



Att återfinna rötterna

En kvalitativ studie om Chiles vinidentitet i
förändring

Isabelle Sälling



Att återfinna rötterna. En kvalitativ studie och Chiles vinidentitet i förändring.

"Rediscovering the Roots. A Qualitative Study of Chile's Changing Wine Identity"

Isabelle Sälling

Handledare:	Lotta Nordmark, Sveriges lantbruksuniversitet, institutionen för biosystem och teknologi
Examinator:	Boel Rönnblom, Sveriges lantbruksuniversitet, institutionen för människa och samhälle
Omfattning:	15 hp
Nivå och fördjupning:	G2E
Kurstitel:	Självständigt arbete i trädgårdsvetenskap
Kurskod:	EX0844
Program/utbildning:	Trädgårdsingenjör: odling- kandidatprogram
Kursansvarig inst.:	Institutionen för biosystem och teknologi
Utgivningsort:	Alnarp
Utgivningsår:	2025
Omslagsbild:	Isabelle Sälling
Serietitel:	
Delnummer i serien:	
ISSN:	
Nyckelord:	Kulturarvsdruvor, País, Carignan, identitet, hållbar vinproduktion, terroir, certifie-ringar, VIGNO, klimatförändringar.

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap
Institutionen för biosystem och teknologi

Sammanfattning

Denna uppsats undersöker hur de ursprungliga chilenska druvsorterna País och Carignan får ökad uppmärksamhet i en tid präglad av klimatförändringar, och hur detta påverkar Chiles vin-identitet. Studien fokuserar på om dessa kulturarvssorter kan bidra till en mer hållbar vinproduktion samt vilken roll certifieringar, såsom VIGNO, spelar i denna utveckling. Genom en kvalitativ metod bestående av litteraturstudier och intervjuer med två chilenska analyseras förändringar i både produktion och perception av dessa två druvsorter. Resultatet visar att País och Carignan, tack vare sin tålighet mot torka och sjukdomar har potential att främja hållbart jordbruk. Samtidigt används certifieringar som ett verktyg för att höja statusen och tydliggöra vinets kvalitet och ursprung. Studien visar att Chile är på väg att omformulera sin vinidentitet genom att återupptäcka sitt terroir och genom att kombinera traditionella metoder med ny innovation.

Nyckelord: Kulturarvsdruvor, País, Carignan, identitet, hållbar vinproduktion, terroir, certifieringar, VIGNO, klimatförändringar.

Abstract

This thesis explores the rising attention given to Chile's original varieties, País and Carignan, in the context of climate change and shifting wine identities. The study examines whether these heritage grapes can contribute to a more sustainable viticulture, and what role certifications, such as VIGNO, play in this transformation. Using a qualitative method including a literature review and interviews with two winemakers, the research analyzes evolving practices and perceptions surrounding these grape varieties. The result show that País and Carignan, due to their resilience to drought and disease, have strong potential to support sustainable agriculture. Certifications are also used to enhance the reputation and ensure the traceability and quality of the wines. The study suggests that Chile is in the process of redefining its wine identity by reconnecting with its terroir and merging traditional practices with modern innovation.

Keywords: Heritage grape varieties, País, Carignan, identity, sustainable viticulture, terroir, certifications, VIGNO, climate change.

Innehållsförteckning

1. Introduktion	6
1.1 Syfte och frågeställningar	6
1.2 Begränsningar	7
2. Bakgrund	7
2.1 Vinets historia i Chile	7
2.2 Certifieringar och reglering i Chile och Europa	9
2.3 Chiles vinregioner: Maule och Itata	10
2.4 Terroir och hållbarhets begreppet	11
3. Metod	11
5. Resultat	14
5.1 Den chilenska vinidentiteten i förändring och kulturarvsdruvornas renässans	14
5.2 Hållbarhet och anpassning till klimatet	16
5.3 Certifieringarnas betydelse	17
6. Tematisk analys intervjuer	18
6.1 Återkommande teman:	18
6.1.1 Hållbarhet	18
6.1.2 Balans mellan tradition och innovation	19
6.1.3 Certifieringarnas roll	21
7. Diskussion	22
7.1 Den chilenska vinidentiteten i förändring och kulturarvsdruvornas renässans	22
7.2 Hållbarhet och anpassning till klimatet	24
7.3 Certifieringarnas betydelse	25
8. Slutsats	27
9. Källförteckning	28
Bilaga 1	32
Bilaga 2	34

1. Introduktion

Den chilenska vinkulturen har en lång historia och de första vinstockarna planterades in i landet redan under 1500-talet. Men det var med de franska erövrarna som vinodlingen verkligen tog sin fart och den chilenska vinkulturen har allt sedan dess varit mycket präglad av de franska traditionerna och de chilenska vinodlarna har gjort de franska druvorna till sina. Chile har i mångt och mycket stått i Frankrikes skugga och producerat viner med traditionellt franska druvor men till ett billigare pris. Även om det fortfarande finns vinstockar av de druvor som vuxit i landet sedan 1500-talet.

Det finns dock tecken på att Chile står inför en vinrenässans. De äldre sorterna som País och Carignan får mer och mer uppmärksamhet, både från den inhemska publiken men även från omvärlden. Detta sker i en tid när klimatförändringarna, och i Chiles fall framförallt extrem torka, blir en allt mer påtagliga. Kan de gamla druvsorterna hjälpa den chilenska vinindustrin att återfinna ett bortglömt terrorir och på samma gång ge dem en nyckel till en hållbar vinodling? Och vilken roll har de nya certifieringarna i denna process? Kommer de att hjälpa eller stjälpa?

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med denna studie är att undersöka hur de traditionella chilenska druvsorterna País och Carignan påverkar Chiles vinidentitet i en tid präglad av klimatförändringar. Studien syftar också till att analysera hur dessa kulturarvsdruvor kan bidra till en mer hållbar vinproduktion samt vilken roll certifieringar, såsom VIGNO (Vignadores de Carignan), spelar i detta sammanhang.

Undersökningen har ett övergripande fokus på de inhemska druvorna País och Carignan. Hur klimatförändringarna kommer förändra förutsättningarna för dessa druvor och vilka egenskaper som hos dem gör att de klarar sig bättre/sämre i ett nytt klimat. Hypotesen är att uppmärksammandet av dessa kulturarvsdruvor är en stor del i hur landets vinidentitet håller på att förändras och att dessa kulturarvsdruvor står inför en renässans.

Utifrån detta övergripande syfte och hypotes kommer undersökningen försöka svara på följande frågeställningar: Hur förändras Chiles vinidentitet genom användningen av kulturarvsdruvorna País och Carignan? Kan förändringen i Chiles vinidentitet och odlandet av kulturarvsdruvor bidra till ett mer hållbart odlande av vin och en bättre anpassning till ett nytt klimat? Vad är certifieringens roll i detta?

Med denna undersökning är målet att bidra till diskussionen kring bevarandet av biodiversitet och kulturarv och hur detta är en del av att skapa ett hållbart

jordbruk. Hållbarhetsaspekten kring just druvorna País och Carignan är extra relevant då de är resistenta mot torka som är det största hotet mot det chilenska jordbruket idag (Gutiérrez-Gamboa, 2018). Diskussionen kring certifieringar hoppas jag blir en del av en större diskussion kring certifieringar av jordbruksprodukter och hur detta kan skapa ett mervärde.

1.2 Begränsningar

Denna undersökning är begränsad av tiden som funnit tillgänglig och därmed också antalet intervjuer. En annan begränsande faktor har varit språket då jag inte kunnat ta del av vissa källor då dessa är skrivna på spanska.

2. Bakgrund

Detta avsnitt redogör för Chiles historia som vinland presenteras med dess viktigaste händelser, det kommer ges en bild av vilka certifieringar som är viktiga idag, även en kort geografisk orientering samt en avslutande del där två viktiga begrepp förklaras.

2.1 Vinets historia i Chile

De första vinrankorna som planterades i Chile var till för att säkerställa att de tidigaste spanska erövrarna, conquistadorerna, under 1500-talet kunde ha tillgång till nattvardsvin vid sina gudstjänster. Vinproduktionen under denna tid var mycket begränsad då spanjorerna egentligen ville gynna sin egen vinmarknad och de därför också importerade spanskt vin. Men det spanska vinet klarade inte av den långa båtresan och därmed fortsatte man att producera vinet i Chile (Wages, 2018). Den druva som då var den dominerande och under många år utgjorde den största delen av den chilenska vinodlingen var den blåa druvan Listán Prieto, den druva som sedan i Chile kom att kallas País (Meneses et al. 2024). Det är med andra ord denna druva som är ursprunget till den chilenska vinkulturen och ur många aspekter chilensarnas egen druva, därmed också en stor del av det agrikulturella arvet.

Den andra stora historiska händelsen i den chilenska vinodlingen sker under 1850-talet då de lokala franska entreprenörerna i landet bytte från gruvindustrin till att på allvar börja importera sticklingar av franska druvsorter och starta upp vinodlingar. I detta sammanhang nämns namnen Claudio Gay, professor vid Universidad de Chile, och Silvestre Ochagavía, aristokrat och entreprenör som

speciellt viktiga. Nu importerades druvsorter som Cabernet sauvignon, Sauvignon blanc, Semillón, Pinot noir och Riesling. Dessa vinrankor anpassade sig bra till klimatet i de centrala delarna av Chile som liknar medelhavets. Anmärkningsvärt är att dessa kloner är de enda som finns kvar från denna tid då vinlusen, phylloxera, ödelade större delen av den europeiska vinodlingen med sin början under 1860-talet (Müller, 2004). Denna första och mycket franskinfluerade vinodling skedde under strikt övervakning av franska vinmakare. Den franska dominansen har sedan dess fortsatt i landet och de ursprungliga spanska druvorna och influenserna har mer och mer försvunnit (Meneses et al. 2014).

Historien om Chile som vinland har sedan fortsatt att kantas av både framgångar och bakslag. Under resterande delen av 1800-talet fortsatte vinodlingen att styras och ägas av aristokratiska familjer som tog in fransk expertis. Detta gav resultat och de chilenska vinerna exporterades med framgång. De vann också beundran vid vinutställningarna i Bordeaux (1882), Liverpool (1885) och Paris (1889) (Müller, 2004).

Under början och mitten av 1900-talet fick dock Chiles vinindustri uppleva en del kriser. Det började på 1940-talet med skatter som belastade vinindustrin och fortsatte ända till slutet av 1980-talet med en alkohollag som i princip förbjöd etablering av nya vingårdar och omplantering av befintliga vinstockar, samt begränsade produktionen av vin till endast 60 liter per capita (Wages, 2018). Detta följdes upp av andra världskriget som gjorde att man inte kunde importera utrustning till vinodlingen och utvecklingen stannade därmed av. Krisen nådde sin kulmen med att det inhemska priset på druvor sjönk drastiskt under 1970-talet. Detta resulterade i att Chile år 1993 hade 54 000 hektar vingårdar vilket är hälften av det som fanns 1938 (Müller, 2004).

Det var upphävandet av lagen som förhindrade nyetableringen och begränsningen av vingårdar, 1974, som blev startskottet för återhämtningen av Chiles vinindustri. Den chilenska vinproduktionen fick också ett uppsving genom att mycket ny teknik introducerades i landet. Detta är mycket tack vare Miguel Torres, som ursprungligen kom från en spansk vinfamilj. Han tog bland annat med sig de första rostfria ståltankarna för att jäsa vinet, för att sedan jäsa vinet ytterligare i ekfat (Müller, 2004). Men man började också använda sig av pneumatiska pressar samt ädelgaser vid jäsningen vilket bidrog till att mer ny teknik fick fäste (Mora, 2019).

Det skedde också ett skifte under 1980-talet från att vingårdarna var familjeägda till att det var ekonomiska grupper eller aktiebolag som drev dem. I samma våg av förändring förändrades Chiles ekonomiska läge i och med återförandet av demokratin 1990. Förutsättningarna för export av bland annat vin blev då mycket mer gynnsamma. Chiles export av viner har fortsatt att vara stark och de exporterar idag till 109 olika länder (Müller, 2004).

Det var nu under 1990-talet då vinindustrin åter fick fart som de nya druvorna som Cabernet sauvignon, Sauvignon blanc och Chardonnay verkligen började konkurrera ut de gamla sorterna som País och Carignan. Ytan som var uppodlad av Cabernet sauvignon näst intill dubblades från 11 000 hektar till 20 000 hektar (Gutiérrez-Gamboa, 2019).

Mitt fokus kommer som tidigare nämnts att vara de ursprungliga druvorna País och Carignan. Historien om hur País lade grunden för den chilenska vinodlingen har dokumenterats och beskrivs i början av detta avsnitt. Bakgrunden till Carignan, som även den är en blå druva, är dock mer diffus men de källor som finns och de chilenska vinmakarna är överens om att de första sticklingarna togs till Chile från södra Frankrike efter en omfattande jordbävning 1939 (Gutiérrez-Gamboa et al., 2018). Anledningen till detta anses vara att man ville förbättra färgen och få mer fräschör till de País-viner som dominerade produktionen under denna tid.

2.2 Certifieringar och reglering i Chile och Europa

Chile har länge varit mycket mindre reglerat av certifieringar i jämförelse med den europeiska vinkulturen och vinindustrin. I Europa finns det flera nivåer av certifieringar där den mest strikta är PDO, *Protected Designation of Origin*. Denna reglerar bland annat vilka druvsorter som får användas i de olika regionerna, odlingsmetoder, avkastning per hektar och lagringstid. Det finns också de lite mindre strikta PGI, *Protected Geographical Indication*, som är mer flexibelt men garanterar vilken region som vinet kommer från. Att dessa regler följs kontrolleras av ett *Regulatory Council* som finns i varje vinregion. Denna organisation kan ge böter eller dra tillbaka certifieringar om reglerna inte följs (European Union, 2013/1308).

I Chiles vinlagstiftning från den 14:e december 1994 kan man läsa att Chile har en geografisk zonindelning för vin och denna ligger till grund för ursprungsbeteckningen, Denominación de Origen, DO. Denna innehåller även vissa standarder och regler för hur vinmakandet ska gå till för att garantera vinets kvalitet (Legislación Chilena, 464/1994).

Zonindelningen delar landet i sex stora vinregioner; Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Central dalen, Södra regionen och Austral. Inom dessa sex zoner ryms det 17 underregioner. Ansvar för ursprungsbeteckningen har *Servicio Agrícola y Ganadero*, SAG. För att ett vin ska få märkas med DO från en viss region måste 85% av druvorna komma från denna specifika region. Men till skillnad från Europa kan vinmakarna själva bestämma vilka druvor de vill odla, vinifiering, lagringstid och det finns inte heller krav eller restriktioner kring

avkastning eller maxproduktion per hektar. Det är i och med detta inte heller någon statlig kontroll av vinets kvalitet utan bara ursprunget av druvorna (Mora, 2019).

I detta sammanhang kan man också nämna att för att kunna kalla sig vinodlare i Chile krävs det att man är legitimerad agronom med inriktning enologi och vinkultur. Det krävs också en examen i enologi som anordnas en gång om året av *Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile* (Müller, 2004).

Men det har även bildats egna initiativ där vinmakare har gått samman för att stärka statusen hos deras druvor och viner genom en certifiering. Det mest framgångsrika exemplet av dessa är Vignadores de Carignan, VIGNO. Det är vingårdar och vinmakare som odlar och producerar viner med den inhemska druvan Carignan som gått samman och skapat en privat kollektiv certifiering som säkerställer ursprung och kvalitet hos denna druva för att uppmärksamma, bevara och stärka dess status. I detta samarbete ingår många små vingårdar som odlar de gamla druvsorterna Carignan men även flera de mest prestigefyllda vingårdarna, sammantaget är de 16 stycken och hela 90 producenter (VIGNO, 2025). Samarbetet grundades 2011 efter den förödande jordbävning 2010. Samarbetet kommer ur en passion och en önskan om att bevara gamla vinstockar och odlingsmetoder som använts i 400 år. Kraven för att ett vin ska få ha VIGNO på sin etikett är att det måste vara minst 65% Carignan eller Carignan som ympats på País, och de resterande procenten ska också komma från gamla vinstockar i Maule. Vinstockarna måste vara minst 30 år gamla och man får inte använda sig av konstbevattning. Vinrankorna måste beskäras enligt head-trained, bush-head eller goblet. Vinet ska sedan lagras i 24 månader på fat eller flaska. Man har också infört ett system av rättvis prissättning vid inköp av druvor som stärkt många små odlares ekonomi (VIGNO, 2025).

Det finns också certifieringar för ekologisk odling och dessa övervakas och ackrediteras av Servicio Agrícola y Ganadero, SAG. En av de mest internationellt erkända ekologiska certifieringarna som uppmärksammas i denna undersökning är Ecocert som är en i grunden fransk certifiering men som nu även jobbar internationellt. Ecocert följer europeiska standarder (Ecocert, 2025).

2.3 Chiles vinregioner: Maule och Itata

Då fokus kommer ligga på druvorna País och Carignan ger det att det geografiska fokuset kommer att vara Central Valley och mer specifikt Maule regionen. Även Sur och den lite sydligare regionen Itata där den absolut största delen av dessa druvor odlas. Denna region sträcker sig från Anderna i öst till stilla havets kust i väst och är Chiles största samt äldsta vinregion. Tack vare havet, bergen och de soliga dalarna mellan dessa är det också den vinregionen med det mest varierade klimatet. På grund av de kalla vindarna från Anderna blir

skillnaden mellan dag- och nattemperatur stor och därmed mognar druvorna i ett långsamt tempo. Itata regionen bär även den på en historia från 1500-talet och har ett svalare och fuktigare medelhavsklimat än Maule men det är också mindre risk för torka som annars kan vara ett problem i Maule regionen (Wines of Chile, 2025).

2.4 Terroir och hållbarhets begreppet

Det är två begrepp som inte sällan tolkas på olika sätt som har stor betydelse och som används frekvent i denna uppsats; terroir och hållbarhet. Därmed kommer dessa förklaras och hur de tolkas i denna text.

Det finns nästan ingen annan agrikulturell produkt som är så förknippad med jorden där de växer som vin. Det ser man på vinernas namn och etiketter som många gånger består helt eller delvis av den plats där de odlats. Begreppet går att tolka som jorden där vinrankan växer i och hur dennas kemiska och fysiska egenskaper påverkar hur vinet kommer att smaka. Men man måste även väga in det resterande klimatet på platsen som sol, temperatur och nederbörd. Det är dock inte bara det meteorologiska klimatet som måste stämma för att odla och göra vin utan minst lika viktigt är att det socioekonomiska klimatet är rätt. Det finns inga vinodlingar utan människan. Det betyder att aspekter som odlingsmetoder, lagring, macération och kulturen där vinet odlas har en mycket stor betydelse. Människan är också orsaken till att vi genom förädling har så många olika druvor och smakprofiler i vinet (van Leeuwen, 2009). Det är denna vida tolkning av begreppet terroir som jag tillämpat i min uppsats.

För hållbarhet har jag valt att följa FN:s definition som säger att "Hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov". Det innebär i en agrikulturell kontext att långsiktigt bevara miljön, markens bördighet och hushålla med resurser som vatten. Det har också en social aspekt där det är viktigt med bra arbetsvillkor och att kulturarv bevaras. Den sista aspekten är den ekonomiska hållbarheten och att agrikulturen bidrar till ekonomisk bärkraftighet (Förenta Nationerna, 1987).

3. Metod

I denna undersökning har en kvalitativ metod använts vilket både innefattar en litteraturstudie och två intervjuer. Litteraturstudien som inbegrep både akademiska artiklar och artiklar från tidskrifter har analyserats systematiskt för att se vad forskningen men även vinkännare, vilka skriver till konsumenterna och har ett stort inflytande, säger om Chile som vinland och kulturarvsdruvorna.

En del av denna uppsats genomfördes under en resa till Chile, vilket gav mig möjlighet att fördjupa min förståelse för landets vinodlingskultur och samtida vinidentitet. Även om intervjuerna genomfördes digitalt, bidrog vistelsen till att kontextualisera och nyansera min tolkning av såväl intervjusvar som litteratur. Att själv ha besökt vingårdar och upplevt klimatet och landskapet i Maule och Itata gav även ett värdefullt sammanhang för analysen.

För intervjun har ett frågeformulär med öppna frågor använts. Valet av öppna frågor är för att inte störa de intervjuade och styra deras svar, utan låta dem så fritt som möjligt ge sin bild av sitt vinmakande, de ursprungliga druvorna och synen på certifieringar. De öppna frågorna ger en chans att se frågeställningarna ur de intervjuades deras perspektiv utan att styra dem med mina egna antaganden, vilket är en av de största fördelarna med öppna frågor (Patton, 2015). Svaren på intervjufrågorna kommer också att analyseras kvalitativt med en tematisk metod. Vilken valts då den ger en stor frihet och flexibilitet, vilket är viktigt då materialet, det vill säga svaret på frågorna, kommer kunna skilja sig mellan intervjuerna. Tematisk metod är en analytisk metod där man letar efter, analyserar och tolkar mönster av mening (Clarke et al., 2017). Den tematiska analysen består av sex steg som jag använt mig av. 1) bekanta sig med materialet, 2) initial kodning, 3) identifiera tema, 4) granska tema, 5) definiera och namnge tema och 6) skriva fram resultatet (Clarke et al., 2006). I analysen utforskades teman som återkom i båda intervjuerna för att finna ett mönster i hur vinmakarna i Chile tänker kring sitt vin, de ursprungliga druvorna och Chile som vinland. Detta gav en inblick i hur de chilenska vinmakarna som odlar de traditionella druvorna País och Carignan ser på sitt eget vinmakande, men även Chiles vinindustri ur ett större perspektiv och om de ser en förändring. Intervjuerna gjordes för att få det bredare perspektivet för att besvara frågeställningarna och se om det fanns en förändring både hos producenter och litteraturen. Formatet av en enkät valdes till intervjuerna för att mina intervjuobjekt skulle kunna svara i sin egen takt, speciellt med tanke på skillnaden i tidszoner. En nackdel med valet av en enkät som skickades via mail är möjligheten till att ställa följdfrågor gick förlorad. Detta kan ha begränsat djupet i svaren. En av de intervjuade valde att svara med ljudfiler vilka jag sedan transkriberade för att enklare kunna bearbeta och analysera materialet.

4. Material

För att göra den kvalitativa textanalysen gjordes urvalet ur både den akademiska litteraturen men också ur framstående internationella tidskrifter om vin så som *The world och fine wine* och *Wine & Spirits*. De akademiska artiklarna identifierades via nätbaserade databaser så som Web of Science, Google scholar och Research Gate. Urvalet av dessa baserades på relevans för uppsatsens syfte. Valet att använda både akademiska texter och tidskrifter gjordes för att få den bredd på materialet som frågeställningarna kräver. För att se om en förändring i hur Chile uppfattas som vinland vill undersökningen visa hur diskussionen förs både hos forskare och hos vinexperter som många gånger sätter trenderna och påverkar vilket vin konsumenterna i slutändan dricker. Samt om de ursprungliga druvorna uppmärksammas och går att finna i den akademiska världen på samma sätt som hos vinkännare.

Intervjumaterialet består av två enkäter. Vingårdar som odlar de ursprungliga druvorna País och Carignan kontaktades via mail och svar kom från två vinodlare, Carlos och Roberto. Carlos, och vingården Odfjell, fick jag sedan den stora äran att besöka. Urvalet av intervjuobjekt skedde strategiskt då syftet var att intervjua vinmakare som odlade och producerade vin på de ursprungliga druvorna País och Carignan, och därmed har erfarenhet av undersökningens centrala frågeställning.

Även vinodlare som inte odlar dessa ursprungliga druvor kunde varit intressant att intervjua för att se deras bild av den eventuella förändringen men undersökningen begränsas till de som odlade just de druvorna jag valt att fokusera på. Carlos som är vinmakare på Odfjell och Roberto som odlar och producerar vin under sitt eget namn. Odfjell odlar Carignan och är med i VIGNO och Roberto odlar País. Till dessa skickades en enkät med åtta frågor. Dessa frågor har valts för att de ska kunna besvara mina frågeställningar

Frågorna som undersökningen ställer är:

- Can you tell us a little about the history and philosophy of your winery?
- What grape varieties do you cultivate, and how has this changed over time?
- What is your perspective on traditional Chilean grape varieties like País and Carignan?
- Have you noticed climate changes in your region, and how do they affect your wine production?
- Have you had to adapt your cultivation methods due to climate change? If so, how?

- How do País and Carignan differ from more commercially cultivated grape varieties like Cabernet Sauvignon and Merlot?
- Have you observed an increased demand for wines made from traditional Chilean grape varieties?
- What role do certifications, such as protected designations of origin or VIGNO, play in strengthening Chile's reputation as a wine country?

5. Resultat

Detta avsnitt redogör för den kvalitativa litteraturstudien uppdelad i de tre frågeställningarna.

5.1 Den chilenska vinidentiteten i förändring och kulturarvsdruvornas renässans

För de flesta chilenare är País synonymt med det enkla bondvinet pipeño som är en stor del av den chilenska vinkulturen men även i stort en del i den chilenska bonde-kulturen. Det är ett lätt och fruktigt vin som görs på naturligt sätt med spontan jäsning och i vissa fall mycket lite svavel, men ofta helt utan tillsatser. Dessa viner är i de allra flesta fallen ofiltrerade och har fått sitt namn av att de traditionellt lagrades på stora tunnor av ek eller lärkträ kallade *pipa*, som togs till Chile från Spanien under 1700-talet. I och med att de franska druvorna togs till Chile i början av 1900-talet, och då även den franska tekniken började mångas ur de finare samhällsklasserna se ned på och smutskasta pipeño och byta ut det mot vin gjort på modernt franskt vis, och med franska druvor. Många traditionella chilenska delikatesser försumrades på samma sätt, så som den lagrade fårosten *queso de chanco* som byttes mot produkter gjorda efter europeiskt maner. Men pipeño levde kvar, och detta förmodligen tack vare att pipeño var ett vin för folket, och var i och med det en stor del av folksjälen. Till skillnad från till exempel fårosten som var en lyxprodukt för den rika klassen, den klass som nu endast ville konsumera den europeiska kulturen (Lacoste et al., 2015). Men dessa enkla pipeño viner hamnade trots allt i skuggan av de franska och har sedan dess

inte väckt någon större förtjusning hos vinkännare, och har fortsatt att nedvärderas. Men under senare år har dessa blivit mer och mer uppmärksammade och nya vinproducenter har plockat upp País och har arbetat vidare på vinifieringen och traditionen. Pipeño lagras nu i ståltankar eller cementbehållare för att behålla vinets fräschör istället för tunnorna i trä (Lacoste et al., 2015). Startskottet för renässansen för pipeño kom mycket tack vare de franska oneologerna Antonie Luyt och David Marcel som tog med pipeño ut i det internationella finrummet. En av de mest uppmärksammade producenterna är Roberto Henriquez (Tapia, 2014) vars syn på País kommer att behandlas i intervjun nedan.

País har länge varit en druva i den billigare klassen och säljs generellt 50% billigare än de europeiska druvorna. Detta verkar dock vara på väg att ändras då fler och fler vinmakare vill uppmärksamma och framhäva druvan och använder sig av nya metoder och innovativa sätt att göra detta, som till exempel ståltankarna. Nya produkter har nått marknaden och dessa skapar ett nytt mervärde som inte funnits innan genom att bygga på både tradition och innovation. Det ges också bidrag från ministeriet för agrikultur som stöttar vingårdar som satsar på sorter som País (Mora, 2019). Detta bidrag är en del av ett större initiativ som startade 2014 i syfte att främja latbruksvinerna, höja deras kvalitet och stärka små vinodlare. Man vill att det ska skapas en ny kategori av latbruksviner på marknaden (INDAP, 2017).

Många menar dock att País inte haft den prismässiga utveckling som man hoppats på och att den fortfarande säljs till ett mycket billigare pris än de andra druvorna odlade i Chile. Däremot har Carignan stigit i pris år efter år och har prismässigt gått om druvor som Cabernet Sauvignon och Carménère (Gutiérrez-Gamboa, 2018). Carignan och País skapar ett unikt arv i det chilenska vinskapandet, och när detta håller på att lyftas fram har det kommit att skapa en ny identitet för Chile som vinland, speciellt ur ett globalt perspektiv (Gutiérrez-Gamboa, 2018).

Även hos världens mest renommerade vin-tidskrifter uppmärksammas ett skifte i den chilenska vinidentiteten. Man beskriver det i *Vinous* som att det finns viner "inside the box" som uppfyller alla förväntningar om ett moget, fruktigt men lite platt rödvin. Men att det mer och mer börjar komma viner gjorda "outside the box" som har en komplexitet, variation och ger en stark karaktär av vinets terroir (Hidalgo, 2023). Ursprungsdruvorna beskrivs också som ett unikt arv väl värt att lyfta fram. Carignan hyllas både för sina odlingsegenskaper men även smaken, och i en artikel ur *The world of fine wine* bekräftar författaren att druvan under senare år fått mycket uppmärksamhet både nationellt och internationellt. País beskrivs även den ha upplevt en återuppståndelse och anses bidra med något nytt och autentiskt till den chilenska vinidentiteten (The world of fine wine, 2022). Man kan idag hitta País-viner på fina restauranger och barer i hela världen. Det

beskrivs i *Wine and spirits* också hur País och pipeño ger Chile ett nytt ansikte på den internationella marknaden och ger landet en given plats i diskussionen kring naturviner; "Pipeño is Chile" (Tapia, 2014).

5.2 Hållbarhet och anpassning till klimatet

País är en rustik sort som är väldigt tolerant mot nematoder, vilka är de skadedjur som de chilenska vinodlarna har störst problem med, och andra jordburna sjukdomar. Under förhållanden med god nederbörd presterar den bättre än många av de andra sorterna *V. vinifera*. Till detta kommer det faktum att då druvorna, som tidigare nämnts, har ett lågt pris har País använts som rotstock till andra sorter vid omplantering (Gutiérrez-Gamboa, 2018). Rotstockar från País har till och med använts till Carignan- vinrankor. På just dessa vinstockar gjordes det 2018 en undersökning för att se hur torktåliga dessa var. I undersökningen valdes det ut fyra gårdar som alla ligger i Maule Valley i centrala Chile. Dessa valdes av geografisk och geomorfologiska grunder. Alla vinodlingarna hade vinrankor som var 30 år eller äldre, de var inte bevattnade, växte i ett busksystem, var vid god hälsa och hade en aktiv bladyta under säsongen. Undersökningen visade att temperaturen hade störst effekt på druvornas socker och antocyanin-innehåll men att de tack vare robustheten i País kunde producera druvor med god kvalitet oavsett de geografiska skillnaderna mellan gårdarna. Man drar också slutsatsen att denna stabilitet är viktig speciellt för små vingårdar då klimatet kommer att bli mer oförutsägbart (Gutiérrez-Gamboa, 2018).

Större delen av Carignan-rankorna är dock oympade och växer på sina egna stockar speciellt de som växer i de torra delarna av Maule Valley. Men de som är ympade har País eller en annan ursprunglig sort, Torontel, som rotstock. Dock är País vanligare. Carignan är dock robust i sig själv och kan växa mycket bra i varma klimat, klarar långa och varma somrar samt jord som har måttligt till dålig fertilitet (Gutiérrez-Gamboa, 2019).

Att värmen är det största hotet mot vinodlingarna visade sig tydligt på min resa då jag vid flera besök på vingårdar uppmärksammade att vinrankorna inte beskärdes och bands upp efter traditionellt franskt sätt till exempel *guyot* där en eller två fruktsporrar binds lämnas kvar och binds horisontellt längs en tråd. Utan vinrankorna var höga och bladen bildade tillsammans ett tak för att skydda duvorna som växte under. Denna bindningsform kallas på svenska *pergola* (Jackson, 2020). Se bild 1.



Bild 1 Bindningsformen som bildar en pergola och skyddar druvorna från solen.

5.3 Certifieringarnas betydelse

Att SAG i Chile har börjat dela in landet och dess vinodlingar i geografiska regioner är ett steg mot att skapa regional identitet för att vidare belysa dessa regioners unika terroir. Tillsammans i dessa regioner kan vinmakarna skapa en gemensam identitet som står för kvalitet och god smak, men vinet kan även bära med sig regionens unika kultur. Certifieringen skulle kunna komma att bli en symbol för Chiles bortglömda vinkultur men också visa på den otroliga diversitet som finns i de olika regionernas terroir. Här blir också etiketteringen med DO eller VIGNO mycket viktig för att på ett enkelt sätt kunna förmedla den regionala identiteten (Bessi re, 1998)

Ett ytterligare bevis på att Chiles vinidentitet  r i förändring och på väg mot en ny fas är just samarbeten som VIGNO där man försöker skapa en regional identitet och framförallt uppmärksamma och bevara identiteten hos druvan Carignan. De 16 vinodlarna har tillsammans ansvar för skapandet av den nya identiteten och det kommer sedan att bli ett kapital och mervärde som de alla kan dra nytta utav. Den  ter uppmärksammade identiteten kring Carignan blir som en gemensam naturresurs, men till skillnad från naturresursen handlar det i detta fall om att behålla kvaliteten snarare än att överkonsumera resursen (Ostrom, 2000). För att en identitet ska bli lyckad måste den legitimeras. Detta sker genom dynamiken som finns mellan två sidor i vilka man kan dela upp den regionala identiteten. Den första sidan är den interna vilken består i skapandet av själva

identiteten som sker i och med upprätthållandet av denna identitet som vinmakarna står för i detta fall. Det som vinmakarna gör måste sedan valideras av den externa sidan som utgörs av vinexperter och andra kunniga personer som konsumenterna lita på. Framgången och legitimiteten hos den regionala identiteten ligger i om samspelet mellan dessa sidor är lyckad. Om vinregionen till exempel påstår sig producera ett mycket gott vin men att denna mening inte delas av vinkritiker kommer regionens legitimitet och rykte skadas. Eller om regionen har skapat ett rykte om sig att stå för mycket högkvalitativa viner och konsumenten sedan blir besviken kommer samma skada ske. Detta samspel gör att vinmakarna som är en del i skapandet av en regional identitet som VIGNO hela tiden kommer vilja förbättra och investera i att hela tiden försöka förbättra sin kvalitet (Ostrom, 2000). Gör någon av dem ett dåligt vin kommer varumärket, som VIGNO ändå är, att ta skada och alla kommer drabbas.

6. Tematisk analys intervjuer

I detta avsnitt presenteras och behandlas de teman som funnits i min tematiska analys som anknyter till mina frågeställningar.

6.1 Återkommande teman:

6.1.1 Hållbarhet

För Odfjell har en ledande vision varit att odlingen och vinskapandet ska vara hållbart.

Odfjell beskriver torkan som den klimatförändring de framförallt har påverkats av de senaste åren. Denna har gjort att de måste vara mycket mer uppmärksamma på när de ska skörda sina druvor. Ökad temperatur gör att druvorna mognar snabbare vilket ger en tidigare skörd, men också risken att de tappar viktiga smakegenskaper hos druvorna som kommer att påverka vinet. Detta blir ett problem då druvorna måste sköras tidigare för att undvika att sockerhalten blir för hög. Med en tidigare skörd riskerar man att druvorna inte uppnår önskad nivå av fenolisk mognad. Här menar han att de äldre mer anpassade druvsorterna klarar sig mycket bättre och har en mycket högre resiliens mot torkan än de yngre som är mycket mer känsliga. Det kan dock bli ett problem att hålla alkoholprocenten

på en nivå som konsumenterna efterfrågar. Detta problem beskriver han som en extra utmaning när det kommer till Carignan.

Dock tar Carlos upp det faktum att Carignan trots detta är en värdefull druva att odla just eftersom den är så bra anpassad till det chilenska klimatet och dess jordar. Han menar att de gamla sorterna som Carignan var kultiverad med målet att öka sortens hållbarhet och motståndskraft och inte för att maximera skörden.

Av de druvorna jag valt att fokusera på är det País som Roberto odlar. Roberto fascination för País kommer av att han tycker det inger stor respekt och beundran att de gamla vinstockarna fortfarande växer och producerar vindruvor fast de är upp till 300 år gamla. Roberto berättar att om man tar hand om vinrankorna kommer de att fortsätta att producera även när de blir gamla. Men han berättar också att País är mycket robust och rustik och understryker hur stark den är. Den behöver inte så mycket omhändertagande vid odling, mindre än Carignan som han också menar är tålig, även om han inte odlar den.

“If you take care about the vines they still producing. They are really really strong. They Are really rustic in the farm management. They don't need too much base in this way. Not need treatments. Carignan a little bit more. Because it's sensible to odium. But yeah, represent heritage. And all work since 100, 200 years ago and traditional way to make wine in Chile.” (Roberto)

Även Roberto lyfter fram värmen och solen som den stora förändringen han märkt av i klimatet. Ibland är solen till och med så stark att den bränner bort skalet på druvorna. Under de senaste sex åren har även han märkt att sockerhalten i druvorna blivit högre och syran mindre. Han menar vidare att de måste vara mycket mer noggranna med när de skördar druvorna, och att det är ännu viktigare att lära känna sin vinodling. Speciellt när man som Roberto gör sitt vin helt utan tillsatser och med naturlig jäst och fermentering. Han är väldigt bekymrad över att de ska förlora syran i druvorna, som är mycket viktig. Roberto säger också, precis som Carlos, att vissa sorter är känsligare än andra och att País framförallt, men även Carignan, är mycket robusta sorter. País kräver näst intill ingen behandling och Rodrigo menar att styrkan hos sorten bevisas genom att den odlats under 300 år.

6.1.2 Balans mellan tradition och innovation

Odfjell började odla de populära europeiska druvorna Cabernet Sauvignon och Carmenere. 2001 efter att deras dåvarande vinmakare gjorde det första vinet på hundra procent Carignan druvor, och detta mottogs mycket väl, bestämde man sig att köpa land med hundra år gamla vinrankor av just Carignan. Carlos, nuvarande

vinmakare på Odfjell, beskriver att volymen av Carignan har ökat sedan dess och att de nu utgör en viktig del av vinproduktionen.

Carlos beskriver också att Carignan är en fantastisk druva tack vare att den redan och sedan så många år anpassat sig till det chilenska klimatet och dess jordar. Men han belyser även hur Carignan är djupt rotad i den chilenska kulturen och bär med sig associationer om det gamla bondelivet som är nära knutet till en mer familjär och småskalig odling. Han menar att många har ett starkt band till druvan och det gör att den tilltalar många på ett mer humant känslomässigt plan.

“We have only Carignan, which is an amazing variety, already well adapted to the Chilean soils and climate, and in cultural terms, it has a very close bond with people, because it is associated with the old way of being farmers, which involved entire families, in a more human scale. The Old vines were always cultivated thinking in how to extend their durability and not to maximize the quantity.” (Carlos)

Roberto började sin vinodling med just ambitionen att odla de gamla chilenska druvsorterna och han letade fram de äldsta druvorna i Itata Ballet och Bopo Ballet där hans vinodlingar ligger. Roberto framhäver på samma sätt som Carlos, och som en del av varför han valt att odla País, hur den representerar arvet av det arbete som gjorts under tvåhundra år tillbaka i tiden. Han beskriver País som ett arv av det vackra i världen

“And yes, it's a patrimony of the beautiful in the world. And for me, from my perspective it is like how these old vines can be alive. Producing, making.” (Roberto)

Dock kan denna känslomässiga och djupa anknytning enligt Carlos vara ett hinder då han menar att det är svårt att nå ut med de nya Carignan-vinerna. Det första hindret är att de flesta konsumenterna köper viner av de druvor de alltid köpt. Han förklarar att de konsument som är lite mer belästa på viner ofta har stött på och testat Carignan från småskaliga bönder som producerat vinet med dålig hygien och felaktiga metoder. Detta gör att många har en dålig association till druvor som Carignan. De vinerna som är välproducerade får dock, enligt Carlos, mycket bra kritik.

Carlos svarar också att det är en allt tydligare trend hos lokala konsumenter att stödja och uppmärksamma fäderneärvda produkter och därmed även de gamla druvsorterna. Utmaningen med att göra bra viner på Carignan menar Carlos är att hålla alkoholhalten på en lägre nivå som den moderna konsumenten efterfrågar, som tidigare nämnts.

Just arvet från förfäderna är mycket viktigt för Roberto då han talar om País och det är en aspekt han återkommer till. Druvan har en väldigt stor kulturell

betydelse i det chilenska vinhantverket. De gamla vinstockarna representerar ett arv av det arbete som har utförts under hundratals. Och för Roberto betyder det mycket att det arvet fortfarande lever vidare och att vinstockarna fortfarande växer och producerar vindruvor som kan bli till vin. Genom att göra vin av Pais och Carignan gör man också att ett kulturarv lever vidare och får nytt liv.

Precis som Carlos ser Roberto en ökning i efterfrågan på viner gjorda av de traditionella druvorna. Rodrigo och hans kollegor odlar, som sagt, nästan enbart kultursorter som Pais, Semi Jean, Moscatel de Alejandria, Shassela, Senso, Pink Muscat. När de startade sin vinproduktion producerade de 500 liter på ett år och i nuläget producerar de 30,000 liter, vissa år till och med 40,000 och 50,000 liter. Han menar att intresset för sättet de gör vin, med gamla druvor och metoder samt hela deras filosofi ökar. Framförallt uppfattningen kring dessa viner har förändrats. Förståelsen och respekten för allt jobb som ligger bakom ett vin som görs utan tillsatser växer och konsumenterna är mer pålästa. Även om de inte alltid visar sig i försäljningssiffrorna märker Roberto att de växer i respekt från konsumenterna.

“The clients understand behind all the work, behind that we promote. And in that way, I think we are growing. We are growing about more than sellings, we are growing about respect and perception of the clients.” (Roberto)

Även exporten har ökat, om än mycket mindre, från 20. 000 flaskor år 2023 till 30. 000 flaskor år 2024. Roberto berättar att exportmarknaden var besvärlig till en början men att de börjar hitta rätt i sin marknadsföring.

6.1.3 Certifieringarnas roll

Vikten av att jobba hållbart och även att använda detta som ett sätt att sälja sitt vin återkommer i certifieringarnas roll för Carlos och Odfjell. Deras hållbarhetsarbete har gjort att de kunnat certifieras med Ecocert. Deras carignan-vin är också certifierat med VIGNO som han beskriver som liknande de certifieringar och regler man har kring vinodlingen i Europa. Han tycker att certifieringen berättar för konsumenten vad producenten står för och deras engagemang i produkten.

Roberto har inga certifieringar i dagsläget men han ser väldigt positivt på dem och kommer vilja certifiera sig i framtiden. Han odlar inte heller Carignan men han tycker att styrkan i en sådan certifiering som VIGNO är att man som odlare blir starkare tillsammans samt att man anstränger sig mer som individuell vinodlare när man är en del av gemenskapen. Man hjälper varandra att sprida

ordet och med andra typer marknadsföring. Han beskriver det mer som en rörelse som skapas av en grupp odlare som har samma mål och ambitioner.

“When you do a union I think promote better, you do more effort and you are strong. I think it's good. Yes, I think it's. It's. It's a good way talk, talk good about the person that has the organization and can arrange the movement.” (Roberto)

Roberto bekräftar därmed styrkan av en certifiering som jag beskriver tidigare. Roberto tar även upp certifieringen Demeter, för biodynamisk odling, som ett exempel på en certifiering som bidrar till någonting positivt. Han menar, precis som Carlos också är inne på, att den höjer statusen på produkten och gör att konsumenten får mer respekt för både produkten men också hur den har blivit producerad och för hållbarhet.

“The philosophy has always been to be sustainable, and following that path, in 2006 we certified organic the vineyards and the wines with Ecocert. Later, looking forward to understanding the vineyard as a whole landscape with a wide biodiversity, and the respect of nature, we decided to work and be certified as Biodynamic.” (Carlos)

7. Diskussion

I detta avsnitt diskuteras resultatet från litteraturstudien och intervjuerna uppdelat i tre delar med fokus på frågeställningarna.

7.1 Den chilenska vinidentiteten i förändring och kulturarvsdruvornas renässans

Litteraturstudien visar att País, trots att den ännu inte haft den renässans som många hoppats på, ändå ligger till grund för Chiles vinodling och vinkultur. Den är rent konkret rotstock till många andra sorter på grund av dess resiliens mot sjukdomar, skadedjur och inte att förglömma dess tålighet mot torka. Den var också en av de första druvorna som odlades i Chile och det chilenska vindrickandet hade kanske tagit en helt annan vändning om denna inte funnits. Även om utvecklingen av País inte levt upp till förväntningarna är det trots detta, enligt mig, ett tecken att det i litteraturen uppmärksammas att det finns en förväntning på druvan som någonting mer än bara ett simpelt bordsvin och det finns en ambition att skapa någonting mer förfinat. Den ses som en viktig del i Chiles ambition att framhäva sitt unika terroir.

I och med att vinet och odlingen av druvor är en så stor del av både Chiles ekonomi men också kulturella arv betyder ett skifte inom denna sektor väldigt mycket för strukturen i samhället. Som jag nämnt tidigare är det de små gamla vingårdarna som odlar País och Carignan och då dessa fått större uppmärksamhet leder det till att även de små vinodlarna kommer få bättre ekonomi och status. Detta har stor betydelse för samhället där man främjar små företagare och skapar en mer levande landsbygd och social hållbarhet. Framförallt då Chiles export av vin är väldigt betydande och att de ursprungliga druvorna även börjar få internationell status som ett land med en unik terroir.

Intervjuerna bekräftar de tecken jag ser på förändring i litteraturen och jag kan utläsa att País och Carignan har ökat under åren, vilket tyder på att Chiles vinindustri håller på att åter uppmärksamma det unika arv de har med sig, ett unikt terroir. Det menar också både Carlos på Odfjell och Roberto som ser en ökande trend hos de inhemska konsumenterna som vill köpa mer fäderneärvda produkter och uppmärksamma sitt arv, där de gamla druvsorterna som Carignan och País utgör en stor del. Men även exporten har ökat. På den lokala marknaden har dock många konsumenter dåliga erfarenheter av att ha smakat dåligt framställda viner av till exempel Carignan och det är en utmaning att utbilda folk i vilka viner de ska köpa. Det finns redan en djupt rotad kulturell anknytning till druvor som Carignan, men denna association kan vara svår att matcha med vad konsumenterna idag efterfrågar, däri ligger en stor utmaning. Gamla uppfattningar om att vinerna inte är kvalitativa kan behöva övervinnas. Det krävs eventuellt en viss innovation för att de gamla druvorna ska uppmärksammas på nytt. Utifrån intervjuerna och litteraturen finns det många vinmakare som brinner för att ta med detta arv in i framtiden, med de ser också en ekonomisk vinning av detta.

Vissa gamla associationer kan dock vara värdefulla att istället framhäva. Carignan är knuten till det gamla bondelivet där vinodlingen skedde i en mindre skala och till familjen, två saker som i dagens väldigt digitala samhälle kan få ett romantiskt skimmer. Det arvet och respekten är en essentiell del av Roberto vinmakande och någonting som han vill framhäva och som hänger tätt samman med målet att odla hållbart. Han menar också att respekten för hans hållbara odlande och de traditionella druvorna har fått mer uppmärksamhet. Något som också syns på hans försäljningssiffror. Det traditionella viset att göra vin i Chile på framförallt druvan País som under lång tid kallats pipeño har också uppmärksamats av vinkännare som skriver för de mest respekterade internationella vin-tidskrifter. Här finns det inga gamla uppfattningar om dåligt producerade viner utan man ser snarare hur dessa ofiltrerade och naturligt jästa viner ger Chile en ny naturlig plats och position i diskussionen kring naturviner.

Innovationen kommer från de ursprungliga rötterna i Chiles kulturarv och vintradition. Kulturarvsdruvorna är en unik och viktig del av Chiles nya identitet och genom att lyfta fram País och Carignan formas en ny berättelse om Chile som

vinland. Det faktum att vinmakarna själva framhäver druvornas historiska betydelse tyder på att det sker en omförhandling av vad det innebär att vara ett chilenskt vin från en billig version av de franska vinerna till att genom smak beskriva Chiles kultur, något som tydligt knyter an till undersökningens syfte och vinidentitet i förändring.

5.2 Hållbarhet och anpassning till klimatet

I intervjun med Carlos på Odfjell framgick det att de gamla druvsorterna som Carignan, som är anpassade efter Chiles jord och klimat är framodlade för att just vara robusta, tåliga och inte med fokus på dess kvalitet. País och Carignan är framförallt väldigt tåliga mot torkan och värmen som både Carlos och Roberto beskriver som det största klimathotet. Det kan vara en indikator på att de kommer kunna motstå även framtida klimatförändringar. Vinstockarna som är hundra år gamla producerar trots allt fortfarande vindruvor. Carlos berättar också att de nya druvsorterna är mer känsliga för den torka som under senare år blivit allt mer påträngande i Chile. Detta bekräftas av Roberto som säger att País näst intill inte behöver någon omvårdnad under odlingen.

Att framhäva och odla mer av País och Carignan är inte mer hållbart endast genom dessa sorters hårdighet och resiliens mot klimatförändringarna och nya sjukdomar eller skadedjur utan också för att öka biodiversiteten i vinodlingen och på så vis öka odlingssäkerheten. Druvor som Cabernet Sauvignon, Chardonnay och Carmener dominerar i nuläget i landets vinodlingar och detta kan betyda problem om dessa skulle angripas av en sjukdom eller utsättas för extrema väder som de inte klarar av. Då vingårdarna nu är mer homogeniserade är de också mer genetiskt sårbara. De egenskaper som País och Carignan bär på är en mycket stor genetisk resurs inför att man i framtiden kommer vilja ta fram mer tåliga sorter av de tidigare nämnda druvorna. Eftersom man redan använder País som rotstock till Carignan kan det eventuellt vara en lösning för framtiden att testa att ympa in även andra druvsorter på País för att ge dessa mer tåliga egenskaper.

Även om Carignan och País är mycket mer robusta och klarar sig, och växer utan någon direkt tillsyn och därmed klarar klimatförändringar bättre än yngre druvsorter så kvarstår problemet med att druvorna tack vare värmen får en mycket högre sockerhalt. Detta beskrev både Carlos och Roberto som den största utmaningen med det varmare klimatet. Carlos beskrev specifikt hur det är ett problem att hålla nere alkoholhalten på vin av Carignan till en procent som efterfrågas av dagens konsumenter.

I Chiles nya vinidentitet kommer kulturarvsdruvorna att spela en viktig roll som nyckel till hållbarhet men på samma gång bli en symbol för den nya identiteten.

Eftersom både Carlos och Roberto betonar hur klimatförändringarna påverkar deras odlingar, och samtidigt lyfter fram kulturarvsdruvornas motståndskraft, blir sambandet mellan hållbar vinodling och vinidentitet allt tydligare.

5.3 Certifieringarnas betydelse

Att vinmakarna själva vill gå samman och skapa certifieringar är ett sätt att höja värdet på sina viner och urskilja dem från andra som inte kan garantera ursprung, odlingsmetoder och framförallt kvalitet. Att den chilenska vinkulturen går mot en mer reglerad vinodling och vinskapande skulle kunna ses som ett steg mot att man väljer att fokusera mer på kvalitet. Vinregioner i Europa som Champagne, Bordeaux och Toscana har under många år byggt upp sitt rykte och är idag för många associerade med viner av god kvalitet och det är mot denna horisont jag tror att Chiles vinodlare strävar för att skapa egna regionsidentiteter när man på egen hand skapar gemenskaper som VIGNO. Man har återupptäckt att man har en unik identitet som inte finns på den internationella vinmarknaden, och genom att skapa en ny sektion skulle de inte behöva slåss med de europeiska vinerna på samma sätt. VIGNO kan dock inte helt jämföras med den europeiska regleringen då det inte handlar om tvingande statliga lagar. VIGNO är en kollektiv sammanslutning och en rörelse för att stärka och bevara ett kulturellt arv vilket ger den en djupare mening än en bara certifiering. Det är en vilja att skapa respekt för det chilenska kulturella arvet. Samtidigt som det är en kvalitetsstämpel som kan fungera för att övervinna dessa gamla associationer, som tidigare nämnts om ett dåligt producerat vin. Både Carlos och Roberto ser certifieringar som VIGNO, men även sådana som Ecocert och Demeter ur ett positivt perspektiv. De ser det som en möjlighet och inte ett hinder och en begränsning. Det är ett bevis på det arbetet de redan gör som på ett enklare sätt förmedlas till konsumenten, det skapar respekt även för vinmakandet och ger vinet ett mervärde. Genom att fungera som en kvalitetsstämpel kan VIGNO också vara viktig för att överbygga de uppfattningar som Carlos beskriver om Carignan som ett dåligt producerat vin. Har man som konsument testat ett vin med certifieringen VIGNO vet man sedan att dessa viner håller god kvalitet. Frågan är hur mycket VIGNO har påverkat försäljningen och uppmärksammandet av Carignan? I resultatet visade jag att País inte haft samma prisutveckling som Carignan och en utav orsakerna skulle kunna vara VIGNO och att País inte har en motsvarande certifiering som indikerar på dess kvalitet och att vinmakarna som producerar País-viner inte heller kunnat hjälpa varandra på samma sätt. Vinodlarna som odlar País och även andra ursprungliga druvor är dock på väg i den riktningen med det stöd de får från ministeriet för agrikultur som också innebär att bönderna slutit sig samman inom

detta initiativ för att uppmärksamma, stärka men framförallt skapa en ny kategori av lantviner. Också här är det tydligt att man inte längre vill skapa viner som liknar några andra utan man vill utmärka sig och skapa en ny identitet och framhäva Chiles många olika terroir.

Mer regler kring hur man ska och måste odla kan dock ställa till med problem och vara ett hinder för att man ska kunna ställa om snabbt och kunna hantera förestående klimatförändringar. Med mindre regler att följa finns det också större möjligheter att hitta nya lösningar till problem som uppstår på grund av till exempel extremväder som torka eller kraftiga regn. De statliga lagarna i Chile sträcker sig endast till att bestämma hur mycket av druvorna som ska komma från en region för att vinet ska kunna certifieras med den regionens DO. Att det inte finns ytterligare bindande lagar skulle kunna betyda att det också är enklare att omforma reglerna om det skulle krävas för att rädda vinproduktionen i ett nytt klimat, och gör att de på så sätt kan gynna en omställning mot ett mer hållbart jordbruk. Flexibiliteten som friheten från regleringar ger gör att vinmakarna i Chile lättare kan anpassa sig efter ett nytt klimat där de gamla odlings eller vinifieringsmetoderna inte längre fungerar.

Det syns tydligt i en jämförelse med den mycket reglerade vinodlingen i Europa. Man har till exempel i Frankrike också börjat få problem med att de stigande temperaturerna gör att sockerhalten blir mycket hög i druvorna, och därmed är risken att alkoholhalten blir allt för hög, man går därmed också miste om syran. En möjlighet skulle vara att man även här odlar gamla druvor som Carmenere och Merlot, druvor som man tidigare hade problem att få en tillräcklig sockerhalt i. Dessa kan du hinna mogna perfekt istället (Lewin, 2025). Ett annat hypotetiskt exempel är att en skörd blir sämre på grund av extremväder och att man då skulle kunna rädda denna med hjälp av en ny blandning av druvor eller en ny produkt, vilket de europeiska lagarna sätter stopp för. Just förmågan att kunna skapa nya produkter tror jag är en nyckel i Chiles framtid som ett hållbart vinland. Det gör nämligen att de också kan anpassa sig efter en ny marknad med nya konsumenter som efterfrågar nya innovativa produkter och vill konsumera vin på ett annat sätt än vad man gjort innan, till exempel vin som huvudingrediensen i en cocktail. Den större friheten att odla och blanda druvor skulle också kunna vara en nyckel till en högre odlingssäkerhet och hållbarhet genom att vingårdarna odlar en större variation av druvor och därmed skapar en större biodiversitet.

Hållbar odling och biodiversitet är viktiga beståndsdelar även i diskussionen kring certifieringar och skapandet av en unik identitet. Den certifiering som verkar vara viktigast, utifrån de två intervjuerna är just den för att bevisa att vingården bedrivs på ett hållbart sätt. Det är tydligt hos både Carlos och Roberto att hållbarhetsarbetet i första hand görs för miljön, men även mycket för kvaliteten på vinet och för att odlingsmetoderna och vinmakandet lyser igenom i den färdiga produkten. Roberto menar att skillnaden mellan País viner och druvor är otroligt

tydlig beroende på deras terroir och hur vinerna sedan har fått jäsa och lagras. Han anser vidare att det går att göra ett gott vin av nästan alla druvor om man odlar duvorna och behandlar vinet på rätt sätt. Av denna anledning är certifieringarna viktiga för Carlos och Roberto då de uppmärksammar deras filosofi med deras vinmakande. Det är också en ekonomisk vinst att kunna certifieras med till exempel Ecocert, och därmed ha en fördel på marknaden i jämförelse med viner utan denna certifiering. Det ger ett mervärde till vinet och är ett enklare och snabbare sätt att förmedla till konsumenterna vilka metoder och vilket arbete som ligger bakom vinet. Ser man på Roberto vill han förmedla en filosofi som dels är hållbar men också berättar en historia om Chile och om platsen där druvorna vuxit. Vinet ska smaka av platsen. Roberto påstår att om vinet görs på ett naturligt sätt kommer man kunna känna smaken av platsen och på så sätt kan man hålla liv i en specifik terroir, olika platsers egenskaper och variationer. Mervärdet gör att konsumenten eventuellt väljer just det vinet för hur det är producerat och inte enbart för hur det smakar.

Att certifieringen blir en förstärkare till vinets terroir tror jag är dess största roll i den förändring som sker i Chiles vinkultur. De chilenska vinerna som länge, framförallt utanför Chile, handlat om fruktiga bulkviner har mer och mer börjat visa hur Chile smakar, de varierande klimaten, jordarna, odlingsmetoderna och inte minst de ursprungliga druvorna. Att vinmakarna själva betonar värdet av certifieringar visar hur marknadsföring, kulturarv och vinets berättelse blir integrerade i den förändrade vinidentiteten. Och initiativ som VIGNO fungerar inte bara som kvalitetsmärkning, utan också som ett verktyg för identitetsskapande där terroir och tradition får en gemensam röst.

8. Slutsats

Det visar sig utifrån min litteraturstudie att det skett ett skifte de senaste åren och att identiteten kring vad som är ett chilenskt vin skrivs om från att vara en billig version av de franska vinerna till att beskriva Chiles eget terroir. Hos vinodlarna syns ett skifte, som har uppmärksammat de ursprungliga druvornas enologiska egenskaper. Då dessa druvor, País och Carignan framförallt, ofta odlas av små vingårdar har detta i förlängningen gett en ekonomisk men även social återhämtning för dessa vinmakare som åter igen uppmärksammas och uppskattas, även detta en del av hållbarhetsaspekten. Denna utveckling är inte bara agronomisk utan även kulturell, den utmanar bilden av Chile som ett land där man producerar billigare versioner av de franska vinerna. Både i litteraturen och intervjuerna beskrivs País och Carignan som ett fädernearv och det är på många

sätt mer än bara druvor som sen blir vin. Kulturarvsdruvorna blir symboler för hållbarhet, historia och innovation.

Uppmärksammandet av de äldre och ursprungliga druvsorterna är en viktig del av ett större arbete i att göra viner som berättar och smakar av det unika terroir det kommer ifrån. Man vill att vinerna både ska smaka av platsen med också arbetet, metoderna och filosofin som ligger bakom. De chilenska vinmakarna vill inte längre imitera de europeiska vinerna utan visa sin egen identitet. Och detta är också ett större fokus på kvalitet. Man vill skapa en ny kategori på marknaden och ta med det chilenska fädernearvet in på den internationella vinmarknaden. Unga vinskapare tar till vara på deras unika arv med kombinerar det med ny teknik och det är kombinationen av innovation och tradition som verkar leda till framgång.

En viktig del av denna nya identiteten är olika former av certifieringar som kan förmedla vilket jobb och filosofi som ligger bakom vinet och på så vis ge ett mervärde. Men det fungerar också mycket som en kvalitetsstämpel.

Även om problemet med en för hög sockerhalt kvarstår har druvor som País och Carignan odlats under 300 år och har ett mycket mer robust försvar för framtida klimatförändringar. Undersökningens resultat belyser hur vinodlarna, genom sina val av druvor, metoder lokala terroir och samarbeten, aktivt deltar i att skapa en ny vinidentitet för Chile, vilket ligger i direkt linje med denna undersökning syfte.

Det är i samspelet mellan robusta druvsorter, lokal terroir och gemensamma certifieringar som Chiles nya vinidentitet skapas.

9. Källförteckning

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*. Vol 38 (1), 21-34.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1467-9523.00061> [2025-04-15]

Clarke, V, Braun, V. (2017). Thematic analysis. *The journal of positive psychology*. 12:3, 297-298.
<file:///Users/isabellesalling/Downloads/ThematicAnalysisTheJournalofPositivePsychology.pdf> [2025-04-23]

Clarke, V, Braun, V. (2017). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*. 3 (2), 77-101.
https://www.researchgate.net/publication/235356393_Using_thematic_analysis_in_psychology#fullTextFileContent [2025-05-18]

Ecocert. (2025). *Quienes somos?*. <https://www.ecocert.com/es-CL/quienes-somos> [2025-05-10]

European parliament regulation (EU) 2013/1308 of the council 17 december 2013 establishing a common organization of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) 922/72, (EEC) 234/79, (EC) 1037/2001, (EC) 1234/2007. Dokument 32013R1308. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1308&qid=1746727921970> [2025-05-08]

Ostrom, E. (2000). Collective Action and the Evolution of Social Norms. *Journal of Economic Perspectives*. 14. 137-158. <https://faculty.sites.iastate.edu/tesfatsi/archive/tesfatsi/CollectiveActionEvolSocialNorms.EOstrom2000.pdf> [2025-02-19]

Förenta Nationerna. (1987). *Our Common Future*. file:///Users/isabellesalling/Downloads/our_common_futurebrundtlandreport1987.pdf [2025-05-22]

Gutiérrez-Gamboa, G, Moreno- Simunovic, Y. (2019). Terroir and typicity form Maule Valley (Chile): the resurgence of a minority variety. *OENO one*. 1, 75-93. <https://typeset.io/pdf/terroir-and-typicity-of-carignan-from-maule-valley-chile-the-2roppswtrp.pdf> [2025-02-07]

Gutiérrez-Gamboa, G, Moreno- Simunovic, Y, Carrasco- Quiroz, M, Verdugo- Vásquez, N, Díaz- Galvez, I, Garde- Cerdán, T. (2018). Characterization of grape phenolic compounds of 'Carignan' garpevines grafted onto 'Pais' rootstock from Maule Valley (Chile): Implications of climate and soil conditions. *Chilean Journal of Agricultural research*. 78. 310-315. <https://typeset.io/pdf/characterization-of-grape-phenolic-compounds-of-carignan-d5v3rvmfii.pdf> [2025-02-06]

Hidalgo, J. (2023). Chile thinking outside the box. *Vinous*, 6 juni. <https://vinous.com/articles/chile-thinking-outside-the-box-jun-2023> [2025-04-10]

Instituto de Desarrollo Agropecuario. (2017). *Pequeños viñateros del país cean Club del Vino Campesino con el apoyo de Minagri e INDAP*. Ministerio de

Agricultura. <https://www.indap.gob.cl/noticias/pequenos-vinateros-del-pais-crean-club-del-vino-campesino-con-el-apoyo-de-minagri-e-indap> [2025-04-11]

Jackson, R. S. (2020). *Wine Science: Principles and Applications*. 4th ed. London: Academic Press.

Lacoste, P, Castro, A, Briones, F, Mujica, F. (2015). El pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile. IDESIA. 33(3), 87-96. <https://scispace.com/pdf/el-pipeno-historia-de-un-vino-tipico-del-sur-del-valle-3mrh2bihdb.pdf> [2025-04-10]

Legislación Chilena. 464/1994. *Establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización*. Ministerio de agricultura. <https://www.wipo.int/wipolex/en/legislation/details/18886> [2025-05-10]

Lewin, B. (2025). Can old-vine varieties save wine from climate change? *The world of fine wine*, mars 11. <https://worldoffinewine.com/news-features/grape-varieties-climate-change> [2025-03-19]

Meneses, M, Castro, M, Herminia, Hinrichsen, P. (2024). Genetic Characterization of Criolla and European Grapevines Recently Found in Chile: A Key Step for Their Rescue and Conservation, *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2024, 4817877. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1155/2024/4817877> [2025-02-04]

Mora, G. M. (2019). *The Chilean Wine Industry*. Faculty of agricultural science. <https://repositorio.uchile.cl/xmlui/bitstream/handle/2250/170915/The-Chilean-Wine-Industry1.pdf?sequence=1> [2025-02-05]

Müller, K. (2004). *Chile vitivinícola en pocas palabras*. <http://www.gie.uchile.cl/pdf/Katrina%20Muller/Chile%20Vitivin%EDcola%20en%20pocas%20palabras.pdf> [2025-02-04]

Patton, M.Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods*. 3uppl., Sage publications. <https://aulasvirtuales.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/02/qualitative-research-evaluation-methods-by-michael-patton.pdf> [2025-06-01]

Tapia, P. (2014). The new Chile. *Wine & Spirits*. 19 mars. <https://www.wineandspiritsmagazine.com/news/the-new-chile> [2025-04-10]

The world of fine wine. (2022). Heritage wines of southern Chile. *The world of fine wine*, november 11. <https://worldoffinewine.com/sponsored-content/heritage-wines-of-southern-chile> [2025-03-19]

Van Leeuwen, C. (2009). Soils and terroir expression in wine. *Soil and Culture*. Kap 28.
file:///Users/isabellesalling/Downloads/189181_1_En_28_Proofs.pdf 2025-05-12

VIGNO. (2025). <https://vigno.cl/nosotros/> [2025-05-05]

Wages, N. (2018). Chilean wine law. *International Immersion program papers*. 96.
https://chicagounbound.uchicago.edu/cgi/viewcontent.cgi?params=/context/international_immersion_program_papers/article/1095/&path_info=Nathan_Wages_Chilean_Wine.pdf [2025-05-10]

Wines of Chile. (2025). <https://www.winesofchile.org/winegrowing-regions/#explore-valleys> [2025-05-10]

Bilaga 1

Intervju Odfjell

· **Can you tell me a little about the history and philosophy of your winery?**

Odfjell is actually the last name of the Norwegian owners. Dan Odfjell came to Chile in the 80's for business purposes. He and his family are ship owners. He fell in love with the country, the culture and the landscape, specially one, in Padre Hurtado district, in the outskirts of Santiago. They bought the land, and in the 90's we planted vines. The 1998 vintage was the first in the market, a very traditional Cabernet Sauvignon of the Maipo Valley. In the 2000 with the advise of the famous consultant Paul Hobbs, we started looking for vineyards in the ancient terroir of Maule, known for the dry farming, the old vines and the cheap price that big wineries used to pay to the producers, for this patrimonial varieties such as País and Carignan. In 2001 Arnaud Hereu, the former winemaker, buying grapes from a vineyard called Tres Esquinas, decided to produce the first 100% Carignan fine wine, and due to the big acceptance, we decided to buy the land with a hundred year old vines.

The philosophy has always been to be sustainable, and following that path, in 2006 we certified organic the vineyards and the wines with Ecocert. Later, looking forward to understanding the vineyard as a whole landscape with a wide biodiversity, and the respect of nature, we decided to work and be certified as Biodynamic.

· **What grape varieties do you cultivate, and how has this changed over time?**

We started with Cabernet Sauvignon and Carmenere only, but nowadays, we have an important volume of Carignan, which has increased after the years, and other varieties such as Malbec, Tempranillo, Tannat, Petite Sirah, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

· **What is your perspective on traditional Chilean grape varieties like País and Carignan?**

We have only Carignan, which is an amazing variety, already well adapted to the Chilean soils and climate, and in cultural terms, it has a very close bond with people, because it is associated with the old way of being farmers, which involved entire families, in a more human scale. The Old vines were always cultivated thinking in how to extend their durability and not to maximize the quantity.

· **Have you noticed climate changes in your region, and how do they affect your wine production?**

In the past decades, we have experienced an increase in heat waves, which accelerate sugar accumulation in the grapes. As a result, we have to harvest earlier to maintain lower alcohol levels in the wines. However, this early

harvesting can lead to incomplete phenolic maturity. Additionally, the drought conditions have highlighted the resilience of old vines that are well-adapted to the climate. In contrast, younger vines often struggle during dry and hot vintages.

· **Have you had to adapt your cultivation methods due to climate change? If so, how?**

Due to these droughts, dry farming has become increasingly rare. Viticulture is shifting towards the south, where rainfall is more abundant, or new vineyards are being established exclusively in areas with irrigation capabilities. However, the increased sunlight and persistent drought have prompted us to adopt innovative cultivation techniques. These include employing larger canopies to shield the grape bunches from excessive sun exposure and tilling the soil on slopes to minimize water runoff and enhance water retention during the winter months.

· **How do País and Carignan differ from more commercially cultivated grape varieties like Cabernet Sauvignon and Merlot?**

It's challenging to educate the average consumer about the diversity and unique attributes of different grape varieties. Even those slightly more knowledgeable about wine may have encountered these varieties through local producers whose wines suffered from poor hygiene and winemaking practices, leading to an association of these varieties with faulty wines. The key lies in reaching these consumers and encouraging them to try well-made wines from these varieties, which typically receive positive feedback when produced correctly.

· **Have you observed an increased demand for wines made from traditional Chilean grape varieties?**

There's a growing trend among local consumers to support smaller producers and to rescue patrimonial products, including traditional grape varieties. These varieties offer diverse drinking experiences: País provides a lighter option, while Carignan delivers a full-bodied, colored wine with refreshing acidity. The challenge with Carignan lies in achieving lower alcohol levels to meet consumer demand.

· **What role do certifications, such as protected designations of origin or VIGNO, play in strengthening Chile's reputation as a wine country?**

In Chile, we don't have AOC or DOC, only Geographical Indications, which typically are the same with political regions. VIGNO has established regulations similar to European appellations, specifically for Carignan old vines, grown without irrigation. Certifications provide assurance for the consumers that there's a process ensuring quality and demonstrating the producer commitment with the product.

Bilaga 2

Intervju Rodrigo

· **Can you tell me a little about the history and philosophy of your winery?**

Isabel, here we go. Question number one about story and philosophy. Okay. We started 12 years ago.

We started making wine in Itata Ballet and Bopo ballet with old vines, unrooted vines, bush vines with irrigation, classic viticulture, everything by hand, no tractors in. We try to vinify each and every single variety in the valley. In both valleys, the traditional grapes, the oldest vines that we can found. And we did it.

We started. We started making 2,000 liters and today we made 30,000. Some years, 50, 40,000 liters was ours. Our passion is to make wine. That was my dream when I was a kid, to make wine someday.

I have an uncle and he make very farm wine like pipeño style, like traditional winemaking, traditional viticulture in Itata South. Itata Ballet south in Florida. Well, I started, I studied agronomy and when I finished my career, I took some experience outside making wine. And when I go back, I started my project and now here we are.

I think it's a more consolidated project. We have more than 20 markets and Chile. We are growing a little bit the perception of our wines, it's growing. And today I want to refer like possibly like a minimal intervention because since when we started and now we are understanding the process, the climate, you know, the trying to go more deep in the vinification, in the viticulture.

And the company is more serious now. And I have, you know, employees that I have to keep going and keep this alive. I'm trying to make the wine the most pure as possible, but with some details sometimes that can finish better the alcoholic fermentation and also creating more safe wines, but with the minimum, minimum details.

· **What grape varieties do you cultivate, and how has this changed over time?**

The varieties that we work with are Pais grapes, Semi Jean grapes, Moscatel de Alejandria grapes, Shassela grapes, Senso grapes, pink Musca grape. Now a little bit of Trincatera, Listan Blanco, Uva del Rey, Pinot Noir, a little bit of Merlot, Torontel, another Chilean cross varieties that are growing now in Chile.

· **What is your perspective on traditional Chilean grape varieties like País and Carignan?**

About País and Carignan. My perspective. Yeah. Are old. Are mostly grown in granite. And represent some really, really good for, for the vertical world. Because they are old, strong vines.

Carignan is more young. Over 40, 80, 100 years old. I think the oldest Carignanes. But País more, more with more years. Like 200, 250, 300. And yes, it's a patrimony of the beautiful in the world. And for me, from my perspective it is like how these old vines can be alive. Producing, making.

If you take care about the vines they still producing. They are really really strong. They Are really rustic in the farm management. They don't need too much base in this way. Not need treatments. Carignan a little bit more. Because it's sensible to odium. But yeah, represent heritage. And all work since 100, 200 years ago and traditional way to make wine in Chile.

· **Have you noticed climate changes in your region, and how do they affect your wine production?**

Well, number four, the climate change. More sugar, less acidity. Like six years in a row since 2019 to 2023. And yeah, you have to decide better the time of the harvest because we don't add acid and we don't correct the juice, we ferment spontaneously and naturally with native yeast and without correction. And that for us is really important because keep the terroir alive and without fix, you know, the reality of the places and the varieties. In that way it's more challenging make wine in this way. But yeah, trying to understand the production, sometimes is less and sometimes concentrate a little bit on wines that are changing the profile being more, I don't know, more ripe, more mature, you know. Yeah.Yeah. We have to be really, really connect with the time of the harvest to find the balance between, you know, fennels, sugar, acidity. Yeah, the. But finally the profile change. And if you don't correct the wines, I think the. The season reflected very more, more, with more intensity.

· **Have you had to adapt your cultivation methods due to climate change? If so, how?**

How we change. Just be more connected with the time of the harvest. For preserve the good quality about, acidity is really important for us. And also do a better canopy with more shadow, trying to the leaves can cover a little bit more the grape. Because the sun is impact too high sometimes some days can burn the skin of the grape. But yeah, trying to. Well, trying to give a hand a little bit to the vine. But yeah, of course the how this is changing fast divine. Some varieties suffer a little bit more than others.

· **How do País and Carignan differ from more commercially cultivated grape varieties like Cabernet Sauvignon and Merlot?**

The question about the difference. So why are different País and Carignan than Merlot Cabernet, more conventional wineries? I think all vines with long root and granite soil can, if you use natural methods and you respect the pureness of

the vinification and finally the agent, you can reflect better the terroir. I think that's all. If we add and we correct and we use some analogic products, you finally homogenize. Homogenize. I don't know how to say properly in English, sorry, but it's homogenizar in Spanish. Yeah. The result can be equal or very similar to the rest of the wines in that way. I think the Carignan from Chile and also the, the concentration that take. And some places also reflect the terroir. Very easy. The Pais, it's located since Maule to Bioville, 300 kilometres of distance. Different plummentry, different type of climate.

And finally the. The result. It find different Paisas. Really easy to discover, really easy to recog-nise. And the terroir talk from the glass, really easy. It's like recognise. You can taste and check the flavours, the aromas, the, you know, the organoleptic things. You don't have to be a. You don't have to be a. A great taster.

· **Have you observed an increased demand for wines made from traditional Chilean grape varieties?**

Yes. For us, we increase. When we started, we started with 500 liters. Today we make 30,000 liters and sometimes 50,000 liters. And we export like between 20 and 30,000 bottles. Some-times 30,000 bottles depend of the year, the 23 and 24. The market was a little bit struggle, but today, maybe I cannot say it's growing. But for example, in Chile, the perception and rep about our wines and methods and philosophy, it's growing.

The clients understand behind all the work, behind that we promote. And in that way, I think we are growing. We are growing about more than sellings, we are growing about respect and per-ception of the clients.

· **What role do certifications, such as protected designations of origin or VIGNO, play in strengthening Chile's reputation as a wine country?**

Yes, I am nothing big No, I don't produce Carignan I just. I, I. We are in Biovino in Itata. Carignan big nodes from Maule mostly of the producers I think so. And yeah, I think maybe for create a cluster a group of vine growers. When you do a union I think promote better, you do more effort and you are strong. I think it's good. Yes, I think it's. It's. It's a good way talk, talk good about the person that has the organization and can arrange the movement. And about certification I think if our good certification like Demeter or some biologic certification I think yeah create more value and generate more respect from the clients and that I'm not certified at the moment but I think after we are building the, we are doing some construction and other invest-ment but after that insane time building and two years or more, possibly four years if we stop that I think we can take the control of the certification and create more respect about our methods, about sustainability.

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i **JA**, så kommer fulltexten (pdf-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i **NEJ**, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Även om du inte publicerar fulltexten kommer den arkiveras digitalt. Om fler än en person har skrivit arbetet gäller krysset för samtliga författare. Läs om SLU:s publiceringsavtal här:

- <https://www.slu.se/site/bibliotek/publicera-och-analysera/registrera-och-publicera/avtal-for-publicering/>.

☒ JA, jag, Isabelle Sälling har läst och godkänner avtalet för publicering samt den personuppgiftsbehandling som sker i samband med detta

☐ NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.