

LAVAUX

(Odlar man vin i Schweiz?)

av Johan Petré

OM DETTA LILLA BOKPROJEKT

När jag upptäcker något som verkligen intresserar mig drabbas jag genast av ett oemotståndligt behov av att berätta om detta fenomen för mina närmast sörjande. Att omgivningen kanske inte alltid är lika entusiastisk har jag ofta svårt att förstå. En omgivning som med tiden lagt sig till med ett fantastiskt tålamod och en viss hälsosam distans för att kunna uthärda mina jeremiader. Men allting är egentligen min morfars fel. Det är han som har gjort mig till den jag är. Gustaf var en lärare av den gamla skolan som inte övergav sitt kall bara för att han steg ner från katedern. För honom fanns klassrummet överallt och livet var som en ständig lektion där det alltid fanns något viktigt att förtälja.

Jag växte upp i det stora skolhuset i Lerdala, en liten by på Billingssluttningen. Och när jag inte lekte på mormors köksgolv så gick jag långa promenader i skogen med morfar och någon av hans hundar. Och medan vi gick hade han alltid en lärorik anekdot att berätta för sitt första barnbarn. Jag är glad över att ha fått ärva hans stora nyfikenhet och denna önskan att alltid förmedla något av det man känner till. Så jag fortsätter mina vandringar i morfar Gustafs fotspår och hoppas på att eventuellt få någon följeslagare på denna lilla promenad genom vinodlingarna i mitt nya hemland Schweiz.

Jag antar att det finns två huvudsakliga anledningar till varför folk emigrerar, en ekonomisk eller en sentimental. I mitt fall var det kärleken och inte arbetet som fick mig att bryta upp och flytta till Schweiz. Jag är alltså ingen skatteflykting som en del av mina retsamma vänner ofta påstår. Jag bosatte mig först i Lausanne vid Genève-sjöns norra strand. Eller vid Léman som är det korrekta franska namnet på denna berömda sjö och det som jag fortsättningsvis kommer att använda mig av. Ingen runt Lausanne skulle någonsin få för sig att kalla detta långsmala vatten för "Genève", något som för Lausanne-borna enbart är en snobbig och skrytsam stad i bortre ändan av sjön som man helst bör ignorera.

Sedan några år bor jag i en liten by i Lavaux som utan tvekan är det mest berömda vindistriktet i hela Schweiz. Området som sedan 2007 är klassat av Unesco som ett världsarv sträcker sig från Lausanne i väster till Montreux i öst och består nästan enbart av terrasserade vinodlingar i de branta slutningarna ner mot sjön. Naturligtvis finns där också ett dussintal väldigt små byar där vinodlarna redan från början trängde ihop sig för att inte i onödan bebygga de inkomstbringande odlingarna. Detta mikroskopiska landskap i ett redan väldigt litet land rymmer en historia och en kultur som omedelbart väckte min nyfikenhet. Och min lust att berätta om allt det som jag hittills lyckats lära mig.

Schweiz är mest känt för sin högklassiga produktion av klockor, ostar och choklad. Och naturligtvis för sin strikt konfidentiella skattepolitik som under lång tid lockat rika människor att bosätta sig här eller att placera sina pengar i någon av landets otaliga bankinstitut. Den nästan konstant goda ekonomin har skapat ett valutaläge som inte är speciellt gynnsamt varken för turisterna eller exportindustrin. Den som vill besöka landet en längre tid eller importera schweiziska varor bör vara stadd vid en god kassa.

Landets strävan att alltid gå sin egen väg har skapat en viss isolation. Många företeelser och lokala produkter förblir nästan helt okända, även för landets närmsta grannar. Ett exempel på detta är vinodlingen. Schweiz har tillverkat viner i över tusen år men väldigt få utanför landets gränser har hört talas om denna produktion. För trots att man odlar vin nästan överallt i landet är det inga stora kvantiteter som tillverkas och odlingsförhållandena gör att allting sker ganska hantverksmässigt. Stordrift förekommer nästan inte eftersom det är praktiskt ogenomförbart och priserna blir naturligtvis därefter. Alltså exporteras i stort sett ingenting. Men som med nästan all annan inhemsk produktion håller också de schweiziska vinerna en kvalitetsmässig standard långt över det ordinära.

Varför då skriva om Lavaux? Jag har alltid fascinerats av områden där den lokala produktionen har varit så specifik att den skapat sin egen historia och kommit att genomsyra ett helt samhälle. Jag har tidigare utforskat en liknande mikrovärld runt Messina-sundet mellan det italienska fastlandet och Sicilien där man på ett traditionellt och kulturhistoriskt intressant sätt har fångat svärdfisk i tusentals år. En verksamhet som totalt influerat livsbetingelserna och kulturen i dessa små pittoreska fiskebyar.

På ett liknande sätt har vintillverkningen i Lavaux-distriktet visat sig vara så viktig och dominerande över det lokala livet att man inte kan närma sig detta område utan att tänka på vin. Odlingen längs denna knappt tre mil långa kuststräcka är en ren monokultur och vinet har som produkt ett eget liv som sätter sin prägel på området. Det är runt vinet som allting kretsar. Historien, kulturen, geografin, familjen och vänskapen, allting har påverkats av dessa druvor som odlas på terrasserna längs med sjön. Och som om inte detta vore skäl nog att berätta historien om Lavaux så är dessutom landskapet i mina ögon en av de absolut vackraste platserna på jorden.

OM SCHWEIZ HISTORIA

Schweiz har en lång historia men de nuvarande gränserna etablerades så sent som år 1815 då kantonerna Valais, Neuchâtel och Genève inlemmades i Edsförbundet. Det embryo som skulle komma att bli Schweiz grundlades redan den 1 augusti år 1291 då styresmännen från tre små bergiga områden i den centrala delen av landet träffades på en äng vid Wierwaldstätter-sjön. På denna gräsplätt som kallas Grütli svor man en gemensam ed och ingick en försvarsförbund mot det glupska Habsburgska kejsardömet i norr. Detta nedtecknade traktat mellan de blivande kantonerna Uri, Schwytz och Niderwald finns fortfarande bevarat. Och i åminnelse av denna händelse som fick symbolisera landets födelse så firas nationaldagen med pomp och ståt den första dagen i augusti.

Samman slutningen kallades det "Helvetiska edsförbundet", något som fortfarande är det officiella namnet på detta land som populärt kom att kallas Schweiz. Vilket alltså också var namnet på en av de tre ursprungskantonerna. Confederation Helvetique, förkortat till CH, står det till exempel fortfarande på schweiziska bilar och frimärken. Det här med "helvetia" är inte så konstigt som det låter, det är helt enkelt benämningen på den nordeuropeiska folkstam som bebodde den schweiziska högplatån innan den romerska invasionen. Norr om Rhen fanns germanerna, i väster gallerna och inklämda mellan diverse bergskedjor levde helveterna. Det romerska namnet på detta område blev således Helvetia.

Den ursprungliga befolkningen var fortfarande till viss del nomader så det blev romarna som kom att så att säga "civilisera" landet. De grundlade de första riktiga städerna, byggde moderna vägar, namngav platser och ritade de första kartorna. Redan Julius Cesar skrev om Lacus Lemanus men det första dokumenterade namnet på sjön kommer från romerska kartor där den faktiskt kallas Lacus Losonius efter den stora romerska bosättningen Losanna. Men det glömmar vi idag, sjön heter varken Genève eller Lausanne utan kort och gott Léman.

Detta namn kommer enligt språkforskarna från ett urgammalt keltiskt ord som betyder just "sjö". Så om man säger Lac Léman (Léman-sjön) är detta något av en tautologi, som om man sa Sjö-sjön. De som bor runt sjön bryr sig inte om attributet "Lac" utan säger bara Léman, vilket alltså är helt korrekt. Att uppkalla sjöar efter någon stor stad i närheten är ett sentida påfund och oskicket att kalla sjön för "Genève" fick sitt genombrott i början av 1800-talet när det tack vare Lord Byron blev högsta mode bland den engelska aristokratin att vallfärda till Schweiz. Och de flesta resenärer hamnade först i Genève innan de tog sig längre in i detta otillgängliga och exotiska land. När Thomas Cook något senare genomförde historiens första organiserade sällskapsresor så gick dessa i början uteslutande till Schweiz. Som alltså var ett pionjärland till det som idag kallas charter. Om Sverige på ett liknande sätt skulle blivit invaderat av utländska turister hade Mälaren idag kanske hetat Stockholms-sjön. Och vad skulle Västerås-borna ha tyckt om det?

Även om det redan fanns många små vinodlingar längs med sjön så var romarna de första som började producera vin i större skala. Därför påstås det ibland felaktigt att det också var romarna som introducerade vinet i norra och mellersta Europa men man har faktiskt hittat druvkärnor i Léman-området som varit 12.000 år gamla. Alltså från tiden omedelbart efter det att det senaste stora istäcket dragit sig tillbaka. Dessutom har man nyligen med hjälp av DNA-analyser kunnat fastställa att Chasselas som är den druva som totalt dominerar odlingsområdet runt sjön varken kom hit med romarna eller de franska munkarna utan är en art som har sitt verkliga ursprung på sjöns nordliga sida. Och även om Chasselas idag odlas som mat-druva både i Frankrike, vid Svarta havet och i Amerika så har alla dessa odlingar sitt genetiska ursprung i den Lémanska

moderdruvan.

De romerska ockupanterna introducerade också kristendomen som blev den officiella religionen så tidigt som år 391. Huvudstaden i Helvetia hette Aventicum och är idag inte mycket mer än en ganska stor by i de nordligaste delarna av kantonen Vaud. Avanches, som är det nuvarande namnet, är nedlusat med romerska ruiner och fornlämningar, bland annat finns där en välbevarad amfiteater där man arrangerar stora konserter under sommarhalvåret. Och i Avanches finns det fortfarande mycket som ännu inte är utgrävt. Varje gång man vill utöka bebyggelsen träffar man på nya lämningar. Grävningar våren 2017 visade att här faktiskt fanns en ganska omfattande gallisk bosättning som är daterad till 500-talet f.Kr. Alltså långt innan de första romarna dök upp.

Många tror att namnet Vaud härstammar från det provencalska ordet "vod" eller det tyska "wald" plus från det faktum att landet från början var helt skogbevuxet men så är inte fallet. Pays Vaudois kommer från den latinska termen Pagus Valdensis som betyder ett högt, mäktigt och i försvarshänseende starkt landområde. Men trots detta kollapsade romarnas rike även i Helvetia och under folkvandringstiden invaderades denna provins av en mängd olika folkstammar. De nya erövrarna kallades för Burgunder, Allemaner, Franker eller Suaber. I slutet av 900-talet hade till och med de mohammedanska Saracenerna trängt så långt norrut att de år 940 plundrade det starkt befästa klostret St. Maurice i den nordvästra änden av Valais-dalen.

Lite ordning i Europa blev det först tack vare det tysk-romerska kejsardömet som var den tidens supermakt med ett territorium som kom att sträcka sig från mellersta Italien ända upp till de baltiska staterna. Denna koalition bestod av en mängd olika små kungariket och hertigdömen runt hela mellan-Europa. Området vid Léman tillhörde i slutet av det första årtusendet huset Savoien. Som i sin tur var en del av det fransk-burgundiska rike som år 1032 anslöt sig till det stora kejsardömet. Efter diverse konflikter med påven lyckades kejsar Henrik IV konsolidera sitt enorma rike och som tack för stöd och utförda tjänster beslöt Henrik år 1077 att skänka ett stort landområde norr om sjön till den dåvarande biskopen i Lausanne som hette Burchard av Oltigen.

Det äldsta bevarade beviset som talar om vinodlingar öster om Lausanne blev upptecknat redan i början av 900-talet. Men på andra mindre branta platser runt sjön hade man odlat vin till husbehov i stort sett lika länge som området varit bebott. Året 1077 var startpunkten för det som sedermera kom att bli ett världsberömt vindistrikt. De fyra församlingar som ingick i kejsarens gåva hette Lutry, Villette, Chexbres och Corsier och omfattade på den tiden hela det område som vi idag kallar Lavaux. Problemet för biskopen var att komma på hur han skulle kunna skapa något inkomstbringande av dessa branta sluttningar. Terrängen var en ren vildmark och bestod av skog, ogenomträngliga buskage och bråddjupa raviner där diverse bäckar forsade ner mot sjön. Han beslöt att ta hjälp av sin kyrkliga organisation, det vill säga klostren.

Det var cistercienser-ordens snabba utbredning under Bernard av Clairvaux som var avgörande för att Lavaux blev till. På mindre än femtio år grundades 280 kloster i Europa, även i Sverige. På högplatån norr om Lausanne hade tre kloster bildats i början av 1100-talet, Hauterive, Hautcrêt och Montheron. Dessa tre kloster fick i uppgift att ta sig an de vildvuxna sluttningarna ner mot sjön. Och det var där man började bryta mark, bygga murar och plantera vin. Eftersom munkarna ursprungligen kom från moderkloster i Bourgogne var de väl bevandrade i det mesta som hade med vinodling att göra.

Även om de ursprungliga klosterbyggnaderna förr länge sedan rivits så finns de tre vingårdar som byggdes i anslutning till nyodlingarna kvar än idag och heter Burignon, Clos des Moines och Clos des Abbayes. Burignon ligger strax norr om Saint-Saphorin i den västra delen av kommunen Chardonne medan de två andra gårdarna klamrar sig fast i de brantaste sluttningarna ner mot Léman. I det område som idag kallas för Dézaley. Detta är den mest prestigefyllda Lavaux-appellationen och ett av få vindistrikt som har rätt att kalla sina viner för Grand Cru.

Det som romarna och senare cistercienser-munkarna gjorde var att införa en storskalig produktion som kunde saluföras och exporteras. För romarna hade vinet varit en del i det dagliga livet, det var otänkbart att administrera en armé om inte soldaterna fick sitt ranson med vin. Och eftersom det var dyrt och krångligt att importera från Italien utökade man istället den lokala produktionen. För munkarna var vinet i första hand en liten men ändå nödvändig del av det som deras trädgårdar behövde producera. Inget vin, ingen nattvard och inget halleluja. Men för

klostren fick vinodlingarna med tiden främst ett kommersiellt syfte. I de högre kretsarna även långt ifrån sjön fick de utsökta vita vinerna som producerades i Lavaux snabbt ett renommé och försäljningen blev en av klostrens absolut viktigaste inkomstkällor.

De franska munkarna gav sig alltså i kast med att försöka tämja den motsträviga naturen på sluttningarna ner mot sjön. De möttes till att börja med av stora skogsområden och avsevärda mängder av ren maquis som måste huggas ner. Och när rotsystemen var upprivna blev den stora utmaningen att hålla jorden på plats, i dessa branta stup var erosionen ett avsevärt problem. Det hjälpte inte att bara bygga höga stenmurar utan det krävdes också att man på något sätt tämde de vattenmassor som hotade att dra med sig jorden ut i sjön. Man behövde alltså även bygga ett dräneringssystem som samlade upp vattnet i reservoarer där det sedan kunde evakueras till de invallade och kontrollerade vattenflöden som skar genom sluttningarna.

Under ett par relativt lugna och framgångsrika århundraden konstruerades det landskap som vi ser idag. Munkarna ledde de stora terrasserings-arbetena men överlät sedan det mesta av odlandet och vin-tillverkningen åt lokalbefolkningen. Dessa anställdes som mer eller mindre fristående arrendatorer på klostrens marker. Och långt senare när klostren hade avvecklats kom de att bli fria vinbönder på de marker de själva kunnat köpa loss. Många av de familjer som idag odlar vin i Lavaux kan visa på imponerande familjeträd som går ett dussintals generationer bakåt i tiden. Dessa familjer har alltså varit innehavare i rakt nedstigande led till samma vingårdar ända sedan tidigt 1500-tal. Denna kontinuitet är rätt imponerande.

Från mitten av 1400-talet förekom en omfattande invandring av arbetskraft från Lombardiet. Dessa italienare var i huvudsak anlitade som byggnadsarbetare och till grövre arbeten som anläggande av murar och evakueringar. Deras förfranskade familjenamn är fortfarande vanligt förekommande i Lavaux. Många franska hugenotter flydde också till Pays Vaud undan de blodiga förföljelser de blev utsatta för av katolikerna. Eftersom dessa oliktänkare sällan var fattiga kom de att tillföra både nytt kapital och en stor entreprenörsanda till regionen. Många av dessa fransmän engagerade sig på ett eller annat sätt i vinodlingen. Vid en folkräkning från år 1750 noterades att av de 8000 personer som då bodde i Lausanne var hela 1700 relativt nyinflyttade fransmän.

Pays Vaud hade blivit en fristad för alla protestanter redan år 1536 när området erövrades av stads-republiken Bern. Uppe i norr hade reformationen redan gått segrande fram och nu applicerades den även i Vaud. Denna regelrätta ockupation varade i 250 år och var mycket illa sedd av lokalbefolkningen som till en början inte alls hade lust att bli protestanter. Men det nya styret gjorde naturligtvis området tilldragande för hugenotterna. Förutom att innevånarna i Pays Vaud tvingades att byta religion så införde Bern-militärerna även en mängd strikta lagar som påverkade privatlivet. Det blev förbjudet att bära vapen och allt "omoraliskt" beteende bestraffades hårt. Alla gamla katolska laster och osedligheter förbjöds. Även alkohol-konsumtionen begränsades vilket var ett hårt slag för en befolkning som i hög grad livnärde sig på vin. Nya domstolar såg till att reformatörernas moraliska rättesnören efterlevdes och under dessa århundraden blev häxbränning ett vanligt förekommande fenomen.

Klosteregendomarna drogs in och annekterades. Clos des Abbayes skänktes till den nya reformerta kyrko-organisationen i Lausanne medan den Bern-baserade ockupationsmakten behöll Clos des Moines och Burignon för egen räkning. Däremot lyckades Faverges, som var en annan kloster-vingård i kommunen Saint-Saphorin, att bli accepterad av Bern-oligarkin trots att deras moderkloster Hauterive låg i den rent katolska kantonen Fribourg. Men biskopen i Bern hade slutit ett samarbetsavtal med katolikerna i Fribourg och fick inte lov att röra deras egendom. Inte för att man ser någon större skillnad men än idag tillhör faktiskt denna vingård staden Fribourg. Så Faverges ligger där som en liten katolsk enklav mitt i denna hel-protestantiska kanton.

Den franska revolutionens omvälvningar skapade stora svallvågor över hela Europa och en konsekvens blev att Vaud-landet år 1798, med avsevärd hjälp av Napoleons revolutionsarmé, kunde befrias från Bern-republikens envælde. Den nyblivna regionen Vaud hade inga pengar och behövde snabbt finansiera sin verksamhet. Ett av dess första beslut blev att sälja Clos des Abbayes och Burignon som just hade överförts i deras ägo. De rika Lausanne-borna betalade en rejäl slant till kantonens magra kassa och tog över dessa två vingårdar. På så sätt blev kommunen

Lausanne ägare till dessa två stora vingårdar i Dézaley, något som idag faktiskt fortfarande är fallet. Och precis som det berömda fattigsjukhuset Hospices de Beaune i Bourgogne så använde även Lausanne inkomsterna från sina egna vinodlingar till att finansiera stadens fattigvård.

Man måste hålla i minnet vilken otrolig förnedring det hade varit för Vaud-borna att leva i 250 år som fångar i sitt eget land. Det var inte bara en politisk eller religiös fråga utan också i högsta grad en ekonomisk. Den rika och mäktiga kantonen Bern styrdes av ett triumvirat av en nobel riddare, en folklig borgmästare och en protestantisk biskop. När denna makt erövrade Pays Vaud var det som kolonisationer, man skrev inte bara om lagen och tvångsinförde protestantismen, man annekterade också alla produktionsområden och allt överskott tillföll hädanefter de mäktiga herrarna i Bern.

Med en borgerlig revolution stödd av franska armén kunde ockupanterna drivas ut och Vaud-landet fick äntligen sin självständighet. Fem år senare, år 1803, gick man med i det Schweiziska Edsförbundet som en fullvärdig kanton. Men landet var ruinerat efter 250 års utsugning, den inhemska ekonomin låg i spillror och kantonens och kommunernas kassor var tomma, den nybildade kantonen var helt enkelt bankrutt. Detta må man hålla i minnet idag när man skrävlar om det rika och välmående norra (tysktalande) Schweiz och tittar snett på de fattiga södra (fransktalande) kantonerna. Det finns en historisk förklaring till det mesta.

Till det ursprungliga lilla edsförbundet hade under århundradenas lopp flera nya kantoner anslutit sig eller annekterats. På 1500-talet var man uppe i tretton stycken. I början av 1800-talet var det ytterligare nio som gick med, bland annat den nybildade kantonen Vaud. Men allting var inte frid och fröjd, bara för att vinbönderna nu var fria lyckades man inte alltid livnära sig på sina odlingar. Även innan den stora katastrofen, med phylloxera-lusen som helt slog ut vin-näringen under flera decennier, så hände det att delar av befolkningen blev tvungna att emigrera. Fattigdom och svält bidrog till exempel till att ett trettio-tal vinbönder från Chexbres redan år 1822 tog sina familjer och utvandrade till Svarta Havet där de började odla vin i Chabag-kolonin inte långt från staden Odessa. Mer om detta längre fram.

Efter diverse mutationer består Schweiz idag av tjugosex kantoner med väldigt skiftande storlek. En del är väldigt små, kantonen Genève består i stort sett bara av innerstaden plus några förorter. Vaud är både till ytan och folkmängden en av de största. Schweiz är ett delat land och det är inte bara språket utan också kulturen som skiljer människorna åt. Den språkliga och mentala skiljelinjen mellan tyskan i norr och franskan i sydväst kallas för "rösti-graben". Med detta uttryck vill man beskriva den osynliga vallgrav (graben) som går mellan den hårt arbetande potatis-ätande befolkningen i norr och slöfockarna i syd som mest livnär sig på pasta.

Förutom kulturella skillnader är språkproblemet också en irritationskälla, i de norra delarna är det flera kantoner där man infört engelska istället för franska som andra-språk i skolorna. De enda verkligt två-, eller tre-språkiga, är politikerna. Av landets tjugosex kantoner finns det en där man uteslutande talar italienska (Ticino), fyra där man bara talar franska (Vaud, Neuchâtel, Jura och Genève) och hela arton stycken tyskspråkiga. Den mixade zonen består av tre stora kantoner (Bern, Fribourg och Valais), i kantonen Bern pratas det huvudsakligen tyska medan de två andra har franskan som det dominerande språket.

Trots alla de skandinaver som på senare tid bosatt sig runt Léman har kantonen Vaud ändå mist något av sin protestantiska identitet. Med all ny-fransk och sydeuropeisk invandring bor här idag faktiskt aningen fler katoliker än protestanter. Detta har emellertid inte ändrat mycket i kantonens inre liv. Detta är fortfarande ett ställe där man odlar sin vingård i sitt anletes svett och inte bryr sig så mycket om andra. Man är ärlig, man biter ihop och man arbetar hårt. Sådan är den protestantiska traditionen.

Även vad det gäller själva vinodlingen så är det inte mycket som har förändrats sedan de första munkarna började bygga dessa fantastiska terrasser som idag utgör världsarvet Lavaux. Man använder samma metoder, samma vinpressar och samma tunnor som ens farföräldrar. Även om man naturligtvis också kompletterar med modern teknik och materiel. Vingårdarna går i arv och om det inte finns någon son som kan fortsätta produktionen är det idag allt vanligare att en dotter tar över familjeföretaget. De flesta odlare lyckas sälja hela sin produktion och även om de precis som alla andra lantbrukare ständigt beklagar sig över väder, skadeinsekter och de dåliga tiderna så lever de faktiskt ganska gott på sina små, exklusiva och inkomstbringande vinodlingar.

Hela detta land påminner egentligen om en gigantisk modelljärnväg där inga tåg någonsin är försenade. Där människorna är marionetter och landskapen mest liknar kulisser. Man vet aldrig om det är på riktigt. Om det verkligen finns något levande. Detta är landet Schweiz i ett nötskal. Ett litet land som får mig att tänka på en vätskefylld bulb där snöflingorna börjar falla när man ruskar lite på kulan. Det är ofrånkomligt att man känner sig lite instängd. Som en klaustrofobisk känsla av att vara fångad i ett vykort. Och att dö av ren tristess.

All denna förbannade skönhet, vad gör den egentligen för nytta? Vad är den egentligen till för? Är det bara något för turisterna att glo på eller finns det något annat? Priset man betalar för att bo i dessa vackra omgivningar är att man riskerar att bli avtrubbad. Det är svårt att uppskatta något som man ser varje dag och att försöka se sig omkring med turistens oförfalskade öga. Trots att jag hade läst författare som Thoreau och Miller så lyckades jag ändå inte undvika att bli påverkad av civilisationen och den gråa vardagen. Men fortfarande händer det ibland att jag blir precis lika hänförd som den första gången då jag fick syn på detta fantastiska landskap.

Om Frankrikes geografiska utsträckning ibland liknas vid en sex-hörning, en hexagon, så påminner Schweiz om en annan geometrisk figur. Bortsett från en liten störande utstickare i sydost som kallas Graubünden eller Gisons så är den geometriska bilden av Schweiz en nästan perfekt romb. En lutande fyrhörning med två spetsiga och två trubbiga vinklar. Den längsta sträckan man kan färdas inom landets gränser är från Genève längst ner i den sydvästra spetsen till St. Gallen i nordost. Fågelvägen är det bara 280 kilometer men fågelvägen är aldrig särskilt intressant i Schweiz. Om man inte är en fågel. Överallt finns det så många höga hinder. Med direkt-tåget tar det fyra timmar mellan dessa två städer, ungefär som mellan Göteborg och Stockholm.

I dessa båda landsändar finns också landets två största sjöar som man delar med sina grannländer Frankrike och Tyskland. Léman-sjön i söder och Boden-sjön i norr. Landet är till sin största del helt ingärdad av berg. Den västliga gränsen mot Frankrike följer bergskammen uppe på det stora Jura-massivet vars toppar naturligtvis inte går att jämföra med Alperna men Jura är ändå en hög och dominerande bergskedja som löper från Genève till Basel. Jurabergen utgör ungefär 10% av landets yta medan Alperna lägger beslag på hela 60%. Det är alltså bara 30% av Schweiz yta som inte består av höga berg.

Allt schweiziskt territorium som befinner sig sydost om en linje mellan Montreux vid Léman-sjöns östra ände och St. Gallen består av olika bergsformationer som ingår i det vi kallar Alperna. Den enda delen av Schweiz gräns som inte utgör en bergskedja är den nordliga sträckningen gentemot Tyskland. Ett annat undantag i min ganska förenklade beskrivning av Schweiz heter Ticino, den stora italiensk-språkiga kantonen längst ner i söder med Lugano som huvudstad. Här befinner man sig faktiskt söder om Alperna. För att ta sig dit var man fordom tvungen att ta sig över något av de berömda bergspassen Simplon eller Gotthard. Idag finns det förstås tunnlar.

Det centrala Schweiz består av en hundra kilometer bred dal som ligger inklämd mellan Jura i väst och Alperna i öst. Det var här de första människorna bosatte sig när inlandsisen hade dragit sig tillbaka. Dessa människor aktade sig noga för bergen. Där var det brant, kallt, ödsligt och farligt. Man var helt enkelt rädd. Att passera dessa enorma geografiska hinder var förenat med livsfara. Man kan säga att detta höga slättland tar sin början strax norr om Léman-sjöns norra strand. Här är platån både som smalast och som högst, sedan sluttar den sakta utför upp mot Schweiz norra gräns.

Denna högplatå som med schweiziska mått är tämligen platt kallas antingen för Moyen-Pays eller för Mittelland, beroende på vad man har för modersmål. I detta mindre bergiga stråk ligger de flesta av Schweiz stora städer som Lausanne, Bern, Luzern och Zürich. Trots att mellanlandet är ett stort jordbruksområde så odlas där faktiskt inte särskilt mycket vin. Det är helt enkelt för platt. När detta "låglänta" Schweiz trots allt befinner sig ungefär 500 meter över havet (att jämföra med Härjedalen) så har man varit tvungen att placera vinodlingarna på vissa branta sydsluttningar för att få tillgång till maximalt med sol och värme. Alltså odlas paradoxalt nog det mesta vinet i de mer höglänta områdena. Där man finner sluttningar perfekt anpassade för vinodling.

Nästan alla vattenflöden i Schweiz hamnar förr eller senare på denna högplatå som har sin lägsta nivå uppe vid den tyska gränsen där floden Aar rinner ihop med Rhen. Undantagen är kantonen Valais och området precis norr om Léman. Här nere befinner vi oss söder om den europeiska vattendelaren och våra bäckar rinner så småningom ut i floden Rhône och vidare ner till Medelhavet. Jag tror att detta inverkar på folks temperament. Bor man i Ticino, i Valais eller vid Léman är man mer orienterad söderut. Och man har på många sätt avlägsnat sig från det nordliga Europa. Vilket inte alltid är så enkelt för en svensk.

Mellanlandets mest höglänta partier på över 800 meter finner vi alltså längst ner i söder, bara några kilometer norr om sjön. Strax norr om våran by ligger det lilla berget Mont Pélerin som är 1200 meter högt. Denna kulle ger upphov till diverse vattenflöden. Det kortaste är en tre kilometer lång bäck som rinner genom vår trädgård och som trots sin ringa längd ändå fått ett eget namn, La Salenche. På sin korta färd mot utloppet i den lilla vinbyn Saint-Saphorin faller denna bäck nästan 800 meter vilket gör beteckningen bäck en aning missvisande. Det finns ett tjugotal vattenfall men väldigt få stilla flöden. Vi har förmånen att ha en av dessa kaskader på tomten. Vanligtvis låter den oss höra ett stilla strilande som är väldigt rogivande men efter ett riktigt skyfall dånar detta lilla vattenfall som det värsta Niagara. Det går inte ens att prata i telefon på terrassen.

Tar vi en promenad någon kilometer upp mot berget träffar vi på en annan liten bäck, nästan parallell med La Salenche. Men detta ynkliga lilla vattendrag viker faktiskt av mot norr. Så trots att vi bara befinner oss drygt två kilometer från Léman har vi nu precis passerat den europeiska vattendelaren. La Salenche slutar sin färd i Medelhavet medan grannbäckens vatten så småningom rinner ut i Nordsjön. Min gamla morfar skolläraren som fick mig att älska geografi skulle varit lycklig om han idag hade kunnat uppleva min fascination för dessa topografiska fenomen.

De terrasserade sluttningarna ner mot Léman är alltså väldigt branta. Sjön ligger på 375 meters höjd och de högst belägna vinodlingarna befinner sig 650 meter över havsytan. Vårt hus i den lilla byn Crémieres ligger ytterligare sjuttio meter längre upp. Det är en avsevärd nivåskillnad och på de ställen där bergsknallarna närmar sig sjön är stupen verkligen brutalt branta. Och det är nästan omöjligt att tänka sig att bara för 800 år sedan var detta landskap helt beklätt med skog ända ner till sjöstranden. Och det är lika otroligt att man kunde komma på idén att rensa bort denna urskog och anlägga odlingar. Men tack vare medeltidsmunkarnas idoga terrasseringsprojekt lyckas man faktiskt med konststycket att odla vin på dessa extrema sluttningar.

Den stora högplatån norr om sjön bildades när inlandsisen drog sig tillbaka norrut i slutet av den senaste istiden. Som på de flesta ställen är denna morän en salig blandning av sand, grus, lera, klippblock, kalksten och skiffer. Jordmånen är oerhört varierande även inom detta lilla begränsade område. Eftersom den absolut mest odlade druvsorten Chasselas är så neutral och nästintill smaklös i sig själv har den en alldeles unik egenskap, den suger alltid åt sig de mineraler och salter som finns i jorden och klipporna. Den ger jordmånen fria tyglar att sätta sin prägel på vinet. Ett Chasselas-vin kan alltså ha en mycket skiftande smak och karaktär helt beroende på var någonstans inom detta lilla odlingsområde som druvorna har vuxit. Detta är den stora hemligheten bakom fenomenet Lavaux.

OM VIN-GEOGRAFIN

Att det odlas vin i Schweiz är naturligtvis ingen hemlighet. Men för många är landet en vit fläck på världens vinkarta. Särskilt för oss svenskar som ibland kan få för oss att alla vinproducerande länder finns representerade på Systembolaget. Men det görs inga stora ansträngningar för att sprida någon kunskap om en av landets mest uppskattade klenoder. Det kan verka oförklarligt varför schweiziska odlare varken kan eller vill komma ut på världsmarknaden men det är faktiskt inte så konstigt som det låter. För det första konsumeras i stort sett hela produktionen lokalt. Hela 95% dricks upp inom landets gränser. Och det faktum att Schweiz dessutom importerar lika mycket vin som man producerar gör landets invånarna till några av världens största vinkonsumenter med drygt 40 liter per person och år.

Dessutom finns det alldeles för många småodlare och inga riktigt stora grossister. Dessa småskaliga odlare producerar utsökta hantverksmässiga viner som redan från början är tämligen dyra. Läger man dessutom på tullavgifter och tar hänsyn till den dyra schweiziska valutan så kommer vinerna upp i astronomiska priser om de skulle säljas utomlands. Att Systembolaget inte saluför ett enda schweiziskt vin beror alltså på att man inte kan hitta någon producent som kan exportera en tillräckligt stor kvantitet och att det pris man skulle bli tvungen att sätta vore så högt att vinet knappast skulle gå att sälja.

I Schweiz finns 15.000 hektar vinodlingar vilket är mindre än hälften av Champagne-distriktet och mindre än en tredjedel av den yta som odlas i Bourgogne. Man tillverkar faktiskt vin i alla Schweiz tjugosex kantoner men man brukar dela upp landet i sex större distrikt, Valais, Vaud, Tyska Schweiz, Genève, Ticino och De tre sjöarna. Fyra av dessa områden är alltså "riktiga" kantoner medan de två vindistrikt som man kallar för Tyska Schweiz och De tre sjöarna är sammanslagningar av flera olika kantoner där det odlas ganska små kvantiteter på många olika ställen.

Arealen på en schweizisk vingård ligger någonstans mellan två och tio hektar. Men de riktigt stora odlingarna är mycket få, den genomsnittliga odlingsarealen för en vinproducent ligger runt tre hektar. Den största enskilda vinproducenten i Schweiz är faktiskt kommunen Lausanne vars fem vingårdar tillsammans utgör 33 ha. I landet utnyttjas 15.000 ha till vinodling och där produceras nästan exakt en miljon hektoliter per år. Totalt sett odlas mest röda viner (60 %). Pinot Noir är den dominerande druvan med 4300 ha följt av Gamay och Merlot. Bland vitvinerna är Chasselas-druvan i särklass störst med sina 3950 ha, sedan kommer Riesling och Chardonnay. Men de lokala skillnaderna är naturligtvis stora.

I det italiensk-språkiga Ticino finns drygt tusen hektar vinodlingar, planterade med hela 90% Merlot-druvor. Det finns en historisk anledning till detta, när Phylloxera-lusen hade tagit kål på Europas vinodlingar blev Bordeaux den stora importhamnen för immuna amerikanska vinstockar som behövdes för att nyplantera de utdöda europeiska odlingarna. Och eftersom Ticino traditionellt sett hade ett stort handelsutbyte med Bordeaux var man de första i Schweiz som kom över amerikanska stockar för att kunna återuppta vinodlingen. Men man fick ta vad som erbjöds och det som importerades till Bordeaux var i huvudsak Merlot-planter.

Det tysktalande Schweiz omfattar hela nitton kantoner med sammanlagt 2630 ha vin och här odlas det i huvudsak Pinot Noir. En druva som i detta område även går under namnet Blauburgunder. I den östligaste kantonen Graubünden dominerar Pinot Noir med hela 80% av odlingsvolymen och kantonen kallas ibland för lilla Bourgogne. Upp mot den tyska gränsen odlas mera vitt vin och då företrädesvis de traditionella tyska druvorna Riesling och Sylvaner. Och en relativt ny mutation som kallas Müller-Thurgau.

Det minsta vindistriktet med 940 ha kallas De tre sjöarna och som namnet antyder är området grupperat runt tre stora sjöar. Dessa sjöar ligger i fyra olika kantoner alldeles nedanför Jura-massivet och de har fått sina namn efter de största städerna i området, Neuchâtel, Biel och Murten. I dessa kantoner talas både franska och tyska och det är en lustig del av Schweiz att besöka eftersom de flesta som bor där är fullständigt tvåspråkiga. Dominerande druvsorter är Chasselas och Pinot Noir och runt staden Neuchâtel görs ett välkänt rosévin baserat på Pinot Noir som kallas Oeil-de-Perdrix (rapphöns-ögat).

Sedan återstår de tre helt franskspråkiga kantonerna där man faktiskt odlar 75% av den totala vin-volymen i landet. Längst västerut ligger Genève som alltså både är en stad, en kanton och ett vindistrikt på 1435 ha. Här odlar man lite utav varje eller som jag föredrar att uttrycka det, nästan vad som helst. Och eftersom hela området är tämligen platt så är vingårdarna mindre uppstyckade och betydligt större än i övriga Schweiz. Dessutom är allt arbete, inklusive plockningen, i stort sett mekaniserat. Något som nästan inte förekommer i de övriga distrikten. Distriktet Genève är alltså inte speciellt representativt för schweiziskt vin, varken vad det gäller produktionsvillkor, druvsorter eller kvalitet.

En tredjedel av allt schweiziskt vin produceras som sig bör i Valais med sitt nästan 5000 ha stora odlingsområde. Denna höglänta kanton som gränsar till Italien i söder ligger uteslutande i Alperna och består av en lång dalgång där floden Rhône avverkar sina första 200 kilometer innan den rinner ut i Léman-sjön. Eftersom Rhône's flöde går i rakt öst-västlig riktning innebär det att

sydsluttningen av dalen nästan alltid befinner sig i skugga medan nordsluttningen har en enastående sol-exponering som är idealisk för vinodling. Och eftersom lutningen ibland kan gå upp mot drygt 50% så har vinbönderna under årens lopp transformerat landskapet till ett fantastiskt sceneri av terrasser och murar. I Visperterminen längst in i Valais-dalen finner vi Europas högst belägna vinodling på 1150 meters höjd. Den lokala druva som klarar dessa höjder kallas för Heida men är mera känd under namnen Savagnin eller Traminer. Kärt barn.

I Valais är den extrema uppstyckningen av de olika odlingarna ett välkänt fenomen. Man påstår att det finns över 120.000 små lotter i kantonen vilket förstås inte gör det särskilt enkelt för odlarna. Och den stora diversifieringen finner vi även vad det gäller druvsorterna. Det finns ett sextiotal olika druvor som odlas i Valais. Att jämföra med det enorma vinområdet Bourgogne där man egentligen bara odlar två sorter, Pinot Noir och Chardonnay. Skall man vara exakt får man lägga till druvorna Aligoté och Sauvignon Blanc som odlas i liten skala längst västerut i Bourgogne. Men detta gör ändå bara totalt fyra olika sorters druvor mot sextio i Valais, något som jag tycker är ganska frustrerande. Man kan träffa på vinodlare från Valais som använder trettio olika druvsorter till sitt vin-sortiment och man frågar sig hur han möjligtvis kan hålla en bra kvalité på så många olika viner på samma gång.

Den näst största vinodlar-kantonen är Vaud där jag är bosatt sedan några år tillbaka. Vaud är till ytan en av de största kantonerna och innefattar hela den norra stranden av Léman-sjön, en liten del av Alperna i öster och en stor del av Jura-bergen i väster ända upp till den franska gränsen. Här odlas vin på 3800 ha i huvudsakligen tre olika områden. I väster på Jura-slutningarna ner mot Neuchâtel-sjön ligger vindistriktet Vully, Bonvillars och Côte de l'Orbe. Längs med Léman finner vi i väster La Côte medan det berömda Lavaux-distriktet ligger strax öster om Lausanne. Slutligen har vi i sydost det lilla området Chablais, ej att förväxla med det franska Chablis. Det vindistrikt som kallas Chablais är den sista delen av Rhône's långa dalgång alldeles innan floden rinner ut i sjön. Denna avslutande del av Rhône'dalen är delad mellan kantonerna Vaud och Valais.

Republiken Vaud har trots allt en kung och det är Chasselas, denna bevisat ursprungliga Vaud-druva odlas på ungefär 60% av arealen. Även om denna procent är långsamt sjunkande finns det så mycket i kulturen som är lierat till kantonens egen druva att dess absoluta inflytande över samhälls-strukturen är obestridbart. Pinot Noir och Gamay har drygt 10% var av odlingsvolymen och de övriga druvsorterna knappt 20%. Chasselas är visserligen en druva med schweiziskt ursprung men den odlas i dag över hela världen. Den totala odlingsarealen är 35.000 ha och de största producenterna är Rumänien (14.000 ha) och Ungern (6000 ha). Schweiz med sina knappt 4.000 ha kommer först på tredje plats. Andra producentländer är till exempel Tyskland, Frankrike, Slovakien, Moldavien, Ukraina, Libanon, Turkiet, Algeriet, Chile, Nya Zeeland och Kalifornien.

Jag har valt att i huvudsak skriva om de vinodlingar som ligger öster om Lausanne. Det är där jag bor och där jag köper mitt vin och följaktligen det område som jag vet mest om. Det har alltid funnits en rivalitet mellan Lavaux och La Côte. Historiskt sett har Lavaux-vinerna ansetts som finare, det berodde delvis på jordmånen men också det branta landskapet som gav upphov till en småskalig och hantverksmässig produktion. Alla Lavaux-vinerna har en ursprungsbezeichnung, här görs nästan inga bordsviner där man blandar druvor från olika regioner.

I det större och plattare La Côte har det alltid varit lite mera av stordrift, inte särskilt mycket handplockat och mycket fler billiga blandviner där ursprung oftast saknas. Men det berömda vin-universitetet i byn Changins där alla dagens oenologer fått sin utbildning ligger i La Côte och idag håller många av vinerna från "den andra sidan" en väldigt hög kvalité. Överallt satsas det numera mer på kvalité och mindre på kvantitet och det görs inte längre några dåliga viner av den enkla anledningen att de inte går att sälja.

Men de billigare bordsvinerna som förekommer på marknaden kommer av produktions-tekniska skäl fortfarande i huvudsak från de stora låglänta odlingarna mellan Lausanne och Genève. Och det är oftast landskapsbilden som varit avgörande för att de flesta föredrar Lavaux, de branta terrassodlingarna ner mot sjön utgör ett blickfång utöver det vanliga. Det finns få områden i världen, och kanske inte ens något vinområde, som är lika vackert. Vilken sida man föredrar handlar alltså inte bara om vin utan det är ofta också en rent estetisk eller kulturell fråga.

Lavaux är alltså definierat som en drygt tjugo kilometer lång kuststräcka mellan Lutry i väster och Corseaux i öster. Kommunen Lutry är idag helt hopvuxen med Stor-Lausanne och förhållandena är de samma för Corseaux som har blivit till en förlängning av Vevey. För länge sedan fanns det naturligtvis vinodlingar även i dessa städer men de har fått ge plats för en bebyggelse som fortsatt att glufsa i sig mer och mer odlingsbar mark. Förhoppningsvis har Unescos världsarvsklassning av Lavaux lyckats få stopp på denna urbanisering men man ser tyvärr fortfarande nya bevis på att man i de korruperade småkommunerna lätt kan kringgå reglerna. Och det handlar nog oftare om vänskapsband än om pengar. Helt plötsligt är en liten odling försvunnen och en ny lyxvilla har smälts upp och ingen kan riktigt förklara hur det har gått till.

Bara under de år jag har bott här nere har jag sett massor av ny betong växa upp på nerlagda vinodlingar. Därför har det funnits många så kallade initiativ som vunnit flera folkomröstningar där man velat stärka lagstiftningen och ibland till och med sätta vissa kommuner under kantonalt förmyndarskap. Detta eftersom man sett att byggnadslov har skrivits ut för mark som varit klassat som rena vinodlingar. Den mest militante miljökampen hette Franz Weber men hans sista initiativ röstades ner av en befolkning som absolut inte vill släppa sitt självbestämmande, i synnerhet inte till kantonen. För tyvärr hade Weber nästan alla vinodlarna mot sig, de investerade stora summor i sin egen motkampanj. De hävdar ganska ofta sin rätt att till exempel bygga nya lagringslokaler men även en idiot kan se skillnad på ett vinskjul och en lyxvilla.

Odlaren i gemen förstår naturligtvis värdet i att bevara landskapet intakt. Men tagna var för sig vill de till syvende och sist bara vara fria att tjäna så mycket pengar som möjligt. Och om de inte får stopp på denna smygurbanisering så finns det en risk att Unesco drar tillbaka sin klassning. Denna gäller naturligtvis inte för all framtid utan omvärderas efter ett visst antal år. Om så blir fallet kommer Lavaux att radikalt förändras, många småodlare kommer antagligen inte att överleva och de stora som finns kvar kommer att kunna göra som de vill. Och den speciella själen som idag fortfarande genomsyrar detta fantastiska vindistrikt kommer säkerligen att försvinna. Det är bara att hoppas att förnuftet och traditionen inte låter sig besegras av pengarna. Men när markpriset på en vinodling ligger i paritet med vilken storstad som helst så är det svårt att vara optimist. Alltför många byggherrar vill inget hellre än att exploatera dessa sluttningar.

En verkligt hisnande upplevelse som alla som tar tåget för att åka till jobbet i Lausanne kan njuta av varje dag är när man kommer ut ur tunneln efter stationen i Puidoux. Man lämnar det nordliga höglandet med sina kulliga åkrar och mörka skogar och befinner sig helt plötsligt i ljuset. Även om det inte precis är Medelhavet så får man åtminstone intrycket av att befinna sig i södern. Det är inte för inte som Vaud-borna brukar kalla kuststräckan mellan Lausanne och Montreux, med sina palmer och sitt behagliga klimat, för Rivieran.

Precis utanför tunneln möts man plötsligt av en explosion i ljus och färger från den glittrande sjön, de majestätiska Alperna och de mångfacetterade vinterrasserna. Det är ett makalöst skådespel som fascinerar mig i lika hög grad varenda gång som jag tar tåget in till Lausanne. Det faktum att man kommer ut ur en lång och mörk järnvägstunnel gör att effekten blir desto starkare.

Den kände Lausanne-författaren C-F Ramuz beskrev denna lilla upplevelse på följande vis. "När man kommer ut ur tunneln vid Chexbres blir man först helt förblindad. Man har precis lämnat det mjuka och dunkla ljuset från ett alldeles för grönt landskap förmörkat av alla dessa granar. Helt plötsligt befinner man sig mellan två stora blåa dukar, en högt däruppe och den andra nere i botten. Och där emellan, rakt framför en, reser sig som en blåsvart mur de Savoyardiska Alperna. Det gäller att snabbt ställa om ögonen från det nordliga ljuset till det bländande sydliga."

OM JORDMÅNEN

Jag översätter det franska ordet "terroir" med terräng men med detta menar jag inte bara själva jordmånen utan även allt annat som inverkar på vinproduktionen, klimat, topografi, geologi och även biologi. Alla dessa faktorer påverkar besluten om var någonstans respektive druvsort lämpar sig bäst att odla. Det som gör Lavaux så speciellt som vinområde är den extremt

skiftande terrängen på en så väldigt begränsad yta. Det är delvis på grund av dessa varierande jordförhållanden som det ofta är så berikande att odla just en druva som Chasselas vars främsta egenskap är dess förmåga att kunna suga åt sig och förmedla smaken från olika slags jordmåner.

Lavaux består huvudsakligen av en moränmark som bildades när den sista inlandsisen drog sig tillbaka för ungefär 12.000 år sedan. Och som all moränmark innehåller denna terräng ett sammelsurium av olika jordarter. Här finns lite av varje, sand, grus, lera, granit, kalksten och skiffer. Det finns även vissa jordlager som innehåller mycket salpeter och svavel. Och eftersom allting är blandat huller om buller kan jordmånen totalt skifta karaktär på bara några hundra meters avstånd.

Och tack vare Chasselas-druvans "tvättsvamps-egenskaper" kan vi lära oss att uppfatta alla dessa nyanser. Det är som om vi dricker jorden. På vissa vinmässor anordnas tävlingar i att avgöra varifrån ett vin kommer. Men märk väl, det rör sig om exakt samma druva, vinifierad på ungefär samma sätt. Tävlingen går alltså ut på att avgöra vilken appellation det rör sig om. Och som vi snart kommer att se finns det åtta olika appellationer i Lavaux. Men i denna blind-test med vanligtvis fem olika Chasselas-viner tar man ofta med något vin från Chablais eller La Côte. Bara för att förvillia tävlingsdeltagarna. Men med en viss träning är det inte så svårt som det låter. Jag har aldrig vågat prova men jag tror inte jag skulle göra bort mig fullständigt.

En liten uppräkningslista av Lavaux's åtta olika appellationer ger alltså en provkarta på ganska skiftande vin-karaktärer. Jag skall inte trötta läsaren med alla konstiga frukter, bär och bergarter som folk tror sig kunna förnimma utan bara försöka ge min egen uppfattning om hur terrängen påverkar de olika områdenas viner. Jag hoppar över Lutry vars vin i hög grad liknar det från Villette. Odlingsområdet för dessa båda appellationer är förhållandevis platt och jordmånen relativt sandig. En Villette är en lättdrucken och fräsch Chasselas, alltid med en stor fruktighet men inte särskilt mineralrik. Och inte särskilt fin i kanten. Ett ganska enkelt vin som inte gör sig märkvärdigt utan som går att dricka när som helst. Gärna som ett rent aperitif-vin.

En Epesses har en betydligt större personlighet och mer bett i smaken. Den äger en viss beska och har en lång eftersmak. Odlingsområdet är på 133 ha vidsträckta men ändå ganska branta kullar ovanför själva byn. Eftersom detta område, liksom grann-appellationen Calamin, har drabbats av flertaliga jordskred kan man hos dessa båda appellationer verkligen tala om mixade jordmåner. Vissa jordlager har kommit i dagen och andra har begravts. Detta är ett vin som alltid har en markant karaktär och det räknas till vad som troligtvis allra bäst symboliserar det vi kallar ett klassiskt Lavaux-vin.

Den lilla Calamin-enklaven blev till på 600-talet då två stora jordskred drog med sig enorma moränmassor ner mot sjön. Med lite fantasi kan man fortfarande ana var jorden gled iväg. Och man har idag ett antal sensorer utplacerade för att i god tid kunna varna för nya skred. En Calamin är trots sin närhet till sjön det mest mineralrika vinet. Här förnimmer man inte bara lerjorden utan även klippan och stenarna. Med sina ynka sexton hektar är detta den minsta appellationen. Här odlar man nästan enbart Chasselas, hela 97% av området täcks av denna druvsort. Och på dessa ynkliga sexton hektar som motsvarar 500x320 meter samsas inte mindre än sextio olika odlare. Det säger sig självt att ingen av dessa producerar några större volymer av detta ganska exklusiva vin. Ett Calamin-vin räknas som en lillebror till Dézaley men det går egentligen inte att jämföra med något annat. Ett väldigt speciellt vin som är värt att lagra och som man helst bör dricka med någon sorts mat. Gärna fisk.

Calamin har ända sedan den första tiden i Schweiz varit mitt favoritvin bland de olika appellationerna i Lavaux. Eftersom smaken är ganska speciell har detta vin aldrig tilltalat gemene man men de senaste åren har fler och fler upptäckt denna lite undanskymda appellation. Och tyvärr verkar det också ha blivit lite snobbigt att dricka en Calamin. Så när detta sträva, kraftiga, kalkrika och nästan lite beska vin har gått och blivit en modedryck så har också priserna påverkats, allt enligt principen om tillgång och efterfrågan. Tillgången på vin från detta mikroskopiska vinområde förändras självfallet aldrig så när efterfrågan ständigt blir större så rusar följaktligen priset i höjden.

Det absolut godaste Chasselas-vinet odlas i Dézaley-området på femtiofyra hektar. Det är ett vin som har allt och som bara blir bättre efter några års lagring. All Chasselas som odlas i Lavaux går att lagra men en Dézaley är det vinet som vinner mest på att lagras och som klarar

sig längst.. Inget annat vin från Lavaux har en lika rik smak. Fruktighet och mineralitet samsas på ett utmärkt sätt. Ett dyrt men prisvärt vin. Man talar ofta i Lavaux om effekten av "De tre solarna" men ingenstans är detta klimatfenomen lika tydligt som i Dézaley. Den första solen är den "normala" direktverkande, den andra solen är den reflektion i vattenytan som här naturligtvis spelar en betydande roll eftersom ingen av de små terrasserna i Dézaley befinner sig längre än 200 meter från sjön. Och att denna strålning kan vara nog så stark har alla som solbadat kunnat erfara, solen tar alltid bättre invid vattnet.

Den tredje och mest intressanta "solen" är den strålning och den värme som lagras i de höga stenmurarna och som fortsätter att påverka mognadsprocessen även sent på kvällen när solen gått ner. Och även om jordplättarna mellan murarna är löjligt små brukar man blanda druvsorterna. Chasselas som mognar snabbt och tidigt planterar man längst ut mot sjön men ganska ofta finner man en rad med Pinot Noir längst intill muren. En druva som mognar långsamt och som kräver långvarig värme-exponering. Allt detta för att i möjligaste mån utnyttja den tredje solen. Och den sammanlagda längden på dessa ålderstigna murar som utstrålar så mycket värme uppgår enbart i Lavaux till nästan ofattbara 400 kilometer. Detta i ett område som bara är tjugo kilometer brett. Vissa källor säger till och med att längden murar skulle vara 450 kilometer. Naturligtvis en ganska svårberäknad siffra.

Och i dessa varma murar ryms så mycket av det som kallas "terroir", här finns en otrolig biodiversitet. Stenarna absorberar och evakuerar stora vattenflöden och motverkar erosionen. Insekter, ödlor, fågelbon och allsköns andra existenser ger vinplantorna ett visst naturligt skydd. En del av den kamp som förs av ekologister som Weber är att återuppbygga murar på traditionellt sätt istället för att ersätta dem med betong. Men gentemot de kajor som älskar mogna vindruvor förslår inget annat än de stora gröna fågelnäten som odlarna brukar använda strax innan skörden för att täcka över sina odlingar.

Vi fortsätter österut och kommer till Saint-Saphorins vinodlingar på 147 ha. Detta är en av de mer prestigefyllda appellationer och här görs ett mycket välsmakande men lite karaktärslost vin som man likväl inte kan låta bli att tycka om. Det känns ibland lite för sofistikerat för mina enkla smaklökar, jag vill gärna ha ett vin som är mer rustikt. Men vissa år med långvarig torka, då rötterna måste söka sin näring djupt ner bland klipporna, får även detta vin en fantastisk mineralitet. Något som då i min mening gör det till det bästa Lavaux-vinet.

Nästa område är den vidsträckta appellationen Chardonne på 122 ha. Det är svårt att ge en enhetlig beskrivning av dessa Chasselas-viner som spretar lite åt alla håll beroende på den väldigt skiftande jordmånen. Odlarna i Chardonne hade under en viss tid en gemensam överenskommelse där alla som hade odlingslotter i den övre delen av byn lovade att enbart använda biologiska bekämpningsmedel. Medan man i det stora området ner mot sjön kunde behandla vinplantorna som man behagade. Denna lilla ekologiska solskens-historia var tyvärr för bra för att vara sann. År 2011 var det några odlare som lämnade bio-gänget och gick tillbaka till att behandla på traditionellt sätt. Detta gjorde förmodligen ingen större skillnad på de andra odlarnas viner utan det var snarare bilden av de solidariska vinbönderna som tog skada. Och även de mest miljövänliga odlarna drar ibland öronen åt sig och vid vissa extrema insekts-angrepp tummar man likväl på principerna. Biodynamismen får inte bli till ett fängelse utan det måste finnas plats för nyanser och enskilda avvikelser.

En odlare som normalt odlar ekologiskt berättar att han under extrema torkperioder har stora problem med vissa lotter där jordlagret bara är en knapp meter djupt. Nedanför detta lager finns bara rena hälleberget. Det normala beteendet för en planta som inte får tillräckligt med fuktighet är att rötterna söker sig djupt ner mellan klipporna för att hitta någon fuktighet, något som alltså inte fungerar i dessa jordfattiga odlingar. Här måste vinplantans rötter samsas med all annan sorts vegetation och eftersom en obehandlad odling består av mycket ogräs blir vinplantorna ofta uttorkade. Att rensa för hand skulle innebära så oerhört höga produktionskostnader att ingen skulle ha råd att köpa detta ekologiska vin.

Det är alltid intressant att provsmaka en Chardonne, särskilt om man försöker ställa ganska exakta frågor till odlaren om var respektive druvor har skördats. Och man märker strax stora differenser. En odlare har till exempel några lotter på en väldigt svavelrik jord och en annan odlar på ett jordlager som innehåller vissa mängder salpeter. Allt detta skapar svaga antydningar i

vinets smak som utan att på något sätt dominera eller förstöra smakbilden ändå ger varje vin en alldeles speciell karaktär.

För att avsluta denna smakresa hamnar vi längst österut i de två stora sammanvuxna städerna Vevey och Montreux som faktiskt också räknas som en Lavaux-appellation. Trots att de knappast har några vinodlingar innanför kommungränserna. Det mesta vinet odlas på en högplatå ovanför den kompakta stadsbebyggelsen nere vid sjön. Där ligger de små vinbyarna Blonay, Légier och Chailly med ett nästan hundra hektar stort odlingsområde som tyvärr skärs mitt itu av en motorväg. Odlingarna är relativt platta och jordmånen inte alls så skiftande som till exempel i Chardonne. Vinerna är ganska fruktiga men har inte samma goda rykte som appellationerna längre västerut. På vin-kartan tillhör man visserligen Lavaux men det är inte alla som tycker att Vevey-Montreux borde vara med.

Det är nu lite enklare att förstå att om man vill dricka ett Chasselas-vin i Lavaux med omnejd så tjänar det ingenting till att beställa en Chasselas. Följdfrågan kommer som ett brev på posten, från vilken by? Nästan alla utskänknings-ställen har tre-fyra olika Lavaux-appellationer på vin-menyn. Här nere är man mycket noga med vilket vin man dricker och därför preciseras alltid vilken appellation man hade tänkt sig utifrån ens personliga kriterier. Förutom smak och preferens kan valet ibland också bero på lokal-patriotism, att man av olika skäl föredrar en viss by framför en annan.

Vad som också spelar in i vinvalet är naturligtvis om vinet skall drickas till maten eller inte. Och vad man i så fall äter. En fruktrik eller mineralrik Chasselas kan göra en stor skillnad på ens matupplevelse. Den sista faktorn som kan vara avgörande är tidpunkten på dygnet. En Villette har jag alltid sett som ett morgon-vin, till maten vill jag helst ha en Dézaley, eller kanske en Calamin om det serveras fisk. Slutligen gärna en drömsk och sidenmjuk Saint-Saphorin framåt kvällskvisten.

OM DRUVAN CHASSELAS

År 2009 publicerade Dr. José Vouillamoz som är professor vid Neuchâtelns universitet en avhandling om Chasselas-druvans ursprung. Baserat på ett flertal ADN-analyser kunde han slå fast att denna druva hade sitt ursprung i kantonen Vaud. Tidigare hade man trott att vandrande folkstammar hade fört med sig druvan från Mindre Asien men detta var alltså fel. Efter att ha jämfört gen-uppsättningen i 511 olika druvsorter från jordens alla hörn fann han inget som helst släktskap österut. Däremot kunde han anta att Chasselas var moder-druva till vissa västeuropeiska druvsorter. Chasselas är en urgammal helt Lémansk druvsort även om det namn som används idag är ett sentida lån från Frankrike.

De flertusenåriga kärnor som man har hittat vid utgrävningar runt sjön härrör alltså från odlingar vilket är viktigt att hålla i minnet. Den vilda vinplantan växer lite överallt, även i Skåne, men den skiljer sig markant från den odlade genom att den är enkönad. En hon-planta måste ha en han-planta i närheten och dessutom lite hjälp av insekter eller vind för att blommorna skall pollineras och utveckla druvor. Alltså en växt alldeles för komplicerad för att kunna odla. Men eftersom detta vildvin var så biologiskt instabilt kunde man ibland hitta tvåkönade mutationer och det var dessa hermafroditer som de första vinodlarna tog skott av och planterade. Och allt vin som sedermera odlas är egentligen bara ytterligare skott från dessa mutationer med blommor som har både ståndare och pistill.

Helt klart är att Chasselas har odlats runt sjön i mer än 2000 år vilket gör den till en av världens äldsta druvsorter. Förutom ADN-analysen finns ännu ett påtagligt bevis för att Léman-området är denna druvas ursprung och det är dess variationsrikedom. En vinplanta är ingen fast biologisk enhet utan om den lämnas vind för våg uppstår alltid en mängd olika mutationer. Det område som kan uppvisa flest varianter räknas alltid som druvans barnkammare och enbart runt Léman-sjön har man hittat 200 olika kloner av Chasselas-druvan. Den variant som visat sig ge den bästa och största skörden kallas Fendant Roux. Denna druva har också visat sig vara den mest motståndskraftig mot diverse angrepp. Tillnamnet Roux kommer från att den mogna druvan får en lätt rödaktig ton.

När man började tillverka vin i större skala var man inte särskilt noga med vilka sorters druvor man använde och de olika druvsorterna hade inte några specifika namn. Man pressade helt enkelt allt det man hade skördat och resultatet kunde bli en rödaktig sörja som man fick späda med vatten. Och eftersom vinet lagrades på tunnor kom det i kontakt med luften och surnade ganska omgående. Då tillsatte man honung och kryddor för att överhuvudtaget få i sig denna dryck som hade väldigt lite gemensamt med det som vi idag kallar vin.

Vid hoven och på slott och borgar ville man gärna ha något mer exklusivt och ryktet spred sig om ett förträffligt vin som odlades i trakten runt Losanna vid Léman-sjön. Det finns till exempel en nertecknad anekdot om en inkvisitionsmästare som anlände till Neuchâtel år 1382 som vägrade dricka det lokala vinblasket och krävde att bli serverad vin från Lavaux. Som alltså redan så tidigt hade skapat sig ett gott rykte. Detta vin var speciellt på så sätt att det var helt vitt och den druvsort som användes kom att kallas Lossanois efter det område där den odlades. Det finns köpekontrakt bevarade från denna tiden där man var väldigt noga med att skriftligen precisera att vissa tunnor innehöll ett helt vitt vin, alltså Lausanne-vin. Och att detta vin inte var utblandat med andra druvor. Lavaux-vinet var förmodligen ett av de första i historien att få en sorts AOC-beteckning, det vill säga en ursprungsgaranti.

Anledningen till att denna druva idag kallas Chasselas är oklar men den teori som jag tycker är mest trovärdig är att namnet, men dock ej druvan, helt enkelt kommer från byn Chasselas som ligger i närheten av Macon i södra Bourgogne. Även här har man skriftliga bevis, en botanist från Bern som reste runt i Bourgogne i början av 1600-talet nämner att i denna trakt odlades en vit druva vid namn Lossanois. Denna välsmakande och sympatiska druva var speciellt lämplig som matdruva och den blev snabbt populär och ständigt förekommande vid de dignande matborden i Versailles. Och eftersom allt som var populärt i Versailles snabbt imiterades på de övriga slotten spred sig denna succé i adelskretsar. Vid denna tiden var det till och med förbjudet att göra vin av Chasselas-druvan, allt för att försäkra hovet om en kontinuerlig tillgång till deras favoritdruva. Och år 1730 lät hovet plantera en privat Chasselas-odling i slottsträdgården i Fontainebleau. Denna vingård finns fortfarande kvar.

Men vid hovet fick vår schweiziska druva byta namn och kallades inte längre Lossanois utan Chasselas, uppkallad efter orten där den huvudsakligen odlades. Detta namn spreds sedan över resten av landet och blev snabbt etablerat. Än idag är Frankrikes godaste och mest berömda bordsdruva en Chasselas som även kallas Moissac efter det område där den numera odlas. Men Moissac-druvan är alltså bara ännu en variant. I den lilla byn Chasselas med 260 invånare har man inte odlat "sin egen" druva på flera århundraden men år 2015 tog en av byns vinodlare initiativet att återinföra denna historiska planta. Så numera odlas 1200 stockar med Chasselas i den by som givit druvan sitt namn.

Under flera århundraden flydde tusentals protestanter från Frankrike till Schweiz, bort från katolikernas förföljelser. De bosatte sig av naturliga skäl i de fransktalande regionerna runt Léman. Många av dessa hugenotter var tämligen rika och investerade ofta i vinbranschen som redan på denna tiden var tre till fyra gånger mer lukrativ än vanlig jordbruksproduktion. Dessutom förde den med sig en mängd bi-näringar, det behövdes en stor mängd tunnor för att förvara allt vin, det behövdes fraktbåtar för att transportera vinet kors och tvärs över sjön och det behövdes naturligtvis transportörer både på sjön och på land.

Redan på 1300-talet hade man importerat båtbyggare från Genua för att konstruera de stora galärer som sedan kom att användas som fraktfartyg på sjön ända långt in på 1800-talet. Och den strida ström av fransmän som passerade gränsen tog också med sig sitt kunnande, inte bara om vinbranschen men också om hur man bäst tjänade pengar och förvaltade sin förmögenhet. Dessa fransmän kände naturligtvis igen den druva som odlades överallt norr om sjön och det blev med tiden deras namn som kom att gälla, nämligen Chasselas.

Åtminstone i kantonen Vaud. För det finns ytterligare en komplikation i denna namn-härva, druvan hade nämligen under tiden bytt namn även i Pays Vaud där den kom att kallas Fendant. Detta namn kommer från det faktum att om man trycker en druva mellan sina fingrar blir den sällan till mos utan den spricker, eller klyvs i två delar. Och verbet klyva heter på franska "fendre". I början av 1800-talet ville vinbönderna i Valais börja odla denna druva som då gick under namnet Fendant. År 1848 köpte man 50.000 vinstockar från kantonen Vaud vilket var

början till dagens stora odlingar. Idag är Chasselas den näst mest odlade druvan efter Pinot Noir. Och befolkningen nere i den djupa dalen lät sig aldrig påverkas av några nya påhitt med franska Ortsnamn utan de håller fortfarande fast vid namnet Fendant. Kärt barn har många namn. Så beställer man en Fendant i Valais får man alltså en Chasselas.

Många tycker det är roligt att påpeka att Chasselas är en väldigt neutral druva som har sitt ursprung och mest betydande odlingsområde i ett väldigt neutralt land. Jag tycker inte riktigt om detta talesätt där neutral får en aningen negativ klang. Med neutral menar man i första hand att druvan inte har någon egen dominerande smak som många andra druvor utan istället suger åt sig sin karaktär utifrån den jordmån och de odlingsbetingelser som finns på växtplatsen. Att bli betraktad som en simpel recipient som inte har något eget att tillföra är en sorts nedvärdering som är orättvis. Det är en druva som ömsint skänker allt vad den har utan att ta någon plats eller göra sig märkvärdig.

Man har kallat denna druva för en tvättsvamp som suger åt sig vad den kommer åt men som när man pressar den ger tillbaka minst lika mycket. För om man istället talar om att förädla och lyfta fram kommer s(m)aken i en annan dager. Jag skulle vilja säga att denna druva är något av en kameleont som ibland gömmer sig och skiftar färg beroende på bakgrunden. Men för den skull saknar den inte alls karaktär. Det är snarare detta osjälviska beteende som är dess varumärke, att generöst kunna framhäva andras företräden. Ingen annan druva är lika öppen mot terrängen och växtförhållandena och delar så gärna med sig av det som jorden, solen och klimatet har att tillföra. En Chasselas är kanske den rikaste druvan eftersom det är den enda som så märkbart kan förädla och förmedla den terroir som den har lyckats dra fördel av under sin korta existens.

Chasselas-druvan har även gått och blivit filmstjärna på gamla dar. Det är en dokumentärfilmare från Aigle vid namn Florian Burion som har spelat in en långfilm, "Chasselas forever", helt och hållet tillägnad denna lokala druva. Förutom att det är en hyllning till hemtrakten och vinböndernas idoga arbete så vill regissören även gå till botten med de genealogiska, biologiska och sociala frågorna runt Chasselas-druvan. Mina vinkunskaper är inte speciellt omfattande men jag har aldrig hört talas om att någon gjort en film om en enda specifik druvsort. Filmaren har ställt sig ungefär samma frågor som jag tar upp i denna bok och har kommit fram till i stort sett samma svar. Och precis som jag försöker han berätta om det han har lärt sig under resans gång. Om denna druva som på något sätt lyckats skapa både sin egen historia och sin egen myt.

OM ANDRA DRUVSORTER...

Även om det är den vita druvan Chasselas som regerar i kantonen Vaud så är dess två röda kronprinsar Pinot Noir och Gamay också viktiga. Utan undantag har alla odlare Chasselas-stockar på sina marker. Nästan alla odlar också någon av de två röda druvsorterna. Pinot Noir odlas i princip överallt. Många har också en Gamay eller någon av denna druvas mutationer eller framodlade hybrider i sina odlingar. Man skiljer på två olika kategorier vin vars franska namn jag hädanefter kommer att använda. Först har vi ett vin som till 100% är pressat ur en enda druvsort, detta kallar man en "mono-cépage". Blandar man två eller flera druvsorter i samma vin har man genast en "assemblage".

Vilket man föredrar är naturligtvis en smaksak, man kan inte säga att en mono-cépage är bättre eller sämre än en assemblage. Allt beror helt på omständigheterna och vilka smaker man är ute efter. Att jag själv föredrar en mono-cépage kan både ses som ett snobberi men också som en lathet, att jag inte orkar med att försöka identifiera de många druvsorter som oftast döljer sig i en assemblage. För idén bakom mitt eget vindrickande är att jag skall kunna veta och eventuellt även smaka mig till från vilken sorts druva min dryck har blivit pressad. Men många struntar i en druvas ursprungliga karaktär och föredrar de nya smaksensationer som bara ett gott blandvin kan ge. Själv tycker jag mest att det blir jobbigt när jag får ett flertal olika smaker som härjar runt i munhålan.

Inom vintillverkningen finns det två mer eller mindre olika skolor, den mer traditionella och

den nytänkande. Man får komma ihåg att odlarna är vanliga jordbrukare och som alla bönder är de till att börja med ute efter att överleva i en ganska tuff bransch. Och om möjligt vill de naturligtvis också tjäna så mycket pengar som möjligt. På så sätt har det uppstått olika tankesätt hur man bäst skall närma sig konsumenterna, och vilka konsumenter man främst skall vända sig till. Skall man tillfredsställa det gamla klientelet och hoppas på att produktens inneboende styrka förr eller senare kommer att ha en uppfostrande effekt som gör att den kan uppskattas av och attrahera de yngre kunderna. Eller skall man helt enkelt nöja sig med att sätta upp ett finger och försöka se vartåt det blåser.

Nästan mitt i det stora platta vindistriktet La Côte ligger en oansenlig liten vinodling som kallas Changins. Denna förort till staden Nyon härbärger sedan 1948 den viktigaste utbildnings-anstalten i hela kantonen. I Changins oenologiska högskola utbildas i stort sett alla landets vintillverkare. Och dit kommer även många studenter från grannländerna, särskilt Frankrike, för att följa någon av skolans utbildnings-linjer eller enskilda kurser. Men Changins är inte bara en plantskola för morgondagens oenologer, det är också en plantskola i ordets verkliga betydelse. Här har man på senare år avlat fram ett otal nya druvsorter genom att utnyttja redan existerande mutationer eller genom att helt enkelt genom att korsa redan befintliga druvsorter. Vad man är ute efter är inte bara nya smaker utan deras laboratorie-försök har huvudsakligen en ekonomisk aspekt. Man vill odla fram druvsorter som är så resistenta som möjligt mot klimat-chocker och skadeinsekter. Och som dessutom ger stora skördar.

Beträffande de vita vinerna som är ganska lättodlade kommer dock smakfrågan i första hand. Under ganska lång tid har det varit en tendens hos de unga att betrakta Chasselas-vinet som en farfars-dryck. Ett totalt omodernt vin som bara de äldre dricker. Denna negativa modenöck att inte dricka Chasselas verkar lyckligtvis att vara aningen på tillbakagång och många unga återupptäcker och uppskattar nu detta vin. Men det är ändå ett känt faktum att ungdomarna idag inte alls dricker lika mycket vin som den äldre generationen utan föredrar öl och sprit.

För att rätta sig efter marknaden finns det några få odlare som i mitt tycke begår helgerånet att blanda Chasselas och Chardonnay-druvor för att på så sätt skapa en sorts ungdoms-dryck. De som fuskar ihop denna vita assemblage talar dock ganska tyst om saken, som om de skäms en aning för sitt beteende. I Changins har man gått till mera drastiska åtgärder, man har helt enkelt korsat en Chasselas med en Chardonnay och skapat en helt ny druvsort som man kallar Doral. Jag tycker detta vin är vedervärdigt, vill jag ha en Chardonnay så vill jag ha den som en mono-cépage och inte uppblandad med en Chasselas, eller vice versa. Men jag är naturligtvis lite gammalmodig.

Annars är det huvudsakligen med de röda druvsorterna som man experimenterar. En Pinot eller en Gamay är oftast känsligare för angrepp och förruttning än en Chasselas. Några nya multi-resistenta druvsorter som Gamaret, Garanoir och Diolinoir är framavlade ur Gamay-druvan. Och eftersom de redan har flera år på nacken har de blivit allmänt accepterade som ingredienser i den nya sortens blandvin. Men man utgår oftast från en bas av Pinot eller Gamay. Som mono-cépage är dessa nya druvsorter i stort sett odrickbara. Möjligtvis kan man få ner en vällagrad Gamaret till en bit mörkt kött men annars är den enda uppgiften hos dessa druvor att få fram nya smaksensationer hos vinodlarnas rödviner.

Den vanligaste röda assemblagen som många odlare har i sin katalog består trots allt enbart av Pinot Noir och Gamay. Denna enkla blandning är ofta väldigt god. Vill man blanda in andra druvsorter än dessa två är det i första hand Gamaret och Garanoir som används. Garanoir utnyttjas ganska sparsamt och i flera fall enbart som färgmedel eftersom den även i små kvantiteter ger en mycket vacker mörkröd färg åt vinet. Ytterligare några röda druvor som kan före förekomma i en assemblage är Mondeuse, Merlot och Syrah. Några få odlare använder också de franska druvorna Grenache, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon.

Det är en hel vetenskap att försöka bena ut alla de varianter på vita viner som odlas i norra Schweiz och i Valais. Oftast är det en namnfråga, samma druva kan ha olika benämningar i olika regioner. I Valais odlas druva Johannisberg som egentligen är en Sylvaner, en Malvoisie som egentligen är en Pinot Gris, en Traminer, en Heida eller en Päien som alla tre egentligen är samma druva, nämligen en Savagnin Blanc. Så kan man hålla på i all evighet. Det är mycket enklare att hålla sig till en Chasselas. Eller eventuellt en Chardonnay.

I norr råder en stor oreda mellan Riesling, Sylvaner och Müller-Thurgau. Den sistnämnda druvan är en korsning från slutet av 1800-talet utförd av den schweiziske professorn Müller som verkade i kantonen Thurgau. Han trodde att han hade korsat en Riesling med en Sylvaner och uppkallade sin nya druva efter dessa två sorter. Men det har sedan visat sig att det inte alls var en Sylvaner utan korsningen utfördes istället med en Madeleine Royale. Sedan 1956 får och bör denna relativt nya druva kallas Müller-Thurgau och inget annat. Detta är den vanligaste vita druvan i norra Schweiz och en Sylvaner är faktiskt någonting helt annat.

Det händer ganska ofta att vinplantorna själv-klonar sig. Det som forskarna tvingar fram i sina laboratorier i Changins förekommer hela tiden i det verkliga biologiska livet. Det som man idag kallar en Chasselas är i stort sett alltid en speciell variant som kallas Fendant Roux. Eftersom Chasselas är en så gammal druvsort har den varit utsatt för flest naturliga mutationer vilka har skapat små men ändå märkbara förändringar på plantan. Oftast är det formen eller färgen på löven som är annorlunda men bland vissa kloner är det också utseendet på själva druvan som förändrats.

Enbart i Lavaux-området har man kunnat räkna till nitton olika sorters Chasselas-mutationer. Men i slutändan blev det alltså den lätt rödskimrande Roux-varianten som visade sig vara den mest lättodlade. Och ej att förglömma, även den mest inkomstbringande. Storodlaren Louis Bovard i Cully beslöt att försöka bevara denna stora variations-rikedom och upplät för några år sedan en odlingslott i Rivaz till något som han kallar ett Chasselas-konservatorium. Här planterades ett flertal stockar av var och en av dessa nitton varianter och i detta vin-museum odlas fortfarande alla dessa olika sorter. Och det är både tillåtet och gratis att vandra runt i denna vin-variant av Edens lustgård. Man hittar denna odling drygt hundra meter rakt ovanför den lilla byn Rivaz.

Dagens kvalitets-kriterier är en ganska ny företeelse, ända tills långt in på sextioalet var det enbart det kvantitativa som räknades. Man ville ha en så stor skörd som möjligt och sedan gjorde man vin på alla sina druvor utan att sova. Idag klipper man vid skörden konsekvent bort allt som verkar vara angripet av insekter eller av röta. Ofta klipper man också bort den yttersta tredjedelen av druvklasen, speciellt beträffande Chasselas-druvan. Detta för att hålla nere alkoholhalten i vinet och bevara dess torra fruktiga karaktär. De yttersta övermogna druvorna innehåller alldeles för mycket socker. Vid mina tafatta försök som vinskördare var det nästan så att tårarna föll varje gång jag hade en underbar klase i handen och var tvungen att klippa bort några av de finaste druvorna.

En helt naturlig mutation av Gamay-druvan ägde rum för flera hundra år sedan i området runt Epesses. Denna druva har numera ett nytt namn och en intressant historia. Den kallas idag för Plant Robert och är en självklonad Gamay-variant som när den uppträdde gav en ganska liten återbäring och dessutom var känslig för röta. I början av sextioalet hade alla odlare utom en redan övergivit denna gamla Gamay-druva. Den sista entusiasten hette Robert Monnier men hans odlingar var även de dömda att rivas upp eftersom de låg precis där motorvägen mellan Lausanne och Vevey höll på att byggas. Denna sträckning invigdes år 1974. Monsieur Robert ville inte acceptera att denna druva försvann. Redan 1966 när motorvägen började projekteras igenom hans vinodling tog han några skott och planterade i en trädgård i Cully som tillhörde hans bror. På så sätt räddade han Plant Robert-vinet åt eftervärlden. Och på köpet fick han ett vin uppkallat efter sig.

Denna druvsort är alltså helt unik för Lavaux och min uppskattning av detta vin gör att jag för en gångs skull skall låta finsmakarna komma till tals. De som förstår sig på att beskriva vad de dricker säger att vi här har ett mörk, pepprigt vin som samtidigt har en både vildsint och sofistikerad karaktär. De har troligen rätt, allt jag kan säga är att jag tycker mycket om Plan Robert-vinet. År 2002 bildades en förening med mycket strikta kriterier på odlings- och vinifieringsprocesser för de som idag har återupptagit odlingen av denna trevliga druva. Ett tjugotal olika vinbönder odlar idag Plan Robert på knappt fem av de åttahundra hektar som utgör Lavaux. Man har maximerat uttaget till 0,7 liter/m² och för att få sätta sitt exklusiva sigill på buteljerna utförs en mängd kvalitetskontroller av en oberoende vin-kemist från OIC, en certifierings-organisation.

Det faktum att det odlas sextio olika druvsorter bara i kantonen Valais gör det naturligtvis

omöjligt att gå in på detaljer. Men där finns två röda druvor som jag tycker speciellt bra om, Humagne Rouge och Cornalin. Det händer alltså att jag köper vin även från Valais trots att jag bor i Lavaux. Till de stora vinmässorna runt Lausanne kommer alltid många odlare från Valais. Vår favorit är familjen Caloz som har sina odlingar i Miège utanför staden Siere. Och eftersom de bor så långt bort kommer de alltid till Lausanne någon månad efter mässorna för att leverera det som kunderna har beställt. På så sätt har vi alltid några viner från den långa Valais-dalen i vår källare.

Ett annat gott Valais-vin görs av Epesses-odlaren Jean-Daniel Dubois som på gamla dar har installerat sig i den lilla byn Vouvry. Trots sitt läge bredvid Rhône's utflöde i Léman-sjön ligger faktiskt denna by i kantonen Valais. Jean-Daniel har köpt en alldeles fantastisk vinodling som ligger högt upp längs bergs-sidan och har en rent brutal lutningsgrad. Denna stora lott kallas "Le Partage", vilket betyder "uppdelningen". Eftersom kommunen som tidigare ägde marken inte tyckte den gav tillräcklig återbärning så sålde man på slutet av 1800-talet hela sluttningen till de arbetare som varit med om att anlägga odlingen. Dessa delade i sin tur upp den i smålotter, därav namnet Le Partage.

I denna branta vinodling finns också några stockar av den vita druvan Auxerrois som jag länge trodde härstammade från min frus hemtrakter i västra Bourgogne. Så var inte riktigt fallet, Auxerrois är en korsning mellan Pinot Noir och den urgamla vita druvan Gouais som odlats fram strax före andra världskriget på ett vin-institut utanför Metz. När tyskarna invaderade landet ville man rädda de späda plantorna och tog med dem till en liten försöksodling utanför staden Auxerre. Och här kunde denna nya druvsort som numera odlas i Alsace och Lorraine inte bara överleva kriget utan den fick till och med sitt namn efter denna tillflyktsort. Jean-Daniel odlar mest Pinot Noir men min favorit är faktiskt ett vitt vin som han kallar Blanc-de-Noir. Han pressar den röda druvan Pinot Noir ytterst försiktigt utan att låta druvskalet färga av sig och får på detta sätt fram ett helt vitt vin gjort enbart på en röd druva.

Vill man inte göra sig besväret att light-pressa en röd druva så finns också den redan existerande druvan Pinot Blanc. Detta är en klonad variant av Pinot Noir men med hjälp av DNA-analyser har man kommit fram till att dessa mutationer faktiskt ägde rum för mer än tusen år sedan. Kooperativet Vevey-Montreux har fram tills nyligen sålt en mycket välsmakande Pinot Blanc med det lustiga ursprungsnamnet Tour-de-Peilz. Detta är en pytteliten kommun som ligger insprängd mitt mellan de relativt stora städerna Montreux och Vevey. Där finns likväl en minimal kommunalägd vinodling med denna ganska ovanliga druva. Numera måste man vara skriven i kommunen för att få köpa några av deras buteljer. Eller känna någon i förvaltningen.

Vilka druvor man odlar och vilka viner man saluför är en fråga om tradition eller nytänkande. Ibland rör det sig helt enkelt om en marknadsanpassning. Att man vänder kappan dit vinden blåser. Många odlare skäms idag över att de för några år sedan hängde på den modetrend då alla nödvändigtvis ville ha ek-smak på sina rödviner. De erkänner idag att dessa viner absolut inte var vad ville göra och att vinerna dessutom inte var särskilt bra. Det traditionella utbudet hos en Lavaux-odlare består av fem olika viner. En Pinot Noir, en Gamay och tre olika Chasselas-viner från tre olika odlingsområden.

En vinlista hos en odlare har traditionellt alltid sett ut på detta viset och det är fortfarande vad man hittar till exempel hos Potterat i Cully, hos Jean-Marc Gay och Marcel Corboz i Epesses och hos Jacques-Henri Chappuis i Rivaz. Dessa odlare är så gammalmodiga att de ibland kan verka lite patetiska men jag tycker att det är underbart att de fortfarande finns kvar och envisas med att strunta i alla trender. De är stolta över att fortsätta att göra det som de alltid har gjort och de dör hellre än att ändra något som bevisligen fortfarande fungerar. Detta trots att det finns något som kallas för en marknad. Något som de inte gärna vill kännas vid. Det är nästan lite amish-känsla över detta motstånd och deras beslut att sällan eller aldrig vika av från den gamla vägen.

Ett gott exempel är bröderna Potterat's lilla familjeföretag som bara tillverkar en ren Pinot Noir från Epesses plus en Plant Robert, vilket alltså är en sorts Gamay. Sedan har de tre olika Chasselas-viner, en Villette, en Epesses och en blandning från Cully och Villette. Eftersom Cully inte är någon egen appellation så har de gett denna Chasselas namnet Courseboux efter de odlingslotter i Villette där de flesta druvorna produceras. Dessa fem viner är de enda som finns på deras försäljningslista.

De tycker att de har ett bra koncept och varför skulle de ändra på något som fungerat i hundratals år. Jag vet inte vad som kommer att hända när Jean-Francois och Jacky lämnar över till sönerna. Om dessa då kommer att ändra inriktning och börja göra andra viner eller om de kommer att fortsätta i samma bana som förfäderna. Jag hoppas på det sistnämnda. Jag har pratat med Guillaume som är Jean-Francois äldste son och den som redan börjat ta över en del av ansvaret. Han lovar att han absolut aldrig tänker ge sig på några Changins-inspirerade hybrid-viner. Traditionen är ibland viktigare än portmonnän.

Går vi åt det motsatta och mer kommersiella hållet så hittar vi en riktig storfräsare som Patrick Fonjallaz. Vinkungen i Epesses säljer inte mindre än tjugotvå olika sorters viner. Något som borde få mig att hissa upp en stor varningsflagga. Men han är likväl en sorts traditionalist, det finns värre exempel där vissa odlare planterar druvor som inte alls hör hemma i Lavaux. Fonjallaz saluför åtta olika Chasselas-viner från åtta olika ursprungsområden plus nio olika röda varianter på antingen Pinot Noir eller Gamay. De enda aparta vinerna på hans lista är en Garanoir, en Viognier och en Sauvignon Blanc. Dessutom tillverkar han ett rosé-vin och en mousserande Blanc-de-Noir som båda pressas ur Pinot Noir-druvan. Och trots denna avsevärda diversifiering så gör han faktiskt aldrig några dåliga viner.

Professor José Vouillamoz har gett ut en bok om de druvsorter som odlas i landet. Han har lyckats få ihop hela 252 "namn" av vilka 162 faktiskt är ursprungsklassade (AOC). Förmodligen kan man räkna bort drygt hälften, de flesta är inga originella arter utan diverse varianter, kloner, eller helt enkelt samma druva som helt enkelt råkar ha ett annat namn i en annan liten isolerad dalgång. Men det är naturligtvis helt vansinnigt att man i ett litet land, vars totala produktionsområde inte är större än det i Alsace, odlar så många olika druvsorter. Men denna löjliga diversifiering kan förklaras med den geografiska och ekonomiska isoleringen. Fram till början av 2000-talet hade man "tack vare" de protektionistiska import-bestämmelserna knappt någon konkurrens från utlandet, varje liten odlare tampades endast med sin närmsta granne om kundernas gunst. Alla ville då ha något på sin försäljningslista som man kallade för "husets specialitet". Detta fenomen lever fortfarande kvar hos många odlare, även om man kanske bara producerar några hundratals buteljer av denna sin specialitet.

Dessa främmande druvsorter som varken hörde hemma eller borde odlas i Schweiz var ändå något där odlaren kunde profilera sig gentemot sin konkurrent. Förutom denna gamla tro på att mer är bättre så har vi också alla de nya framavlade druvsorterna. Det finns två anledningar till varför statliga institut men även enskilda odlare vill kлона eller korsar olika arter. Dels vill man hitta druvsorter som är motståndskraftiga mot klimat- och skadeangrepp, och som helst samtidigt ger stora skördar. Den andra anledningen är kommersiell, man vill få fram nya smaksensationer som man tror skall falla kunderna på läppen. Även om man då ofta frångår principen om naturligt framställda viner. I Bourgogne konkurrerar man inte med sina grannar utan med andra stora vindistrikt inom och utom landet, därför håller man sig till traditionen att enbart odla sina två "inhemska" druvsorter. Nämligen de två som lämpar sig bäst i terrängen och som förknippas med appellationen, Pinot Noir och Chardonnay, det behövs inget mer.

OM BIOLOGIN

Under vin-årets förlopp kämpar odlarna inte bara mot naturens krafter i form av frost, regn, hagelstormar och kråkor. Sedan tillkommer diverse olika skadeangrepp orsakade av insekter och mikro-organismer. Den stora frågan är hur man bäst skall skydda sig. Mot kråkorna hjälper bara de enorma gröna fisknäten som man i september när druvorna mognar ser utbredda över var och varannan odling. Mot skadeinsekter försöker man i möjligaste mån undvika alla kemiska produkter men det låter sig inte alltid göras. Mot de små accarie-lössen som härjar i vinplantorna har man funnit och inplanterat en sorts mördar-spindel som visat sig vara en mycket effektiv löss-utrotare. Men verkligheten är inte alltid så enkel, i vår herres vinträdgård härjar det mycket värre skadedjur än dessa små löss.

I Schweiz finns idag 210 biologiska vinodlingar på sammanlagt 420 ha vilket utgör 4,7% av den totala odlingsarealen. Här produceras 3% av landets nuvarande försäljningsvolym. Sedan år

2014 har man sett andelen biologiska odlingar öka med 8% och för trettio år sedan fanns det bara två bio-odlingar i hela Schweiz. I kantonen Vaud finns 21% av dagens odlingar så här man är något av pionjärer.

I Vaud finns totalt 530 registrerade vinodlare. Av dessa har tjugosju stycken erhållit någon form av biologisk certifiering. Tio stycken står på tur att snart kunna ansluta sig. I Lavaux är antalet bio-odlare sex utav tvåhundra. Den vanligaste klassificeringen kallas BioSuisse och innebär att man trots att alla pesticider och andra kemiska bekämpningsmedel är förbjudna likväl får behandla sina odlingar med fyra kilo kopparsulfat per hektar och år. För mot vissa problem som t.ex. den fruktade svampsjukdomen Mildiou finns det inte några bra biologiska bekämpningsmetoder.

Den något striktare klassificeringen för att få kalla sin odling för biodynamisk har namnet Demeter. Här arbetar man bland annat med astrologiska och antroposofiska teorier om att följa naturens egen rytm. Vilket inte hindrar att man vid tvingande Mildiou-behov fortfarande får lov att behandla med tre kilo kopparsulfat per hektar. Jag känner inte till särskilt mycket om antroposofin men Rudolf Steiner har aldrig varit min favorit. För mycket mumbo-jumbo för min smak. Vilket inte hindrar att dessa odlare ofta gör väldigt goda viner. Åtminstone om månen står rätt.

En av föregångarna och kanske den främste förespråkaren för biologisk odling är Blaise Duboux i Epesses. Men även om han själv har praktiserat denna odling i tjugotre år har han inte haft rätt till sin BioSuisse-etikett förrän år 2016. Anledningen är att alla hans odlingar ligger insprängda i det område som kollektivt besprutades med kemiska medel per helikopter. Sedan något år tillbaka har den hybrid-produkt som nu används vid besprutning blivit klassad som "biologisk kompatibel". Vad nu det kan betyda. Förhoppningsvis att den är mindre skadlig. Ej att förglomma är att en biologisk odling oftast är väldigt vacker. Där växer gräs, blommor och smultron och många smådjur som grodor och gräshoppor har kommit tillbaka efter att under lång tid ha varit försvunna från odlingarna.

Men med de biologiska produkterna måste man behandla dubbelt så ofta än vad som var fallet med de rent kemiska produkterna. Anledningen är att den blandning som man nu använder (lättmjölk, svavel, kopparsulfat, algextrakt och potassium) lättare sköljs bort av regnet. Och den kalla och blöta försommaren år 2016 så regnade det 26 dagar av 34 från slutet av maj till slutet av juni. Ytterligare några siffror, för en manuell besprutning med en tank på ryggen krävs det för att behandla en hektar mellan tre och fyra timmars vandring upp och ner genom vingårdarna. En helikopter gör samma arbete på två minuter.

Med de otaliga angreppen av skadeinsekter och mögel våren 2016 så förlorade Blaise Duboux 30% av sin skörd. Enligt lagen får han lov att skörda 1,25 kg Chasselas per m² men detta år fick han bara ihop 0,625 kg. Frågan är om han verkligen behandlade sina odlingar precis vid de tillfällen då angripna var som mest sårbara eller om han väntade tills tecknen stod rätt. Den "normala" förlusten 2016 som de flesta andra odlare uppgav var 10%. Hösten detta år blev som tur var extremt gynnsam och vilket räddade mycket av skörden. I hela kantonen tillverkades år 2016 30 milj. liter fördelat på 21 milj. vitt och 9 milj. rött vin. Detta att jämföra med det kvalitativt fantastiska vin-året 2015 då man bara producerade 21 milj. liter.

En annan biologisk odlare, Gérald Vallélian i Saint-Saphorin, säger att han skulle ha kunnat räddat 100% av sin skörd men tyvärr missade han ett mycket viktigt besprutningstillfälle med ungefär en halv dag. Så känsligt kan det vara med de nya biologiska metoderna. En storodlare som Louis-Philippe Bovard i Cully berättar om svårigheterna att vara biologisk odlare när ens grannar fortsätter i gamla fotspår. De tolv hektar som han odlar är uppdelade på sextio olika lotter och vad han nu försöker göra är att köpa och sälja för att kunna koncentrera sina odlingsområden. Detta dels för att minska kontamineringen från grannarna men också för att få ner arbetskostnaderna. För enligt alla erfarenheter ökar mängden manuellt arbete i vingårdar med biologisk odling med 20-30%. Ytterligare något som inverkar på konsumentpriset.

Den kanske mest extreme av de biologiska odlarna heter Pierre-André Jaunin och håller till i Chexbres där hans förfäder bott sen mitten av 1400-talet. Denne purist odlar sedan 1987 fyra rent biologiska viner, tre Chasselas och ett rött blandvin på pinot, gamay och merlot. Han har ingen hemsida, han tvivlar på vinturismens fördelar och medverkar aldrig i de öppna vinkällardagarna

med motiveringen "varför öppna två buteljer för att kunna sälja en". Han är en förespråkare för alla de traditionella odlingsmetoderna och hans arbete utförs nästan enbart ute i odlingarna. En av hans många deviser är: "dåligt odlade druvor kan aldrig repareras i en vinkällare".

Förutom att hans odlingar är små underverk av blomfröjd och biodiversitet så använder han dessutom en beskärningsmetod som är så gammal att den faktiskt uppfanns redan på romartiden. Den normala beskärningen, som i stort sett alla vinodlare utnyttjar, kallas "pallissage" eller "en guyot" på lokaldialekt och går ut på att binda ihop vinplantans alla stjälkar i en ställning orienterad i en viss riktning för att ge största solexponering. Romarnas gamla metod kallas "gobelet" vilket egentligen betyder mugg. Här klipper man den unga plantan så att den utvecklar fyra distinkta stammar som bildar pålarna till ett runt grönt paraply av bladverk ovanför de fritt hängande druvklasarna. Dessa utvecklas fritt under sitt luftiga och skyddande lilla tält. Självklart tar gobelet-metoden större plats och ger mindre skördar men druvkvaliteten blir helt överlägsen. Och som Pierre-André Jaunin också påpekar, han utför ett hantverksyrke och håller inte på med business. Hans motto är att det enda riktiga arbetet som behövs för att skapa ett bra vin varken utförs i källaren eller i laboratoriet utan enbart ute i vinodlingen.

Under lång tid var det inte tillåtet för de egendomslösa vinarbetarna att hålla betesdjur i odlingarna, men det som var strängeligen förbjudet för de fattiga på medeltiden har nu blivit allmänt vedertaget som ett led i ogräsbekämpningen. Idag kan man se en liten fårskock som går och betar i staden Lausannes branta vinodlingar i Dézaley. Med alla avgränsande murar är det en barnlek att sätta stängsel och hålla djuren på plats. En del andra odlare har också anammat detta pittoreska koncept. Även om de flesta erkänner att det mest är ett spel för galleriet, eller rättare sagt för turisterna, så använder man naturligtvis en mindre mängd bekämpningsmedel i dessa odlingar. Man har också sett att enbart det faktum att fåren bökar runt i jorden är tämligen stimulerande för biodiversiteten.

Två andra allvarliga sjukdomar har den senaste tiden drabbat kantonens vinodlingar. Den lilla asiatiska Suzuki-flugan sticker hål på druvskalet för att lägga sina ägg. Men även här finns en biologisk behandlingsmetod som dock inte är särskilt vacker. En odlare i Blonay som var speciellt utsatt för dessa angrepp fann ut att om han plockade bort stora delar av plantans lövverk kunde flugan inte hitta den skugga och fuktighet som den behövde för att överleva. Dessutom besprutade han druvorna med en blandning som bestod av några procent lera. Och i dessa leriga och smutsiga frukter ville inte flugan lägga några ägg. Tyvärr var denna besprutning väldigt bullersam och dessutom såg odlingen ut som om den hade blivit utsatt för en kärnvapen-attack. Den stackars odlaren fick höra många hårda anklagelser från förbipasserande som inte hade en aning om vad som försiggick.

Den farligaste sjukdomen idag kallas väldigt poetiskt för "Flavescence dorée". Men i dagligt tal säger man gulsot eftersom den till en början angriper bladen som gulnar och krullar ihop sig. Detta är ett angrepp av en bakteriologisk mikro-organism som först upptäcktes i kantonen Ticino år 2004. Om sjukdomen får fritt förlopp dör själva vinstocken och måste ryckas upp. Alltså i princip en lika allvarlig attack som den hemiska Phylloxera-epidemin på 1800-talet som fullständigt slog ut i stort sett alla av Europas vinodlingar.

Dessa små bakterier sprids av en speciell liten insekt som precis som Phylloxera-lusen har nordamerikansk ursprung. Den liknar en blandning mellan en syrsa och en mygga och livnär sig på vinstockarna. Den blir på så sätt bärare av bakterien och smittospridare och om man inte helt utrotar denna lilla fluga finns det redan exempel, även denna gången i Blonay, där man varit tvungen att riva upp en hel vingård på 7000 m² eftersom nästan alla stockar var angripna.

År 2016 hittade man sex drabbade vinstockar i Dézaley-området och fyra runt Villeneuve. Eftersom den enda behandlingsmetod som är effektiv består av de absolut starkaste kemiska pesticiderna så är det en nationell myndighet som styr och övervakar all denna bekämpning. Denna besprutning som ledsamt nog är ett väldigt steg tillbaka i utvecklingen måste utföras vid två väldigt precisa tillfällen med ungefär tio dagars mellanrum. Eftersom så stora värden står på spel så är detta inget som odlaren kan besluta om själv utan han är beroende av den kontroll och den hjälp han kan få från jordbruksdepartementet.

En liten solskenshistoria angående insektsbekämpningen rör några små fjärilsarter vars larver kan orsaka nästan 100%-iga skador på skörden. Vinskott-vecklaren lever enbart på vinplantor

och den unga larven angriper druvan när den fortfarande är i blomnings-stadiet. Längre fram kommer den större larven att attackera själva druvan och genom att penetrera druvskalet får den frukten att ruttna. Under lång tid var insekticider det enda kända bekämpningsmedlet. Problemet var att man med dessa kemikalier också tog död på larvernans naturliga fiender.

Det var vinodlarna i Yverne som 1996 var de första att införa biologisk bekämpning med feromoner. Man hängde helt enkelt ut små doftgranar typ Wunderbaum i vinodlingarna med en mycket stark lukt av kvinnligt fjärilshormon. Detta fick de manliga fjärilarna att bli helt tokiga och de tog bokstavligen talat livet av sig själva genom utmattning. De virvlade runt som besatta i jakt på de förmenta honorna tills de föll döda till marken. Hur lätt är det inte att lura männen. Denna metod var ungefär dubbelt så dyr som den kemiska men naturligtvis fick man tillbaka den kostnaden i form av större och kvalitativt rikare skördar. Och de larver som likväl producerades var inte fler än att deras naturliga fienderna själva klarade av att hålla nere deras antal. Numera används denna bekämpningsmetod som man kallar "sexuell konfusion" överallt i södra Schweiz. Om man ser till hela landet är det ungefär 60% av odlingarna som skyddas på detta vis.

Som om det inte vore nog med alla dessa angrepp från insekter, svampar och bakterier så kan dessutom vädret vara ett allvarligt hot mot vinplantorna. En kraftig hagelstorm kan på bara några minuter fullständigt avlöva en hel odling. Efteråt ser det ut som om kriget dragit fram. Men som tur i oturen är detta väldigt lokala problem. Våren 2017 slog frosten till i hela Mellaneuropa och så långt ner som till Pyrenéerna. En otroligt varm och vacker marsmånad hade gjort att alla vinplantor redan slagit ut. Men i mitten av april drog en extrem kallfront ner från nordost med natt-temperaturer mellan sex och sju minus. Denna kyla höll sig kvar nästan en vecka och många odlare såg sina odlingar bli helt förstörda. Kvar stod bara en massa torra bruna pinnar med några få svarta skruppna bladresten.

I Schweiz var det Valais-dalen som drabbades värst men även i norra delen av Vaud fick många odlare sin blivande skörd nästintill utplånad. 2017 blev ett katastrofalt år även för Bourgogne, Champagne och vissa delar av Bordeaux. I Valais försökte en del odlare förgäves att rädda sin skörd genom att under natten tända ett hundratal små eldar ute i sina odlingar. Detta var ett vackert men skrämmande skådespel som tyvärr inte hade någon större effekt.

Mitt i allt elände klarade sig Lavaux helt oskadat från frosten. Dels på grund av alla dessa murar som trots allt hunnit suga åt sig så mycket solvärme under dagen, dels från närheten till den stora och tidigt uppvärmda vattenytan på Léman-sjön. Dessa båda värmekällor förmådde hålla uppe temperaturen ute i odlingarna under natten. En odlare från Côte de Rôtie-distriktet strax söder om Lyon kunde berätta samma sak. Hans terrasserade odlingar slutar brant ner mot den breda Rhône-floden och klarade sig på så sätt från frosten. Till skillnad från vissa av hans grannar längre bort från floden som fick sina vinplantor sönderfrusna.

Att producera vin är en lång historia och för att nå fram till den slutliga produkten har många olika yrkesmän dragit sitt strå till stacken. För att göra en lång historia kort kan börja med odlaren och vinmakaren, på franska kallade cultivateur och caviste. Odlaren jobbar naturligtvis utomhus, han planterar vinstockar, han reparerar murar, rensar ogräs, klipper ner, stagar upp, avlövar och är slutligen ansvarig för själva skörden. När druvorna kommer in i källaren, la cave, så tar cavisten över. Det är hans arbete att förvara skörden på bästa sätt och att se till att den process som omvandlar druvsaften till vin fungerar som man vill. Och att till slut tömma sina cisterner och presentera slutprodukten i ett säljbart skick. På butelj. Helst med en fin etikett men då kommer vi genast in på marknadsförarens jobb.

För dessa buteljer måste sedan säljas på ett eller annat sätt och då träder en annan yrkesroll i funktion. Då handlar det om försäljning och reklam. Något som förekommer överallt men som ofta är lite speciellt just för vinbranschen. Om man tittar på de små familjeföretagen i Lavaux så är det vanligaste att hela denna väg från druva till konsument ligger under en och samma hatt. Odlaren är samma person som först producerar vinet och som sedan avyttrar det. "Gårdsförsäljer" det till såna som mig som föredrar att köpa mina flaskor direkt hos han som har planterat, skördat, jäst och buteljerat. Men i varje vinodlarfamilj finns det olika personer som har

specialiserat på en viss etapp, ingen familj är den andra lik men hos alla finns en kollektiv arbetsfördelning som har utkristalliserats och som fungerar just för dom.

I den stora vinvärlden, utanför Sundbyberg höll jag på att skriva men jag menade Lavaux, är denna totalproduktion där en och samma odlar(familj) gör precis allting väldigt sällsynt. Och visst finns det en del undantag, även i Lavaux. Det finns de som enbart äger en vinodling och som arrenderar ut den till en odlare. Det finns de som bara odlar och sedan säljer sina druvor till en caviste, eller till en grannodlare som även vinifierar andras druvor. Sen finns det cavister som inte odlar alls utan bara köper in andras druvor. Slutligen finns de dom som varken odlar eller gör vin utan bara har specialiserat sig på att sälja. Dessa typer brukar jag akta mig för eftersom de nästan aldrig har någon aning om vad det är som de säljer.

Men i hela denna soppa av olika yrkesgrupper glömmar vi ständigt bort den kanske allra viktigaste, de som gör att det överhuvudtaget växer några druvor. På franska kallas dessa för vinsektorn så oumbärliga specialister för pépiniéristes. Det finns ingen bra svensk översättning, det som ligger närmast till hands är plantuppdragare. För som jag redan har berättat är i princip alla druvsorter som odlas, åtminstone i Europa, skott från existerande plantor som drivs upp och sedan transplanteras in genom ympning på gamla vinstockar. Som jag också redan nämnt, för nästan tvåhundra år sedan började de europeiska vinstockarna dö på grund av angrepp från en phylloxera-lus som hade kommit hit från Nord-amerika. Det enda vi kunde göra var att riva upp precis ALLA av våra gamla odlingar och istället plantera importerade resistenta vinstockar. På vilka vi ympade våra traditionella druvsorter. Och detta tillvägagångssätt har inte förändrats.

Även idag härstammar alla våra stockar från Amerika, något som alltså inte hindrar att vi på dessa stockar kan odla mängder med olika druvsorter. Alla våra druvsorter kommer från olika växthusupptrivna skott som ibland ympas in direkt eller också drivs upp tillsammans med en kvist från en moderplanta och sedan blir till små skott som är färdiga att sättas i jorden. Det är här som plant-uppdragaren kommer in i bilden. Eftersom Lavaux-odlarna är lite egensinniga försöker de oftast fixa detta jobb på egen hand. I linje med deras allmänna filosofi att själv är bäste dräng. De lyckas för det mesta ganska bra med att vid sidan om alla deras andra yrkesroller även vara en plantuppdragare. Men ibland behöver de ändå hjälp av en specialist.

En professionell plantuppdragare arbetar hela vintern och kan producera upp till 50.000 ympskott. Hans jobb är att ge nytt liv åt existerande vinodlingar, att mångfaldiga det som är livskraftigt. Att välja ut de moderplantor som verkar bäst lämpade och sedan ympa in skott av de olika druvsorterna. Efter som en moderplanta kan paras ihop med vilken druvsort som helst så gäller det att hålla reda på sina ymplingar. Skotten förvaras under en viss tid i sågspån och när de har nått en viss mognad skyddas de av ett paraffinlager i väntan på att kunna planteras. Detta är verkligen det första stadiet, utan detta lilla ympskott blir det ingen vinstock som kan producera druvor. Och i förlängningen inget vin. Detta arbete i skymundan är en bortglömd del av den långa process som föregår de ljuva droppar som vi långt senare kan hålla upp i våra glas.

OM APPELLATIONER, LAGAR OCH MÅTTENHETER

Man talar ofta om AOC, denna klassning av ett vin skall vara en garanti för att det man dricker har odlats i ett visst distrikt eller område och att det inte är en blandning av vilka druvor som helst. AOC är en förkortning av Appellation d'Origine Contrôlée och i Schweiz räknas det inte som ett mått på kvalitet utan garanterar enbart vinets ursprung. Tilläggas bör att längst ner i vinhierarkin har vi naturligtvis också det som kallas "bordsvin" där man inte behöver uppge något ursprung överhuvudtaget och "vins du pays", landets vin, där det räcker med att vinet är odlat och tillverkat någonstans i Schweiz.

De lagar som styr AOC-benämningen moderniserades år 2009 och för kantonen Vaud innebar det att man har sex vindistrikt, eller appellationer, som har rätt att sätta AOC på sina etiketter.

Dessa är från norr till söder Vully, Bonvillars, Côte de l'Orbe, La Côte, Lavaux och Chablais. De nya reglerna stipulerar att 90% av druvorna i ett AOC-vin måste komma från detta specifika distrikt och de resterande tio procenten måste vara av likvärdig kvalité och åtminstone vara odlat inom samma region.

En ännu högre och snävare klassificering av ett AOC-vin är när man dessutom har rätt att precisera ursprunget genom att också skriva ut vilket område inom appellationen som vinet kommer ifrån. De tre förstnämnda områdena är så små att de inte har några "under-appellationer", en Bonvillars är så att säga bara en Bonvillars utan någon precisering. La Côte som är det största distriktet i kantonen med 2000 ha odlingar har inte mindre än tolv olika preciseringar av appellationen. Fechy, Mont-sur-Rolle och Luins för att nämna några av de mest kända. Chablais-distriktet längst söderut är uppdelat i fem välkända appellationer, Villeneuve, Yvorne, Aigle, Ollon och Bex.

För att även få lov att skriva ut detta detaljerade ursprung på etiketten krävs att 60% av druvorna är odlade inom detta specifika område och de kvarvarande 40% åtminstone kommer från samma distrikt. I Lavaux finns åtta stycken under-appellationer varav två dessutom har rätt att kalla sig Grand Cru. Dessa åtta är Lutry, Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Chardonne, Vevey/Montreux plus de två Grand Cru-distrikten Calamin och Dézaley. I La Côte produceras mycket vin som "bara" har AOC-beteckning medan nästan alla Lavaux-viner också har en preciserad ursprungs-appellation på etiketten.

De flesta vinodlare vill förstås ha så "hög" klassificering som möjligt men de har också friheten att skriva vad de vill på sina etiketter bara de håller sig till lagstiftningen. Ett exempel, Fonjallaz i Epesses gjorde en Chasselas där druvorna kom från odlingar i Riex som tillhör appellationen Epesses. Men eftersom man valde att sälja vinet som ett Riex-vin, som alltså inte är en appellation, blev klassificeringen "bara" AOC-Lavaux och inte den snävare och det mer exklusiva AOC-Lavaux-Epesses. Trots att alla visste att ursprungsbeteckningen i detta fallet faktiskt var mer preciserad än ett vanligt Epesses-vin, vinet kom från Riex och inget annat. Men jag misstänker att Fonjallaz avstod från Epesses-klassificeringen för att kunna blanda in lite andra strö-druvor i sitt Riex-vin och undvika 60%-regeln.

Nästan alla vinodlare som har mark i Dézaley eller Calamin ger dessutom sina viner beteckningen Grand Cru. Men här tillkommer vissa kvalitets-kriterier, restriktioner för en Grand Cru är att per hektar får man maximalt ha planterat 600 vinstockar. Produktionen är begränsad till 0,8 liter per m² för en Chasselas och 0,64 liter per m² för Pinot Noir och Gamay. En Grand Cru får aldrig blandas med vin från någon annan appellation, vinstockarna måste vara åtminstone sju år gamla och tillverkningsåret måste anges. Den enda blandning som tillåts är att man har rätt att använda 15% vin av en äldre årgång.

De flesta små vinodlare i Lavaux följer dessa regler till punkt och pricka av den enkla anledningen att de har alla sina odlingar inom ett visst område, och alltså av naturliga skäl inte kan fuska. Men det finns också en del större vingrossister och i deras fall kan fråga sig om alla dessa krav verkligen uppfylls och om myndigheterna har de rätta resurserna för att genomföra en effektiv kontroll. Under flera år förde staten en process mot en av landets största vingrossister, Dominique Giroud i Valais. Han anklagades för skattebrott, varuförfalskning och allmänt bedrägeri, efter att under flera år ha sålt hundratusentals liter Chasselas med beteckningen Saint-Saphorin till tysk-schweizarna, en appellation med ett mycket gott rykte uppe i norr.

Hela rättegången präglades av rent maffiosa metoder med privatdetektiver, datahackare, hot och utpressning. Tyvärr blev denna vin-gangster efter en massa juridiska finter fullkomligt frikänd. Något som de flesta tyckte var en ren skandal. Enda trösten i eländet var att vissa stora affärskedjor valde att bojkotta Giroud-gruppens viner. En annan grossist, André Linherr från kantonen Vaud, blev för sin del faktiskt dömd år 2015 för samma brott som Giroud varit anklagad för. Han hade sålt 57.000 liter Saint-Saphorin där andelen vin av detta ursprung inte var tillräckligt för att han skulle kunna utnyttja denna prestigefyllda appellation. Eftersom domstolen beräknade att Linherr hade lagt priset per liter en franc högre än om vinet bara hade varit en vanlig AOC så tilldömdes han böter på 57.000 franc, något som han säkert hade råd att betala.

Eftersom jag då och då åker upp till Zurich så har jag kunnat se detta fenomen på nära håll. Det Chasselas-vin som serveras på lokal är alltid en Saint-Saphorin. Och när jag ber att få titta lite

närmre på flaskan är det alltid en vingrossist i Valais som sålt vinet. Något som alltid står med väldigt små bokstäver längst ner på etiketten. Det verkar som om appellationen Saint-Saphorin har blivit liktydigt för tysk-schweizarna med ett Chasselas-vin. Och därmed det enda som går att sälja.

Om jag råkar nämna att jag bor två kilometer från Saint-Saphorin vill man nästan omfamna mig. Så populärt är detta vin i Zürich. Men nere hos oss i Lavaux handskas man inte så lättvindigt med de olika berömda appellationerna. Det är helt omöjligt att skörden från denna lilla by med 400 invånare och ett odlingsområde på 147 ha skulle kunna fylla alla dessa buteljer som säljs uppe i norr. Affärerna Giroud och Linherr är troligen bara toppen på ett isberg av en långtgående vinförfalskning. Men det som slinker igenom i Zurich skulle aldrig accepteras i kantonen Vaud. I synnerhet inte när det handlar om ohederliga affärsmän nere i den illa beryktade Valais-kantonen som bluffar och tjänar stora pengar på att uppkalla sitt bland-vin efter en Lavaux-appellation.

I januari 2018 blev Giroud återigen anklagad, en mängd nya bevis gjorde att man nu eventuellt skulle kunna återuppta processen. De fakta som föreligger är att Giroud mellan år 2006 och 2008 mer än fördubblade sin affärsomsättning, redan där anade alla ugglor i mossen för druvproduktionen i Valais ökade knappt ett dyft under dessa år. Giroud har faktiskt också erkänt att han inför myndigheterna hade presenterat ett mycket stort antal falska fakturor i försök att bevisa att han hade köpt enorma mängder rå-vin från flera olika odlare i Valais. Något som alltså inte var fallet.

Vad man kanske borde upptäckt redan på den tiden var att Giroud, genom en bulvan, hade importerat drygt en miljon liter huvudsakligen vitt vin från en grossist i Mendoza. Denna införsel syns tydligt i handels-statistiken för dessa år medan man varken då eller senare kan upptäcka en liknande utförsel. När man utökat sökningen såg man att fram till 2011 hela 5,5 milj. liter hade importerats, något som nästan exakt motsvarar den omsättnings-ökning som de Giroud-kontrollerade företagen redovisar. Denna imponerande kvantitet rå-vin har alltså stannat i landet och man kan vara alldeles säker på att de flaskor Saint-Saphorin som många schweizare konsumerade till stor del var uppblandade med argentinskt eller eventuellt sydafrikanskt vin.

Vad Giroud har gjort är något av ett helgerån, han har låtsas-köpt miljontals liter vin från Valais-odlare, sedan blandat i billigt utländskt vin, och sålt det som äkta vara. Detta med en, som de flesta, trodde odiskutabel ursprungsbeteckning. Vem kan man hädanefter lita på? Valais är något av Schweiz Vilda-Västern där folk ofta tar lagen i egna händer och så som Giroud har misskrediterat Valais-vinerna så är det underligt att han inte sedan länge ligger på sjukhus, eller något värre. Men han har förmodligen bra livvakter. Den dystra frågan man likväl ställer sig är hur det ser ut i den stora världen utanför Valais-dalen, för detta är naturligtvis inget enskilt exempel på hur det kan gå till.

En vin-etikett har alltså mycket att berätta. Och ibland är det inte det som står utskrivet som är det mest intressanta utan snarare det som saknas. Producentens namn måste naturligtvis finnas med. En småodlare sätter sitt eget namn högst upp med stora bokstäver medan en vinfabrik skriver företagets namn med en nästan oläslig liten text längst ner. En privatodlare skriver nästan alltid ut druvans namn, i synnerhet om vinet är en mono-cépage. Dessutom finns alltid årgången och odlingsområdet med på etiketten. Detta är inte självklart med de industri-tillverkade vinerna. I Lavaux finns det nästan enbart småodlare så vi konsumenter är bortskämda med att alltid få extremt mycket information enbart genom att läsa på etiketten. Odlarna är stolta över sin produkt och har absolut inget att dölja. Så för oss vinamatörer finns det mycket att studera och lära.

En vinbonde i Lavaux har ofta odlingar inom flera olika områden. Väldigt sällan men någon enstaka gång gör han ett vin där han använder druvor från alla sina odlingar. Då har han "bara" rätt att kalla sitt vin "Lavaux" men han har inte rätt att ge det en striktare ursprungsbeteckning genom att skriva ut en under-appellation som Epesses eller Villette. Det vanligaste är att han inte blandar några druvor utan gör två eller flera olika viner från respektive odlingsområde. Då får han alltså lov att kalla det för en Epesses eller en Villette. Här talar jag inte om de stora vinhusen som Testuz i Lavaux, Obrist i Vevey, Badoux i Chablais eller Schenk i La Côte. Dessa vinfabriker har inga egna odlingar utan köper upp stora partier restdruvor från hundratals olika odlare. Inte alltid från samma region. Här kan man ibland hitta ett Lavaux-vin men det vanligaste

är att etiketterna saknar både appellation och årgång, ett Vin de la Région helt enkelt.

Det är intressant att jämföra hur vinodlarna förhåller sig till sina olika produkter i ett jättelikt område som Champagne och ett pyttelitet som Lavaux. I Champagne gör man allt för att få ett så homogent vin som möjligt där man inte kan känna den minsta skillnad från år till år. Man har enorma reserver från olika årgångar och odlingsområden. Utmaningen är att innan man buteljerar champagnen hitta den optimala blandningen mellan olika cisterner för att få exakt samma smak som året dessförinnan. De specialister som år efter år lyckas göra detta urval tjänar otroligt bra. Ibland kan man hitta någon liten obunden odlare som vid ett exceptionellt vin-år gör en årgångschampagne men det är undantaget som bekräftar regeln.

I Lavaux gör man alltså precis tvärtom, det intressanta är att hitta och presentera olikheterna mellan vissa terränger och årgångar. Man gör allt för att slippa blanda druvor från olika odlingar och man blandar i princip aldrig olika årgångar. Och självklart skriver man ut året. Något av det viktigaste i konsten att provsmaka ett vin är att kunna uppfatta skillnaderna mellan olika årgångar. Till sist kommer man till frågan om vinets eventuella tilltals-namn. Här har odlarna inga regler att följa utan får fritt fram för sin fantasi. I brist på denna fantasi namnger man ibland vinet efter dess ursprungsområde eller dess druvsort. Och i så är det istället odlarens namn som man vill framhäva.

Men i Lavaux hittar de flesta odlare på specifika namn på sina viner och i väldigt hög grad rör det sig i så fall om det inofficiella namnet på den odlingslott där druvorna vuxit. Ett lätt exempel är Luc Massy's fantastiska Chasselas från Dézaley som han kallar "Chemin de fer". Namnet kommer helt enkelt från det faktum att denna lilla produktion uteslutande odlas längs med järnvägsspåren precis nere vid sjön. Den intresserade konsumenten kan alltså ganska enkelt hitta precis det område där druvorna i hans flaska har skördats. När vinodlaren ger ett gammalt geografiskt namn på sitt vin är det mödan värt att fråga honom var detta område befinner sig.

Dessa historiska benämningar på olika odlingslotter hittar man sällan eller aldrig på någon karta utan de existerar enbart i den folkligt muntliga traditionen. Ungefär samma princip som när den svenske bonden förr länge sedan döpte sina olika åkerstycken till Holmalyckan eller Ovangärdet. Att lära sig att geografiskt bestämma dessa gamla namn är en omöjlig uppgift men de flesta odlare är ytterst villiga att dela med sig kunskapen om vad hans olika jordplättar kallas i folkmun. Och då får man i princip också en ganska exakt hänvisning till var druvorna till hans olika viner har odlats.

Jag tycker detta är ganska fantastiskt. Och det mest häpnadsväckande är att ibland kan man faktiskt genom att betrakta terrängen och omgivningen få en uppfattning om varför just detta vinet som vuxit just där smakar på ett visst sätt. Utan att vara geolog kan man ändå skaffa sig en liten idé om hur jordmånen kan tänkas se ut under dessa vinplantor. Jag tycker också att det är väldigt roligt att under en promenad genom Lavaux kunna peka ut det exakta ursprunget för vissa av de buteljer som jag har i min källare.

Ett roligt exempel är en ytterst liten jordlott i Dézaley-enklaven som traditionellt kallas La Gruyre (ett lokalt uttryck för en trana). Pierre Fonjallaz och familjen Hegg i Epresses odlar båda sin Dézaley Grand Cru inom detta område och kallar sålunda sitt vin för La Gruyre. Det krävdes en del efterforskning innan jag träffade på någon som kunde sin historia. Men en äldre dam kom ihåg och kunde förtälja vad hon i sin tur hade hört från sin farmor. I en mer idyllisk och mindre civiliserad period fanns det ett äkta par herr och fru trana som år ut och år in genomförde sin lilla mellanlandning på färd mot nordligare trakter just i detta lite avskilda och lugna hörn av Dézaley.

En historisk lagstiftning som numera nästan har fallit i glömska gällde de olika rymdmåtten och flasksorterna som skulle användas. Denna lag som utfärdades av kantonen år 1822 var egentligen bara en standardisering av något som sedan länge hade tillämpats. Dess legitimitet varade bara några årtionden för snart skulle meter- och liter-systemet svepa bort alla de gamla måttenheterna. År 1874 kom en federal (nationell) lag som stadfäste metersystemet men Vaud-bornas var av naturliga skäl extremt motsträviga att anamma allt som kom från Bern. Så även om kantonens egna lag upphävdes för snart 150 år sedan är den trots allt intressant eftersom en del traditionella vinodlare ännu idag envisas med att använda dessa gamla flaskor med deras otidsenliga rymdmått.

Lagen från 1822 gällde kantonen Vaud och vad beträffar vinet skulle en enda butelj-sort

användas av alla odlare. Det stora glasbruket på den tiden låg strax väster om Lausanne i den lilla byn Saint Prex. Här finns utloppet till en ganska stor flod. La Venoge rinner upp i de stora jordbruksområdena nedanför Jura-bergen och för med sig stora mängder sediment ut i en flera kilometer bred bukt i Léman-sjön. I byn fanns alltså gott om sand, den huvudsakliga råvaran vid glastillverkning.

De flaskor som tillverkades i St. Prex hade en mycket speciell form som särskilde dem från alla andra sorters buteljer. Flask-kroppen är vad jag skulle vilja säga ganska mullig och halsen hade en unik sorts tjock krage längst upp. Bruket med att ha en lätt identifierbar butelj som genast avslöjar ursprunget tillämpas fortfarande i Frankrike där bland annat Bordeaux, Côte de Rhône och Bourgogne nästan uteslutande använder för regionen lokaltypiska buteljformer. I kantonen Vaud ville man också ha något autentiskt som genast visade var vinet i denna flaska hade producerats. Att man i Vaud, precis som i de stora vindistrikten i Frankrike, använde ett speciellt formspråk som marknadsföring visar om något den betydelse som ursprunget hade.

Vad det gäller rymdmåtten så förekom det innan den standardisering som infördes med metern och litern på mitten av 1800-talet stora lokala skillnader. I Vaud fanns måttet "Pot" som motsvarade 1,4 liter. En magnumflaska vin på den tiden innehöll alltså denna kvantitet och kallades för en "Pot Vaudois". Man kan fortfarande köpa en "Pot" hos vissa odlare, då oftast innehållande en Pinot Noir. En halv-Pot kallades en Bouteille Vaudoise och rymde således 70 cl. En halvbutelj på 35 cl kallades en Pichonette. Jacky Potterat som var min första kontakt bland vinodlarna håller hårt på de gamla måtten men han har likväl övergett den ursprungliga flaskformen. Något som jag ibland retar honom för. Han må vara väldigt traditionell men i vissa fall är han öppen för moderna kompromisser.

Ett annat rymdmått gäller glasen. För inte så länge sedan använde man varken glas eller buteljer. Vinet förvarades på fat och ville man dricka hällde man upp ett tennstop eller ett lerkrus direkt från tunnan. Det var först på slutet av 1700-talet som man började buteljera vissa av de finare vinerna. Och när man började dricka ur små glas hade dessa också ett väldigt speciellt utförande unikt för kantonen Vaud. Till en aperitif, eller en "verrée" som det heter på lokalspråk, användes ett litet, endast 7,5 cm högt och nästan helt rakt glas rymmande 0,6 dl. Detta är det unika och mycket speciella Vaud-glas som traditionellt används till ett Chasselas-vin.

Om man förr i tiden blev inbjuden till en vinodlare var det inte ens säkert att man fick ett eget glas. En "verrée" började med att patron hällde upp ett glas till sig själv för att kontrollera vinets kvalité. Sedan fyllde han på samma glas igen och gav det till personen på hans högra sida som då kunde börja sin provsmakning. De andra i sällskapet fick vänta på sin tur. Så det gällde för den förste att inte vara för saktfärdig om han inte skulle bli ovän med sina grannar längre bort på bordet. När jag kom ner till Lavaux var detta lilla Vaud-glas fortfarande standard. Vid alla större vinprovningar där man köpte sitt glas för att sedan vandra runt mellan de olika källarna var det användes detta lilla glas, då med en för dagen specialmålad glas-utsmyckning. Så att man inte skulle kunna fuska och ta med sig ett gammalt glas hemifrån.

De senare åren har tyvärr nästan alla gått ifrån de här små och lite obekväma glasen. Man dricker ju upp så fort och blir tvungen att fylla på så ofta. Den populära lördagsmarknaden i Vevey där man kan avnjuta en vinprovning från juli till augusti var bland de första att gå över till större glas. Det blev alltid ett sånt himla rännande och hällande. När man väl hade köat för att få sitt glas påfyllt hann man knappt ta sig tillbaka till sitt sällskap innan glaset var tomt igen. Även om jag gärna håller på traditionerna så måste jag medge att det inte var särskilt praktiskt. Men i min egen vinkällare serverar jag fortfarande i dessa speciella små Vaud-glas.

OM MYNDIGHETERNA

I Schweiz finns sedan länge ett extremt utvecklat system för att övervaka medborgarna. Det kan ibland kännas svårt att tro i detta land som ofta kallas för frihetens hemvist. Men fritt för vem? Vad det gäller den så kallade demokratin håller jag inte med. Deltagandet vid de olika folkomröstningarna är sällan över 50%, och då talar vi enbart om de som är schweiziska medborgare. Sedan tillkommer alla vi utlänningar som inte ens får lov att rösta i kommunal-

valen. Ser man till hela populationen är valdeltagandet alltså långt under hälften. När alla andra länder är tvungna att skära ner i förvaltningarna rör detta inte den schweiziska byråkratin, här finns tillräckligt med skattepengar och inga poster behöver dras in. De facto lever vi här i den sista sovjetstaten, möjligen undantaget för Norge.

Förutom den tekniska och biologiska övervakningen av vinproduktionen så genomför myndigheterna i kantonen Vaud även ett trettiotal kontroller varje år med avseende på arbetskraften. Ganska få om man ser till de 3200 kontroller som effektueras inom alla jordbrukssektorer sammanslagna. Enligt den europeiska överenskommelsen från 2002 om fri rörlig arbetskraft har EU-utlänningar rätt att arbeta 90 dagar per år i Schweiz utan att ha ett formellt arbetstillstånd. Men säsongsarbetaren måste tillhöra den europeiska unionen och arbetsgivaren måste deklarerat alla sina anställda och deras arbetstider, något som numera går att göra på internet.

Om man träffar på utomeuropeisk arbetskraft stoppas arbetet omedelbart och polisen tillkallas. Man kontrollerar också att stadgar om arbetstidens förläggning och minimilöner följs. Den maximala arbetstiden på femtio tim/vecka kan naturligtvis vara svår att respektera under själva skörden då allting måste ske väldigt snabbt under en begränsad tid. Och eftersom alla kontroller av vinsektorn utförs just under skördetiden så råkar varje år ungefär 10% av de kontrollerade arbetsgivarna ut för någon sorts sanktion. Däremot ser man mellan fingrarna med de amatörplockare likt undertecknad som för gammal vänskaps skull ställer upp gratis för skojs skull och klipper druvor några dagar.

Ett annat område där myndigheternas krav ofta kolliderar med verkligheten rör byggnader och landskap. Om man inte följer de regler som statueras av Unescos världarvs-klassning riskerar man att vid nästa revision mista detta i reklamhänseende prestigefulla trumfkort. Och det vill naturligtvis ingen. Men likväl har jag en känsla av att många gör allt vad de kan för att töja på gränserna. Det kan vara ett farligt spel. Kantonen Vaud beslöt 2016 om bidrag till organisationen Lavaux Unesco med 400.000 Sfr på fem år, alltså 80.000 Sfr/år. Pengar som skulle frysa inne om Unesco stryker området från världsarvs-listan. Det är naturligtvis en fråga om solidaritet och att kunna se lite längre än vad näsan räcker. Men solidaritet är inte den starka sidan hos ett folk där man alltid vant sig vid att vara sig själv närmast.

Ett litet rörande exempel på dessa konflikter är de klassiska redskapsbodar som utgör ett pikant arkitektoniskt inslag i vinlandskapet, och ibland även annorstädes. För dessa så kallade "Capites" står ofta kvar även där vinodlingarna har försvunnit. Och i vissa fall är de förklarade som byggnadsminnen vilket innebär att de nya tomtägarna som byggt sig en villa i den gamla vinodlingen är ansvariga för att bevara och restaurera de vackra små skjulen där vinbonden fordom sökte skydd och vila. Inte alltid vad man hade räknat med. Men en liten bostadsrättsförening i Grandvaux har faktiskt renoverat sin Capite och gjort om den till en Carnotzet, en liten vinkällare som alla lägenhetsinnehavarna har tillgång till.

De vinskjul som står kvar ute i odlingarna är som sig bör oftast i bättre skick eftersom de fortfarande används. Och eftersom Lavaux är ett helt underbart område för promenader så har många odlare installerat en bänk och ett bord framför deras Capite där trötta vandrare kan vila benen ett tag. Mycket uppskattat eftersom utsikten överallt är så hänförande vacker. Nästa steg i tankekedjan blev naturligtvis att man skulle kunna servera ett glas vin med tilltugg. Men då fick man ge sig i lag med myndigheterna igen. För att få serveringstillstånd måste man uppfylla alla hygieniska regler och detta låter sig inte göras utan tillbyggnader. Vilket av arkitektoniska skäl inte är tillåtna. Ett verkligt moment 22.

Det finns en sund anarkistisk ådra hos den schweiziska befolkningen som gör att man ganska ofta träffar på diverse personligheter som aktivt motsätter sig och trotsar landets lagar. Även bland vinodlarna finns en del exempel, i den höglänta nordöstra delen av kantonen Vaud, inte långt från den berömda jetset-byn Gstaad, bor en mänskens-bonde vid namn Pascal Rittener-Ruff. Denne man beslöt för fyra år sedan att trotsa kantonens förbud och plantera en liten vinodling på 400m² på sin tomt.

Redan storleken var ett problem, enligt kantonens lagstiftning får man max odla 200m² för eget bruk, eljest räknas det som en kommersiell odling och då appliceras ett helt annat regelverk. Plus att det givetvis tillkommer diverse obligatoriska avgifter, inrapporteringar och kontroller. Men

den stora stötestenen var inte bredden utan höjden. Den högsta tillåtna höjden för en vinodling inom kantonen Vaud är 600 m.ö.h. och Rittener-Ruffs odling råkar ligga på 1080 meters höjd.

Och där står man idag, kantonen utdömer böter som vinodlarens vänner gladligen hjälper honom att betala. När skörden 2017 skulle genomföras ställde många bybor upp, inklusive borgmästaren, och trots höjden hade den bistra frosten i april inte skadat plantorna utan skörden blev riklig och höll en god kvalité. Men för kantonen gäller det att på inga villkor statuera något exempel, ett undantag från regelverket skulle oundvikligen leda till ett stort antal nya ansökningar.

Vad man inte tar hänsyn till är klimatförändringarna, när snöbristen har gjort att byns liftsystem har gått i konkurs och hotellen fått slå igen så borde man kanske få lov att satsa på en vinodling. Istället för att långsamt dö. Alla initiativ för att blåsa lite liv i en glesbygd som på grund av den globala uppvärmningen har gått miste om sin huvudnäring borde tas emot med varm hand. Dessutom räcker det att titta på grannkantonen Valais där man i Visperterminen har kommersiella vinodlingar på ännu högre höjd än Rittener-Ruffs lilla plantage.

En betydligt större skandal än en ynkelig odling på för hög höjd kom i dagen år 2014. I en vinkällare i Gilly, en oansenlig liten vinby i La Côte-distriktet, upptäckte en kontrollant en cistern innehållande 10.000 liter vinmust, en kvantitet som inte ingick i vinodlarens tillåtna kvot. När man grävde lite djupare och bland annat samkörde olika register fann man att denne odlare under fyra års tid inte bara hade sålt sitt eget olagliga överskott utan även köpt upp överbliven vinmust från tre andra odlare i byn. Sammanlagt hade han sålt 94.000 liter ofärdigt vin till en grossist i trakten som heter Kursner. Vinsten på detta bedrägeri uppgick till nästan en miljon kronor skattefritt.

I den rättegång som hölls på hösten 2017 dömdes han att betala tillbaks i princip samma belopp i böter och obetalda skatter. Även hans kumpaner dömdes att betala mindre belopp. Alla i vinbranschen blev överlyckliga när denna skandal avslöjades och att man nu fick ett bevis på att kontrollsystemet fungerade. Ett så entydigt halleluja fick pressen att ana ugglor i mossen, det verkade som om de som jublade snarast var glada över att de inte själva åkt fast och att de numera visste vad det var bäst att undvika för att klara sig.

Den lag som gäller i kantonen beträffande Chasselas-druvan säger att ingen odlare får lov att producera mer än 9000 liter per hektar. Denna oomtvistade regel tillkom för att garantera att bara de bästa druvorna används och att det vin som produceras med kantonens ursprungs-indikation håller en acceptabel kvalité. Ingen odlare ifrågasätter idag denna lagstiftning som har betytt oerhört mycket för utvecklingen av denna fantastiska vinregion. Men som rätten mycket riktigt skrev i sitt domslut : Det finns tyvärr alltid giriga odlare som förstör för alla andra.

De går inte att undvika att man ställer sig vissa frågor. Grossisten Kursner, som köpte vinmust till underpris, kan inte ha varit ovetande om att denna kvantitet låg långt utanför odlarens kvot. Och sålunda måste han också ha vetat om att denna sekunda druvsaft höll en låg kvalité, och att man alltså inte borde tillverka vin av en dylik sörja. Något som han likväl gjorde. Om pressad druvsaft är en så lättvindigt kommersialiserad produkt måste det finnas massvis av liknande affärer som aldrig nåtts av lagens långa arm. Och om de fåtaliga kontrollanter som ger sig ut i verkligheten råkar hitta något fuffens verkar det bero mer på tur än skicklighet.

Vi skall göra en liten klargörande rekapitulation. I denna röra gäller det att hålla reda på de olika aktörerna och de olika momenten i den procedur vars slutresultat är en flaska vin. Det hela börjar förstås med odlaren, på hans marker bör varje vinplanta ha tillgång till en kvadratmeter mark. På så sätt håller han sig ganska automatiskt inom den stipulerade skördekvoten, detta eftersom druvorna från en planta normalt ger en knapp liter druvsaft.

Om han vid en riktigt dåligt skörd inte når upp till denna volym får han lov att kompensera sig med att blanda i en viss procent av det vin som han har kvar i tunnorna från en tidigare årgång. Men detta vin måste naturligtvis vara dokumenterat med tillverkningsår och inte överskrida det årets kvot. Men om skörden är normal eller riklig är odlaren tvungen att sova, att klippa bort druvor från klasarna eller helt enkelt slänga hela klasar på marken, detta för att hålla sig inom gränsen på 0,9 liter tillverkat vin per odlad kvadratmeter.

Men då talar vi om en odlare som också tillverkar sitt eget vin, detta gäller nästan alla odlare i Lavaux men är mindre vanligt i andra distrikt. Men även i Lavaux finns vissa små odlare som

inte har tid, resurser eller kunnande för att också göra vin av sina druvor. I så fall kan han sälja sina druvor eller sin pressade druvsaft till antingen en annan vinproducerande odlare eller till någon av de grossister som inte har några egna odlingar utan bara gör vin på köpta råvaror.

Men hur man än vrider och vänder på problemet så måste kvoten hållas även om den kan flyttas mellan olika aktörer. Odlare ett kan kommersialisera mer än sin egen kvot om det klart framgår att han köpt druvsaft av odlare två, och att denne i sin tur inte skördat mer än sin kvot. Likaledes borde alla grossister kunna deklarera att de druvor eller druvsaft de köper upp har odlats enligt reglementet, men så är alltså inte fallet. Därför köper jag aldrig något Lavaux-vin av en grossist, man vet att hans viner till stor del är gjorda på druvor som någon vinproducerande odlare valt bort.

För alla grossister, och även för de odlare som inte har några odlingar inom de mest prestigefyllda appellationer men ändå vill saluföra dessa viner, finns det likväl en möjlighet. Kommunen Chexbres som har odlingar i appellationen Saint-Saphorin, och kommunen Bourgen-Lavaux som har odlingar i Villette och Epesses, håller auktioner efter varje skörd där man antingen säljer druvorna eller den pressade druvsaften. En vinodlare som André Chevallay i Lutry är en ständigt återkommande köpare på dessa auktioner, han påstår att om han inte har en Saint-Saphorin på sin vinlista går många köpare till någon annan odlare.

Men myndigheterna har inte bara en kontrollerande och stävjande funktion, ibland kan de vara flexibla och rätta en hjälpande hand till vinodlarna. Efter den katastrofala frosten i april 2017 var man snabba med att reagera från kantonens ekonomidepartement och man modifierade reglerna för hur stor kvantitet vin som fick lov att produceras per m² odlingsyta. "De klimatiska omständigheterna nödvändiggör en revidering (av produktionskvoterna) för att tillgodose vinmarknaden och säkerställa ett fortsatt utbud av viner från kantonen Vaud". Det är inga jätteökningar, kvoterna är ju trots allt till för att garantera kvalitén på kantonens viner, för en Chasselas ökade uttaget från 0,9 liter per m² till 0,96.

Och i Valais-kantonen gick man så långt att man undantagsvis lät de drabbade odlarna blanda i 10% av vin från ett helt annat vindistrikt och ändå behålla sin AOC-beteckning. Så ingen blev helt torrlagd, inte ens ett så kallat katastrof-år som 2017. För Lavaux kom året i själva verket att bli det bästa på väldigt länge, den extrema värmen tog död på suzuki-flugorna (2014), det måttliga regnandet gjorde att druvorna inte torkade ut (2015) men det var samtidigt inte tillräckligt blött för att plantorna skulle bli angripna av mögelsvampar (2016). I pressen skämtade man om att odlarna inte hade en enda anledning att beklaga sig. Men som Jean-Francois Potterat sa: "Vi skall ju inte hålla tyst nu bara för att vi för en gångs skull är nöjda".

2017 blev alltså även det ett exceptionellt år för vinodlarna i Lavaux, men i positiv bemärkelse. För en gångs skull kunde glädja sig år en fantastisk skörd. Man hade undgått den stora frosten i april som slog ut många odlingar i Valais, i Chablais och i de norra delarna av Vaud. De olika skadeinsekterna hade inte haft möjlighet att föröka sig och det regelbundna måttliga regnandet hade inte framkallat några svampangrepp. Men i brist på något att jämla sig över drog vinbönderna detta år fram sitt sista trumfkort, de kostbara mur-renoveringarna. Vilket naturligtvis är ett verkligt problem för de som har odlingar där det är som brantast och där murarna snabbast tenderar att förfalla.

Ledda av en pensionerad sport-journalist från Riex vid namn Bertrand Duboux gick man till storms mot kommun, kanton, vinorganisation och Unesco-kommitté. Duboux själv, som fått ärva en liten vinodling på 700m², skrev en bok om de oerhörda kostnader han och flera andra odlare hade för att hålla murarna i befintligt skick. Själv har han under de senaste åren lagt ut 1½ milj. kr. på att reparera fallfärdiga murar, en större summa än vad han samtidigt tjänat på själva odlingen.

Att han varje år går back beror delvis på att han är en liten odlare, som inte tillverkar eller säljer sitt eget vin, och på så sätt inte får några stora inkomster. Alltså borde han ha gått i konkurs, sålt eller helt enkelt lagt ner. Men när han påpekar att det i hans barndom fanns 26 vinodlare i den pyttelilla byn Riex, och att det idag bara finns tre kvar, så blir det lite överdrivet. Det fanns troligen inte fler än 26 familjer som bodde i byn på den tiden och som vanligt var på den tiden så odlade alla lite vin, mer eller mindre till husbehov.

Pappan till Bertrand Duboux var själv inte någon heltidsodlare utan arbetade egentligen som

murare. Så på hans tid hölls terrasserna i gott skick. Det stora problemet är att man genom Unesco-klassningen inte kan lägga ner några vinodlingar eller riva några murar, landskapsbilden måste hållas intakt. Och detta slår väldigt olika mellan de olika vinodlarna, vad man försöker införa är någon form av gemensamhets-kassa finansierad både av odlarna själva men även med understöd av kanton och kommun.

Faktum är att man de senaste två åren noterat ett avsevärt uppsving för Lavaux-odlarna i synnerhet, men även för Chasselas-vinet i allmänhet. Enligt en marknadsundersökning har "Unesco-effekten" gjort att ryktbarheten hos Lavaux-vinerna har ökat hos allmänheten med 5% de senaste fyra åren, och som distrikt ligger man skyhögt över alla de andra vinområdena i kantonen. Och därmed självklart också högst inom landet som helhet. Det är för tidigt att tala om någon boom men helt klart är att den enorma publicitet som vuxit fram kring världsarvet Lavaux har bidragit till dessa framgångar. Här borde det finnas utrymme för en solidarisk finansiering till en sorts överlevnads-hjälp åt de småodlare som är mest drabbade av mur-eroderingen.

Även bland myndigheterna finns ett gränsöverskridande fenomen som kallas EU. Trots att Schweiz inte är medlem är man oftast överdrivet villiga att foga sig i alla dekret som utfärdas i Bryssel. EU är trots allt landets största exportmarknad och för pengarnas skull naggar man gärna på sina självständighetsideal. Många EU-lagar kan slå väldigt hårt mot lokala näringar men vinindustrin har som helhet varit förbluffande förskonat från europeiska ingrepp. Det verkar som om det finns vissa branscher som man inte vågar sig på. Trots dryga trettio års diskussion har man ännu inte velat ta ett beslut om att en vinproducent skall avge en innehållsdeklaration på sin förpackning. Något som sedan länge varit en fullständig självklarhet för alla andra livsmedelsprodukter. Men vinbranschen slipper konstigt nog undan.

Alltså står det inte ett ord på etiketten eller boxen hur många av de sextio olika tillåtna kemikalier och tillsatser som vinet innehåller. Detta är tråkigt för de tusentals småproducenter i Schweiz som odlar och framställer sitt vin enligt hantverksmässiga metoder helt utan tillsatser. För ingen vindrickare skulle tycka om att läsa på flaskan att det han håller på att hålla i sig innehåller jästextrakt, ammonium- och kaliumsulfiter, svaveldioxid, gelatin, sötningsmedel, mjölk- och vinsyror, färgämnen, enzymer och ek-chips. För att bara ta några av alla tillsatser som förekommer. Man skulle hellre vilja se en etikett utan några av ovanstående ingredienser.

En odlare i Lavaux skulle inte beröras av en dylik lagstiftning. Eftersom hans vin är helt naturligt har han inget att deklarerat (som de säger i tullen). När druvan har pressats låter han naturen ha sin gång. Så som hans förfäder alltid har gjort. Om konsumenten kunde utläsa på flaskan vad den verkligen innehåller skulle konkurrensförhållandet mellan hantverksmässigt och industriellt tillverkade viner komma att radikalt förändras. Och det skulle inte vara till industrin fördel. Och man skulle kanske till och med någon gång kunna hitta ett naturligt tillsats-fritt vin även på Systembolaget. Ibland saknar jag faktiskt en kraftfull och okorrumpad myndighet.

Chandra Kurt, som är en av Schweiz mest kända vinskribenter, tangerar frågan i en av sin många artiklar. Men hon vill naturligtvis inte bita den hand som föder henne och är väldigt försiktig. Vinbranschen och dess påvar är så mäktiga så det är trots allt anmärkningsvärt att hon faktiskt skriver om det som hon kallar för "naturliga viner". Något som hon också, nästan lite föraktfullt, kallar för alternativ-viner, och som hon tror kommer att bli trendigt i och med att fler och fler konsumenter söker sig till närproducerade livsmedel. Men dessa hantverksmässigt producerade viner är inte någon modefluga, hon glömmer att för inte så länge sedan, innan den industriella vin-revolutionen, så fanns det faktiskt enbart "naturliga" viner.

Chandra Kurt kommer ändå med vissa intressanta noteringar, till exempel den att dessa obehandlade viner blir mer och mer eftersökta av finare stjärnkrogar som gärna vill erbjuda sina gäster något annat än industri-viner. Dessutom tar hon upp det faktum att det av naturliga skäl inte finns någon lagstiftning som gäller för dessa viner, eftersom de inte innehåller några kemikalier eller andra tillsatser så berörs de inte av det regelverk som trots allt finns. Och eftersom ingen tillverkare behöver affischera någon innehållsdeklaration så finns det heller ingen möjlighet för en liten odlare att profilera sig genom att ha ett rent vin som har tillverkat sig själv utan någon yttre påverkan.

Trots sitt centrala läge i Pays Vaud var Lavaux länge en helt isolerad trakt dit man inte gärna styrde sina steg. Det fanns till och med rövare i skogen. Det var därför unga och gamla, halta och lytta på Jungfru Maria-dagen hellre samlades vid korset i La Croix söder om Puidoux än att riskera liv och lem för att ta sig in till katedralen i Lausanne. När vi idag ser det vackert skulpterade murlandskapet är det svårt att tänka sig stora ogenomträngliga skogar och busksnår som tillsammans med de lodräta ravinerna förhindrade all genomfart. Speciellt som denna urskog nådde ända ner till vattenbrynet.

Mellan det branta strandpartiet som idag utgör Lavaux och den betydligt flackare högplatån löper fortfarande vad man på franska kallar en "falaise", helt enkelt ett klippstup. Denna falaise som effektivt avgränsar Lavaux gentemot "ovanlandet" tar sin början redan utanför Lausanne och fortsätter sedan nästan ända fram till Vevey. Men i detta långsträckta stup fanns det ovanför Lutry och Chexbres några mindre branta öppningar där man kunde ta sig igenom. Det var i dessa passager som det förekom en viss kommunikation och ett litet varu-utbyte mellan kustområdet och jordbruksbygden.

Dessa naturliga transporthinder gjorde att jordbruksproduktionen förr i tiden var tämligen autonom, alla producerade i princip allting själva. Man hade kossor nere bland vinodlingarna och vin uppe på högslätten. Många vinodlare i Chexbres och Chardonne minns att familjen så sent som på deras fäders tid även höll diverse kreatur. Och i Puidoux, Savingy och Oron som ligger ovanför falaisen odlades vin. Redan på medeltiden försökte munkarna motverka denna diversifiering, för klostren var vinet det viktigaste eftersom det gav stora inkomster men för vingårdsarbetarna var det svårt att överleva bara på flytande diet. Det finns dokument från denna tiden där befolkningen i Lavaux förbjöds å det strängaste att plantera grönsaker och annat matnyttigt mellan vinplantorna. Getter fick inte heller förekomma.

Att man överhuvudtaget lyckades tämja denna motsträviga natur var naturligtvis ett mirakel i sig. Men när vinet väl var färdigt återstod problemet hur man skulle få fram det till kunderna. De munkar som drev och övervakade terrasseringsarbetena var också noga med att det fanns ordentliga stigar mellan odlingarna. Vintunnorna från Dézaley transporterades vanligtvis inte med båt som man skulle kunna tro, de stora lastpråmarna på sjön användes mest till sten och annat byggnadsmaterial.

Vinet forslades i början in till Lausanne eller Vevey längs med sjön men när Bern-ockupationen effektivt drev ut de katolska munkarna från vinodlingarna så förföll dessa kustnära stigar. Då blev båt-trafiken med ens viktigare och de största utskeppningshamnarna låg i Rivaz och Cully. På 1600-talet förekom många klagomål från riddare och andra beridna resenärer att det var helt omöjligt att passera Dézaley eftersom vinbönderna i trakten höll sin boskap längs med den smala strandremsan. Vilket således förbjöds. Men de gendarmer som skulle hålla ordning rekommenderades samtidigt att inte sitta upp på sina hästar mellan Cully och Vevey eftersom stigarna ansågs för osäkra och farliga.

Som kuriosas kan nämnas att man på 1600-talet, med Berns tillstånd, beslöt att bygga en kanal mellan städerna Yverdon vid Neuchâtel-sjön och Morges vid Léman. Med hjälp av holländskt kapital och kunnande stod de första två delarna av kanalen klara år 1648. Då hade man färdigställt drygt 25 kilometer och med hjälp av tretton slussar hade man norrifrån överskridit vattendelaren mellan Rhen och Rhône vid en relativt hög ås som kallas Entreroches.

Det holländska intresset i denna kanal var att försöka få till stånd en inre vattenled mellan Holland och Medelhavet som skulle vara säkrare än den pirat-drabbade leden runt Gibraltar. Men detta innebar att man även var tvungen att göra den övre delen av Rhône-floden farbar, ett ganska mycket större och dyrare projekt. Efter mycket grävande hade man nått fram till byn Cossonay, man befann sig då bara 12,5 kilometer från Léman när pengarna och intresset tog slut.

Den sista projekterade biten följde den lilla floden Venoge som mynnar ut i Léman-sjön strax intill Morges. Denna flodsträckning består antingen av slingrande, grunda meandrar eller branta raviner, så inte ens med stora ingrepp skulle man kunna göra den farbar. Den fortsättning av kanalen som var projekterad inbegrep en helt nygrävd vattenväg med 40 nya slussar. Höjdskillnaden mellan Cossonay och Léman är 60 meter. Men denna sista etapp blev alltså aldrig

förverkligad.

Anledningen till varför jag ändå skriver om ett misslyckat kanal-projekt är att denna lilla avbrutna vattenled likväl kom att användas i nästan 200 år, samt att de varor som transporterades på flatbottnade hästdragna pråmar till 85% bestod av vin-tunnor från Lavaux som skulle säljas norröver. Man fraktade vinet med häst och vagn drygt två mil och sedan fanns det en vattenburen transportväg ända upp till Nordsjön. Man förstår att på den tiden var vinexporten från det ockuperade Vaud-landet något extremt lukrativ, tyvärr hamnade den största delen av vinsten direkt i fickorna på styresmännen i Bern.

Den första riktigt farbara vägen som konstruerades i området var en sorts terrasserad transversal mellan Vevey och Chexbres som påbörjades år 1761. I Chexbres fanns redan goda vägar norrut mot de stora samhällena Oron och Moudon. En väg som är byggd på en utstickande avsats längs ett stup kallas för en "corniche", ett ord som också finns på svenska för horisontala utstickande fönster- och dörrlistor. Den stora utmaningen var att bygga en corniche vidare från Chexbres genom Epesses och Riex ner till Cully. Denna oerhört vackra väg som utgör den övre gränsen för Dézaley-enklaven blev klar så sent som år 1895. Den slingrar sig ner mot sjön med Mont Signals lodräta falaise precis ovanför vägen och de brantaste odlingarna i Lavaux rakt nedanför. En helt fantastisk väg där man helst skall cykla eller gå för att bäst kunna njuta av landskapet.

Vid denna tidpunkten var kustvägen mellan Lausanne och Vevey redan klar och längs med sjön fanns sedan 1860 även en järnvägslinje. För att kunna bygga dessa transportleder hade man varit tvungen att nagga vinodlingarna i kanten och dessutom forsla dit otroliga mängder med fyller för att få en stabil grund, åtminstone för järnvägsspåren som löper närmast sjön. Dessa förbättrade kommunikationsmöjligheter slog ut det mesta av båttrafiken som idag inskränker sig till ett antal vackra hjulångare från början av 1900-talet som mest används i turisttrafiken på sommarhalvåret. Men det finns också några mindre moderna båtar som dagligen forslar horder av gästarbetare från den franska sidan till och från deras välavlönade jobb i Schweiz.

En före detta liten privatjärnväg som fortfarande existerar invigdes år 1899 och dess åtta kilometer korta men mycket vackra sträckning mellan Vevey och Puidoux löper nästan uteslutande genom Chardonnets och Saint-Saphorins vinodlingar. Något som gett denna tåglinje, som sedan 2013 ägs av staten, namnet "Train des Vignes", vingårds-tåget. Och för oss som bor i Puidoux är det mycket praktiskt och samtidigt en fröjd för ögat att på lördagarna ta oss ner till den stora lördagsmarknaden i Vevey där man på sommaren samtidigt arrangerar en mycket trevlig vinprovning. Och de som bor i Chexbres och pendlar använder i stor utsträckning detta tåg för att ta sig till jobbet.

Ett annat sätt för oss "bergsbor" att ta oss ner till Vevey är att cykla eller vandra bort till byn med samma namn som berget bakom, Mont Pélerin. Där finns en liten kugghjulsbana, en så kallad "funiculaire" som nyligen blivit så moderniserad att den är helt obemannad. Den invigdes år 1900, är nästan 1,6 kilometer lång och har en nivåskillnad på 417 meter. Området Vevey/Montreux som ibland går under namnet "Rivieran" levde fram till 60-talet högt på turismen och i Mont Pélerin fanns två stora hotell. Man har gjort flera försök att hålla liv i dessa exklusiva etablissemang men det verkar dödfött. Schweiz är inte längre på modet och dessutom alldeles för dyrt.

Andra kugghjulsdrivna hjälpmedel finns uppmonterade längs de extremt branta Dézaley-odlingarna. Där finns flera monoräls-banor som slingrar sig som stålblänkande ormar ner för stupen. På dessa banor kör man ett litet mopedliknande dragfordon plus några vagnar anpassade till de plastbackar som numera används vid vinskörderna. Men man får absolut inte lida av svindel. Jag skulle aldrig för några pengar i världen ta plats på detta lilla oskyddade platsäte för att köra vinboxar upp till avlastningsplatserna där mer normala fordon kan ta över. Men man förstår att vinplockarna gör vad som helst för att slippa bära druvorna upp eller ner för dessa femtio-procentiga lutningar.

De enda två vingårdarna i Dézaley ägs båda av staden Lausanne och de hade under lång tid helt olika transportvillkor. Clos des Abbayes ligger nästan nere vid sjön och där fanns redan från början en liten väg. Clos des Moines som ligger högre upp var helt inneslutet av de branta odlingarna och man experimenterade länge med olika alternativ för att få ner vintunnorna till

sjön för vidare transport per kärra eller båt. En sorts rutschkana utnyttjades ett tag men farten tenderade att bli för hög och en del tunnor gick sönder. Under en viss tid fanns där även en liten linbana. När den kantonala vägen mellan Lausanne och Vevey skulle konstrueras var dessa båda domäner tvungna att avstå 7000m² vinodlingar till vägbygget. Så sent som år 1950 gick ett stort jordskred fram strax ovanför Clos des Moines. Den smala horisontala asfaltsvägen som idag förbinder dessa båda vingårdar med Epesses respektive Rivaz blev klar först på 70-talet. Den är inte öppen för vanlig biltrafik men det går utmärkt att cykla eller vandra.

När det gäller transporter får vi inte glömma två mindre fordon som länge varit viktiga i vinodlarens dagliga liv, en så kallad "tracasset" och en något modifierad BMX-cykel. En tracasset är en smal bensindriven trehjulingsmoped med ett avlångt flak bakom sadeln. Detta utmärkta fortskaffningsmedel tar sig fram överallt, även längs med de drygt meterbredda asfaltstigar som omger odlingarna. Vid skörden var en tracasset outhärlig för att så snabbt som möjligt få in plastboxarna med druvor till de väntande vinpressarna men den användes även vid många andra tillfällen.

För att snabbt och enkelt i sittande ställning kunna förflytta sig i sidled längs en rad vinplantor har några tagit hjälp av gamla BMX-cyklar som var så populära bland ungdomarna för några år sedan. Man tar bort sadeln och monterar istället dit en längsgående sittbräda, sedan låser man styret i en fast position och vips har man ett ergonomiskt hjälpmedel som sparar ryggar och knän. Dessa cyklar är inte så praktiska vid skörden eftersom man då måste resa sig för att komma åt att klippa runt om plantan men de används desto mer för att gallra, ympa och beskära plantorna.

Ur turistsynpunkt finns det en mängd utmärkta fortskaffningsmedel att tillgå om man vill besöka Lavaux. Men bilen gör man bäst i att lämna därhän. Vägarna är löjligt smala och kurviga så den som kör måste verkligen hålla ögonen i styr och missar på så sätt allt det vackra. Det är nästan omöjligt att parkera i de små byarna, den enda riktiga turistparkeringen ligger nere vid sjön intill den stora vinbaren som kallas Vinorama. Liksom i många andra vackra områden har man även här små traktordrivna turist-tåg som på sommarhalvåret puttrar fram kors och tvärs genom hela Lavaux. Personligen föredrar jag att vandra eller cykla. Men backarna är branta och det är elcykel som gäller om man inte är extremt vältränad.

Det kanske vackraste sättet att riktigt uppleva Lavaux är med hjälp av de charmiga gamla hjulångarna från tidigt 1900-tal som trafikerar sträckan Lausanne och Montreux. Det är bara från sjön som man får en verklig överblick och kan förstå omfattningen av detta enorma sluttande lapptäcke av muringärdade odlingar. När vi bodde i Lausanne tog vi ibland första morgonbåten bort till lördagsmarknaden i Vevey. Vid mitt eget första verkliga möte med Lavaux tog jag lokaltåget till Puidoux och fotvandrade därifrån upp på Mont Signal och fortsatte sedan Cornichen ner genom Dézalay och Epesses till slutmålet Cully där jag hälsade på en vinodlare som jag hade träffat på en vinmessa i Lausanne.

Men det bästa transportmedlet är ändå cykeln. En av vinkalenderns höjdpunkter är i mitten av maj då kantonens vinorganisation anordnar en helg med öppna vinkällare. Detta innebär att istället för att man ordnar provsmakning hos alla odlare i en specifik by så är det istället några få som håller öppet i var och en av de trettiotal olika byar i hela kantonen som deltar. Alltså inte bara i Lavaux. Dessa dagar brukar jag ta fram cykeln. Härom året började jag i Chardonne tidigt på lördagsmorgonen, jag cyklade vidare mot Saint-Saphorin, Rivaz och Cully innan jag började den långa klättringen uppför Cornichen där jag passerade Rivaz och Epesses innan jag slutligen hamnade i Chexbres framåt kvällen. På en enda dag besökte jag flera olika vinodlare i nästan varenda by i Lavaux. Det tog på krafterna men det var mödan värt.

Lausanne

Lausanne är Schweiz fjärde största stad efter Zurich, Basel och Genève och som de flesta större städer växer den ständigt långt utöver sina gränser. Till Stor-Lausanne räknas även ett dussin fristående kranskommuner med allt som allt 450.000 invånare. Men i själva kommunen Lausanne bor faktiskt bara 140.000 själar. Befolkningen i Lausanne levde under lång tid direkt eller indirekt på de vinodlingar som fanns överallt i och runt omkring staden. Detta är något man lätt glömmer när man idag ser alla banker och internationella huvudkontor som dominerar stadsbilden. Och några vinodlingar ser man inte längre.

En lustig folkräkning från år 1791 ger en god demografisk bild av staden. Den delar in Lausannes befolkning som då uppgick till 8000 invånare i fem distinkta klasser. Överklassen som enbart levde på sitt kapital omfattande 1600 personer. Sedan kom de 2000 personer som delvis arbetade men även hade stora inkomster som ägare av vingårdar. Som tredje klass nämns vinhandlare, grossister, detaljister och tunn-tillverkare, ungefär 600 människor. Kroppsarbetarna med diverse olika yrken uppgick till ungefär 2000 personer. Och för alla dessa grupperingar inkluderar talen även familjemedlemmarna.

Sist kommer 1800 människor under epitetet vinbönder. I staden fanns 900 lotter på sammanlagt 387 hektar som utnyttjades av denna samhällsklass som innefattade inte bara odlarna utan också deras familjer och diverse kroppsarbetare. Allt som allt var en fjärdedel av befolkningen direkt beroende av vinodlingen och dess binärningar. I mitten av 1800-talet var ekonomin för Lausanneborna fortfarande till 18% avhängig vin-näringsen. Detta trots att de flesta borgare vid den tidpunkten sålt sina vinodlingar till sina arrendatorer och istället investerat i fastigheter eller småindustrier.

Ännu långt in på 1800-talet fanns betydande odlingar i det som idag är stadens absoluta centrum. Det var först i mitten av århundradet som staden började växa, fram till dess hade den fortfarande i stort sett sin medeltida storlek. På alla gamla kartor och även tidiga foton ser man katedralen uppe i gamla stan plus några fåtaliga byggnader nedanför helt omgivna av vidsträckta vinodlingar. År 1844 odlades inte mindre 432 ha i själva Lausanne eller i någon av de fem dåvarande kranskommunerna. Idag är det bara två av dessa kommuner som fortfarande har kvar några små odlingar. I de östra förorterna ligger först Pully med 10 ha odlingsyta, sedan kommer den ynkligt lilla kommunen Paudex som trots allt har 2,2 ha vinodlingar. Dessa två kommuner är helt integrerade i storstaden och man märker inte ens när man passerar kommungränserna.

När staden expanderade försvann successivt de flesta odlingslotter, vinpressar och lagringslokaler revs och bebyggelsen bredde ut sig på sluttningarna ner mot sjön. De sista vingårdarna inom Lausannes stadsgräns försvann på 1940-talet. Under kriget användes all mark som inte var bebyggd till att odla potatis och grönsaker och då rev man upp de sista vinstockarna. Och de blev aldrig återplanterade. Vinet i all ära men gäller det ens överlevnad blir man tvungen att odla viktigare grödor.

Trots avsaknaden av odlingsmark inom kommunens gränser är Lausanne likväl den till ytan sett största enskilda vinproducenten i landet. Sedan 1800-talet äger staden fem vingårdar varav två ligger väster om staden i La Côte-distriktet, Abbaye de Mont och Chateau d'Allaman, och de tre övriga i Lavaux. Clos des Abbayes är den äldsta av stadens vingårdar och kom i dess ägo så tidigt som år 1537. Allaman har alltid varit en profan domän men de andra fyra är alla före detta klosteregendomar. Idag odlas vinet av privata odlare som arrenderar marken och anläggningarna. Enligt kontrakten med kommunen har de med vissa lokala variationer rätten att själva sälja ungefär hälften av sin totala produktions-volym.

Det som staden behåller används dels som representationsvin vid alla kommunala sammankomster som invigningar, inbjudningar och gästbesök, dels som gåvor till mer eller mindre prominenta gäster. Det finns även ett trettiotal kommunala funktionärer som får en viss del av sin ersättning utbetalat i vin. Men den största volymen säljs till grossister, restaurangägare och även privatpersoner på en stor vinauktion som hålls varje år i början av december. Det är alltså årets skörd som ännu inte hamnat på flaska som säljs direkt från enorma trätunnor i lotter

om 100 eller 200 liter.

Grossisterna använder oftast sina egna buteljer och etiketter men som privatperson kan man lägga till en viss summa pengar på inropspriset och få vinet färdiglevererat på flaska. Sedan gäller det att ha en stor vinkällare och vara en stor konsument. För även om man bara ropar in den "lilla" lotten blir det ändå drygt 130 buteljer av samma vin som man skall lagra och dricka upp. En dryg vecka innan auktionen äger rum så öppnar vingårdarna sina källare för provsmakning av de nya vinerna som då bara är några veckor gamla. Odlarna håller upp direkt från de enorma faten som är markerade med olika nummer och de verkligen professionella går omkring med anteckningsblock och jämför tunna efter tunna för att avgöra på vilken auktionslott de skall lägga sina bud.

Tyvärre har kommunen infört vissa restriktioner på provsmakandet och numera öppnar man bara en gård per år där man då även kan testa vinerna från de fyra andra domänerna. Man skall turas om att ha öppet så varje gård får den äran vart femte år. Det är kanske en god idé för när jag deltog i denna vinprovning orkade jag bara med två gårdar, Moines och Abbayes vilka var de mest lättillgängliga. Men jag fick också förmånen att vara med om en så kallad vertikal-provning där man smakar på årgångsviner i en åldersmässigt nedåtgående trappa.

Eftersom odlaren på Clos des Abbayes snart skulle gå i pension hade han öppnat sitt eget vinförråd och bjöd på Chasselas-viner från Dézaley som var tio, femton och till och med tjugo år gamla och de var förbluffande goda. Chasselas har ofta räknats som ett vin som inte går att lagra utan skall drickas ungt men det är fel. Visserligen ändrar detta vin karaktär med åren, det blir fylligare, fruktigare och aningen sötare och får en gyllengul färg. Det blir en helt annan sorts vin med en utsökt smak som kanske lämpar sig bättre till en maträtt eller en dessert än som en ren aperitif.

Staden Lausanne är ägare till trettiofem hektar vinodlingar uppdelat på fem mycket prestigefyllda domäner. Ytan på dessa externa odlingar motsvarar 63% av stadens areal. Dessa berömda vinodlingar är juvelen i kronan bland kommunens ägodelar och Lausanne-borna är med rätta stolta över detta innehav. Vingårdarna skapar inte bara en historisk länk tillbaka till den tiden då det mesta i stadens liv kretsade runt denna produktion utan de skapar också ett sista band mellan storstaden och landsbygden. Dessa domäner är ett i högsta grad levande minne från en svunnen tid, ett minne men samtidigt ett bra exempel på hur historien är ständigt närvarande i dagens liv.

Som kuriositet kan nämnas att staden, eller rättare sagt dess vattenverk, faktiskt äger ytterligare en för den stora allmänheten helt okänd vingård. Den ligger i Lutry och införskaffades år 1932, alltså ett betydligt senare datum än de övriga. Lausannes vattenverk förser hela regionen med vatten och konstruerade detta år en ny stor pumpstation för den växande staden och dess omgivningar. På tomten som man köpte för att bygga denna anläggning fanns redan en vinodling som man till stor del behöll. Och som man dessutom utvidgade på 60-talet. Besökare förvånas ofta när de inte bara blir bjudna på vattenverkets egna vin med det vitsiga namnet Clos de la Pompe utan dessutom ser att under själva pumpstationen finns en pressoir och stora vintunnor. Lausanne måste vara den enda staden i världen vars vattenverk inte bara distribuerar vatten utan även vin.

Lutry

Byns historia går tillbaka långt innan romartiden vilket gör den till en av de äldsta kända bosättningarna vid Léman-sjön. Lämningar från den romerska epoken hittar man nästan överallt längs kusten, i Nyon grävde man nyligen fram en stor nekropol, i Vidy som är det sydvästra strandområdet inom Lausannes stadsgräns finns både vidsträckta huslämningar och ett museum inrymt i ett stort romersk domus och i Saint-Saphorin är den nuvarande kyrkan byggd på grunderna av en romersk lyxvilla. Men i Lutry fann man vid byggnationen av ett parkeringshus år 1975 något så unikt som en enorm stensättning med tjugotre stående megaliter som man kunde datera till mellan 4500 och 4000 f.Kr.

Det ovanliga med dessa stenar är dels att de är så olika stora, en del är nästan tre meter höga medan de minsta bara är knappt åttio centimeter. Dessutom står stenarna väldigt tätt ihop och

påminner alltså inte alls om någon skeppssättning som Ales stenar. Personligen får dessa stenar mig snarare att tänka på de stora tempelbyggnaderna på södra Malta som är från samma tidsepok och där man också kan se stora och små stenar uppradade på samma sätt i långa linjer.

Lutry är en förtjusande liten by med en medeltida kärna som hållits intakt trots närheten till Lausanne. Den är numera helt hopvuxen med storstadens agglomeration och det finns inte många vinodlingar kvar runt själva byn. Det stora evenemanget som varje år brukar locka över 20.000 besökare är skördefesten som går av stapeln den sista helgen i september. I tre dagar är blykärnan helt avstängd från biltrafik till förmån för diverse processioner och andra festligheter.

Byn har också en stor småbåtshamn, en lång och populär strandpromenad och en fin badplats som är min personliga favorit. När jag bodde i Lausanne cyklade jag alltid ut till Lutry för att bada. Och precis som alla de andra byarna i Lavaux har man naturligtvis en kommunal vinkällare, en obligatorisk inrättning i detta landskap. I Lutry finns några större vinodlare men de flesta är relativt små och har således gått samman i ett kooperativ som bildades redan år 1906.

De flesta små byarna har också den lilla egenheten att invånarna historiskt sett har behäftats med mer eller mindre trevliga smeknamn. I Lutry kallar man byborna för "Aporna" och för en gångs skull finns det en anekdot ur vilken man kan härleda detta namn. När styrkorna från Bern ockuperade Pays Vaud år 1536 så revs klostret i Lutry tillsammans med vissa andra kyrkliga byggnader. Kyrkan lät man stå men startade en stor ombyggnad efter protestantiskt mönster. Den stenhuggare som anlätades för att under några år renovera kyrktornet kom från Bern och tillhörde ett stenhuggar-skrå som kallades för just "Aporna", "Zum Affen" på tyska.

Villette, Grandvaux

Lutry är ett unikt område i Lavaux på så sätt att det är en ganska stor enhetlig kommun som innefattar en enda stor by och som dessutom är en egen vin-appellation. Förflyttar vi oss österut i Lavaux blir allting lite mer komplicerat. Efter Lutry kommer ett kluster av små byar som år 2011 fusionerades till storkommunen Bourg-en-Lavaux. De byar som ingick i sammanslagningen var Villette, Aran, Grandvaux, Cully, Riex och Epesses. Förutom Aran var alla dessa byar fram till år 2011 egna väldigt små kommuner. Inom den nya storkommunen ryms tre vin-appellationer, Calamin, Villette och Epesses. Till skillnad från Villette och Epesses är Calamin inte alls någon by utan enbart ett litet odlingsområde utan bebyggelse som ligger längs med sjöstranden nedanför Epesses.

Villette är en väldigt liten samhälle nere vid sjön. Byn är känd för sin kyrka som har ett mycket ovanligt åttakantigt torn. I själva byn finns bara ungefär tjugo gamla boningshus. Bybornas smeknamn är på Vaud-dialekt "z'Aragnes", spindlarna. Grandvaux som ligger högre upp på sluttningen är mycket större och modernare. Byinvånarna kallas "Casses-bouteilles", buteljcrossarna. Enligt legenden är man något av finsmakare och även om man inte spottar i flaskan så slog man gärna sönder buteljen om vinet inte var till belåtenhet. I byn finns en vinodlare som hittat på en djärv försäljningsmetod. Han har öppnat något så ovanligt som ett obemannat snabbköp för sina produkter.

Om man händelsevis en sen kväll eller en söndag råkar försmäktas av törst så får man inte drabbas av panik. Har man inte en enda flaska i huset så finns räddningen i Grandvaux, där är självbetjäningen alltid öppen (utom på natten förstås). Man väljer ut sin flaska, stoppar jämt belopp i ett kuvert som man lägger i ett litet brevinkast och kvällen är räddad. Och de vita och halvroda buteljerna står förstås på kylning om gästerna sitter hemma och otåligt väntar på sin svala aperitif.

Jag talar inte om var butiken ligger för vi svenskar är inte vana vid att kunna klara av våra alkohol-inköp på ett så lättvindigt och ansvarfullt sätt. Att man har obemannade gårdsbutiker med grönsaker eller köttprodukter är inte särskilt ovanligt, själva har vi en av vardera sorten på gångavstånd från vårt hus. Men en obemannad självbetjäning som säljer vin hade jag aldrig tidigare hört talas om. Och jag kan inte tänka mig någon annan plats i världen än här i Lavaux där en dylik shop skulle kunna fungera utan att bli plundrad.

Cully

Nästa by är Cully, en tämligen stor by med en omfattande modern bebyggelse som tyvärr glufsats i sig många fina vinodlingar innan man delvis lyckades få stopp på exploateringen. Bybornas smeknamn, som ingen riktigt vet varifrån det kommer, är "Les Mèdzes" som betyder kvacksalvarna. Historiskt sett är byn mest känd för sin kommendant Major Davel som år 1723 ledde ett stort uppror mot Bern-styrkorna som ockuperade hela Pays Vaud. Hans trupper slogs dock snabbt ner och Majoren fördes till Bern för att halshuggas. Men detta blev startpunkten på en lång motståndstid som kulminerade med frigörelsen år 1798 och bildandet av den fria kantonen Vaud år 1803.

Idag är Cully den kulturella huvudstaden i Lavaux med en klassisk musikfestival på sommaren och en oerhört populär jazzfestival i april. Under festivalen anordnas konserter i ett jättetält nere vid sjön där många världsstjärnor har spelat under årens lopp. Denna lilla festival med de stora namnen och med överkomliga biljettpreiser är betydligt mer sympatisk än den enorma Montreux-festival som vuxit över alla breddar och där man får betala tusentals kronor för mediokra konserter.

Men det roligaste i Cully är off-festivalen där de flesta vinodlare i byn öppnar upp sina källare och bjuder på gratis-musik. Naturligtvis tar de igen på vinförsäljningen vad de eventuellt betalar ut i gage. Under en dryg vecka brukar byn räkna in 60.000 besökare vilket betyder att majoriteten inte går på någon av de stora konserterna eftersom det helt enkelt inte säljs så många biljetter. De flesta föredrar att flanera runt i gränderna och slinka ner i den ena källaren efter den andra för lite gratis-musik, en ost-och-korv-tallrik och ett gott glas vin.

Den förste vinodlaren som började med "källar-jazz" var Jacky Potterat som jag känner sedan lång tid tillbaka. När jag började resa ner till Schweiz tog min fru med mig på den stora hushållsmässan i Lausanne "Le Comptoir". Där finns ett helt väningsplan enbart med olika vinförsäljare från hela kantonen där man får provsmaka och eventuellt göra sina beställningar. Där fick jag syn på en rundlagd liten man med ett helt hyllplan fullt med olika buteljer, alla med två stora bokstäver på etiketten, J P. Med mitt namn blev jag naturligtvis intresserad av dessa initialer. Dessutom viftade mannen, som skulle visa sig vara Jacky, familjärt in mig till ståndet och höllde raskt upp ett glas.

Sedan följde en viss tid av förvirring eftersom Jacky hade fått för sig att jag var en viss herr Waldvogel som förestod en liten oberoende biograf i Lausanne. Eftersom jag och denne Waldvogel hade ungefär samma brytning, samma hårfärg, ansiktsform och samma sorts hästsvans så var det inte så underligt att Jacky blandade ihop oss. Jag beställde en kartong av hans Chasselas eftersom jag gärna ville ha en flaska med JP-vin på hyllan. Sedan dess har jag suttit otaliga gånger och diskuterat med Jacky eller hans bror Jean-Francois i deras charmerande vinkällare, inrymd i ett hus från 1300-talet i de äldsta kvarteren av Cully.

Ett trettiotal oberoende vinproducenter som är för små för att lansera sina egna viner bildade redan 1937 ett kooperativ. L'Union Viticole Cully odlar sammanlagt 30 hektar. Kungen av Cully heter annars Louis Bovard och han representerar den tionde generationen vinodlare i byn. Hans mest berömda vin är förstas en Chasselas från Dézaley och den kallas "Médinette". Detta vin har blivit Parker-noterat med så höga betyg som 92/100, tyvärr kostar det därefter.

Här finns också familjen Dubois som "bara" har odlat vin i drygt hundra år men som ändå hunnit dela på sig. "Bröderna Dubois" har ett stort showroom i Cully som kallas Petit Versailles medan den andra halvan av familjen som kallar sig "Dubois & son" håller till i Epesses. Brödernas flaggskepp kallas "De la Tour" och ingår precis som Médinetten i den samlingslåda som ges ut varje år med de tolv mest berömda vita Dézaley-vinerna från tolv olika odlare. Dessutom är bröderna Dubois de enda som gör ett Chasselas-vin med kommun-namnet Puidoux på etiketten.

Epesses, Riex

Dessa två byar som ligger snett ovanför Cully är förmodligen de mest traditionella på så sätt att de bevarat sin ursprungliga struktur och sluppit en massa modern bebyggelse. Anledningen till

detta är förstås att de bästa vinodlingarna ligger så tätt inpå dessa byar att man inte ville sälja en enda kvadrat-meter, inte ens på den tiden när det var tillåtet. Därför är Epesses förmodligen det bästa exemplet på hur en vin-by såg ut förr i tiden, det är inte mycket som har förändrats sedan munkarna anlade de första terrasserna.

Epesses-borna kallas "Les Boucs", getabockarna, och här har vi för en gångs skull en historisk förklaring. På 1500-talet drabbades den övre delen av byn av ett stort jordskred, en kulle som kallades La Cornallaz gav vika och gled något hundratal meter nedför den branta sluttningen. Som ett under skadades varken bostadshusen eller några människor. Den enda riktiga förlusten var en hjord med getter som blev begravda under jordmassorna, alla dog utom bocken som stod lite vid sidan om och faktiskt klarade sig undan skredet. Därav smeknamnet.

Ett spektakel som går av stapeln i Epesses vartannat år är världsmästerskapen i tracasset-körning. En tracasset är den smala trehjuliga motorcykel med ett väldigt långt flak som används av vinodlarna speciellt vid skördetid. Runt omkring Epesses är odlingarna så branta, murarna så höga och tillfartslederna så smala att den enda möjligheten att transportera vad det vara månne är med hjälp av denna tracasset. Tävlingarna som pågår under två dagars konstant folkfest är inte särskilt allvarligt menade, de är uppdelade i tre olika etapper där det roligaste är "förklädnaden" där man bygger om sitt fordon till något helt annat. Ungefär som Chalmers-kortegen i Göteborg.

I flera av byarna finns en del väldigt dominerande familjenamn som skulle kunna tyda på en viss inavel. Som i Göteborgs skärgård där fiskeyrket oftast gick i arv och skapade dynastierna Bryngelsson på Öckerö och Utbult på Hönö. I Epesses heter nästan alla Fonjallaz. Jag har ingen aning om hur de olika familjerna Fonjallaz är relaterade till varandra men patriarken idag, som till och med har sin släkthistoria upptryckt på vinetiketterna, heter Patrick. Den första Fonjallaz i Epesses var en viss Henri som år 1552 kom vandrande från östra Frankrike tillsammans med sin son för att söka jobb i vinodlingarna. Och idag finns åtminstone ett tiotal olika grenar av familjen som alla odlar vin runt om i Lavaux.

Patrick Fonjallaz, som är den trettonde i familjens långa rad av vinodlare, leder idag ett mikroskopiskt vin-imperium. Han är störst i Epesses och en av de riktigt stora i Lavaux. Några gånger om året har vi som är stamkunder förmånen att bli inbjudna till hans förtjusande vingård mitt i byn med en terrass där utsikten över sjön och bergen nästan får en att tappa andan. En liten måltid och en gratis provsmakning av de olika vinerna gör dessa bjudningar till en höjdpunkt på vin-året. Och sedan hör det ju till god ton att man gör en liten beställning.

I Epesses finns alltså en annan gren av familjen Dubois som består av Jean-Daniel, hans finlandsfödda fru Erna och deras fyra barn. Salomon är den äldste och den som nu tagit över verksamheten. Erna har svenska som modersmål och barnen "prattar" också ganska bra finlands-svenska. Detta har bidragit till att jag är en trogen kund, om inte annat så för att få mig en trevlig pratstund på mitt modersmål. Dubois bidrag till den berömda trälådan med exklusiva Dézaley-viner kallas Haut Crêt efter det kloster som ägde och administrerade vingården Clos des Moines. Själv föredrar jag deras budget-chasselas "Marque à feu" (eldstecknet) som verkligen har en bränd svavelsmak som sticker ut. Och allting beror naturligtvis på den jordmån där dessa plantor växer.

Många av byarna i Lavaux anordnar varje år något som kallas "Caves ouvertes", detta innebär att odlarna under en lördag öppnar upp alla vinkällare i byn och låter folk komma och provsmaka. Receptet är enkelt, i den första källaren som man besöker köper man ett för dagen speciellt vinglas för ungefär hundra kronor. Detta glas behåller man dagen ut och sedan kan man gå runt överallt och provsmaka så mycket man vill. För en svensk som har en annorlunda alkoholkultur är det inte alltid så enkelt att hålla sig i skinnet. Men man får göra en kraftanstängning och försöka att assimilera sig och drick måttligt.

Det roligaste är trots allt inte själva drickandet utan "tjötet" som man säger på göteborgska. Man kommer odlarna in på livet, kan ställa frågor och diskutera, och naturligtvis beställa om man hittar nåt vin som man tycker speciellt bra om. Och det man eventuellt köper vet man sedan exakt var det kommer ifrån och vem som har tillverkat det. Den äldsta och mest populära vinkällar-dagen är den i Epesses. Ibland är det så trångt i gränderna att det är svårt att ta sig fram. Bilar är naturligtvis förbjudna. Däremot brukar Potterat från Cully hyra ett litet garage och bjuda in sig själv för att presentera sina viner. Trots att han inte är från Epesses.

Dézaley, Calamin

Dessa två områden längs med sjön har egentligen ingen bebyggelse och är absolut inga byar. Ändå är namnen de mest kända i vidare kretsar och det beror förstås på att här odlas de bästa vinerna. I Dézaley finns trots allt två stora bostadskomplex och det är de urgamla vingårdarna Clos de Moines och Clos des Abbayes som byggdes av munkarna på 1200-talet. Dessa gårdar var aldrig några regelrätta kloster men det fanns ett kapell för de andakter som cistercienserna var ålagda att utföra sju gånger om dagen. Gårdarna kan snarare ses som en sorts arbetsbostad och lagringsplats för de munkar och de inhyrda arbetare som först röjde och terrasserade de omgivande sluttningarna för att sedan kunna odla sitt vin.

De verkliga klostren låg uppe på högplatån, ofta ganska långt bort och i synnerhet flera hundra meter högre än vingårdarna nere vid sjön. För att slippa pendla mellan klostren och odlingarna anlades dessa två stora byggnader men även ett flertal mindre hus med ungefär samma syfte. Dessa kallades för en "grange" och var en sorts stor ladugård som på sommarhalvåret utnyttjades för övernattnings, lagring och bönestunder. Marsens, Daley, Montagny, Ogoz, Burignon och Rueyres är namnet på några av dessa små egendomar som munkarna uppförde och utnyttjade fram tills dess att de "excellenta" riddarna av Bern år 1536 konfiskerade allt som tillhörde kyrkan.

Moderklostret till Clos des Abbayes hette Montheron och grundades år 1142 av en kusin till Bernard av Clairvaux. Även om det mesta brann ner på slutet av 1400-talet så finns fortfarande en liten kyrka och några gamla byggnader kvar på platsen som ligger ungefär femton kilometer rakt norr om Lausanne. De reformerta erövrarna från Bern skänkte egendomen, inklusive vingården i Dézaley, till den nyinstallerade protestantiske biskopen i Lausanne. Han beslöt att låta klostret leva vidare i händerna på ett fåtal munkar som hade av sagt sig katolicismen men hundra år senare var verksamheten nerlagd och klosterbyggnaderna raserades. Vingårdens inkomster blev däremot av vital betydelse för Laussannes fattigvård.

Den andra Dézaley-gården, Clos des Moines, tillhörde Haut-Crêt, ett liknande cistercienserkloster grundat vid samma tidpunkt. Haut-Crêt låg strax söder om Oron, ett liten stad femton kilometer norr om Puidoux. Bern-förvaltningen inrättade en marionett-regering i Oron som administrerade all mark och alla fastigheter som tidigare tillhört den katolska kyrkan däribland de ovan uppräknade små vingårdarna plus Clos des Moines som på den tiden kallades Oron-Dézaley. Den familj som under nästan trehundra år arrenderade gården var förfäder till vinodlaren Jacques-Henri Chappuis som bor i Puidoux men har sin vinkällare i Rivaz.

Haut-Crêt var ett stort och viktigt kloster, vid en folkräkning i slutet av 1400-talet konstaterade man att nästan trehundra familjer i området på ett eller annat sätt var beroende av de små inkomster man kunde få från klostret. När munkarna kördes ut användes byggnaderna ett tag som sjukhus och sedan var det tänkt att Oron-förvaltningen skulle flytta dit men förfallet var redan för långt gånget och sedan plundrades klostret ända ner till grunden. Idag finns inte ens en sten kvar på platsen där detta stora kloster en gång låg. Sedan 2006 känner man åtminstone till den exakta platsen tack vare ett dräneringsprojekt som då frilade stora delar av klostergrunden. Och på nästan varenda bondgård i omgivningarna hittar man fortfarande konstigt ornamenterade eller skulpterade stenblock som alla härstammar från de forna klosterbyggnaderna.

Det lilla vindistriktet Dézaley som betraktas som det finaste i hela landet har också en förening, eller snarare ett brödraskap, för de viktigaste odlarna i området. "La Baronnie" som är namnet på denna exklusiva klubb bildades 1994 och säljer för varje årgång en trälåda med tolv olika Chasselas-viner från tolv olika odlare. En trälåda med Baronnie-viner är dock inget för de fattiga, den går på nästan 3000 kronor och är inget som man tar med sig till stranden för en picknick. Själva har vi en låda från 2012 i vinkällaren som vi ännu inte öppnat och vi funderar eventuellt på att köpa en 2015 som är ett tjugoförårsjubileum för denna samlingsbox. Jag har ännu inte smakat på alla de viner som lådan innehåller men min favorit så här långt görs av Luc Massy i Epesses och kallas "Chemin de Fer".

Puidoux

De huvudsakliga näringarna i min hemkommun är jord- och skogsbruk. Det påstås ofta lite elakt att det finns fler kor än invånare i Puidoux. Men det finns ett viktigt skäl till varför denna vidsträckta kommun som norrut når ända upp till kantonen Fribourg ändå räknas som en äkta Lavaux-kommun. Anledningen till detta är att den två kilometer breda strandremsan som härbärgerar det mest berömda vindistriktet i Lavaux tillhör kommunen Puidoux. Hela Dézaley med sina 54 hektar terrassodlingar ligger inom kommunens gränser och detta hyllade vin skulle kunna ståta med namnet Puidoux på sina etiketter men det vore naturligtvis inte lika kommersiellt gångbart.

Men den sydliga utlöparen av kommunen rymmer inte bara de berömda Dézaley-odlingarna. På toppen av det 660 meter höga Mont Signal låg ett berömt lyxhotell som revs för några år sedan. Jag hann se denna imponerande byggnad innan den föll för grävskeporna och det var verkligen något att skriva hem om. Tyvärr går lyxturismen nu i andra banor och tomtägaren Christian Constantin från Valais, som även äger fotbollsklubben FC Sion, har andra planer för denna fantastiska tomt. Ritningar och byggnads-tillstånd finns redan för ett förstklassigt äldreboende för de riktigt rika.

Nere vid sjön ligger några hus som inte är tillräckligt många för att räknas som en by men som trots allt har ett namn. Treytorrens kallas för en "hameau" och är alltså en mindre husgruppering underordnat en större by, i detta fallet byn och kommunen Puidoux. Själv bor jag sedan några år tillbaka också i en hameau vid namn Crédières som även den tillhör Puidoux. I Treytorrens har man hittat rester efter ett romerskt bad, något som visar att romarna verkligen huserade överallt längs Léman-kusten.

Inom kommungränsen finns också det gamla vaktornet Tour de Marsens. Denna försvarsanläggning byggdes på 1200-talet och användes för att kunna upptäcka och varna för eventuella angrepp. Det är en fantastisk byggnad som har bytt ägare ett flertal gånger och som fortfarande är i privat ägo. Alldeles ovanför tornet ligger ännu en hameau, La Croix de Puidoux. På medeltiden var denna utsiktspunkt en kultplats för jungfru Maria som var Lausannes skyddshelgon. Eftersom det inte fanns några farbara vägar var det alldeles för svårt för folket i området att ta sig in till katedralen i Lausanne.

Därför samlades man på denna höjd varje år den 25 mars på Bebådelsedagen för att tillbe sin jungfru. Från La Croix hade man på den tiden fri sikt in mot katedralen och kunde nästan känna sig som delaktiga i det som hände inne i stan. Man reste ett stort kors på platsen som kom att bli till ett sorts utomhus-annex till katedralen. Efter reformationen förbjöds jungfru-kulten men trots förbudet fortsatte man långt in på 1700-talet att samlas vid La Croix. Det reformerta prästerskapet vågade helt enkelt inte driva igen detta förbud mot en urgammal religiös företeelse som var så djupt förankrad i folksjälen.

I Puidoux finns också en liten sjö, Lac de Bret. Den förser de flesta områden i Lavaux och även Lausanne med dricksvatten och jag har länge undrat hur det kan vara möjligt att en så liten sjö utan något enda riktigt tillflöde kan producera så mycket vatten. Den berömda europeiska vattendelaren befinner sig bara hundra meter norr om sjön och alla de större bäckarna i området viker av norrut för att sluta sin färd i Nordsjön. Dock fick jag helt nyligen kunskap om att det genom den höga rullstensåsen norr om sjön löper en 280 meter lång underjordisk kanal som avleder vattnet från den största "nordliga" ån, Le Grenet, ner till Lac de Bret. Vi i södern snor alltså vatten från de i norr genom ett hål på den äldsta europeiska mur som existerat. Och ingen har ens hört talas om denna vattenflykt. Men det var för mig en stor lättnad att äntligen få en förklaring på denna geografiska gåta. Hörde du morfar ?

Trots att alla Dézaley-viner tillverkas i Puidoux skriver man aldrig ut kommun-namnet på etiketterna, detta eftersom Puidoux inte räknas som en appellation. Men det finns ett undantag, bröderna Dubois i Cully gör faktiskt ett vin som de kallar för Puidoux. Familjen äger sedan början av 1900-talet ett odlingsområde alldeles intill Tour de Marsens. Marken ligger aningen för högt upp för att innefattas i Dézaley-enklaven så dessa branta odlingar tillhör paradoxalt nog appellationen Epesses. Trots att området geografiskt sett ligger i Puidoux. Dubois har den goda smaken att skippa Epesses på sina etiketter som istället står med namnet Puidoux plus en

vacker riddare med en vapensköld i kommunens röd-vita färger.

Smeknamnet på oss Puidoux-bor är något så vackert som "z'Amoureux", de förälskade. Ingen vet var detta epitet kommer ifrån men kommunens hemsida gör gällande att det beror på att vi är så väldigt charmiga och gästvänliga att alla får för sig att vi är kära. Det mest gästvänliga evenemanget i kommunen går av stapeln i augusti då det anordnas en liten musikfestival inne i skogen bara några hundra meter från mitt hus. Namnet på festivalen är "Bout d'Brousse", fritt översatt "Längst bort i busken". Det är gratis inträde, det serveras en massa god mat, för att inte tala om det lokala vinet. Vädret brukar vara bra och stämningen är alltid otroligt gemytlig. Så kommunen har kanske rätt.

Cremières är en klunga hus i en liten del av Puidoux som är helt omringat av tre andra kommuner. På andra sidan bäcken som rinner längs med vår tomt börjar Chardonne, hundra meter längre söderut befinner man sig i Saint-Saphorin och lite längre västerut kommer man in i Chexbres. Namnet Cremières antyder att här har funnits ett mejeri en gång i tiden. Två före detta skolbyggnader bekräftar också att området var betydligt mer befolkat för några hundra år sedan. Vårt hus och den gamla skolbyggnaden som är vårt närmaste grannhus uppfördes båda år 1750. Den "nya" skolan med stora ljusa salar och en lärarbostad är hundra år yngre.

I en mycket kritisk rapport utfärdad av en skolinspektör år 1844 beskriver han skolan i Cremières med tjugosex elever som miserabel, läraren hade ingen egen bostad och ingen utbildning, skolan saknade möbler, böcker och övrig utrustning och de elever som faktiskt kom till skolan trots snö och ofarbara vägar lärde sig i princip ingenting. Många skickades hellre ut av sina fattiga föräldrar för att tigga. Livet i Puidoux var hårt och med tiden kom området av avfolkas. Idag finns det bara ett tiotal stora bondgårdar kvar men för hundra år sedan fanns det flera mindre gårdar med många barn.

Man ser fortfarande rester av husgrunder i naturen som vittnar om en livligare epok. Från en tid då de flesta förmodligen också hade någon liten vinodling, detta kan man se på de väl tilltagna källarlokalerna i de gamla hus som finns kvar. En av våra grannar är en mjölkbonde som fortfarande har en liten vinodling alldeles nedanför det stup som idag markerar gränsen mellan vinet och korna. Han är med på vinskoriden men låter sedan en odlare i Chardonne hjälpa honom med vinifieringsprocessen. När vinet är klart att hälla på flaska hämtar han hem de stora dunkarna och sköter denna delen av produktionen själv. Och eftersom han inte har några större kommersiella avsikter utan bara säljer till vänner, grannar och bekanta så fuskar han lite med ursprungsbeteckningen och skriver Vin de Cremières på sina etiketter. Trots att hans vin egentligen har appellationen Chardonne.

Chexbres

Man vet inte riktigt varifrån detta lustiga och tungvrickande namn kommer. Man uttalar varken x:et eller de två sista bokstäverna så byns namn blir till "sjäbr". En plausibel teori är att namnet kommer från det galliska ordet Caebre som betyder "by på en kulle". Byn är idag ett administrativt centrum för området och har mist mycket av sin vin-identitet och sin charm. Här finns dock en kommunal vinkällare under stora stenvalv som kallas Coeur d'Or, Guldhjärtat. Här bjuds levande musik och diverse andra evenemang ett par gånger i veckan, plus traktering med traktens korv och ost. Och byns vinodlare turas om att sälja sina produkter på musikkvällarna som för det mesta är "au chapeau", det vill säga i princip gratis men man lägger alltid en liten sedel i hatten till artisterna.

I Chexbres finns en mindre borg från 1400-talet som tillhörde den styrande feodalsläkten De Crousaz, en familj som vid två tillfällen ingrep i Vauds historia på ett inte alltför förtjänstfullt sätt. År 1588 siktade Isbrand De Crousaz från sitt vaktorn i Chexbres vad han trodde var en invasionsstyrka från Savoyen. I själva verket var det ett stort uppror lett av en annan feodalherre, riddaren av Prilly, men eftersom den Bern-trogne Isbrand snabbt hade varskott ockupationsstyrkorna slogs upproret ner. Och Isbrand fick som tack överta ännu en borg nämligen den i Prilly. En annan Judas-gärning utfördes 135 år senare av Major Jean-Daniel De Crousaz, han var den förste som upptäckte de styrkor som hans vän Major Davel från Cully hade dragit ihop för att försöka slänga ut ockupanterna. Istället för att ansluta sig kallade Crausaz på förstärkning och

tillfångatog Davel som fördes till Bern och avrättades år 1723.

Min favorit bland vinodlarna i Chexbres är den unga Christelle Conne som tog över familjeföretaget för några år sedan. Hon gör bland annat en väldigt karaktärsfull Chasselas odlad i Les Ruyeres som är det odlingsområde som ligger närmast vårt hus. Följer vi en liten väg längs med bäcken La Salenche några hundra meter ner mot sjön så hamnar vi mitt i denna domän. Hon kallar sitt vin för LL.EE vilket är en förkortning av "Leurs excellences" och betyder att odlingen Les Rueyres under lång tid ägdes och brukades av ockupanterna från Bern.

Dessa bokstäver fanns markerade som en sorts bomärke på varenda byggnad eller egendom som kontrollerades av Bern. Under de 350 år som man var enväldshärskare över Pays Vaud styrdes Bern mestadels av en sorts triumvirat av så kallade excellenser med en biskop, en hertig och en borgmästare. Det var alltså inte en excellens (vilket skulle förkortas L.E.) utan flera, och i plural skrevs förkortningen ut LL.EE. Med tiden har denna bokstavskombination kommit att representera det förtryck som Vaud-borna utsattes för under denna långa och dystra tidsperiod.

Madame Conne gör också en mycket god Pinot Noir som säljs på magnumbutelj där den går under namnet "Le réserve du Tsar" som en hommage till de vinbönder som i början av 1800-talet utvandrade till Chabag-provinsen. Därtill blev de uppmuntrade av privilegiebrev från Alexander den förste som såg med blida ögon på den kunskap detta kunde tillföra hans tsardöme. Både LL.EE-vinet och Tsar-vinet tappas enbart på de traditionella Pot Vaudois-buteljerna med sina gamla rymdmått, runda flaskhalsar och graverade ornament i glaset.

Det område där trettio vinodlare från Chexbres år 1822 fick sig tilldelade mark låg inte långt från Svarta Havet, ungefär fem mil söder om Odessa. Tsaren hade nyligen tillskansat sig detta land som kallades Bessarabien och fördrivit turkar och tatarer från deras hemtrakt. I det annekterade området fanns redan en mängd vingårdar som de ryska ockupanterna inte visste hur man skulle bruka. Så de nyinflyttade vinbönderna kom nästan till dukat bord. En stor pestepidemi år 1829 raderade nästan ut den nyetablerade vinkolonin. Men under årens lopp gav sig många nya familjer från Schweiz ut på den 2500 kilometer långa flytten mot det förlovade landet i öster.

De stackars vinbönderna hade det inte lätt i detta oroliga hörn av världen. Först drogs tsarprivilegierna in vilket fick många att återvända. Efter första världskriget tillföll Bessarabien Rumänien och det blev i stort sett spiken i kistan, detta landet hade redan en stor vinproduktion och man fick nästan inget betalt för sitt vin. Röda armén både intog, förlorade och återintog området. Många som inte lyckades fly deporterades och idag när Chabag kallas Shabo och tillhör Ukraina finns det inget som minner om denna utvandrarsaga. Förutom den årliga Chabagfestivalen i Chexbres som ingår i en sorts utbyte med ukrainska kulturorganisationer.

Rivaz, Saint-Saphorin

Chexbres är visserligen en centralort med banker, snabbköp, restauranger, ålderdomshem och en järnvägsstation men som enda kommun i Lavaux saknar man något så prestigefyllt som en strandremsa nere vid sjön. Det är de båda minikommunerna Rivaz och Saint-Saphorin som lagt beslag på sjötomten och som hårdnackat vägrar att fusionera sig med den mycket större grannen högre upp på sluttningen. Vid den senaste folkomröstningen som hölls år 2014 hade alla de tre kommunledningarna förordat en sammanslagning och i Chexbres röstade en stor majoritet för en fusion. Men det hjälpte inte, tack vare ett massivt motstånd och ett stort valdeltagande, speciellt i Rivaz, så blev slutresultatet ett rungande nej. Och trots att man i St. Saph. hade blivit "mutade" med att den nya storkommunen skulle få namnet Saint-Saphorin så röstade likväl en majoritet även i denna by nej.

Alltså fortsätter Rivaz med sina 32 hektar och sina 350 invånare att vara den minsta kommunen i hela Schweiz. Noteras bör att exakt 75% av ytan i denna lilla kommun består av vinodlingar. Det ironiska i sammanhanget är de olika smeknamnen, befolkningen i Chexbres kallas Katter och de i Rivaz för Råttor så rivaliteten mellan byarna uppstod inte igår. Varför invånarna i Saint-Saphorin står med det mindre trevliga öknamnet Mördarna förtäljer inte historien men det är kanske för att skrämja bort vissa fusionsanhängare. I Rivaz heter de flesta Chappuis, så även mina två favoritodlare. Christophe är den största odlaren i byn och gör också i mitt tycke de bästa

vinerna. Jacques-Henri tillhör den gren av familjen som kan ståta med att de från far till son under drygt 300 år fram till mitten av 1900-talet arrenderade och drev Clos des Moines, till att börja med för Bern-administrationen i Oron och sedermera även för Lausannes kommun.

Utanför byn ligger Bovards Chasselas-konservatorium och inne i Rivaz finns en liten vinbar som heter Bacchus. På samma sätt som i de andra byarna får här de olika odlarna turas om att en vecka var presentera och sälja sina viner. Sedan några år tillbaka arrangerar Rivaz i november en mycket trevlig vinprovardag då de flesta odlare öppnar sina källare. Och har man inte fått nog vid det laget kan man också besöka utställningslokalen Vinorama som ligger insprängd i berget längs kustvägen nere vid sjön. Denna stora moderna vinbar är öppen året om och drivs av Lavaux Turistorganisation och här kan man provsmaka olika viner från hela regionen utan att behöva besöka respektive by. Vilket förstås är lite synd men har man ont om tid nog är Vinorama ett praktiskt alternativ. Och det finns en stor parkeringsplats där turistbussarna ofta angör.

Vid ingången till vinbaren ser man rakt upp mot ett av de största vattenfallen i Lavaux där ån Le Forestays kaskader under lång tid drev en pittoresk kvarn. Fallet och kvarnen var ett måste-motiv för de utomhusmålare som härjade i området för 200 år sedan. En enorm modern kvarnanläggning i gul betong uppfördes på 20-talet längs med sjön. De höga silo-tornen var fruktansvärt misspyrdade i detta vackra vinlandskap och redan på 80-talet hade kvarnen spelat ut sin roll. Den revs år 2006 och det är tack vare den forna kvarnbyggnaden som Vinorama fick sin stora parkeringsplats. Idag ser man inte längre det minsta spår av någon av dessa kvarnar.

Även om ån Le Forestay numera avger större delen av sitt vatten genom en tunnel till ett kraftverk inne i berget så brukar vattenfallet ändå vara ganska spektakulärt, åtminstone efter ett kraftigt regn. Tunneln som förser turbinerna med vatten börjar redan i Chexbres, den är 950 meter lång och har en fallhöjd på 183 meter. Och denna hydroelektriska station skryter med att man numera producerar elkraft motsvarande konsumtionen för 720 hushåll. Och om man ser till invånarantalet i de små byarna runt omkring räcker detta ganska långt.

Förutom sitt vattenfall kan Rivaz också ståta med ett litet vackert slott som heter Glérolles. Detta uppfördes på 1200-talet av ärkebiskopen i Lausanne som ett svar på det större och idag betydligt mer kända Chateau Chillon där hertigen av Savoie härskade. Även Glérolles konfiskerades av Bern under deras 250 år långa ockupation av Pays Vaud och slottet spelade då en mycket sinister roll som ett av de största fängelserna för oliktankande. Dessutom var man specialiserade på diverse häxprocesser och när Vaud och slottet befriades hittade man en tortyrkammare. Den vinodlare som köpte slottet av kantonen lät riva dess höga torn, legenden påstår att hans kolleger klagade eftersom tornet skuggade deras odlingar. Sanningen är att tornet var i dåligt skick och när järnvägen drogs fram alldeles bredvid kunde tåg vibrationerna lätt ha orsakat ett katastrofalt ras.

Rivaz ligger på en höjd knappt femtio meter ovanför sjön medan Saint-Saphorin verkligen har sina bopålar i vattnet. Vilket gjorde att denna gamla romerska by blev om inte helt förstörd så åtminstone helt dränkt vid en stor naturkatastrof år 563. I brist på tillförlitliga nyhetsbulletiner från den tiden är man osäker på vad som verkligen hände men klart är att ett enormt jordskred på andra sidan sjön eller vid Rhône-utloppet orsakade en tsunami som inte bara förstörde all strandnära bebyggelse längs sjön utan till och med krossade broar och dödade flera människor så långt bort som i Genevensis i den bortre ändan av sjön. Den enda nedskrivna berättelsen om denna händelse gjordes i efterhand av biskopen i Avenches och den talar om ett helt berg som störtade samman vilket inte vore helt osannolikt. Ett vanligt jordskred hade knappast orsakat så stora skador.

Kyrkan i Saint-Saphorin rymmer ett litet arkeologiskt museum, längst ner i kryptan finns rester av en romersk villa som uppfördes på 100-talet men som sedan kom att användas som en kristen gravkammare. Efter tsunamin uppfördes på den gamla grunden ett mausoleum och ett kapell som under århundradenas lopp blev om- och tillbyggt. Den nuvarande kyrkan var helt nybyggd när Bern invaderade Pays Vaud. Där finns en av den vackraste glasmålningarna i trakten.

Till appellationen Saint-Saphorin hör den gamla klostervingården Faverges grundat 1138 med en liknande historia som de två domänerna i Dézaley. Med den skillnaden att Faverges moderkloster Hautrive låg i den helkatolska kantonen Fribourg som Bern-maffian av olika orsaker inte vågade konfiskera. När Hautrive gick i graven var det staden Fribourg som tog över

och som fortfarande äger och odlar denna domän. En av Faverges större odlingslotter kallas Ogoz och har en lite annorlunda historia. Denna odling hörde tillsammans med Les Rueyres till en klosterorden som var extremt populär under medeltiden men som sedan profanerades och dog ut. Den kallades för Premonstratens-orden.

Denna orden som även hade en kvinnlig gren grundades 1120 av en viss Norbert som var ärkebiskop i Magdeburg. Inom några få år fanns det hundratals kloster runt om i Europa, även några i Skåne och ett i Bohuslän. Dragsmarks kloster längst ut på Bokenäset grundades på 1200-talet och när det revs i början av 1500-talet användes murstenarna till att bygga Bohus fästning i Kungälv. Gården Ogoz hörde till ett premonstratens kloster i kantonen Fribourg som hette Humilimont medan Les Rueyres hörde till klostret i Lac de Joux i nordvästra Pays Vaud. Humilimont brann ner 1580 och byggdes inte upp igen och av Lac de Joux finns inte heller någonting kvar.

Joux var ett mixat kloster och de som arbetade och skötte Les Rueyres var faktiskt nunnor. Vilket gav upphov till ett otal sägner om vilket utbyte av diverse tjänster som eventuellt förekom mellan Ogoz och Les Rueyres. När Bern genomförde reformationen hamnade domänen Ogoz hos Faverges eftersom bådas moderkloster låg i en katolsk kanton. Rueyres togs över av Bern och fick sålunda LL.EE uppmålat på alla sina byggnader och murar. Ogoz lever idag vidare enbart som ett namn på några odlingslotter. Les Rueyres finns visserligen kvar och när man ser denna fallfärdiga husklunga kan man mycket väl få för sig att husen har stått där sedan 1200-talet.

Chardonne

Hos Jean-Francois Cossy på domänen Les Rueyres befinner vi oss helt plötsligt i Chardonne eftersom denna vingård ligger precis öster om den livliga bäcken La Salenche vars kaskader och raviner bildar gräns mellan de båda kommunerna Saint-Saphorin och Chardonne. Och trots att dessa hus bara ligger ett stenkast från motorvägen är det som att förflytta sig till en annan tidsepok. Det är lite hillbilly-känsla över platsen, ungefär som "Den sista färden". Växtligheten är minst sagt frodig. Det stora vattenfallet bakom husen skapar en fuktig dimma som tränger in överallt och de höga träden i fortsättningen av ravinen skymmer ljuset och väver in husen i ett grönt urskogsliknande dunkel. Det fattas bara en kille som spelar banjo.

På den branta sluttningen mellan motorvägen och klippstupet som markerar den övre gränsen för vinet har alltså även Monsieur Lambelet och Madame Conne några av sina odlingar. Två kilometer längre österut ligger Chardonne som är en av de mest välbevarade vin-byarna. Men på bergssluttningen ovanför byn där man fortfarande har chans att få byggnadslov växer villor upp som svampar i en sorts lyx-favela som på kvällarna lyser upp hela Mont Pélerin. Och med den utsikten man har över sjön och de snötäckta topparna nere i Rhône-dalen förstår man att rikt folk betalar nästan vad som helst för att bygga sig en liten bergstuga på några hundra kvadrat.

Chardonne har även de en vinfestival som brukar gå av stapeln i november och vara tämligen välbesökt. Man anordnar i första hand dessa provsmakningar som ett försök att locka till sig nya och i synnerhet unga kunder. Det är naturligtvis en överlevnadsstrategi som är nödvändig men än så länge verkar de horder av just yngre folk som faktiskt börjar dyka upp mer intresserade av att berusa sig för en billig penning än att skriva på några beställningskuponger. Men förhoppningsvis fortsätter de att komma och förr eller senare kanske de till och med köper med sig några flaskor hem.

Som jag tidigare nämnt hade man i Chardonne en överenskommelse mellan vinodlarna att alla lotter ovanför byn skulle betraktas som biologiska. När varje odlare har så många små plättar utspridda överallt i området kan det annars vara svårt för en enskild att försöka vara biologisk om inte hans grannar också går på samma linje. Även om det idag inte skiljer så förtvivlat mycket på bio eller icke-bio. Pesticider används inte längre och den vanligaste bekämpnings-metoden mot diverse svampsjukdomar består av en blandning av kopparsulfat och kalk som faktiskt är godkänd även för en biologisk odling.

Det var i mitten av 1800-talet som de stora infektionssjukdomarna från Amerika även drabbade Lavaux. År 1850 kom oïdium eller mjöldaggs-epidemin, mot denna svampinfektion hade man på

den tiden inte något känt botemedel så konsekvenserna för vinodlarna var ofta förödande. Trettio år senare kom den så kallade Mildiou-sjukan som var ett kraftigt mögelangrepp orsakat av en parasit. Men den verkliga katastrofen drabbade området år 1897, den ökända phylloxera-lusen angrep inte bara bladen och druvorna utan den tog effektivt död på hela rotstocken. Under ett femtiotal år slog denna epidemi i princip ut all vinproduktion i Europa. Det enda att göra var att importera nya resistent rotstockar från Amerika och plantera om varenda vinodling. Det dröjde fram till mitten av 1900-talet innan alla odlingar helt hade återhämtat sig.

All vinodling måste behandlas på ett eller annat sätt, annars får man inga skördar. Men det nya kvalitativa sättet att odla vin har ändrat radikalt förändrat behandlingsmetoderna. En vinodlare berättar att han idag bara använder en fjärdedel så mycket bekämpningsmedel mot vad hans pappa gjorde för trettio år sedan. Och den kopparsulfat som man traditionellt använt till besprutningen ersätts idag med ett naturligare mjölkbaserat bekämpningsmedel som visat sig nästan lika effektivt.

Problemet i Lavaux är förstås lutningen, en odling behöver ofta sex besprutningar per säsong och det är enormt tidskrävande att behandla terrassodlingarna till fots. Därför använder man numera ibland helikopter. Noteras bör att det bara är de ogiftiga produkterna som får spridas från luften, helikopter-besprutning med pesticider är strängeligen förbjudet. På de kommunala anslagstavlor i Lavaux finns noterat vid vilka tidpunkter och på vilka domäner man bör undvika att ta sin morgonpromenad.

Ett annat angrepp som kan ha en förödande verkan på odlingarna är de ofta återkommande hagelstormarna som drabbar Léman-kusten på sommaren. Med hagelkulor stora som golfbollar kan en dylik storm effektivt avlöva en hel odling. Borta är både löv och druvklasar och kvar finns bara de nakna bruna stjälkarna, det är verkligen en fruktansvärd syn men som tur i oturen är dessa destruktiva angrepp oftast väldigt lokala. Även om det inte är någon tröst för den odlare som ser hela sin lott förstörd medans grannens står kvar lika prunkande som förut.

Det låter som ett aprilskämt men år 2015 nyrekryterades och utbildades medlemmar i en organisation som kallas "Chasseurs de grêle", hagel-jägarna. När det går larm om inkommande hagel från en meteorologisk station i Villette ger sig denna frivilliga "stormtrupp" ut för att med sina långa bössor skjuta på molnen. Jag vet att det verkar befängt och jag förstår inte hur det fungerar men det är faktiskt sant. Det finns ett fyrtiotal olika uppskjutningsramper i Lavaux och det gäller att attackera det förstörelsebringande haglet så tidigt som möjligt, projektilerna som man skjuter upp innehåller silverjodid som även används till att från flygplan bespruta moln ovanifrån och på så sätt framkalla regn. Den verkan medlet har i Lavaux är istället att slå sönder isen till små kulor eller att till och med få isen att övergå i regn och på så sätt göra mindre skada.

Det vanligaste efternamnet i Chardonne är Neyroud och de två vinodlare som jag föredrar har också detta namn. Vilket inte är så konstigt eftersom sju av fjorton vinodlare i byn heter Neyroud. Far och son Michel och Julien kallar sin firma "Fils du Soleil" och gör fantastiskt bra viner. En annan Neyroud, Alain, har nyligen lämnat över familjeföretaget till sin svärson Gianni Bernasconi som ursprungligen kommer från Ticino, den italienskspråkiga delen av Schweiz. De har en stor del av sina odlingar ovanför byn och gör en biodynamisk Gamay och Pinot Noir som jag båda tycker är väldigt goda. I Chardonne hittar man en något större varietet i druvsorterna än i de övriga vinbyarna, här odlas till exempel Merlot, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürtztraminer, Sauvignon och den för mig så förhatliga Doral-druvan.

Vevey/Montreux

Även staden Vevey kan ståta med sitt eget vin, man är ägare till elva hektar utspridda över fyra grannkommuner. Men precis som i Lausanne finns inte en enda odling kvar inom kommungränsen. Däremot ligger den underjordiska vinkällaren mitt inne i stan och är inte särskilt lätt att hitta. Längst in på en liten parkeringsplats inklämd mellan polishuset och den kommunala bilverkstaden står en helt fyrkantig betongbyggnad. Kommer man riktigt nära ser man att här döljer sig ingången till en stor varu-hiss som kan ta en ner till de kulvertar där kommunen tillverkar och förvarar sitt vin. Och där nere kan man nästan gå vilse i de svagt upplysta valvgångarna med enorma träfat på båda sidor.

Den största personligheten i Vevey var utan tvekan Charlie Chaplin som från år 1952 fram till sin död 1977 bodde i herrgården Manoir de Ban strax ovanför staden. Denna domän inrymmer nu ett nyöppnat Chaplin-museum. Han och hans fru Oona O'Neill är begravda på kyrkogården i kommunen Corsier men några av de många barnen bor fortfarande kvar i området. På den stora lördagsmarknaden i Vevey brukar Geraldine Chaplin vara en trogen besökare. Vilket får mig in på nästa ämne angående Vevey.

Mitt i centrum finns en stor avlång plats som sluttar ner mot sjön och i folkmun kallas La Grenette. Vanligtvis rymmer platsen en jättelik parkering men varje lördag körs de flesta bilar bort och marknadsstånden slås upp. Speciellt trevlig är denna marknad i juli och augusti för då kombineras lördagsinköpen med en vinprovning. Längst upp på platsen står ett relativt nybyggt romerskt fusktempel och under dess pelar-arkader turas åtta olika vinbyar om att varsin lördag presentera sina viner.

Som vanligt köper man ett glas när man kommer dit på morgonen och sedan kan man få det påfyllt så ofta man vill och orkar. På gott och ont har man alltså sedan några övergivit de små traditionella Vaud-glasen och serverar nu vinet i ganska vanliga provsmaknings-glas. Med en unik vin-illustration målad på glaset för varje ny lördag, i fall man eventuellt skulle försöka fuska och komma tillbaka med samma glas nästföljande helg. I juni brukar jag kontrollera schemat för sommaren och för att kunna pricka in de lördagar när vinet kommer från Chardonne, Yvorne eller Saint-Saphorin. Vinet från Vevey och Montreux tycker jag inte håller samma kvalitet men jag är kanske lite bortskämd.

Denna vidsträckta öppna yta är också platsen för det största evenemanget inte bara i Lavaux utan i hela landet. La Fête des Vignerons engagerar inte bara Vevey utan är en angelägenhet för hela befolkningen. År 2019 byggde man upp en 14.000m² stor provisorisk arena på Veveys vackra marknadstorg, stort som ett fotbolls-stadium och med plats för 20.000 åskådare. Det monumentala skådespel som är huvudnumret i vinodlarnas fest kan liknas vid en Första Maj-parad på Röda Torget på den gamla goda kommunist-tiden. Men denna fest som håller på i tre veckor utspelar sig bara en gång per generation, intervallet mellan festligheterna är ungefär tjugo år. Den tolfte upplagan av denna traditionella jättefest som man i nuvarande form började fira redan 1797 hölls år 2019.

De som anordnar detta spektakel är en skrå-sammanslutning av vinodlare med anor från medeltiden. En av huvuduppgifterna för detta "Confrérie de Vignerons" är till att börja med att tre gånger om året kontrollera kvalitén på det arbete som utförs i vinlandskapet. Sedan utser man varje år också medaljörer bland de odlare som enligt juryn har utmärkt sig. Ett fest-år är speciellt viktigt för då hyllas medaljörerna varje kväll på en fullsatt arena och bland de olika guldmedaljörerna utser man Vinets Kung, en titel som denna person kommer att bära de närmaste tjugo åren.

En remarkabel händelse år 2019 var att för första gången fanns det en kvinnlig vinodlare bland de sju guldmedaljörerna som alla fick varsitt otroligt vackert guld-diadem i form av vinrankor med tillhörande druvklasar. Dessa "kungakronor" hade tillverkats av en av landets få kvarvarande mästersmeder som har en traditionell smidesverkstad mitt i centrala Chexbres. Men om sanningen skall fram var det hans kvinnliga lärning och efterträderska som hade skapat detta mästerverk som jag en sen kväll i en av Vevey's djupa vinkällare hade förmånen att få hålla i min hand och studera på nära håll.

Det är värt att notera att detta brödraskap inte har något med vintillverkningen att göra utan man kontrollerar och premierar enbart själva odlingsprocessen. Bland medaljörerna fanns alltså inga vinbönder som själva äger sin mark och som kontrollerar hela processen ända fram tills deras vinflaskor når konsumenten. De som premierades var alla anställda odlare som arbetade för en storägare typ städerna Lausanne, Fribourg eller Vevey, eller vinfabrikerna Testuz, Obrist eller Badoux. Det var bara denna sortens markägare som kunde ha heltidsanställda odlare på långtidskontrakt. De självägande småproducenterna anlidade enbart billiga utländska säsongsarbetare som av självklara skäl inte deltog i tävlingen. Men denna tradition att hylla något så simpelt som det hårda slitet ute i de branta sluttningarna utfört av anställda arbetare var en väldigt sympatisk och o-schweizisk företeelse som troligtvis inte kunde ägt rum någon annanstans än i Vevey, en stad som väldigt tidigt blev starkt industrialiserad och drog till sig stora skaror av

främst italiensk arbetskraft.

Montreux är mest känt för sin jazzfestival med hutlöst dyra biljettpreiser och sitt Byron-omskrivna Château de Chillon som är Schweiz mest besökta turistmål. Förra året kom nästan 400.000, och det var inte enbart kineser. Nere i fängelsehållorna där den berömda "Fången på Chillon" satt fängslad i sex år har diktens författare ristat in sitt namn på en av pelarna. Inskriptionen "Byron was here" har fått en liten glastavla som skydd. I Montreux finns en modern vinkällare centralt belägen för det kooperativ som saluför de flesta vinerna från området. Odlingsområdena ligger dels norr om staden i kommunerna Blonay och St. Légier, dels längre österut i kommunen Veytaux.

Ett årligen förekommande evenemang som är mycket populärt kallas "Route Gourmande". Det rör sig om en fem kilometer lång fotvandring med start och mål i vin-byn Chailly norr om Montreux. Denna prisvärda lilla utflykt genom böljande vinodlingar innefattar ett tiotal olika kontroller där man förplägas med några av traktens kulinariska specialiteter. Under promenaden får man sig till livs en hel måltid med soppa, förrätt, huvudrätt, dessert och ost, allt nersköljt med olika viner från de lokala odlarna. Denna vackra och njutningsrika vandring försiggår en söndag i mitten av september, alltså strax innan skörden då man verkligen kan se vinplantorna i sin fulla prydna.

Chablais

Jag vill till sist skriva några ord om detta intressanta vindistrikt längs med Rhône's högra strand alldeles innan floden rinner ut i Léman-sjön. I det sydöstligaste hörnet av kantonen Vaud finns fem samhällen som var och en också är en appellation i vin-distriktet Chablais. Detta område liknar i mångt och mycket Lavaux, det har en lång och intressant historia som jag inte skall gå in på här, det tillverkas utmärkta viner och man håller hårt på sina appellationer och sina by-identiteter.

Längst norrut i den östliga änden av Léman-sjön ligger den lilla staden Villeneuve. Strax intill finns ett träskområde som har bildats runt flodutloppet. Det är otroliga mängder sediment som varje år rinner ut i sjön och ett stort mudderverk arbetar ständigt med att transportera bort all sand som annars skulle orsaka översvämningar i Rhône-dalen. Nästa appellation är en riktigt gammal vin-by söder om Villeneuve som heter Yvorne. Här görs i min mening det bästa Chablais-vinet.

Fortsätter man söderut träffar man på ännu en liten stad som heter Aigle. Bland de kulliga vinfälten alldeles utanför stan ligger en vacker borg med ett intressant museum som är helt och hållet tillägnat vinodlingen i trakten. I juli varje år genomför man en Chasselas-tävling på slottet där en internationell jury provsmakar och betygsätter Chasselas-viner från hela världen. År 2016 var det hela 767 viner av denna druva som provsmakades, av dessa kom 78 stycken från utlandet. Strax söder om Aigle ligger Ollon där man också gör förträffliga viner. Man har ett gammalt kooperativ som bildades redan 1906 av femtiotal olika vinodlare från trakten. På sina fyrtioåtta hektar producerar man 500.000 buteljer om året och precis som i Lavaux anordnar man en gång om året en helg då byns alla vinkällare har öppet hus för provsmakning och diverse andra jippon. Och runt hela Chablais-området organiseras då och då olika promenader genom vinodlingarna där man förutom att dricka traktens vin även kan avsmaka det lokala köket.

Bex ligger längst söderut i kantonen Vaud och är en ganska tråkig och modern by. Det som folk bäst känner till är de gamla saltgruvorna där man kan åka på rundtur genom långa och djupa gångar. En liten egenhet med Bex är att det är en av de få appellationer i hela kantonen där de röda vinerna dominerar och utgör hela 60% av produktionen. Jordmånen och klimatet med en ofta förekommande sydlig vind gör att de röda druvorna mognar snabbt och deras Pinot Noir och Gamay är utmärkta viner. Om man vill köpa rödvin i regionen så lönar det sig att leta efter viner från Bex.

Kultur är ett väldigt vidsträckt begrepp som betyder olika saker för olika människor. Det är våra olika bakgrunder som bestämmer vårt sätt att vara och leva. Eftersom landet Schweiz i tusentals år tagit emot invandrare från när och fjärran blir den inhemska kulturen ibland satt på undantag. Väldigt många immigranter väljer att bevara så mycket som möjligt av hemlandets kultur. Och för många känns den schweiziska vinkulturen väldigt främmande. Anledningen till varför de sökte sig till Schweiz var inte direkt för att dricka vin. Och om de till exempel kommer från södra Europa eller Sydamerika så finns det storbutiker där de hittar ett enormt utbud av vin från deras hemländer till löjligt låga priser.

Av allt det vin som idag dricks i Schweiz så är andelen importerade vinerna aningen större än de egenproducerade. Och tyvärr är denna lilla dominans sakta växande. Detta kan delvis säga något om den demografiska situationen i landet med alltfler invånare av utländsk härkomst men också något om ekonomin. Alla schweizare är inte rika, tvärtom finns det faktiskt väldigt många som lever nära gränsen för existensminimum. Och vill man ändå ha sig ett glas så köper man hellre en flaska italienskt bordsvin på stormarknaden för en tiondel av vad man betalar för ett Lavaux-vin.

Det kan således vara fråga om en annorlunda vin-kultur men också en ekonomisk fråga när de utländska vinerna vinner terräng gentemot landets egen produktion. Och det är inte med priset som småodlarna i trakten kan konkurrera. Detta blev jag varse när jag för några år sedan körde bil tvärs över Sicilien mitt under vinsköörden. På en enorm höglätt som sträckte sig en dryg mil i vardera riktning såg jag inget annat än vinplantor. Och längs alla vägarna i detta platta landskap kom stora lastbilar fyllda med druvor krypande mot mittpunkten som myror kring en stack. För mitt i denna gigantiska vinodling reste sig ett galvaniserat monster som liknade ett olje-raffinaderi. Detta var själva vinfabriken. Om jag inte redan visste vad stordrift innebar så fick jag det klart för mig då.

Varje större vindistrikt har sin egen kultur, sina speciella riter och sina små egenheter. Och det är ofta dessa historier som ger en extra dimension till områdets vin. Den traditionella och småskaliga vinodlaren är påverkad av naturen, jordmånen och landskapet men också av familjen och traditionerna. Och eftersom vin-tillverkningen inte är en absolut vetenskap så lägger han förutom druvorna också alla dessa historiska och kulturella faktorer i sitt vinfat. Däremot saknar man alla de kemikalier och andra tillsatser som man alltid hittar i industriellt producerade viner.

Där tillverkningen bedrivs på ett historiskt och hantverksmässigt sätt är det otänkbart att tillföra något som inte tillhör kulturen. Det enda en odlare vill berätta med sitt vin är hur, var och varför hans druvor har vuxit. Och vilka jordbruksmetoder han har använt. När druvorna kommit på fat låter han de arbeta i lugn ro. Sedan får vinet vila innan de tappas på butelj. Han låter helt enkelt vinet tala för sig själv, på sitt eget språk. Utan att störas av främmande bisatser och tungomål. Därför har varje vin sin egen historia, speciellt i ett område där de flesta odlingar tillhört respektive familj i hundratals år. Det är i ett område som Lavaux där man kan finna alla förutsättningar för att lära känna den verkliga berättelsen om vinet, den som gör att man förstår vad det är man dricker.

När man diskuterar med vinodlarna i trakten får man inte glömma att bakom den ofta rätt sofistikerade ytan döljer sig en vanlig jordbrukare. Detta märks om inte annat när man pratar om vädret som tar en stor plats i en odlares kulturella universum. Och det är nästan alltid de dåliga åren med hagelstormar eller fluginvasioner som man minns. De flesta odlare är nästan sjukligt fixerade vid skörden. Vilket i och för sig är ganska naturligt, skörden är det slutliga resultatet av ett helt års vedermödor ute i terrasserna. Men även ett i kvantitets-hänseende magert år brukar paradoxalt nog oftast ge utmärkta viner. Årgångar som är så eftertraktade att de i stort sett säljer sig själva. Så i det långa loppet brukar det jämnas ut sig.

År 2015 stod det tidigt klart att skörden skulle bli förhållandevis liten. Och det var varken hagel eller insektsangrepp som var orsaken utan en extrem torka i juli och augusti. Under de månader då druvorna normalt utvecklas föll det inte en droppe regn. Detta gjorde att grundvattensnivån sjönk och för att finna näring fick rötterna söka sig allt djupare ner i berggrunden. Ner till jord och mineral-lager som normala år låg för djupt för att inverka på

druvornas utveckling och smak. Så de relativt små druvor som skördades detta år var av en utmärkt kvalitet med en fruktighet och en smakrikedom långt utöver det vanliga.

Man räknar redan 2015 till en av de riktigt stora årgångarna. För precis som i andra vindistrikt runt om i världen så håller man även i Lavaux reda på vilka som var de bästa åren. Varje vinodlare har sin egen favoritårgång förmodligen beroende på personliga minnen och erfarenheter från den egna skörden och tillverkningen. Och dessa klenoder håller man hårt på. Det är inte precis några buteljer som man träffar på i en vanlig vinhandel. Varje vinodlare har ett litet hörn i sin källare som han kallar för familjens reserv. Och som vanlig kund måste man ha en himla tur om man skall få sig ett smakprov på dessa dyrgripar.

Efter ett exceptionellt bra vin-år som 2015 var det inga problem med försäljningen. Ryktet spred sig snabbt och efterfrågan var ibland större än utbudet. Vinodlarna kunde i princip sätta sig på läktaren och se hur penningstinna kunder köpte mycket mer än vanligt och stuvade sina källare fulla. Men det fanns vissa odlare som redan innan vinet var på flaska aviserade en total utförsäljning inom ganska kort tid. Men detta var bara skrämselfpropaganda och ett onödigt försäljningsknep. De odlare som jag känner dementerade alla risker för torrläggning. Skörden var visserligen aningen mindre än året dessförinnan men i gengäld var druvkvaliteten så hög att i stort sätt hela skörden kunde vinifieras. Det enda problemet var att många köpare lade till några kartonger på sina beställningar. Så det gällde trots allt att hålla sig framme.

Vindrickandet i kantonen Vaud har alltid varit en väldigt enkel historia. Traditionellt sett drack man det vita lokala vinet för att släcka sin törst, som vilket mineralvatten som helst. Att dricka detta vin ansågs både sunt och nyttigt och de sjuka och fattiga på Hospiset hade rätt till en halvliter Chasselas om dagen. Vinet från Villeneuve har under lång tid haft ett rykte om sig att vara urindrivande och barnaföderskor rekommenderades att dricka mycket vin för att återhämta sig. Vinet var allomstädes närvarande, det dracks i alla samhällsklasser, vid alla tillfällen och överallt. Men denna långa historia gör tyvärr också att detta traditionsrika vin ibland fått en gammeldags-stämpel som det alls inte förtjänar.

Med en världsarvs-klassning från Unesco i ryggen och med de yngre generationerna i blickfånget har den nybildade storkommunen Bourg-en-Lavaux öppnat en demonstrations-vingård på 2000m² i Cully. Här är det tänkt att skolungdomar, turister och andra intresserade skall på nära håll kunna följa en vinplanta från det att den sätts i jorden tills den ger sin första skörd av druvor. Det handlar helt enkelt om att förklara ursprunget till det vin som vi finner i våra flaskor. Och allt det som har hänt på vägen mellan planta och butelj. Eftersom inte alla barnen i trakten har en vinodlare i familjen är syftet i första hand instruktivt. Men det är också ett sätt att hålla kulturen levande och att föra den vidare till kommande generationer. Och förstås att ge turisterna en insikt i den lokala kulturen.

Eftersom Chasselas är en druvsort vars främsta karaktärsdrag är att vara neutral och inte ha någon karaktär så är detta inte bara en druva som passar utmärkt till det pacifistiska lynnet i landet, den drar också till sig en smakrikedom ifrån varje specifik jordmån där den har odlas. Den har alltid en liten syrlighet och en mineralitet och ibland även en svag bubblighet som verkligen gör den till en dryck som passar till allt, morgonhutt, aperitif, törstsläckare eller till maten. Fisk eller kött spelar ingen roll, inget tillfälle att dricka vin känns främmande för en Chasselas, den går hem överallt och när som helst.

Det som Vaud-borna kallar en apero är inte en liten Kir eller en Martini som man dricker sent på eftermiddagen innan man sätter sig för att äta. En Vaud-apero är dagens första (men inte sista) glas Chasselas som dricks redan klockan elva på morgonen. Och det som skiljer en Chasselas från andra viner är att man aldrig uttalar druvsorten, det anses så självklart att man som en liten elva-stänkare dricker en Chasselas, så när man beställer väljer man istället mellan de olika vinbyarna. Dessutom beställer man aldrig ett glas utan man preciserar alltid antalet deciliter som man har lust att dricka. Till exempel, när jag går in på en bistro är en av mina vanligaste beställningar "en tvåa Vilette", och kyparen förstår då genast vad jag vill ha. Två deciliter av en Chasselas odlad ikring byn Vilette.

Man kan också beställa till exempel en La Côte, en Chardonne, en Cully, en Epesses, en Saint Saphorin, en Dézaley eller en Aigle. De flesta utskänknings-ställen har, kanske inte alla, men åtminstone några av dessa sorter hemma. Men vad man än beställer så får man förstås alltid en

Chasselas. Och är man två eller flera så beställer man istället en trea eller en femma. Och är sällskapet väldigt törstigt och dricker upp sin femma så beställer man en ny, för om man begär en större karaff än en femma riskerar ens Chasselas att bli för ljummen. Den skall drickas rejält sval.

Historien om denna morgontidiga Chasselas-apero har inte alltid varit lika självklar. Denna och andra alkoholvanor var inget som gillades av de puritanska ockupanterna från hertigdömet Bern. Dessa legoknektar höll befolkningen i strikt kontroll och det gällde att hitta på nya finurligheter för att kunna få dricka sitt lilla glas Chasselas i fred. Och för att fritt kunna diskutera vardagens problem. Långt under jorden längst in i vinkällaren inredde vinbonden ett litet rustikt krypin med en bastant ljudisolerad dörr. Dit hittade inga snokande knektar. Det var ungefär som en lönnkrog under förbudstiden i USA med den skillnaden att man inte behövde gå särskilt långt efter de drycker man ville förtära.

Denna privata lilla vinhörna hade både en social och en politisk funktion, den tillät de inbjudna att konspirera mot inkräktarna samtidigt som man drack några glas Chasselas utan att bli antastade. Detta hemliga fenomen var speciellt för kantonen Vaud och gavs av konfidentiella skäl aldrig något verkligt namn. På 1800-talet, långt efter det att Bern-ockupationen hade upphört, kom man att kalla en dylik dold vinkällare för en Carnotzet. Ett ord som numera tyvärr kommit att karakterisera nästan vilken vin-bar som helst. Utan att man kanske känner till ordets historiska ursprung.

Det har blivit dags att bjuda in läsarna till min egen lilla privata Carnotzet som jag har inrett i ett hörn av min vinkällare. Men berätta det inte för nån. Vårt hus är en före detta bondgård, byggd år 1750 och utrustad med en riktig gammaldags vinkällare. Jag är ganska säker på att man förr i tiden även odlade sitt eget vin på ägorna. Dagens odlingar ligger trots allt bara några hundra meter ner mot sjön. Källaren är helt underjordisk, placerad mitt under huset. Den har tjocka stenmurar som väggar, grovt grusgolv och bastanta ekbjälkar i taket. Ett träbord, några pallar, en fotogenlampa, några glas och vips hade jag en Carnotzet. Här kan man sitta i fred och tjöta, som man säger på ren göteborgska, om allt och inget. Och vinflaskor finns det gott om, de står uppradade på varenda hylla. Santé!!

OM MARKNADEN

Schweiziskt vin är väldigt dyrt, detta är numera även statistiskt bevisat av det lilla engelska marknads-institutet Movehub. De har jämfört vinkonsumtionen i 178 olika länder och det är bara i några pyttesmå ö-länder som man betalar mer för sitt vin än i Schweiz. Trots detta tillhör schweizarna de riktiga storkonsumenterna, i genomsnitt dricker varje vuxen person 40,5 liter per år. Och för detta betalar han hela 600 euro, alltså ungefär elva euro per flaska. Fransmannen i gemen dricker aningen mer, men betalar inte ens hälften så mycket för sin konsumtion (280 euro). Detta ger ett genomsnittligt pris fem euro per butelj, vilket än häpnadsväckande skillnad. Längst ner i listan kommer de baltiska staterna, Polen och Ukraina där innevanarna bara använder ungefär tjugo euro per år till att köpa vin.

Vinets väg mellan producenten och den enskilda vinkonsumenten kan vara både lång och krånglig. Men den kan också vara väldigt kort. Själv går jag helt enkelt in till någon av de odlare jag känner och plockar med mig några kartonger från hans källare. Någon vecka senare får jag räkningen på posten. Lavaux-viner säljs i princip inte i vanliga affärer. I vårt grannskap är det bara i böndernas butik Landi (Schweiz motsvarighet på Jordnära) som man hittar ett tjugotal olika närproducerade viner på hyllorna.

I kommunen Puidoux, där jag numera bor, finns ett stort industriområde längs med motorvägen där Patrick Fonjallaz och några andra odlare säljer vinkartonger direkt från sina lager. Strax intill ligger ett höghusområde som känns tämligen malplacerat så här mitt ute på landet. I bottenvåningen på ett av de stora Hammarkulle-liknande betongkomplexen hittar man traktens enda stormarknad. Men den spanske föreståndaren saluför nästan enbart sydeuropeiska viner. Bostads-segregeringen är tyvärr lika stor här som annorstädes så det bor nästan inga schweizare i dessa höga betonglådor. Och det är kundkretsens efterfrågan som styr vilka viner som skall

finnas i butikens stora vinavdelning.

Men när det gäller vinets distributionsvägar får man också komma ihåg att väldigt många vinodlare i Lavaux säljer merparten av sin produktion till landets norra delar. De är alltså inte så beroende av den lokala marknaden. Det är i norr som de stora pengarna finns. Och för att kunna köpa lådvis med Lavaux-vin får man inte vara någon fattiglapp. Varje gång som någon by arrangerar en dag med öppna vinkällare för allmänheten så anländer ett flertal stora turistbussar med tysktalande penningstinna kunder. Ibland känner jag mig lite bortkommen när jag tittar in till någon av mina favoritodlare och möts av ett kompakt jidder på schweizer-tyska som är en totalt oförståelig variant av Goethes vackra språk.

Den köpstarka befolkningen i norr gör genomgående mycket större inköp än vi mindre bemedlade innevånare i grannkommunerna. De nöjer sig inte med att beställa en eller två kartonger utan drar till med tio eller tjugo. Dessa långväga kunder har ju inte samma möjlighet att variera sina inköp som vi som bor nästgårds. De vänder sig oftast bara till en odlare, förmodligen en där de varit stamkunder i flera år. Hos honom köper de hela sin årskonsumtion av vin, och ibland även för längre fram i tiden eftersom de kanske inte har möjlighet att komma ner till Lavaux varje år.

De största marknadsplatserna där odlarna ställer ut sina viner till provsmakning och försäljning är någon av de årliga vinmässor som hålls i vissa av regionens städer. Men eftersom en mässplats är väldigt dyr så är det inte många av de små odlarna som har råd med denna exponering. De stora vingrossisterna som i huvudsak marknadsför utländska viner tar därför ganska stor plats. Här får besökaren betala ett inträde och kan sedan gå runt och provsmaka på vad som bjuds vid de olika stånden och samtidigt diskutera med odlarna. Och man har naturligtvis möjlighet att beställa någon kartong som man sedan kan få hemkörd.

Vid de stora vingrossisternas stånd finns av naturliga skäl inga odlare. Och det är inte lönt att prata med försäljarna. Dessa säljspecialister är bara inhyrda och de åker runt från mässta till mässta och saluför olika viner som de egentligen inte alls känner till. Det är självklart att på dessa stora mässor så provsmakas det väldigt mycket mer än vad det köps. Många ser helt enkelt dessa degustationer som ett tillfälle till att göra sig en glad kväll på stan med kompisarna och har inte den minsta intention att beställa något vin. Men i slutändan gör nog de flesta odlare ganska stora affärer under vinmässorna, annars skulle de inte komma tillbaka år efter år.

Den trevligaste vinmässan kallas Arvinis och härbärgerade fram till och med april 2016 i de gamla lokstallarna i den lilla staden Morges strax utanför Lausanne. Tyvärr revs denna underbara träbyggnad för att ge plats åt ett stort affärs- och kontorskomplex. Närheten till järnvägsstationen gjorde att tomtpriserna var alldeles för höga för att man skulle kunna behålla något så anakronistiskt som ett drygt hundra år gammalt järnvägsminne uteslutande konstruerat av kol-inrökta trästockar. Arvinis återuppstod följande år i ett stort mässkomplex i Montreux men atmosfären blev naturligtvis aldrig den samma. Åtminstone inte för en gammal nostalgisk järnväggare som jag.

När odlarna i La Côte-distriktet fick klart för sig att "deras" vinmässta skulle flytta till Montreux, som tillhör Lavaux-regionen, började de att mobilisera sig. Från och med 2017 finns det en ny mässta i Morges som kallas Divinum och som går av stapeln nästan samtidigt som Arvinis i en stor sporttält i stadens periferi. De flesta odlare som ställde ut sina viner på Arvinis följde med till Montreux. Men vissa lokalodlare från Morges-området tyckte (med viss rätt) att det skulle vara näst intill omöjligt att sälja ett La Côte-vin i Lavaux och de valde att avvakta tills Divinum hade etablerat sig. Medan de odlare som har råd numera presenterar sig på båda mässorna.

Och till de lediga platser som helt plötsligt uppenbarade sig när en mässta blev till två så fanns det redan en lång väntelista med enbart vinodlare från Valais. Även om befolkningen nere i den långa dalen är kända för att aldrig spotta i glaset så lyckas man ändå inte på långa vägar konsumera allt som produceras i detta landets största odlingsområde. Därför försöker man till varje pris komma ut och profilera sig gentemot övriga inhemska odlare. Men det är inte så lätt för lokalpatriotismen genomsyrar även dryckesvanorna i detta starkt federalistiska land.

Det roliga med mässorna är variationsrikedomen. Här trängs ett jättekooperativ från Sicilien med en liten privat champagne-odlare från Reims-trakten eller med en traditionell terrassodlare

från de innersta delarna av Valais-dalen. Plus förstås de vanliga lokala odlarna som jag känner så väl, en Dubois, en Potterat eller en Fonjallaz. Här finns till och med en Chasselas-odlare från Moldavien som gör anspråk på att ha tagit över dessa odlingar från Chexbres-böndernas forna Chabag-koloni. Han gör varje år den långa resan till Schweiz för att bland annat försöka sälja ett Chasselas-vin från Svarta Havet till Vaud-bornas. Ett modigt företag.

Nästan alla byar i Lavaux har en speciell lördag på året då odlarna i marknadsförings-syfte öppnar upp sina vinkällare. När besökaren anländer till den första odlaren får han köpa ett speciellt glas som inte är helt billigt men som man sedan behåller dagen ut och som ger möjlighet att provsmaka som många viner man har lust och orkar med hos byns alla vinodlare. Ett mycket praktiskt och trevligt arrangemang som varje år lockar stora folkskaror till respektive by. Och även om det hör till god ton att man ibland gör någon liten beställning så finns det alls inget köptvång.

Kommer man som turist kan man naturligtvis köpa med sig en enskild flaska här och där som souvenir. Men annars är praxis att man köper en kartong om sex flaskor. Detta innebär att man vid provsmaknings-tillfället nöjer sig med att fylla i sitt beställningsformulär. Eftersom det inte vore speciellt roligt att behöva släpa runt på en massa vinkartonger från källare till källare. På formuläret noterar man också om man vill komma tillbaka när det är lite lugnare för att hämta sitt vin eller eventuellt få det hemskickat. Två av mina favoritodlare, herrarna Rouge och Potterat, är så vänliga att de alltid ordnar gratis hemkörning av de kartonger som jag beställt. Annars är det väldigt trevligt att ringa och bestämma möte i respektive källare för då kan man alltid ställa ytterligare en del frågor. Eller diskutera i största allmänhet utan att ha fullt med andra besökare ikring sig som ständigt vill ha påfyllning i sina glas.

Förutom byarnas enskilda vindagar så ordnar kantonen Vaud en tvådagars vinprovningshelg. Alla odlarna är inte med i detta jättejippo men det senaste året var det faktiskt över 300 vinbönder som deltog, från Vully i norr ända ner till Bex i söder. Och i varenda vinby i hela denna stora kanton är det åtminstone någon källare som är öppen. Och samma glas gäller som inträde hos alla de deltagande odlarna både lördag och söndag. Denna helg har man en fantastisk chans att uppleva hela kantonens olika vindistrikt.

Det charmiga med Lavaux är att man utan några större problem kan gå till fots genom vinodlingarna för att ta sig från den ena byn till den andra. Man kan också utnyttja det lilla turist-tåget som är gratis dessa dagar. Och som jag redan berättat är det en så stor skillnad på vinerna från de olika byarna. Även om de ligger på gångavstånd från varandra och även om druvsorten är densamma. I maj 2016 var det över 90.000 personer som köpte sig ett glas och gick runt och provsmakade under dessa två vindagar. Och enligt tidningarna var majoriteten av dessa besökare unga människor som kanske normalt inte dricker så mycket vin. Och även om de yngre kanske för närvarande inte gör några beställningar så kommer de förhoppningsvis tillbaka nästa år för att eventuellt inhandla någon kartong.

Man får heller inte glömma bort att en vinkällare faktiskt är vinodlarens arbetslokal och den är inrymd i familjens privata bostadshus. Alltså ett ganska intimt utrymme. Och den är i princip aldrig öppen för allmänheten mer än just dessa enstaka gånger om året då odlarna gemensamt kommit överens om att visa upp sina hemliga källarvalv. Nästan alla dessa lokaler är flera hundra år gamla och all den möda som odlarens förfäder har lagt ner sitter fortfarande kvar i väggarna. Så det är verkligen något speciellt att bli inbjuden till någon av dessa källare.

Och man kan alltså inte bara komma och knacka på. Enda sättet är att ringa och beställa ett möte vilket naturligtvis betyder att man i stort sätt redan har bestämt sig för att köpa några kartonger. Ett annat alternativ är att boka in sig hos någon av de större vinbönderna som i uthyrningssyfte har inrett en Carnotzet i sin källare. Men då får man förstås betala, inte bara hyran utan också för de flaskor man dricker. Detta är likväl ett trevligt alternativ om man vill ordna en större fest. Att dessa årligen återkommande lördagar då de olika byarna öppnar sina vinkällare har blivit så populära beror delvis på den känsla av exklusivitet som det innebär att kliva ner mellan dessa tjocka murar i odlarnas mest hemliga utrymmen. Där deras vardag blir till en riktig helgdag för oss konsumenter.

Enligt jordbruksdepartementets statistik drack medel-schweizaren under år 2016 ungefär 40 flaskor vin, och sammanlagt sörplade vi i oss 253 miljoner liter av denna ädla dryck. Detta

innebar att den totala konsumtionen sjönk med 3,8% gentemot året innan. En ganska markant nedgång. Det institut som är satta att marknadsföra schweiziskt vin heter Swiss Wine Promotion och dessa genomför vart fjärde år en större sondering. Drygt 3000 människor mellan 18 och 74 år har medverkat i den senaste undersökningen från år 2017, utförd av marknadsinstitutet MIS Trend.

Det minskade vindrickandet bekräftas i denna utfrågning, andelen vinkonsumenter bland befolkningen hade sjunkit något, 77% säger sig dricka vin, motsvarande siffra år 2013 var 81%. Samtidigt ökar öldrickarna långsamt men stadigt i antal, från 57% till 64%. I de "franska" delarna av landet håller dock druvsaften sitt försprång framför maltdryckerna, 82% gentemot 66%. I tysktalande Schweiz är vindrickandet inte lika vanligt (76% för vinet och 64% för öl).

De mest överraskande siffrorna över befolkningens konsumtionsvanor kommer från den södra italiensk-språkiga delen av landet, här är det nästan exakt lika många av de utfrågade som dricker vin respektive öl (66% mot 65%). Närheten till Italien har inte lyft upp vindrickandet och i Ticino, där man i stort sett bara producerar röda viner, så saknas också den "nordliga" traditionen att varhelst två eller flera människor samlas så öppnar man en flaska Chasselas.

Vad denna undersökning också visar är att vindrickandet är betydligt vanligare i åldrarna över 45 år, men det var ju ingen större nyhet att de unga föredrar öl framför vin. I den nedåtgående trenden finns det likväl en liten ljusglimt, de riktigt stora vinkonsumenterna som i första hand köper lågprisviner från storvaruhusen minskar i antal. Detta till förmån för tillfällighets-drickare som då och då inhandlar en flaska vin av god kvalitet utan att bry sig så mycket om priset. Det verkar som om konsumtionsvanorna sakta förändras från att dricka mycket och billigt till att dricka mindre men bättre.

Beträffande kvalitén är hela 86% av de tillfrågade övertygade om att landet producerar högklassiga viner, vid de första sonderingarna i slutet på 90-talet var denna siffra så låg som 54%. Av de vininköp som görs visar undersökningen att mindre än 10% effektueras på internet, näthandeln har alltså inte gjort några större framsteg. Och de som har köpt vin per dator befinner i stort sett bara i åldersintervallet under 45 år. Däremot uppger 30% att de regelbundet använder internet för att söka information om olika vinodlare, deras utbud och öppet-tider, samt om olika druvsorter.

De övriga vininköpen sker till 40% i diverse varuhus, 25% köper uteslutande sitt vin direkt hos tillverkaren i hans källare, på tredje plats kommer de småbutiker som specialiserat sig på vinförsäljning. Vad man i sambandet kan notera är att hela 32% av konsumenterna i stort sett aldrig har något vin hemma, och 23% säger sig ha färre än tjugo buteljer på hyllan. Det är alltså inte särskilt vanligt att man har tillgång till en vinkällare. Ovanstående två kategorier är också de som i huvudsak köper sina buteljer på storvaruhusen medan de som har lagringsmöjligheter nästan enbart köper vinet kartong-vis hos sin vinodlare.

En av de frågor som ställdes var "Vad tänker ni på då ni hör talas om vin från kantonen Vaud ? Det vanligaste svaret inskränkte sig till ett enda ord: "Lavaux". Mellan de två senast genomförda undersökningarna (2014 och 2017) har antalet personer som spontant säger sig ha en god kunskap om området Lavaux ökat med fem procent (17% till 22%). Denna siffra ligger långt över alla andra vinområden. Ingen annan region kan heller notera någon nämnvärd ökning. Ytterligare en vinnare i kategorin "välkänd" är druvan Chasselas vars positiva svar har ökat med tre procent (9% till 12%), detta medan de röda druvsorterna tappat några procentenheter. Chasselas är alltså den druva som folk säger sig ha bäst kunskap om.

Dessa indikationer förvånar inte vinexperterna i kantonen, Man har arbetat hårt och blivit något av pionjärer inom landet på vinturism. Föreningen "Lavaux världsarv" är en av de aktörer som nämns i undersökningen. Kantonen är en föregångare och det är just det hårda promotionsarbetet i Lavaux som gett mest resultat. Man kan också utläsa att i Vaud, och i synnerhet i Lavaux, sker inköpen oftast direkt hos producenten, ofta genom muntliga rekommendationer. Något som ger trogna konsumenter eftersom de dessutom uppskattar landskapet, de historier som berättas runt själva produkten, samt naturligtvis regionen som sådan. Lavaux har på det planet lyckats skapa ett varierat och välkoordinerat utbud.

Ett annat viktigt element som gjort att detta lilla vinområde fastnar i folks medvetande är den omgruppering som gjordes 2009 där man gick ifrån att ha haft tjugoåtta olika byar som vin-

appellationer till att i stället ha sex olika distrikt (Chablais, Lavaux, La Côte, Orbe, Bonvillars och Vully). Detta har gjort att vinodlarna själva har börjat att mer identifiera sig med sin region än med sin by, och att konsumenterna har fått det lättare att förstå var vinet har producerats. Detta har också medfört att Vaud-vin lättare kan profilera sig gentemot utländska viner där ursprunget oftast är okänt.

Till allt detta kommer också en ökad vilja hos konsumenterna att handla lokalt för att stödja den inhemska produktionen, för att på så sätt kunna bidra till att man bevarar detta vackra produktions-landskap. I opinionsmätningen säger hela 82% att detta är anledningen till varför de köper inhemskt vin. Även i kommentarerna talas det om denna "vin-patriotism". Man får inte glömma att man har haft tre stora folkomröstningar till förmån för ett bevarande av Lavaux,

Ett ord vars betydelse också har ökat sedan den senaste undersökningen är "terroir", något som också går hand i hand med ett ökat medvetande om att producera och handla lokalt. Konsumenterna vill helt enkelt ha en större spårbarhet, och detta är av naturliga skäl något som alltid har existerat i den schweiziska vinbranschen (och i synnerhet i Lavaux) där småodlarna alltid varit i majoritet.

Noterbart är också att fler och fler går ifrån epitetet "du blanc" (vit-vin) och istället klargör att man faktiskt dricker en Chasselas. Så när man idag tänker "blanc" så tänker man nästan alltid på en Chasselas. Detta beror också på en ändrad inställning från odlarna som tack vare den stora kvalitets-höjning som skett på senare tid nu är stolta över att producera en Chasselas och inte vilket vit-vin som helst. Denna inhemska druva som har sitt verkliga ursprung i regionen har fått en helt ny prestige efter de senaste DNA-rönen.

Och i utbildningen för blivande vinodlare lär man sig nu att analysera jorden för att finna ut vilken typ av Chasselas-druva som lämpar sig bäst i vilken terräng. På så sätt har denna unika Vaud-druva blivit inte bara den mest odlade utan också något av en specialitet. Och även om 6% av de tillfrågade uppger att de tycker att Vaud-vin är "dyrt" så visar undersökningen även att hela 56% är villiga att betala extra för ett vin som är markerat Grand Cru, en kvalitetsgaranti som finns hos drygt 90% av de viner som produceras i Lavaux. Detta är ännu ett bevis på hur konsumenterna vill befrämja regionen och den druva som kallas för "Kungen av Lavaux".

OM FRAMTIDEN

Som vi redan har sett kommer Schweiz på grund av de höga priserna, ett ständigt högt valutaläge och diverse tullavgifter aldrig att kunna bli någon aktör på den internationella vinmarknaden. De hantverksmässiga produktionsmetoderna gör att kostnaderna alltid ligger skyhögt över de industriellt tillverkade vinerna. Det är svårt att hitta en tillräckligt köpstark kundkrets. Trots flera försök har man inte lyckats få kinesernas och japanernas stora intresse för schweiziska klockor att spilla över till vinbranschen. Ett trevligt undantag till denna regel finner vi i Lutry där en före detta marknadsföringsexpert, Cyril Séverin, som ende vinodlare i Lavaux har lyckats få in en fot på den orientaliska marknaden. Från sin vingård Daley exporterar han hela 17% av sin produktion till Japan, företrädesvis till Sushirestauranger, och 10% till Kina.

Vi har också konstaterat att inom landet är det i nästan bara ur-invånarna som dricker schweiziska viner, dels av traditionella skäl men också därför att man är de enda som har råd. Till detta kommer de demografiska strukturerna. Som i alla västeuropeiska länder ökar befolkningen med utländskt ursprung snabbare än den inhemska populationen. I kommunen Lausanne bodde för några år sedan bara 60% schweiziska medborgare och den siffran är sakta sjunkande. Av dessa 60% är många "naturaliserade" vilket här nere betyder att de fått sitt medborgarskap rätt nyligen och alltså inte kan räknas som äkta schweizare. Det tar lång tid att bli assimilerad, ibland dröjer det flera generationer. Och även om man efter ett tag känner sig som hemma är det inte alls säkert att man också börjar dricka landets vin. I detta starkt demokratiska lilla land har alla befolkningsgrupper rätten att behålla sina egna seder och sin egen dryckeskultur

Tyvärr har vinet kommit att ses som en nationell och traditionell symbol. Och på så sätt kommit att sammanblandas med andra nostalgiska företeelser som har en viss Skansen-känsla över sig och oftast överlevt sig själva. Men även om Chasselas-druvan har sin genealogiska

vagga runt Léman-sjön så är vinkulturen som helhet inte specifikt schweizisk. Romarna var de första som anlade riktiga vingårdar för kommersiellt bruk. De odlingar som vi ser idag hade inte funnits till om det inte vore för de franska munkarna och de invandrade jordbruksarbetarna från i huvudsak Italien. Och till syvende och sist, efter Phylloxera-katastrofen så har faktiskt alla dagens vinstockar ett amerikanskt ursprung.

Men trots dess internationella bakgrund har det schweiziska vinet kommit att betraktas som en ren nationell angelägenhet. Att försöka reformera den invandrande befolkningen har inte lyckats. De har kommit till Schweiz för att tjäna pengar och inte för att göra slut på dem. Och om man som vindrickare vill komma billigt undan skall man undvika att köpa schweiziskt vin. Man kan snabbt ruinera sig för prisskillnaderna är ibland rent absurda. Det är alltså logiskt att greker, turkar, italienare, spanjorer och portugiser enbart köper vin från deras respektive hemländer.

Och fransmännen som är övertygade om att de kommer från världens förnämsta vinland spelar som vanligt i en egen division. Ett exempel är de cirka 500.000 "frontaliärer", fritt översatt "gränsarbetare", som varje dag lämnar Frankrike för en betydligt högre lön på den schweiziska sidan av Léman-sjön. De tar pengarna och sticker och gör naturligtvis inga som helst inköp i det dyra Schweiz. I synnerhet inga vininköp. I Ticino är förhållandena identiska där de italienska frontaliärerna på grund av den höga lönenivån i norr varje dag tar bilen över gränsen till sina lukrativa anställningar.

I vissa av Lausannes västra kranskommuner är invandrarna redan i stark majoritet. Här ligger också de stormarknader och köpcentra där vinhyllorna bågner av billiga flaskor från världens alla hörn. Till och med Systembolagets erkänt mångsidiga utbud kommer här till korta. De enda utlänningar som eventuellt kan tänka sig att köpa inhemskt vin är folk som jag, de som dels kommer från nordliga länder utan någon egen vinkultur och som dessutom inte i första hand tittar på prislappen utan på kvalitén. Jag betalar gärna lite, eller till och med mycket, extra för att dricka ett hantverksmässigt närproducerat vin utan några kemikalier. Det är trist att man i Sverige inte ens har något val utan enbart är hänvisade till Systemets garanterat industri-tillverkade och konstgjorda viner fulla med allsköns tillsatser. Drycker där man inte ens vet vad det är som man dricker.

Fortsätter vi den demografiska diskussionen ser vi också att invandrarfamiljerna oftast har fler barn än schweizarna. Vilket gör att andelen invandrare är mer markant längre ner i åldrarna. Och den riktigt stora utmaningen för vinbranschen är att nå den yngre generationen. Och detta är egentligen en fråga om ren överlevnad. I de stora ungdomsgrupperna dricker man nästan vad som helst, men knappast något vin. Och i synnerhet inte ett Chasselas-vin som man betraktar som gammalmodigt. Så trots att jag själv föredrar vinodlare som vidmakthåller sina traditioner så förstår jag mycket väl de som vill experimentera och införa nymodigheter.

Det finns alltså två skolor i vinbranschen, den klassiska där man gör som man alltid har gjort, och den nytänkande där man ändrar på nästan vad som helst för att locka till sig nya kunder. Mycket grovt tillyxat kan man säga att den förstnämnda inriktningen fortfarande dominerar i Lavaux medan man i La Côte-distriktet är mer flexibel i sitt tänkande. Men det finns naturligtvis alla nyanser mellan tradition och förnyelse i båda dessa områden.

Eftersom jag för det mesta är rätt kverulantisk så ser jag ibland i den nytänkande skolan ett visst knäfall för marknaden. Att man hela tiden sticker upp ett finger för att se vartåt det blåser istället för att lita på sin egen kunskap. Dessutom har jag inte mycket till övers för de nytexaminerade oenologerna från Changins som oftast är lite för mycket ingenjörer och inte särskilt mycket odlare. De litar mer på sina kemiska och genealogiska kunskaper än på druvan, jorden och klimatet. Och de verkar ha glömt bort det allra viktigaste, det som här nere kallas för "le terroir".

Man får ibland en känsla av att de skulle kunna ta vilka manipulerade druvor som helst och blanda dem med olika kemikalier och andra tillsatser för att på så sätt få fram ett fullständigt onaturligt vin som inte har något med verkligheten att göra. Och där det är omöjligt att urskilja vad det är man dricker. Jag överdriver naturligtvis något men detta är den mest extrema avarten i denna nya skola. Självklart skall en utbildningsanstalt lära ut de senaste rönen. Och när en massiv majoritet av dagens viner tillverkas på ett industriellt sätt är det lika självklart att morgondagens vintillverkare måste lära sig alla nya knep för att få ett jobb. Men de söner som tar

över en odling i Lavaux har inte behov att lära sig att göra konstgjorda viner med hjälp av kemikalier. Det räcker att lyssna på farsan.

Jag förstår att vissa av de traditionella odlarna blir rädda för att när vi "gamla" har dött ut så kommer det inte längre att finnas någon kvar som har lust eller råd att köpa deras uråldriga vintyper. Därför ser man tyvärr allt oftare att även äldre odlare saluför en Chasselas uppblandad med Chardonnay. För att de tror att detta skall tillfredsställa en yngre publik. Jag önskar verkligen att det jag kallar "traditionen" så sakta skall sippra ner i ålders-grupperingarna och att de "yngre" så småningom skall ta över stafettpinnen och få historien att leva vidare. Pendeln mellan nyskapande och tradition borde kunna finna ett jämviktsläge där man inte slänger ut barnet med badvattnet.

Under lång tid tog odlarna i Lavaux för givet att de alltid skulle kunna sälja sina viner. Men så enkelt är det ju inte. Allting förändras, även i Schweiz. Speciellt folks köpvänor. Nu är man tvungen att kämpa för att på olika sätt försöka dra till sig en ny kundkrets. Och man kan inte klaga på uppfinningsrikedomen. I september 2016 invigdes ett vinturistiskt promenadstråk på drygt tio kilometer där man utgår från stationen i Chexbres och längs smala odlingsvägar genom vingårdarna bland annat passerar Saint-Saphorin och Epesses. Men man är inte tvungen att gå hela vägen.

Även om promenaden är en skönhetsupplevelse utöver det vanliga så kan man dessutom om man äger en Smartphone få ytterligare en dimension. Längs vägen finns 38 intressanta GPS-punkter in-programmerade där man med mobilens hjälp får diverse information om vinodlingarna och omgivningen. Plus en del användbara tips. Man kan till och med delta i en frågesport och tävla mot sina vandringskamrater. Med hjälp av denna gratis-applikation och telefonens GPS blir man alltså guidad runt nästan hela Lavaux, och det påstås att man inte ens behöver vara uppkopplad till internet. Fråga mig inte hur det fungerar.

Byarna Villette och Aran i västra Lavaux ville också vara med och leka. Eftersom de inte omfattades av Smartphone-promenaden så hittade de på sitt eget lilla spel, helt och hållet framtaget av vinodlarna själva. Varje helg i juli och augusti 2016 kunde man delta i en sorts utomhus-Monopol där man vandrade runt mellan olika stationer som var och en tog upp olika aspekter i en vinodlares vardag under ett år. Med en fiktiv summa pengar skulle man under vinårets förlopp genom listiga investeringar i förebyggande åtgärder försöka rädda så mycket som möjligt av skörden undan hagelstormar, skadeinsekter, svampangrepp och glupska druv-älskande kajor. Idén är att på ett pedagogiskt vis förklara för de turister och stadsbor som ofta promenerar i vinodlingarna hur mycket arbete som faktiskt utförs under årets lopp för att man slutligen skall kunna få en stor och kvalitativt god skörd.

Ett stort hot mot den inhemska vinbranschen kommer från bedragare som likt Dominique Giroud bryter mot alla vedertagna regler och lagar för att göra sig en egen förmögenhet. För det rör sig om väldigt stora pengar. Ett litet räkneexempel, man vet att Giroud år 2007 importerade en miljon liter argentinskt vitvin (den totala mängden ligger under de senaste tio åren troligtvis runt 5-6 milj. liter). Man vet att han för detta vin betalade drygt 3 (tre) kronor per liter. En liter AOC-märkt Chasselas-vin säljs för ungefär 100 kr/lit. När han då pö om pö, utan att detta deklarerar, toppar upp det inhemska vinet med det argentinska, så har han gjort en liten nätt vinst på 97 milj. kronor, bara med den första leveransen på en miljon liter.

Nu är ju inte Giroud dum, han använder denna enorma vinstmarginal för att dumpa priset och konkurrera ut alla småodlare som inte kan fuska ens om de hade lust. Dessa hårt arbetande vinbönder som gör äkta, välproducerade lokalviner måste antingen följa med i pris-sänkningen eller lägga ner. De hederliga odlarna måste försöka klara sig på krympande och nästan obefintliga vinster. Man kan utan vidare säga att på sätt och vis hamnar deras minskade inkomster i fickan på giriga grossistbedragare som Giroud. Man tar från de fattiga för att göda de redan stormrika. Och schweizarna har utan att veta om det under flera år, om än i uppblandad form, druckit flera miljoner liter argentinskt vin. Och trott att det var äkta inhemska vara.

Dessutom måste dessa småodlare i landets största vinproducerande kanton utstå den enorma smutskastning av hela vinbranschen som dessa affärer innebär. I konsumenternas ögon dras alla med i fallet, inte vill man köpa en Chasselas från Valais för nästan en hundra flaskan och riskera att få dricka argentinsk blask som har kostat tre kronor. Då går man hellre direkt till

stormmarknaden och köper en flarra Mendoza för några tior. Affären Giroud, som ännu inte fått någon riktig lösning, har självklart åsamkat vin-näringen i Schweiz enorma skador som det tar väldigt lång tid att reparera.

Så det är likväl en ganska pessimistisk bild som jag målar upp. Om vinodlarna inte lyckas överleva kommer detta fantastiska vinområde att reduceras till ett konstgjort vin-Skansen. Men jag hoppas verkligen att jag har fel. Jag hoppas att Lavaux som varumärke, som världsarv och som garant för ett visst sätt att leva och verka skall kunna vara så starkt i sig själv att det skall locka folk till att intressera sig för en urgammal kultur. Ett livsmönster som fortfarande finns kvar i nästan ursprunglig form. En kultur som borde kunna överleva som ett levande exempel för framtiden på hur människors drömmar och strävanden på flera olika sätt har kunnat omforma ett helt samhälle. Ingen vill ha ett museum utan det som alla önskar är att denna kultur som är så gammal och inrotad inte skall slukas av modernismen. Att åtminstone någonting i denna så föränderliga värld skall få chansen att leva kvar på sina egna meriter.

OM VINFESTEN I VEVEY

Den i särklass största händelsen i våra trakter är den så sporadiskt återkommande "La Fête de Vignerons", vanligtvis förkortat till FeVi. Även om detta spektakel bara äger rum 4-5 gånger per sekel så har det ändå en så betydande plats i folks medvetande att det förtjänar ett eget kapitel. Detta är ingen vanlig liten skördefest utan något mycket större. Även om det finns få skriftliga bevis så har detta evenemang sitt ursprung i de skrå-samfund som bildades redan på medeltiden.

Vinodlarnas brödraskap (La Confrérie) hade instiftat denna fest för att på ett lättfattligt och didaktiskt sätt hylla och beskriva de olika momenten i det dagliga arbetet. De korteger och konserter som anordnades berättade om en vinodlares vedermödor under årstidernas skiften. Denna fest hade visserligen katolska förtecken och hyllade dessutom den samhällsfarliga dryckenskapen men de pryda protestantiska ockupanterna från Bern vågade ändå inte förbjuda något som var så allmänt vedertaget i den folkliga kulturen.

De tidiga festerna bestod i huvudsak av en stor parad genom staden där man stannade och dansade framför varje vinodlarhus. Dessa fester gick av stapeln vart tredje och senare vart sjätte år, alltså även under den 250 år långa Bern-ockupationen. Evenemanget tog sin nuvarande form år 1797 när Vaud äntligen kunde konstituera sig som en självständig kanton i den Schweiziska förbundsrepubliken. Från och med detta år blev festen till den institution som den är idag. Förutom vissa traditionella processioner genom staden så anordnades dagligen stora spektakel på den enorma marknadsplatsen i Vevey.

Till dessa parader och konserter anlätades professionella musiker och på de träläktare som byggts för finare folk tog man upp inträde. Pöbeln som inte hade råd att betala fick stå. Denna nyinstiftade fest höll på i över en veckas tid, i gengäld beslöt man att den härnäst endast skulle firas en gång per generation. Något som definierades som ungefär en gång vart tjugonde år. De magiska årtalen är 1797, 1819, 1833, 1851, 1865, 1889, 1905, 1927, 1955, 1977, 1999 och 2019, som synes alltid en ojämn siffra. Idag har vinodlarfesten tagit sig gigantiska proportioner, antalet statister som medverkar i föreställningarna har till exempel gått från 780 personer år 1833 till nästan 6000 år 2019.

Förberedelserna inför varje ny fest pågick i flera år och organisationen växte för varje gång. Förutom tusentals frivilliga som arbetar oavlönat med säkerhet, logistik, marknadsföring och inom en mängd andra vitala områden så finns det även en stor professionell stab med organisatörer, regissörer, koreografer, kostymdesigners, kompositörer, textförfattare, ljus- och ljudansvariga. För med ibland mer än tusen figuranter samtidigt på scenen förstår man att det behövs en del koreografi. Och för varje gång man genomför detta jättespektakel blir allting större och större.

För en stor del av befolkningen i Lavaux och omnejd var det en stor dröm som gick i uppfyllelse om de fick medverka som figuranter i någon av de stora trupper där man påbörjade repetitionerna nästan ett år innan festen skulle börja. Många äldre hade redan medverkat i två eller tre tidigare upplagor och i de olika vinodlarfamiljerna var det nästan obligatoriskt att både

unga och gamla på något sätt var involverade. De flesta vinkällarna i trakten var dekorerade med olika relikter och souvenirer från de tidigare festerna.

I detta vinsamhälle fanns många traditioner som sammanslagna utgjorde dess gemensamma kultur och värdegrund. Men ingen tradition var lika stark och långlivad som denna vinodlarfest. De långa tidsintervallerna mellan festerna gjorde att de skapade sin egen myt. Men i huvudsak var det i människornas medvetande som festens storhet byggdes upp. Alla var på något sätt engagerade och delaktiga, alla kände att detta var något viktigt som man måste vårda och bevara och alla hade naturligtvis sin egen uppfattning om hur detta skulle gå till och om vad som var bra eller dåligt. Inte långt efter det att man hade slutat att drömma sig tillbaka till den gamla festen så började diskussionerna runt den kommande.

Allting som rörde festen var det mest frekventa samtalsämnet varhelst som människor träffades. Och denna kollektiva entusiasm var något som svetsade samman folk. Schweizarna älskar sina traditioner och landet är så fullt av anakronismer att detta ord nästan aldrig används. Denna extremt anakronistiska fest var så allmänt vedertagen att den nästan slutade att vara en anakronism. Det finns ingenstans i hela världen där så oerhört många människor frivilligt har engagerat sig så fullständigt under så lång tid för att få spela med i en mastodontföreställning där man under tre veckors tid gör tjugo uppträdanden, och där varje show håller på nästan tre timmar. I nio långa månader hade man repeterat och ruvat på detta vackra gamla barn som sedan förlöstes under tre extatiska veckor då man lade allt annat åt sidan och levde till 100% i festen. Man måste vara extremt hängiven för att ställa upp, och likväl stod folk i kö för att få vara med i de olika trupperna.

Alla dessa figuranter hade under nio månader tillbringat hundratals timmar med sin trupp för att prova ut de vackra och fantasifulla kostymerna, med att repetera in danser, rörelsemönster, sånger och gester. Varje trupp hade ett eget namn och en egen identitet och var ansvarig för en eller flera olika tablåer i själva föreställningen. Dessa tablåer återkom varje fest och även om musiken, dekoren, koreografin och dräkterna alltid var nya så var grundtemat i varje tablå alltid det samma. De olika akterna berättade alla något om vinodlarens lilla universum, där fanns årstiderna, de olika momenten i arbetet, de olika högtiderna, familjen förstås men även en del av de företeelser, yrken och personligheter som förekom i periferin.

Det var upp till de olika professionella kreatörerna att sätta sin och tidens personliga prägel på respektive tablå. Och dessa relativt små förändringar inom givna ramar var alltid en enorm källa till diskussion och polemik. För trots den starka tradition som var festen grundval så var det väldigt tydligt att man med diverse modifieringar försökte att vid varje tillfälle spegla tidsandan och på något sätt kommentera dagsläget. Festen blev på så sätt aldrig något statiskt och förstelnat utan levde med i sin egen tid.

De tre senaste festerna var totalt olika varandra, 1977 levde man fortfarande i efterdyningarna av det fria 60-talet och den hippie-betonade festen hade tagit intryck av musikalerna "Hair", alltså mycket utlevelse, frihet, anarki och även en hel del nakenhet vilket naturligtvis förfärade en del. Om 1977 spretade åt alla håll så var festen 1999 väldigt proper och strömlinjeformad. Den var påverkad av den allmänna yuppie-fiering som härjade i samhället, om -77 var Woodstock och San Francisco så var -99 Wall Street och Broadway. Flower-Power hade ersatts av kravatt, teknologi och opera.

Den senaste festen tog också avstamp i nutiden och de två viktigaste riktlinjerna stavades feminism och miljömedvetande. Uppblandat med en stor dos av politisk korrekthet. Kvinnorna tog en väldigt mycket större plats vilket gav föreställningen en mjukare och mer romantisk touch. Ett talande exempel på denna inriktning var den vid varje fest återkommande rollfiguren "Den haltande Budbäraren". Denna person symboliserade flödet av information och åsikter i samhället. Hans namn och funktion hade sitt ursprung i forna tiders stadsutropare som vid varje gatuhörn kungjorde nya händelser och diktat. Det var oftast en äldre funktionshindrad man som fick detta uppdrag. I 2019 upplaga av festen tolkades denna roll av en ung, enbent kvinna med invandrarbakgrund som med sin titan-protes ägnade sig åt handikappidrott. Bingo, det gick inte att vara mycket mer politiskt korrekt. Och om Gud händelsevis skulle ha deltagit i denna total-emanciperade fest så hade hon antagligen varit en lesbisk kvinna.

Innan 2019 års upplaga av festen hade jag fått mig berättat en hel del men det hade inte gett

mig några höga förväntningar. Jag förstod på ett teoretiskt plan att detta var något oerhört stort och viktigt. Något som verkligen berörde var och en, inte enbart vinodlarna och deras familjer. Något som verkligen engagerade hela befolkningen även uppe i de tysktalande delarna av landet. Men trots mina förutfattade meningar så fick jag en oerhörd chock när festen väl drog igång. Inte ens i mina vildaste drömmar hade jag kunnat ana att jag skulle få uppleva en stämning så förtätad och exalterad på samma gång. Precis varenda människa deltog på något sätt i detta skådespel som var så mycket mer än en vanlig vinfest. Alla blev som förbytta av denna nästan hypnotiska atmosfär av glädje, utlevelse och naturligtvis vin-berusning.

Det var som om hela denna normalt så förstockade befolkning plötsligt slog sig lös i en enorm drömbubbla av frihet och anarkistiskt gränsöverskridande, och detta i ett av Europas mest strikta och våldresserade länder. Jag trodde att jag drömde och fick nypa mig i skinnet för att förstå att det jag upplevde var verkligt. Det fanns en känsla av att allt var möjligt. Alla som aktivt deltog levde under tre veckor i en sorts trance, de var uppfyllda av en gemensamma lyckokänsla och av en vetskap om att de upplevde något helt unikt, något som aldrig skulle återkomma. Och själv drogs jag också med i denna vilda yra och fick tänka i helt nya banor.

Jag trodde aldrig att jag skulle kunna tycka om en dylik massföreställning men jag var tvungen att kapitulera, nästan allt var väldigt bra, till och med musiken som trots att den ibland närmade sig operan eller musikalen ändå hade sin plats. Om biljetterna inte hade varit så dyra så hade jag gärna gått på ännu någon föreställning, det fanns så mycket att se att man alltid hade en känsla av att missa något. Jag hade biljett till en tidig show där scenen låg i bländande solsken, vad man upplevde bättre på dagen var hur oändligt stora de olika figurant-trupperna egentligen var, och vilka fantastiska kostymer de bar. Men jag skulle också gärna ha gått en kväll då ljussättningen spelade en avgörande roll och där man kunde se de fantastiska effekterna på scengolvet. Hela den centrala scenen bestod av en enorm LED-skärm där man inte missade ett tillfälle att projicera de mest fantastiska ljusfenomen som på olika sätt hjälpte till att illustrera de olika tablåerna. Som tur var såg jag en kvälls-show på TV och fick en bra bild av hur det hade sett ut när det var mörkt.

Skådespelet i all ära, men det som man kallade "Stadsfesten" var minst lika imponerande. I den normalt så fridfulla lilla staden Vevey där det bor 20.000 personer hände det plötsligt så otroligt mycket nästan överallt, där fanns ett tiotal olika scener och tält där olika spektakel avlöste varandra hela dagen och halva natten. Efter varje kvällsföreställning, det vill säga vid midnatt, så strömmade 20.000 åskådare ut från arenan och de ville äta, dricka och roa sig. Längs den två kilometer långa kajen hade det poppat upp ett hundratal olika restauranger och streetfood-truckar och i stadens gamla kvarter hade man gett tillstånd till femtiofem olika provisoriska vinbarer. De flesta av dessa dryckeshål fanns gömda djupt under stadens byggnader, i pittoreska källarvalv som normalt sett var stängda för allmänheten.

Alltså fanns det mycket att göra och beskåda även om man inte hade någon biljett till kvällens skådespel, och denna stadsfest drog till sig tusentals besökare varje dag. Det var så mysigt att lulla omkring i de gamla gränderna med ett vinglas i näven, från den ena källarbaren till den andra. Där träffade man alltid på olika figuranter i sina otroligt vackra kostymer som alla med glödande ögon berättade om deras intensiva utlevelser. Allt detta sög in mig i deras underbara värld där vi alla levde som i en bubbla och där alla upprepade samma sak, vi vill att det aldrig skall ta slut.

Figuranterna som till vardags kanske jobbade som banktjänstemän, lärarinnor eller gynekologer kände sig helt befriade från vardagens bojar, de levde i en annan värld där man kunde göra vad man ville och där allting var möjligt. Denna frihetskänsla var mera smittsam än den värsta böldpest och alla vi som var där deltog i denna kollektiva berusning. Tänk vad lite extas kan göra gott åt människosläktet, även om det i detta fallet mestadels berodde på en hög konsumtion av traktens speciella nektar. Men det var ett vin gjort på våran egen närproducerade druva, och när man tänker efter var det faktiskt Chasselas-druvan som var grundorsaken till denna välbesökta fest.

I denna lilla gemytliga stad räckte det inte med att säga att invånarantalet fördubblades varje dag för i så fall räknade man bara de som hade biljett till föreställningen. Vevey invaderades dagligen av tusentals festprissar som bara var där för att ha trevligt och avnjuta stämningen och vinet. Och samtidigt kom det varje dag sextusen figuranter och musiker indelade i olika trupper

för att medverka på scenen, och dessa statister samlades varje kväll i truppens stam-källare för att dricka lite vin med sina nyvunna vänner.

År 2019's upplaga av FeVi varade i tjugofem dagar, man gav tjugo föreställningar och sålde 375.000 biljetter. De 25.000 osålda platserna kom från de mindre populära matinéerna som började klockan elva på morgonen, på kvällarna var det i princip alltid fullsatt. Under festdagarna kom drygt en miljon besökare till Vevey, alla drack naturligtvis inte vin men man sålde ändå 230.000 buteljer av de Lavaux-viner som var specialtillverkade för FeVi. Alla siffror man kunde framställa visade på nya rekord-noteringar överallt. Men det som ingen kunde räkna var hur många tårar som fälldes på kvällen efter den sista föreställningen, då när de stora figuranttrupperna skulle upplösas, när tusentals människor som arbetat tillsammans i nästan ett år skulle ta farväl för att åka hem till sig och återuppta vardagens bestyr.

OM MIG SJÄLV

Ända sedan jag i tonåren började dricka alkohol har jag alltid tyckt bäst om vin. Visserligen började jag som de flesta ungdomar på 60-talet med att dricka mellanöl som man sedan 1965 sålde på prov i Västsveriges alla så kallade "snabbköp". Detta var namnet på de nya specerivaruaffärer där man själv fick hämta sina varor och betala i en kassa. Så det fanns alltså ingen åldersgräns för mellanölet. De flesta femtonåringar drack Pripps Blå men eftersom jag alltid har varit lite tetig, som man säger på göttebosska, så drack jag hellre TT. Märk den lokaltypiska ordvitsen.

Även om vi var för unga för att gå på bolaget fanns det oftast någon som hade en storebrorsa som kunde köpa ut. Men när mina kompisar beställde en kvarting vodka valde jag istället en flaska vin. Utbudet på Systembolaget var begränsat men täckte likväl mitt gryende vinintresse. Parador, Tirnave, Egri Bikaver, Misket Karlovo, Perlerose, Château Jacquet, vilka sötsura minnen framkallar inte dessa namn. Och jag minns så väl den dagen då jag äntligen fyllde tjugo, jag låg i lumpen och jag köpte några flaskor "champagne" som egentligen bara var något spanskt mousserande. Sedan lyckades jag smugla in flaskorna på regementet och skålade i små plastmuggar med kompisarna på luckan.

Min utveckling som vinkonsument fick ett uppsving när jag upptäckte Bordeaux och Chianti, under flera år drack jag nästan bara viner från dessa områden. Och där fanns ju en del att utforska. Det var tack vare min fru som är fransyska som jag kunde vidga mina vyer. Eftersom hon är uppvuxen en dryg mil från Chablis fick jag till att börja med en god introduktion till Bourgognevinerna. En av hennes klasskamrater på gymnasiet kom från en champagneby i närheten som heter Les Riceys så när vi har vägarna förbi tittar vi in till Pascal Walczak och köper med oss några kartonger av hans goda bubbelvin. Tillsammans med Pascal har vi också fått en guidad tur genom hela produktionskedjan och kunnat se och lära oss hur champagne odlas, tillverkas och lagras.

Min frus bästa väninna, som hon blev bekant med på universitet i Dijon, kommer också från en liten vinby strax norr om Beaune som heter Ladoix. Hos henne får man en fantastisk introduktion till Bourgognes kanske mest berömda vinområde. En promenad med hennes hund går genom vinodlingarna i Ladoix, Aloxe-Corton och Pernand-Vergelesses. Prestigeladdade appellationer. Och även om hon själv inte odlar vin så vet hon exakt till vem man skall gå. Hon har väldigt precisa åsikter om vem som odlar de bästa vinerna, på vilken sluttning, från vilket år, och vem som är trevligast att ha att göra med.

Eftersom min fru är något av en globetrotter, åtminstone jämfört med mig, så har hon kunnat dricka kaliforniska, australiensiska och sydafrikanska viner på plats. Vilket alltid är lite roligare än att gå till Systembolaget. Även om hon föredrar Bourgogneviner så uppskattar hon och har dessutom lärt mig en hel del om den nya världens viner. Men under hela denna min utbildningsperiod hade jag inte en enda gång hört talas om viner från Schweiz. Och eftersom de inte såldes på Systembolaget får man ju som svensk uppfattningen att de helt enkelt inte existerar.

På senare tid har jag lärt mig att utav alla de viner som jag under årens lopp har köpt på Systembolaget så har det inte funnits ett enda naturligt, hantverksmässigt tillverkat vin utan

tillsatser. Dessa oförstörda icke-industriella viner saluförs inte eftersom producenterna är för små och inte kan få fram de kvantiteter som efterfrågas. Och dessa odlare som inte använder tillsatser kan inte heller leva upp till de strikta smak-kriterier som monopolet dikterar. Enda möjligheten för en svensk att dricka ett äkta levande vin är att gå till någon av de relativt dyra krogar som direktimporterar sina viner från små lokala odlare ute i Europa. Eller att åka utomlands och dricka dessa viner på plats. Och i så fall är Schweiz ett utmärkt land att besöka, här produceras nästan bara o-manipulerade viner. Man slipper alla tillsatser och det vackra landskapet får man på köpet.

Jag hamnade inte i Schweiz av en slump, min fru bodde i landet sedan många år och även om vi inte gifte oss förrän jag flyttat ner så var vi ett par i ett tiotal år innan jag kom till skott och emigrerade. Och det var inte förrän jag verkligen bodde i ett område där man tillverkar vin som jag kom att förstå hur denna produktion på ett historiskt, kulturellt och ekonomiskt vis genomsyrar hela samhället. Jag vet inte om någon annan jordbruksprodukt ger ett lika starkt avtryck i det vardagliga livet som just vinet.

Jag har aldrig brytt mig om att försöka beskriva hur ett vin smakar. Det är alltid ens egen smak som är det avgörande kriteriet för vad man tycker är ett bra vin. Det sociologiska perspektivet på vinet är betydligt mer intressant. I Lavaux kretsar det mesta kring denna uråldriga produktion. Vinodlingen betyder nästan allt. Hela samhället påverkas. Dess vardag, dess tankesätt och dess existens. Jag ville gärna försöka förstå så mycket som möjligt om den plats där jag hade valt att slå ner mina bopålar. Och jag märkte snart att det bästa sättet att kunna se bakom fasaderna och komma folk inpå livet var att lära mig så mycket som möjligt om det som var det väsentligaste för gemene man. Nämligen vinodlingen. Så jag tar alla tillfällen i akt att försöka lära mig något om denna näring som dominerar min omgivning.

TILL SIST EN LITEN DAGBOKSANTECKNING FRÅN VINSKÖRDEN SEPTEMBER 2012

I Lausanneområdet har man aldrig ägnat åt de traditionella schweiziska näringarna, man har varken tillverkat klockor eller ost. Här har man alltid odlat vin. I tusentals år. Många av de små vingårdarna i byarna har gått i arv i samma familj i ett tiotal generationer. I flera av vinkällarna i Epesses och Cully kan man få se stamtavlor på väggarna som bevisar att gården varit i familjens ägo sedan femtonhundra-talet. Eller ibland ännu tidigare. När de talar om tradition vet de vad det ordet innebär. Vinbönderna lever mitt ibland de av stenmurar terrasserade odlingarna och de arbetar med sitt vin året om. Och de dricker sitt fräscha och fruktiga Chasselas-vin både morgon, middag och kväll.

Att få vara med om en vinskörd var en dröm som jag hade närt ungefär lika länge som jag hade hoppats på att någon gång resa till Patagonien. Naturligtvis borde jag ha försökt förverkliga denna vision när jag var i ung istället för att ge mig på att skörda vin vid femtioåttå års ålder. Det var åtminstone vad min rygg sa till mig i flera dagar efteråt. Men nu skulle det antligen bli av. Jag hade ledigt två dar mitt i veckan och jag tog lokaltåget ut till Cully. Bil var inte att tänka på.

Första dagen klippte jag bara i en dryg timme. Sedan jobbade jag nere vid vinkällaren med att lasta av, tömma och tvätta de stora gula druvboxarna. Framåt eftermiddagen började vi pressa. Den ordinarie pressen var en stor rund ektunna som rymde ungefär trehundra druvboxar. När fatet nästan var fyllt la vi i halvrunda trästockar efter ett visst mönster så att de bildade ett lock för att ytterligare tynga ner druvorna. Druvsaften började genast strömma ut och rann automatiskt in i ett av de stora faten i källaren bredvid. När flödet avtog började vi att pressa genom att snurra en stor metallskruv i mitten av fatet som sakta tryckte ner trälocket. Vi stack in en fyra meter lång träbjälke i skruven för att dra runt den ett kvarts varv åt gången. Under tiden vi höll på gick en engelsk tv-journalist runt och filmade och gjorde intervjuer. Plus att det dök upp vinturister som tog kort och ville vara med att dra runt pressen.

Denna traditionella vinpress var mer än hundrafemtio år gammal. Men för första gången på lika lång tid hade man detta året faktiskt nyinvesterat i en smäcker hypermodern och helautomatisk press som mest liknade en mycket liten aluminium-ubåt. Det var på förslag från en av sönerna i huset. Vi slank som hastigast upp i familjens stora kök och åt en stor ost och

potatislåda nersköld med husets eget röda. Sedan fortsatte vi att pressa medan diverse speciellt inbjudna åskådare fortfarande strömmade in i källaren för att bevista skådespelet och provsmaka druvsaften.

Svärdottern i huset gick runt och hällde i vin så fort som det såg ut att ta slut i någons glas. I ett hörn stod en liten blåsorkester och spelade det vanliga utbudet av schweiziska fanfar-låtar. När de packat ihop sina instrument plockade de tre brasilianska kusinerna som varje år kom "hem" och hjälpte till med vinskörden fram sina gitarrer och drog lite allsångslåtar. Jag tittade på människorna ikring mig. Alla såg nästan löjligt lyckliga ut. Livet kunde inte bli så mycket bättre.

Nästa morgon var jag ute tidigt i vinodlingarna med min sekator och klippte druvklasar i ett rasande tempo. Det var fortfarande lite svalt men framåt dagen blev det stekhet och svetten rann ner i ögonen så jag knappt såg var jag klippte. Jag försökte vara försiktig för redan dagen innan hade jag råkat klippa mig i ett finger. Arbetslaget leddes av en gammal italienare som hette Giovanni. Han hade med sig några landsmän, bland annat en söt och trevlig negress som hette Gloria som på något sätt alltid råkade klippa vid sidan om min egen rad med plantor. Det var väldigt sensuellt mitt i allt slit, man fick oftast cirkla runt varje planta för att komma åt alla klasarna och på så sätt var det oundvikligt att man frotterade diverse kroppsdelar mot grannen i raden bredvid. På rasten bjöd hon upp mig till deras spartanska lägenhet i annexet där arbetslaget bodde under skörden.

Där sov också de fyra unga studentskorna från norra Schweiz som skulle tjäna lite extra innan universitetsterminen startade. Det var så här det agrikulturella proletariatet framlevde sina liv. Från odling till odling. Det fanns en säsong för allt, tomater, sparris, kål eller vin. Men trots att jag bara var en gästspelare blev jag accepterad. Även om det var tungt nog att kravla runt på huk eller på knä och klippa så var det nog brasilianerna som hade det tyngsta jobbet. Efter fem-sex plantor hade jag i stort sett fyllt en box och det var de unga sydamerikanernas uppgift att med sina metallställningar på ryggen bära ner de fyllda boxarna. Nedanför den branta sluttningen gick en smal asfaltstig där det stod en liten jeep med släp och väntade. När släpet var fyllt kom en av sönerna Potterat och körde bort till källaren och lastade av och fyllde på nya, tomma och rena boxar. I ett enda långt kretslopp.

I början höll jag jämna steg med de professionella plockarna men ju längre dagen led desto mer kom jag på efterkälken. Trots att Giovanni då och då kom och bjöd på ett litet glas vin. Framåt kvällen hade jag så ont i rygg och ben att jag varken kunde sitta eller stå. Jag kröp fram på alla fyra och klippte. När Gloria var klar med sin rad kom hon över och hjälpte mig. Jag var helt slut. När jag kom hem sent på kvällen hällde jag upp ett stort och varmt bad. Men ändå kom jag knappt ur sängen nästa morgon. Och i två dagar stapplade jag runt som en till hälften hopvikt fällkniv. Jag var tveksam till om jag någonsin i hela mitt liv hade jobbat så hårt. Det påminde faktiskt en aning om mitt allra första jobb då jag hade krälat runt i tre dagar på ett stort lerbält i Tagenes Handelsträdgård på Hisingen och planterat rosor. På så sätt kunde man säga att cirkeln var sluten. Från stickiga rosenbuskar i Hisings-Kärre till Chasselas-druvor i Cully. Som en mycket kortfattad beskrivning av mitt liv. Inte alltid en dans på rosor men det har oftast gått lättare med ett glas vin.

FAKTARUTA:

(En hektar = 10.000m²)

Sex odlingsområden i Schweiz (15.000 hektar) :

Ticino - 1076 ha (8%)
Tysktalande Schweiz - 2630 ha (18%)
De tre sjöarna - 940 ha (7%)
Genève - 1435 ha (9%)
Vaud - 3811 ha (25%)
Valais - 5000 ha (33%)

Pinot Noir - 4301 ha
Chasselas - 3954 ha
Gamay - 1430 ha
Merlot - 1086 ha
Müller-Thurgau - 478 ha
Chardonnay - 346 ha

Kantonen Vaud, 6 vindistrikt :

Vully - 50 ha
Bonvillars - 191 ha
Côtes de l'Orbe - 172 ha
La Côte - 2003 ha
Lavaux - 809 ha
Chablais - 576 ha

Chasselas - 61%
Pinot Noir - 13%
Gamay - 11%
övriga - 15%
genomsnittlig skörd - 0,93kg/m²
genomsnittlig odlingsyta per domän - 3 ha

Lavaux, 8 appellationer :

Lutry - 122 ha (även odlingar i kommunerna Pully, Paudex och Belmont)
Villette - 176 ha (även odlingar i Cully, Aran och Grandvaux, alla i kommunen Bourg-en-Lavaux)
Epesses - 133 ha (även odlingar i Riex och Cully, Bourg-en-Lavaux och kommunen Puidoux)
Calamin - 16 ha (tillhör kommunen Bourg-en-Lavaux)
Dézaley - 54 ha (tillhör kommunen Puidoux)
St. Saphorin - 147 ha (även odlingar i kommunerna Rivaz, Chexbres och Puidoux)
Chardonne - 122 ha (även odlingar i kommunerna Corsier, Corseaux och Jongny)
Vevey-Montreux - 100 ha (även odlingar i kommunerna Veytaux, Blonay och St. Légier)

Staden Lausannes 5 vinodlingar (+1) :

Domän - Clos des Abbayes
Appellation - Dézaley
Distrikt - Lavaux
Kommun - Puidoux
Orientation - syd, syd-väst
Höjd - 380-440 meter
Genomsnittlig lutning - 30% (max. 50%)
Yta - 45 564 m²
Odling - Chasselas 85%, Pinot Noir 10%, övriga vita 5%
I kommunens ägo - 1536
Anskaffningspris - gåva från LL.EE. Bern

Domän - Clos des Moines
Appellation - Dézaley
Distrikt - Lavaux
Kommun - Puidoux
Orientation - syd, syd-väst
Höjd - 380-450 meter
Genomsnittlig lutning - 35%
Yta - 39 908 m²
Odling - Chasselas 87%, Pinot Noir 10%, övriga vita 3%
I kommunens ägo - 1802
Anskaffningspris - 62.000 francs

Domän - Burignon
Appellation - Chardonne
Distrikt - Lavaux
Kommun - Chardonne
Orientation - syd
Höjd - 390-475 meter
Genomsnittlig lutning - 35% (max. 55%)
Yta - 55 763 m²
Odling - Chasselas 90%, Pinot Noir 10%
I kommunens ägo - 1802
Anskaffningspris - 73.000 francs

Domän - Abbaye de Mont
Appellation - Mont-sur-Rolle
Distrikt - La Côte
Kommun - Mont-sur-Rolle
Orientation - syd
Höjd - 390-475 meter
Genomsnittlig lutning - 12%
Yta - 134 158 m²
Odling - Chasselas 67%, Pinot Noir och Gamay 33%
I kommunens ägo - 1803
Anskaffningspris - 180.000 francs

Domän - Château Rochefort (Château d'Allaman)
Appellation - Allaman
Distrikt - La Côte
Kommun - Allaman
Orientation - syd
Höjd - 380-420 meter
Genomsnittlig lutning - 10%
Yta - 42 280 m²
Odling - Chasselas 64%, Pinot Noir och Gamay 36%
I kommunens ägo - 1838 genom en donation

Domän - "Clos de la Pompe"
Appellation - Lutry
Distrikt - Lavaux
Kommun - Lutry
Orientation - syd
Höjd - 385 meter
Lutning - 0%
Yta - 7668 m²
Odling - Chasselas 87%, Gamay 13%
I kommunens ägo - 1932
Ägare - Service des eaux de la Ville de Lausanne (Vattenverket)

Källor :

Les vins de la ville de Lausanne, Jean-Pierre Laubscher, 1987, Grand Pont
Vineglourios, Switzerland's wondrous world of wines, Ellen Wallace, 2014, EllenBooks
Chasselas - de Féchy au Dézaley, Chandra Kurt, 2014, Orell Füssli
Cépages suisses, histoires et origins, José Vouillamoz, 2017. Favre
Lavaux, Ric Berger, 1990, Capédita, Morges
Histoire illustrée de la Suisse, Peter Dürrenmatt, 1964, Payot
Histoire Suisse, Grégoire Nappey, Mix&Remix, 2007, LEP Editions
Guide des vins Suisses, 2016, Vinea
Un train pour la Suisse, Diccon Bewes, 2014, Helvetiq
Chasselas Forever, regissör Florian Burion, 2016, Octuor Films Vevey, www.chasselasforever.ch

Lavaux-Ordlista :

Arvinis - stor vinmässa numera i Genève
assemblage - ett vin där man använder två eller flera olika druvsorter
capite - liten redskapsbod och raststuga ute i vinodlingarna
carnotzet - en småhemlig inredd vinkällare för provsmakning och intima diskussioner
caveau - vinodlarens stora källare där han förvarar sitt vin
Caves Cantonales - tvådagars vinprovning på pingsthelgen hos mer än 200 producenter i hela kantonen
caves ouvertes - öppna vinkällare för provsmakning och försäljning
cépage - druvsort
corniche - väg som löper på en liten hylla uthuggen i en bergvägg
Divinum - stor vinmässa i Morges utanför Lausanne på våren och Aigle i Chablais på hösten
falaise - ett lodrätt klippstup
frontalier - arbetare från något av grannländerna som varje dag pendlar till Schweiz
funiculaire - litet tåg på en kugghjulsbana
hameau - husklunga eller liten by som inte är stor nog att vara en egen kommun
Habitat et Jardin - stor hus-, trädgårds- och vinmässa i Lausanne i september
mono-cépage - ett vin gjort på en enda druvsort
terroir - samlingsnamn på det som påverkar en jordbruksprodukt, t.ex. jordmån, väder, topografi
tracasset - trehjulig lastmoped som används vid transporter genom vinodlingarna
Vinea - stor vinsalong som äger rum i början av september någonstans i Valais-dalen

Adresser :**Lavaux Patrimoine mondial**

Sentier des Vinches 1
CH - 1091 Grandvaux
Tel. + 41 21 946 15 74
E-mail: info@lavaux-unesco.ch
<http://www.lavaux-unesco.ch/>

Lavaux Vignobles en terrasses

<http://www.lavaux.ch/>
<http://www.vignerons-lavaux.ch/>

Office des Vins Vaudois

Avenue des Jordils 1, Case Postale 1080, 1001 Lausanne
Tél. +41 21 614 25 80
info@vins-vaudois.com
<http://www.vins-vaudois.com/>

Lausanne Tourisme

<http://www.lausanne-tourisme.ch/loisirs/incontournables/vignoble-de-lavaux.html>

My Switzerland

<http://www.myswitzerland.com/en/the-lavaux-terraces.html>
<http://www.myswitzerland.com/en/lavaux-vineyard-terraces-the-swiss-wine-route.html>

Lavaux Vinorama

Route de Lac 2 - Case Postale 118, 1071 Rivaz
Tél. +41 21 946 31 31 Fax. +41 21 946 31 32
E-mail: info@lavaux-vinorama.ch
<http://www.lavaux-vinorama.ch/>

Terravin kvalitetsklassning

<http://www.terravin.ch/>

Petit Train (Lavaux Express)

<http://www.lavauxexpress.ch/>

Bed&Breakfast Burignon

Chemin de Burignon 2, 1071 St. Saphorin
Tél. +41 78 915 85 20
E-mail: info@burignon.ch
<http://en.burignon.ch/>

Hotel Lavaux

Route de Vevey 51, 1096 Cully
Tél. +41 21 799 93 93 Fax. +41 21 799 93 88
E-mail: info@hotellavaux.ch
<http://www.hotellavaux.ch/>

Dr. José Vouillamoz

<http://http://www.josevouillamoz.com/>

Några få av Lavaux 200 vinodlare i mitt väldigt personliga urval :

Domaine Louis Bovard

Place d'Armes 2, 1096 Cully
Tél. +41 21 799 21 25 Fax. +41 21 799 23 22
E-mail: vin@domainebovard.com
<http://www.domainebovard.com/>

J.-F. et J. Potterat

Rue du Temple 15, 1096 Cully
Tél. +41 21 799 15 63 Mobil +41 79 236 16 50 Fax. +41 21 799 26 44
E-mail: info@vins-potterat.ch
<http://vins-potterat.ch/>

Les Frères Dubois

Le Petit Versailles, Chemin de Versailles 1, 1096 Cully
Tél. +41 21 799 22 22 Fax. +41 21 799 22 54
E-mail: office@lfd.ch
<http://www.lfd.ch/>

Dubois Fils, Salomon Dubois

Vieux Pressoir, 1098 Epesses
Tél. +41 21 799 33 00 Fax. +41 21 799 33 36
E-mail: office@dubois.ch
<http://www.dubois.ch/>

Domaine Patrick Fonjallaz

Au clos de la République, Ruelle du Petit Crêt 1, 1098 Epesses
Tél. +41 21 799 14 44 Fax. +41 21 799 21 71
E-mail: info@patrick-fonjallaz.ch
<http://www.fonjallaz.info/>

Cave Champ de Clos, Christelle Conne

Rue du Bourg de Plaît 14, 1071 Chexbres
Tél. +41 21 946 26 86 Fax. +41 21 946 32 86
E-mail: info@conne.ch
<http://www.cavechampdeclos.ch/>

Domaine Chappuis, Jaques-Henri Chappuis

En Bons Voisins 1, 1071 Rivaz
Tél. +41 21 946 24 02 Mobil +41 78 863 54 11
E-mail: info@domainechappuis.ch
<http://www.domainechappuis.ch/>

Le Fils du Soleil, Julien Neyroud

Rue du Village 44B, 1803 Chardonne
Tél. +41 21 922 96 09
<http://www.neyroud-soleil.ch/>