



SAMHÄLLS-
VETENSKAPLIGA
FAKULTETEN

Sociologiska institutionen
Avdelningen för socialantropologi
Lunds Universitet
SANK03 -15 HP
VT 23

Vin som vin?

En antropologisk studie om kulturellt kapital och renhet

Författare:
Johanna Lundqvist

Handledare:
Maria Padrón Hernández
Nina Gren

Sammanfattning:

Denna uppsats har diskuterat hur man i ett socialt fält samlar in kulturellt kapital och framförallt hur vingårdar inom det svenska vinlandskapet använder sig av renhet, smak och exklusivitet för att samla kulturellt kapital. Uppsatsen visar att man kan generera status och respekt genom att ha högt fokus på socialt och ekologisk hållbarhet inom produktionen och i kommunikationen mot sina gäster och kunder istället för att ta ekonomiska genvägar inom produktion och arbetskraft. På vingården som var fältet för den här uppsatsen prioriterade kunskap, både insamlandet av kunskap via de anställda och utgivandet av det. Fokus låg också i tillit och genuint intresse.

Nyckelord:

Socialantropologi, kulturellt kapital, renhet, vinkultur

Acknowledgments

I would like to say a small thank you to everyone on the vineyard who wanted to talk and discuss with me about their place in the sustainability discussion as a vineyard. And thank you for letting me access the workings of the company through my fieldwork. I am grateful for giving me the opportunity to write my essay about your beautiful vineyard and for being able to stay and eat while doing so.

Innehållsförteckning

Kapitel 1. Inledning.....	1
Syfte och frågeställningar.....	2
Disposition	2
Metod	3
Deltagande observation	3
Etik och anonymitet.....	4
Reflexivitet	5
Bakgrund	7
Vinkultur	7
Vinets status och dess förändring över tid	8
Vinifiering i Sverige	8
Kapitel 2. Forskning och Teori.....	10
Tidigare Forskning	10
Antropologi om vin	10
Svensk vinframställning	11
Teori.....	11
Kulturellt kapital och socialt fält - Pierre Bourdieu	11
Renhet, moral och avvikelser från normen - Mary Douglas	14
Kapitel 3. Resultat och Diskussion	15
Iscensättning av fältet.....	15
Social och ekologisk hållbarhet i fokus.....	18
Kulturellt kapital ger respekt och status	21
Kravet på kvalitet genererar kulturellt och symboliskt kapital.....	21
Status i konsumentens val av vingård.....	23
“Vi är inga massproducenter” - Renhet och Moraliska gränsdragningar	25
Sammanfattande slutsats	27
Bibliografi	29

Kapitel 1. Inledning

Vinet har genom sin historia varit en handelsvara och bytesvara och har alltid varit kopplat till prestige och social status där europeiska länder, där bland annat Frankrike har varit centrala aktörer i den gamla världen. Bilden av vinlandskapet har preciserats till något prestigefyllt och traditionellt som gör vinodlingen och vad som kommer med den, åtråvärd för många. Vinintressets utökning gör att föreställningar om vinet har förfinats och idag har vin en tydlig roll i många vardag. Som konsument väljer man vilket vin man ska dricka utifrån flera faktorer, inte bara från vilket man tycker smakar bäst och vad som passar till maten utan också utifrån priset, vilket land vinet kommer ifrån, vilken druvsort det är och framförallt vilken kunskap och erfarenheter vi har haft från dessa val tidigare. Framförallt har intresse för vin använts för att visa upp eller gå ifrån sin klass och vad klass traditionellt har påverkat en människas liv. Vinturismen har stabiliserat uppfattningen om prestige och exklusivitet vi har om vinodling och vinkonsumtion när det gäller vad det innebär för oss själva och för producenten. (Crenn et al 2022: 8).

Men, det förändrade klimatet och nya tekniker har skapat nya möjligheter för vinodlingar att frodas utanför de gamla vinodlarländerna. Med hjälp av det varmare klimatet har vinproduktionen börjat spridas norrut och 1999 blev vinodling en del av det reglerade svenska jordbruket. Sveriges kalla klimat gör det dessutom möjligt att utföra en mer miljövänlig produktion om man jämför med de gamla vinländerna som kräver stora mängder besprutningsmedel för att tämja mögel på rankorna. Intresset för klimatfrågan och hållbarhet har påverkat den traditionella synen på vinodling. Den skånska vingården som denna uppsats handlar om har ett stort fokus på hållbar utveckling och skapandet av ett rent vin vilket innebar minimerad del socker, tillsatser och bekämpningsmedel, och blir då liknade naturvin. Sen finns det också en välvilja på ett mer socialt plan där man värnar om de anställdas behov. (Föreningen svenskt vin 2021, Systembolaget.se u.å).

Hela tiden gör vi gränsdragningar för att skilja oss själva från andra. Vi bestämmer vilka moraliska utgångspunkter vi följer, vilka som vi kan tänja på och vilka vi ignorerar. Dessa val bidrar till att skapa vår identitet. Enligt Pierre Bourdieu (2010: xix) kan tillgångar och kunskaper bidra till kulturellt kapital vilket i den här uppsatsen betyder samlandet av status och respektabilitet för vingårdar inom eller utanför vinindustrin.

Syfte och frågeställningar

Syftet med studien är att, med hjälp av deltagande observation och samtal med ägarna av gården och deras anställda på vinodlingen och i vinkällaren, diskutera deras förståelse för social och ekologisk hållbarhet samt status när det gäller hur de upprättar sin position som en modern och hållbar vingård i det svenska vinlandskapet och i relation till traditionell vinproduktion. Jag kommer att analysera materialet med hjälp av Pierre Bourdieus begrepp kulturellt kapital och smak samt utföra diskussion inspirerat av Mary Douglas teorier om renhet och moraliska gränsdragningar. För att redogöra och problematisera informanternas uppfattning av hållbarhet och status kommer följande frågeställning och underfrågor besvaras:

Hur förhandlar informanterna status genom att använda social och ekologisk hållbarhet som statusmarkör?

- Hur förstår ägarna och de anställda på vingården social och ekologisk hållbarhet inom vinproduktion?
- Vad gör de för att vara socialt och ekologiskt hållbara?
- Hur ser informanterna på status inom vinproduktion och vinkonsumtion?
- Vilka moraliska utgångspunkter säger de sig arbeta utifrån för att avgränsa sig från ”dåligt vin” och ”dålig vinproduktion”?

Disposition

Uppsatsen kommer vara uppdelad i tre kapitel. Kapitel 1 är introduktion, syfte, metod och bakgrund. Där kommer man förstå varför och hur jag har skapat och tänkt om uppsatsen. Sedan i kapitel 2. presenteras tidigare forskning om vinkultur samt de teoretiska begrepp jag kommer utgå ifrån. I kapitel 3 presenteras det resultat jag fick av mitt material på fältarbetet och en genomgående diskussion som avslutas med en sammanfattande slutsats.

Metod

Deltagande observation

Jag utförde fältarbete med fokus på deltagande observation under tre veckor på en Vingård i nordvästra Skåne. Vi jobbade och pratade oftast ihop men vissa dagar pratade jag mer med säljchefen eller med vinmakaren som arbetade i vinkällaren. Min empiri blev utspridd i samtal under arbetsdagarna eller under after-works i vårsolen. Via samtal har jag också fått största delen av empirin från gårdsägarna. Platserna för min fältstudie var framförallt vinodlingen och källaren. För att få tillgång till ett inifrånperspektiv blev jag praktikant, som de kallade mig på gården. Jag arbetade heldagar några dagar i veckan under tiden jag var där och fick dessutom husrum på samma sätt de tilldelade deras praktikanter och sommarjobbare under sommaren och höstsäsongen när det behövs mycket extra jobb i produktionen.

Jag fick en designerad mentor / arbetsledare och blev tilldelad arbetsuppgifter samt umgicks några timmar efter. Mitt empiriska material är därför baserat på de relationer och samtal som utvecklades under veckorna jag vistades på gården. Men jag valde samtidigt att anta en praktikanteroll så att jag hade något att luta mig mot. Mitt arbete fyllde en funktion för verksamheten och jag kände mig mindre i vägen och det hela kändes som ett mer jämlikt utbyte. Att bli praktikant gav mig en naturlig ingång i engagerade samtal och förståelse för jargong trots skilda målgrupper. Ett antropologiskt fältarbete kräver någon grad av deltagande observation och genom att bo och jobba på forskningsfältet fick jag en bredare förståelse för arbetet, jargongen, arbetsförhållanden men också miljön och omgivningens kultur. En intervju gjordes med en informant som jag inte träffade lika ofta som de andra men som jag ändå ville ha information. Varför jag inte valde någon annan metod utöver det var för att materialet kom fram i samtal under arbetsdagen eller efteråt och hade jag specifika frågor ställde jag dem till den, det rörde främst istället för att ha ett stolpigt manus. (Göransson 2019: 93, 97, 106)

Eftersom jag valt att anonymisera mina informanter är det svårt att beskriva alla deltagare ordentligt för att förstå deras perspektiv och tankesätt. Genom en övergripande beskrivning kan jag dock ge en förklaring av hur de jag pratat med alla har en långvarig erfarenhet antingen på vingården eller inom vinifiering på annat håll sedan tidigare. Gårdsägarparet är svenskar som valde att starta odlingen för de trodde att klimatet i nordvästra Skåne skulle passa bra för vinrankorna. En del av mina informanter är från närområdet och ett par av den kommer ifrån engelsktalande länder men som att jobbat med vinifiering innan de började på

gården och har hamnat i Skåne av olika anledningar. Alla mina informanter är i yngre medelåldern och de tre jag jobbade närmast identifierade sig som män och var eller skulle snart bli småbarnspappor.

Utförande av anteckningsarbetet gjordes för det mesta på notes-appen i mobilen. Där skrev jag ner, citat, kommentarer och frågor. På kvällen expanderade jag anteckningarna på datorn tillsammans med loggbok med reflektioner från dagen. Jag valde att inte använda någon inpelningsmetod dels för att vinkällaren och de platserna jag var på inte skulle ge någon bra ljudkvalitet. Sedan visste jag att kapacitetsmässigt skulle det räcka men att skriva om anteckningar och ljudfilerna skulle ligga orörda.

Etik och anonymitet

Etikfrågor har blivit viktig för mig eftersom jag gjorde ett kortare samarbete än vad jag hade tänkt med personerna från gården. Trots att vissa av mina informanter godkände att jag använde deras riktiga namn muntligt så kände jag mig osäker på att inte anonymisera namn på personerna och platsen för att jag själv ansåg att det kunde finnas innehåll i samtalen som var känsliga och för att jag inte hann göra en ordentlig överenskommelse med informanterna och gårdsägare. Specifika namn känns inte relevant i denna uppsatsen då studien tar en lite djupare förståelse i socialt identitetsskapande för den sociala gruppen och inte för specifika individer och därför använder jag mig av fiktiva person och platsnamn. Enligt Göransson (2019: 49ff) så finns det en fördel i att anonymisera namn på platser och byar när det gäller platser med unika kännetecken eftersom det reducerar risken att lista ut deltagarnas rätta identitet. Men hon skriver också att kontexten kan vara viktig för att kunskapen och innehållet i studien inte ska bli missvisande. I nordvästra Skåne finns ett stort, och ökande, antal vingårdar vilket gör att det är svårt att veta vilken gård jag skriver om men jag kan ändå nämna den lokala kontexten. Några ytterligare strategier jag har implementerat i uppsatsen är att ha flera fiktiva namn på samma informanter men också ändra eller utelämna yttlig information såsom relationer och platser.

Studien var till en början baserad på en vag idé och starkt intresse vilket ledde till att tiden på fältet bestod av mycket observation och vad som skulle komma med i slutprodukten var länge oklart, framförallt under fältarbetet. Det kändes därför svårt att be om samtycke för vad som skulle komma fram i uppsatsen innan, under tiden eller efter fältarbetet. Som svensk i en

svensk kontext var det inte svårt att få tillit och insyn i min informanternas uppfattningar men som vilsen student var det svårt både för mig själv och dem att veta om informationen som kom fram var tillräcklig. Förfrågan om samtycke var därför underliggande under hela fältarbetet (Göransson 2019: 47).

I början av terminen, när det var dags att hitta fält, var det enda jag visste att jag ville skriva om hållbarhet, om hur svenskar relaterar till klimatomställning och hur det realistiskt fungerar i verksamheter. Jag började kolla upp självförsörjande ekologiska lantbruk och småskaliga gårdar och till sist fick jag kontakt med ägarna av en vingård på den skånska kusten. En vingård som anser sig prioritera hållbara odlingsätt och har ett innovativt tankesätt när det gäller anpassning till naturen och klimatet vi lever i. Jag har hela min uppväxt varit intresserad av hållbarhetsperspektivet och människans relation till naturen och ekosystemen och under min utbildning har det varit ett av mina starkare intressen och via socialantropologin har jag hittat ett roligt och givande sätt att ta reda på mer. Detta har dock inneburit att jag blivit lite partisk för människor och verksamheter som jobbar för att göra ett mindre ekologiskt fotavtryck och som hittar hållbara lösningar genom att jobba med naturen och kanske följa traditionella metoder, snarare än att försöka tämja eller arbeta för att anpassa miljön efter ens egna behov. Att ha ett svenskt / skånskt forskningsfält kändes då trevligt eftersom jag får lära mig mer om svenskars förhållande till naturen i modern tid för att få lite perspektiv från "hemmaplan". (Göransson 2019: 30,-1)

Reflexivitet

Att vara antropolog handlar om att tolka sin omgivning och att genom observationer och umgänge kunna förstå en social grupp eller miljö. En del av tolkningen kommer dock ifrån ens egna erfarenheter och perspektiv som gör det omöjligt att göra en helt objektiv analys. Det är inte heller syftet med antropologin att ha en objektiv förståelse eftersom det inte reflekterar verkligheten och det etnografiska materialet skapas i de sociala sammanhangen där etnografen har en aktiv roll. Därför är det också nödvändigt att man som forskare reflekterar över ens egna beteenden, relationer och varför man kommit fram till specifika tolkningar. (Göransson 2019: 39)

Jag kände mig ganska vilsen under min uppsats då jag inte riktigt hade lyckats skapa en smalare fokus på hur jag ville att min uppsats skulle bli. Till en början skulle vi spendera

största delen av fältarbete ute på fältet, på odlingen och jag skulle få lära mig att beskära vinrankor. Sedan hade jag tänkt att jag skulle behöva komplettera med intervjuer med andra ansvariga på gården och med ägarna. Informanterna är de som arbetar i vinkällaren eller är ansvariga över verksamheten och odlingen. Jag har såklart haft möjlighet att prata med andra arbetare på gården såsom byggarbetarna på expansionen eller killarna som jobbade ute på fältet men det var språkbarriärer som gjorde att jag inte prioriterat det. Jag hade emellertid svårt att bryta isen och prata med de personer jag inte blev introducerat till samt arbetsgivarna då de var upptagna under tiden jag var där. Jag fastnade lätt i min roll som praktikant och upplevde att jag prioriterade att göra mitt jobb som jag blev tilldelad och jag känner i efterhand, att på grund av att jag kunde varit mer uppsökande och tagit fler initiativ till samtal för att få ett fylligare material (Göransson 2019: 95).

Jag valde att gå in som arbetande praktikant och på grund av det fick jag ibland känslan av att jag behövde fokusera på jobbet och uppgifterna när jag var där, dels för att läsa mig men och också för att hjälpa till. Mitt fokus hamnade på att hjälpa till att göra klart istället för att lära mig mer om gården och utforska Det resulterade i att jag inte prioriterade att vara nyfiken. Mina informanter, tänker jag nu i efterhand, märkte att jag inte prioriterade mitt antropologiska arbete eftersom jag blev påmind om att ställa frågor och att den inte förväntade att jag skulle vara där mer än ett par dagar i veckan.

Fältarbeten som det jag gjorde blir lätt obekväma och det tar lång tid att landa i rollen och på platsen. När fältarbetet bara sträcker sig några veckor är det mycket press att komma fram till det scenariot att det ska kännas lätt att samtala och vara i vägen. Men vissa antropologer säger att det aldrig blir lättare oavsett längden på fältarbetet. Därför känner jag att trots mina svårigheter så fick jag ihop en bra studie i min uppsats.

Bakgrund

Vinkultur

Vin har genom sin historia varit en handelsvara och har varit kopplat till prestige, makt och social status där Frankrike och andra länder i gamla Europa har varit centrala aktörer. Unesco, tillsammans med nationella institutioner spelar en stor roll i att bevara vinkulturen i Europa. Den uppfattade bilden av vinet har precisrats till något prestigefyllt och traditionellt som gör vinodlingen blivit mer åtråvärd. Bland annat har arbetet att göra europeiskt vin traditionellt och eftertraktat utvecklat en turism runt vinodling. Frankrike anses vara ett av *les pays l'origine* (ursprungsländerna) och den största delen vinländer utanför Frankrike finns på grund av att kulturen runt vinodling emigrerade tillsammans med fransmän och europeer. Det har sedan dess utvecklats nya vinkulturer inom dessa olika vinländer och områden som har i sin tur skapat kretslopp och utveckling av druvsorter och odlingstekniker som blivit unika för de specifika områdena. (Crenn 2022: 8)

Även om det inte finns en övergripande certifiering som avgör vad naturvin är så finns det en lista av biodynamiska metoder som används av de som kallar sig naturvinproducenter. Framförallt är målet att man ska känna druvan och växtplatsen genom vinet. För att uppnå det så använder man så lite pesticider och kemikalier som möjligt samt att generellt påverka hela tillverkningsprocessen så lite som möjligt. På systembolaget.se beskrivs hur naturvinsproducenter definierar sig efter vad de är emot lika mycket som för vad de själva står för. Naturvin klassas oftast av biodynamiska producenter och småskaliga tillverkare. (Systembolaget u.å: naturvin)

Än så länge har Sverige ingen officiell indelning och därför inte heller regleringar om vilka vinsorter eller metoder som får användas vart. Därför har vingårdarna i Sverige möjlighet att prova nya sorter och metoder och anpassa sina vinodlingar efter vad som fungerar bäst i det rådande klimatet och jordmån. Medan länder i Europa har detaljerade vinlagstiftningar för regioner som avgör vilka druvsorter man odlar vart och samt vilka beskärnings- och planteringsmetoder som får användas i området. (systembolaget u.å. odla)

Vinets status och dess förändring över tid

I den utbredda vinvärlden har historia och arv haft en speciellt stor roll för att autentisera och konstruera vinets och vingårdens roll i hierarkin. Detta genom att vinsorter eller vingårdar associeras till specifika historiska variabler såsom viktiga händelser och platser, landskap eller metoder kopplade till *la vieux monde* (den gamla världen). Samtidigt har det skapats en hierarki där *les pays l'origine* eller ursprungsländerna står högst upp på skalan för fin vinodling och makeri med argument av tradition och autenticitet. Nya vingårdar identifierar sig efter denna skala och jämför sin professionalitet, sektor och lokalitet efter den, trots att förutsättningar på grund av regleringar av produktion och konsumtion inte fungerar på samma sätt i de nya områdena som de gamla. (Crenn 2022: 8)

Men sedan franska revolutionen har fler variabler påverkat status olika mycket. Inom gamla europa ligger status i nationalitet, där länderna men också regioner inom länderna förknippas med sin vinproduktion och baserar sin kulturella och patriotiska identitet på den. Crenn et al. menar att franska revolutionen, som var en världsomvändande händelse, även förändrade relationen till vinet radikalt för konsumenter och producenter. Vin som associerats till och oftast konsumeras i adliga eller rituella sammanhang blev mer tillgängligt att konsumera för flera efter och druvsort och växtplats blev viktigare för producenterna för att kunna utmärka sig när arv och namn inte hade samma tyngd och vinodlingen i Frankrike utvecklades från en monokultur till en odling med en mångfald av druvsorter (Crenn et al 2022: 5).

Demossier (2001) pratar om *the new culture of wine* (den nya vinkulturen) som uppdagades på 1980-talet. Under 1980-talet sker en ytterligare global förändring där kunskap om vinodling och själva drickandet av vin får högre intresse och då också status. Elitism inom vinkulturen bestod av att separera amatören från vinkännaren på ett sätt som gör det svårt för den vanliga personen att förstå sig på vinkulturen. Sedan 80-talet har friheten att konsumera vin och vinkultur minskat och Demossier beskriver det som diktatoriskt och borgerligt (Demossier 2001: 4).

Vinifiering i Sverige

Vinifiering är processen från odlingen av druvrankan ända fram till förvaringen av vinet som färdig produkt. I Sverige odlas druvsorter som är anpassade för att kunna växa i ett svalare klimat, vilket minskar variationen. I svensk vinproduktion används huvudsakligen

druvsorterna solaris, rondo, cabernet cortis, muscaris och sauvignier gris som alla är hybrider av sorten PIWI, *Pilzwiderstandsfähige Rebsorten* (hybridrankor mellan mögelresistenta rankor och druvproducerande rankor). I Sverige används PIWI-druvor dels för att de är anpassade efter det kallare klimatet men också för lantbrukares växande intresse i hållbarare och mer biodynamiska eller ekologiska odlingssätt på grund av det minskade behov av besprutning av starka fungicider. Ekologisk och biodynamisk vinproduktion använder sig oftast av kopparsulfat och svaveldioxid som lägger sig på druvan, vilket resulterar i att det sköljs bort med regnet och finns därmed inte kvar i slutproducerade vinet. Definitionen av småskaligt jordbruk dels av storleken på gården omen också vilka metoder man använder. (systembolaget u.å. odla, Andersson & Svensson 2021: 7, 9, 13)

Den långa historien av vinodling har också lett till regleringar som nu definierar vin och klass. Genom att reglera vilka druvsorter som får odlas vart och ibland också vilka metoder som får användas, skapar det en begränsning som gör det svårt för nya odlare att få samma intresse som de äldre. Men begränsningen sker också på andra hållet. Vinindustrin kräver hela tiden framtagandet nya druvsorter då rankor, med tiden, blir mer benägna för mögel eller svampangrepp och om man inte byter ut sorterna till förädlade plantor anpassade efter klimatet kräver odlingarna större andel bekämpningsmedel. Detta blir problem för de vinområden som är begränsade till vilka vinrankor de får använda för att sälja under det varumärket som vinområdet är. Detta innebär att vinodlare inte kan utföra en mer hållbar vinproduktion. (Systembolaget u.å. odla)

Kapitel 2. Forskning och Teori

Tidigare Forskning

Antropologi om vin

I Frankrike finns en etablerad etnologi runt vin och vinodling som påbörjades redan under 1950-talet medan i Sverige finns det inga antropologiska studier om vin. I artikeln *Anthropologie du vin: un objet singulier, entre subjectivité et circulation* (2022) beskriver författarna Crenn, Demossier och Pétric vin från ett antropologiskt perspektiv. De förklarar hur vinets historia genom judeo-kristna Europa har en stark kultur samt har viktiga historiska fenomen kopplat till sig. Vin upplevs ha en fast punkt i det europeiska medvetandet både socio-kulturellt och inom lantbruket. De menar att vin kan visa på regionala skillnader när man jämför smak, föreställningar och savoir-faire inom vinproduktion och -konsumtion vilket bidrar till förståelsen av kulturell mångfald, appropriation och även nya sociala strukturer under globaliseringen. Drycken finns att konsumera i hela världen och vinodling går nuförtiden också att utföra i en större variation av klimat. Vin i ett globaliseringsperspektiv är därför intressant eftersom vinodlingar framförallt finns i den europeiska regionen samt i före detta eller nuvarande europeiska territorier och alltså en del av den gamla världens kolonier (Crenn et al. 2022: 1-3).

Forskning om vin och vinodling i Europa och framförallt Frankrike har ofta fokuserat på vin som ett regionalt eller nationellt objekt även om en viktig del av vinproduktionens utveckling har utgjorts av den globalisering och kolonialisering som europeiska länder varit huvuddeltagare i. Artikeln erbjuder därför att försöka förklara de radikala förändringar i att producera eller dricka vin som skett på global nivå för att visa hur forskning om vin kan visa på social förändring men också på transformationer i relationen mellan människan och naturen. De menar att vinodlingen kan agera som en varningsignal när det gäller hur klimatförändringarna kan påverka jordbruket eftersom klimatförhållandena har stor inverkan på druvproduktionen hos vinrankor samt att de är de mest odlade plantorna i världen och är etablerad på alla bebodda kontinenter och kan därför ge indikationer på olika reaktioner hos odlingsområden (a.a: 2, 9-10).

I en artikel av Demossier (2001) beskriver hur vinkulturen har förändrats och pratar om “the new culture of Wine” som uppdagades på 1980-talet. Artikeln *The quest for identities:*

Consumption of wine in France visar på olika fenomen som har reinventerat vinkulturen som sådan, framförallt i Frankrike. Bland annat menar hon att sortens vin har ändrats och även hur mycket kvalitativt vin som konsumeras. (Demossier 2001: 4)

Svensk vinframställning

Andersson och N. Svensson skriver i *Vinproduktion i Sverige. Hur reflekterar vinproducenter kring vinproduktionens miljöpåverkan?* (2022) om hur och vad vinodlare tolkar vad som är mest miljövänligt eller klimatsmart och vilka svårigheter vinindustrin har när det gäller klimatfrågor. Detta är en miljövetenskaplig uppsats från Malmö Universitet, baserad på semistrukturerade intervjuer med fem svenska vinproducenter. Anderssons och Svenssons slutsats var att åsikten om vilket produktionssätt som var mest hållbart skiljde sig mellan intervjuerna men consensus var att användningen av bekämpningsmedel var mest destruktivt och att bevattningen hade låg miljöpåverkan då alla enbart använde regnvatten.

Denna kandidatuppsats tillsammans med Anna Antals (2021) *Vinturism i Skåne: En studie om varför vingårdar i Sverige kommit bli en attraktion och hur de valt att marknadsföra sig som en besöksverksamhet* från Umeå universitets intuition om geografi var de få studierna jag hittat om vinkultur i Sverige. Uppsatserna är intressanta och relevanta men det var svårt att hitta forskning om de sociala aspekterna av vinkulturen som skulle vara intressant för antropologin.

Teori

Kulturellt kapital och socialt fält - Pierre Bourdieu

I *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (2010) som först publicerades 1984 menar Pierre Bourdieu att smak och identitet genereras utifrån social inläring och praktiska handlingar. Han använder begrepp som kapital och förkroppsligande för att diskutera hur status och klass fungerar i ett stratifierat samhälle. Bourdieu menar att kapital genererar makt och prestige. Kulturellt kapital är konsumtionen av objekt, utbildningar och umgänge eller avståndstagandet av andra som definierar individens status och grupp tillhörighet. Symbolisk praxis och görande organiserar samhället och därför resonerar Bourdieu att mat- och

dryckespreferenser har stor roll inom kulturbegreppet på samma sätt som preferenser för materiell egendom så som konst eller samlarobjekt och innehavandet av kunskap eller intellekt (Bourdieu 2010: xviii, xix).

Kulturbegreppet har den traditionella och kanske mer allmänna meningen av estetik och konst, sedan finns den bredare antropologiska meningen att kultur är allt som anger en social grupp utifrån ett mer vetenskapligt perspektiv. Den förstnämnda förståelsen inger ofta värdeladdningar, positiva eller negativa. Bourdieus använder kultur i ett tredje sätt när han diskuterar kulturellt kapital, för att studera värdet i ägandet av konst och samlarobjekt, att ha matpreferenser och intagandet av intellektuellt kapital såsom böcker, musik och utbildning inom ett specifikt socialt fält. I Donald Broardys bok: Sociologi och epistemologi (1991) förklarar han kapital som värden, tillgångar eller resurser och hur begreppet används för att förstå förhållandet mellan individer, grupper (klasser, yrkesgrupper, familjer) och institutioner. Bourdieu använde till exempel begreppet kulturellt kapital som ett redskap i utforskandet av maktförhållanden i det franska samhället där makt och status är kopplat till utbildning, kunskap av klassisk litteratur och musik och även kultiverat språk i tal och skrift. (Broardy 1991: u.s.)

För att kunna använda Bourdieus tankesätt om kulturellt kapital i denna studie måste hans nyckelbegrepp habitus beskrivas. Habitus beskriver Bourdieu som förkroppsligandet av en persons eller grups förståelse för sin omgivnings normer och förutsättningar och blir specifikt efter ens erfarenheter och intelligens. Dessa förutsättningar och skillnaden av förutsättningar mellan sociala grupper skapar en åtskillnad som oundvikligt reproducerar en fortsatt avskiljning av grupper. Var och en av oss är innehavda med habitus men vår omgivning avgör vilka effekter av ens habitus som kan fungera som kapital och generera status inom i samhället (Bourdieu 2010: xix).

Ett kapital måste studeras i det sociala sammanhanget, det vill säga det sociala fältet där kapitalet ackumuleras, överförs och fungerar. Högt kapital och visar på status och makt inom ett socialt fält (Broardy 1991: u.s.) Ett fält uppstår där människor strider om symboliska eller materiella tillgångar som är gemensamma för dem och bara för dem inom ett kulturellt område, till exempel en religion, ett geografiskt område eller ett intresse, eller en kombination av dessa. Till exempel kan svensk vinodling vara ett sådant fält där grupper inom detta strider om status och tillgångar inom Sverige och jämför sig med andra vingårdar. Att skaffa sig tillträde till olika fält kan man göra genom att konvertera till exempel socialt eller ekonomiskt

kapital för att gagna kulturellt kapital inom ett visst fält. Det vill säga använda kontakter eller socialt nätverk/ arv för att öka sin status och respekt från andra inom fältet. Ofta kan man se en persons habitus i deras smak och preferenser men smak visar egentligen på livsstil och på klasstillhörighet, det kategoriseras efter utbildningsnivå och yrkesgrupp snarare än tvärtom. (Bourdieu 2010: xxii).

Till exempel ändras en persons budget och val att spendera pengar på något efter sin inkomst. Ju högre upp i den sociala hierarkin desto större är sannolikheten att man väljer att köpa mer högkvalitativa eller rent producerade produkter. Det har främst att göra med taste of necessity och taste of freedom. I matpreferenser blir det tydligt eftersom mat- och dryckproducenter som annonserar att ha överkomliga priser ofta tar genvägar i produktionen, till exempel ingredienser som inte är bra för kroppen och naturen eller sämre arbetsförhållanden för arbetarna men som är billigare och lättare överkomliga. En låginkomsttagare behöver basera sin shopping på en mindre budget vilket också leder till en preferens åt dessa smaker medan en höginkomsttagare har friheten att välja sina inköp och därför har förutsättningen att välja produkter de vet är bättre för deras hälsa och för miljön och producenten. Taste of freedom kopplas till ett behov att bevisa sig eller förbättra sig själv hos den övre medelklassen. Valets frihet ger gruppen en anledning att ha preferenser för saker och kunskaper som är förverkligande. Även om det mellan sociala fält skiljer vad det kulturella kapitalet är innebär det att insamlandet av dem är ett sätt att bygga upp ett intellekt. (a.a: 173, 290)

Även om Bourdieu baserar sin bok på studier gjorda på det franska samhället på 1960 talet menar han att argumenten kan appliceras på andra samhällen och nutida dynamiker om man vill titta på och förstå klassrelationer ur sociala, kulturella och även ekonomiska perspektiv. För denna studie passar kopplingen till Bourdieus studier eminent eftersom den har fokuserat specifikt på hur en grupp definierar sig efter sitt kulturella kapital och genererar status efter den, distanserar sig till någon omodern kultur baserad på lokalitet och generationell prestige. Samtidigt visar denna studie också på hur sociala grupper, speciellt i den övre medelklassen uppmärksammar nya klassmarkörer såsom hållbarhet och renhet för att samla kapital och etablera respekt (a.a: xxi, xix).

Renhet, moral och avvikelser från normen - Mary Douglas

Mary Douglas skriver i sin bok *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo* (2002, först utgiven år 1966) om relationen till och avståndstagande från det onormala och hur det styr vår syn på smuts och moral. När Douglas beskriver smuts menar hon att något som anses vara smutsigt är egentligen något som är felplacerat. Det betyder att ett objekt, en handling eller idé som inte passar in i normen och den dominanta förståelsen inom ett socialt fält för vad som är rätt blir smutsigt. Ett exempel är Skor, ett par skor är inte för smutsiga för att ha på fötterna och använda men är de ställda på köksbordet anses de vara smutsiga. När saker behandlas utanför sin kategori upplevs de som stökiga eller smutsiga (Douglas 2002: 45).

Avvikelser från normsamhällets kategorier och regler kan antingen hanteras negativt genom ignorans eller förbud och fördömanden eller positivt genom att kategorier utvidgas, broar skapas mellan kategorier eller nya kategorier skapas. Ett etablerat samhälle eller socialt system såsom en religion eller en stat har standardiserat värderingar och medlar individer och grupperns erfarenhet efter den standarden. Det sociala systemet har en auktoritet eftersom kategorierna behöver vara stabila för att erhålla kontroll. I motreaktion växer avvikelser fram och kontrar systemets kategorier och regler. När vi lär oss om nya saker sker dock dessa positiva avvikelser och det fungerar med enkelhet på individnivå men på en större kulturell nivå är det svårare. I moderna samhällen, däribland det svenska samhället, skiljer sig olika sociala grupper åt. Vi har delat upp oss efter intressen, sysselsättning eller klass och uppväxt. Det skapar distinkta sociala fält där olika grupper inom samhället därför har olika uppfattningar om moraliskt och socialt rätt eller fel och det skapar maktdynamiker. Eftersom det inte finns en tydlig överenskommelse om moral som alla grupper följer känns det som att det alltid finns en dispyt som produceras av dessa systematiska skillnader och binariteter. (Douglas 2002: 50).

Den binära oppositionen av rent och orent, menar Douglas, skapar en relationell ordning och en reproduktion av den ordningen i samhället. Det betyder att saker som liknar varandra eller relaterar till varandra buntas ihop i kategorier och det som inte passar kategorins mönster ignoreras eller fördöms. Den åtskillnaden skapar i sin tur scheman för de som inte känner att de passar in i normsamhället och då skapar ett nytt socialt fält med gemensamt schema som bygger på gemensamma intressen och värderingar men också i hur de gemensamt åtskiljer sig från andra sociala grupper och från normen. Detta kan ske både inom en kategori som till

exempel klasstillhörighet men också vertikalt genom klasser, det vill säga inom ett socialt fält (44ff).

Avvikelse sker alltså oundvikligen och Douglas menar att samhället kan hantera avvikelser exempelvis genom att ha regleringar som får auktoriteten att verka i kontroll eller att anse att något är farligt och då skapa ett undvikande hos befolkningen. Att få något att verka farligt kan också lättare skapa en enighet i frågan då det är lätt att spela på folks rädslor att göra fel. Douglas nämner också att man kan använda anomaliteter i ritualer, till exempel har vinet en rituell roll i kristna kyrkan men utöver det ska det traditionellt undvikas. Det tillåter avvikelserna att uppmärksammas och existera men ger möjlighet för statsmakten att säga ifrån sig ansvar eller delaktighet (48-9).

Renhet kan genom den här studien förstås genom tre perspektiv, den första är ekologisk hållbarhet eller miljömedveten vinproduktion, den andra är social hållbarhet inom lantbruket och vinkonsumtion och den tredje är vin som är skapat med så lite mänsklig påverkan som möjligt. Det blir en form av moralisk utgångspunkt på samma sätt som avvikelser från tradition och normen kommer bli det.

Kapitel 3. Resultat och Diskussion

Iscensättning av fältet

På vinfälten är vinrankorna ännu lövlösa och man kan skymta vita molntussar som vandrar mellan raderna av druvrankor. Fåren betar av gräset som redan hunnit växa upp under vårvintern. Längre upp i backen går vinodlarna med sekator för att beskära och förbereda plantorna för att ge bästa möjliga förutsättningar att få högkvalitativa druvor i september. Runt om fälten ligger häst- och fårgårdar med gårdsbutiker, ateljéer. Landskapet, som precis har börjat få lite grönska efter vintern, är öppet och kulligt och man kan känna havsluften vana i öronen. Den sista frostnatten har snart varit här ute vid kusten, även om denna våren har varit ovanligt kall. Det är värre inlands där vindarna från havet inte håller temperaturen mildare under våren och hösten. Närheten till havet tillåter ett mildare klimat som ger druvorna en längre växtperiod och tillåts växa ostört under våren och sommaren tills det är dags att skörda på hösten.

Vingården har en del olika druvsorter på fälten, mestadels används vita PIWI sorter men också gris och Pinot Noir eftersom dessa har längre mognadstid och passar bra i det kallare klimatet. PIWI druvor eller hybriddruvor som de också kallas består av parade plantor mellan en planta som är starkare och mer resistent mot mögeltillväxt och en som ger frodig frukt. Kombinationen gör att man inte behöver använda överdrivet med bekämpningsmedel, varken syntetiskt och naturliga sådana. Solaris, som är den äldsta druvan på gården samt kommer från svensk förädling. Vinet har en äppelkaraktär, det vill säga har en syrlighet med ändå lite sötma.

Vinodlaren som är gruppleddare och ansvarig för de andra odlarna på var också min huvudinformatör och han visade mig de olika metoderna de använder på fälten för att tillåta behålla druvans kvalitet fram till fermenteringen. Bland annat visade han mig något han kallade *soft pruning* (försiktigt beskärningsmetod) där man beskär och böjer till rankans grenar efter hur rankans energiflöde naturligt går ut till druvklasarna. Första dagen jag jobbade med honom på fältet fick jag gå bredvid och titta på och lyssna för att senare låtas gå med sekatorn själv. För vinodlarna var plantan i största fokus och få den att frodas till sin största potential. Soft pruning fungerar som ett hantverk med mycket lärdom och eftertänksamhet där odlarna blir ett med fältet och plantorna. Mycket görs för hand på fältet men med 30 hektar med vinfält som sträcker sig runt gården krävs också maskineri som snabbar på processer speciellt när det gäller skörden under hösten. Norrgården använder mindre traktorer som får plats mellan rankraderna för insamlandet av druvklassarna och kör dem till vinkällaren. Efter arbetsdagen åker jag bak på fyrhjulingen tillbaka till 1800talslängorna som gårdens grund består av. Fältet vi jobba på ligger några minuter ifrån gården och vi kör igenom en av de små byarna på vägen, små trähus i färgglada färger.

På gården kan man övernatta i ett hotellrum eller glampingtält under sommarhalvåret, äta i restaurangen eller ta en rundvandring på gården. Efter rundvandringen kan man också få en vinprovning med tourguiden med vinprovning med någon av ägarna som guide. På rundturen märks deras strävan efter hållbarhet eftersom de gärna berättar ingående om vinproduktionens alla processer. Paret, som bor på gården, började sin resa inom vinvärlden genom att sätta ett hektar med Solarisplantor på sin gård 2007 och hade som mål att kunna sälja vin via gårdsbutik när odlingen blivit redo 4 år senare. Redan under 2000-talet var det tal om att försäljning av vin i gårdsbutik skulle bli möjligt. 2010 öppnade de en liten restaurang som en showcase bar för att kunna visa upp och sälja sina produkter, sedan dess har intresset för

gården som turistdestination och intresset för Norrgårdens vin ökat och ägarna har expanderat i linje med den ökade efterfrågan. Under mitt fältarbete byggdes en utbyggnad för hotellrum ovanför det nybyggda större restaurangköket som skulle användas för event och bröllop. Expansionerna följer dock stilen av de skånska 1800-tals längorna med korsbygge och halmtak.

Vinkällaren består av ett större rum som kantas av rostfria ståltankar och ett par mindre rum där lagring av vin och whiskey sker på ekfat och flaskställningar och en destilleri finns. I vinkällaren jobbar vinmakaren tillsammans med en av ägarna för att kontrollera och justera vinerna. Säljchefen jobbar också nere i källaren för att hjälpa till med arbeten som vinmakaren inte behöver ha uppsikt över, till exempel etikettering, buteljering och där det behövs. Under sommaren och hösten kommer en del säsongsjobbare för att hinna ta hand om druvskörden men däremot tar mestadels av jobbet de anställda som redan jobbar runt om på gården. Under skördetiden prioriteras durvplock och hantering inne i källaren framför deras vanliga arbetsuppgifter.

Under de senare veckorna jag vistades på gården startade försäsongen upp, restaurangen var öppen på helgerna och ett par av hotellrummen blev uppbokade. Ofta var det lokala gäster som kom till restaurangen, många var också vänner till ägarna eller nån av mina informanter. Ägarna hade ett aktivt deltagande med gäster genom att stå i baren, receptionen och vara de som främst utför rundturer av gården och vinprovningar för gästerna. Sedan mötte jag också en konferansgrupp som kom till gården och gick en rundtur med en av ägarna och fick sedan en vinprovning av några av de olika vinerna som produceras på gården. Under nån av de första dagarna jag var på gården hade en av ägarna också en rundvisning av gårdens lokaler med ett brudpar som funderade på att boka sitt bröllop där.

I uppsatsen kommer jag nämna en av de närliggande vingårdarna. Den gården kan ses som konkurrerande till Norrgården och kommer bara nämnas som granngården. Men för att beskriva kort har den gården ungefär hälften av Norrgårdens hektar men den är lite rikare och har därför möjlighet att experimentera med nya rankor och redskap och har samarbete med jordbruksforskare.

Social och ekologisk hållbarhet i fokus

“En stor del är att presentera produktionen och då blir det viktigt att visa upp hur ren den är” - Anders

Anders och de andra på gården pratar om det viktiga i att ha ett hållbart tänk runt produktionen från både ett socialt och ett ekologiskt perspektiv men det gäller också i försäljning av lokala varor och medvetenheten i att det är alkohol som är varan. Gårdsägarnas och anställdas närvarande i besluten som tas genom hela processen från val av druvsorter och växtplatser till beskärning, val av tillsätts eller besprutningsämnen indikerar på kännedom av och fokus på kvalitativ vinifiering samt deras strävan efter att vinet blir så naturligt framställt som möjligt. Det finns samtidigt en vilja att öka uppskattningen till svenskt vin och genom det också öka efterfrågan av lokalt lantbruk och att sprida kunskap och motivera till ett hållbart jordbrukslandskap. Jag deltog på en av rundvisningarna av gården som gårdsägarna utför för hotellgäster och konferensgrupper. När gården och vinframställningen visas upp för gäster och potentiella beställare finns det ett klart intresse i att berätta om hur produktionen fungerar utan att använda så mycket besprutning eller tillsatser. Anders, som är säljchef och sköter beställningar från lokala krogar eller vinbarer, menar att uppvisningen av produktionen för besökande gäster, kunder och beställare är bra för försäljningen av vinerna men det är också till att föra vidare Norrgårdens gemensamma kunskap om deras framställningsprocessen bakom ett bra vin.

Vinifiering är komplex och en process som kräver hög kunskap och förståelse inom ämnet för att kunna få ett så kvalitativt vin som möjligt. Vinodlarna på Norrgården använder *soft pruning* som metod för att beskära rankorna. Det är en metod som lärts vidare från vinodlare till vinodlare och jag fick lära mig om den manuella beskärningen av vinrankorna genom att “se och lära” innan jag fick hålla sekatören själv och hjälpa till. Det tydliggörs hur viktigt det är att vara uppmärksam innan man tar beslutet att klippa av en gren och hur tankegången ser ut för vinodlarna och fältarbetarna under beskärningsperioden på gården.

“take your time with the sprouts”

“follow the flow of the sap”

Vinodlaren förklarar hur beskärningen går ut på att klippa ner rankornas överflödiga grenar som avbryter energiflödet från rötterna till frukten, så de kan bära så mycket frukt som möjligt samtidigt ger det rankan förutsättningarna att växa ännu bättre och bli starkare inför nästa säsong. Han kallar det *soft pruning* för att det är en försiktig och eftertänksam beskärning. Beskar man på rätt sätt blir växten starkare och energin flödar till topparna. Jag upplevde att eftertänksamheten under beskärningen gav ett nästan meditativt tillstånd där odlaren blir ett med rankan. Tekniken kopplar samman vinodlaren till rankan och senare till vinet i slutproduktionen.

“I first learned soft pruning when I started working on a bigger vineyard after having a collective amateur viticulture outside of Malmö. My first three months on the vineyard I was only allowed to collect the branches after the other pruners. I was supposed to learn by watching”. - Isak

Isak fortsätter berätta om tendenserna om grindvaktning av tekniken i vinvärlden och hur den anses för komplicerad för oerfarna vinodlare och hur det har en lång inlärningskurva. Det är inte bara att göra hur som helst utan det finns en lärdom som kräver inkännande och förståelse för hur varje klipp med sekatoren påverkar hela vinifieringen, inte bara under nästa skörd utan också under framtida säsonger och kvaliteten i vinet. Trots det går Isak lite emot detta och menar att om man som lärare lägger lite extra tid på att lära ut tekniken från början till arbetarna på fälten samt förespråkar att ta tid på sig och utföra arbetet utan stress kan vem som helst bli duktig på det.

Majoriteten av den svenska vinproduktionen använder sig av handskörd, manuell beskärning och besprutning av odlingen. Detta eftersom vinodlingarna på de flesta håll i Sverige är små och det är mest gynnsamt att arbeta manuellt framför att använda maskiner. Men Norrgården är en av de större vingårdarna med sina 30 hektar. Detta gör att de i vissa avseenden inte använder småskaliga metoder, till exempel att de inte handplockar skörden utan använder mindre traktorer för att snabba på skörden då druvorna bara är bra att skörda under ett visst antal veckor under hösten. Vingårdens plats i Nordvästra Skåne ger dock ökade odlingsmöjligheter eftersom klimatet där passar bra för just vinrankor med korta vintrar och ljumma havsvindar. Jag noterar att det innebär att kemikalier inte behövs och mängden besprutning som ändå sker ligger långt under vad som är maxgränsen för ekologiska odlingar.

Gården låter klöverbuxter istället för gräs växa mellan rankraderna, detta för att klöver kapslar in väte och annan näring i jorden på odlingarna. Utöver det används fårgödsel, kvistar som ligger kvar från beskärningen och allt trycks ner i jorden med hjälp av skördetraktorerna på hösten. På det sättet används småskaliga metoder på gården även om deras odling är storleken större. (Systembolaget, u.å.: Sverige, odla, eko).

Utöver det finns det också ett stort intresse för att återanvända vinifieringens restprodukter. Men hjälp av en destillatmaskin kan de återanvända en del av vindruvskalen som blir över från pressen, till starksprit tillverkning. Bland annat tillverkas grappa-liknande druvavec. I ett samtal med Stefan, en av ägarna, berättade han för mig att han ansåg att energiteknologi och innovationer behöver utvecklas framåt. Det finns nästan en nolltolerans mot koldioxidutsläpp och avfall på vingården och energismarta och kemikaliesnåla lösningar är att föredra. Vi pratade om cirkularitet och hur användning av restprodukter och koldioxid är en viktig del i gårdens produktion. Koldioxiden som uppstår under jäsningsprocessen återanvänds i ståltankarna för att skydda vinet mot oxidering innan vinet tappas på flaskor.

Ofta i mina samtal uppstod diskussionen om att social hållbarhet är minst lika viktigt som de ekologiska och ekonomiska perspektiven inom verksamheten, både från ägarnas perspektiv men också från arbetarna. De flesta anställda på vingården har familjer och har krav på bättre livskvalitet. Det är inte bara arbetaren utan också dennes familjer som är beroende av att verksamheten pågår och fungerar. Det räcker inte att ha lågt koldioxidutsläpp och tillsatsfria produkter utan också att ha bra arbetsvillkor är viktigt för att kunna utföra en hållbar verksamhet.

“It’s required to have a sustainable business management so that people stay in the workplace but Britta and Stefan want it that way cus’ they want our experiences and knowledge”. - Isak

När jag pratar med arbetarna på gården förstår jag på vilket sätt företaget prioriterar sina anställdas livskvalitet och välbefinnande. Isak berättar att han tack vare denna generositet och omtanke kan fokusera och ha ork till sin familj och sitt efter och inte bara sitt dagjobb på gården. Han säger:

“It creates a loyalty between us workers and Britta and Stefan which is based on a trust that we’ll do our job.” - Isak

Anders, som började jobba på gården som restaurangansvarig och beställnings/säljchef för några år sedan, pratade också ofta om att parets flexibilitet och välvilja mot sina anställda var stor. För några år sedan bytte han arbetsuppgifter, utöver att vara säljchef, istället arbetar han nu mer i vinkällaren tillsammans med vinmakaren, det gav honom ett mer stabilt jobb och fritidsbalans.

Närvaron som finns från ägarna utöver vinodlare och vinmakare skapar ett gemensamt kunskapsinnehav vilket gör att verksamheten får en helhet och kopplingen mellan rankan och slutprodukten som ställ på bordet i restaurangen. Uppmärksamheten och intresset som finns gör att ekologiskt och socialt hållbara produktionssätt prioriteras.

Kulturellt kapital ger respekt och status

Kravet på kvalitet genererar kulturellt och symboliskt kapital

Ett ord som ofta dök upp i samtalen jag hade under fältarbetet var exklusivitet. Informanterna använder det för att diskutera ouppnåeliga standards eller exkludering och grindvaktning av vinkulturen. När jag pratar med informanterna om vad exklusivitet innebar för dem ville de ofta referera till deras konkurrerande granngård. Mina informanter kopplade gärna verksamheten till snobbighet. Granngården har adliga kopplingar och vissa av informanterna anser att de har en stor strävan efter att generera status i vinvärlden och anser att Norrgårdens princip för öppen verksamhet och utbildning går före prestige och exklusivitet i vingörandet.

“en snobbig subkultur och konsumenters status eller ekonomi borde vara mindre viktigt i förhållande till en hållbar vinproduktion och ett cirkulärt levnadssätt.” - Peter

Jag tolkar det som att informanterna ser Norrgården som att vara underdogs och ha mindre socialt kapital. Men de gör en gränsdragning uppåt för de inte vill vara en del av den exklusiva marknad där vinproduktion associeras till elit och överklass. Det svenska vinlandskapet är ett nytt fält som påverkas av vinvärldens värderingar och skiljer sig från ordinarie vinländerna genom att använda PIWIdruvor och klimat som inte kräver besprutning av rankorna till den grad som de gamla vinländerna. Den svenska vinindustrin påverkas också av förväntningar på en större kulturell nivå. Ett etablerat samhälle eller socialt system såsom vinvärlden har standardiserat värderingar och medlar de olika vinländernas erfarenhet efter

dessa. Det blir en gränsdragning mellan Norrgården och traditionell vinproduktion när de inte känner sig som normen och därför utvecklar ett sätt att prata för att bevisa sig mot det gamla (Douglas 2002: 44ff, 48ff).

Inne i vinkällaren krävs en hög nivå av kunskap och stolthet och på samma sätt som ute på fältet krävs en eftertänksamhet och noggrannhet när det gäller att hantera vinets fermentering inne i tankarna. Glamor och klass hos konsumenter är ointressant och det största intresset är att vinet ska nå perfektion i vinmakarens egna ögon. I ett av mina samtal med vinmakaren Jimmy nämner han att om han fick välja skulle det inte vara något tillsatser alls i vinerna, trots PIWI druvorna och klimatet gör den naturliga sockerhalten i vinerna väldigt låg. Jimmy vill att man ska känna smaken av druvan och säger: “om man vill ha massa socker i kan man lika gärna dricka vindruvsaft”. Samtidigt svarar han såhär på frågan: vad är kvalitetsvin?: “quality is a good wine that people wants to buy ... qualitative grapes makes it easier to contain the quality and I don't have to fix it.”

Demossier skriver om status inom vinvärlden och hon menar att sedan 1980talet har kvalitet och exklusiva metoder varit kapitalmarkörer inom vinvärlden på ett sätt som koppling till “pays l'origin” och arvtagning varit innan det. Norrgårdens krav är att producera ett så rent vin som möjligt, alltså inga tillsatser som påverkar smaken utan drycken ska vara så nära 100% druva som möjligt. Samtidigt vill de att fler ska njuta av vin för hantverket bakom det, både genom att utbilda och att vara strikt med sin kvalitetssäkring. De har en tydlig strävan att gå ifrån elitism och exklusivitet som högkvalitativt vin associeras till. (Demossier 2001: 4).

Idag ger hållbarhet och modern grön innovation stort kulturellt kapital i det svenska vinlandet och de företag som strävar efter mindre koldioxidutsläpp och mer återanvändning av material eller ekologiska anses bättre och därför mer intressanta för en allmänhet. Fokuserar man på den kunskap om vinproduktion Norrgården själva innehar och på så sätt motsätter sig de den exklusivitet som är kopplat till anspråksfullhet och kulturell makt. Genom att identifiera vad de inte är visar de vilka de vill vara. Det genererar dock samtidigt ett erkännande av att Arilds verksamhet är grundad i kunskap, kvalitet och naturlighet snarare än i lyxmarkörer och glam inom vinindustrin.

Trots avståndstagandet från exklusivitet i form av prestige och glamorös status finns det fortfarande en exklusivitet även i Norrgårdens vinproduktion. I kunskapen om vinproduktion och kravet på kvalitet och “renhet” reproduceras en association till exklusivitet. Enligt

Bourdieus kapitalförståelse kan man ha olika tillgångar och egenskaper bidra till socialt och kulturellt kapital. På Norrgården är det vikten att presentera kvaliteten på vinet och kunskapsutbytet med konsumenter som genererar både socialt kapital i form av tillit och kulturellt kapital i den folkliga bild som skapas. I kunskapen om vinproduktion och det egna satta kravet på *kvalitet* och *renhet* reproduceras en association till *exklusivitet* trots avståndstagandet från den prestige och glamorösa status som vin förr har varit kopplat till. (Björklund & Hennerz 2020: 52, Bourdieu 2010: xix).

Status i konsumentens val av vingård

När det gäller frågor om status i vinvärlden måste man också titta på konsumtionen. Även om jag inte utförde något arbete direkt med gäster och beställare på gården fick jag intressanta antaganden från informanterna på gården. För konsumenten blir drickandet av vinet även ett intag av kunskap och förståelse för hur råvaran behandlar och blir till produkten de köpt. Det betyder att när vinet säljs på gården, säljs även idén om hållbar och lokal verksamhet. När jag har berättat för vänner eller familjemedlemmar om att jag skulle jobba på en skånsk vingård för min kandidatuppsats var reaktionerna delade mellan “guu, va häftigt, kommer du dricka mycket vin då?” och “åh, vad intressant, men är inte Svenskt vin ganska äckligt??!” Industrin är fortfarande ung och Britta berättar att när de öppnade restaurangen på Norrgårdens vingård var förståelsen att gästerna drack svenskt vin för att det var nytt och intressant men nu kommer folk till gården för att de tycker att vinet är gott.

“Det syns på marknaden att det finns ett större intresse för svenskt vin samt att konsumenter är mer benägna att välja lokala eller hållbara produkter nu för tiden.” - Britta

Det Britta säger och de kommentarer jag fick om min fältarbete visar på att trots den ökade etableringen av nya vingårdar i Sverige finns det ändå en idé att svenskt vin är äckligt, dels för att i jämförelse med sydeuropeiskt vin är svenskt vin relativt surt, en smak man kanske inte associerar till kvalitativt vin, och dels för att det är en ny produkt som folk ännu inte är vana vid i Sverige. Kapital är relationellt och det sociala sammanhanget påverkar vilket värde kapitalet hos en person eller ting har (Bourdieu 2010: 173).

I en intervju med Sanna pratade vi om vilka viner Norrgården säljer och vad folk väljer att köpa på Systembolaget. En slutsats vi kommer fram till är att många, när de ska handla på systemet, kanske tittar mer antingen på prislappen eller om vinet har ett känt namn, än på produktens kvalitet.

"Om man tänker på hur produktionen av bland annat Bubblet som ser ut så är det som Champagne. Det är tidskrävande att producera och därför också dyrare [än de andra mousserande vinerna]. Ändå ligger priset på ungefär 300 kronor vilket är normalt för ett billigare vin från Champagne. Så om man tänker efter lite i butiken så är 300kr inte så dyrt för vad man får. Det är lokalt och intressant!" - Sanna

Ett namn på ett vinområde såsom Champagne i Frankrike har ett högt värde inom vinvärlden men lika mycket utanför. Det finns en marknad runt namnet och den större allmänheten är införstådd med vinerna från Champagne, Frankrikes kulturella värde. Vinets sociala värde är också eftersträvansvärt för en större medelklass. De flesta svenska viner kan inte jämföra sig med Champagnes sociala och kulturella kapital, det har ett värde som genererar respekt för innehavaren. Vinet har en köpkraft där det kulturella kapitalet överförs till ekonomiskt och socialt kapital.

En dag när jag hjälpte till nere i vinkällaren har Anders ett möte med en beställare från Båstad. Beställaren berättar att han har en krog i Båstad och ska börja beställa in viner till sommarsäsongen. Beställaren berättar att han hade börjat titta på svenska viner under vintern (2022). *"Det syns på marknaden ett större intresse för svenskt vin, samt att folk väljer att betala lite mer för lokalt, miljövänligt"*. Det svenska vinet som förr ansågs vara äckligt eller till och med inte riktigt vin är nu intressant och trendigt. Svenska vintillverkare har behövt nischa sig för att kunna jämföra sig med både mer etablerade vinländer och med konkurrerande svenska gårdar. Innan har det inte funnits möjlighet att göra vin i Sverige och nu när det gör det känns det konstigt och annorlunda och kan därför framstod som läskigt eller äckligt.

Demossier tar upp Mary Douglas artikel "Constructive drinking" där Douglas beskriver alkoholförtäring som "a way of life" och en del av en given kultur. Konsumtionen av vinet är starkt kopplat till produktionen av det, dvs konsumeras platsen, tiden och symbolerna. Konsumtionen av vin är också starkt kopplat till social hierarki. Idag är det en statusmarkör i vilket vin man väljer att konsumera och det finns ett kulturellt kapital beroende på var vinet produceras, metoder i processen och druvsort (demossier 2001: 1-2).

“Vi är inga massproducenter” - Renhet och Moraliska gränsdragningar

Inom vinvärlden finns det nivåer av kvalitet och beroende vem man är, det vill säga ekonomisk och kulturell bakgrund samt kunskapsbakgrund lägger man också egna värderingar i vad man själv anser är god kvalitet och hur långt man är villig att sträcka sig, moraliskt, för att inneha ett rent vin. Vad man anser är dåligt eller bra avgörs av ens tidigare föreställningar och kunskaper. Ett dåligt vin kan till exempel vara billig produktion och jordbruk som kantas av icke-miljövänliga bekämpningsmetoder, höga tillsatser av socker och syror för att unifiera och möjliggör försäljning i större kvantiteter men som då också påverkar smak och kvalitet. Eller så kan dåligt vara snobbighet och gatekeeping av vinets betydelse och intresset (Till exempel beskrivningarna i 3.2.).

Ägarna har ett aktivt deltagande med gäster genom att stå i baren, receptionen och vara de som främst utför rundturer av gården och vinprovningar för gästerna. Demonstreringen öppenhet för gäster etablerar till beställare och andra vinproducenter inom det svenska vinlandskapet en bild av ägarna till Norrgården som jordnära och genuint intresse för gårdens verksamhet och föreställning utåt. Norrgården distanserar sig på så sätt från anspråksfullhet som vin och vinvärlden har associerats till genom att ha en relation baserad på intresse och kunskap till vinifieringen och vinkulturen där de konsumenter som vill lära sig mer om processerna bakom vinet de dricker känner sig välkomna och på det sättet också lära känna personerna bakom vinet. Demossier menar att identiteten bakom vinets produktion är just kunskapen och nöjet i görandet av vinet och det kulturella kapital som förmedlas till konsumenten genom att genererar kunskap och kultur som konsumenten tar del av genom att dricka vinet och av att vara på vingården (Demossier 2001: 4, 6).

“Vi är inga massproducenter” – Kristin

I ett samtal om vad som skulle kunna göra Norrgårdens vin mer intressant kommer jag och Kristin snabbt in på vinets kvalitet och intresse jämfört med annat vin man kan köpa på Systemet. Genom att distansera sig från mer billiga viner eller storskaliga produktioner som som framförallt säljs i stora mängder via systembolaget som kan ha höga andelar tillsatser av socker och smakreglering och samtidigt etablera sin icke-exklusiva attityd kan Norrgården etablera sig som en högkvalitativ vinproducent utan att vara för glamouröst eller för billig.

Vinet förkroppsligar detta och blir till en tillgång för människor att inneha deras kapital (Demossier 2001: 1,2).

*“Det är lättare att få tillgång till billiga tetrapack på systemet än att åka ut till en gårdsbutik och det är kanske inget man gör om man bara är ute efter alkohol.” –
Kalle*

Lokal produktion associeras ofta till kvalitet. Ofta vill vi koppla lokalt och Svenskt lantbruk till småskalighet, jordnärlighet och svenska värderingar om ekologisk hållbarhet och kärleken till naturen. Douglas menar att vi skapar en uppfattning av något, det här fallet kvaliteten av Norrgårdens vin genom associationerna som finns till det. Möjligheten att själv kunna kvalitetssäkra ger indikationer att vinet är av en högre kvalitet vilket ger det ett högre kulturellt värde av associationer. Detta betonas också av gårdens ägare och arbetare genom att ge grundliga detaljer och produktionen och verksamhetens funktion på gårdsvandringarna och betoningen av kunskapens värde och viljan att utbilda sina gäster om vinifiering och hållbarhetsfrågor. Naturvinsliknande produktion, ändå jämför de sig med andra mer traditionella vinodlingar vita viner. vingårdarna här möjlighet att prova nya och anpassa sina vinodlingar efter vad som fungerar bäst i det rådande klimatet och jordmån. Medan många länder i Europa har detaljerade vinlagstiftningar som avgör vilka druvsorter man odlar vart och samt beskärnings- och planeringsmetoder. (Douglas 2002: 44ff)

Regleringar över vinsorter och regioner gör att vinproducenters status påverkas av socialt nätverk och arv men också ekonomiskt kapital. Än så länge har Svenska vinlandskapet ingen officiell indelning och därför inte heller regleringar om vilka vinsorter eller metoder som får användas vart och därför har möjlighet att vara experimentella eller mer eftertänksamma när det gäller vilka metoder och vinsorter man använder. Den kommersiella skalan inom svensk vinförsäljning är ännu väldigt liten vilket gör att det kommersiella behovet från vinproducenternas sida inte heller är lika stort. De ekonomiska faktorerna påverkar hur vingårdar ser på varandra och i det lilla sociala fältet som det svenska vinlandskapet är, blir konkurrensen stor. För att beskriva sig själva som en moraliskt ren vingård jämfördes sig gärna Norrgårdens vinifiering med närliggande konkurrenter. (Systembolaget.se u.å: odla vindruvor, Sverige)

Kulturellt kapital som inger respekt och erkännande av vissa vingårdar får en makt eller inflytande då de också upplevs genuina, respektfulla. Vinet är rent i det avseendet att det har

haft liten mänsklig påverkan genom hela vinifieringsprocessen. Redan från början med val av grödor, jordmån, gödning och beskärning men sedan också i vinframställningen genom att inte använda starka kemikalier till rengöring av tankar. Att inte använda ektunnor och svaveloxid till exempel till förvaring som påverkar smaken och sedan att genom mycket kunskap vara medveten om filtrering och tillsatser för att avgöra vad som är tillräckligt och när det blir för mycket.

Felaktigt erkännande (misrecognition) kan användas för att både etablera sitt eget kulturella kapital och för att förminska en annans. Jag fick uppfattningen om granngårdens kulturella kapital framställdes som oäkta för att motivera att ägarna av den andre gården inte hade intresse för hantverket eller kunskapslandet i regionen. Oavsett om det som sades om andra vingårdar stämde eller inte, när det gällde arbetsförhållanden, användning av naturliga besprutningsmedel eller inte samt ägarnas sociala lättframkomligheter spelade det mindre roll om sägningarna var faktabaserade eller inte, ledde det till en föreställning som jag uppfattade var uniform mellan mina informanter (Björklund & Hannerz 2020: 52).

Sammanfattande slutsats

Under fältarbetet på vingården i nordvästra Skåne, som jag valde att kalla Norrgården i uppsatsen, har det varit tydligt att både ägare och de anställda hade en kollektiv idé om vad de ansåg vara ett hållbart arbete när de gällde vinproduktion. Det var också tydligt vad de valde att göra för att uppfylla det. Framförallt handlade det om öppenhet, att inte dölja produktionssätt genom att låta gäster och kunder känna sig inkluderade var viktigt för att sprida kunskap och tankesätt. Kunskapen som personerna på gården samlat in om *soft pruning*, miljövänliga besprutning och tillverkningsätt har ackumulerats till ett gemensamt tankesätt om ekologisk hållbar produktion. Att ha social hållbarhet på gården har visat sig vara minst lika viktigt, där lojalitet och trygghet internt har spelat en stor roll.

När det kommer till gagnande av status inom vinproduktion och även konsumtion av vin hade mina informanter förståelsen att det är kvaliteten av vinet eller kunskapen bakom produktionen som gav status. Status baserat på igenkännande och kopplingen till erkända namn eller region uppmärksammades också bland informanterna som ett sätt att få eller ha status inom vinvärlden. Men den sortens status nedvärderas ofta till att inte vara lika värdig

som kunskap och genuint intresse. Samtidigt att insamlandet av status är baserad på exkluderande och grindvaktande av vinkulturen som har gjort det för exklusivt för vanliga människor.

Informanterna från vingården Norrgården använder sig att ett antal moraliska utgångspunkter för att avgränsa sig mot omgivande svenska gårdar och emot ursprungsländernas traditionella produktionssätt. Avgränsningen hjälper till att stärka självbilden av verksamheten. Dels avgränsar informanterna sig genom sättet de pratar om sina produktionssätt som om det vore ett hantverk och hur deras vin håller en ren standard genom att definiera dåligt vin som vin med för många tillsatser och har genvägar i produktionen som gör det billigare att sälja. Det finns avgränsningar mot de gårdar som prioriterar ekonomisk vinst eller social status framför genuint intresse.

Det finns som sagt lite forskning om svensk vinkultur och med det uppsvinget som vinodling i Sverige har just nu finns det stora möjligheter, framförallt antropologiska att ta reda på mer. Denna uppsats har diskuterat hur man i ett socialt fält samlar in kulturellt kapital och framförallt hur vingårdar inom det svenska vinlandskapet använder sig av renhet, smak och exklusivitet för att samla kulturellt kapital. Uppsatsen visar att man kan generera status och respekt genom att ha högt fokus på socialt och ekologisk hållbarhet inom produktionen och i kommunikationen mot sina gäster och kunder istället för att ta ekonomiska genvägar inom produktion och arbetskraft. På vingården som var fältet för den här uppsatsen prioriterade kunskap, både insamlandet av kunskap via de anställda och utgivandet av det. Fokus låg också i tillit och genuint intresse.

Bibliografi

Andersson, Elin & Svensson, Nora. (2022) Vinproduktion i Sverige: Hur reflekterar vinproducenter kring vinproduktionens miljöpåverkan? Kandidatuppsats Miljövetenskap, Malmö Universitet.

Björklund, Ulf & Hannerz, Ulf (2020) Nyckelbegrepp i Socialantropologi. Socialantropologiska institutionen, Stockholms universitet.

Bourdieu, Pierre (Först utgiven 1984). (2010) Distinction : A Social Critique of the Judgement of Taste, Taylor & Francis Group, . ProQuest Ebook Central

Crenn, C., Demossier, M. & Pétric, B. (2022) Anthropologie du vin: un objet singulier, entre subjectivation et circulation. Ethnologie française. Mondialités du vin, 51 (3)

Demossier, Marion (2001) The quest for identities: consumption of wine in France. Anthropology of food.

Donald Broady (1991). *Nyckelord III*. i sociologi och epistemologi: Om Pierre Bourdieus författarskap och den historiska epistemologi. HLS Förlag,

Douglas, Mary (först utgiven 1966). (2002) Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo. Taylor & Francis Group.

Smith Maguire, Jennifer (2022) *Sociology, wine and culture* i: The Routledge Handbook of Wine and Culture. Routledge.

Föreningen svenskt vin (2021) <https://svensktvin.se/svenska-viner/klimat-historia/>) (hämtad: 2023-06-27)

Systembolaget.se

[Vinlandet Sverige - solaris och rondo | Systembolaget](#)). (hämtad: 23-08-02)

<https://www.systembolaget.se/vin/eko-bio-vegan-natur/naturvin/> (hämtad: 23-08-02)

<https://www.systembolaget.se/vin/druvans-varld/odla-vindruvor/> (hämtad: 23-08-02)

hbr.org (2022) <https://hbr.org/2021/12/sustainable-business-went-mainstream-in-2021>
(hämtad: 23-06-27)