

Halterna av kemikalier ökar i vin och svenskt vin hör till de med lägst nivåer

Halterna av den svårnedbrytbara kemikalien TFA (trifluorättiksyra), en rests substans kopplad till PFAS, ökar kraftigt i vin globalt, enligt en ny internationell studie. Från nära nollnivåer före 1970 syns i dag en tydlig uppgång, med stora variationer mellan olika viner. Samtidigt visar analyser att svenskt vin hör till de med lägst uppmätta nivåerna, samtidigt som skillnaderna mellan producenter och odlingsmetoder ökar.



En internationell studie från *Staatliches Weinbauinstitut Freiburg* i Tyskland visar en tydlig ökning av TFA i vin över tid. Samtidigt framträder stora skillnader mellan olika producenter och odlingsmetoder. I rapporten sticker svenskt vin ut med några av de lägsta uppmätta nivåerna. Vinexperten Fredrik Schelin berättar mer om innehållet i rapporten nedan.

En anledning är hur svensk vinproduktion har vuxit fram.

– Många svenska vingårdar har etablerats på mark utan historisk belastning av syntetiska bekämpningsmedel och industrirelaterade ämnen. Det gör att vi bokstavligen börjar renare och har ett annat utgångsläge än i många etablerade vinregioner, där samma mark har använts under lång tid. Vi har inte samma historiska uppbyggnad av de här ämnena i marken, och det påverkar vad som hamnar i slutprodukten, säger Fredrik Schelin.

Samtidigt handlar utvecklingen inte i första hand om vin. TFA bildas när vissa PFAS-ämnen bryts ned och sprids via bland annat atmosfären. Det innebär att halterna förväntas öka även i regioner som i dag har låga nivåer.

– Det här är en global ackumulering av svårnedbrytbara ämnen i mark, växter och livsmedel. Vin fungerar snarare som en indikator, eftersom det kan lagras över tid och därmed tydligt speglar utvecklingen, säger Fredrik Schelin.

Rapporten visar också att variationerna mellan producenter är stora, i vissa fall upp till tio gånger i uppmätta nivåer.

– Skillnaderna mellan viner visar att beslut i odling och produktion spelar roll. Det handlar till exempel om val av växtskydd, hur ofta behandlingar görs och vilka druvsorter som odlas. Producenter kan fortfarande påverka nivåerna, säger Fredrik Schelin.

Utvecklingen innebär samtidigt ett vägval för svensk vinproduktion. I takt med att halterna av TFA ökar globalt och skillnaderna mellan producenter blir större, kan dagens låga nivåer i Sverige bli en tillfällig fördel eller en långsiktig position.

– Sverige har möjlighet att gå en egen väg där man begränsar användningen av kemikalier och bromsar den utveckling vi sett i många etablerade vinregioner. PIWI-druvor minskar behovet av växtskydd och klimatet gör att vinrankorna utsätts för färre sjukdomar, vilket minskar behovet av bekämpning. Samtidigt är vinproduktionen fortfarande liten, vilket gör det lättare att fatta långsiktiga beslut, säger Fredrik Schelin.

I dag väljer konsumenter vin utifrån smak, inte utifrån innehåll. Men historien visar att förtroende snabbt kan bli avgörande.

– Det finns fortfarande möjlighet att forma en egen väg. Frågan är inte om svenskt vin kan bli Europas renaste. Det handlar om vi agerar i tid för att förbli det. Efter Tjernobylyolyckan sökte Systembolaget alternativa ursprung till europeiska viner, vilket bidrog till att nya vinregioner etablerades på kort tid, när efterfrågan snabbt skiftade. Vinets värld styrs inte bara av smak. Den styrs av förtroende, säger Fredrik Schelin.

Studien kommer att följas upp med ytterligare analyser, inklusive fler prover från Sverige.

Källa och vetenskaplig referens:

Dr. Ramón Heindinger
Abteilungsleiter Önologie
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
<https://wbi.landwirtschaft-bw.de/,Lde/Startseite>

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 vinvärldens 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 systemsajten DryckesListan.se.



För mer information eller intervjuförfrågningar med

Fredrik Schelin, kontakta gärna:

Magdalena Höglund, presskontakt, tel: 0733 338840 eller e-post: magdalena@highlandpr.se
