

Hybriddruvor

1 Arter

De mest kända arterna för vinodling är:

Vitis vinifera, även kallad den europeiska druvan, ursprunglig i Euroasien. Exempel på *vinifera*-korsningar är Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Merlot och Gamay.

Vitis aestivalis, från östra Nordamerika.

Vitis rupestris, från Nordamerika.

Vitis riparia, från nordöstra Nordamerika.

Vitis amurensis, från Sibirien och Kina.

Vitis rotundifolia, från södra USA.

Vitis labrusca, från i nordöstra Nordamerika. Concord och Niagara är två hybrider med stort *labrusca*-innehåll.

2 Uppkomst

Det är sällsynt att hybrider uppstår genom naturlig korspollinering av olika *Vitis*-arter, men det förekommer framförallt på den amerikanska kontinenten. Majoriteten av de kända hybriderna är dock resultat av medvetna korsningar. Den tidigaste namngivna hybriderna i USA var Alexander, upptäckt 1740 i Pennsylvania på en vingård planterad för William Penn.

Hybriddruvor är produkten av korsningar av två eller flera *Vitis*-arter. Detta i motsats till korsningar mellan druvsorter av samma art (*Vitis vinifera*). Hybriderna har ofta utmärkt tolerans mot mjöldagg, andra svampsjukdomar, nematoder och vinlusen. De tål också sämre väderlek, framförallt kallare vintrar och mognar tidigare än *Vitis vinifera*. Därmed har de blivit intressanta att odla i svårare klimat. Druvsorter som De Chaunac, Baco noir, Maréchal Foch, Vidal, etc. har länge odlats i Ontario, New York och Pennsylvania. I vissa fall har hybriddruvor använts för att producera unika viner; det bästa exemplet är "ice wine" av Vidal blanc eller Vignoles i Ontario och New York. På senare tid har hybrider lanserats som ett "grönt" alternativ, eftersom de i regel kräver mindre besprutning.

De finns två epoker som gynnat uppkomsten av hybriddruvor. Den första var under 1800- och det tidiga 1900-talet, då förekomsten av vinlus och mjöldagg i Europa ledde till utvecklingen av nya sorter med hjälp av resistent amerikanska arter. De första korsningarna spreds fort, men vinets kvalitet var en besvikelse jämfört med de traditionella sorterna. Man utnyttjade viniferadruvor av lägre kvalitet, t ex Aramon och Ugni blanc, som föräldrar. Senare korsningar, t ex Vidal blanc och Vignoles, härstammar från mer högkvalitativa viniferadruvor. Man undvek användning av *labrusca*-sorter (för dess starka "foxiness"), till förmån för *V. aestivalis*, *V. lincecumii*, *V. rupestris* och *V. riparia*. Förbudstiden innebar slutet på vinindustrin i USA under en längre tid.

Viniferaplantor drogs upp och Concorddruvor planterades i deras ställe, för produktion av saft och sylt. Efter förbudstiden har vinindustrin i östra Nordamerika aldrig återhämtat sig i samma grad som Kaliforniens vinindustri gjorde från 1950-talet och framåt. Den andra epoken inträffar nu, då man forskat fram ett hundratals nya varieteter för kallklimatsodling, ledda av exempelvis Cornell University i New York state och University of Minnesota, där det fokuseras nästan enbart på hybriddruvor. Nyare nordamerikanska korsningar har baserats på korsningar av fransk-amerikanska hybrider, infödda amerikanska arter och *V. vinifera*. Det var bara en slump att några av de sorter som odlats fram i Frankrike var anpassade till klimatförhållandena i nordöstra USA.

3 Egenskaper

De flesta hybrider saknar tillräckligt tannin för att ge goda rödviner, och är surare än vad man är van vid från *Vitis vinifera*. Bl a på grund av detta finns/fanns förbud mot kommersiell produktion av vin från hybrider i många länder i Europa. Även i andra länder, t ex Kanada, har man haft program för att ersätta hybriddruvor med viniferaarter.

I princip alla hybriddruvor kräver mycket arbete i vingården för att förverkliga druvans fulla potential. Många av dem har t ex ett kraftigt växtsätt, som kräver mycket beskärning.

Hybrider uppvisar en blandning av sin europeiska, asiatiska och nordamerikanska härstamning. En vanlig beskrivning på doft och smak är "foxy", men vad är då det? Ett försök att karakterisera "foxy" är aromer av kanderad frukt och mysk. Särskilt de sorter som baseras på *Vitis labrusca* har en stark arom av kanderade jordgubbar eller smultron. De som kommer från *Vitis riparia* har ofta örtig doft med smak av svarta vinbär.

4 Några idag odlade hybrider

4.1 Blå sorter

Baco noir är en korsning av Folle blanche, en fransk viniferadruva och en okänd ripariadruva från Nordamerika. Passar de svalare regionerna i Nordamerika, som Ontario, New York, Michigan, Wisconsin, Pennsylvania och Oregon. Baco noir har varit föremål för ett program i Kanada då många stockar drogs upp.

Catawba har en uttalad myskartad, jordig eller "foxy" smak. Exakt ursprung och släktskap är oklart, men genetiskt är det en korsning mellan *labrusca* och *vinifera*. Ger ett medelfylligt vin med måttlig syra och tillräckligt med socker för att producera halvsöta viner. P.g.a låg antocyaninhalt ser vinerna ibland ut som roséviner. Låga fenolhalter ger mycket låg tanninhalt. Under första halvan av 1800-talet var den USAs mest odlade druva. Catawba är en sent mognande sort, mycket köldtålig men kan vara mottaglig för svampsjukdomar (mjöldagg). Hittas i hela Mellanvästern och östra USA.

Chambourcin har ett okänt föräldraskap; möjligen är hybriden Seibel en av dem. Druvan är känd sedan 1963; har god motståndskraft mot svampsjukdomar, och är en av föräldrarna till Regent. Anses vara en mycket produktiv druva, som ger ett djupt färgat och aromatiskt vin. Det kan göras till en torr stil eller en med en måttlig restsockernivå. Chambourcin är en teinturier. Den har planterats hela vägen från New York och Ontario i norr till North Carolina och Kentucky i söder och till Kansas i väster, samt i varma, fuktiga områden i Australien; och även i Frankrike och Portugal.

Concord har en stark "foxy"-smak (kanderade jordgubbar och/eller mysk). Gentester visar på 2/3 *labrusca* och 1/3 *vinifera*. Föräldrar okända; möjligen är Catawba en av dem. Mest känd för saft- och syltproduktion. Görs mest som söta, men torra varianter är möjliga om tillräcklig fruktmognad uppnås. De viktigaste odlingsområdena är Finger Lakes i New York, Lake Erie, Lake Ontario, Michigan, och Yakima Valley i Washington.

Frontenac från 1996 är en korsning av hybriden Landot 4511 (där bägge föräldrarna är Seibel-korsningar) och är en mycket köldtålig variant (den klarar -30C) av *Vitis riparia*. Frontenac ger mörka, mycket syrliga druvor med hög sockerhalt. Frontenac har hög motståndskraft mot bladmögel, och är resistent mot mjöldagg. Frontenac har aromer av körsbär och andra röda frukter och ger en mild druvsmak. Används för torra röda viner, rosé, liksom för starkvin i portstil. Skördetidpunkten är svårbedömd då mätning av bara sockerhalten inte räcker och den kan ge för höga syror och atypiska pH-nivåer. Förekommer i hela nordöstra delen av USA och Kanada.

Léon Millot skapades i Alsace för ungefär 100 år sen, som en korsning av Millardet et Grasset 101-14 OP (som är *Vitis riparia* × *Vitis rupestris*) och Goldriesling (*Vitis vinifera*). Mognar tidigt och har hög motståndskraft mot svampsjukdomar och lämpar sig för odling i kallare klimat. Bättre viner kan likna en mogen Syrah, medan lättare viner liknar Pinot noir. Doften är jordig, gödselstack, skogsbacke, röd frukt och choklad. Vid för hög maceration

utvecklar den en överdriven örtighet, som avslöjar dess ursprung i *Vitis riparia*. Hög syra gör malolaktisk jäsning nödvändig. Druvan har låg tanninhalt, och för hög pH-halt leder till färgförlust. Odlas i Alsace, Oregon, New York och Kanada.

Maréchal Foch utvecklades i Alsace, och tros vara en korsning av Goldriesling (själv en korsning av Riesling och Courtiller Musque) med korsning av en *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*. Den mognar tidigt, tål kyla bra, och är resistent mot svampsjukdomar. Kvaliteten på vin som produceras av äldre vinstockar är klart bättre. Den odlas i större utsträckning i Minnesota, nordöstra USA, Willamette Valley och Ontario samt Okanagan Valley, men många stockar drogs upp i Kanada under 1980-talets program då man ersatte hybrider med viniferadruvor. Viner på Maréchal Foch ger allt från lätta torra rödviner och mer intensivt mörklila, till söta viner och viner i portstil. Vinerna tenderar att ha påtaglig syra, aromer av mörk frukt, rostade toner, färskt kaffe, mörk choklad, vaniljstång, och mysk. I de mörkare varianterna av vinet dominerar djuriska toner. Det finns även extraherade, dyrare kultviner.

Marquette är en röd hybriddruvsort, utvecklad vid University of Minnesota, och är en korsning mellan två andra hybrider, MN 1094 (*V. riparia*) och Ravat 262 (Seibel och *V. vinifera*).

Muscadine av släktet *Vitis rotundifolia* odlas från Florida i söder till Delaware i norr, från Georgia i öster till Oklahoma och Texas i väster. Den används för vinframställning, saft och gelé och är en rik källa till polyfenoler. Vissa har föreslagit att *V. muscadina* ska vara ett släkte för sig, liksom *V. munsoniana* och *V. popenoei*, vilka alla har 40 kromosomer (övriga vitisarter har 38) och är i allmänhet inte korsningsbara med andra vitisarter. Det finns över 300 Muscadinesorter som odlas i sydstaterna. De växer vilt i väldränerad mark som inte utsätts för torka. De är också resistent mot skadedjur och sjukdomar, inklusive Pierce's sjukdom. Muscadine är den av druvarterna som mest resistent mot phylloxera. Den har använts för att göra viner sedan till 1700-talet runt St Augustine i Florida. Vinet är oftast sött eftersom socker ofta tillsätts under framställningsprocessen; vinet anses ofta vara ett dessertvin även om vissa torrare sorter finns. "Scuppernong" indikerar ett torrt rött bordsvin.

Norton kommer troligen av *Vitis aestivalis*. Även känd under namnet Cynthiana, som ibland anges som en mutation av Norton. Började odlas 1830 och kom att dominera rödvinproduktionen i östra USA och mellanvästern. Idag spridd inom samma område. Den saknar de flesta av de "foxy"-artade karaktäristika som är typiska för *Vitis labruscadruvor*. Norton druvor har en högre halt av antocyaner än andra blå sorter, som t ex Concord eller Maréchal Foch.

Seibel är egentligen inte en druva, utan en grupp av druvsorter som har sitt ursprung i Seibel 1 (även kallad Jaeger 70 eller Munson), som är en hybrid av *Vitis lincedumii* och *Vitis rupestris*. Druvans primära betydelse är som stammoder till många fransk-amerikanska hybriddruvor framtagna av vinodlaren Albert Seibel med syftet att öka motståndskraften mot sjukdomar. Planterades i stor utsträckning i Frankrike under 1950-talet men har minskat avsevärt i betydelse då INAO numera förbjuder hybriddruvor i AOP-viner. Förekommer främst i nordöstra USA, men även i Nya Zeeland, England och Kanada.

Regent är skapad i Tyskland och består av Diana (en korsning av Silvaner x Müller-Thurgau; alltså *V. vinifera*) och hybriden Chambourcin. Mycket motståndskraftig mot svampsjukdomar, såsom bladmögel, men utsatt för röta, särskilt om den blomningen sker i fuktig väderlek. Mognar sent. Regent ger intensivt röda viner med måttlig syra, kan ha ganska mycket tannin och aromer av körsbär eller svarta vinbär. Vinerna når ofta höga alkoholnivåer. Vissa bättre tyska versioner är fatlagrade. Druvan är ganska lätt att göra gott vin från och smak och doft tendera att gå mot rena viniferakaraktärer. Odlas i Washington, Oregon, Tyskland och Storbritannien.

Rondo skapades 1964 i dåvarande Tjeckoslovakien genom att korsa Zarya Severa (en hybrid som har *Vitis amurensis* i sin stamtavla) med St Laurent. Den är mycket tidigt mognande och har hög motståndskraft mot vinterfrost och bladmögel p.g.a. dess amurensisursprung. Rondo ger ett rubinrött vin. Rondo odlas i Rheinhessen och på många platser i norra Europa inklusive Danmark, England, Irland, Nederländerna och Sverige, där blå viniferasorter inte kan mogna, och tenderar att ge bra färg och arom även på dessa platser.

4.2 Gröna sorter

Baco blanc (Baco 22A) är en korsning av Folle blanche och Noah (en korsning av *Vitis labrusca* och *Vitis riparia*). Avsikten var att ge smak av Folle blanche men utan dess känslighet för röta och phylloxera. Före 1970 allmänt använd för produktion av Armagnac i Frankrike. Alla franska vinstockar av Baco blanc blev uppdragna före 2010. Knoppas tidigt och mognar sent, vilket utsätter den för regn och fukt både under våren och skördetiden. Ger hög syra, neutral smak med låg sockerhalt; fungerar bra för destillation, särskilt för tidig konsumtion, då den åldras snabbt.

Cassady är en grön druvsort och avkomma till en spontan pollinering av *labrusca*. Bär frukt efter fem år, och druvorna är saftiga, med tilltalande smak, och av god kvalitet. Inte vanligen förekommande.

Cayuga (ibland Cayuga White) är korsning av Schuyler och Seyval Blanc från Cornell University i New York. Det är en hårdig variant med god sjukdomsresistens. I varmare klimat bör den plockas med lägre sockerhalt för att undvika övermogna (labruscaliknande) smaker; men i kallare klimat (t ex Oregon, Washington State), kan den ge mer fruktiga Rieslingliknande smaker. Kan även ge ett mycket trevligt mousserande vin med bra syrabalans, struktur och trevliga dofter. Cayuga kan även skördas omogen, men ger då mer (grön) äpplesmak. Kan ge avkastning på över 100 hl/ha. Cayuga anses bland amatördlare vara den enklaste hybriderna att odla och göra ett gott vin av.

Frontenac gris är en vit version av Frontenac, och Frontenac blanc finns från 2012. Frontenac gris har aromer av persika och aprikos med inslag av citrus och tropisk frukt. Bra balans av frukt och syra skapar livliga, uppfriskande viner. Funkar även för ice wine enligt uppgift. Förekommer i Minnesota och Kanada.

La Crescent har utvecklats av University of Minnesota 2002. Den har en mycket komplex stamtavla, med *Vitis vinifera*, *riparia*, *rupestris*, *labrusca* och *aestivalis*. La Crescent kan motstå extremt kallt klimat och odlas i de norra delarna av New York och Vermont. Den har mycket god motståndskraft mot de flesta sjukdomar, även om det kan vara känsliga för peronospora (bladmögel) i fuktigt klimat. La Crescent har en syrlighet som kan balansera söta eller halvsöta viner. Den är en relativt aromatisk sort och uppvisar smaker av stenfrukter, såsom persika, citrusfrukter eller ananas. Förälder till t ex Muscat Hamburg, Muscat Hamburg, Saint-Pepin.

Louise Swenson är framtagen av den legendariske Elmer Swenson i Wisconsin. Det är en korsning av *V. labrusca* och *V. riparia* och tål kyla mycket bra, ner till -40C. Druvorna har naturligt låg sockerhalt, med endast måttlig syra. Louise Swenson ger vitt vin med doft av honung och blommor. På grund av dess naturliga låga sockernivåer blir kroppen väl lätt och blandas ofta med viner med mera kropp för att göra en mer komplett produkt. Skördas tidigt. Ganska motståndskraftig mot röta och svampsjukdomar.

Niagara kommer från labruscasorterna Concord (blå) Cassady (grön) och är den ledande gröna hybriddruvan i USA (en lila sort odlas i Brasilien, Niagara rosa). De är vanligast i New York, Pennsylvania, Michigan, Washington, Ontario i Kanada, men finns även i Brasilien och Nya Zeeland. Doften och smaken beskrivs som söt och tilltalande, ibland citronskal, med Rieslingliknande dieselarom, blommig (jasmin) och mysk. Ofta beskrivs smaken som "foxy".

Seyval blanc är en korsning av Seibel 5656 och Rayon d'Or (Seibel 4986). Dess genetik är 50% vinifera, 37% rupestris och 13% licencumii. Dess vinrankor mognar tidigt, är produktiva och lämpar sig tämligen svala klimat. Seyval blanc odlas främst i England, nordöstra USA och Kanada. Det finns även en Seyval noir (Rayon d'Or x Seibel 5656) för rött vin. Seyval blanc har ett karakteristiskt citrusinslag i doft och smak, samt en mineralitet som kan jämföras med vit Bourgogne. Det är ofta ekat och jäst malolaktiskt.

Solaris är godkänd som en Vitis vinifera-druva från EU, även om den har spår av hybriddruvor i sin stamtavla. Den skapades 1975 i Freiburg, Tyskland av Norbert Becker genom att korsa Merzling (som är Seyve-Villard 5276 x (Riesling x Pinot gris)) med Gm 6493 (som är Zarya Severa x Muscat Ottonel). Solaris har god motståndskraft mot svampangrepp och eftersom det är en hårdig sort, odlas den i nordeuropeiska länder med marginellt klimat för vinframställning, som England, Danmark och Sverige, men även i Tyskland. Solaris ger fruktiga och parfymerade dofter (banan och hasselnötter), och har medelhög syra.

Traminette är en korsning av den fransk-amerikanska hybriden Joannes Seyve 23,416 och Gewürztraminer, gjord 1965 vid University of Illinois. Avsikten var att skapa en storklasig bordsdruva med smak av Gewürztraminer. Traminette visade sig gå utmärkt att göra vin på, och kombinationen av hög produktivitet, resistens mot flera svampsjukdomar och god hårdighet gjorde den snabbt populär. Den mognar sent, har en bra socker-syra-balans. Full fruktmognad är avgörande, för att låta aromer av aprikos, melon och honung från Gewürz komma fram. Saknar vanligen "foxy"-karaktärer. I varmare klimat ökar beskan och högt pH kan bli ett problem, och doft och smak kan övergå till muscat- och guavaliknande smaker (särskilt vid mera skalkontakt), och kroppen blir fet/oljig och vinerna förlorar komplexitet.

Vidal (Vidal blanc) är en vindruva med franskt ursprung, men som idag är vanligast i Kanada, där den bl.a. används för produktion av isviner. Druvsorten skapades på 1930-talet i Charente (Cognacdistriktet) av Jean-Louis Vidal genom korsning av Vitis vinifera-druvan Ugni blanc med hybriddruvan Rayon d'Or. Vidal blanc uppskattas för att den är vinterhårdig. Vidal blanc odlas även i Sverige, och Blaxsta vingård gör ett Vidal Ice Wine.

Vignoles är en komplex hybriddruvsort som utvecklades av JF Ravat 1930 och känd även som Ravat 51. Den troddes länge vara resultatet av en korsning av Seibel 6905 (även känd som Le Subereux) och en klon av Pinot Noir (Pinot de Corton), men gentester visar endast på avlägset släktskap, så dess omedelbara föräldrar är okända. Odlas främst i Finger Lakes och Missouri. Görs i allt från torra till mycket söta varianter. Vignoles lämpar sig väl för kallt kontinentalt klimat, den knoppas sent men mognar tidigt och detta hjälper den att undvika frostrisk (den har bara 105 dagar från blomning till skörd). Vid skörden är både socker- och syrahalt relativt höga. De små, tjocka skalerna är mycket mottagliga för botrytis och eiswein är en vanlig produkt i de kallare områdena. Doffterna går mot honung, ananas, aprikos och citrusfrukter.