

Nya vinideal växer fram i kalla klimat – Sverige följer utvecklingen i Champagne och England

Nya vinideal växer fram i kalla klimat – Sverige följer utvecklingen i Champagne och England
Champagne ses ofta som sinnebild av klassiskt vin, men regionens svala förutsättningar har länge format dess stil. Nu riktas blickarna allt oftare mot vin från kalla klimat. England har snabbt tagit kliv framåt och i Sverige växer en ny generation producenter som vill definiera landets egen vinprofil. Vinskribenten och champagneexperten Fredrik Schelin pekar på tydliga paralleller mellan de tre vinländerna och beskriver hur svensk vinproduktion nu går in i en ny utvecklingsfas.



Efter flera år av försiktig utveckling befinner sig svensk vinproduktion i ett tydligt skede av förändring. Det menar vinskribenten och champagneexperten Fredrik Schelin, som ser starka likheter mellan Sveriges situation i dag och hur utvecklingen tidigare sett ut i Champagne och mer nyligen i England.

– Många tänker fortfarande att vinodling i Sverige är ett experiment. Men den fasen är i praktiken passerad. I dag handlar diskussionen allt mer om stilval, vingårdsarbete och hur producenterna positionerar sig kvalitetsmässigt, säger Fredrik Schelin.

Historiskt har Champagne legat nära den klimatomräta gränsen för vinodling, vilket ofta gav viner med hög syra och måttlig mognad. I takt med något varmare växtsäsonger och teknisk utveckling har regionen kunnat förfina sin stil, där balans, elegans och precision blivit allt viktigare.

– Champagne visar att vin från svala klimat kan nå världsledande kvalitet, men den utvecklingen har vuxit fram under lång tid. England har gjort en liknande resa på betydligt kortare tid, säger Schelin.

I södra England har odlingsarealen ökat kraftigt sedan 1990-talet och flera etablerade producenter från Champagne har investerat i egna vingårdar. Engelskt mousserande vin får i dag höga betyg i internationella tävlingar och ses allt oftare som en seriös konkurrent till traditionella vinregioner.

– England visar hur snabbt ett nytt vinland kan växa fram. På relativt kort tid har vinproduktion i kallt klimat gått från nyfikenhet och experiment till erkänd kvalitet och internationell etablering. Kombinationen av rätt druvmaterial, teknisk kunskap och ökad erfarenhet hos producenterna har varit avgörande. Sverige befinner sig nu i början av en motsvarande utveckling, säger Fredrik Schelin.

Enligt honom drivs förändringen i svenska vingårdar av flera faktorer samtidigt. Klimatförändringar har gett längre växtsäsonger och fler årgångar som når fysiologisk mognad. Nya så kallade PIWI-druvor har förbättrat förutsättningarna för odling i svalare miljöer. Samtidigt ökar kunskapsnivån hos producenterna genom internationella samarbeten och teknisk utveckling.

– För tio till femton år sedan handlade mycket om småskalig hobbyodling. I dag planteras nya vingårdar med tydligt kvalitetsfokus och långsiktiga ambitioner. Sverige ligger fortfarande något svalare än Champagne, men skillnaden minskar. Det gör att fler producenter nu kan arbeta mer konsekvent med stil och kvalitet, säger Fredrik Schelin.

Han menar att det finns en tydlig stilmässig koppling mellan de tre vinländerna.

– Det som förenar Champagne, England och Sverige är att syran ofta blir vinets bärande struktur. Det skapar en vinprofil som bygger mer på elegans, fräschör och precision än på kraft och hög alkoholhalt. I ett sådant klimat blir ursprung, balans och vinmakarens stilval särskilt viktiga.

Samtidigt går utvecklingen i olika tempo. Champagne har format sin identitet över lång tid, medan England på kort tid etablerat sig som en kvalitetsproducent. Sverige befinner sig nu i ett skede där utvecklingen kan gå snabbare än många tror.

– Det avgörande framåt är inte om Sverige kan producera vin, utan vilken stil svenskt vin ska stå för. Här finns möjligheter att skapa en tydlig profil som bygger på svalklimatets uttryck och kopplingen till nordisk gastronomi, säger Fredrik Schelin.

Fredrik Schelin är vinexpert med ett särskilt intresse för mousserande viner och champagne. Han är Champagne Master Specialist Educator för CIVC och chefredaktör för Vinsverige, Sveriges första tidning helt dedikerad till svenskt vin. Intresset för vin väcktes tidigt och fascinationen för champagne tog fart redan vid 18 års ålder. Det som började som nyfikenhet har med åren utvecklats till ett fördjupat engagemang, vilket i dag även innebär att Fredrik bor delar av året i Champagne. Han drivs av att dela med sig av sina erfarenheter och kunskaper på ett tillgängligt och inkluderande sätt, med fokus på samspelet mellan vin, mat och människor. I sitt arbete följer han vin världens utveckling, trender och utmaningar, inte minst hur klimatförändringar påverkar vinodling och stiluttryck. Fredrik öppnade sin första restaurang tillsammans med familjen 1995 och grundade Sweden Wine Club 2005. Sedan 2009 driver han även det digitala magasinet DinVinguide.se, tillsammans med systersajten DryckesListan.se.



För mer information eller intervjuförfrågningar med Fredrik Schelin, kontakta gärna:
Magdalena Höglund, presskontakt, tel: 0733 338840 eller e-post: magdalena@highlandpr.se