

*This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.*

*Please cite the original version:*

Sam Pettersson (2020) : Terroirbegreppet kan även appliceras på nypotatis. Svängrum-e, mars.

# Terroirbegreppet kan även appliceras på nypotatis

TEXT: Text: Sam Petterson, projektledare vid Yrkeshögskolan Novia.

---

Förra sommaren ordnades en nypotatisfestival på Bromarv torg (reportage i Svängrum september 2019) inom ramen för **Yrkeshögskolan Novias** projekt Matregion Nyland. Grundtanken var att genom sensoriska test (smak- och doftupplevelser) lyfta intresset för och kunskapen om primörpotatis för att därigenom ge bland annat odlare, intresseorganisationer och beslutsfattare tillgång till vetenskapligt material som underlag för beslut samt ge argument för potatisens förträfflighet.

Samtidigt som sensorikpanelen arbetade hölls publika smaktester på torget där besökarna, ca 200 personer, fick rösta fram sin favorit bland tre potatissorter; Timo, Jussi och Annabelle. Annabelle vann omröstningen klart (70%)! Sensorikpanelens arbete fokuserade på terroirbegreppet för att se om det går att applicera på nypotatis. Begreppet Terroir kommer från vinvärldens sätt att knyta jordmån, framförallt mineraler, till smaken i vinet. Ett rieslingvin från Alsace smakar annorlunda än ett rieslingvin från Burgenland i Österrike. Något liknande har aldrig tidigare gjorts varken på nypotatis eller vinter dito i Finland och det var därför med stor spänning som vi väntade på slutanalysen av sensoriktestet. Sensorikpanelens arbete leddes av ingenjörstudenten Riina Wallenius från Metropolia yrkeshögskola under handledning av Pia-Tuulia Laine. Panelen testade potatissorten Jussi från fem olika odlingsplatser från Bromarv till Ingå. Slutresultatet blev en svag men tydlig skillnad i potatisen från Pojo. Efter jordanalyserna kunde vi konstatera att Pojojorden innehöll mellan 4 och 9 gånger mer kalk än de övriga växtplatsernas jordar.

## Varför är det så viktigt att arbeta med terroir och sensorik?

Redan för 2000 år sen betingade viner från speciella platser i Romarriket ett högre pris i Rom ifall man kunde verifiera att det verkligen kom från sagda plats (terroir). Det är också genom terroir, sensorik och därur den storytelling som producenterna av mousserande vin i regionen Champagne får ut kanske 5–10 ggr mer värde ur sin produkt jämfört med mousserande viner från t.ex. Franciacortadalen i Lombardiet i Italien, en appellation med likadana druvor och likadan jordartssammansättning som i Champagne. Från att bara berört jordmån (som ordet terroir betyder) har begreppet breddats. *”I dag används en betydligt utökad definition av begreppet terroir. Ett terroir definieras således inte längre enbart av de naturgivna förutsättningarna utan anses i dag även vara ett uttryck för regionens hantverkstradition och människornas förmåga att ta tillvara regionens specifika naturgivna förutsättningar och förädla dessa i produktionen. Den utökade definitionen av begreppet terroir ligger till grund för EU:s definitioner av ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar”.* (Nygård och Wramner)

Matregion Nyland och studenter på Novias campus i Raseborg sitter som bäst och jobbar med en terroirkarta över nypotatis i Nyland. I en GIS-karta finns sen allt man kan vilja veta om potatis och speciellt nypotatis; allt från jordmån, lutning och vädersträck till när potatis introducerades i området och varifrån den kom samt andra historiska och kulturella

parametrar. På så sätt får vi en helt annan grund för att hävda vår nypotatis ge mervärde och status. Kanske en dag är Bromarv eller Tenala nypotatis på världskartan!

Jag tror att framtiden för nyländsk, och finländsk för den delen, matproduktion ligger i diversifiering i produktionsledet. Dvs. en rörelse bort från allt större enheter med monokulturer för bulkproduktion till gårdar med diversifierad produktion av både animalier och vegetabilier med egen förädling och/eller kontraktsproduktion för restauranger och mathantverkare. Om inte Finland ska bli ett "faceless foodscape" (ansiktslöst matlandskap) bör detta långsiktiga arbete med utvecklingen av terroir och sensorik starta på flera orter och ställen.

### **Referenser:**

Nygård, O. & Wramner, P. 2013: Terroir – ett nyckelbegrepp för att ge lokalproducerade livsmedel geografisk identitet

Artikeln har publicerats i Svängrum-E 1.3.2020, länk till publikationen: <http://svangrum.sofuk.fi/newsletter/index.php/31-2020/mars/148-terroribegreppet-kan-aven-applieras-pa-nypotatis>