

Sensorisk profilering av svenskproducerade vita viner och en omvärldsanalys av svensk vinodling

JULIA LINDÉN

Intresse för att undersöka den sensoriska profilen av svenskproducerade vita viner finns då det är en ny produkt och det råder brist på undersökningar. Det finns även behov av att skapa en utgångspunkt för att underlätta framtida utveckling och beskrivning av den sensoriska profilen av svenskproducerade vita viner. Även genom intervjuer med såväl vinodlare som vinexperter undersöktes de båda gruppernas åsikter om den svenska vinsektorn. Den sensoriska profilen framtagen i den här studien visar att vitt vin producerat från svenskodlade druvor har en frisk, citrus och blommig doft och en frisk smak av citrus och gröna äpple. Genom att se till utvecklingen hos länder med nystartad vinproduktion med liknande klimat som Sverige, som England och Kanada, kan inspiration ges för hur Sveriges vinsektor kan utvecklas.

Syftet med studien var tvåfaldig, att framställa en sensorisk profil av dagens svenskproducerade vita viner och att göra en omvärldsanalys för vinodling och vin producerat av svenskodlade druvor hos både vinproducenter och vinexperter. Analysen baseras på en litteraturstudie och intervjuer av svenska och danska vinproducenter och vinexperter från Sverige



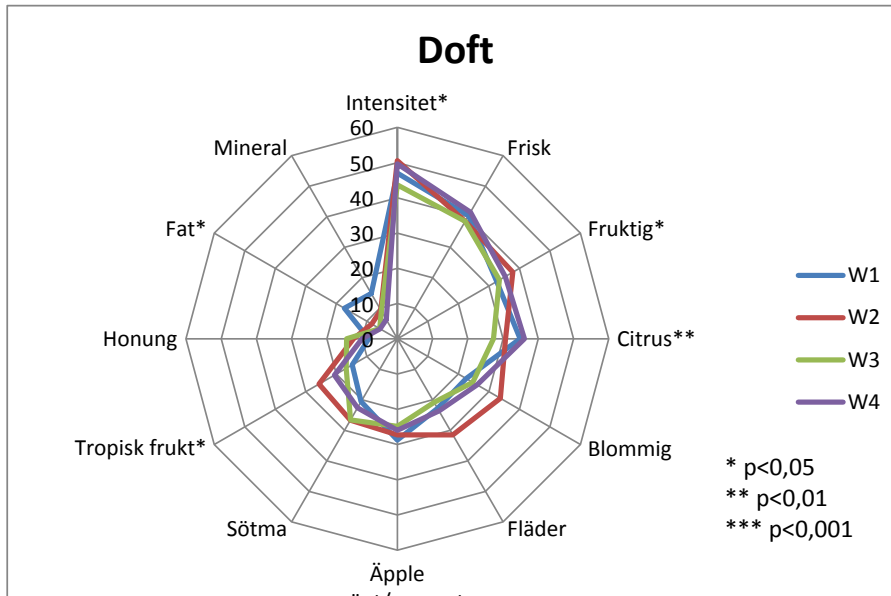
Panellisterna sitter i individuella bås för att inte påverkas av varandras intryck. Proven (vinet) serveras i glas som skickas genom luckan till panellisterna. Analysens syfte är okänt för panelens deltagare.

och Tyskland för att få fram åsikter om svensk vinproduktion från två olika grupper. Den sensoriska analysen genomfördes av företaget Ipsos vars sensoriska verksamhet är Sveriges ledande institut för produktutveckling och livsmedelstester.

Sensorisk profilering är användbart då kvaliteten på produkten förbättras kontinuerligt

Det finns brist på studier som undersökt hur det svenskproducerade vinet upplevs av konsumenter och konsumenter kanske är ove-

tandes om att kvaliteten hos det svenskproducerade vinet, som har skapats genom 'trial and error', kontinuerligt förbättras. Avsaknad av konsumenters kännedom om svenskproducerade viner skapar ett behov av sensoriska profiler på svenskt vin för att stärka uppfattningen av svenskt vin. Studien visar att dagens svenskproducerade vita vin är vin med en frisk, citrus och blommig doft och en frisk smak av citrus och gröna äpple. Men den sensoriska analysen kan inte visa om de attributen är de som är önskad av en konsument,



Figur 1. Doftprofilen för vinerna på en skala från 0 till 100.

det krävs ett konsumenttest för att kunna visa det.

Det finns stor potential för svenskproducerat vin, inte minst på grund av trender med lokalt producerade produkter, men framtiden måste då säkras genom att skapa arbetsmöjligheter och utbildning. En framtida förbättring av den svenska vinsektorn vore att skapa ett system som godkänner vinerna, en vanligt förekommande procedur i många vinländer. Det är ett bra tillfälle för svenska vinproducenter eftersom det svenska vinet som säljs på Systembolaget inte genomgår deras blindtester. Mikroklimatet är en viktig aspekt för att etablera en vinodling i Sverige och GDD (growing degree days) ger mer rättvisa resultat för platser i Sverige än LTI (latitude temperature index). GDD och LTI är verktyg som används för att bedöma om en plats är lämplig för

att odla vindruvor och dessutom ge riktlinjer för vilka sorter som har möjlighet att mogna optimalt på platsen.

De fyra vita vinerna som ingick i den sensoriska analysen var alla från druvan Solaris, den vanligaste gröna druvan att odla i kallare klimat så som i Sverige och Danmark. En fråga att ställa sig är då ifall produktionen ökar kommer det att vara möjligt att sälja så många flaskor vin gjorda på samma druva som det behövs? En vinproducent tog upp i intervjun att för många flaskor av samma sort kan komma att bli ett framtida problem, i synnerhet om de enbart säljs på Systembolagen i närheten av vingården. Skulle den situationen uppstå föreslår en vinnexpert i en intervju att det kan vara användbart att blanda druvor för att få ett vin som skiljer sig från gruppen. Den sensoriska profilen framtagen i den här stu-

dien visar däremot att de fyra Solaris vinerna som analyserats har olika doft, smak, eftersmak och munkänsla, men en signifikant skillnad fanns bara hos några attribut. Liknande profiler för smak och eftersmak hittades hos W2 och W4, men däremot för doftprofilen så utmärkte W2 sig från gruppen medan W1 och W2 hade liknande doftprofiler. Det var signifikant skillnad mellan proverna för både den totala doftintensiteten och den totala intensiteten av smak och eftersmak, vilket visar att överlag skiljer sig vinerna från varandra och att vingårdarna odlar samma druva borde inte vara ett problem. Solaris druvan borde framhävas mer för kunder som druvan som trivs bra i nordiska klimat och skapar olika smakprofiler.

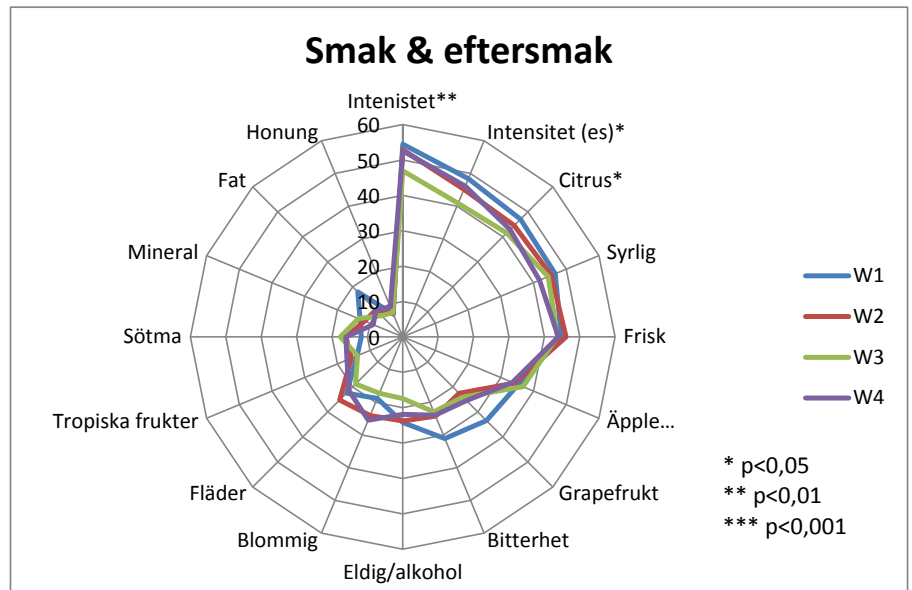
Resultat

Spindeldiagrammen visar resultatet av den sensoriska analysen för doft, smak och eftersmak samt munkänsla och övrigt för de vita vinerna framställda av druvsorten Solaris. Signifikanta skillnader fanns mellan vinerna för attributen doftintensitet, citrus, fruktig, fat och tropiska frukter (figur 1). W1 och W3 är från 2012 och W2 och W4 är från 2013, dessutom kommer W2 och W3 från samma producent. Doftprofilen för W1 och W4 följer varandra relativt väl förutom för attributen mineral och fat där W1 har det högst värdet av alla vinerna. W2 har högst intensitet i attributen fruktig och blommig. Låga värden hittades

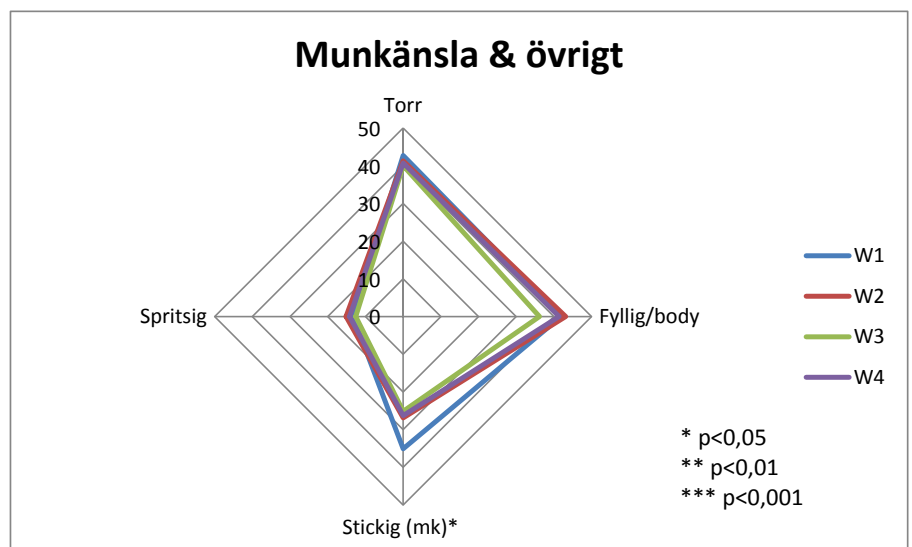
för W3 genom alla attribut förutom för sötma och honung som gav höga värden tillsammans med W2. Utav alla vinerna hade W2 de högsta värdena för attributen fruktig, blommig, fläder och tropiska frukter. Mellan vinerna hittades en signifikant skillnad för attributen smakintensitet, citrus och intensiteten/längden av eftersmaken (figur 2). W1 hade högst värden för attributen smakintensitet, bitterhet, grapefrukt och fat och dess eftersmak varade längst och utmärker sig därför från gruppen. W3 hade lägst värden genom attributen förutom för mineral, sötma och grönt äpple/omoget. Liknande smakprofiler hittades för W2 och W4. Där fanns en signifikant skillnad mellan vinerna för attributet stickande och W1 hade högst värde för det attributet. W3 hade lägst värde för attributet fyllighet annars följde vinerna varandra (figur 3).

Slutsats

Hur ett vitt vin producerat i Sverige ska smaka kan inte besvaras, men den sensoriska profilen framställd i detta projekt är en god början. Ett konsumenttest skulle till exempel kunna visa det svenska vita vinet acceptans hos olika konsumentgrupper och skulle vara en möjlig fortsättning av detta arbete. Vinproducenter och vinexperter som medverkade i intervjuerna verkar överlag ha samma uppfattning om hur det vita vinet bör smaka. Den sensoriska profilen av vita viner från druvor odlade i Sverige är enligt



Figur 2. Smak och eftersmak profilen av vinerna på en skala från 0 till 100.



Figur 3. Munkänsla och övrigt profilen för vinerna, på en skala från 0 till 100.

den här studien ett vin med en frisk, citrus och blommig doft med en frisk, citrus och gröna äpplen smak.

Det finns en stor potential för svenskt vin av bra kvalitet, bland annat på grund av trender mot mer lokalt producerade produkter, men framtiden för vinsektorn måste säkras genom att skapa

jobbtillfällen och utbildning föreslogs av både en vinproducent och vinexperter. Trender visar att i länder som Kanada och England har utbildningar etablerats för att försäkra utvecklingen av vinsektorn.

Att utveckla ett system som godkänner de svenska vinerna baserat på kemiska och sensoris-

ka analyser är ett tillfälle att vidare markera att vinproducenterna gör framsteg. Exempel på framgångsrika märkningar finns i Kanada. En sådan märkning kan även användas som marknadsföringsstrategi för svenska vinproducenter. Enligt vissa intervjuade vinproducenter görs lite eller ingen marknadsföring av deras viner och därmed borde alla form av marknadsföring vara av fördel.

Det är svårt att lita på ekvationer så som LTI för platser i Sverige, den rätta platsen med rätt mikroklimat är en viktigare aspekt för att lyckas med vinodling. Att räkna med GDD ger ett mer rättvist resultat för platser i Sverige. I intervjuerna med vinproducenterna ställdes inga frågor om mikroklimatet av vinodlingarna men det skulle också vara intressant att vidare undersöka platserna där druvor odlas i Sverige.

-
- Landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap , SLU Alnarp, <http://www.slu.se/sv/fakulteter/ltv/>
 - Projektet är finansierat av Partnerskap Alnarp, <http://partnerskapalnarp.slu.se/>
 - Projektansvarig: Lotta Nordmark, SLU, Institutionen för Biosystem och teknologi, lotta.nordmark@slu.se
 - Författare: Julia Lindén, SLU, Institutionen för Biosystem och teknologi, juli0002@stud.slu.se
 - Projektet är genomfört som ett masterarbete som en del av hortonomutbildningen av samma författare och i den fullständiga rapporten finns källorna till texten och utförligare information
 - <http://www.slu.se/sv/bibliotek/soka/sok-epsilon/>