

AFTER SKI PROVNING – ÖSTERRIKE OCH SCHWEIZ

Inom skidturismen, precis som inom vinvärlden har klimatförändringarna börjat få radikala konsekvenser och kostnader.

Om man läser böcker såsom *Jorden* av Johan Rockström och Owen Gaffney, så inser man ganska snabbt hur liten del av vår tid på "Jorden, vår planets historia och framtid" som vi som art funnits och ännu mer hur liten tid vi odlat vin.

Orsaken till att jag nämner denna bok, är för att den gav mig stora insikter i terroiren i alperna, och att vinodlingen måste påverkas när glaciären smälter så till den grad att de försöker bevara dessa genom stora fleecefiltar.

Ett exempel är Rhône-glaciären, sedan 1856 har Rhône-glaciären som tidigare var den största i Europa, krympt till att vara den 5:e största i Schweiz, den har minskat 1.4 km och blivit 350 meter tunnare.

Den täcks nu med 2 cm tjocka vita filter som är designade för att återspegla solljus, och den har önskad effekt. När glaciären täcks smälter bara 1/3 av glaciären. Priset för dessa filter är över 50 000 EURO.

Temperaturen i Alperna har ökat med 1.8 grader på 70 år.

Österrike Skidturism (och turism)

- 8.7 miljarder EURO i intäkter (utländska besökare) 27.2
- 8 miljoner övernattningar
- 1110 linbanesystem
- 170 500 anställda inom turism

Med kniven på strupen gällande skidturism..... skapar det enorma innovativa lösningar både för klimatet men för bevarandet av skidåkning som turistattraktion. Så jag känner hopp inför framtiden, för jag tänker att det säkert kommer bli en liknande utveckling för skidåkning i Österrike såsom det blev för vinproduktionen i Österrike efter glykolskandalen.

Vinframställning i Österrike

Vi börjar med lite historia. De flesta av er känner säkert till **glykolskandalen** (går att läsa om i boken *Skandaler i vinvärlden*, Johan Franco Cereceda). Det går inte att prata om Österrike som vinland utan att nämna denna skandal.

Österrike som idag är känt för sina vita torra viner av hög kvalitet var något helt annat på 70- & 80-talet då var det sött vitt vin (tveksam kvalitet) som konsumerades och främst Tyskland.

Tyskarna shoppade det billiga vinet från Österrike i mängder och alla var glada, tills tyskarna började klaga på kvalitén. De önskade ett vin som var sötare, med mindre syra och fylligare (mer kropp).

Tyskland stod för 2/3 av exporten, avtal hade signerats både med tyska vinproducenter och livsmedelskedjor. Österrikiska vinproducenter stod inför det faktum att de hade en större efterfrågan på viner än vad som var möjligt att producera. Några dåliga år (druvorna mognade, blev inte sockerstinna. Speciellt 1982 som sägs ha varit ett katastrof år.

Upphovsmannen sägs vara vinkemisten Otto Nadrasky, 58 år när det begav sig. En pragmatisk herre i en pragmatisk vinindustri så kom man på. Att glykol som blandas med vatten som frostskyddsmedel mm, glykol sänker fryspunkten på vattnet och framställs under en kemisk process

sk hydrolys. Glykolen är giftig och får inte användas i livsmedel. Den är dock mkt billigare än glycerin och propantiol som används i matvaror och det har funnits flera fall av förgiftning (omedvetet intag). Det räcker med 0.1 gram per liter vätska för att skada hjärna och njure (långvarig konsumtion).

Ett av vinerna som skulle upptäckas i skandalen, Welschriesling Beerenauslese 1981 från Bergenland innehöll 48 gram glykol per liter. Nu ska vi i ärligheten säga att det var så små mängder glykol i vinerna så konsumenterna hade dött av alkoholförgiftning innan de dött av glykolförgiftning.

Många började misstänkte att det inte stod rätt till med vinproduktionen i Österrike givet de dåliga åren och ändå levererade Österrike samma kvantitet och kvalitet. Men det var först när en bonde gjorde avdrag för glykolen till sin traktor, dock en avsevärd större mängd än vad bonden kunde tänkas nyttjas som hela skandalen med det systematiska fusket uppdagades.

Lägg till att Österrike inte var medlem i EU vid tidpunkten, och att Tyskland var snabba att införa importförbud. Även USA. Så ni kan förstå vad det gjorde för de Österrikiska vinbönderna (50 000 st).

Österrikiska myndigheter var snabba med att införa förändringar för att rädda den inhemska vinproduktionen. Både vision och vinlag infördes till skörden 1985. Förbundskanslern Fred Sinowatz lät då meddela att "det skulle bli den strängaste vinlagstiftningen i världen".

Produktionen är uppdelat i små enheter. De flesta nuvarande vingårdar var ursprungligen blandade lantbruk med grödor eller boskap. Och i av 1970 talet så beslutade myndigheterna för att förhindra massinflyttning till huvudstaden Wien att alla i landet som odlade vin kunde utöka sin vingårdsareal med 0,5 hektar (en halv fotbollsplan). Det kan låta lite, men många odlade inte mer än några hektar innan.

Hälften av dessa förfogar över odlingsbara ytor på mindre än fem hektar. Vilket gör att vin från Österrike inte är en massproduktion eftersom varje flaska bär den enskilda gårdens prägel.

Kvalitetsbeteckningen i Österrike heter Districtus Austriae Controllatus, och dessa DAC-beteckningar är områdesbeteckningar för regionstypiska viner.

I Österrike odlar man vin i vid foten av alperna i den östliga delen av landet. Nieder Österreich, Burgenland och Steiermark är de tre stora kända vinregionerna. Vilket ger optimala klimat och jordmånsförhållanden. Cool Climate zon fördelar, tydliga årstider, stora skillnader på dag och natt temperatur som gynnar en utpräglad utveckling av arom, syra och i den röda tanniner.

Visionen som Österrike tog fram efter skandalen innehåller tre punkter:

- Motsvarande fusk ska vara omöjligt att genomföra i framtiden
- Österrikes vinindustris renommé skall återupprättas internationellt
- Vinexporten skall återhämta sig så snart som möjligt.

1986 Grundades ÖWM (Österreich Wine Marketing) en officiell organisation som marknadsför österrikiska viner på den internationellt. Fokus på torra vita viner av hög kvalitet samt röda kvalitetsviner.

Och denna vision har lyckats, det i kombination med att det är småvinbönder som även odlar annat har bidragit till att Österrike tillhör de ledande i Europa när det gäller hållbar vinproduktioner. Det vill säga konsten att producera vin med ekologiskt, socialt och ekonomiskt ansvar för framtiden. Så vitt jag vet, så är de också först i världen med en speciell logga för detta begrepp : "sustainable wine".

Idag dricker vi gärna det som är unikt, ett vin med tydligt ursprung och gärna på en druva som inte odlas över hela jordklotet. Och Österrike har som vi vet sin egen druva, Grüner Veltliner, en av de i

särklass bästa druvorna för vitvinsproduktioner. Den ger kryddiga toner, rejäl fräschör, komplexitet och massor av frukt.

Vilket ger Österrikiska viner är lite som att åka skidor i Ischgl. Det finns en pist för alla nivåer och alla smaker. Österrike som vinland levererar såväl lätta torra vita, kraftiga fylliga röda och högkvalitativa viner i söder med slutklämmen av mousserande viner.

Schweiz

Men nu ska vi ta några "dagsturer" över till **Schweiz**, från Ischgl i Österrike finns en härlig tur som kallas "smugglers route", och tänk på vad gemene man förknippar Schweiz med, kanske ett av alpernas mest kända bergstopp "Matterhorn" och såklart ost (och pengar) men idag ska vi prata om Schweiz och vin. För schweizare gör massor av vin, men de dricker ännu mer. Så oftast exporteras inte så mkt(endast 2%).

Och som vi vet är inte Schweiz ett billigt land bara arbetskraften är 20-30 procent högre än i Frankfurt. Och under pandemin hade Schweiz stora problem när gränserna stängdes för många italierna "dagspendlar" till sina jobb på sjukhus mm i Schweiz. De höga kostnaderna och bristen på arbetskraft för att Schweiz vinodlare snarare är kvalitetsorienterade än kvantitetsorienterade.

Det mesta vinet i Schweiz görs i fransktalande delarna, och även här är vingårdarna oftast små. Av Schweiz alla vinkantoner är Valais den mest betydande.

Schweiz har gjort ungefär samma resa och utveckling som Österrike, och när kraven från omvärlden ökat så har Schweiz tagit fram ett AOC system trots att man inte är medlem i EU.

Värt att notera förutom den inhemska druvan Chasselas är att röda viner är på uppgång. Både Pinot Noir och Gamay odlas i Schweiz. Landets viktigaste vinkanton är **Valais**.

Valais producerar ca 1/3 av den totala volymen, odlingarna ligger på skyddade branta sluttningar som kantar floden Rhône och når som högst 100 m.ö.h. Det är ett varmt och torrt klimat och kräver därför bevattning. Pinot Noir odlas på 1/3 av arealen, och två är Chasselas(heter fendant här). Värt att nämna är att Valais har ett eget speciellt vin som heter Dôle, och i det viner ingår gamay och pinot noir.