

VINODLINGEN PÅ TENERIFFA

Den första vinplantan på Teneriffa planterades 1497 av portugisen Fernando de Castro. Kolonisterna på väg till Amerika; spanjorer, italienare, fransmän, etc., lämnade vinplantor av olika sorter kvar på öarna. Alltsedan dess har vindruvor odlats i arkipelagen, med större eller mindre framgång.

På 1600-talet var Malvasía-vinet, som exporterades till England och kungahuset i Europa, så populärt att Kanarieöarna fick benämningen "Las Islas del Vino", vinets öar. Men redan i slutet av 1600-talet började nedgången som sträckte sig ända fram till slutet av 1900-talet. Orsakerna var många: England satte tull på vinet, den viktigaste exporthamnen Garachico lades under ett täcke av lava efter ett vulkanutbrott 1706, ohyra skövlade odlingarna och slutligen ersattes vinplantorna av fikonkaktus för odling av koschenill, den lilla insekten som producerar färgämnet anilin. Under den här perioden framställdes vin mest för lokal konsumtion.

Med turismens uppsving på 1960-talet stötte det lokala vinet på nya problem: kvaliteten var dålig och bodegorna (framställer, lagrar och säljer vin) och detaljhandlarna började sälja "lokalt vin" som i själva verket var uppblandat med vin från fastlandet. Det gjorde ingen succé. Viner från fastlandet och importen av utländskt vin, öl och starksprit gynnade inte heller odlingen av vindruvor.

Under andra hälften av 1980-talet skedde äntligen en förändring till det bättre, då vinodlingen fick politiskt, legislativt och ekonomiskt stöd. Teneriffas regering satsade på buteljerat vin, istället för vin på fat, förbättrad kvalitet och välutbildade vinodlare och vinkännare. Under de senaste femton åren har en spektakulär förbättring av kvaliteten skett, även om arbetet knappt har börjat.



Vinodling i La Orotava. Bild: Helena Somervalli

Vinodlingen på Teneriffa utvecklas och förändras. Vinodlingssektorn styrs hårt av EU och alla medlemsländer måste hålla sig till normerna beträffande kontroll av marken och odlade druvsorter. På Teneriffa gäller den långsamma "trial-and-error"-metoden. Det gäller att prova sig fram, för på

miniatyrkontinenten Teneriffa existerar inte ett patent som gäller för hela ön. Höjdskillnaderna, de branta sluttningarna, markens beskaffenhet och förekomsten och uppsugningen av vatten är olika från region till region. Den vulkaniska marken i Icod de los Vinos är helt annorlunda än till exempel den lerhaltiga jorden i Tacoronte Acentejo. Det växlande klimatet i de olika regionerna gör att det är möjligt att odla ett stort antal druvsorter. Höjdskillnaderna i regionerna växlar från 200 meter över havet till 1 400 meter - en vingård i Vilaflor befinner sig på 1 600 meters höjd - vilket gör att druvorna mognar i olika omgångar, vilket i sin tur gör att skördetiden sträcker sig över två månader, från slutet av juli till slutet av oktober.

Den senaste tiden har den teknologiska utvecklingen av bodegornas vinframställning och kvalitetskontroll gjort att viner av mycket hög kvalitet kan produceras, men förutsättningen är att ett förstklassigt råmaterial är tillgängligt. Prismässigt har de kanariska vinerna svårt att konkurrera med billiga viner från andra länder, eftersom odlarna på annat håll har rikligt med billigt vatten och mekaniserad bearbetning, vilket odlarna här inte har möjlighet till på grund av typen av vingårdar och terrängen på ön.

Denominación de Origen, DO, är ursprungsbeteckningen som garanterar vinets kvalitet och ursprung. Kanarieöarna har idag tio DO, av vilka åtta tillhör provinsen Santa Cruz de Tenerife. Fem av dem befinner sig på Teneriffa. La Palma, La Gomera och El Hierro har varsin DO.

DO Tacoronte. Acentejo grundades 1992 och har idag 52 registrerade bodegor.

1994 grundades DO Ycoden-Daute-Isora som har 24 bodegor.

DO Valle de la Orotava grundades 1995 och har 22 bodegor.

DO Abona grundades 1995 och har 16 bodegor.

DO Valle de Guimar grundades 1996 och har 19 bodegor.

Teneriffas 133 bodegor producerade under 2006 elva miljoner liter vin, av vilka drygt fem miljoner tappades på flaskor med DO-etikett och resten såldes som karaff- eller bordsvin.

För att underlätta och effektivisera marknadsföringen inleddes förhandlingar i slutet av 2007 om ett sammangående av de fem DO på Teneriffa till en enda DO, ”*Vinos de Tenerife*”, vilket skulle förenkla igenkännandet av Teneriffas viner. På etiketterna ska det framgå från vilken region vinet kommer.

Bodegornas största utmaning är marknadsföringen. De lokala vinerna finns



Etiketter från olika DO på Teneriffa. Bild: Gobierno de Canarias

inte ens alltid på mataffärernas hyllor eller på restauranternas vinlistor. Ändå har flera kanariska viner till exempel Viña Norte från Tacoronte och Flor de Chasna från Abona, tilldelats internationella priser och utmärkelser. Benämningen "*enoturismo*", vinturism, är ett nytt koncept som innebär att turisterna ska lockas att prova de lokala vinerna. Ett intressant initiativ är därför "*La Ruta del Vino*", vinruten, som organiseras i vinregionen Tacoronte-Acentejo. Det finns olika alternativ att välja mellan: *besök i bodegor*, hel eller halv dag, *natur- och vinruten*, hel eller halv dag, *ruten kultur, traditioner och viner*, hel eller halv dag, *veckoslutsruten* med två nätter på landsortshotell och *rutter efter önskemål*. Närmare information finns att få på hemsidan www.rutasyvinos.com med information också på engelska och tyska, eller via e-mail till adressen: of_turismotacoronte@hotmail.com

Det vita vinet på Teneriffa

Det mest kända vita vinet framställs av druvan Listán Blanco. Långt efter följer andra druvsorter som Malvasia, Marmajuelo, Gual, Vijariego, Verdello osv.

De mogna vindruvorna skördas för hand och läggs i korgar som tar omkring 20 kilo. Druvorna transporteras omedelbart till bodegan, där en andra granskning görs. När druvorna har avstjälkats och krossats går de vidare till de pneumatiska pressarna. Den nya vinmusten får vila tolv timmar, rensas från partiklar och fortsätter ren och klar till jäsningsstankarna. Den två veckor långa jäsningen kontrolleras regelbundet. Då jäsningen är klar och musten har blivit vin sker den första omtappningen och tankarna fylls till bredden för att undvika oxidering och att mikroorganismer kommer åt vinet. Efter det sker den första filtreringen, sedan kyls vinet ner i flera dagar och filtreras på nytt, varefter det kan tappas på flaskor. Den sista filtreringen sker strax innan vinet tappas på flaskor men innan dess genomgår vinet en kvalitetskontroll för regionens "Denominación de Origen". En etikett på flaskans baksida med en DO-stämpel garanterar vinets ursprung och kvalitet.

Rosévin

Framställningen av rosévin skiljer sig från det vita vinet genom att de krossade röda druvorna får vara i kontakt med musten under 6-16 timmar innan jäsningsprocessen sätts igång. När urlakningen är klar och musten har fått färg separeras den från druvmassan.

Det röda vinet

Druvsorteran Listán Negro och Negramoll tar upp 99 % av de röda vinerna. I mindre skala förekommer arterna Tintilla, Castellana, Balboso Negro etc. I den största regionen Tacoronte-Acentejo är nästan 85 % Listán Negro.

Vid framställningen av röda viner krossas druvorna och musten tappas på jäsningsstankar. Under jäsningen förvandlas druvsockret till alkohol. druvskalets färgämnen löser upp sig i vätskan, skalen flyter upp till ytan av kolsyran och bildar en barriär som kallas "sombbrero", hatten. Efter 7-10 dygn

har vinet jäst färdigt och tappas om till en ny tank. Ur "hatten" kan man ännu pressa mera must och mera färg. Jäsningen i det nya fatet avslutas 10-20 dagar senare, beroende på temperaturen. Omtappningen görs flera gånger tills all fällning är borta. Då bestäms vinets fortsatta liv, om det ska marknadsföras genast eller bli ett årgångsvin.

En raritet

På Teneriffa finns ett unikt vin som framställs enligt hemligt recept av björnbär i den lilla byn Taganana på Teneriffas norrsida av några jordbrukare som har bevarat en tradition från sina förfäder. Efter skörden i juli pressas björnbären för hand och musten tappas på damejeanne där den får jäsa. För att undvika hög alkoholhalt tillsätts socker och efter 10-12 dagar silas vinet och tappas på flaskor. Vinet sägs ha helande verkan, framför allt på magsjukdomar, och är mycket efterfrågat men svårt att få tag på eftersom produktionen är försvinnande liten.



Björnbär från Taganana. Bild: VelSid

Underlag för framställningen: Boken "Tenerife, Isla de Vinos", utgiven i november 2006 av Ecos, Comunicación S.L., Tenerife, skriven av Juan Sebastián Nuez Yáñez, Jorge Zeroło Hernández, Juan Jesús Méndez Siverio, Felipe Blando Pinilla och Ginés Guirao Pérez

Helena Somervalli

