

[Søg POV](#)

[Om POV](#)

[Støt POV](#)

POINT OF VIEW INTERNATIONAL

[Nyhed - Tilmeld dig POV's Ugebrev her](#)



Mads Clausager ▾

[Støt skribentens arbejde her](#) 



26/08-2018 |   

Vindruerne sveder: Klimaforandringer i flasken

VIN – Verden over sveder vindruerne, og de høstes tidligere som følge af global opvarmning. Men hvad betyder det for den vin, vi drikker? Mads Clausager er taget ud i den catalanske vinverden for at undersøge, hvad der sker, når det nye klima kommer på flaske.

At være vinmager er bogstavelig talt at stå med den globale opvarmning i hænderne. Vinstokkene tørster, og druerne er ved at koge over af varme. Høsten er rykket flere uger frem, og i nogle tilfælde får druerne en tur direkte i køleskabet for at stresses af, inden de begynder vejen mod den færdige vin i flaskerne.

”Naturen har altid budt på variationer med tørke og skybrud. Men normalen var regn forår og efterår, mens sommeren var varm og tør. Nu er det sådan, at der ikke er noget holdepunkt, og du tænker: Hvad sker der mon i år? Og som vinmager er det helt klart, at du er nødt til at gentænke måden at arbejde på. Du skal være virkelig vågen for at bevare kontrollen over processen, både i marken og i vinkælderen”, siger Marta Casas, der siden 2002 har været ønolog på vingården Parés Baltà i Penedès en times kørsel syd for Barcelona.

For et par år siden lagde Parés Baltà om til biodynamisk produktion baseret på astronomi og biodiversitet med dyr og vilde planter mellem vinstokkene. Produktionen er på 80.000 flasker om året fordelt på 28 forskellige vine



Naturen er en lunefuld partner

Vi sidder på en terrasse foran vingårdens landlige ”masia” ved siden af den hvidkalkede bodega, hvor saften fra de foregående år lagrer på fade. Vingården er familieejet, og siden 1790 er der lavet vin på markerne omkring os, hvor Garnacha, Syrah, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Macabeu og flere andre druer er på vej mod årgang 2018.

For et par år siden lagde Parés Baltà om til biodynamisk produktion baseret på astronomi og biodiversitet med dyr og vilde planter mellem vinstokkene. Produktionen er på 80.000 flasker om året fordelt på 28 forskellige vine, og en god del eksporteres, herunder også til Danmark. Stoltheden over vingården og den lange historie er tydelig, ligesom glæden ved at dyrke jorden ud fra en bæredygtig tilgang er stor, men naturen er en lunefuld partner, ikke mindst i vore dage.

”De sidste tre år har været præget af ekstrem tørke og ekstremt høje temperaturer, og vores planter har haft det hårdt. Vi har høstet tidligere end normalt og nærmest løbet afsted med druerne og været nødt til køre dem direkte i køleskabet. I år har vi så haft et usædvanligt køligt forår med en del regn, som har betydet, at vinstokkene til dels er kommet sig. Men det tager tid for de stakkels planter at komme sig over den stress, de har været udsat for”.



Parés Baltàs vinmarker er spredt over et område fra 170 til 800 meter over havets overflade og byder på en mosaik af jordtyper og mikroklimaer.

”Som vinmagere har vi dog mange teknikker at trække på, og der er ikke en afgørende forskel på de vine, vi producerer fra år til år. Publikum i dag, især de unge, vil have friske vine uden for meget fad og med en alkoholprocent omkring de 12. De mere modne vindrikkere efterspørger mere krop, mere struktur og vine, der stiller større krav til ganen, og vi kan levere begge slags vine. Vi er ikke en fabrik, og vi arbejder med naturen, men som en etableret vingård er vi nødt til at holde en stil og lave vine, der er genkendelige fra år til år – det forventer vores publikum”, siger Marta Casas.

Ifølge de interne spilleregler i Penedès er det ikke tilladt at vande vinstokkene, og det giver visse udfordringer, men Parés Baltàs har en privilegeret placering i distriktet. Vinmarkerne er spredt over et område fra 170 til 800 meter over havets overflade og byder på en mosaik af jordtyper og mikroklimaer. Nogle stokke er placeret, så de får skygge i løbet dagen, andre har glæde af fugt fra floden Foix, mens de højest dyrkede druer modnes senere og byder ind med mere friskhed, mere syre og aroma.

Vi ser spæde, nyplantede vinstokke med Somull og andre druer fra gamle dage som et eksempel på, at

den globale opvarmning sætter sine tydelige spor i vinmarkerne



”Vi har mulighed for at mikse druer fra de lavtliggende marker, der har højt sukkerindhold, med andre druer og lave en coupage, der balancerer den færdige vin. I vinifikationen arbejder vi blandt andet med en kortere gæringsproces, der foregår ved lavere temperatur og med mindre skind end normalt for på den måde at bevare friskhed og holde alkoholprocenten nede.

På den lange bane er [Parés Baltà](#) på linje med andre vingårde i Penedès ved at genopdage druesorter, der gik i glemmebogen, da vinlusen hærgede i 1800-tallet.

De oprindelige druer viser sig at trives godt, selv når varmen trykker, og da vi senere kører en tur ud gennem vinmarkerne og op i 800 meters højde, ser vi spæde, nyplantede vinstokke med Somull og andre druer fra gamle dage som et eksempel på, at den globale opvarmning sætter sine tydelige spor i vinmarkerne.

EU-forsøg med klimadata

Den internationale vin-organisation OIV har i flere år haft den globale opvarmning på dagsordenen og alarmknapperne blinkende ikke mindst efter det katastrofale 2017. Her dykkede den globale produktion af vin med 8,2 procent i forhold til 2016, og med 250 millioner hektoliter noterede 2017 sig for den laveste produktion af vin siden 1957.

Især landene omkring Middelhavet oplevede ekstremt vejr med alt fra tørke til frost, [der fik mængden i de tre største vinproducerende lande, Italien, Frankrig og Spanien, til at falde med omkring 20 procent.](#)

EU er også opmærksom på, at den europæiske vinindustri er påvirket og støtter via Parc Científic de Barcelona et projekt med et millionbeløb i euro. Videnskabsparken er nabo til Camp Nou, der ligger øde hen på en varm hverdag, men inde på virksomheden Meteo-Sim tager projektleder Maria Navarro imod med det budskab, der er overskriften på projektet: ”For vinproducenterne i Europa indebærer klimaforandringerne, at de må tilpasse sig eller dø”.

Og så har hun via Skype skabt forbindelse til vinmageren Joan Esteve, der er med på linjen fra en forsøgsmark omkring Lleida i det indre Catalonien.

”Den globale opvarmning opstod i min bevidsthed i det små og er vokset år for år. Vores bedsteforældre høstede i midt-september, og da jeg startede i branchen, var det i begyndelsen af september. Nu sker det ofte i begyndelsen af august, så på 50 år

er starten på vinhøsten rykket over en måned frem”, siger Joan Esteve, vinmager i Codorniu, der har produceret cava siden 1551.

Der er nok kommet anderledes vine og mere forskellige vine. Vi mister måske friskhed og nogle frugtnuancer, men får så andre smagsoplevelser



Sammen med vingårde i Italien og Portugal er Codorniu med i EU-projektet, der hedder VISCA (Vineyards Integrated Smart Climate Application). Flere it-virksomheder som Meteo-Sim deltager også, og formålet er at inddrage den mest avancerede klimadata som en del af arbejdet i vinmarken.

”Forudsigelser om vejret er et af de bedste værktøjer, vi har. Det vil aldrig ramme 100 procent, men med de nye teknologier kan vi komme tæt på og arbejde med sandsynligheder for vejr og reagere ud fra det”, forklarer Joan Esteve.

Forsøgsmarken udgør tre hektar, der er delt ind i 43 mini-plots med 40 vinstokke i hver. To druer er i spil, Tempranillo og Chardonnay, og så testes hver plot med forskellig beskæring og mængde af vanding ud fra de klimadata, der leveres fra time til time. Forsøget blev indledt i foråret 2017, og ifølge Joan Esteve tyder de foreløbige erfaringer på, at det med nye strategier er muligt at skubbe høsten til betydeligt senere på året.

Hvad klimaforandringerne betyder for de færdige vine, er den catalanske vinmager ikke særligt interesseret i at tale om, men han siger dog:

”Hvis vi ser på de seneste 10 år, vil jeg ikke sige, at kvaliteten er faldet, for det er en subjektiv vurdering. Men der er nok kommet anderledes vine og mere forskellige vine. Vi mister måske friskhed og nogle frugtnuancer, men får så andre smagsoplevelser”, siger Joan Esteve.

De brutale vine

I Barcelonas hippe kvarter Born er Bar Brutal på få år blevet in-stedet for den voksende skare, der sværger til naturvine. Det vil sige druer, der gærer spontant og i det hele taget lader naturen flyde og udtrykke sig gennem vinen.

Bar Brutal har Spaniens største udvalg af naturvine, og ingen kender dem bedre end sommelier Nuria Renom, der har været med på naturvinsbølgen fra starten. Udover deltidsjobbet som sommelier på Bar Brutal underviser hun på Barcelonas førende sommelier-skole, og så har hun i Garraf, lidt syd for byen, et lille stykke jord, hvor hun laver sin egen vin, selvfølgelig på naturmetoden.



I naturvin gærer druerne spontant og lader naturen flyde og udtrykke sig gennem vinen.

Nuria Renoms udgangspunkt er, at klimaforandringer er et faktum, og at verdens vinkort, der i mange år har været en fast størrelse, er blevet flydende. Men samtidig mener hun ikke, at de vine, der kommer fra det store flertal af producenterne, er synderligt påvirket.

”Som forbruger af teknologiske vine vil du ikke opleve den store forskel fra år til år. Vi lever i en globaliseret tid, der producerer standardiserede varer, også selv om det er produkter, der kommer fra naturen. De store vinhuse har serier af vine og bruger mange kræfter på at lave genkendelige produkter. Det er samme type vin, samme farve, samme smagsnuancer. De holder stilen fra år til år”.

”Og teknikkerne er mange. De teknologiske vinhuse kan tilsætte syre, tilsætte sukker, reducere graden af alkohol – og der er meget mere i værktøjskassen. Vi er ikke i nærheden af at nå grænserne for, hvad teknikken kan i forhold til at rette vinen ind”, siger den catalanske sommelier.

”Klimaforandringerne slår tydeligere igennem i naturvinene, og for mig at se på den gode måde. Men alle, der laver vin, er påvirkede.”



Egentlig synes Nuria Renom, det er mere interessant, hvad klimaforandringerne gør ved naturvinene. Hun rejser sig for minuttet efter at være tilbage med tre flasker rødvin fremstillet af Juan Ramon Escoda, der er en af naturvinenes pionerer. Han laver biodynamiske naturvine i det catalanske distrikt Conca de Barberá, og Nuria

Renom åbner flaskerne, der er den samme vin, Nas de Gegant, men fra henholdsvis 2013, 2015 og 2016.

Ifølge Nuria Renom var 2013 et vidunderligt år i de catalanske vinmarker, og det oplever vi lige nu gennem en frisk og rund vin med frugtnuancer, der bobler på tungen. Det ekstremt varme 2015 har en let sødme og leder tankerne hen mod en mere konventionel vin, som den har mere farve, intensitet og fylde. Og så lander 2016 et sted midt imellem men med sin egen velduftende karakter og sjæl.

”Klimaforandringerne slår tydeligere igennem i naturvinene, og for mig at se på den gode måde. Men alle, der laver vin, er påvirkede. Ekstremt vejr med hagl, skybryd eller frostperioder, der ødelægger druerne, er ikke noget, vi kan kontrollere. Det vil vi nok se mere af, og det bliver uden tvivl sværere at dyrke druer i fremtiden. Uanset om du laver konventionelle vine eller naturvine, kommer det til at kræve en større indsats at komme i hus med den gode høst, som vi alle sammen stræber efter”, siger Nuria Renom.

Fotos: Parés Baltà

Kategorier

DK Featured Grønt

Tags: [Bar Brutal](#), [biodynamisk](#), [klimaforandring](#), [naturvin](#), [Parés Baltàs](#)



POINT of VIEW International er et uafhængigt medie og en platform for selvstændige skribenter.

Vi arbejder ud fra en overbevisning om væsentligheden af fri og gratis adgang til god journalistik, analyse og debat. Derfor har POV ingen betalingsmur, ligesom vi heller ikke finansieres med banner- eller pop-up-reklamer.

Derfor er vi også afhængig af læsernes støtte.

Selv små beløb gør en stor forskel, både for POV og for skribenterne.

Du kan hjælpe os ved at abonnere på POV med et fast støttebeløb via PayPal eller en enkelt donation via MobilePay.

Støt POV med MobilePay

Støt POV's arbejde med en flad tyver (eller mere) og et enkelt klik på logoet nedenfor eller via nummeret her: [MobilePay93 85 05 85](https://www.mobilepay.dk/93850585)

Støt POV som abonnent

Nedenfor kan du vælge at støtte POV med et fast, månedligt beløb på 20, 100 eller 1000 kr. via PayPal. Aftalen kan til enhver tid opsiges med øjeblikkelig virkning.

Donations-niveau

Glad bruger : 20.00 DKK pr. måned ▼

Tilmeld

Ønsker du at støtte den skribent, der har skrevet ovenstående, så klik på hjertet til højre ud for skribentens foto og navn – i toppen af siden.

POV WEEKEND – UGEBREV HVER FREDAG MORGEN

Husk også at tilmelde dig ugebrev POV WEEKEND. Tilmelding kan ske her, hvorefter du fremover vil modtage ugebrevet hver fredag. Det er naturligvis gratis.

[Nyhed – Tilmeld dig POV's Ugebrev her](#)