doftämnen som luktar kärlek för skadeinsekten. Glatt flyger den in för att få lite amour, men istället fastnar den och dör. Insekten blir ledsen, men vinrankan jublar. Liksom miljön.

Värst av alla skadedjur är ändå vinlusen, phylloxeran som den brukade kallas förr, men som nu döpts om till *Daktulosphaira Vitifoliae*. Det är ett litet djur som lever på vinrankans rötter och som drabbade Europa i slutet av 1800-talet. Den kom ursprungligen från Amerika, och där hade de inhemska vinsorterna utvecklat resistens, men när den kom till Europa blev effekten fruktansvärd. Alla vinstockar förtvinade och dog, och gårdar som drabbats ödelades på bara något år. Paniken hade varit fullständig om man inte hade kommit på att man kunde ympa den europeiska rankan på en amerikansk rot, och därmed få ordning på torpet igen.

Idag är så gott som alla vinrankor i Europa ympade, och man kan välja på en mängd olika rotmaterial som har sina speciella egenskaper. I det torra sydspanien väljer man rötter som är hårdiga mot torka och i Galicien, på Spaniens Atlantkust, väljer man rötter som klarar av ständigt regn och fuktiga jordar. Den vitikulturst som är skicklig kan därför välja rotmaterial så bra att det blir bättre än om man hade haft originalroten kvar.

Målet för vitikulturen är förstås skörden, och att bestämma tidpunkt för den är det mest nervösa i vinodlarens liv. Framåt hösten blir vädret ofta mer opålitligt och om det börjar regna så sväller druvorna och vinet blir blaskigare. Man kan också drabbas av hagel som slår sönder druvor så att vinet blir oxiderat, och tusen andra saker som kan hända medan man väntar på att druvorna sakta ska uppnå rätt mognad.

När man väl har bestämt sig så vill man att det ska gå snabbt. Vingården mognar ju ungefär samtidigt och man har inte tid att hålla på och plocka i flera månader, och då är det bra att ha skördemaskiner som snabbt får in fräscha druvor i vineriet. Om maskinerna är väl inställda och vinrakorna uppboundna på optimalt vis så är faktiskt maskinskörd ofta kvalitetsmässigt minst lika bra som manuell skörd. Och har man som Raimat vingården mitt ute på stäppen så finns det inte några arméer av rutinerade plockare att tillgå, så då är det skönt med maskinell hjälp. Det bästa av allt är att man då kan skörda på natten,



när druvorna är svala och som bäst lämpade om man vill göra ett friskt och modernt vin. Och det vill man på Raimat.

Hur vet man då att druvan är mogen för skörd? Jo, idag gör man förstås kemiska analyser på sockerhalt, syrahalt och koncentrationen av färg och smakämnen. Men det finns ett lättare sätt som ofta stämmer förvånansvärt bra. Man öppnar helt enkelt druvan och tittar på kärnan! Om druvan är omogen så är kärnan grön, och med mognad får den en brunare färg. Rankan är nämligen så listig att den försöker se till att fröet har som bäst grobarhet när druvan smakar som godast, så att fåglarna som är tänkta att sprida rankans frön inte äter upp druvan innan fröet är moget. Visst är väl världen fantastisk!