

Vinframställning på ursprungsdruvor i Nordamerika

Senaste november besökte Kiki och jag USA och då tillbringade vi några dagar i området Sonoma County, främst i Dry Creek Valley, Alexander Valley och Russian River Valley. Det är ett ganska kompakt och överskådligt område med korta avstånd mellan vingårdarna.

Tidigare under vår resa hade jag försökt komma över vin gjort på någon av de ursprungliga amerikanska druvorna. Jag hade läst en del om dem och kommit till att Norton borde vara den bästa. Under vårt besök på vingården Ferrari-Carano i Dry Creek Valley frågade jag några gånger vår guide Tony om dem. När vi sedan var på väg bort sade Tony att han troligen hade någon flaska som han, ifall han hittar den, kunde hämta till vårt boende. Följande kväll stod det så en flaska Norton vin och väntade på oss när vi kom hem.

Inspirerad av det här beslöt jag lära mig mera om Amerikas ursprungsdruvor. I Munsänkarnas kurslitteratur nämns ju att det fanns vilda vinrankor i Nordamerika när kolonisterna från Europa landade.

Från medlet av 1600-talet emigrerade många från Europa till norra Amerika i strävan efter bättre levnadsförhållanden. Inflyttarna, som var vana att dricka vin till sina måltider, gladdes över att hitta lokala druvor. Druvorna smakade bra och saften likaså, men invandrarna blev besvikna över att druvorna, när de hade jäst, gav ett vin som inte smakade bra. Det motsvarade inte alls det som man var van vid. Det var främst *Vitis Labrusca* och *Vitis Rotundifolia* som växte vilt i det nya hemlandet.

Så nybyggarna sände efter sticklingar av *Vitis vinifera* från Europa, bland andra Cabernet Sauvignon och Riesling, och planterade dem i sin nya omgivning – som var kall, våt och fuktig. De ädla rankorna passade illa för klimatet i Virginia, Maryland, New York, Massachusetts. De flesta rankorna dog inom några år efter planteringen.

Parallellt med strävan att introducera europeiska druvsorter i Amerika fanns det krafter som arbetade på att utveckla produktionen av vin på ursprungliga druvor eftersom dessa bättre lämpade sig för odlingsförhållandena på ostkusten. På 1730-talet fick många odlare nog av problemen med de europeiska rankorna och gick över till att använda *Vitis labrusca*. Man tillsatte massor med socker för att motverka druvornas främmande aromer och smak som gjorde vinet svårdrucket.

Landets första kommersiellt framgångsrika vingård grundades i Cincinnati, Ohio i medlet av 1800-talet av bankiren Nicholas Longworth. Han gjorde mousserande vin av den lokala druvan Catawba, och vinerna var så skickligt gjorda att de blev populära även i England. Men på 1860-talet drabbades odlingen av sjukdom och vinodlarna flyttade till New York och Missouri för att starta nya planteringar.

Ett nytt blad vändes när immigranter från Italien och Frankrike strömmade till norra Kalifornien för att gräva guld. Och de började också odla vindruvor, bl.a Zinfandel och Carignan.

Under 1850- och 1860-talen drabbades Europa av vinlusen som dödade största delen av vinodlingarna. Många vinodlare hade tidigare förstörat sina vingårdar med sticklingar hämtade från Europa, men även de sticklingarna dödades av vinlusen. Samtidigt som odlarna i Europa och Kalifornien förgäves kämpade mot vinlusen måste odlingarna av de lokala druvorna på östkusten bra, och det gav impulsen att ympa europeiska rankor på amerikanska rotstockar. De var ju immuna mot vinlusen.

När det mesta guldlet i Kalifornien var uppgrävt och guldruschen hade ebbat ut övergick många av gruvarbetarna till jordbruk. Man planterade vinrankor på de områden som var alltför heta och torra för de traditionella grönsakerna, frukterna och nötterna. Vinodlingen, nu främst med traditionella europeiska druvor, kom sakta igång, men stoppades igen av förbudslagen som var i kraft i 14 år. Och när vinproduktionen sedan igen kunde börja var den huvudsakligen rätt småskalig och lokal. Det verkliga genombrottet kom år 1976 när kaliforniska Chardonnay och Cabernet Sauvignon viner på en blind tasting med kvalitetsviner i Paris segrade över franska vita Bourgogne och röda Bordeaux viner.

Tillbaka till NORTON druvan

Vitis vinifera druvorna kräver, för att ge ordentlig skörd och bra råvara till vin, ett relativt stabilt klimat under en lång växtperiod med de rätta förhållandena vid de olika faserna i druvornas utveckling. I stora delar av USA är väderförhållandena sådana att de europeiska druvorna inte klarar sig. I stället kan de traditionella, lokala druvorna trivas.

I Missouri odlas en hel del druvor av olika, främst fransk- amerikanska hybrider. På senare tid har man alltmera börjat odla hybrider av amerikanska druvsorter som utvecklas inom olika universitet i Amerika.

Den överlägset största druvan i Missouri är Norton – eller Cynthiana (*Vitis aestivalis*). Norton anses vara en ursprunglig amerikansk druva som introducerades i slutet av 1820-talet av läkaren Daniel Norton från Richmond, Virginia. Han sade ha hittat den vild i skogen men egentlig dokumentation finns inte. Det finns åsikter om att den är en hybrid med en härstamning som inkluderar *Vitis aestivalis* och *Vitis vinifera*. Druvan odlas numera över stora delar av Nordamerika och är nu signaturdruvan för staten Missouri. Produktionen är ändå så liten att det mesta av den säljs lokalt.

Jämfört med andra ursprungliga amerikanska druvor har *Vitis aestivalis* flera fördelar: lägre syra, neutralare smak som mera motsvarar *Vitis vinifera* arterna, bra tanninstruktur och hög motståndskraft mot sjukdomar. Naturligtvis finns det svagheter: i motsats till andra *Vitis* sorter kan man inte föröka *Vitis aestivalis* genom sticklingar. I stället kan man böja ned ett skott och täcka över en del med jord. Här bildas nya rötter och en ny planta kan med tiden skiljas från moderplantan. *Vitis aestivalis* tål inte kalkhalig jord.

Somliga anser att Norton och Cynthiana är olika, besläktade druvor, men genetiska studier har påvisat att de genetiskt är identiska. Trots det anses det att Norton ger mörka, kraftiga, fylliga viner, medan Cynthiana ger ljusare och lättare viner.

Druvan växer kraftigt och är motståndskraftig mot sjukdomar vilket gör den tacksam att odla. Den klarar sig bra under kalla vintrar, den är i det närmaste immun mot mögel och röta som lätt tar kål på andra druvsorter under traktens varma och fuktiga somrar.

Viner på Norton druvan är vanligen violetta i färgen och har aromer som plommon, vilda bär, mynta och örter. Choklad och kaffe toner kommer från eklagring. Vinerna är normalt balanserade till sin naturliga syra, tanninstruktur och fruktighet. Vinerna kan bra lagras 3-4 år.

Erik Törnroos, mars 2019



Vingården Ferrari-Caranos Chardonnay odling med röken från skogsbranden över sluttningarna