

Langmyre

V I N E R I

Nyhetsbrev 10 September 2020



Vad har hänt sedan sist?

Arbetet i vingården har fortsatt under sommaren. Efter gallringen har vi besökt varje ranka flera gånger. Först med två passager av toppning, en operation som består av att klippa toppen av skotten, vilket inte bara förhindrar rankorna att skugga varandra, men det uppmuntrar också druvmognad på grund av hormonella reaktioner.

Efter det gick vi igenom raderna och plockade bort blad kring varje druvklase för att utsätta klasarna för direkt solljus och därmed påskynda mognadsprocessen och för att minska risken för svampsjukdomar i och med snabbare torkningstid. Sommaren har även nere i Hamra varit relativt sval och molnig, vilket i kombination med frosten i våras ytterligare saktat ner tillväxtfarten i vingården.

Trots att denna sommar varit betydligt svalare än de senaste två har vi även i år saknat nederbörd, vilket visade sig i augusti då solen och värmen gjorde come back och torkade upp den sista fukten som fanns kvar i jorden. För att hjälpa de mindre vinstockarna som ännu inte kunnat etablera sig ordentligt genomförde vi en druvgallring, där ännu omogna klasar klipps av och lämnas på marken då de inte kan brukas till något. Det hjälper vinrankorna att istället fokusera sina sista resurser på rötter och löv snarare än druvor. Det var ett tufft beslut och en hjärtskärande process, men i vårt skede är det viktigare att ha en välmående ranka än en skördad klase. De avklippta druvorna får vi ta igen under de många åren vi har framför oss.



Rundturerna vi erbjudit under sommaren har varit en succé och vi har tagit emot många fler nyfikna besökare än vi kunnat drömma om! Det har varit otroligt roligt att få visa upp vår vingård för så många och vi ser fram emot att välkomna ännu fler nästa år, då vi även kommer arrangera rundturer i vineriet i Burgsvik.

Just nu i vingården



Det enda som finns kvar att göra i vingården just nu är att vänta på att druvorna ska mogna, vilket förmodligen är den mest besvärliga uppgiften av dem alla efter tre års väntan på att äntligen få göra vin. Det är också svårt att hålla sekatorerna i styr eftersom vi inte är de enda som väntar på att druvorna ska mogna - fåglarna väntar också på att få smaka på druvorna precis lagom till att de

når sin fullmognad. Som i många andra vinregioner finns det också ett betydande fågelhot här i Sverige. Framförallt starar samlas i stora flockar för att festa på de mogna druvorna innan de flyger vidare söderut, så det är viktigt att skydda vår frukt i denna känsliga fas.

Det vanligaste alternativet är uppspanning av nät runt vinrankorna som fysiskt skyddar druvorna från fåglarna. Detta är inte bara mycket arbetskrävande utan även ett dåligt val för miljön eftersom det handlar om flera ton plastnät som dessutom måste bytas ut titt som tätt.

Vi har istället bestämt oss för att anta en ny teknik som består av en stor laser som skyddar vingränder, Skywalker-style. Typ... Lasern genererar en laserstråle som följer ett mönster anpassat efter vår vingårds behov. Denna laserstråle uppfattas av fåglar som ett fysiskt objekt som rör sig snabbt runt vingården och därmed skrämmer iväg dem.

Vi är inte långt från skörden nu, druvorna mognar varje dag och det går snabbt i vingården. Vi kommer sannolikt att fokusera på vita och roséviner i år, dessutom kommer vi göra några test av mousserande. Sedan har vi även ett par hundra kilo Merlot Kanthus som mognar med ljusets hastighet och har redan en underbart blå färg, så nu börjar vi även bli sugna på att göra ett fatlagrat rött vin. Det kommer bli en spännande höst...

Eftersom årets skörd är mindre än vad vi ursprungligen planerat, på grund av torkan, kommer vi inte kunna producera lika många flaskor som vi trott. Det är inte förrän druvorna passerat vineriets dörrar och blivit till vin som vi vet exakt hur många liter vi kan göra, men vi tror att vi kan landa på omkring 1000 flaskor.

Hur dessa flaskor kommer säljas är ännu inte bestämt, men vi kommer självklart dela med oss av det i kommande nyhetsbrev.

Uppmärksamhet kring Långmyre Vineri och svenskt vin



Den uppskattade trenden "hemester" har fortsatt vara populär att skriva om och vi har nämnts i ytterligare några guider över platser och vingårdar att besöka i Sverige. Bland annat i White Guide - "20 svenska vingårdar att besöka i sommar". Ni kan ta del av guiden här: <https://whiteguide.com/se/sv/news/2709>

Vi har även blivit omskrivna i tidningen Gourmet i artikeln "Svenskt vin - en nationell angelägenhet" av Carina Olofsson Gavelin.

Bästa vinet just nu!

Rålund

Idunn Norrsjö Wine & Co. Norsjö, Sverige. Systembolaget artnr 33353

Om du testar det blint kan du kanske tro att det är ett Gamay eller Pinot Noir från nya världen. I verkligheten är det ett otroligt bra vin gjort på blåbär plockade i Västerbotten och kan lura vilken sommelier som helst. Ett torrt, elegant fruktvin som är gott att dricka kylt, och som dessutom inte innehåller histaminer, vilka kan framkalla migrän för vissa.

Tills vi hörs nästa gång!

CIAO

www.langmyrevineri.com

