



Druvor & Vinets Aromer

ian österlöf

Only this page is translated

Table of contents

Preface	6
The Grape, Aroma and Taste.....	8
Black grapes	10
Green grapes.....	32
Secondary grapes from A to Z	51
Describe the taste in wine	60
Define wine components.....	62
Frequently existing aromas	65
Different winemaking techniques.....	70
Champagne	71
Amarone.....	72
Ripasso	73
Rosé wine	74
Sparkling wines	75
Dessert wines.....	76
Common grape blends.....	78
Cabernet Sauvignon&Merlot	79
Cabernet Sauvignon, Merlot&Cabernet Franc..	79
Cabernet Sauvignon&Carménère	80
Tempranillo&Cabernet Sauvignon	80
Shiraz&Cabernet Sauvignon	81
Super-Tuscan wines	81
Grenache, Syrah&Mourvedre.....	82
Syrah&Viognier.....	82
Sauvignon Blanc&Sémillon	83
Chardonnay or Sauvignon Blanc	83
What the label tells you	84

Wine defects	86
Describe a wines character	88
Words explaining winemaking.....	90
Where do the aromas come from.....	94
Wine&Food	96
Asian food&wine	100
One grape one country	104
Decanting.....	105
Storing wine (maturing).....	106
Wine matured on Oak.....	108
Dry to Sweet sparkling wines	109
Production time on the Label.....	109
Cleanskins	110
To temper wines	111
Ecological wines.....	112
Biodynamic wines.....	113
Natural wines	114
Alcohol free wines.....	115
Mineral taste in wines.....	116
What is grape clones.....	118
6000 years of wine	119
Wine regulations	120
Glass dimensions	122
Grapes used in specific areas	124
From Grape to Bottle	128
Synonyms.....	130

Innehåll

Förord.....	6
Druvan och vinets aromer	8
Blå druvor.....	10
Gröna druvor	32
Övriga druvor från A-Z.....	51
Beskriv vinets smak	60
Definiera vinet.....	62
Vanligt förekommande aromer.....	65
Populära vinstilar	70
Champagne	71
Amarone.....	72
Ripasso	73
Rosévin	74
Mousserande viner.....	75
Dessertviner.....	76
Populära druvblandningar.....	78
Cabernet Sauvignon&Merlot	79
Cab.Sauvignon, Merlot&Cabernet Franc	79
Cab.Sauvignon&Carménère	80
Tempranillo&Cab. Sauvignon	80
Shiraz&Cab. Sauvignon.....	81
Super-Tuscan viner	81
Grenache, Syrah & Mourvèdre.....	82
Syrah&Viognier.....	82
Sauvignon Blanc&Sémillon	83
Chardonnay eller Sauvignon blanc	83
Läs Etiketten.....	84

Defekter i vinet	86
Beskriver vinet	88
Ord runt vinmakning.....	90
Var kommer aromerna ifrån	94
Vin och Mat	96
Asiatisk mat och vin.....	100
En druva ett land	104
Dekantera.....	105
Lagra vinet.....	106
Ekfatslagrade viner.....	108
Torrt eller sött bubbel	109
Lagringstiden på etiketten	109
Cleanskins	110
Temperera vinet.....	111
Ekologiskt odlade druvor	112
Biodynamiskt odlade druvor.....	113
Naturviner	114
Alkoholfria viner	115
Mineralsmak i vinet	116
Vad är kloner.....	118
6000 år av vin.....	119
Regler och vinlagar	120
Stora glas.....	122
Vilka druvsorter ingår.....	124
Från druva till flaska.....	128
Synonymer	130
Register, druvor	132



Symbolerna förklaras sid 132

*Ord med asterisk förklaras på sid 88-92

DRUVAN OCH VINETS AROMER

I boken beskriver jag de populäraste druvorna och vilka smaker, dofter och karaktärer de ger vinet.

En och samma druvsort kan ge det färdiga vinet skiftande karaktär beroende på var det växer. Enskilt viktigast är klimatet som reglerar den biokemiska processen, vilket påverkar fägen, tanninerna, syrorna, sockret och aromerna. Vinets struktur påverkas också av jordmånen och olika kloner av druvan. Slutresultatet ligger sedan på vingården och vinmakaren (vingårdens filosofi). Det är därför vin är så spännande och mångfacetterat.

Att avsmaka ett vin upplevs olika för olika människor bland annat på grund av att vi har olika förutsättningar. Kanske ännu viktigare är vilken vana vi har av att känna igen aromer.

Med lite träning blir doftminnet snabbt bättre. Alla aromer listade i boken är samlade erfarenheter från många olika vinprovningar men det är upp till var och en att finna de dofter och smaker som gömmer sig i vinet.

Aromerna som redovisas är förutsättningslösa och inte absoluta. Ringa in de aromer du hittar i vinet eller skriv till i marginalen aromer som inte finns med.



Vanligt förekommande aromer

Hallon, Körsbär, Blåbär, Gräs, Viol, Svartvinbärsblad, Kryddiga toner, Mineraltoner, Lakrits.

Övriga aromer

Plommon, Örtiga toner, Jordgubbar, Björnbär, Rotfrukter, Tobak, Blyertspenna, vinbär, Kakao, Cigarrlåda, Choklad, Kaffe, Vanilj, Ekfat.

CABERNET FRANC

Vingårdarna i Loiredalen producerar mest vita viner från druvorna Chenin Blanc och Sauvignon Blanc men en blå druva som klara det svala klimatet bra är Cabernet Franc.

Vingårdarna i Loiredalen gynnas av floden som rinner igenom dalen och höjer luft temperaturen några viktiga grader vilket möjliggör för druvorna att mogna fullt ut på hösten i bästa fall. I Bordeaux med sitt mildare kustklimat ingår druvan i den klas-siska blandningen med Cabernet Sauvignon och Merlot. Vinet påminner ofta om en lättare Cabernet Sauvignon med aromer som hallon, körsbär, plommon, svarta vinbär och gräs.

En typisk Cabernet Franc är elegant*, inte överex-traherad och tung. Druvan trivs bra i svalare klimat och under sådana betingelser kan den ge härligt doftande, friska fruktiga viner med en viss kryd-dighet. Vinet är vanligtvis relativt lätt med en mjuk och fin struktur*. Det görs också fylliga, sträva, fatla-grade viner men bara om druvan nått full mognad både vad gäller polyfenoler*och aromer. Cabernet Franc odlas princip i hela vinvärlden i varierande kli-matförhållanden. I Toscana (Italien) produceras en del enastående Cabernet Francviner av allra högsta kvalitet.

Vanligt förekommande aromer

Svarta vinbär, Plommon, Lakris, Choklad, Kaffe, Örtiga toner, Eukalyptus.

Övriga aromer

Paprika, Gräs, Cigarrlåda, Mint, Blyertspenna, Ced-erträ, Viol, Tobak, Svarta körsbär, Björnbär, Hallon, Björnbärssylt, Mynta, Kakao, Tryffel, Champinjon, Brända toner, Rostade toner, Stallbacke, Läder, Kanel, Vanilj, Ekfat.

CABERNET SAUVIGNON



Vinblandningar med merparten Cabernet är världens mest köpta viner och uttrycket "en skvätt Cabernet räddar vilket vin som helst" är ingen överdrift. Vinproducenter älskar den här druvan för dess tålighet, lätthet att odla och göra vin på. Vinet får alltid sin druvtypiska smak av svarta vinbär och aromatiska bredd var det än odlas i världen.

Historiskt förknippas toppvinerna med Bordeaux men många enastående Cabernetviner produceras i Kalifornien, Chile, Italien, Spanien, Sydafrika och Australien.

Vinet får en distinkt struktur med massor av tan-niner, fruktsyra och polyfenoler som ger fylliga och smakrika viner med aromer som svarta vinbär, plommon, lakrits och örter som ungt. Denna kraft-fulla druva ger exceptionella viner när det fatlagras och sedan får mogna på flaska.

För optimal mognad bör druvan växa i varma lägen om man vill undvika smaker som paprika (pyrazine)och andra gröna toner. Cabernet är en korsning av Sauvignon Blanc och Cabernet Franc.

Vanligt förekommande aromer

Jordgubb, Hallon, Björnbär,
Kryddiga toner, Svarta körsbär.

Övriga aromer

Blåbär, Lakrits, Fikon, Katrinplommon,
Russin, Svarta oliver, Kanel, Rostade
toner, Läder, Tjära, Jordiga toner, Ekfat.

GRENACHE NOIR (GARNACHA)

Garnacha kommer ursprungligen från Spanien där den är den vanligaste druvan och prestigedruvan i Prioratviner. Den är också vanligt förekommande i södra Frankrike och är den tongivande druvan i viner från södra Rhone. Det är en av de mest planterade druvorna i världen.

Druvan innehåller mycket socker när den är perfekt mogen och bli därför inte förvånad om ett endruvsvin gjort på Grenache är mellan 15% och 16% i alkohol. Vinet är ganska ljust till färgen med mjuka tanniner* och bra fruktsyra. Vinet blir fylligt med generös doft och aromer som söt mogen frukt, svarta körsbär, fikon och kryddiga toner.

Äldre vinstockar och lågt skördeuttag kan producera spännande fylliga Grenacheviner. Men det är sällsynt med druvrena Grenache. Dess karaktär gör den mycket omtyckt som blanddruva och är en av druvorna i den populära GSM blandningen (Grenache, Syrah, Mourvedre). Druvans generösa fruktighet gör den mycket använd till roséviner.

Vanligt förekommande aromer

Plommon, Körsbär, Kryddiga toner,
Torkad frukt, Choklad, Tobak,
Viol, Örtiga toner, Russin, Katrin-
plommon, Svarta vinbär, Kaffe.

Övriga aromer

Lakrits, Björnbär, Blåbär, Kakao,
Hallon, Jordiga toner, Kanel,
Peppar, Läder, Vanilj, Ekfat.

MALBEC



Malbec är intressant bland annat därför att Argentina har gjort den till sin nationaldruva och klonen skiljer sig en hel del från sin franska motsvarighet med sina mindre och kompaktare druvklasar som ger mjukare och silkigare tanniner*.

Druvans ursprung är troligen norra Bourgogne men växer nu begränsat i Bourdeaux och framförallt i Cahors där man gör druvrena viner på Malbec. Men det är i Argentina med varmare höstar för den sent mognande druvan i kombination med modern vinmakning man lyckats få fram mjuka mörka viner med smak, doft och mognadsaromer som mogen frukt, plommon, viol, tobak, läder och en viss örtighet. Malbec blandas ofta med Bonarda och Cabernet Sauvignon för mer komplexitet. Bra val av vin om man saknar erfarenhet och referenser till andra röda viner.

Malbecdruvan har tunnt skal och är känslig för fukt och dåligt väder. Druvorna behöver stabilt väder under mognadsfasen med mycket sol och värme. Alltså kan kvaliteten på vinet skifta mycket från ett år till ett annat.

Vanligt förekommande aromer

Körsbär, Hallon, Örtiga toner,
Jordgubbar, Gräs, Kryddiga toner
Choklad, Kaffe, Lakrits, Anis, Lingon,
Ingefära, Lagerblad, Mynta, Rosor.

Övriga aromer

Kanel, Kardemumma, Muskot,
Kryddnejlikor, Lavendel, Tomater,
Viol, Svarta oliver, Grönt te, Blåbär,
Plommon, Katrinplommon, Jord.

SANGIOVESE



Oftast delar man in denna Italienska druva Sangiovese i tre varianter; Sangiovese i Chianti, Brunello (Sangiovese grosso) i Montalcino och Prugnolo gentile i Montepulciano. Men det finns en mängd kloner eftersom Sangiovese visat sig vara mycket förändringsbar (genetiskt) allt efter den miljö den växer i. Skillnader finns till exempel i druvornas färg, mängden tanniner, sockerhalten vid full mognad och bärens storlek vilket inverkar på smaken och aromerna i det färdiga vinet. Med nyare kloner får man nu fram mörkare och fylligare Sangiovese. Tidigare och säkert fortfarande har problemet med druvan varit hög syra och en något vek struktur. Men med nya kloner, modern vinmakning och lägre skördeuttag produceras nu viner av högsta kvalitet.

Vinerna är fruktiga med aromer som hallon, körsbär och örter. Allt oftare finner man fylliga viner även om Sangiovese är mer känt för att vara lätt till halvfylligt med distingerade tanniner*. Exempel på kända Sangioveseviner, både druvrena och blandade är "Chianti Classico", "Supertoscanare", "Brunello di Montalcino", "Vino Nobile di Montepulciano". Druvan finns något lite i andra länder.

Vanligt förekommande aromer

Svartpeppar, Kryddiga toner, Plommon,
Björnbär, Blåbär, Rökiga toner, Örtiga
toner, Rökta charkuterier, Lakrits.

Övriga aromer

Tjära, Viol, Hallon, Kakao, Kryddnejlika,
Korinter, Lagerblad, Lavendel, Svarta
vinbär, Svarta oliver, Körsbär, Kaffe,
Rostade toner, Choklad, Tryffel,
Animaliska toner, Läder, Vanilj, Ekfat.

SYRAH (SHIRAZ)



Syrah är kanske den internationellt mest kända varmklimatsdruvan. Syrah växer i alla vinregioner där det är tillräckligt varmt och soligt, vilket ger täta och fylliga viner med distinkt struktur*. En välgjord och mogen Syrah är närmast aromatisk i stilen med plommon, björnbär, rökiga och peppriga toner. Den tydliga peppartonen man finner i många Syrahviner kommer från ämnet rotundone som är en substans i svart och vitpeppar.

Vinet är nästan svart till färgen och mycket rikt på polyfenoler*, en perfekt grund för fatlagring som ger mer komplexa långlivade viner. Många berömda Syrahviner kommer från Frankrike och Australien men de skiljer sig åt en hel del.

Nya världens Shirazviner är ofta sötare och mer fruktdrivna med högre alkoholhalt än de franska som är stramare och kryddigare.

Blandningar är mycket vanliga där Syrah används för att ge kraft, färg och struktur eller kalla det "rygggrad" till vinet. "Petite Sirah" är inte Syrah men har ett visst släktskap.

Vanligt förekommande aromer

Mineraltoner, Stål, Päron, Kvitten, Äpple, Citrus, Aprikos, Honung, Guava.

Övriga aromer

Melon, Ananas, Persika, Bivax, Vått ylle, Citron, Örtiga toner, Kryddiga toner, Grapefrukt, Persika, Mogna äpplen, Mandarin, Katrinplommon, Banan, Tropiska frukter, Hö, Marsipan, Ekfat.

CHENIN BLANC

Detta är en grön druva av allra högsta kvalitet som planterades över hela vinvärlden men tyvärr användes mest till massproduktion samtidigt som man i Loiredalen producerar sina stålhårda, strama och mineralsmakande viner som kräver år av lagring för att kunna avnjutas.

Men med nytänkande, som till exempel att låta vinet jäsa malolaktiskt*, har man fått fram viner med lägre syra som är fylligare och fruktigare. Ofta får vinerna mogna på ekfat för att bli feta med rostade toner och smak av exotisk frukt.

I Sydafrika heter druvan "Steen" och är den mest planterade druvan i landet. Men det mesta som producerades där gick till destillation och billigt plonk. Nu har druvan fått något av en renässans genom modern vinframställning och lagring på ekfat (sur-lie*). Mer Chenin Blanc av hög kvalitet produceras och säljs över hela världen.

Frisk syra med aromer som aprikos, päron, melon, citrus, blommor och honung kännetecknar vinet.

Vanligt förekommande aromer

Litchi, Rosor, Blommiga toner, Kryddiga toner, Parfymrat, Honung

Övriga aromer

Päron, Citrus, Kaprifol, Jasmin, Te, Aprikos, Apelsin, Ananas, Grapefrukt, Mango, Passionsfrukt, Persika, Fläder, Kryddnejlikor, Petroleum, Marmelad, Kanderad frukt.

GEWÜRZ- TRAMINER (TRAMINER)

En mycket aromatisk druva som har en "parfymerad" doft. Doftmolekylerna är de berömda "terpenerna" som man blir allt skickligare på att få fram ur många olika gröna druvsorter. Druvans skal är färgat mellan rosa och rött, men man gör bara vitt vin på druvan.

Den odlas över hela världen men inte i några stora mängder eftersom detta tunga parfymerade vin inte är allround som så många andra viner. De druvtypiska aromerna i vinet är litchi, rosor och tropisk frukt.

Högt skördeuttag, för tidig eller för sen skörd påverkar vinets kvalitet till det sämre. Så hur ska man veta vad man köper? Jo, sök de producenter som är välrenommerade för sin kvalitet. De satsar på låg avkastning och perfekta druvor så vinet får en balanserad struktur med bra fruktsyra. Smakrika viner som Gewürztraminer med viss sötma passar bra till kryddig och asiatisk mat 



Vanligt förekommande aromer

Örtigt, Te, Blommiga toner, Päron.

Övriga aromer

Äpple, Jasmin, Nötiga toner,
Aprikos, Persika, Rosor, Honung,
Hagtorn, Exotisk frukt.

ROUSSANNE



Roussanne är en härlig aromatisk druva från Rhonedalen men har inte blivit något stjärnskott som Viognier. Druvan är besvärlig att odla med ojämna skördar och känslig för svampangrepp, blåst och torka.

Som endruvsvin är det normalt mer örtigt och blommigt än fruktigt och kanske något nötig. Fatlagras vinet är det aromer som persika, aprikos och exotisk frukt som blir framträdande. Vinet blir fylligt och kraftfullt med en balanserad struktur* och bra fruktsyra.

I norra Rhone blandas Roussanne med Marsanne och i södra Rhone produceras fylliga och komplexa viner med Roussanne och ett antal andra druvor som är tillåtna. Det här blir viner som passar smakrika maträtter.

Utanför Rhone växer druven i resten av södra Frankrike, Italien, Spanien, Australien och i Kalifornien där man gärna blandar Roussanne med Chardonnay eller Viognier.

Vanligt förekommande aromer

Citrus, Grapefrukt, Nässlor, Krusbär,
Gräs, Persika, Passionsfrukt, Päron,
Mineraltoner, Lime, Citron.

Övriga aromer

Melon, Svartvinbärsblad, Rabarber, Fläder,
Kiwi, Äpple, Paprika, Sparris, Ananas.

SAUVIGNON BLANC



Sauvignon Blanc förknippas i första hand med Loire i Frankrike och Nya Zeeland men odlas framgångsrikt i alla vinproducerande länder.

Sauvignon Blancs karakteristiska smakprofil kommer till stor del från tioler. Först som svavelbärande ämnet S-cystein för att sedan bryts ner i jästcellen under alkoholjäsningen till aromatiska tioler. Det ger vinet dofter som kattpiss (buxbom) nässlor och passionsfrukt. Andra typiska dofter och smaker i Sauvignon är grapefrukt, citrus och krusbär. Dessa tioler finns i flera andra vita druvsorter och i roséviner som får härledas till reduktiv* och kall alkoholjäsning.

Men var producerar man de bästa Sauvignon Blancvinerna. Är det på Nya Zeeland med sina tydliga identifierbara aromer som grapefrukt, nässlor, krusbär och tropisk frukt. Eller är det Sauvignon från Loiredalen, med sina mer citrusmakande (grapefrukt), mineralrika viner med skarp fruktsyra.

Bland konsumenterna vinner nya-världen-stilen, vilket har resulterat i att en del producenter i Frankrike ändrat kurs och många av vinerna som går på export är rundare och har mer av tropisk frukt i sig. Sauvignon Blanc står för 80% av Nya Zeelands hela vinproduktion.



Vanligt förekommande aromer

Vita persikor, Aprikos, Blommigt,
Kanderad apelsin, Päron.

Övriga aromer

Örtiga toner, Fläder, Melon, Citrus,
Grapefrukt, Acasia, Kryddiga toner,
Mango, Kiwi, Ananas, Guava, Hyacint,
Jasmin, Viol, Lavendel, Honung,
Smör, Nötiga toner, Ekfat.

VIOGNIER



Viognier är en grön druva från norra Rhonedalen som levde ett borttynande liv men som plötsligt blev en treddruva av stora mått. Det färdiga vinet blir fylligt, aromatiskt och komplext. Gyllengult till färgen med härliga aromer som vita persikor, aprikos och kryddor.

Men druvan är inte lätt att hantera med sin låga fruktsyra och mycket socker som ger hög alkoholhalt vid optimal mognad. Men just vinsyra kan man tillsätta musten innan jäsningen för att uppnå högre syra och är inget reellt problem. Plockas inte druvorna vid perfekt mognad så tappar vinet i kvalitet och aromer.

Det produceras många något bleka Viognier runt om i världen idag. Drick vinet ungt, redan det första året brukar rekommenderas men det gäller bara om syran är låg i det färdiga vinet. Lagras vinet blir det framför allt tyngre med honungstoner, om man gillar den stilen.

Airén – Kanske världens mest odlade druva. Vinet är neutralt utan speciell karaktär med toner av citrus och äpplen.

Aligoté – En druva med extrem fruktsyra. Varma år kan den ge lite smak av äpple, citron och persika. Används i mousserande viner. Tillåten druva i Bourgogne.

Alvarinho – Druvan är ett Vinho Verde vin vilket står för "ungt lätt vin" och växer i vinregionen med samma namn i Portugal. Det är samma druva som Albarino i Spanien (se karaktären under rubriken Albarino).

Aramon – Den mest planterade druvan i södra Frankrike (Languedoc) under 1900 talets första hälft men nu mycket lite kvar. Genom hård beskärning kan druvan ge koncentrerade, kryddiga viner med generös frukt.

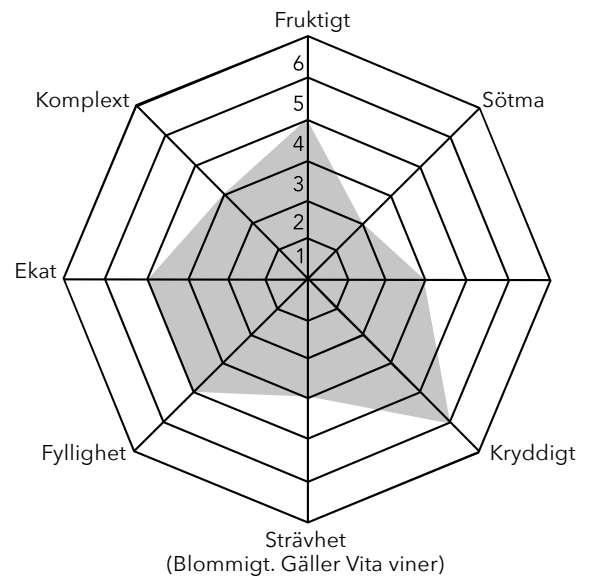
Assyrtiko – En grekisk druva först odlad på ön Santorini. Torra och söta viner produceras. Den naturligt höga syran i druvan ger friska citrussmakande mineraliska viner.

Auxerrois Blanc – En neutral druva viktig i Alsace som kan få viss rundhet och kropp genom fatlagring. Namnet Auxerrois används också för andra druvor i olika vinregioner.

Bobal – En ganska okänd spansk druva även om den är den tredje mest planterade. Den ingår vanligen i blandningar för den intensiva färgen och höga fruktsyran. Inte särskilt aromatisk.

**Definiera vinets
beståndsdelar.**

Träna på termerna
genom att kopiera
spindelnätet.



Primitivo, Italien.



FATADE

Vanilj
Ek/trä
Enbär
Cocos
Kola
Kaffe
Choklad (ljus, mörk)

RÖKIGA TONER

Mineral
Tjära
Charkuterier
Rostat
Bränt

KRYDDIGT

Svartpeppar (vit)
Lakrits
Mint
Kryddpeppar
Lagerblad
Kryddnejlikor
Kanel

NÖTIGA TONER

Valnöt
Hasselnöt
Mandel
Marsipan

JORDIGT

Läder
Svamp
Jordkällare
Multna löv
Rotfrukter

MOGNADS AROMER

Honung
Aprikos
Bröd
Champinjon
Rostade toner
Läder
Kanel

VIN MED DEFEKTER

Aceton
Vitkål
Bränt gummi
Metall
Klister
Äppelskrutt
Vinäger
Gul lök

ROSÉVIN



Rosévin är oftast gjort på enbart blå druvor men vinifierat som vita viner (se sid 128). Druvorna samlas upp i en tank eller direkt i en vinpress. I skalet på de blå druvorna sitter pigmentet (färgen) som läcker ut i druvjuicen som i sig är ofärgad.

När vinmakaren tycker att juicen har fått rätt färgnyans separeras druvskalen från druvjuicen. Sedan jäser man vinet kallt för att få fram några av de aromer som är typiska för roséviner, till exempel jordgubbar, hallon och grapefrukt.

Färgen kan man justera när vinet är färdigt med PVPP eller kol om man vill ha en ljusare rosa färg som nu är så populärt.

Idag produceras roséviner i lite olika stilar, en del med en aningen strävhet (tanniner*), andra något kryddiga och det beror mest på att fler olika druvsorter används till roséviner än tidigare. Det finns också ett fåtal fatlagrade roséviner vilket man inte kan kalla rosévin som vi känner det eftersom de är oxiderade. Men ekfatskaraktären kommer nog att bli vanligare när man använder ekstavar i tankar isolerade från syre. Extrem reduktiv vinmakning* är den senaste tekniken för moderna roséviner men det är fortfarande sällsynt.

Nu är det inte bara Provence i Frankrike som producerar rosé utan alla länder hänger på vintrenden. Vanligt förekommande druvor till roséviner är Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc. Det förekommer roséviner där både blå och gröna druvor används där det är tillåtet.

MOUSSERANDE VINER

För att ett vin ska få kallas sparkling eller mousserande måste det på naturlig väg fått sina bubblor. Jästcellerna producerar koldioxid (kolsyra) som en biprodukt under jäsningen. Man får alltså inte tillsätta kolsyra efter jäsningen.

Tre olika "metoder" används för att framställa dessa viner. Först har vi den "traditionella" metoden som används i Champagne, men också av många andra till exempel fransk "cremant", spansk "cava", italiensk "spumante" och bättre "sekt" från Tyskland. Man får inte kalla vinet Champagne om inte druvorna skördats i just Champagne. Då får man istället skriva "méthode traditionnelle" eller "méthode classic" på etiketten.

"Charmat" är en vanlig metod som används mycket i till exempel Italien för att producera mousserande viner. Man låter vinet jäsa en andra gång på trycksäkra tankar, sedan filtreras och buteljerar vinet under tryck. Vinet får alltså inte mogna på sin jästfällning i flaskan.

"Méthode Ancestrale" är troligen den ursprungliga metoden som ledde fram till sättet man gör Champagne på. Den här metoden innebär endast en jäsning. Man startar jäsningen på tank och när vinet nått en viss procentenhet alkohol för man över det på flaska och låter vinet jäsa ut. Ingen särskilt bra metod eftersom jästcellerna inte tål hanteringen och jäsningen avstannar. Numera håller man oftast tillbaka vinet i en trycksäker tank efter avslutad jäsningen sedan filtrerar man vinet före buteljering.

DEFFEKTER

Med modern vinmakning är defekter ovanliga men ibland doftar det konstigt och/eller vinet upplevs platt och dött. Är du osäker jämför parallellt med ett annat vin. Vanligtvis utvecklas defekterna efter buteljering genom flasklagring, temperatur, ljus och problem med förslutningen. Dessa problem och andra kan du läsa om nedan.

Förslutningen med antingen naturkork, plastkork eller kapsyl är det vanligaste problemet med udda smaker i vinet. Brist på syre gör att vinet långsamt blir reducerat och för mycket syre oxiderar vinet. Faktum är att i stort sätt alla vita viner som till exempel Chablis påverkas negativt pga för generös oxidation via naturkork. Men för röda lagringsviner förhåller det sig precis tvärt om. Vinet behöver syre för att inte utveckla just reduktiva toner. Därför har valet av förslutning en så stor inverkan på det buteljerade vinets utveckling, mognad och eventuella defekter - Bränt gummi, skunk, kokta grönsaker.

Korkdefekt kommer från bakterier som reagerar med klorin som korken tvättas med. - Champinjon, mögel och fuktig jord även klordoft.

Lagring i rumstemperatur får vita viner att mogna snabbt och tappar i både smak och fräschör. - Oxiderade äpplen, äppelskrutt.

Ultraviolett ljus kan skada vita och roséviner i ofärgat glas som blir stående för länge på hyllan. - Vått ylle, våt kartong.

Etylacetat förekommer i fatlagrade kvalitetsviner. En flyktig doft när man just svaltar vinet. - Lim, aceton.

Dimetylsulfid (DMS) finns naturligt i vinet men högre halter kan bildas i flaskan med tiden. - Kokta grönsaker, kokt kål, sparris, tryffel.

Ättiksyra bildas naturligt under alkoholjäsningen men det blir snabbt för mycket om bakterier får tillgång till syre och metaboliserar alkoholen till ättiksyra. - Surt, vinäger.

ATA bildas i vita viner som utsätts för torka vid "véraison" (druvorna byter färg) och trista dofter utvecklas senare i flaskan. - Wax, disktrasa, metall.

Svaveldioxid tillsätter man vinet för att skydda mot mikrober och oxidation, för mycket SO₂ lämnar efter sig fräna dofter i vinet. - Bränd tändsticka, bränt gummi, stickande doft.

Vid produktion kan vinet bli reduktivt eller oxidativt och om det inte åtgärdas kan i förlängningen "merkaptaner" bildas. - Bränt gummi, skunk, kål, ruttet.

Etylfenoler bildas i röda viner av högre kvalitet under ekfatslagringen om faten är kontaminerade med jästsvamparna "Brettanomyces" - Stall, gödsel, läder, rökighet.

Vinylfenoler finner man ibland i vita viner som är en produkt från nedbrytningen av syror via olika jäststammar under alkoholjäsningen. - Medicin, bandage, gouache.

Reduktiv vinmakning – Betyder helt enkelt att man utesluter allt syre så gott det går under hela vinmakningen. Nu finns det helt slutna system från avstjälkningen via pressen till tanken. Vissa primära aromer är mycket känsliga för oxidation till exempel tiolerna i Sauvignon Blanc. Samma metod blir allt mer populär för att få fram vissa specifika aromer i roséviner.

Polyfenoler – Några av de viktigaste beståndsdelarna i rött vin är tanniner och pigment. Dessa påverkar färgen i vinet, aromerna och vinets struktur, textur och hållbarhet.

Tanniner – ger vinet dess strävhet. Det påverkar färgen i rödvinet och potentialen att åldras, alltså hur lagringsdugligt vinet blir. Det påverkar vinets struktur och textur (fyllighet). Det skyddar också vinet mot oxidation.

Botrytis (cinerea) – är en mögelsvamp som angriper druvorna och under gynnsamma omständigheter kan förvandla ett annars ordinärt sött vin till något alldeles exceptionellt. Man kallar angreppet "ädelröta" men om vädret inte är gynnsamt blir det "gråröta" och druvorna ruttnar. Ädelröta uppstår spontant när man lufttorkar druvor (passito).

Maceration Carbonic (kolsyrejäsning) – Finns lite olika tekniker men idén är att få fram fruktigare och mjukare viner för omedelbar konsumtion. Hela druvklasarna läggs i tankar som fylls med koldioxid och i brist på syre börjar en jäsningsprocess inuti druvan som sedan övergår till traditionell alkoholjäsning. Några typiska aromer är jordgubbar, hallon och körsbär.





Rioja – Tempranillo är den primära druvan i blandningar. Övriga druvor är Garnacha (Grenache) Mazuelo och Graziano. I vit rioja är den viktigaste druvan Viura (Macabeo) övriga druvor är Malvasia och Garnacha Blanca (Grenache Blanc). Chardonnay, Sauvignon Blanc och Verdejo får nu också ingå i blandningarna.

Vinho verde – Vinho verde betyder grönt vin men i det här sammanhanget menar man snarast "ungt vin" eftersom även rött vin produceras. Området med samma namn DOC Vinho Verde ligger i nordvästra Portugal där klimatet är svalt och regnigt. Man producerar traditionellt viner som är torra, krispiga, lätta och ofta en aningen spritsiga. Druvor: Alvarinho, Loureiro, Arinto, Trajaduro, Azal och Avesso.

Spansk "Cava" – Traditionellt används druvorna Macabeo, Parellada och Xarel-lo. Nu ingår druvor som Chardonnay, Pinot Noir och Malvasia. Får bara kallas "Cava" om det är producerat på samma sätt som Champagne.

Fransk "Crémant" – Skördas alltid för hand och måste lagras minst ett år före försäljning. Det finns sju områden som får producera Crémant och vinet görs på samma sätt som i Champagne. Många olika druvor används.

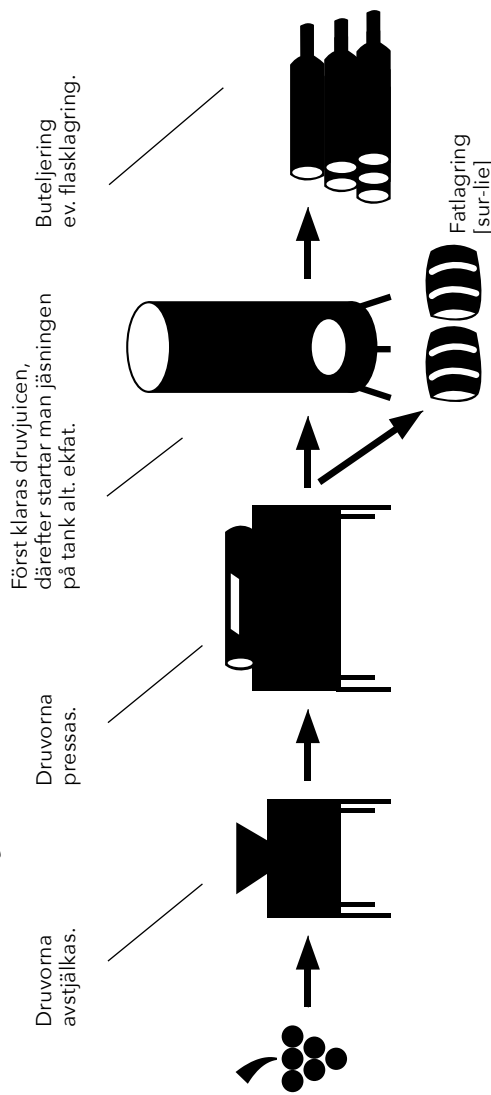
-Crémant de Bourgogne: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Aligoté.

-Crémant de Limoux: Mauzac, Chenin Blanc, Chardonnay.

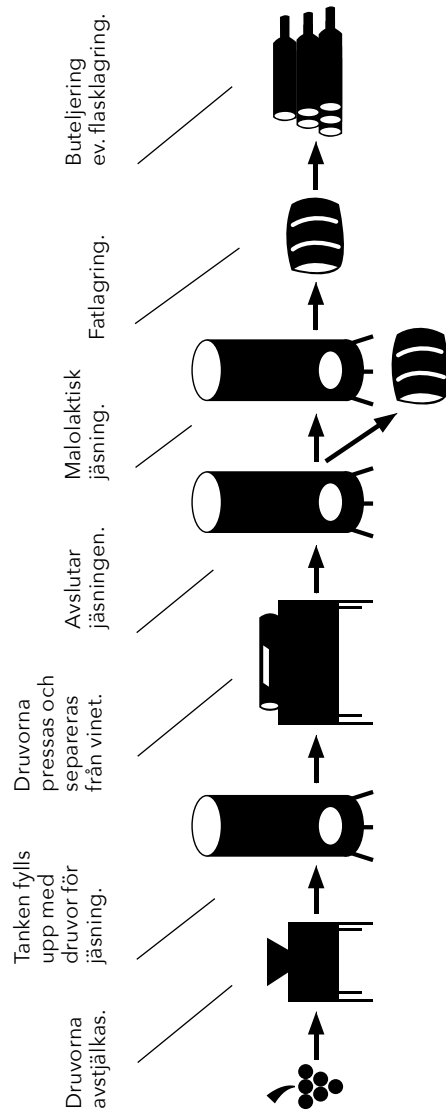
Italiensk "Spumante" - Kända bubbel som "Asti" är gjort enligt Charmatmetoden på druvan Muscat, liksom "Prosecco" som är framställt på druvan Prosecco/Glera. "Franciacorta" är tillverkat som Champagne (méthode traditionell) på druvorna Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir.

Tysk "Sekt" - Nästan allt vin är producerat med Charmatmetoden förutom en liten minoritet som görs på samma sätt som Champagne. Druvor som används är Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Müller-Thurgau.

Från druva till flaska / Vita och rosé viner



Från druva till flaska / Röda viner



Vad är en flaska vin?

Mycket mer än bara ett namn på en druva eller en vingård. Det är historia som sträcker sig tusentals år tillbaka i tiden och är en del av vår civilisation. Människan har alltid försökt bemästra druvorna och förstå vinets innersta väsen och det gäcker oss fortfarande även om kemisterna långsamt knäcker mystiken runt vinet.

Att försöka kopiera ett annat vin har ingen lyckats med därtill är vinet och vinmakningen alltför komplext och intrikat, just därför finns det hundratusentals unika viner som väntar på att upptäckas. Grunden för allt vin är druvorna. Det utgår jag ifrån när jag beskriver 100 olika druvor och ett antal populära druvblandningar. Druvan och vinets karaktär och smak beskrivs på ett lättsamt och informativt sätt. Det och en hel del annat, kan du läsa om i boken.

Hör du till dem som gillar vin men ändå tycker att det är svårt och abstrakt att prata om vin? Du ska veta att du inte är ensam. Så är det för många! Det var den insikten som fick mig att skriva den här lilla fickboken.

Vulkan

ISBN 978-91-637-1246-3



9 789163 712463 >