

# Terroireffekt i teori och praxis

Terroir: considerations on theory and application

*Karl-Johan Öhlin*



Institutionen för biosystem och teknologi

Självständigt arbete • 15 hp • Grundnivå, G2E

Trädgårdsingenjörsprogrammet: odling • Självständigt arbete vid LTJ-fakulteten, SLU

Alnarp 2013

# Terroireffekt i teori och praxis

Terroir: considerations on theory and application

*Karl-Johan Öhlin*

**Handledare:** Beatrix W Alsanius, SLU,  
Hortikultur

**Examinator:** Lotta Nordmark, SLU,  
Hortikultur

**Omfattning:** 15 hp

**Nivå och fördjupning:** Grundnivå, G2E

**Kurstitel:** Kandidatarbete i biologi

**Kurskod:** EX0493

**Program/utbildning:** Trädgårdsingenjörsprogrammet: odling

**Utgivningsort:** Alnarp

**Utgivningsår:** 2013

**Omslagsbild:** Karl-Johan Öhlin, vinplanta av sorten Solaris. Ölvedal, Småland

**Serietitel:** Självständigt arbete vid LTJ-fakulteten, SLU

**Elektronisk publicering:** <http://stud.epsilon.slu.se>

**Nyckelord:** terroir, terroireffekt, vinodling, vin, karaktär, kvalitet

**Sveriges lantbruksuniversitet**  
**Swedish University of Agricultural Sciences**

Fakulteten för landskapsplanering, trädgårds- och jordbruksvetenskap  
Institutionen för biosystem och teknologi

# Förord

Jag vill börja med att rikta ett stort tack till de svenska vinodlare som deltagit i detta arbete. Ert engagemang har varit essentiellt för denna kandidatuppsats och jag uppskattar verkligen att ni har tagit er tid till detta.

Jag vill också tacka Daniel Andersson vid Järnhager Förlag som bistått med goda råd, synpunkter och tekniskt kunnande gällande de datorprogram som använts vid framtagandet av de figurer som förekommer i arbetet.

Sist men verkligen inte minst vill jag tacka min handledare Beatrix Waechter Alsanius som under hela arbetets gång givit mig konstruktiv kritik och bistått med expertis inom området.

# Sammanfattning

Under senare år har det etablerats ett flertal kommersiella vinodlingar runt om i Sverige och viner från dessa finns nu till försäljning genom Systembolaget. En debatt har uppstått kring Sveriges potential för att tillverka vin, hur dessa viner ter sig rent kvalitetsmässigt och huruvida de är något att ta notis om, annat än som kuriosa för vinentusiaster.

I länder med längre tradition av vinodling förekommer begreppet ”terroireffekt” frekvent i samband med viners kvalitet och typicitet. Detta arbete syftar till att klargöra innebörden av begreppet ”terroir”, samt hur några av företagsledarna till större svenska vinodlingsföretag uppfattar och värderar denna teori.

Detta har gjorts genom en litteraturstudie inriktad på aktuell forskning inom ämnet och genom en enkät – och intervjustudie riktad mot tre svenska vinodlare.

Resultatet av detta arbete visar att:

- det inte råder konsensus kring begreppets innebörd, men att det finns några tydliga huvudströmningar.
- de svenska vinodlarna som deltagit i studien i hög grad är av samma åsikter gällande uppfattning av begreppet terroireffekt. Deras värdering av begreppet varierar dock.

# Abstract

In recent years, a number of commercial vineyards and vineries have been established in Sweden and the wines of these are now on sale. A debate has arisen around Sweden's potential to produce wine from grapes grown in Sweden and the quality of these wines. Are they something to be considered, or do they rather display a curiosity for wine enthusiasts.

In countries with a longer tradition of winemaking and -marketing the term "terroir" is frequently associated with wines of quality and typicality. This work aims to clarify the meaning of "terroir" as a concept and how some leaders of large Swedish vineyards and vineries perceive and assess this concept.

This has been done through a literature review focused on current research on the subject and through a questionnaire –and interview study targeting three Swedish winemakers.

The result of this study shows that:

- there is no basic consensus on the term "terroir", but that there are several well-established theories.
- the Swedish growers who participated in the study largely perceive the term "terroir" in similar ways, but they validate it differently.

# Innehållsförteckning

---

1	Introduktion.....	5
1.1	Bakgrund .....	5
1.2	Syfte.....	5
1.3	Avgränsningar.....	6
1.4	Frågeställningar .....	6
2	Litteraturstudie.....	7
2.1	Historik .....	7
2.2	Begreppet "terroir" .....	7
2.3	Odlingsbetingade och traditionellt anknutna aspekter av terroir .....	10
2.3.1	Sortval.....	11
2.3.2	Odlingsbetingelser.....	12
2.3.3	Vinifikationsteknik.....	12
2.3.4	Odling i svala klimat.....	13
2.4	Ett holistiskt perspektiv .....	14
2.5	Upptagningsområde.....	15
3	Material och metod.....	17
3.1	Val av metod.....	17
3.2	Intervjufrågor .....	18
3.3	Intervjuguide .....	18
3.4	Generaliserbarhet och validitet.....	19
3.5	Gårdarna som deltog i undersökningen.....	19
4	Resultat.....	21
4.1	Enkäter .....	21
4.2	Intervjuer.....	23
4.2.1	Vingården i Klagshamn.....	23
4.2.2	Åhus Vingård .....	26
4.2.3	Håks Gård .....	29
4.3	Huvuddrag och likheter .....	32
4.3.1	Abstraktion .....	32
4.3.2	Likheter.....	33
5	Diskussion.....	34
5.1	Slutsatser.....	36

6 Referenslista.....	37
7 Bilagor.....	40

# 1 Introduktion

---

## 1.1 Bakgrund

Intresset för vinodling i Sverige blir allt större och i takt med detta går markarealer lämpliga för vinodling upp i pris (Mårtensson et al. 2008). Odling av *Vitis vinifera*, som är den art som till 99 % används för kommersiell framställning av vin (Dougherty 2012), lämpar sig dessutom väl för odling i områden med ett svalt klimat (Van Leeuwen & Seguin 2006). Produktionskostnaderna i relation till skördad mängd druvor är dock mycket höga jämfört med traditionella vinländer. Trots detta så finns det i dag en marknad för svenskt vin. År 2006 uppskattades den svenska produktionen uppgå till 5600 liter vin. Druvorna har en hög potential för att tillverka vin av god kvalitet och tillsammans med rent upplevelsemässiga faktorer såsom exklusivitet kan ett relativt högt försäljningspris per flaska motiveras (Mårtensson et al. 2008).

Något som ofta diskuteras inom vinodling är hur den unika odlingsplatsen sätter sin prägel på det färdiga vinet och detta brukar beskrivas som att platsen utövar en terroireffekt på kulturen. Definition och därmed basen för begreppsanalys varierar dock. Terroireffekten anses dock i hög grad styra vilken karaktär vinet får och vinets kvalitet anses vara beroende av hur väl vinodlaren lyckas förhålla sig till dessa förhållanden (Burns 2012). Generellt sett är den övergripande vinkaraktären som ett särskilt område producerar ett resultat av den normalt rådande klimattypen. Variationer inom detta klimat är det som vi upplever som årgångsvariationer (Jones et al. 2012).

## 1.2 Syfte

Detta examensarbets syfte är att redogöra för innebörden av begreppet terroireffekt och hur några av de svenska vinodlarna förhåller sig till detta begrepp. I dagsläget saknas det klara riktlinjer kring hur man i Sverige bör förhålla sig till klimat och andra odlingsförutsättningar. Det är därför viktigt att ur ett akademiskt perspektiv undersöka detta område, vilket förhoppningsvis kan bidra till en högre kvalitet på slutprodukten och i slutändan bidra till att den svenska vinnaringen kan bli konkurrenskraftig.



### 1.3 Avgränsningar

Arbetet kommer inte att gå in på de tekniska momenten i själva vinifikationsprocessen, även om de i allra högsta grad också är avgörande för ett vins kvalitet och karaktär. I stället fokuserar arbetet på de olika geologiska, geografiska och odlingstekniska parametrarna. Detta eftersom det ofta är dessa som används som rena försäljningsargument och i marknadsföringssyfte för vinerna (Banks & Overton 2010) samt avgör var vingårdar anläggs (Maltman 2008). Arbetet kommer inte heller att i detalj gå in på olika berg- och jordarters kemiska sammansättning och historiska ursprung.

### 1.4 Frågeställningar

Mina frågeställningar är:

Vad innebär teorin om terroireffekt?

Hur uppfattar större svenska vinodlare denna teori?

Hur värderar större svenska vinodlare denna teori?

# 2 Litteraturstudie

---

## 2.1 Historik

Ordet "terroir" härstammar från latinets *territorium* och används inom vinvärldens terminologi (Deloire et al. 2005). Begreppet handlar om hur en jordbruksprodukt i avseende om karaktär, (produktens kvalitet, stil, smak och doft), hänger ihop med produktens geografiska ursprung (Van Leeuwen & Seguin 2006). Forskning om terroir har under de senaste åren tagit fart och flera större arbeten har blivit publicerade. Detta har dock inte alltid varit fallet och legitimiteten för terroir som ett vetenskapligt ämne har tidigare kraftigt ifrågasatts. Detta till trots har ämnet alltid varit debatterat och det har varit ett vederaget faktum att ett vins ursprung ger det dess karaktär och kvalitet (Deloire et al. 2005). För att forskningen skall nå vetenskaplig acceptans krävs det att de faktorer som studeras definieras och att dessa ordnas på ett kvantifierbart sätt. Idéer om terroir av mer mytisk karaktär behöver också separeras från forskningen (Vaudour 2002).

## 2.2 Begreppet "terroir"

Åsikterna om innebörden och betydelsen av terroireffekten går i dag vitt isär. Det finns de som hävdar att odlingsområdets terroir är det direkt avgörande för ett vins karaktär och kvalitet, såväl som att det endast är ett sätt för franska vinodlare och vinframställare att marknadsföra sig samt hävda sin särart gentemot andra nyare vinländer som utgör en konkurrensfaktor (Dougherty 2012).

Enligt Bohmrich (2006) finns det i dag tre huvudströmningar inom debatten om vad begreppet terroireffekt innebär. De tre inriktningarna fokuserar på:

- 1) odlingsplatsens jordmån och dess egenskaper.
- 2) samtliga naturliga odlingsförutsättningar och samspelet mellan dem.
- 3) samtliga faktorer kring odling och tillverkning av vin.

- 1) Den första av dessa bygger på att det som kan förnimmas av ett vins karaktär härstammar från de pedologiska förutsättningarna på odlingsplatsen. Om diskussionen kring terroireffekt och jordmån i vinodlingsområden skriver Winkler et al. (1974) att

det i många av de välrenommerade distrikten i såväl Europa som i övriga världen ofta hävdas att det är jordmånen som spelar en avgörande roll för vinets kvalitet. Detta kan man dock enligt Winkler et al. (1974) avfärda eftersom det inte går att finna några samband mellan särskilda jordtyper och högkvalitativa viner.

Viner tillverkade av druvor odlade på samma jordtyper kan vara kontrasterande mot varandra, likaväl som att viner från druvor odlade på helt olika jordar också kan ha stora likheter. Viners anseende och monetära värde kan också variera kraftigt även då de är odlade under samma geologiska förutsättningar, trots det faktum att det för många av dem kan vara just de geologiska förutsättningarna som lyfts fram som det som gör dem till viner av hög kvalitet och med stark karaktär (Maltman 2008).

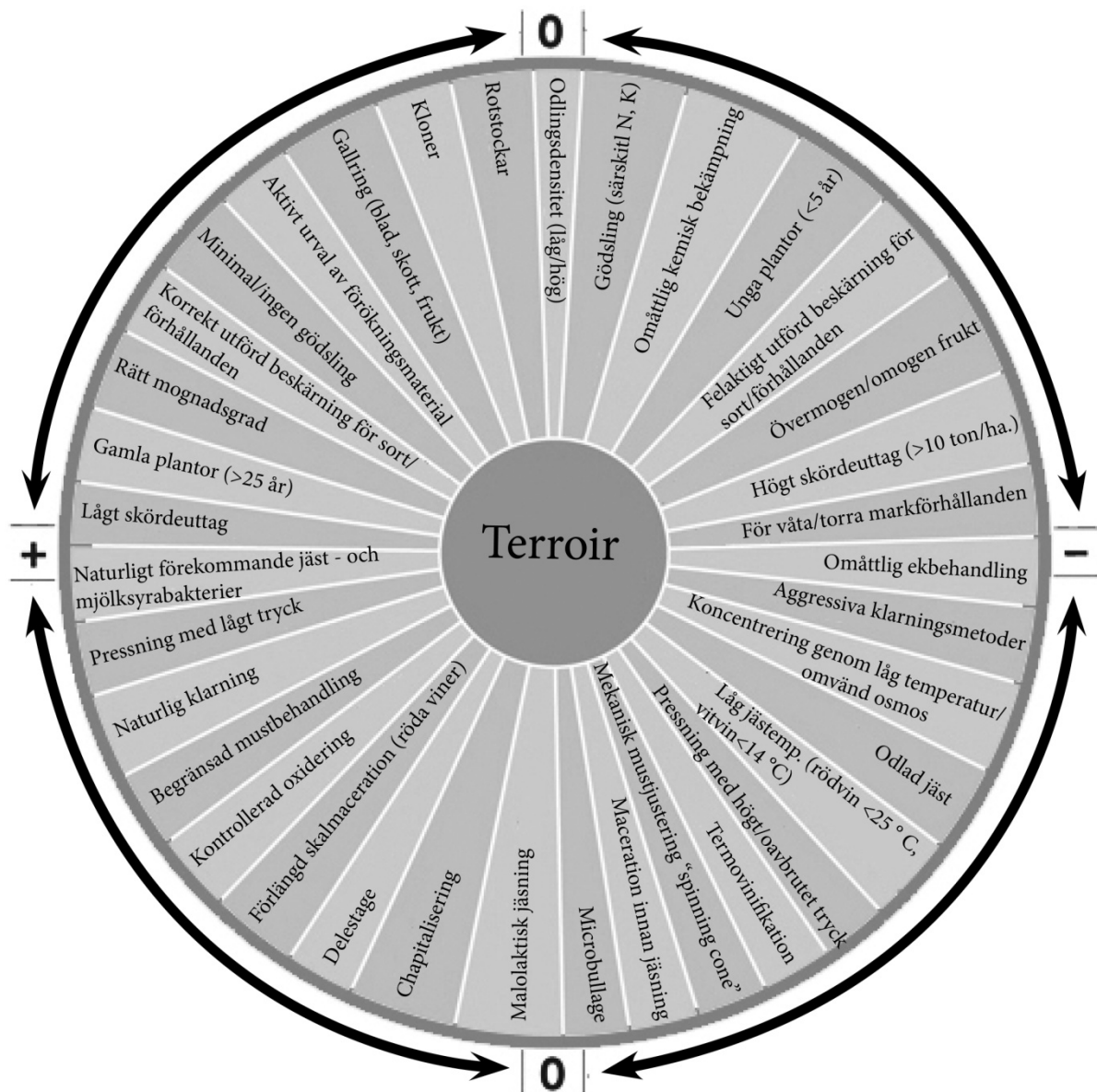
Uppfattningen om att makro och mikronäringsämnen tas upp av plantan, förs vidare till druvan, för att till sist hamna i det färdiga vinet stämmer, men halterna av dessa ämnen är så gott som alltid på så låga nivåer att de omöjligt kan uppfattas av människans smaksinne. Många av dessa ämnen är dessutom smak och doftlösa (Maltman 2008). Halterna av dem har liten koppling till jordmånen och sammansättningen av dem påverkas lätt av tillverkningsprocessen och föroreningar så som klarningsmetod och bekämpningsmedel. De sekundära organiska metaboliter som uppstår under vinframställningen är dessutom mycket mer avgörande för vinets smak än eventuella icke organiska ämnen och överskuggar då dessa (Maltman 2008). Man kan enligt Maltman (2008) ändå inte utesluta att även mycket små mängder av näringsämnen i druvmusten kan spela en roll i de fysiologiska och metaboliska processer som i slutändan påverkar vinets karaktär.

Ett annat exempel på tankegångens bristfällighet är enligt Van Leeuwen & Seguin (2006) det faktum att det i Bordeaux, som är ett område som präglas av stora variationer gällande jordmånsförutsättningar produceras toppkvalitetsviner från odlingar med direkt kontrasterande jordtyper. Som exempel nämner författarna basiska kalkstensjordar (Ausone), sura grushaltiga jordar (Lafite Rothschild), neutrala grushaltiga jordar (Cheval Blanc) och tunga lerjordar (Petrus).

- 2) Det andra och mer traditionella synsättet menar att terroireffekten skall ses som den påverkan som miljön ensamt har på det färdiga vinet. All form av mänsklig

inblandning ska lämnas därhän. Med miljö menas alla de naturliga faktorer som råder på odlingsplatsen (Bohmrich 2006). Dessa är t.ex. kemiska och fysiska jordegenskaper, solinstrålning, temperatur, topografi och hydrologi. (Bohmrich 2006). Däremot definieras inte begreppet ”naturlig jord”. Exempelvis har vinodlingsjordar i många fall bearbetats så hårt att dessa förlorat sina naturliga egenskaper och i stället mer liknar ett odlingssubstrat (Unwin 2012).

- 3) Den tredje teorin innebär att man ska se begreppet terroir som ett allomfattande koncept vilket omfattar allt från odlingsplatsens klimatologiska, geologiska och geografiska förutsättningar till allt som kan kopplas till människans närvaro och dennes inverkan. Detta synsätt har uppkommit till följd av att det i dagsläget inte finns någon tydlig bild av vad i ett vins karaktär och dess anseende, dess terroir, som härstammar från de naturliga faktorerna på odlingsplatsen och vad som tillkommer genom mänskliga aktiviteter. Bohmrich (2006) har i modellen som han kallar ”terroir intervention wheel” (terroirhjulet) sammanställt ett antal faktorer inom vinodling och vintillverkning som enligt honom anses vara viktiga för att framhäva eller dölja ett vins terroir (Figur 1). Denna modell lägger tonvikten vid att det är odlingsbetingelser, odlingsåtgärder och åtgärder under vinifikationsprocessen, som tillsammans avgör vinets särart. Karaktärer härstammande från faktorer som t.ex. ekfatslagring måste dock sättas in i det geografiska sammanhanget och med områdets traditioner och åsikter om hur vin från området ”ska vara” i åtanke (Bohmrich 2006).



**Figur 1.** Terroirhjulet. Övre halvan av cirkeln behandlar vinodling och nedre halvan av cirkeln behandlar vintillverkning. Faktorens placering i hjulet har avgjorts genom deras förmåga att framhäva eller försvaga vinets möjlighet att uttrycka terroir. De som ligger mot + framhäver och som ligger mot – försvagar den upplevda terroireffekten. (Återskapad enligt förlaga från Bohmrich 2006)

### 2.3 Odlingsbetingade och traditionellt anknutna aspekter av terroir

I de olika vindistrikten världen över finns det gemensamma val som vinodlare och vinmakare varit tvungna att ta ställning till. Det faktum att ingen plats är den andra lik har lett till att metodvalen blivit olika för att nå fram till högsta möjliga kvalitet. Med tiden har teknikerna

förfinats och grundmurats och detta har resulterat i att vi i dag har fått tydliga och uttalade stilar på viner från olika delar av världen (Dougherty 2012).

### 2.3.1 Sortval

Om man vill kunna tillverka vin av hög kvalitet så är det, oavsett var man odlar, av stor betydelse att sortvalet är kompatibelt med det rådande klimatet på odlingsplatsen. Planteras en värmekrävande och långsammogrande druvsort i ett svalt klimat så är risken stor att skörden sällan eller aldrig når full mognad, med stora kvalitetsproblem som följd. Om man tvärt om planterar en snabbmogrande sort i ett varmt klimat så går mognadsprocessen för snabbt vilket ger följden att frukten förlorar mycket av sin karaktär och potential att resultera i ett högkvalitativt vin. Detta är del av förklaringen till att de viner som bäst anses ge uttryck för sin terroir är de som tillverkas av druvor som precis når fram till full mognad under en odlingssäsong (Deloire et al. 2005).

Valet av druvsort är i hög grad en fråga om odlingsbetingelser och tradition. I områden där det i dag endast odlas ett fåtal druvsorter finns det egentligen förutsättningar för hundratals andra druvsorter än de aktuella att växa, men dessa har under årens lopp sorterats bort för att ge plats åt sorter som haft fördelar vad gäller sjukdomsresistens, mognadskapacitet och avkastning. Vinbönder i olika områden har sedermera valt att gå samman kring en eller ett fåtal druvsorter för att kvaliteten på vinet från området skall bli högre och jämnare och på så vis även ge dem ett högre försäljningspris. I dag har vissa vinodlingsområden kommit att förknippas så starkt med vissa druvsorter att sortnamn inte ens skrivs ut på etiketten, utan endast innehållets geografiska ursprung lyfts fram (Dougherty 2012).

Konsumenten förväntas känna till att vin från Chianti i Toscana tillverkas av sorten Sangiovese och vin från Barolo av Nebbiolodruvan. Detta beror ofta på att de sorter som odlarna kan välja mellan är starkt reglerade via organ så som appellations d'origine contrôlées (AOC) i Frankrike och Denominazione di Origine Controllata (DOC) i Italien. Så är fallet i t.ex. Bourgogne där allt vitt vin produceras av den gröna druvan Chardonnay och allt rött vin från den blåa druvan Pinot Noir (Dougherty 2012).

### 2.3.2 Odlingsbetingelser

Världen över har man anpassat sin odlingsteknik av vindruvor till de naturliga förutsättningar som råder på varje odlingsplats. Detta berör i första hand planttäthet, skörd, beskärningssystem, odlingens organisation (radernas orientering i förhållande till solen) och topografin. Dessa faktorer är grundläggande för odlingens meso<sup>1</sup> - och mikroklimat<sup>2</sup> och har därmed stor inverkan på tillväxtpotential och patogentryck. Hur väl odlaren lyckas hantera de specifika odlingsbetingelserna är avgörande för både skördeuttag och druvornas kvalitet (Jackson & Schuster 1987).

I områden med svalt klimat där det ofta finns risk för att skörden inte skall hinna nå full mognad spelar sluttningar en särskilt viktig roll för möjligheten att odla druvor av hög kvalitet. Moseldalen i Tyskland är ett exempel där möjligheten att odla vindruvor av hög kvalitet existerar tack vare tillgängligheten till sydsluttningar som får en effektivare uppvärmning och högre solinstrålning (Van Leeuwen & Seguin 2006). En nordsluttning med en lutning på 15° får under september månad 30 % lägre solinstrålning än en plan yta och 50 % lägre solinstrålning än en sydsluttning med en lutning på 15° (Plocher & Parke 2008).

Två viktiga faktorer för vinplantans fruktkvalitet är halten av växttillgängligt vatten och kväve. Vid odling av blåa druvor kan man se en förbättrad druvkvalitet vid en måttlig vatten och N-brist. Detta yttrar sig som en minskning av druvstorleken med förhöjd koncentration av socker och syra i musten som följd och en ökning av druvans fenolhalt. Vid odling av gröna druvor är det i stället viktigt att det inte råder brist på vatten eller kväve, då detta leder till minskad utveckling av arom i bären. Gällande andra för växten tillgängliga mineraler så är sambanden mellan dessa och fruktkvaliteten mycket mindre uppenbara, så länge det inte är frågan om mycket förhöjda eller mycket låga värden (Van Leeuwen & Seguin 2006).

### 2.3.3 Vinifikationsteknik

En regional i stor utsträckning traditionsbunden faktor som också präglar vinets karaktär är det arbete som sker inne i vineriet. Där avgör vinmakaren vilka processer druvorna ska gå igenom för att i slutändan förhoppningsvis nå det resultat som är i paritet med de

---

<sup>1</sup> Klimatet inom en väl avgränsad geografisk yta, till exempel en vinodlingsregion. Påverkas direkt av faktorer så som elevation, sluttning och vindförhållanden (Van Leeuwen & Seguin 2006).

<sup>2</sup> Klimatet i den direkta närheten till plantan (stam, skott, bladverk, frukt). Påverkas av gallring och andra odlingstekniska faktorer (Jones et al. 2012).

förväntningar konsumenterna har på vin från tillverkaren och området. Viktiga frågor att besluta om är t.ex. val av jästsort, typ av jäsningskärl och jäsningsstemperatur samt eventuella halter av restsocker och om vinet skall lagras på ekfat eller i rostfria kärl. Många av de tekniker och redskap som används i framställningen av vin är unika för varje region och dessa utgör på så vis ett kulturarv hörandes till områdets terroir (Dougherty 2012).

#### **2.3.4 Odling i svala klimat**

Definitionen av ett svalt klimat är enligt Chien (2011) ett klimat där druvornas mognadsgrad begränsas av låg temperatur och odlingssäsongens längd. Jackson & Schuster (1987) definierar begreppet som ett klimat som har potential att ge viner av god kvalitet, men där årsvariationerna ofta är stora. De stora årsvariationerna till trots är det ändå lönsamt att odla vindruvor, eftersom att kvaliteten under de gynnsamma åren ofta är mycket hög och ger ett högt försäljningspris (Jackson & Schuster 1987).

Det är en vanlig uppfattning bland vinentusiaster att vin från druvor odlade under svala förhållanden har större potential att uttrycka terroir än vin framställt av druvor odlade i ett varmare klimat (Chien 2011). Det är dock ej helt klarlagt vilken eller vilka mekanismer som ligger till grund för denna kvalitetsskillnad, men mycket tyder på att det är de lägre temperaturerna under hösten som spelar en avgörande roll. Detta eftersom en sval höst med stora skillnader mellan dags -och nattemperaturer saktar ner cellandningen och därigenom även mognadsprocessen. Detta gynnar utvecklingen av smak och arom samt bidrar till att bättre förhållanden mellan socker och syra utvecklas (Jackson & Schuster 1987).



## 2.4 Ett holistiskt perspektiv

Begreppet terroir kan enligt Vaudour (2002) delas upp i de fyra delarna;

- Odling – och förhållandet mellan jord, planta, atmosfär och mätbar och kännbar/synbar kvalitet.
- Område – och platsens historiska utveckling.
- Marknadsföring – och vinområdets image samt dess invånarens gemensamma värderingar.
- Identitet – och vinområdets traditioner och autenticitet.

Detta illustreras nedan i Figur 2.

### Odling

Uppfattningen om sambandet mellan odlingsförutsättningar och terroir härrör från påståenden som att erfarna vinprovare kan särskilja viner odlade under olika klimatologiska, geologiska och odlingstekniska förhållanden samt mätbara skillnader i dito (Vaudour 2002).

### Område

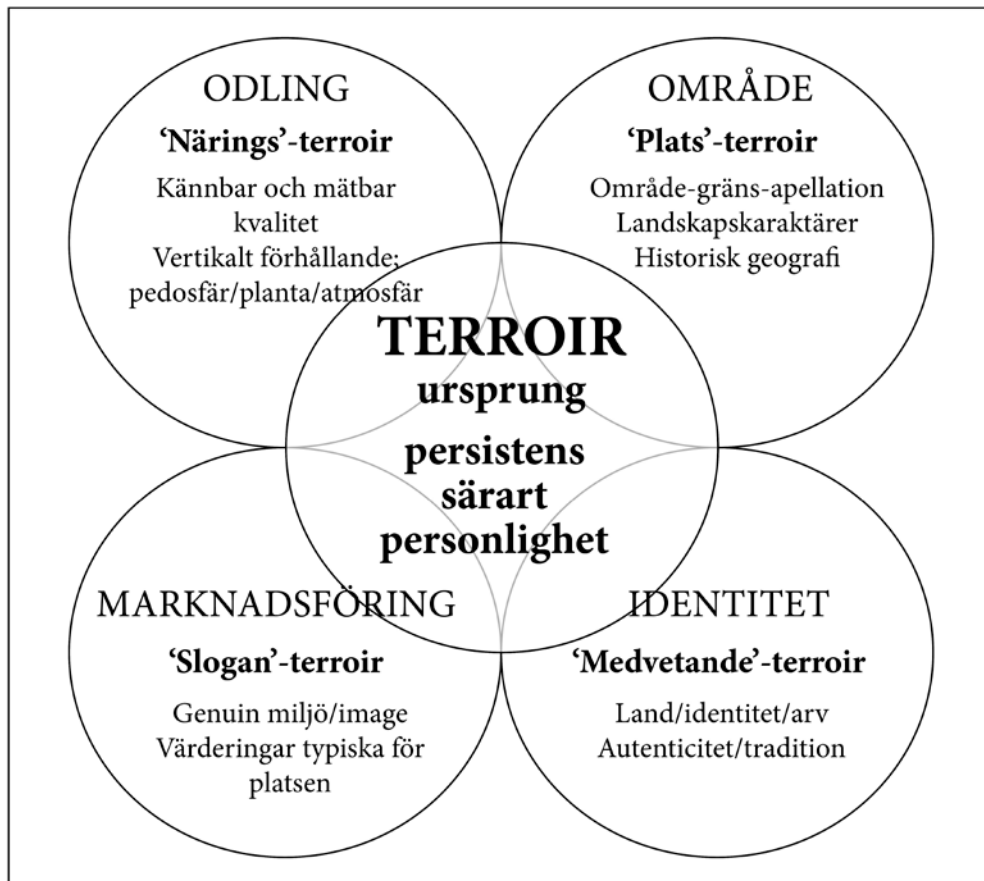
Odlingsförutsättningar räcker dock inte till för att förklara varför vissa vinodlingsområden har nått högre kvalitet än andra, utan även socio-ekonomiska faktorer så som handelsförbindelser och efterfrågan spelar en avgörande roll för hur odlingen och tillverkningen har utvecklats på den specifika platsen och sedermera gett den dess specifika terroir. Platsens historia och dess utveckling och förändring över tid spelar här en avgörande roll (Vaudour 2002).

### Marknadsföring

Marknadsföring som erinrar om det producerade vinets typicitet, kvalitet, vintillverkarnas värderingar och syn på produkten, och under senare tid kopplingen till vinets geografiska ursprung har med tiden blivit en del av begreppet terroir. Med åren har en allt större vikt lagts vid etikettering av vin och lagstadgade regler för hur vin av olika ursprung får märkas och marknadsföras (Vaudour 2002).

## Identitet

Identitetsaspekten av terroir grundar sig på föreställningen om kopplingen mellan ett vins kvaliteter och kulturen i dess ursprungsområde. Traditioner inom odling och tillverkning samt filosofi kring odlingsteknik sätter sitt speciella avtryck på vinet och ger det dess egen karaktär (Vaudour2002).

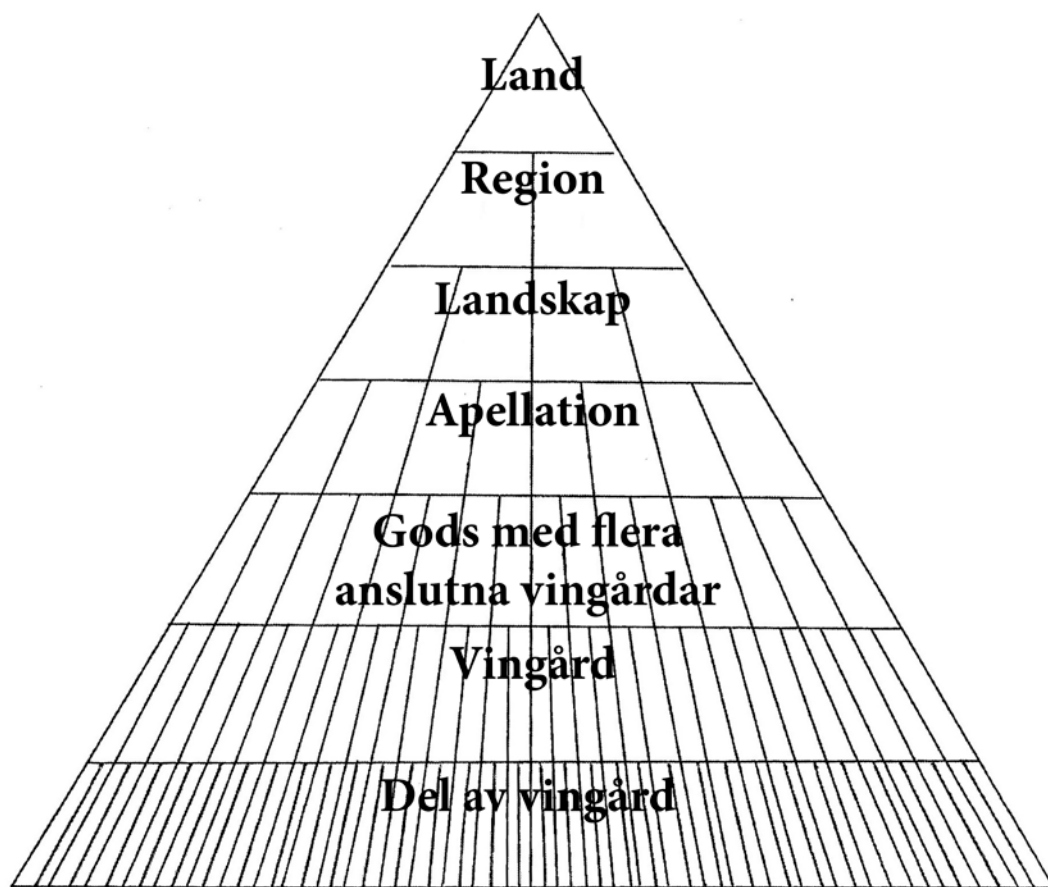


**Figur 2.** Illustration över innebörden av begreppet terroir med dess olika delar. (Återskapad enligt förlaga från Voudour 2002)

## 2.5 Upptagningsområde

En annan faktor som bör tas i beaktande när man diskuterar terroireffekt är storleken på upptagningsområdet. Dougherty (2012) menar att vin producerat av druvor från en och samma vingård, eller till och med en utvald del av en vingård, i hög grad består av råvara som exponerats för förhållandevis homogena odlingsbetingelser i avseende av meso- och

mikroklimat, geologi och topografi. Detta har det möjlighet att uttrycka i en mycket högre grad än ett vin producerat av druvor från ett stort geografiskt område, t.ex. ett land eller en större vinodlingsregion. Anledningen till detta är att de geografiska, geologiska och klimatologiska variationerna som oundvikligen förekommer inom ett stort geografiskt område tenderar att uttradera och släta över de unika förutsättningarna som råder på varje odlingsplats. Härefter ligger anledningen till att vingårdsspecifika viner har sin tydliga geografiska karaktär och att de kan ge uttryck för platsens terroireffekt (Dougherty 2012). Dougherty (2012) illustrerar detta med en figur som han kallar "terroirtriangeln" (Figur 3).



**Figur 3.** Betydelsen av de olika upptagningsområdena i relation till varandra. (Återskapad enligt förlaga från Dougherty 2012)

# 3 Material och metod

---

## 3.1 Val av metod

Detta arbete är skrivet enligt ett induktivt tillvägagångssätt och söker ej en hypotes att besvara. I stället är dess mål att ge ökad kunskap kring temat terroireffekt och att belysa hur de deltagande vinodlarna uppfattar och värderar detta begrepp.

När enkät – och intervjufrågor togs fram gjordes detta med ett så brett angreppssätt som möjligt för att svaren på bästa sätt skulle kunna spegla intervjupersonernas uppfattningar.

Arbetet är uppdelat i två delar. Den ena utgörs av en litteraturstudie där facklitteratur och vetenskapliga artiklar granskats för att svara på frågan om vad begreppet terroireffekt innefattar och innebär. Artiklarna som valts ut har sökts upp med hjälp av internetdatabaserna Google Scholar samt Web of Knowledge. Facklitteratur söktes upp på sökmotorer och internetbaserade bokhandlare.

Den andra delen som redovisas i arbetets resultatdel ska svara på de två frågorna om hur några av de mer väletablerade svenska vinodlarna uppfattar och värderar begreppet terroireffekt. Denna del riktar sig till tre större svenska vinodlingar, nämligen Håks Gård, Vingården i Klagshamn och Åhus vingård som valdes ut i samförstånd med handledare. En översiktlig beskrivning av odlingarna ses nedan och deras geografiska placering visas i Figur 4. Metoden för att svara på dessa två frågor består av en enkät och uppföljande telefonintervjuer. Svaren (Figur 5) på de enkätfrågor (fråga nr. 2-5) som skulle värderas mellan 1 (mycket liten roll för druvornas kvalitet) och 5 (mycket stor roll för druvornas kvalitet) presenteras med ett stapeldiagram. Övriga enkätfrågor presenteras i Tabell 2 och Tabell 3. Enkätformuläret är bifogat i Bilaga 1.

## 3.2 Intervjufrågor

- Kan du berätta varifrån ditt vinodlarintresse kommer ifrån?
- När var det du först började fundera på att odla vin i Sverige?
- Anser du att det vi i Sverige har tillräckligt goda odlingsförutsättningar för att kunna producera vin av lika hög kvalitet som i mer etablerade vinländer, som till exempel Tyskland, Italien och Frankrike?
- Anser du att det är meningsfullt att diskutera fenomenet terroireffekt när det kommer till vinodling under svenska förhållanden?
- Vilka aspekter av terroireffekt anser du vara viktigast för dig som vinodlare i Sverige?
- Anser du att det finns ett intresse från allmänheten kring vilka odlingsförutsättningar och terroireffekt som råder vid er vinodling?
- Anser du att andra vinodlare i Sverige lägger tillräckligt stor vikt vid fenomenet terroireffekt när det kommer till att odla fram druvor av hög kvalitet?
- Hur ser du på att viners anseende eller kvalitét ofta starkt förknippas med den jordart och underliggande bergart som råder på dess odlingsplats?
- Anser du att en viss typ av jordart är mer förmånlig än någon annan gällande odling av druvor avsedda för att framställa vin av hög kvalitet?
- Eftersträvar du någon särskild karaktär i ditt vin härstammande från den terroir som råder vid er odling?
- Anser du att det i dag finns en konsensus för hur vinodling skall gå till i Sverige?

## 3.3 Intervjuguide

Intervjufrågorna består både av kvantitativa (styrda) och kvalitativa (öppna) frågor. Intervjuer uppbyggda på detta sätt beskrivs som halvstrukturerade (Lantz 2007). Analys av de kvantitativa frågorna ger en möjlighet till att jämföra olika uppfattningar och se skillnader och likheter. Analysen av de kvalitativa frågorna bidrar med att ge förståelse för åsikternas bakomliggande orsaker och deras grund (Lantz 2007). Intervjuguiden (Bilaga 2) togs fram i samband med att litteraturstudien genomfördes och på så vis kunde relevanta frågor konstrueras.

Innan intervjuerna genomfördes e-postades varje odlare en kopia av intervjuguiden innehållandes de aktuella frågorna. Intervjuerna bandades digitalt och transkriberades. En kopia av transkriberingen har sedan skickats med e-post till varje odlare för att dessa på så vis skulle få möjlighet att yttra sig om innehållet. De inspelade intervjuerna kommer att raderas vid godkännande av detta arbete.

### 3.4 Generaliserbarhet och validitet

Denna studies resultat grundas på tre stycken intervjuer. Detta medför att den statistiska generaliserbarheten är icke existerande då underlaget är för litet. Den analytiska generaliserbarheten som enligt Kvale (1997) handlar om hur man bedömer att resultatet från studien kan ge vägledning för vad som kommer ske i ett annat liknande arbete är upp till mottagaren av informationen att besluta om. Arbetets mål är dock inte att resultera i några generella slutsatser eller ståndpunkter kring området svensk vinodling i allmänhet, utan fokuserar endast på de tre utvalda vingårdarna som deltog i enkät – och intervjustudien.

### 3.5 Gårdarna som deltog i undersökningen

Tabell 1. Information om de deltagande vingårdarna.

	Håks Gård	Vingården i Klagshamn	Åhus Vingård
<b>Belägen:</b>	Strax söder om Mörbylånga på Öland	Strax söder om Malmö i Skåne län	Strax söder om Åhus i Skåne län
<b>Antal vinstockar:</b>	Ca 3500 st.	Ca 4500 st.	Ca 3000 st.
<b>Planterad areal:</b>	1,2 ha	1 ha	1 ha
<b>Sorter:</b>	Leon Millot, Madeleine Angevine 7672, Phoenix, Riesensteiner	Solaris, Rondo, Cabernet Cortis	Solaris, Seyval Blanc, Rondo, Léon Millot
<b>Drivs av:</b>	Familjen Gustafsson	Murat Sofrakis och Lena Jörgensen	Ronny och Gunilla Persson
<b>Startår:</b>	2001	2001	2005
<b>Koordinater:</b>	56° nord, 16° öst	55° nord, 12° öst	55° nord 14° öst



**Figur 4.** Sverige-karta med de tre aktuella vingårdarna utmärkta (Använd med tillstånd från Lantmäteriet ©)

## 4 Resultat

---

Resultaten av enkätens flervalfrågor presenteras i tabell 1 och 2 samt figur 5. Resultaten från intervjuerna presenteras gårdsvis i textform. Motivering till påståenden sker med hjälp av citat hämtade från intervjuerna. Efter detta görs en sammanfattande analys över huvuddrag och likheter.

### 4.1 Enkäter

Svaren från enkäterna som presenteras i tabell 1 och 2 visar att odlarna väl känner till begreppet terroireffekt och även att de tar det i beaktning vid sin odling. Sättet de ser på begreppet och hur de värderar det skiljer sig dock mellan odlarna.

Tabell 2. De sammanställda svaren på kvantitativa enkätfrågorna.

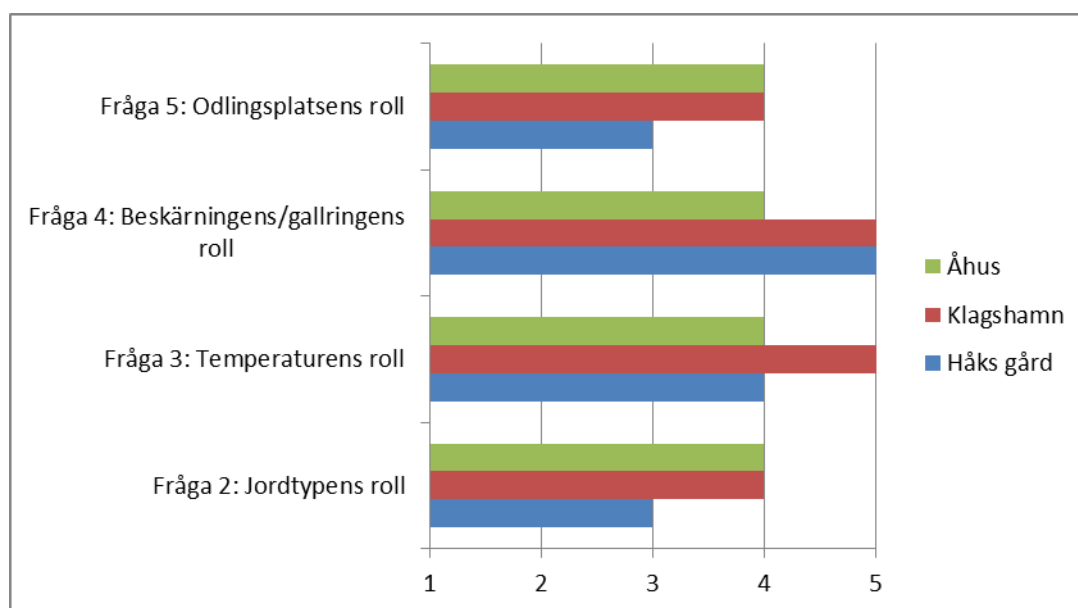
	Åhus Vingård	Vingården i Klagshamn	Håks Gård
Fråga 1. Känner du till begreppet terroireffekt?	Ja	Ja	Ja
Fråga 6. Togs betydelsen av terroireffekt i beaktande när du valde odlingsplats?	Ja	Nej	Ja
Fråga 7. Togs betydelsen av terroireffekt i beaktande när du valde odlingssätt?	Nej	Ja	Ja



Tabell 3. De sammanställda svaren på de kvalitativa enkätfrågorna.

	Åhus Vingård	Vingården i Klagshamn	Håks Gård
Odlarens definition av begreppet terroir	Summan av de rådande förutsättningarna på odlingsplatsen.	Som ett samlingsbegrepp för de faktorer som påverkar det färdiga vinet.	Den specifika platsen och jorden där vinstocken har sina rötter.
Uppskattad påverkan av terroireffekten vid den aktuella odlingen	Påverkan från kalkhaltig berggrund.	Ingen större inverkan i dagsläget men bedömer det som att denna blir större i takt med att vinstockarna blir äldre.	Påverkan av många soltimmar under växtsäsongen i kombination med låg temperatur. Potentiell påverkan av att odla på före detta havsbotten.

Figur 5 (nedan) visar att värderingen av de olika faktorernas betydelse skiljer sig mellan odlarna.



**Figur. 5** Odlarnas uppfattning om odlingsplatsens, beskärningens, temperaturens och jordtypens betydelse för terroir. Svaren värderades med siffrorna 1-5 där 1 innebar en mycket liten roll och 5 en mycket stor roll för druvornas kvalitet.

## 4.2 Intervjuer

### 4.2.1 Vingården i Klagshamn

Vid vingården i Klagshamn uppfattar man begreppet terroireffekt som något som är av vikt för vinets kvalitet men samtidigt vill man inte låsa fast sig vid gamla traditioner. Man är öppensinnade för nya teorier kring vinodling, utan att förringa den inverkan som platsen har på druvorna. Man framhåller även att vin kan ta smak och doft direkt från platsen det som druvorna odlats på.

*”Alltså, jag tror ju på det här, samtidigt är jag oerhört öppen för nya världens approach till terroir.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

*”[...]det första vinet vi gjorde här, det vita vinet, det luktade som om vi satt på stranden, precis som på det stället där vi befinner oss. En kollega uppe i Löddeköpinge, hans första viner luktade tallbarr och han odlar vid en tallskog”.* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Synsättet vid Vingården i Klagshamn är också att man inte ska dra förhastade slutsatser kring ämnet terroireffekt vid svensk vinodling. Detta på grund av att det inte finns tillräckligt mycket empirisk erfarenhet från vinodling i Sverige och vi vet därför inte tillräckligt mycket om hur vi bör hantera våra odlingsförutsättningar på bästa sätt.

*”Det är egentligen lite tidigt att diskutera det tycker jag. Det är ungefär som att diskutera speluppfattning med barn som är 7-8 år spelar fotboll. Nu är det mycket glädje...”*  
– Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Murat Sofrakis kan inte svara på om han tycker att andra vinodlare i Sverige lägger tillräckligt stor vikt vid fenomenet terroireffekt. Man lyfter dock fram att det i många fall varit slumpen som avgjort var odlingarna har hamnat.

*”Det har jag nog svårt att uttala mig om. Sen är det ju så, att det är så pass nytt med vinodling. Sen måste man väl erkänna att de flesta av oss vinodlare odlar på ett ställe som vi fått tilldelat mer eller mindre. Det är inte det att vi har letat upp de här ställena riktigt, utan det är ju ofta slumpen!”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

På frågan om man anser att vi i Sverige har tillräckligt goda odlingsförutsättningar för att kunna producera vin av lika hög kvalitet som i till exempel Tyskland, Italien och Frankrike svarar man ”*[j]ja, absolut. Absolut!*” – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Om Sofrakis skall nämna en aspekt av terroireffekten som han anser vara av extra stor betydelse för honom så tar han upp jordens hydrologi som den som han lägger störst vikt vid. Dock med fortsatt betoning på att det är helheten av rådande odlingsbetingelser som styr vilket resultat man får.

*”Man talar om det här med vattenhållande egenskaper, dränerande egenskaper och den biten tror jag är enormt viktig. Men utan väder och vind så kvittar det liksom vilken jord du har. Och det är ju det som är så fantastiskt med det här begreppet. Det är verkligen så att ju djupare man tittar, desto mer inser man hur komplext det är.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

*”Jag kanske låter tråkig, men allt spelar roll för vinet. Sen kan man dra det in absurdum så att säga, men allt spelar roll. Det är min inställning i det här.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Vad gäller inställning till olika jordars egenskaper vill man inte hävda att någon jordtyp med bestämdhet skulle vara mer fördelaktig än någon annan när det kommer till potential att odla druvor av hög kvalitet. Odlaren vid Vingården i Klagshamn anser personligen att en väl-dränerad sandjord håller en högre lägstanivå än en lerjord.

*[...] jag tycker inte att det är ena är bättre än något annat, det ena ger något annat än vad det andra ger. Det är min inställning. Generellt så tror jag väl att en dränerad sandjord håller en högre lägsta nivå än en lerjord till exempel, men när det väl är riktigt riktigt bra årgångar så tror jag att man kan få fram fantastiska resultat på de här lerjordarna. Det är ju bara titta på Bordeaux till exempel, de som ligger på lerjordar har ju en mycket större årgångsvariation. Och det är ju samma här i Sverige [...].*

– Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Vid Vingården i Klagshamn uppfattar man allmänheten generellt sett som inte särskilt intresserad av vingårdens odlingsförutsättningar och dess terroir. Man tycker ändå att det är viktigt att man lyfter fram platsens roll för vinet, för att försöka skapa ett genuint intresse hos de som besöker dem.

*Allmänheten som dricker ett vanligt bordsvin är nog inte så intresserad. Sen är ju jag intresserad av att förmedla vad vi har för förutsättningar. Sen finns det ju ofta nån intresserad i varje grupp och vi måste ju börja med en storytelling, annars blir vi bara ytterligare ett Disneyland som man kan sätta upp var som helst. Vi måste också berätta en story... Jag har själv varit med om att jag har stått och slickat på en kalksten, som säkert tusentals turister har slickat på!*

– Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Sofrakis är av uppfattningen att viners anseende och kvalitet ofta medvetet sätts i samband med odlingsplatsens jordmån och geologi av den anledningen att odlaren vill ge konsumenten ett förenklat sätt att se på produkten och dess egenskaper. Det anses även bero på att odlaren ofta bedriver vinodling på olika typer av jord och att man då ser en möjlighet att diversifiera sitt produktsortiment.

*”Det kanske är så att man vill ha flera olika produkter till exempel, för ofta är det ju så att samma odlare har odlingar i båda jordarterna. Så det är väl mer att man vill förenkla det, man vill bredda produktsortimentet.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

*”Jag tror att det är en förenkling. Alltså att göra det lite enklare för konsumenten, samtidigt som man då vill att folk ska fördjupa sig lite mer och tänka på vad de egentligen odlar.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Odlaren vid Vingården i Klagshamn vill göra ett vin som går att känna igen och som talar om var det kommer ifrån. Man vill utnyttja de smaker och aromer som finns naturligt i vinet för att lyckas med detta.

*”I och med att syran och kritigheten finns i vinerna naturligt så vill vi ha kvar dem. Vi vill ju att man ska kunna känna att det här är ett vin som har odlats i Klagshamn.”* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

Vid Vingården i Klagshamn tycker man sig se början till vad man skulle kunna kalla en svensk vinodlingstradition vad gäller sortval och odlingsteknik.

*Det har varit lite vilda västern här i tio år och sen så börjar riktlinjerna dras upp. Och samma sak med sorterna, i början så var det mycket exotiska sorter och sådär, nu börjar man gå på de sorter som verkligen fungerar.* – Murat Sofrakis, Vingården i Klagshamn

## 4.2.2 Åhus Vingård

Vid Åhus vingård anser man att terroireffekten är en faktor att ta i beaktande när man diskuterar vinodling under svenska förhållanden. Vad som ska innefattas i begreppet terroir anser man dock vara oklart. Man påstår sig se tydliga skillnader i karaktär när man jämför druvor av sorten Solaris odlade i Åhus med druvor av samma sort från Vingården i Klagshamn.

*Terroir har betydelse, givetvis har den det. Sen är frågan vad man lägger in i det. Vi har fått se det lite mer, eftersom vi har en odling här i Åhus och en odling tio mil sydväst nere i Klagshamn. Med samma druva och i stort sett samma förutsättningar, så har vi gjort vin både på den druvan och på vår och då upptäcker vi att klimatet nere i Klagshamn, det är några grader varmare än vad det är här. Och det innebär att det blir en annan frukt i det vinet därifrån [...]*

– Ronny Persson, Åhus Vingård

Tron är också att platsens karaktär direkt kan överföra en smak och arom till vinet.

*"[...] det är en som odlar i en tallskog och man kan känna i hans vin, en doft och en liten smak, av kåda. Den finns där, i vinet, det har vi alla kommit fram till. Så visst har terroir betydelse!"*

– Ronny Persson, Åhus Vingård

Ronny Persson anser att de svenska vinodlarna i dagsläget inte har möjlighet att ta terroireffekten i så stort beaktande som skulle kunna vara önskvärt. Vinodlingarna där de ligger på grund av förhållanden som odlarna inte kunnat råda över.

*"Många av dem som startar upp en odling har ju redan en mark och då har du den här marken och så kontrollerar du, vad kan jag bäst göra av den? Hade du bara tänkt terroir så hade du gått ut och letat upp de här ställena och så hade du köpt den marken och odlat där, men riktigt så långt har vi inte kommit ännu."* – Ronny Persson, Åhus Vingård

Persson anser att vi i Sverige har ett bra klimat för odling av vindruvor. En skillnad gentemot odling i varmare länder som lyfts fram är att druvorna i Sverige mognar långsammare och får därmed mer smak.

*"Alltså, tittar man på klimatet så har vi ju ett bra klimat i dag. Fast frukten mognar ju fram lite långsammare här än den gör nere i södra Frankrike och Italien, och det gör ju att du får mer smak i den, det går inte så fort."* – Ronny Persson, Åhus Vingård

När odlaren på Åhus Vingård får frågan om vilka aspekter av terroireffekt som han tycker är viktigast lyfter han fram vindskydd och en plantering som sluttar åt söder, som speciellt viktiga faktorer vid vinodling i Sverige. Söderslutningen anses bidra till att kall luft effektivt transporteras bort från odlingen och att solexponeringen blir högre. Effekten anses finnas där trots att slutningen inte upplevs som brant.

*"[...]att det får skydd från blåst och så vidare och att lutningen är söderut så att frost och sånt kan rinna av. Du får en bättre solexponering. Vi har ju inte så höga kullar här, på vår odling på hundra meter så lutar den ungefär tre meter, det är inte så mycket. Man kan ju gå där utan att nästan märka det".* – Ronny Persson, Åhus Vingård

Vid Åhus vingård föredrar man en väldränerad jord med inblandning av grus eller sand och man anser att pH-värdet med fördel kan vara åt det basiska hållet. En kalkhaltig jord är lämplig. Lerjordar bör undvikas, dock är man medveten om att det finns svenska vinplanteringar även på denna jordtyp.

*"[...] det är ju a och o för vinet ska inte stå i för mycket lerjord, även om det finns planterat i det också. Jag anser att det ska vara en väldränerad jord gärna en sandjord eller en grusjord och gärna med lite högt pHvärde, kalk eller annat, det är alldeles utmärkt".*  
– Ronny Persson, Åhus Vingård

Vad gäller vingårdens odlingsförutsättningar och dess terroireffekt så ser man inget större intresse från allmänheten kring detta. Man är inte heller övertygad om att detta intresse skulle ha något egenvärde.

*"[...] det är nån enstaka som är insatt i det, och det kan vara nån lantbrukare som är insatt i hur jorden är... Men allmänheten är inte det. Och frågan är om de behöver veta det?"*  
– Ronny Persson, Åhus Vingård

Persson ser på sambandet mellan ett vins anseende, rykte och pris och odlingsplatsens jordmån och underliggande bergart som något som används medvetet för att nischa sig. Att man har något som kan beskrivas som speciellt för den platsen man odlar på anses vara viktigt.

*"Jo jag förstår att man gör så, därför att det är viktigt att hitta sin egen nisch och sitt eget."*  
– Ronny Persson, Åhus Vingård

Vid Åhus Vingård har man ett uttalat mål att göra ett mycket torrt vin. Man anser sig också ha de förutsättningarna som krävs för detta. När man tagit fram sina viner vid Åhus Vingård så har man också haft områdets matkultur med i åtanke. Denna domineras av traditionell svensk husmanskost med tonvikt på fisk. Man anser att mat och vin hör ihop och även att vinerna man producerar bättre kommer till sin rätt tillsammans med rätt mat.

*”Vi vill ju göra torra viner. Riktigt torra! Och med mineralton, jag tycker ju om krispiga viner från Alsace, det är mycket mineral och de är nästan vita i färgen, det är ingenting annat. Det vinet tycker jag riktigt bra om och det kan vi göra där vi är.”* – Ronny Persson, Åhus Vingård

*”Jag hade en dröm om att göra ett vin som passade till rökt ål, för rökt ål har vi ju längs med kusten här. Och för två år sen så satt vi med det och provade det här och fram och tillbaka och kom fram till att det vita vinet gjort på Solaris är helt perfekt till rökt ål.”*  
– Ronny Persson, Åhus Vingård

*Vi har ju sparrisodlingar också och nu mognar ju sparrisen. Då gör vi så att vi gör speciella provningar där vi har sparris till vinet. Mat och vin, där är ju där man vill hamna egentligen, för vissa av de vinerna vi gör är ju absolut inget berså-vin där du kan gå ut och sätta dig i trädgården och ta ett glas och tycka att det är jättegott, om du inte är intresserad av vin, för då tycker du om det. Men om du är ointresserad så tycker du det är alldeles för torrt. Utan det kräver lite mat till för att det ska bli bra.*

– Ronny Persson, Åhus Vingård

Person anser vidare att vi fortfarande är i början av att klarlägga hur vindruvor skall odlas i Sverige och att det förs diskussion bland odlarna om detta. En gemensam inställning är dock att det är av stor vikt att man inte släpper ut vin på marknaden om det inte håller tillräckligt hög kvalitet.

*”Vi är ju i början av det, vi diskuterar ju alla det här. Och alla är ju överens om att vi ska inte släppa vin som inte är bra och vi ska allihopa jobba för att det ska bli ett bra vin.”*  
– Ronny Persson, Åhus Vingård

### 4.2.3 Håks Gård

Vid Håks Gård anser man att terroireffekten är viktig att tänka på när man vill starta en ny vinodling. Den fyller också en funktion när man vill kunna ursprungsbedöma ett svenskt vin.

*”Ja, både som stöd av nyplanteringar för att få de allra bästa förutsättningarna att göra ett bra vin men också för att ursprungsbedöma ett vin.”* – Eva Gustafsson, Håks Gård

Tron är att även andra svenska vinodlare tar tillräcklig hänsyn till terroireffekten. Man tycker också att det är intressant att se vad de olika jordarnas egenskaper kan ge för kvaliteter till vinet som odlas.

*”Ja, det tror jag, det är ganska så givet var man planterar, i vilka lägen och på vilken jord och sådana här saker. Och det har ju kommit fram under tiden man odlat. Sen har vi ju väldigt olika jordar i Sverige och det är ju lite spännande samtidigt, att se vad dessa kan ge.”*

Man anser att Sverige har möjligheten att bli ett framgångsrikt vinproducerande land med en särart gentemot övriga vinproducerande länder. Man lyfter även fram att Sveriges geografiska läge förvisso ger oss lägre temperaturer men också längre dagar under växtsäsongen. Att vi är ett såpass nytt vinland ses både som en styrka och en svaghet.

*”Vi har förutsättningar att producera ett unikt vin utan jämförelser med andra vinländer.”*  
– Eva Gustafsson, Håks Gård

*”Vårt klimat har ju lite lägre temperatur, men med flera timmar av dagsljus på dygnet.”*  
– Eva Gustafsson, Håks Gård

*”Och vi är ju ett nytt vinland utan traditioner, vilket kan vara både positivt och negativt men det är ju också utvecklande.”* – Eva Gustafsson, Håks Gård

På frågan om vilka aspekter av terroireffekten som man anser vara viktigast för sin odling svarar man vid Håks Gård att det är jordmånen och de låga temperaturerna i kombination med många soltimmar under odlingsäsongen som är de delar av terroireffekten som är av störst vikt för dem. Man ser även att man tack vare sitt geografiska läge i framtiden kan ha en klimatmässig fördel gentemot andra länder. Det kyliga klimatet ses som en tillgång, inte en belastning.



*”Den jordmån vi har samt, de många soltimmar som är unikt för Norden. Och att vårt kyligare klimat ger våra viner den friska syran som eventuellt kan vara svårt att få naturligt i framtiden, på grund av den klimatförändring som sker nu.”* – Eva Gustafsson, Håks Gård

Man anser inte att en viss jordmån skulle vara mer förmånlig än någon annan när det kommer till att framställa vin av hög kvalitet.

*”Nej, jag kan inte se att en jordart är mer eller mindre förmånlig, det mycket beror på läget och vinodlarens arbete.”* – Eva Gustafsson, Håks Gård

Vid Håks gård märker man ett starkt intresse för odlingsförutsättningarna och terroireffekten från de som besöker dem.

*”Under de visningar o studiebesök jag har på vingården handlar mycket om hur det är möjligt att odla vin här och vilka förutsättningarna är här där vi är.”* – Eva Gustafsson, Håks Gård

Man anser att anledningen till att viners anseende ofta förknippas med odlingsplatsens jordmån och underliggande bergart är ett resultat av flera samverkande faktorer, men att man i Sverige inte kommit att få denna uppfattning ännu. Fokus ligger i dagsläget på att vinet är svenskt.

*”Det är en blandning av bra plats, bra vinmakning och bra marknadsföring.”*  
– Eva Gustafsson, Håks Gård

*Nej, om man ser till svensk vinodling så tror jag inte att vi har kommit så långt ännu, utan nu är det mest unika att du har ett svenskt vin över huvud taget. Sen kan man ha de absolut bästa förutsättningarna, men är du inte duktig på att odla vin så blir det inte bra i alla fall. Och även tvärt om kanske. Karaktären kan dock ha med jorden att göra, men jag tror att det är extra viktigt för dem som är intresserade av sådana saker, men den gruppen är nog ganska begränsad i storlek. De är förhållandevis få.*

– Eva Gustafsson, Håks Gård

Vid Håks Gård vill man tillverka vin som har en karaktär av svenska förhållanden i allmänhet och av Öland i synnerhet. Man har en önskan om att den jordmån som råder vid deras odling också ska kunna skänka smak och karaktär till vinet. Man arbetar löpande med att odla olika druvsorter för att på så vis lära känna deras kvaliteter och begränsningar.

*”vi vill och ska nog inte försöka efterlikna någon annan, utan vi vill ha vår egen stil. Och vi vill kanske att det ska bli ett kännetecken för det här vinområdet i stort, alltså de svenska breddgraderna. Sen hoppas jag självklart att just de mineraler och den jord som finns på vår vingård kan ge en karaktär till vinet”. – Eva Gustafsson, Håks Gård*

*”Just nu håller vi på och se vad de olika sorterna kan ge för karaktärer och första åren gjorde vi bara rena viner, alltså med bara en sort, just för att kunna känna igen de olika karaktärerna [...]”. – Eva Gustafsson, Håks Gård*

*”Karaktären av Öland kan man säga kommer från de druvsorter som vi har möjlighet att odla här och vad de ger för smak och även den påverkan vi kan få från våra jordar kan man säga.” – Eva Gustafsson, Håks Gård*

På frågan om man anser att det i dag finns en konsensus för hur man skall bedriva vinodling i Sverige blev svaret att man inte tycker sig se detta, men att viss hjälp finns att få.

*”Nej, inte direkt. Vi har ett urval av druvsorter som är godkända att odla för vinframställning i Sverige och vi har Svenska Vinodlarföreningen som organisation som ska driva de större frågorna samt har ett forum för frågor och rådgivning. Sen tror jag att varje person som är intresserad av att starta en vinodling i dag tar kontakt med de odlare som redan finns för att få råd om bästa sätt att odla här, om sorter som passar med mera.”*

– Eva Gustafsson, Håks Gård

### 4.3 Huvuddrag och likheter

Nedan presenteras huvuddrag och likheter som framkommit vid arbetets empiriska del, i form av enkäter och intervjuer.

#### 4.3.1 Abstraktion

Huvuddragen för uppfattning och värdering av begreppet terroireffekt går isär mellan odlarna. Detta illustreras nedan i tabell 3.

Tabell 4. Huvuddragen för de tre intervjuade gårdarna. Informationen hämtad från telefonintervjuerna och sedan sammanfattad.

	Åhus Vingård	Vingården i Klagshamn	Håks Gård
Uppfattning av begreppet terroireffekt	De samlade faktorer som påverkar vinets kvalitet.	De samlade faktorer som påverkar vinets kvalitet.	Den specifika plats där vinstocken växer.
Värdering av prominenta faktorer för vinodling	Skydd från vind. Odling i söderslutning.	Jordstruktur. Hydrologiska egenskaper.	Jordmån. Låg temperatur. Soltimmar.

De åsikter som kommit fram vid intervjuerna visar på ett intresse för ämnet terroireffekt från samtliga av de tre odlarna som intervjuades. Hur odlarna uppfattar och värderar begreppet varierar dock. Enkätsvaren visar att de odlare som tillfrågats har en stor tilltro till att odlingsbetingelser och odlingsteknik påverkar druvornas kvalitet.

I litteraturstudien redogjordes för tre huvudströmningar inom debatten kring terroireffekten. Arbetets resultat visar att samtliga av de deltagande vinodlarna sympatiserar med det sätt att se på terroireffekten som grundar sig på samtliga naturliga odlingsbetingelser på den specifika platsen.

### 4.3.2 Likheter

Vid genomgången av enkät – och intervjustudien framträdde vissa likheter i odlarnas förhållande till terroireffekten.

Samtliga odlare ser:

- terroireffekten som ett samspel mellan en rad olika faktorer som påverkar vinet.
- terroireffekten som ett effektivt sätt att marknadsföra vin.
- Sveriges odlingsförhållanden som tillräckligt goda för att odla vindruvor av hög kvalitet.

Samtliga odlare är av uppfattningen att sambandet mellan viners anseende och ursprungsplatsens jordmån och underliggande bergart delvis beror på att odlare ser detta som ett effektivt sätt att marknadsföra och nischa sin produkt. Samtliga av de intervjuade odlarna vidhåller ändå att dessa faktorer är av betydelse och att de är en del av det som ger vinet dess kvalitet och karaktär. Samtliga odlare som intervjuades anser att vi i Sverige har tillräckligt goda förutsättningar för att kunna producera vin av lika hög kvalitet som i mer väletablerade vinländer.

Två av de tre intervjuade vinodlarna vidhåller att det inte finns någon typ av jord som per definition är mer förmånlig än någon annan medan en har en tydlig uppfattning kring vilken jord som är att föredra. Två av odlarna uppfattar allmänhetens intresse kring ämnet terroireffekt som litet, medan en odlare märker av ett stort intresse. Två av odlarna är också av åsikten att man bokstavligen kan känna smaken av platsen i det färdiga vinet.

## 5 Diskussion

---

Detta arbete sökte svara på frågorna; Vad innebär teorin om terroireffekt? Hur uppfattar större svenska vinodlare denna teori? Hur värderar större svenska vinodlare denna teori? Den första frågan behandlades genom en litteraturstudie och de två följande genom en enkät och intervjuundersökning som riktades till tre svenska vinodlare.

Litteraturstudien visar tydligt att det i dagsläget finns ett flertal klart olika uppfattningar om vad begreppet terroir och terroireffekt innebär och en konsensus kring ämnet inte går att se (Bohmrich 2006). En orsak till detta skulle kunna vara att det råder brist på tydliga riktlinjer angående hur forskningsdata skall behandlas och att den forskning som utförts ofta har riktat in sig på enskilda faktorer inom ämnet vinodling och vinframställning (Vaudour 2002). En annan möjlig förklaring till de åsiktsmässiga skillnaderna skulle kunna vara att vinodling bedrivs i områden av mycket varierande karaktär och att olika faktorer helt enkelt betyder olika mycket beroende på vilken plats man befinner sig på. Ämnet terroireffekt präglas också av en stor portion mystik och romantiska föreställningar om sambanden mellan viners kvaliteter och deras växtplats. Detta kan man till viss del förklara genom effektiv marknadsföring av begreppet terroir från vinproducenternas sida (Maltman 2008).

Det är en väl utbredd uppfattning att en vingårds geologi, det vill säga dess berggrund och överliggande jordart, är det som förklarar karaktären hos ett vin från en viss plats. Sådana uppfattningar utgör en viktig marknadsföringsstrategi för vintillverkarna eftersom en vingårds geologi är en av de få aspekterna av vinodling som inte kan förflyttas eller kopieras (Maltman 2008). Med tanke på att detta är förhållandevis djärva påståenden så är det anmärkningsvärt hur lite vetenskaplig forskning det har genomförts när det gäller att studera eventuella samband mellan naturliga odlingsbetingelser på odlingsplatsen och det färdiga vinets egenskaper (Priilaid 2007).

Kan det vara så att anledningen till denna uppfattning härrör från en känsla av prestige och ära samt en ekonomisk hotbild och inte att man egentligen misstror andra odlares naturliga förutsättningar att tillverka bra vin? Det är inte otänkbart eller ens svårt att förstå att odlare och vinmakare som förvärvat kunskap genom århundradena vill bevara denna på samma sätt som andra företag vill bevara sina företagshemligheter. I en tid då kunskap är lätt att kopiera

eller köpa in så är det kanske naturligt att vissa aktörer vill hävda att det är just faktorer som är omöjliga att duplicera som är det som gett dem framgång. De som framställer vin till försäljning har givetvis även ett ekonomiskt intresse i detta. Därmed inte sagt att detta inte kan löpa längs med passionen för hantverket.

Förutsättningarna för att odla vin i Sverige är utom tvivel annorlunda än de som råder i länder med längre och gynnsammare odlingsäsong, men detta behöver inte vara ett oöverstigligt hinder (Mårtensson et al. 2008). Dock måste vi fylla de kunskapsluckor som vi av naturliga skäl har och ta reda på hur vi skall förhålla oss till våra egna förutsättningar. Arbetet med detta görs i dagsläget i praktiken på flertalet vinodlingar runt om i landet och det återstår att se vad resultatet av detta experimentella odlande blir, klart är i alla fall att det finns en positiv anda och tilltro bland intervjupersonerna. Tillvägagångssättet präglas i dag av ”trial and error” vilket får ses som en rimlig väg att gå då erfarenheterna av svensk vinodling är begränsade. Detta förefaller också vara de intervjuade vinodlarnas inställning.

Det skulle vara önskvärt med en större enkät och intervjustudie för att på så sätt skapa en klarare bild av de svenska vinodlarnas erfarenheter, värderingar och uppfattningar. Vidare forskning bör också gå i riktning mot att studera hur de svenska vinodlarnas värderingar styr deras arbete i praktiken.

## 5.1 Slutsatser

I arbetets inledande litteraturstudie framgick det att det finns tre olika definitioner av begreppet terroireffekt. Dessa fokuserar på:

- odlingsplatsens jordmån och dess egenskaper, uteslutande.
- samtliga naturliga odlingsförutsättningar och samspelet mellan dem
- samtliga faktorer kring odling och tillverkning av vin

Samtliga tre vinodlare som deltog i arbetets empiriska del klassificeras till den andra kategorin (terroireffekten definierad som samtliga naturliga odlingsförutsättningar och samspelet mellan dem).

- Värderingen av vilka faktorer som är prominenta och viktigast går dock isär.

Trots detta har dessa likheter identifierats:

- Terroireffekten ses som ett samspel mellan en rad olika faktorer som påverkar vinet.
- Terroireffekten ses som ett effektivt sätt att marknadsföra vin.
- Sveriges odlingsförhållanden anses som tillräckligt goda för att odla vindruvor av hög kvalitet.

# 6 Referenslista

---

## Tryckta och elektroniska källor

Banks, A. & Overton, J. (2010) Old world, new world, third world? Reconceptualising the worlds of wine, *Journal of Wine Research*, 21:1, 57-75.

Bohmrich, R. C. (2006) The next chapter in the terroir debate. [online]  
Tillgänglig: <http://www.winebusiness.com/wbm/index.cfm?go=getArticle&dataId=42095>  
[2012-05-03]

Burns, S. (2012) The importance of soil and geology in tasting terroir with a case history from the Willamette Valley, Oregon. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer.

Chien, M. (2011) Grape varieties for cold climates, *Wines & Vines*, 92:8, 50-55.

Deloire, A., Vaudour, E., Carey, V., Bonnardot, V. & Van Leeuwen, C. (2005) Grapewine responses to terroir: a global approach, *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 39:4, 149-162.

Dougherty, P.H. (2012) Introduction to the geographical study of viticulture and wine production. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer.

Jackson, D. & Schuster, D. (1987) *The production of grapes and wine in cool climates*. Wellington: Butterworths of New Zealand Ltd.

Jones, G.V., Reid, R. & Vilks, A. (2012) Climate, grapes, and wine: structure and suitability in a variable and changing climate. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer.

Kvale, S. (1997) *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.

Lantz, A. (2007) *Intervjumethodik*. Pozkal: Studentlitteratur.

Maltman, A. (2008) The role of vineyard geology in wine typicity, *Journal of Wine Research*, 19:1, 1-17.

Mårtensson, A., Karlsson, T. & Gustafsson J-G. (2008) Starta en vingård i Sverige. [online]



Tillgänglig: [http://www.slu.se/Documents/externwebben/overgripande-slu-dokument/popvet-dok/faktajordbruk/Jo08-04\\_utskrift.pdf](http://www.slu.se/Documents/externwebben/overgripande-slu-dokument/popvet-dok/faktajordbruk/Jo08-04_utskrift.pdf) [2012-05-03]

Plocher, T. & Parke, B. (2008) *Northern winework – growing grapes and making wine in cold climates*. 2 upplaga. Hugo: Northern Winework, Inc.

Priilaid, D.A., (2007) The placebo of place: terroir effects in the blind and sighted quality assessments of South African varietal wines, *Journal of Wine Research*, 18:2, 87-106

Unwin, T. (2012) Terroir: at the heart of geography. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer.

Van Leeuwen, C. & Seguin, G. (2006) The concept of terroir in viticulture, *Journal of Wine Research*, 17:1, 1-10.

Vaudour, E. (2002) The quality of grapes and wine in relation to geography: notions of terroir at various scales, *Journal of Wine Research*, 13:2, 117-141.

Winkler, A. J., Cook, J. A., Kliewer, W. M. & Lider, L. A. (1974) *General viticulture*. Rev. och utökad upplaga. Los Angeles: University of California Press.

## Muntliga källor

Intervju 1. Vingården i Klagshamn. Intervjuad: Murat Sofrakis

Intervju 2. Åhus Vingård. Intervjuad: Ronny Persson

Intervju 3. Håks Gård. Intervjuad: Eva Gustafsson

## Figurer och tabeller

Figur 1. Återskapad enligt förlaga från Bohmrich, R. (2006) The next chapter in the terroir debate. [online]

Tillgänglig:

<http://www.winebusiness.com/wbm/index.cfm?go=getArticle&dataId=42095>

[2012-05-03]

Figur 2. Återskapad enligt förlaga från Vaudour, E. (2002) The Quality of Grapes and Wine in Relation to Geography: Notions of Terroir at Various Scales, *Journal of Wine Research*, 13:2, 117-141.

Figur 3. Återskapad enligt förlaga från Dougherty, P.H. (2012) Introduction to the Geographical Study of Viticulture and Wine Production. I: Dougherty, P.H. (red.) *The geography of wine – regions, terroir and techniques*. New York: Springer.

Figur 4. Egen produktion, Geografisk placering för undersökta vingårdar. Underlagskarta använd med tillstånd från Lantmäteriet.

Figur 5. Egen produktion. Svar från enkätundersökningen.

Tabell 1. Egen produktion. Information om de deltagande vingårdarna.

Tabell 2. Egen produktion. Svar från enkätundersökningen.

Tabell 3. Egen produktion. Svar från enkätundersökningen.

Tabell 4. Egen produktion. Huvuddragen för de tre intervjuade gårdarna. Behandlad information hämtad från arbetets enkät – och intervjustudie.

# 7 Bilagor

---

## Bilaga 1. Enkätformulär

Odlingsareal (m<sup>2</sup>/antal stockar: ..... Odlingen startade år:.....  
Vingårdens namn: ..... Odlarens namn: .....

### Frågeformulär

1. Känner du till begreppet ”terroireffekt”?

Ja                       Nej

2. Hur stor roll anser du att jordtyp spelar för den slutliga kvaliteten på druvorna?  
Svara på en skala 1-5, där 1 är mycket liten roll och 5 är mycket stor roll.

1                       2                       3                       4                       5

3. Hur stor roll anser du att temperatur spelar för den slutliga kvaliteten på druvorna?  
Svara på en skala 1-5 där 1 är mycket liten roll och 5 är mycket stor roll.

1                       2                       3                       4                       5

4. Hur stor roll anser du att beskärningsteknik och gallring spelar för den slutliga kvaliteten på druvorna?  
Svara på en skala 1-5 där 1 är mycket liten roll och 5 är mycket stor roll.

1                       2                       3                       4                       5

5. Hur stor roll anser du att odlingsplatsens geologi spelar för den slutliga kvaliteten på druvorna?  
Svara på en skala 1-5 där 1 är mycket liten roll och 5 är mycket stor roll.

1                       2                       3                       4                       5

6. Togs betydelsen av terroireffekt i beaktande när du valde odlingsplats?

Ja                       Nej

7. Togs betydelsen av terroireffekt i beaktande när du valde odlingssätt?

Ja

Nej

Berätta i korta ordalag hur du förhåller dig till begreppet terroireffekt och vad det innebär för dig som vinodlare i Sverige.

Hur skulle du definiera begreppet "terroir"?

## Bilaga 2. Intervjufrågor

Intervjuare: .....

Intervjuperson: .....

- Kan du berätta varifrån ditt vinodlarintresse kommer ifrån?
- När var det du först började fundera på att odla vin i Sverige?
- Anser du att det vi i Sverige har tillräckligt goda odlingsförutsättningar för att kunna producera vin av lika hög kvalitet som i mer etablerade vinländer, som till exempel Tyskland, Italien och Frankrike?
- Anser du att det är meningsfullt att diskutera fenomenet terroireffekt när det kommer till vinodling under svenska förhållanden?
- Vilka aspekter av terroireffekt anser du vara viktigast för dig som vinodlare i Sverige?
- Anser du att det finns ett intresse från allmänheten kring vilka odlingsförutsättningar och terroireffekt som råder vid er vinodling?
- Anser du att andra vinodlare i Sverige lägger tillräckligt stor vikt vid fenomenet terroireffekt när det kommer till att odla fram druvor av hög kvalitet?
- Hur ser du på att viners anseende eller kvalitéer ofta starkt förknippas med den jordart och underliggande bergart som råder på dess odlingsplats?
- Anser du att en viss typ av jordart är mer förmånlig än någon annan gällande odling av druvor avsedda för att framställa vin av hög kvalitet?
- Eftersträvar du någon särskild karaktär i ditt vin härstammande från den terroir som råder vid er odling?
- Anser du att det i dag finns en konsensus för hur vinodling skall gå till i Sverige?