

Japanska och kinesiska viner

1. Japan

Det första dokumenterade vinet i Japan beskrevs av portugiserna på 1600-talet. Det lokala namnet var chintashu (tinto – Chinta på japanska – och shu – sprit). Sen dröjde det till 1875 innan man i Yamanashi började odla härdiga druvsorter från Nordamerika (sorterna Delaware och Niagara), men Phylloxera förstörde det mesta. Efter andra världskriget började vinframställningen återigen med importerade sorter som Müller-Thurgau, Chardonnay, Merlot och Cabernet Sauvignon. Den lokala druvan Koshu har utvecklats lokalt under många århundraden och betraktas som en lokal sort. Det är samma *Vitis vinifera*-familj som europeiska druvor med relativt tjockt skal för att motstå den fuktiga japanska sommaren. Kännetecknande för Koshu är blek färg och en mjuk, fruktig doft med övertoner av äpplen och persika.

Den japanska smaken fördrar ogärna strävhet och syra, vilket ledde till produktion av "poto vain" (=port wine). Under 1970- och 80-talet ökade producenternas och konsumenternas kunskapsnivå genom etableringen av nya vingårdar, kopiering av västerländska vintyper och utveckling av insektsresistenta druvsorter från europeiska stammar. Även produktion av ekologiska viner ökade. Men i jämförelse med importerade viner är den inhemska produktionen av vin fortfarande låg.

Klimat och terräng i Japan har lett till utveckling av speciellt anpassade vinstockar och odlingsmetoder. I områden med hög luftfuktighet under sommaren, såsom Yamagata, används en speciell teknik för att hålla frukten ca 2-3 meter över marken och öka ventilationen. Horisontella spaljéer har också visat sig vara effektiva för att minska vindfällning från tyfoner. På sluttande mark är italienskt rajgräs ofta planterat under vinrankorna för att förhindra jorderosion. I högre liggande områden, såsom Tochigi, har vinproducenterna planterat sina häckar på branta sluttningar både att ta emot maximalt solljus, samt skyddar vinrankorna mot skador från kraftigt snöfall.

Det finns relativt få oberoende vinproducenter i Japan, så vinindustrin domineras av de stora dryckesindustrierna som Suntory (Snaraku och Manns Wines), Sapporo (Chateau Lion, Delica) och Kirin (Chateau Mercian). Trots alla ansträngningar för att öka inhemska produktion görs tre fjärdedelar av de lokalt producerade vinerna av importerat bulkvin eller druvkoncentrat. Några mindre familjeägda vingårdar med bättre kvalitet är Marufuji, Kizan, Katsunuma Jozo, Grace (alla i Yamanashi-prefekturen) Takeda (Yamagata-prefekturen) och Tsuno (Miyazaki-prefekturen).

De viktigaste områdena för vinproduktion är Hokkaidō och Yamanashi-prefekturen (ligger strax väster om Tokyo och mest för Fuji-berget).



2. Kina

Historien om kinesiskt vin går 4.600 år tillbaka. Arkeologiska utgrävningar har påvisat rester av olika alkoholhaltiga drycker, inklusive druvvin, risvin, mjöd, och flera blanddrycker av dessa, i keramikkrutor. Rester av druvkärnor upptäcktes också.

Den autonoma regionen Xinjiang har en gammal historia av vinodling från 400 f kr, då grekiska bosättare introducerade vinstockar och även Marco Polo nämnde området känt för sina viner. Under Handynastin (206 f Kr - 220 e Kr) öppnades förbindelser med flera centralasiatiska riken, och druvkärnor importerades från Ferghana (det moderna Uzbekistan) och planterades i Shaanxi-provinsen. Vindruvor fortsatte att odlas under de följande århundradena, särskilt i nordväst (Gansu), men trots detta förblev vin en exotisk produkt känd av ett fåtal personer. Under Tangdynastin (618-907) ökades konsumtionen av druvviner.

I modern tid var franskt vin det första utländska vin som importerades till Kina. Rémy Martin etablerade 1980 ett samriskbolag, Wang Chao. Dess viner exporterades, och det var inte förrän efter år 2000 kineserna tjänade tillräckligt för att kunna bära en inhemsk vinmarknad – detta sammanföll med den ökade populariteten för franskt vin i Kina. Andra företag, däribland Great Wall, Suntime, Dynasty och Changyu, dominerar produktionen av inhemska viner och nu konsumeras merparten av kinesiskt vin lokalt. Den senaste utvecklingen är produktion av ekologiskt vin i Inre Mongoliet.

Kina har alltså en lång tradition av jäsnings och destillation av vin. Medan vissa västliga kritiker anser dessa viner nu är lika dåliga som chilenska och australiska viner ansågs vara då de först dök upp i butikerna, anser att dessa viner faktiskt har potential och att man kan göra intressanta fynd. Berry Brothers och Rudd förutspådde 2008 att inom 50 år kommer kvaliteten på kinesiska vin att kunna konkurrera med Bordeaux.

Några vinproducerande regioner är Peking, Yantai (Shandong), Zhangjiakou (Hebei), Yibin (Sichuan), Tonghua (Jilin), Taiyuan (Shanxi), och Ningxia. Den största produktionsregionen är Yantai-Penglai, som med över 140 vingårdar producerar 40% av Kinas vin.



Den moderna vinindustrin i Xinjiang använder franska metoder med koncentration på sorter som Cabernet.

Ningxia-provinsen har kommit i rampljuset för sina kvalitetsviner. Ett rött vin från JiaBeilan vann Decanters pris 2011, i en tävling kallad "Bordeaux mot Ningxia", då experter från Kina och Frankrike avsmakade fem viner från varje region. Ningxia var klar vinnare med fyra av fem av de bästa vinerna. Bäst av allt var 2009 Chairman's Reserve, en Cabernet Sauvignon från Grace Vineyard.

Kina blev världens femte största konsument av vin (både inhemska och importerade) under 2011 och 2013 uppskattas Kinas vinkonsumtion ha överskridit 2 miljarder flaskor vin, vilket gav Kina femteplatsen i världen. Eftersom kineser dricker mest rött vin, är Kina nu världens största marknad för rött vin. Kinas konsumtion av rött vin har ökat med 136% sedan 2008, medan den har minskat med 18% i Frankrike, den näst största konsumentmarknaden. USA är fortfarande den största marknaden för alla typer av vin (rött, vitt, rosé och mousserande), med en total omsättning på 4 miljarder flaskor, något före Frankrike och följt av Italien och Storbritannien, och alltså Kina på femte plats.

Kina brukar inte vara det första landet man kommer att tänka på i samband med vinkonsumtion eller produktion, men detta förändras snabbt, tillsammans med så mycket annat i Kina. Redan har landet en halv miljon hektar vinstockar (tre gånger så mycket som Australien, till exempel) och är nummer sex i världen för vinproduktion.

Föga förvånande finns det många klimat och jordmåner; den mest anmärkningsvärda är Xinjiang-regionen, där vinodlingar finns runt Turfansänkan, cirka 200 meter under havsytan. Temperaturen varierar från till -40 på vintern till +50 på sommaren, och bevattningen sker från underjordiska ådror av smältvatten från Tianshanbergen.

Shandong-provinsen är den största produktionsregionen, på ungefär samma breddgrad som Kalifornien, 300 km söder om Peking. Anmärkningsvärd är den avlägsna Liaoning-regionen, gränsande till Nordkorea. Här finns Changyu, Kinas största vinproducent, som regionens lämplighet för framställning av eiswein, och började plantera 5.000 hektar under 2001.

Kinas andra vinproducerande regioner, bland annat Gula floden och Helan Mountain, är spridda från kusten tills de möter Xinjiang (se ovan), mot gränsen till Mongoliet, men det finns också en vinproducerande region i Yunnan, i södra delen av landet, gränsande mot Burma. Föga förvånande är detta klimat varmt och traditionellt har här odlats bordsdruvor, men Kinas växande törst för röda viner har uppmuntrat vinproduktionen här också.

Den viktigaste framtida förändringen kommer att bli uppdragning inhemska druvor, t ex Long Yan (Drakens Öga) och Ju Feng Noir, med klassiska europeiska druvsorter. Utländska investerare och internationella sorter som Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Riesling kommer att förbättra kvaliteten avsevärt.

3. Tävlingar – provningar

I en provning 2011 möttes några av Kinas bästa rödviner och några av Bordeaux' standardcuvéer. Fem franska och fem kinesiska domare ombads kvalitetsrangordna vinerna 1-10. Första plats gav 1p, andra plats 2 p, etc. Vinerna med lägst totala poängen vann:

1. Grace Vineyard Chairman's Reserve 2009, 34 poäng (rmb488).
2. Silver Heights The Summit 2009, 42 poäng (rmb416)
3. Helan Qing Xue Jia Bei Lan Cabernet Dry Red 2009, 44 poäng (rmb220)
4. Grace Vineyard Deep Blue 2009, 46 poäng (rmb288)
5. Barons de Rothschild Collection Saga Medoc 2009, 54 poäng (rmb350).

De franska domarnas favorit: Chairman's Reserve, och de kinesiska domarnas: The Summit.

Andra provade var (utan rangordning): Calvet Reserve de L'Estey Medoc 2009, Cordier Prestige Rouge 2008, Kressmann Grande Réserve St-Émilion 2008, Mouton Cadet Reserve Medoc 2009 och Silver Heights Family Reserve 2009.

I en annan blindprovning 2011 med europeiska, amerikanska och kinesiska domare provades endast kinesiska viner. I den öppna klassen (som innehöll de dyraste vinerna) vann Grace Vineyards Chairman's Reserve 2009 (Shanxi): "eleganta aromer, svart/röd frukt, fin balans, choklad, kakao, lång", "ren fin frukt och mjuk ek", "guavalik, lakrits, kryddad frukt, balanserad, elegant, härlig frukt".

Grace Vineyards Tasya's Reserve Merlot 2008 och Sunshine Valley Pinot Noir 2009 var de enda andra viner som fick en förstaplats.

Andra rankade viner var Hansen Cabernet Gernischt (identisk med carmenere) 2010 (Inre Mongoliet): "bra kropp, bra balans, lätt att dricka", "kryddig, intensiv, mjuka tanniner, vitpeppar", "söt och fyllig: börjar med en antydning till rabarber".