DEN NYA VINVÄRLDEN

Den enes bröd den andres död. När oron sprider sig bland sydeuropas anrika vinslott föds nya möjligheter i norr.

TEXT PER STYREGÅRD ILLUSTRATION FREDRIK TJERNSTRÖM

Ett rimligt framtidsscenario? Den heta sommaren 2018 var lika katastrofal för svenska bönder som den var fantastisk för vinodlarna.

LANDSKAPET ÄR INTE helt olikt Toscana. Oändliga rader med vinrankor bildar böljande mönster över kullarna bort mot horisonten. Här och var syns ett och annat ensamt träd, några mindre bokskogar, bäckar och häckar. En rovfågel glider runt ovanför oss på den soliga junihimlen. Det är vingårdsägaren och vinmakaren Håkan Hansson glad för. Många stora fåglar innebär färre små fåglar, som gärna äter upp druvorna.

Just här, mellan skånska Söderslätt och Lundaslätten, två av Sveriges mest högintensiva jordbruksområden, ligger Håkan Hanssons Hällåkra vingård. Och det är just det kuperade landskapet, som inte passar för storskaligt jordbruk, som fick honom att satsa på vin.

– Det var upprinnelsen till den här mer eller mindre galna idén som jag drog i gång 2003.

I dag driver han en av Sveriges största, ekologiskt certifierade vingårdar. Här produceras mousserande, vitt och rött vin. Eftersom det är nära både till Malmö Airport, Malmö och Köpenhamn blir konferenscentret, restaurangen, konserterna och konstutställningarna på vingården allt mer välbesökta. Även vinerna får uppmärksamhet, i Sverige såväl som internationellt. Men det har tagit tid att bygga upp självförtroendet.

– Jag fick en sån jävla aha-upplevelse, tror det var sommaren 2009, då det plötsligt stod två vinmakare från Bordeaux här. De hade av någon anledning hamnat på turistbyrån i Eslöv och läst om oss. Då blir man ju lite byxis och frågar sig som de verkligen kan tycka att det vi gör är någonting att ha. Men en av deras första kommentarer var: ’Wow, vilken syra!’ Och så klappade den ena mig på axeln och sa: ’Var rädd om den! Hade vi haft i närheten av samma syra hade vi varit jätteglada’.

Jag kan förstå både Håkan Hansson och fransoserna. Håkan Hansson för att hans arbete och produkter från ett så marginellt vinodlingsområde som Sverige, får beröm av representanter från ett av världens största och mest kända vindistrikt. Det är fullt möjligt att fransmännen, innan de kom till Sverige, inte ens visste att det gick att odla vin här. Så okänt är Sverige fortfarande som vinland.

”LÄNGRE SÖDERUT I EUROPA, DÄR DE I SÄRKLASS STÖRSTA VINLÄNDERNA LIGGER, ÄR ORON STOR ÖVER DET VARMARE KLIMATET.”

Det är också lätt att förstå fransosernas fascination över syran. Den utgör ryggraden i ett vin. Den är nödvändig för att balansera sötma och smaken av mogen frukt, utan den skulle alla viner smaka sött och sliskigt. Syran är också livsviktig om man har som målsättning att göra viner som går att lagra länge, något som Bordeaux är bäst i världen på. Men framför allt – det allt varmare klimatet riskerar att påverka nivån på syran i vinerna från Bordeaux på ett sätt som förändrar vinernas smak och lagringstålighet för alltid.

I DE SVALARE VINODLINGARNA i norra Europa: norra Tyskland, norra Frankrike, södra England och Skandinavien, har många effekter av de högre genomsnittstemperaturer som den globala uppvärmningen lett till varit positiva. Fler soltimmar har gjort livet lättare för många vinodlare. Men det innebär inte att vinodlarna inte är oroade över framtiden.

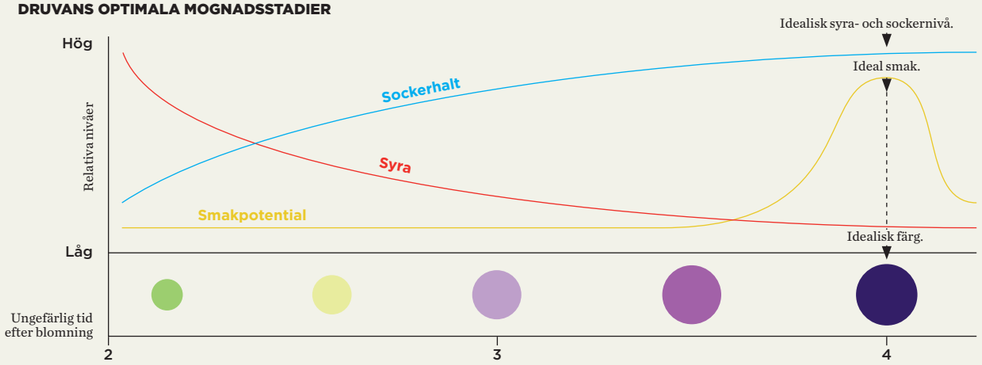
Och längre söderut i Europa, där de i särklass största vinländerna ligger, är oron stor över det varmare klimatet. Därför har det på senare år startats en lång rad initiativ på olika nivåer i vinbranschen för att öka medvetenheten kring klimatförändringarna, för att hitta smarta lösningar på utmaningar som det varmare klimatet skapat och för att lista ut hur vinbranschen ska kunna bidra till omställningen till ett mer hållbart och klimatsmart samhälle. Vinvärlden saknar kanske en egen Greta Thunberg, men det finns många som på olika sätt försöker gå i spetsen och vara förebilder.

När Barack Obama öppningstalade på en vinkonferens i den portugisiska staden Porto 2018, var det säkert en och annan som höjde på ögonbrynen. Är den före detta presidenten verkligen vinnörd? Men konferensen Porto Protocol, med underrubriken Climate Change Leadership, har ambitioner som gör att det anstår en ex-president att delta. Syftet är att få vinindustrin att ta en ledande roll i att minska fossila utsläpp och på så sätt mildra klimatförändringarna. För även om vi i nordligaste Europa mest tänker på vin som något att korka upp till middagen, är vin en av EU:s viktigaste jordbruksprodukter.

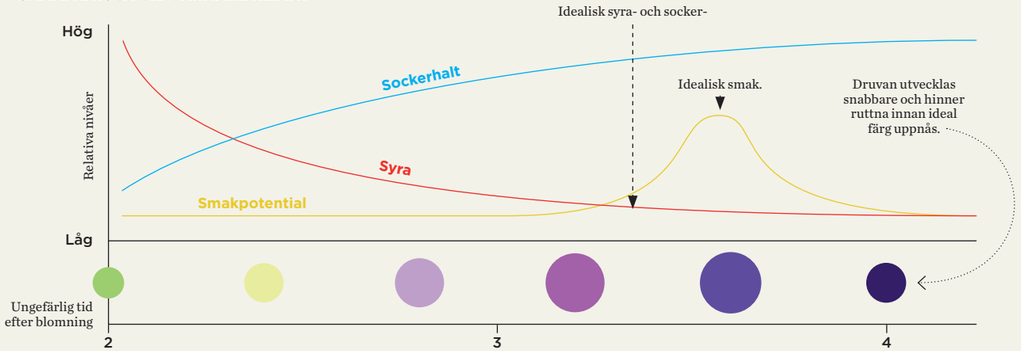
Vinodling upptar 3,3 miljoner hektar av marken i Europa. Det är ungefär 44 procent av alla vinodlingar i världen. Och med 2,5 miljoner vingårdsägare – från små odlingslotter till gigantiska egendomar – handlar vinodling i Europa inte bara om fint vin och god dryckeskultur. Det handlar om stora pengar och makt, i en bransch som ger massor av arbetstillfällen och en industri som skapar stora värden för ägare, regioner och länder i försäljningsinkomster och export. Det gäller särskilt Spanien, Frankrike och Italien, som står för tre fjärdedelar av Europas vinodlingar, och där vinegendomarna också i genomsnitt är stora.

Vinodlingsmark är en av de mest långsiktiga investeringarna. I likhet med fastigheter är det ett sätt för individer och företag att placera och öka värdet på sin förmögenhet i ett långt och säkert perspektiv. Själva karaktären av en vinodling uppmuntrar långsiktig planering. Efter plantering av vinrankor tar det minst tre år innan skörden går att göra vin av, och flera år till innan vinerna blir av någorlunda kvalitet. Riktigt bra vin är oftast gjort på druvor från många decennier gamla rankor. Det kan dessutom ta 10, 20 eller ►

DRUVANS OPTIMALA MOGNADSSTADIER



SAMMA DRUVA VID VARMARE KLIMAT



KÄLLA: SCIENTIFIC AMERICAN

STÖRSTA VINPRODUCERANDE LÄNDERNA 2018

1. Italien	19%
2. Frankrike	17%
3. Spanien	15%
4. USA	8%
5. Argentina	5%
6. Chile	4%
7. Australien	4%
8. Tyskland	3%
9. Sydafrika	
10. Kina	
11. Ryssland	
12. Portugal	
13. Rumänien	
14. Ungern	
15. Brasilien	

När temperaturen ökar mognar druvorna snabbare, vilket innebär smak- och syraförändringar för vinet.

30 år innan en investering i en vingård betalat sig.

På årets upplaga av Porto Protocol-konferensen talade bland annat Al Gore. Det gjorde även den amerikanska klimatforskaren Kimberly Nicholas från Lund University Center for Sustainability Studies. Hon kommer från en vinodlarfamilj i Kalifornien och sammanfattar klimatutmaningarna så här när jag får tag på henne på telefon:

– It's warming. It's us. We're sure. It's bad. We can fix it.

Hon har också klart för sig hur vinindustrin ska hjälpa till att stoppa uppvärmningen av planeten, och vad som kommer att hända i annat fall. Om vinindustrin själva går i spetsen för att hålla nere utsläppen av växthusgaser och dessutom jobbar hårt på att anpassa sig till de förändringar som redan skett eller kommer att ske, kommer även framtida generationer att kunna korka upp härliga viner.

– Men stiger temperaturerna med tre eller fyra grader kommer smaken på våra viner att vara vårt minsta problem. Vinvärlden ska handskas med de förändringar som är oundvikliga, och undvika de förändringar som den inte kan handskas med, säger Nicholas.

Vi står inför ett avgörande beslut som vilken typ av värld vi vill leva i. Ett val som inte bara gäller vår egen framtid, utan alla kommande generationers.

– Vi talar om de här två världarna som något abstrakt som ligger långt in i framtiden. Men jag förväntar mig att leva tillräckligt länge för att uppleva konsekvenserna av vad vi väljer, betonar Kimberly Nicholas.

Om vi inte snabbt minskar fossila utsläpp, utan i stället fortsätter att bygga ut fossil energi och infrastruktur, kan genomsnittstemperaturen komma att höjas med fyra grader eller mer.

– Då är det orimligt att tro att vinindustrin finns kvar. En fyra grader varmare värld är en värld som vi inte skulle känna igen. Det är svårt att med ord beskriva hur annorlunda en sådan värld skulle vara. Jag tror inte att en fyra grader varmare värld är kompatibel med ett civiliserat samhälle och demokrati. Och definitivt inte något där vinodling är av betydelse.

De flesta som jag pratar med, såväl folk i vinbranschen som forskare, vill eller kan inte spekulera över hur vinindustrin i Europa skulle se ut om temperaturhöjningen börjar närma sig tre, fyra eller till och med fem grader. Även när jag försöker pressa dem glider de in på hur situationen ser ut i dag, hur vinbranschen kan dra sitt strå till stacken när det gäller klimatanpassning, och framför allt hur det kan komma att se ut om några decennier om temperaturhöjningen ligger kring 1,5-2 grader.

"DET FALLER SIG BARA SÅ ATT VINODLINGAR FUNGERAR SOM KANARIEFÅGELN I KOLGRUVAN."

– BRUCE ZOECKLEIN, PROFESSOR I VINTILLVERKNING PÅ FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, VIRGINIA TECH.

En person som dock vågar sticka ut hakan lite är Bruce Zoecklein, professor i vintillverkning på Food Science and Technology på Virginia Tech. För honom ser vinvärldens framtid problematisk ut.

– Förutsättningarna för vinodling ändras mycket snabbare än väntat. Årgångsvariationerna kommer att öka och bli mycket mer extrema. Klimatförändringarna och människans delaktighet i dem accepteras av den absoluta majoriteten av alla forskare, vinodlare och den breda allmänheten, med det anmärkningsvärda undantaget Donald Trump.

Han säger att vinproducenter inte har något val, de måste anpassa sig till förändringarna på flera olika sätt för att kunna fortsätta att göra kvalitetsviner. ►

STÖRSTA VINODLINGSAREOR

1. Spanien	969 000 ha
2. Kina	875 000 ha
3. Frankrike	789 000 ha
4. Italien	702 000 ha

STÖRSTA VINKONSUMENTERNA

1. USA
2. Frankrike
3. Italien
4. Tyskland
5. Kina

(Sverige på plats 22)

Störst vinkonsumtion per capita har Portugal, Frankrike och Italien. Sverige ligger på nionde plats.

Langham, Dorset.

ENGLAND OCH VIN

Mellan 1999 och 2009 var Storbritannien den enda EU-staten vars vinodlingsarea ökade. I övriga medlemsländer minskade områdena under decenniet, i Spanien med hela 28,3 procent.

Antalet nya engelska och walesiska vingårdar och deras storlek fortsätter att öka snabbt. 2017 hade England och Wales över 500 vingårdar på uppskattningsvis 2 500 ha, framför allt Chardonnay- och Pinot Noirdruvor för produktion av mousserande vin. Vinsektorn är enligt Wine GB en av de snabbast växande jordbrukssektorerna i Storbritannien.

2020 förväntas antalet producerade flaskor nå 10 miljoner, vilket är en ökning med 66 procent jämfört med 2017. Prognoserna pekar mot att det varmare klimatet kommer att öka produktionen till 40 miljoner flaskor 2040. 35 000 hektar potentiell vinodlingsmark väntar på att tas i bruk de närmsta åren. En del av den här marken kommer, baserat på klimatutvecklingen och kvalitetsberäkningar, att konkurrera med champagneregioner i Frankrike. Det har lett till att champagnehus som Taittinger and Vranken-Pommery redan har investerat i land i England.
(Källa: Vinescapes.com).

De som inte gör det kommer gå under.

– Få platser har undgått effekterna av klimatförändringarna. Och det faller sig bara så att vinodling fungerar som kanariefågeln i kolgruvan. Vinodlingar är mycket mer känsliga och påverkbara av förändringarna än andra grödor.

Bruce Zoecklein listar vad han ser som de viktigaste förändringarna vinvärlden står inför. Med mer dramatiska väderombyten kommer årgångsvariationerna bli mer extrema. I och med de stora förändringarna kommer det också att bli svårare och svårare att göra vin med stor typicitet, alltså viner som tydligt reflekterar platsen de vuxit på. Bruce Zoecklein förutsäger att det kommer att bli ett större problem i Europa än i USA, eftersom kända vindistrikt i Europa är kända för att vinerna har en mycket speciell karaktär, som till exempel Bordeaux, Champagne, Chianti, Rioja eller Mosel.

”EN MÅTTLIG TEMPERATURÖKNING PÅ EN GRAD SKULLE LEDA TILL EN SAMLAD HÖJNING I MARKVÄRDE PÅ 20 PROCENT ELLER MER.”

– KARL STORCHMAN, EKONOMIPROFESSOR, N.Y.U.

– Nämn vilken sval region som helst på jordklotet som just nu inte är att betrakta som ett vinodlingsområde, och vi kan i princip förutsätta att det kan odlas vin där om 50 år. Kina är ett bra exempel. Där finns många områden som tidigare inte har betraktats som lämpliga för att odla vin, men som just nu håller på att planteras upp med rankor. Det är ett resultat av klimatförändringarna, men också av den ökande vinkonsumtionen i världen.

Bruce Zoecklein har också en vag förhoppning om att genteknik ska kunna hjälpa växtförädlare att presentera en lösning. Kanske en helt ny sorts vinranka som klarar hetta och dramatiska väderleksskiften bättre.

– Men för närvarande är det ren science fiction.

ETT ANNAT SKRÅ med stort intresse för hur framtidens vinvärld ser ut är ekonomerna. Och en av dem som har mycket tydliga åsikter kring vinodling och klimat är Karl Storchmann, ekonomiprofessor på New York University och redaktör för *The Journal of Wine Economics* från Cambridge University Press, som publicerar forskningsrapporter om ekonomiska aspekter av vin, vinodling och vinproduktion. Han är den expert som svarar snabbast när jag mejlar ut mina intervjuförfrågningar.

Hans intresse för kopplingen mellan vin och ekonomi startade när han på 1990-talet arbetade i en ekonomitankesmedja i Tyskland. Intresset mynnade ut i en forskningsrapport om prisutvecklingen för vingårdsmark i Moseldalen, som han skrev tillsammans med en annan amerikansk ekonomiprofessor, Orley Ashenfelter, från Princeton University 2010. Med hjälp av två modeller undersöker de hur klimatförändringarna kan påverka priset på vinodlingsmark. Den ena mäter hur vingårdens förmåga att absorbera energi från den ökande solexponeringen påverkar kvaliteten och därmed priset på druvskörden, och i förlängningen även priset på vinodlingsmarken. Den andra modellen mäter hur effekterna av årliga, generella väderförändringar påverkar värdet av vinodlingsland och viner, för att sedan förutsäga framtida prisutveckling.

– Våra empiriska resultat indikerar att klimatförändringarna kan resultera i en betydande ökning av värdet för vinodlingsmark i Moselregionen, på grund av högre kvalitet på vinerna. En måttlig ►

Samtidigt som vinodlingsarean minskar i EU:s medlemsländer ökar den ordentligt i Storbritannien.

temperaturhöjning på en grad skulle leda till en samlad ökning i markvärde på 20 procent eller mer, medan en höjning med tre grader skulle mer än fördubbla markvärdet.

Resultatet var så spännande att Karl Storchmann själv investerade i en mindre vingård i Mosel. Den sålde han emellertid när han flyttade därifrån 1999. Var i vinvärlden han skulle investera om han hade mycket pengar till övers i dag, är han inte helt säker på.

– Jag förstår att du vill höra i Storbritannien eller norra Tyskland. Men förväntad vinst är redan inräknad i dagens priser. Följer man den teorin finns det inget att tjäna. En bättre fråga skulle förmodligen vara var jag och marknaden förväntar oss att vinsten från ägorna kommer att vara höga. Det kanske är i svala områden som Storbritannien, Tyskland, norra Frankrike och eventuellt Sverige. Vinodlingen i Europa bör och kommer att flytta norrut, men lagstiftningen kring vingårdsplanteringar kan bli ett hinder.

JÄMFÖRT MED FÖR BARA ETT PAR DECENNIER SEDAN SKÖRDAR DE DRUVORNA I GENOMSNITT TIO DAGAR TILL TRE VECKOR TIDIGARE.

Europa har till skillnad från de flesta andra delar av världen strikta regler när det gäller hur mycket land som får användas för vinodling. Det gäller framför allt de stora vinländerna i EU, som inte får öka odlingsarealen med mer än 1 procent per år.

Med samma modeller för att beräkna framtida priser på vingårdsmark skulle sannolikt andra, liknande områden också få ett mycket positivt resultat – områden som tidigare varit på gränsen till för kyliga för att druvor ska hinna nå perfekt mognad, som södra England, Danmark, Sverige, Norge, Tasmanien, Nya Zeelands sydö, södra Chile och Argentina. Karl Storchmanns uträkningar skulle sannolikt få mindre uppmuntrande resultat tillämpade på vinodlingsområden i de varmare delarna av Kalifornien, södra Frankrike, Spanien, Italien och Australien. Och frågan är om de mest etablerade och penningstinna områdena i vinvärlden, som Napa Valley, Champagne, Bourgogne och Bordeaux, överhuvudtaget är särskilt öppna för den här typen av beräkningar.

NÄR JAG ARBETADE som vingårdsdräng i Bordeaux under skörden 1996, var det inte på något av de världsberömda slotten vars viner kostar tusentals kronor redan när de släpps till försäljning. Jag höll till på lilla Château de Fontenille i den del som heter Entre-deux-Mers. Området har förmodligen det vackraste landskapet i hela Bordeaux, men inte alls de dyraste vinerna.

Min chef, vingårdsägaren Stéphane Defraine, hade filosofin att göra så bra vin som möjligt till så låg kostnad som möjligt, för att så många som möjligt skulle kunna njuta av det. Han hade också ett talesätt som ganska bra beskrev hur han såg på sin och andras utmaning som vinmakare i området: ”De tre viktigaste förutsättningarna för att göra bra vin i Bordeaux är för det första att skörda mogna druvor, för det andra att skörda mogna druvor, och för det tredje att skörda mogna druvor.”

Så här drygt två årtionden senare finns det säkert fortfarande årgångar som det är svårt att få druvorna att mogna i tid för i Bordeaux, men de åren har blivit färre. Och liksom i alla andra vindistrikt i Europa har genomsnittsdatumet för skörden sakta men säkert tidigarelagts. Även om jag inte pratat ►

Hallåkra vingård, Anderslöv.

VINGÅRDAR I SVERIGE

Än så länge hittas de flesta svenska vinproducenterna i Skåne, men allt fler dyker upp längs Hallandskusten upp mot Bohuslän. Även Blekinge, Öland och Gotland är på tillväxt. Störst är Arilds Vingård på Kullahalvön. Sammanlagt finns 35 yrkesvinodlare i Sverige, samt cirka 150 som odlar på hobbynivå.
(Källa: Expressen).

med Stéphane Defraine själv om just detta, har jag diskuterat genomsnittligt skördedatum med vinodlare de senaste åren när jag rest i olika vindistrikt, från söder till norr. Alla säger samma sak. Jämfört med för bara ett par decennier sedan skördar de druvorna i genomsnitt tio dagar till tre veckor tidigare. Egentligen är det i sig ingen katastrof. I många områden där det tidigare har varit på gränsen till för kallt, som i norra Tyskland, södra England och Sverige, kan förändringen till och med vara positiv. Men vad händer om druvorna fortsätter att mogna allt tidigare i samma takt? När skördar vi druvorna i Europas vingårdar om femtio år? Och kan man redan nu se på prisutvecklingen för vingårdsmark i olika regioner vart trenderna blåser?

Den franska myndighet som håller koll på transaktioner inom vingårdar och vinodlingar heter La Safer. Enligt deras statistik har priserna i Frankrike utanför de mest kända vinområdena stagnerat. Det har däremot inte vinodlingsmark i mer kända områden, där priserna har gått upp med i snitt 70 procent. Det område som utmärker sig mest är Champagne, där priserna ökat med ungefär 300 procent på 20 år.

I Frankrikes största vindistrikt Bordeaux, ökade priserna på land med några procent. Men skillnaderna är enorma mellan kända, dyra och mindre kända deldistrikt. I Pauillac, ett av de dyraste, kostar vinodlingarna runt 20 miljoner kronor per hektar, medan mindre kända distrikt kan ligga på 300 000 kronor. Alla vinälskares favoritdistrikt, Bourgogne, är som väntat skållhett. Maxpriset per hektar låg 2018 på 140 miljoner kronor.

Två konkreta exempel på prisnivå för större vinegendomar i Bordeaux, kommer från ägaren till vingårdsmäklarfirman Vineyards-Bordeaux, Michael Baynes. De två egendomar som hans företag sålde senast – Château de Cadillac-en-Fronsadais och Château de Fayolle – hade utgångspriserna 90 respektive 35 miljoner kronor. Han säger att Bordeaux, som handlat med vin i tvåtusen år, kommer att göra allt för att förbli den största vinmarknaden i världen. Och han tror inte att vinindustrin kommer att bli lidande av klimatförändringarna.

– Om du eller jag hade en väldig massa pengar över skulle vi förmodligen fundera på att investera i en vingård, eftersom vi älskar produkten, miljön och hela branschen. Bordeaux har 110 000 hektar vinodlingar och en vinindustri som omsätter 146 miljarder kronor per år. Och det finns så många flaskor från Bordeaux ute i världen. Det är helt enkelt för stort för att misslyckas.

”DET FINNS SÅ MÅNGA FLASKOR FRÅN BORDEAUX UTE I VÄRLDEN. DET ÄR HELT ENKELT FÖR STORT FÖR ATT MISSLYCKAS.”

– MICHAEL BAYNES, ÄGARE VINEYARDS-BORUDEAUX

ETT REPORTAGE OM vinodlingar i södra England som jag skrev för tidningen *Res* för tolv år sedan inleddes så här: ”Vinkännare har alltid hånskrattat åt blotta tanken på engelska viner. Alla utom engelska vinkännare. Nu går rykten om att den engelska vinindustrin hittat en ny framgångsrik nisch.” På den tiden var det gott om mediokra, vita viner gjorda på specialdruvor anpassade för kalla klimat i södra England, men mer tunnsått med riktigt goda mousserande viner gjorda på samma druvor i Champagne. Det var det som var vinindustrins nya nisch och artikelns nyhetsvinkel.

Den största vingården av alla, Chapel Down, hade då precis byggt ett stort besökscentrum med restaurang och delikatessaffär där de höll provningar och kursade viner till den växande strömmen vinturister från London. Marknadschefen Caroline Stockley tyckte att alla borde ge engelska viner en andra chans:

– Alla som provade engelska viner för några år sen borde prova igen. Det är bättre nu, vi har ingen anledning att skämmas.

Hon påstod sig också veta att flera stora champagnefirmor hade varit i Sydengland och kollat in mark i smyg för att eventuellt göra investeringar.

Ägaren till den stora gården Ridgeview, Michael Roberts, som tidigare byggt upp en stor förmögenhet i IT-branschen, fokuserade vid tiden för reportaget på den magra jordmånen som i viss mån liknar den i Champagne.

– När vi kollade jordmånen visste jag direkt: här är mitt nya jobb! Bättre mark för mousserande vin finns inte.

I SLUTET AV 2018 släpptes en stor rapport från University of East Anglia i södra England, signerad en grupp klimat- och vinodlingsforskare. Rapporten fick stor uppmärksamhet. Inte nog med att den lyfter fram forskningsbaserade argument för att investera i den sydengelska vinindustrin – den identifierar 35 000 hektar mark i södra England och Wales som ännu inte planterats med vinrankor, med potential att bli den bästa vingårdsmarken för mousserande vin av hög klass. Så här skriver huvudförfattaren Alistair Nesbitt, som doktorerat i ämnet vintillverkning och klimatförändringar: ”I några av de bästa områdena vi hittade, som i Essex och Suffolk – delar av landet som är torrare, varmare och mer stabilt vädermässigt – finns i dag relativt få vingårdar, jämfört med vissa områden med dagens etablerade vingårdar.” Alistair Nesbitt arbetar i dag som rådgivare i den brittiska vinbranschen, och hans företag Vinescapes hjälper investerare att identifiera den bästa vingårdsmarken. Han säger att de flesta av Storbri- ►

tanniens ungefär 600 vinegendomar är relativt små.

– Men på sistone har vi sett en väldig massa stora investeringar. Folk som planterar hundratals hektar.

Han säger också att den långsamt förhöjda medeltemperaturen ger mer extrema värmeböljor, vilket kan vara en fördel på ställen där klimatet annars är på gränsen till för svalt för vinodling.

– I England skapar inte extrem värme eller torka problem, däremot om du är i Kalifornien, Portugal, Grekland, delar av Australien och även Frankrike. När det är hett där kan det bli för hett. Klimatförändringarnas risker och möjligheter beror på var i världen du befinner dig.

Om Alistair Nesbitt hade 10 miljoner euro över vet han var han skulle stoppa dem.

– För tillfället, om du letar efter en seriös investering, är England ett bra val. Om en klient kom till oss med den typen av pengar och frågade: ”I vilket område ska jag investera med den bästa potentialen på medellång sikt?”, skulle jag rekommendera det.

Även i Danmark var väderleken unik under 2018. Många vingårdar gjorde sina bästa viner någonsin tack vare värmen och torkan. Enligt Torben Toldam-Andersen, docent i pomologi och fruktvetenskap på Köpenhamns universitet, var 2018 ganska precis två grader varmare än normalt i Danmark, och därmed varmast någonsin.

– Det resulterade i temperatursumman 1 000 grader i genomsnitt för hela landet, vilket liknar temperaturer i Champagne och tyska Rheingau, säger Toldam-Andersen.

Han berättar samtidigt att vinodling i Norden är möjlig bara med hjälp av druvor speciellt framtagna för kalla klimat. Även om hettan 2018 gjorde det möjligt att just det året odla samma druvor som i Champagne och Tyskland, var det ett undantag, i alla fall ännu så länge. Dessutom har druvsorterna som är anpassade för kalla klimat större motståndskraft mot sjukdomar, vilket kan komma att göra dem väldigt populära i framtiden, inte bara i Norden.

– Det är en parallell till utvecklingen på romartiden då vinodlingen flyttade norrut till Centraleuropa och Tyskland tack vare introduktionen av riesling och pinot noir. På den tiden skulle vinproducenterna vid Medelhavet ha skrattat om de fick höra att folk odlade druvor i Champagne eller Rheingau.

Även Torben Toldam-Andersen skulle sikta in sig på Storbritannien om han hade 10 miljoner euro att investera, eftersom vinodlingsmark i etablerade vinregioner i norra Frankrike och Tyskland ligger så högt i pris.

”PÅ DEN TIDEN SKULLE VINPRODUCENTERNA VID MEDELHAVET HA SKRATTAT OM DE FICK HÖRA ATT FOLK ODLADE DRUVOR I CHAMPAGNE.”

– TORBEN TOLDAM-ANDERSEN, KÖPENHAMNS UNIVERSITET

– Ett stort problem i Danmark är den höga kostnaden för arbetskraft och att det mesta av utrustningen för vinproduktion måste importeras. Det gör det svårt att tjäna pengar på vinproduktion i Skandinavien.

På andra sidan Öresund, på skånska Hällåkra Vingård, avslutar jag mitt besök hos vingårdsägaren Håkan Hansson med vinprovning i den gassande eftermiddagssolen framför gårdsrestaurangen. Vi går igenom hela vinportföljen. Ett av vitvinerna är lagrat på fat av svensk ek, vilket är ganska unikt. Smaken är frisk och snustorr, och samtidigt är det fruktigt och lättklunkat, med välstrukturerade drag av rostat bröd. Ett av de röda vinerna är gjort på druvan pinot noir och tillverkat helt utan tillsatser, ett naturvin. Även det är angenämt torrt, men ändå med extremt saftig smak som påminner om friska blåbär, hallonpastiller, färsklakrits och körsbär. Det perfekta vinet att dricka svalt just i solen.

– Om vi tittar 50 år framåt vet jag egentligen inte om jag vågar spekulera i vart odlingen är på väg. Men klimatmässigt är det mycket som talar för att södra Skandinavien kommer att bli en oerhört gynnsam region för vinodling. Vi kommer sannolikt att få en förflyttning. Man brukar ofta säga att England snart blir Champagne och att vi snart blir Alsace.

Några av vinerna från Hällåkra Vingård har karaktärsdrag som påminner en smula om vin från andra mer kända vindistrikt. Som smaken av citrus i Chablis, hallon i Beaujolais, kryddor i röd Bourgogne och blommor i Alsace. Men helhetsupplevelsen av Hällåkras viner är ändå att de är väldigt olika det mesta jag brukar smaka. Och det är nog precis vad Håkan Hansson vill. Han vill inte kopiera och imitera viner från andra, kända vindistrikt, utan gå sin egen väg och göra viner som avspeglar förutsättningarna i just hans böljande odlingar. Han vill inte heller falla för frestelsen att ängsligt försöka göra tillrättalagda viner för att så många som möjligt ska tycka om dem.

– Det jag är rädd för när det gäller det vi håller på med just nu här i Sverige, Skandinavien och i viss mån Danmark, är att vi fortfarande strävar efter att göra viner som på nåt sätt är politiskt korrekta. Att de ska likna någonting som människor känner igen. Jag värjer mig för det. ⊙

Per Styregård | *är skribent, författare och föreläsare. Till nyår laddar han med brittiskt mousserande vin från Sugrue Pierre.*

Fredrik Tjernström | *är illustratör. Han ser fram emot ett brett sortiment av ekologiskt närproducerade viner.*