

Slovenska vinsektorn inför höstens vinreform i EU

- Vinsektorn av ringa betydelse för ekonomin och total sysselsättning
- Vinsektorn mycket viktig för den nationella identiteten, sysselsättning i marginella områden och miljön
- Rädsla för destilleringslobbyn inför vinreformen
- Farhågor om att importerade viner skall ta stor marknadsandel
- Satsningar på att öka exporten från dagens 5% av produktionen
- Slovenien har lämnat bidrag till reformarbetet

Då jordbrukskommissionären Mariann Fischer Boel i oktober 2005 föreslagit att EU:s olika marknadsordningar skall samlas i en för att minska byråkrati och förenkla reglerna, förväntas en reform av 2000/2001 års marknadsordning för vin äga rum under hösten. Detta telemeddelande är ägnat att ge en beskrivning av den slovenska vinsektorn som bakgrund till höstens arbete.

Slovenien har producerat vin sedan romersk tid, åtminstone så långt tillbaka som 238 f. Kr. då Tacitus skrev om viner från Poetovio, dagens Ptuj i östra Slovenien. Dessa viner var helt annorlunda än dagens. Romarna bevarade vinerna i keramikkarl i närheten av värmekällor, t.ex. i kök. De ville ha söta, trögflytande drycker och sökte därför koncentrera vanligt vin. Att vin fortfarande är en central del av Sloveniens identitet visas av att man som ny nationalsång för det fria Slovenien valde en dikt av nationalpoeten Prešeren "En skål"¹. Detta trots att, som i flertalet andra europeiska länder, jordbrukssektorn i allmänhet och vinsektorn i synnerhet, utgör en liten del av de nationella ekonomierna. I Slovenien är nu mindre än 5% av den aktiva befolkningen sysselsatt i jordbrukssektorn, vars bidrag till BNP är under 3%.

Det finns tre områden där det är möjligt att odla vindruvor: Primorje som ligger vid Adriatiska havets kust, Podravje kring floden Drava i nordöstra Slovenien och Posavje kring floden Sava i sydöstra delen. Officiella siffror ger vid handen att man odlar 51 varianter av *Vitis vinifera*² på 16 507 ha som ger mellan 50-70 mio liter årligen. Både Jordbruksministeriet och Commercial Union for Viticulture and Wine of Slovenia, PSVV, är överens om att dessa siffror endast täcker hälften av produktionen. Ministeriet har gjort analyser av flygfoton och kommit fram till att den med vindruvor odlade ytan snarare uppgår

¹ "Zdravljica", "En skål" skriven 1844 – sjunde versen utgör nationalsången "God's blessing on all nations, Who long and work for that bright day, When o'er earth's habitations No war, no strife shall hold its sway; Who long to see That all men free No more shall foes, but neighbours be!" Poemet är skrivet som "carmen figuratum" med varje vers utformad som ett vinglas.

² Uppräkningen av slovenska viner upptar 19 sidor i Official Journal of the European Union 17 Feb 2006

till 24 000 ha. Den officiella skörden anges till 60 % av total skörd, vilket skulle betyda kring 100 mio liter i reell skörd.

Inhemska druvsorter är Zelen, Šipon, Pinela och Ranina. Två tredjedelar av vinodlingarna ligger på sluttningar. En tredjedel växer på bergsidor med mer än 45 % sluttning. Slutsatsen av detta är, enligt Jordbruksministeriet, att det inte finns någon alternativ användning för den mark som idag används för vinodling. Vinodlingen anses också ha positiva miljöeffekter. Vindruvor odlas av 24 300 odlare, mestadels på mycket små områden, 0,69 ha/enhet (enhetsstorleken i EU är i genomsnitt 2,26 ha). Denna småskalighet kommer att bestå, även om en del enheter försvinner genom pensionering. Enligt PSVV så är det endast de kring 15 stora odlare och de 3-400 enheter på över 5 ha som kan ses som seriösa odlare. Majoriteten (22 500 eller 93 %) buteljerar ej vinet själva. Det finns 1 300 registrerade buteljeringsställen. Vinsektorn är hårt reglerad för att undvika en upprepning av 1800-talets katastrofer beroende på mögel och vinlus (fylloxera).

En ny vinlag antogs 2005 i syfte att modernisera sektorn och öka dess konkurrensförmåga. Benämning av viner gjordes mer lättförståelig (bl.a. byttes slovenska termer som "vrunko vino" mot "eminentno vino" som är mer förstäligt för utländska köpare) och ursprungsförklaring strömlinjeformades. Lagen förutser också oberoende vininspektioner. Antalet vindistrikt minskades från 14 till 8 och de tre vinregionerna fastslogs. Varken jordbruksministeriet eller PSVV ser några naturliga faktorer som föranleder dessa regioner. Ministeriet såg detta som en rent politisk fråga vars resultat lett till onödiga gränser som skapar hinder som är konkurrensbegränsande. PSVV angav att det var regionala "crazy politicians" som åstadkommit uppdelningen.

PSVV bildades 1967 i avsikt att bevara slovenska viners rykte inom och utom landet. Man organiserar 97 % av exportörer (dock är det en mycket liten andel av produktionen som exporteras idag) och 60 % av den interna marknaden. Föreningen sköter handhavandet av slovenska viners kvalitetsbeteckningar. Man har tagit fram en logotyp med en vindruvsklase i grönt och "slovenija" för att skapa en enhetlig nationell identitet för slovenska exportviner. Enligt PSVV säljs 52-54 mio liter vin årligen officiellt i Slovenien, 5 mio exporteras och resten säljs på den svarta marknaden. Största exportmarknaderna är USA (står för en 1/3 av exporten), Kroatien, Bosnien Herzegovina, Serbien-Montenegro och Tyskland. Dessa köper mestadels torra viner på flaska. Omvärldens kunskap om slovenska viner förväntas bl.a. öka i takt med att allt fler lågprisflygbolag trafikerar Slovenien (senast i raden är Wizzair som erbjuder Bryssel- Ljubljana från 30 euro).

PSVV är oroat över det faktum att Mercator, det största livsmedelsbutiksföretaget i Slovenien, säljer över hälften av allt vin som produceras i Slovenien. Detta gör vinindustrin mycket känslig för förändringar i Mercators ägarstruktur och ledning, samtidigt som hotet

från importerade viner växer (PSVV tror på sikt att importerade viner kan få 20% av marknaden – dessa kommer främst från Frankrike, Nya världen, USA och Spanien). För att motverka dessa potentiella hot gäller det för slovenska vinproducenter att skapa sig en exportnisch. PSVV arbetar sedan tre år med projektet "Flying Winemakers" där experter från Australien hjälper de slovenska producenter som velat ingå i projektet att arbeta sig in på exportmarknader, att bli kända både för kvalitet och för leverans av jämn kvalitet. Nya exportkontrakt har tecknats med Stor-Britannien, Tyskland, Österrike och USA. En ny generation oenologer som är mer marknadsinriktade stiger fram. PSVV har problem med att få odlare att inse värdet av långsiktiga satsningar trots att Australiens numera framgångsrika produktion och export vilar på 20 års inarbetning av vinerna.

Långsamt verkar slovenska viner vinna insteg i utlandet. PSVV arbetar aktivt med att locka vinjournalister som oftast är mest intresserade av extremviner, varav det produceras enbart några 100 flaskor om året och som utgör mindre än 2 % av den totala marknaden, men som skapar åsikter för hela marknaden. Det kan nämnas att Newsweek (numret 5 juni 2006, sid. 6) intervjuat en vinexpert som nämner Slovenien (samt Ungern och Georgien) som vinländer på kommande³. På den nyligen avslutade 52:a vinmässan i Ljubljana⁴ där 524 viner från hela världen avsmakades av 63 internationella vinkännare, vann slovenska viner två av de fem topputmärkningarna. På andra mässor som Prowine och London Wine Fair har slovenska viner också vunnit medaljer.

Systembolaget erbjuder idag dock endast ett slovenskt vin, en halvflaska sött vitt vin från 2000 vid namn Leonardo⁵ för 1847 kr i specialsortimentet.

För några år sedan ordnade PSVV och Vinordic en vinprovning för Systembolaget, journalister, m.fl i Stockholm. PSVV anser att agenten valde fel vin med tanke på marknaden och leveransmöjligheter. Systembolaget anger att den mindre lanseringen av två högkvalitativa slovenska viner under 2003 fick ett mindre lyckat resultat. Vidare sägs att prisnivån är fortfarande för hög för att vinerna från dessa [Slovenien och Kroatien] ursprung ska bli konkurrenskraftiga för listning i det fasta sortimentet. Det fanns dock planer på en rödvinlansering 2005 som inte ledde till något. Systembolaget säger att det måste finnas en

³ Steven Spurrier "They go in with all the bells and whistles, and they make a damn good wine at a very good price"

⁴ <http://www.uvi.si/eng/slovenia/publications/slovenia-news/2165/2169/>

⁵ Leonardo (vin gjord på torkade druvor), Druvsort: Ribolla, Pinot Gris, Friulian Tokaj, Sauvignon Blanc. Vinifiering: 24 månader på 130 liter fransk ekfat (Allier). Efter den naturliga torkningsprocessen (bevaras 7 månader i mörkt) förlorar 92 % av dess vikt. Jäsning: på franskt ekfat, Hållbarhet: Kan lagras, Alkoholhalt: 12,5% vol. Kännetecken: intensiv färg av gammalt guld, ett vin menat för beundran och mycket speciella tillfälle. Mycket aromatiskt, nyanserat doft av vanilj, honung och sommar blommor. Utvecklas med tiden. Användning: Serveras vid cirka 14°C till smakrika ostar (cheddar, mm) eller kanske med en Havanna Cigarr.

Silver Medalj till Leonardo 2000 på Mässan Decanter world wine awards 2004

importör som kan offerera viner, vilka även måste stå sig i Systembolagets avsmakningsomgångar, för att kunna ha slovenska viner till försäljning.

Tillsammans med Österrike, Ungern, Italien, Spanien och Tyskland ingår Slovenien i projektet "Vinum est" vilket genomförs av VINEST-nätverket⁶ under tiden 2004 - 2007. Projektet delfinansieras av EU-programmet INTERREG III East med 985 000 euro. Det går ut på att, genom att skapa nätverk av små vinproducerande regioner, utbyta kunskaper och erfarenheter. Den slovenska partnern är utvecklingsbyrån ROD i Ajdovščina i vindistriktet Primorje (västra delen av Slovenien). Exempel på aktuella aktiviteter i år är seminarier om försäljningspsykologi, hur man ordnar vinprovningar, oenologi som utmaning, etc.

Frukt- och vinstocksodlingsavdelningen av Sloveniens jordbruksinstitut⁷ deltar i det europeiska nätverksprojektet GENRES 081 vilket innefattar genetiska resurser för vinstockar, bevarande och karaktärisering. Avdelningen upprättades 1958. Man samarbetar med Ljubljanas och Maribors universitet, fruktodlingscentra i Bilje, Gačnik och Vrhopolje.

Slovenien har engagerat sig i frågan om reform av marknadsordningen för vin. Jordbruksministeriets farhågor är att Italien, Spanien, Portugal, Frankrike och Grekland vill ha en fortsättning av det gamla ineffektiva systemet. Orsaken till detta önskemål skulle vara en stark lobby från destilleringsföretagen som nu delar på hälften av den gemensamma budgeten för vinstöd, dvs. 511 mio EUR. KOM:s reformförslag väntas den 21 juni, men förhandsuppgifter som Slovenien kommit i besittning av ger vid handen att KOM delar Sloveniens åsikt att destilleringsåtgärderna är verkningslösa. Man inser dock att dessa måste fasas ut, förslagsvis på 7 år, för att undvika en vinsjö på 25 mio hl/år. Slovenien skickade redan i april 2006 ett dokument "A Contribution to the Discussion on the Future Reform of the Common Market Organisation in Wine" till KOM med förslag till förbättringar av marknadsordningen. Målet måste vara en permanent konkurrenskraftig vinsektor som levererar vad marknaden vill köpa. Ett förslag är bl.a. att stödprogram borde tävla sinsemellan så endast effektiva program får stöd, ett annat är att alla bevisat ineffektiva åtgärder bör fasas ut. Ministeriet förutser dock att processen kommer att bli svår och därför antagligen långvarig, minst ett år. PSVV finner regeringens inlägg generellt sett bra för att det visar att sektorn skall drivas av konsumenter och efterfrågan. Man frågar sig retoriskt var poängen med att destillera vin för att driva bilar i Brasilien skulle finnas. Man bör dock inse att även Frankrike och Spanien bidrar till den gemensamma budgeten varför man måste se till att reformförslaget också har positiva konsekvenser även för dessa länder.

⁶ se www.vinest.net

⁷ se <http://www.kis.si/pls/kis/!kis.web?m=3&j=EN>



I Lentdistriktet vid Maribor (i nordöstra hörnet av Slovenien) hittar man världens äldsta vinstock som sägs vara över 400 år gammal