



GÅRDSVIN AV BÄR OCH FRUKT

I FINLAND ÄR DET MÖJLIGT ATT TILLVERKA OCH SÄLJA FRUKTVIN PÅ DEN EGNA GÅRDEN. ELDRIMNER ARRANGERADE EN STUDIERESA MED KURS DIT I MARS 2015 DÄR 13 DELTAGARE FICK LÄRA SIG MER OM VINTILLYVERKNING.

TEXT & FOTO: Viktorija Vestun

A

ret 1995 skedde en förändring i finsk alkohollag som gjorde det möjligt att tillverka och sälja gårdsvin samt ”sahiti”, ett slags urörl, på gården.

Reglerna kring tillverkning och försäljning är strikta vad gäller krav på råvara och produktion. Definitionen av ett gårdsvin är att det är ett fruktvin med max 13 volymprocent alkohol. Råvaran måste komma ”från norr om sextionde nordliga breddgraden inom EU” och dessutom måste minst hälften av råvaran komma från den egna gården eller annat område som tillverkaren kontrollerar.

Även försäljningen är noga reglerad och måste ske i näheten av produktionen. Det är till exempel inte tillåtet att sälja gårdsvin i en butik i byn.

Övriga alkoholhaltiga drycker måste säljas via Alko, vilket motsvarar det svenska Systembolaget. I Finland får dock öl under en alkoholhalt av 4,7 volymprocent säljas i matbutiker, medan gränsen i Sverige är 3,5 volymprocent.

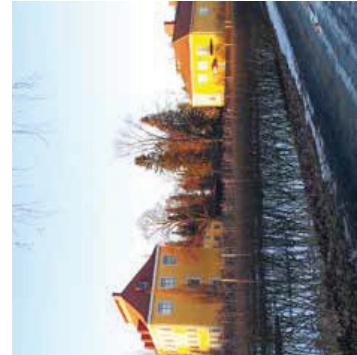
1 dagsläge finns 29 gårdar som säljer gårdsvin och sahti. Antal producenter har minskat från 2007 då de var 47. Detta enligt Valvira som är Finlands tillsätnings- och tillsynsverk för social- och hälsovården och som beviljar och övervakar alkoholitillstånd. Flera av dessa gårdsvinstillverkare finns på hemsidan som föreningen för Finska registrerade vintilverkare driver (www.viinitilat.net).



REGLER FÖR GÅRDSVIN IKORTHET:

- Frukvin som framställts enbart genom järsning
- Maximal alkoholhalt är 13 volymprocent
- Maximal produktion är 100 000 liter/år
- Bär- och fruktärvoran måste komma från norr om sextionde nordliga breddgraden inom EU
- Minst 50 procent av råvaran måste komma från den egna gården eller annat område som man kontrollerar
- Inga aromer får användas

[www.finlex.fi/sv/laki/
ajantasa/1994/19941344_2_a_§
\(29.12.2009/1802\)](http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1994/19941344_2_a_§(29.12.2009/1802))





LEPAAN VIN- OCH TRÄDGÅRD

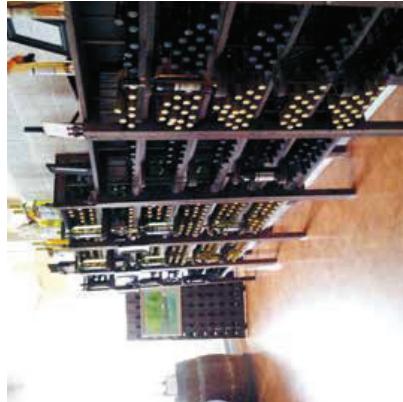
LEPAAN VIN- OCH TRÄDGÅRD hör till HAMK som är Finlands äldsta trädgårdsskola. År 1995, när försäljning av vin på gården blev tillåten i Finland, började man att tillverka vin och hålla vinutbildningar här. Tack vare sina kurser görs det många olika typer av viner på Lepaa.

RAVARORNA till gårdsvinet är egena äpplen, vinbär i alla färger, gröna, vita, röda och svarta, samt kräckbär och aronia. På Lepaa tillverkas även mousserande viner enligt den traditionella champagnemetoden, sötä dessertviner samt cider. Dessutom är Lepaa den enda producenten i Finland av en gårdsvinseglögg, vilken baseras på ett sött svartvinbärsvin som smaksätts med flera sorters egenodlad basilika.

DRYCKERNA säljs i den egna gårdsbutiken. En mindre del av produktionen, cirka femton procent, säljs till Alko samt till restauranger. Via Alko säljs också Lepaa likörer, av hallon samt rosenkvitten.



Eva Palotie, Sanna Lento, Paula Vanhatalo och Mikko Hasu var våra lärare under den fyra dagar långa bärvinsskolan. Tolk var Leena Jansson, sommeller till yrket och dessutom årdgivare på Eldrimmer. Vi hann även med studiebesök till Rönvik vingård (ronvik.com) och Vinhella (vhella.fi).
Ett längre referat av bärvinssresan finns på eldrimmer.com.





BÄR ISTÄLLET FÖR DRUVOR

ATT SPÄDA ut druvmust med vatten hör ej till vanligheter för en vinnakare som jobbar med druvar, men för att ett bärvin ska bli drickbart är det ett måste. Bär har generellt högre syrahalten och kraftigare aromer än druvar, vilket ger vin med för sur och kraftig smak om inte råsaften blandas med vatten.

ATT TILLSÄTTA socker vid vintilverkning är inte nödvändigt i varna områden då druvmusten har en naturligt hög sockerhalt. Den utspädda bärssaften måste dock sötas för att komma upp i samma sockerhalter och därmed samma alkoholstyrka.

FÖRUTOM att bär har låg suethetsgrad innehåller de också naturliga konserveringsmedel så som sorbinsyra, benzoesyra, kininsyra och citronsyra, vilka hammar jässningen. Detta gör det viktigt att optimera parametrarna vid tillverkningen för att lyckas, samt att vara medveten om att jässningen kan ta lång tid. Druvvin tar vanligen en till fyra veckor att jäsa medan vin av kräkbär och blåbär kan ta upp till ett år. Bär som är lättat att jäsa är hallon, jordgubbar och alla sorters vinbär medan lingon, kräkbär, rönnbär, havtorn och hjortron räknas som svårjästa. För dessa är ett tips att dubbla jästmängden så att den säkert överlever, ett annat är att blanda ut bärssaften med äppelmust. Fordelen med att bär är svårare att jäsa är att man inte riskerar att få problem i början av jässningen.

EN FÖRDEL med bär jämfört med druvar är att de kan frystas in utan att vinets kvalitet påverkas, så att vintilverkningen kan ske under vintern, vilket jämnar ut arbetsstopparna. Det är dessutom lättare att få ur saft ur bär som varit frysta.

VAD GÄLLER smaken så bör inte bärviner jämföras med druviner, även om de är lyckade. Bär innehåller nämligen andra aromer. Medan ett druvin kan utveckla många karakteristiska smaker smakar ett bärvin mer att själva bärret. För att få fram komplextare viner är en möjlighet att blanda olika sorters bär i samma vin. Bärviner innehåller inte heller tanniner (garvsyra) som är en viktig del av smakbildens hos rött vin. Aroniavin är ett undantag, då det kan innehålla tanniner om själkarna fått vara med i processen.

DET ÄR ALLTSÅ FULLT MÖJLIGT att tillverka gott vin av bär istället för druvar, men det kräver något annan tekniker då råvarorna skiljer sig åt. Av bäravaran kan dessutom en vinsmakare göra många fler produkter än av druvar. Förutom olika typer av vin går det även att tillverka cider, likörer och en rad alkoholfria drycker. //

*"Göm bort
druv-vin-världen"
är rådet vi får både
vid tillverkningen och
vid provsmakningen
av bärviner.*

*Det finns förstås
många likheter
mellan att tillverka
vin av druvar och av
bärmen det finns
också avgörande
skillnader.*

**SKILLNADEN MELLAN BÄR
OCH DRUVOR ÄR ATT BÄR
HAR INNEHÄLLER:**

- högre syrahalt
- lägre pH
- lägre sockerhalt
- hämmande amnen
- kraftigare smak
- andra aromer

