

Vinskolan: Tempranillo, Spaniens noblaste druvsort

”FÖR SPANJORERNA ÄR DET TEMPRANILLO SOM har gett landet de allra flesta av dess finaste viner med ett gott rykte på det internationella planet, detta trots att både garnacha (i Frankrike kallad grenache) och cariñena (carignan i Frankrike) också är fina spanska druvor som på inget sätt ska negligeras. Att det just är tempranillo som har fått den gyllene kungakronan är inte konstigt, den ligger bakom flertalet av landets allra bästa viner, oavsett de kommer från Rioja, med det formidabla distriktet Alavesa som främsta ursprungskälla, eller Ribera del Duero en bit inåt land och uppåt i bergen. Trots det är det märkligt tyst om druvsorten, få personer talar om den med den respekt den förtjänar. Kanske är det inte så konstigt, här i Spanien precis som i Frankrike är det vinets ursprung som är viktigt och omtalat, inte druvan i sig. Alltså är det inte många som verkligen tänker på, eller ens vet om, att det är ett vin av tempranillo de njuter av när det dricker en riktigt bra butelj från Rioja, Ribera del Duero, Toro eller La Mancha. Det är hög tid att vi lär oss vem tempranillo är! Att tempranillo har sitt ursprung i Spanien är fast förankrat i historien, det är också högst troligt att det är från trakterna kring Rioja den kommer. En teori som på sina håll lever kvar men idag inte längre har något riktig bäring, låter påskina att tempranillo kanske har kommit från Bourgogne för hundratals år sedan med munkar som vandrade pilgrimsvägen Camino de Compostela genom norra Spanien på sin väg till Santiago de Compostela i Galicien. I så fall torde tempranillo var släkt med pinot noir, en druvsort vi vet lätt degenererar och även muterar och därför i andra typer och jordar och ett helt annat klimat i sitt nya hemland Spanien mycket väl kan ha utvecklats till den druvsort vi idag känner som tempranillo. I sig är denna teori inte särskilt långsökt, man finner till och med vissa likheter i doft och smak i mogna klassiska riojaviner och mer rustika bourgogner med mognad. Eventuella likheter till trots, ett par betydande skillnader finner man dock. För det första speglar tempranillo inte terroir på riktigt samma självklara sätt som pinot noir gör i främst Bourgogne, även om man utan större svårighet kan notera skillnader i tempranilloviner med olika ursprung. Inte heller verkar tempranillo vara lika genetisk instabil som pinot noir är och därför finns det heller inte lika många kända kloner av tempranillo. Åtminstone talar man inte särskilt ofta om olika kloner av tempranillo. UNDER 1970- OCH 1980-TALEN SÖKTE odlarna i Rioja mer homogenitet då de planterade om sina vingårdar, och sökte antingen den bästa klonen eller den mest ekonomiska avseende avkastning. Det ledde dessvärre till en utarmning av kvaliteten och mindre nyansrikedom. Sedan 1990 har det planterats cirka 30 miljoner plantor av tempranillo, men egentligen bara tre olika kloner. Det kan möjligen också förklara varför man inte talar om kloner i Rioja. Det mest omfattande projektet inom detta område har utförts på Bodegas Roda i Rioja, där man 1998 lät samla ihop vad som har visat sig vara 531 olika kloner eller versioner av tempranillo, och låtit plantera 15 plantor av varje i sin experimentvingård Cubillas La Cruz del Hierro. För att få ett rättvist resultat av studierna, har man planterat dem på samma typ av rotstock. ””Alla dessa kloner har vi samlat ihop bara i Rioja Alta, och genom åren har vi studerat alla möjliga detaljer som växtkraft, avkastning, färg och form på bladen och druvorna, mängden syra, socker och fenoler, och även känslighet mot sjukdomar””, berättar Agustin Santolaya, chefsvinmakare på

Bodegas Roda och högst ansvarig för projektet. Analyserna av studierna fram till 2005 visade att 143 kloner var känsliga för bladrollvirus, medan 258 kloner var helt fria från virus. Man noterade också att karaktärsskillnaderna var oväntat stora, också att en hel del kloner inte alls ger särskilt bra vin. Agustín Santolaya talar helst inte om kloner, utan ser snarare de olika typerna av tempranillo som grupperingar i familjer. ”Alla riktigt bra viner av tempranillo görs av ett flertal olika typer av tempranillo, och vi har hittat ett tjugotal sådana versioner som vi grupperar till en familj vi kallar Roda 107”, säger han. Han lägger till att det är just Roda 107 man använder om man själv ska plantera om sina vingårdar, och att andra odlare numera kan köpa just den klonen från plantskolor. Ett annat intressant projekt utförs av Junta de Castilla y León, som i en vingård avsedd för experiment i Ribera del Duero har 21 olika kloner av tempranillo, varav åtta av dem kommer från Ribera del Duero. Om kloner sällan omtalas, är diskussionen om vindistriktens och även de enskilda vingårdarnas klimat och jordarnas inverkan på vinernas karaktär betydligt mer vanlig. För att det är skillnad mellan tempranillo från olika vingårdar, det vet alla.

OAVSETT URSPRUNG STAMMAR DRUVANS NAMN ur temprano, det spanska ordet för ”tidig”, vilket röjer druvans tidiga mognad. Växtsäsongen börjar emellertid rätt sent på våren tack vare att druvsorten knoppas sent, därmed löper den sällan någon risk att utsättas för sen vårfrost. Tack vare den korta mognadscykeln klarar sig tempranillo utmärkt i de högt belägna distrikten i bergen i norra Spanien. I både Rioja och Ribera del Duero har man problem med frost ända fram till mitten av maj, men frosten har till och med nytt till under juni vissa år (även om det är sällsynt). Det är inte ovanligt att man har så få som 110-120 frostfria dygn per år i dessa högländsdistrikt, särskilt i Ribera del Duero. Under växtsäsongen behöver tempranillo ett förhållandevis svalt klimat för att vinna elegans och bevara en fint livgivande syra, något som märks tydlig i vinerna i högt belägna Ribera del Duero, särskilt i jämfört med det mycket varmare, men också det högt belägna distriktet La Mancha. Det får dock inte vara för svalt, tempranillo behöver mycket värme om dagarna för att nå full mognad och få dess tjocka skal att mogna så att tanninerna mognar, bryts ner och blir behagliga i vinet. I särskilt utsatta distrikt och vingårdar är det särskilt viktigt att beskära rankorna hårt för att dra ner skördeuttagen och därmed öka rankornas kraft och ge optimal mognad åt druvorna. I Spanien har man faktiskt båda dessa förutsättningar, soliga och varma dagar, ofta kring 25-35 grader mitt på dagen under sommaren, men svala nätter till följd av höjden över havet (från 600 meter i Rioja, 700 meter i La Mancha och 700-950 meter i Ribera del Duero). Men även om dagarna är varma i dessa distrikt, kan temperaturen falla till omkring fem till tio grader om nätterna, mitt i sommaren! Få vinregioner i världen har just de här temperaturmässiga förutsättningarna, vilket till stor del förklarar att tempranillo från Kalifornien, Mexiko, Argentina, Portugal och de tjugotalet andra länder den odlas i, inte alls ger viner med samma struktur, aromprofil och komplexitet som de spanska högländsdistrikten ger. DET RÅDER DELADE MENINGAR OM DRUVANS egenskaper, men alla producenter, på producenters stolta vis, menar att tempranillo är känslig för sin omgivning och därmed lätt präglas av terroir. En allmän beskrivning är att druvorna vanligen är små, särskilt för äldre kloner

och i gamla vingårdar, deras skal medeltjockt till tjockt och rikt på pigment och tanniner, och klasarna är ofta kompakta med breda axlar. Tempranillo trivs i många jordar, men verkar ge allra bäst viner i järnrika jordar med inslag av kalkrik lera, som i Rioja Alta eller i de ljusare kalkstensjordar som dominerar i Rioja Alavesa. I Toro är merparten av jordarna av alluvialt slag även om det på sina håll också finns sand och kalksten, medan Ribera del Duero bjuder på en ljusare kalksten och skiffer, vilket präglar vinerna med en fin mineralitet. Merparten av alla vingårdar med tempranillo är planterade enligt systemet gobelet eller en vaso, alltså med friväxande buskar. Vanligen låter man dessa buskar ha tre till fyra grenar med totalt 20 fruktbärande skott. Med detta system finns dock ingen möjlighet till mekaniskt arbete, allt arbete från beskärning till skörd måste därför ske manuellt. Traditionellt är densiteten låg, från 2 000 till 3 000 stockar per hektar, men vid nyplantering av vingårdar har det blivit allt vanligare med dubbelt så hög densitet. Dessutom blir det allt vanligare med uppbindning på spalje i dubbel cordon för att lättare kunna kontrollera växtkraften, druvornas mognad och skördevolymerna. Det senare ser man inte minst i Ribera del Duero, men också i mer moderna vingårdar i Rioja. Skördeuttaget varierar beroende på distrikt, uppbindningsmetod, ålder på stockarna och ambition. I Rioja är uttaget maximerat till 45 hektoliter per hektar och i Ribera del Duero 49 hektoliter per hektar, men i verkligheten ligger uttagen ofta på betydligt mindre än så. Förklaringen till det är framför allt gles plantering och att stockarna är gamla och därmed bär mindre frukt, men också att man tvingas beskära rankorna hårt för att druvorna ska nå full mognad i det svala klimatet uppe i bergsdistrikten. ””Jag trodde först att tempranillo var en andra klassens druvsort, jag förstod helt enkelt inte att om man bara gav den samma medvetna vinifiering som sker i distrikt som Bordeaux och Bourgogne, kunde man få ett vin av imponerande djup och kvalitet””, säger den danskfödda vinmakaren Peter Sisseck på Dominio de Pingus i Ribera del Duero. Det är inte bara hans eget supervin Pingus som visar att tempranillo är en druva av hög internationell kvalitet. I den här bilagan läser du om nästan alla toppviner av den, såsom La Nieta, Viña El Pison, Cirsion och Contador från Rioja, och Malleolus de Sanchomartin och Vega Sicilia Unico från Ribera del Duero. Även i distriktet Toro, som vi inte behandlar i den här bilagan, finner man storslagna viner som Termanthia och Alabaster. I RIOJA ÄR TEMPRANILLO MED 79 PROCENT av arealen den dominerande druvan. Tempranillo, tidigare kallad tinto de la Rioja, har i alla tider varit den viktigaste druvsorten här. De senaste decennierna har den alltmer kommit att ersätta garnacha, mazuelo och graciano, för att inte tala om de gröna druvorna viura och malvasia. Idag odlas tempranillo på 49 936 hektar av distriktets omkring 63 500 hektar. De allra flesta av distriktets bästa viner görs så gott som uteslutande av tempranillo. De bjuder numera på en tät färg, markerad men samtidigt balanserad strävhet, en ren och koncentrerad frukt med nyanser av körsbär och andra mörka bär, lavendel, violpastill, fänkål och emellanåt också lakritsrot och torkad örtighet som påminner om den sydfranska kryddigheten som benämns som garrigue, därtill nyanser av lufttorkat kött. Den traditionella riojan är både ljusare, mindre sträv och mer rödsaftigt fruktig, därtill med en sötaktig vaniljlik fatkaraktär.

Historiskt sett omnämndes druvan som tinta de la Rioja, men idag kallar man den bara tempranillo. I Navarra odlas den också, även om garnacha är detta distrikts viktigaste och mest autentiska druvsort. Hos firman Chivite menar man att tempranillo ger viner med stor elegans, men att den gärna kan kompletteras med cabernet sauvignon för att ge ökad färg, syra och struktur. Samma resonemang möter man hos vissa producenter i Ribera del Duero, medan det i Rioja är mycket mer sällsynt. Det är egentligen bara Marques de Riscal som blandar i cabernet sauvignon i sitt prestigevin Baron de Chirel. Näst störst odlingar finner man i det stora distriktet La Mancha, där tempranillo under namnet cencibel täcker 28 800 hektar av distriktets totala areal om 191 700 hektar (av detta är 63 procent planterat med den gröna airén). Här är vinerna mjukare, i stort sett alltid enklare och mer traditionella, till och med lite rustika. Det beror inte på att cencibel är en sämre variant av tempranillo eller att det saknas förutsättningar att göra bra viner. Det handlar istället mer om att det inte har funnits någon tradition att framställa viner av hög kvalitet här och att få odlare därför att kunnat investera i vinodling och framställning eftersom de inte har kunna ta betalt för det. Från 1990-talet och framåt har emellertid odlare från både Ribera del Duero (bland dem Alejandro Fernandez och hans vin El Vínculo) och Rioja har köpt eller hyrt mark och börjat göra allt bättre viner.

CASTILLA Y LEÓN, DET FORNA KONUNGADÖMET

i norra Spanien, har också betydande odlingar av tempranillo. Allra störst odlingar har man i Ribera del Duero, där den med 20 372 hektar står för 95 procent av distriktets areal. Här gäller det emellertid att vara uppmärksam, druvsorten förekommer under flera namn. Även om det rör sig om tempranillo, omtalas druvsorten allra mest som tinta fino och även om än i mindre utsträckning som tinta del país. För man frågan på tal om likheter eller skillnader dem emellan, slutar det oftast med att man är mer förvirrad efter än före. Även om studier visar att de båda är identiska med tempranillo avseende DNA, verkar de ändå ha lite olikheter och därför omtalas de ofta som olika kloner av tempranillo. Den mest vedertagna uppfattningen är dock att tinta del país är den bästa, att det är den ursprungliga från tiden före vinlusens framfart, medan tinta fino har kommit från vingårdar och plantskolor utanför distriktet, inte minst sedan 1970- och 1980-talen, då allt större arealer av nya vingårdar planterades. En hel sticklingar lär till och med ha kommit från en plantskola i Italien, och anses av distriktets främsta kvalitetsodlare som undermålig utan något historiskt samröre med Ribera del Duero. Diskussion om de båda druvsorterna eller kloner som samma väcker debatt varthän man än kommer i distriktet. Inte helt oväntat håller varje odlare sin egen variant av tempranillo som den bästa. I det svalare och mer utsatta klimatet i det högt belägna distriktet, omkring 700-950 meter över havet, har tempranillo här utvecklats till en druvsort med mindre klasar med mindre druvor, som har ett tjockare skal med mörkare pigment och mer påtagliga tanniner. Såklart har också den mycket magrare jorden haft en stor inverkan på att tempranillo här ger en annan typ av vin än i Rioja. Den allmänna uppfattningen är att tinta fino och tinta del país är samma druvsort men med olika namn, men studerar man dem lite närmare, framkommer det att tinta del país förmodligen är den äldsta av de två. Den är förmodligen den version som kom från Rioja

innan vinlusen slog till i slutet av 1800-talet. Flera odlare berättar att tinta del país skiljer sig från tinta fino genom att ha två till tre dagar kortare växtperiod, dessutom mindre druvor och skördeuttag. I GRANNDISTRIKTET TORO KALLAR MAN druvsorten för tinta de Toro. Här är det dock mer tydligt att det rör sig om en annan klon av tempranillo än i Rioja och Ribera del Duero. Mest troligt är att det är samma version som i Portugal kallas tinta aragonéz (detta, och synonymen tinta roriz odlas på cirka 7 100 hektar i Portugal). Jämfört med andra kloner av tempranillo är tinta de Toro något svårare att odla eftersom dess fönster från perfekt mognad till övermognad är tämligen kort. Det generella intrycket är att tinta de Toro ger ett mer rustikt och tanninrikt vin jämfört med de från Rioja och Ribera del Duero. I Katalonien kallas tempranillo för ull de llebre (eller ojo de liebre, "harens öga" på spanska) och används framför allt som blanddruva i de flesta röda viner. Det finns egentligen inga stora eller exceptionella viner av den här. I vingårdarna kring Madrid kallas druvan mer logiskt för tinta de Madrid, och ger här allt bättre viner även om regionen som sådan ännu inte har fått något större rykte för sina viner. Förvirringen med alla synonymer är totalt, och det är sannerligen inte lätt att hålla reda på tempranillo. "Det är absolut samma druva, men även om de har samma DNA har de under generationer anpassat sig till jordarna och klimatet i sina respektive regioner", säger Javier Zaccagnini på Bodegas Aalto i Ribera del Duero. "Här blir druvklasarna mindre och druvorna mer tjockskaliga, vilket gör våra viner både mörkare och mer tanninstrukturerad än de i Rioja", berättar han och lägger snabbt till att det inte därmed betyder att den tempranillo som odlas i Ribera del Duero är bättre än den i Rioja. "Den är bara annorlunda", konstaterar han. Och det är väl just precis så det är. **Tempranillo - en druva, många namn** Rioja: Tempranillo Ribera del Duero: Tinto Fino, Tinta del País Toro: Tinta de Toro Madrid: Tinto de Madrid La Mancha: Cencibel Catalunya: Ull de Llebre Portugal: Tinta Roriz, Tinta Aragonéz"