

KANARISK VIN EROBRER VERDEN

Så skriver en tysk avis, og på våre vandringer rundt på øya ser det iallfall ut til at vinkproduksjonen er på vei opp. Nye druestokker plantes over store områder, og gamle forfalne drueodlinger ryddes og utstyres med moderne vanningsanlegg.

Her på sørsiden av øya plantes det, i Guaza, Arona, Abona og rundt Vilaflor hvor nye vinmarker dukker opp langt inne i skogen rundt. Store arealer med nye vinstokker med sine hvite mansjetter og moderne vanningsanlegg. Sommeren 2007 har ikke gitt noen god vinhøst. Eksempelvis: Området Ycoden-Daute-Isora, som rekker fra La Guancha til Guia de Isora høster vanligvis ca. 1,5 millioner kg. druer, har i år bare 600 000 kg. Dette skyldes dels den meget tørre og varme sommeren, men ikke minst brannene sommer som forårsaket store skader. Druehøstingen gir arbeid til mange personer. Det må 10 personer til for å høste et område på 1 hektar i løpet av en dag, men også ellers i året jobber mange i vinproduksjonen. Bare i Guancha jobber 15 personer året rundt med det.

Det satses for en stor del på druer som bare dyrkes på kanariøyene, fordi her finnes ikke den skadelige druelusen og derfor kan det her dyrkes druer som er spesielt ømtålelige. Eksporten til Europa er stadig økende og vinen fra øyene vinner mange priser der, og den er også i ferd med å finne liebhavere også i Amerika. På de forskjellige områdene på øya her dyrkes mange druesorter som fks. Listan blanco, Listan negro, Gual, Vijariego, Negramoll, rød og rose. Bermejuelo, Muscatel, Tintilla, Forastera, Barboso negro, Bastardo negro, Pedro Ximenez, Castellano negro, Verdello, Torrontes, Sabro. Og den mest spennende av dem alle.... Malvasiadruen.

Her i sør er dyrkingsområdene Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona Granadilla de Abona, Arico og Fasnía hvor hovedtyngden ligger i Abona som har lang tradisjon i vindyrking. Dette området befinner seg 300 - 1700 m.o.h, omfatter et areal på 1200 hektar og blir bearbeidet av 1200 vindyrkere. Det er registrert 19 forskjellige vingårder som i normale år leverer 700 000 vin.

I Abonasonen dyrkes 60 % hvitvin og 40 % rødvin og de røde i de høyeste områdene på grunn av den leirholdige jorden der. Hovedsakelig dyrkes den hvit Listan som er en sterk drue som tilpasser seg tørken svært godt og trenger lite næringsstoffer. De siste 10 årene blir det igjen anlagt tradisjonelle druesorter i høyden og disse gir utmerkede viner. Det er for eks. Gual, Verdell, Sabro, og Bermejuelo, og Malvasia som også er kjent på La palma og El Hierro.

Malvasia

Denne druen med sin spennende historie, har sin opprinnelse helt fra antikken. Sortens navn er avledet fra den greske byen Monemvasia på halvøya Peloponnes som var et av de mest betydningsfulle handelssteder i det bysantiske riket i middelalderen.

Her på øyene ble den brukt som medisin under de store pestangrepene i det attende århundre og ganske sannsynlig før den tid også. Det er utvilsomt den mest verdsette kanariske vinen i verden, men merkelig nok er druesorten nesten ukjent. Allerede for hundrer av år siden ble malvasiavinen eksportert og ble kjent og oppskattet av verdensborgere som Shakespeare, Walter Scott og Zar Alexander. Den gang bar produktet navnet Canary.

I tidens løp sank etterspørselen etter kanarisk vin som ikke greide å konkurrere med andre lands billigere vin, og følgelig gikk eksport og dermed produksjon tilbake. Helt til Malvasiaplantasjonene forsvant fullstendig fra markedet, fortrent av andre, mer produserende og mer lønnsomme sorter. På noen av øyene overlevde rester av sorten, som på La Palma, Lanzarote og Tenerife. Disse ble etter hvert rekultivert, man hadde ikke helt glemt den usedvanlige vinen som ble produsert av denne druen. Tung, nøytral, tørr vin, som gjerne ble brukt som dessertvin. Dette var basisen. Fremskritt og forandring i forbrukernes smak forpliktet vindyrkerne til å utvikle stadig nye, attraktive produkter. Attraktive og originale, men uten å miste sin opprinnelige avstamning.

Bodega Cumbres i Abona har fått frem noen spennende og interessante viner og markedsført dem. Den første av disse er Testamento Dulce, en søt vin av Malvasiadruen. Ung, frisk og fruktig, med strågul farge tonet grønnlig, med rund fyldig smak samtidig som den er syrlig. Av vinelskere høyt verdsatt, de vurderer den som en ny og fremragende vin. Bodegaen eksperimenterte videre og kom ut med Testamento Dry i to versjoner på markedet. Tørr og lagret på franske eikefat i to måneder og resultatet var forbløffende. 100 hektar Malvasiakultivering i Abona kommer til å tiltrekke seg oppmerksomheten over hele verden. Bearbeidingen av Malvasiavinen på både tradisjonell og moderne måte er i gang på Kanariøyene og resulterer i priser og utmerkelser. I dag blir denne druen dyrket over hele øya og kommer til å gi flere spennende viner i tiden fremover. Gå du i butikken for å kjøpe en flaske, det er jo spennende å smake, finner du nok ut at disse vinene ikke hører til de billigste. Men bare at den har overlevd så lenge gjør at den fortjener sin pris.

Stoffet er hentet: Fra tyske aviser her på øya, et oppslag om Tenerifes vinsorter i Tierra del Trigo og egne opplevelser.

Trudi Lange
Januari 2008

K