



Le sommelier
Wine Consulting

DRUVKOMPENDIUM



Innehållsförteckning

Inledning.....	1
Gewürztraminer	3
Pinot Noir	4
Sauvignon Blanc	5

Inledning

Det finns omkring 10 000 kända druvsorter i världen. Ungefär 1 000 av dessa druvor använder man för tillverkning av vin. Den vanligaste arten som används för framställning av vin är *Vitis vinifera*, även kallad europeisk vinranka. De flesta viner som produceras runtom i världen produceras av denna art. Det finns en mängd olika druvsorter från *Vitis vinifera*, som skiljer sig åt avseende färg, storleken på druvorna, druvklasarnas utseende och de aromer och dofter som vindruvorna ger.

Vinrankan har vuxit vilt i ca 100 miljoner år. Vindruvor är en av världens vanligaste frukter. Konsten att göra vin går långt tillbaka i historien, man har funnit spår av vinkärnor från Georgien ca 6 000 f.Kr. En av anledningarna är att det är väldigt enkelt att göra ett vin. Det räcker att krossa druvorna och låta det stå i 2 – 3 veckor i ett kärl och det jäser till ett vin med alkohol.

Vinrankan är en av världens tåligaste växter. Den har rötter som kan nå 10 – 15 meter djupt för att leta näring och kan växa där inga andra växter lever. Vinrankan är unik på så sätt att den kräver väldigt lite näring. De viktigaste näringsämnena är kväve, fosfor och kalium.

Druvor och vinframställning

Alla druvor är gröna i början av säsongen, då vet man inte vilka druvor som kommer bli blåa och som man kommer att göra rött vin på. Färgen på druvorna kommer relativt sent in på säsongen. Ju varmare det är desto mer färg brukar druvorna få. Skalen innehåller färgpigment (s.k. antocyaniner) som ger vinet sin färg. Olika druvsorter innehåller olika mängd färgpigment som finns i druvans skal. Exempel på druvor som innehåller rikligt med färgpigment är Cabernet Sauvignon med sitt tjocka skal, Syrah, och Alicante Bouschet. Pinot Noir å andra sidan har ett tunt skal och lite färgämnen och vinet blir därför väldigt ljus i färgen. Även druvorna Nebbiolo, Grenache och Gamay är väldigt ljusa i färgen. Eftersom färgen sitter i skalen måste man extrahera ut färgen från skalen, vilket kallas för "maceration".

Druvmusten är ljus på de allra flesta druvorna vilket innebär att man kan göra vitt vin på blåa druvor. Undantag är till exempel Alicante Bouschet som har röd-färgat druvkött så kallade "Teinturier". Henri Bouschet skapade denna druva genom att korsa Garnacha med Petit Bouschet på 1800-talet. Eftersom druvjuicen är ljus kan man tillverka Champagne av blåa druvsorter som till exempel Pinot Noir. Vid framställning av rosé viner så får skalen från blåa druvor ligga med en kortare stund för att ge viss färg till det färdiga vinet.

Skalen på druvorna innehåller dessutom tanniner som ger vinet dess strävhet. Det finns också ett samband att druvor med högre färgpigment också innehåller mer tanniner (s.k. garvsyra). Vid framställning av vitt vin så tar man oftast bort skalen, därför finns det sällan strävhet i vita viner.

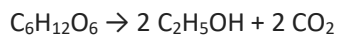
Generellt kan man säga att vin odlas kommersiellt mellan 30:e och 50:e breddgraden på både norra och södra halvklotet. På grund av bland annat klimatförändringar har det under senare år blivit allt vanligare med vinodlingar utanför dessa breddgrader, exempelvis i England och Sverige.

Alkoholjäsning:

Den första alkoholjäsningen av vin skedde troligtvis för ca 7 000 år sedan i nuvarande Iran. Var det av en ren slump? På den tiden förstod man inte vad som gjorde att druvorna jäste och bildade alkohol. Det tog många år innan man förstod vad det var som gjorde att vindruvor jäste till alkohol och vin. Med hjälp av fotosyntesen kan vinrankan ta in koldioxid, vatten och solenergi som den sedan omvandlar till syre och druvsocker.

Innan jäsningen kan starta måste skalén på druvorna krossas. Det finns socker i druvmusten som omvandlas till alkohol med hjälp av jästsvampar. Naturliga jästsvampar finns överallt i naturen och inte minst på druvans skal. Alkoholjäsning avstannar automatiskt när allt socker omvandlats till alkohol. Förr i tiden startade jäsningen spontant med hjälp av de naturliga jästsvamparna. Idag har det blivit vanligare att man vill inaktivera de naturliga jästsvamparna för att sedan tillsätta en renodlad jäst.

Med detta som utgångspunkt kunde man först i början av 1800-talet ta fram en formel för alkoholjäsningen.



Det vill säga att med hjälp av jäst så omvandlas socker till etanol (alkohol). Dessutom bildas Koldioxid och värme.

Gewürztraminer



→ **Grön druva**

”En väldigt aromatisk rosa-färgad druva som kännetecknas av blommighet, kryddighet och låg syra”

Synonymer:

Gentil Rose Aromatique (Jura), Rother Muskattraminer (Tyskland), Savagnin Rose Aromatique, Traminer Aromatico (Alto Adige i Italien).

Druvor som förväxlas med Gewürztraminer:

Gewürztraminer är en mutation av druvan Savagnin Rose. Namnet kommer från ”Gewürz” som betyder krydda på tyska.

Ursprung:

Troligtvis från byn Tramin, Alto Adige i norra Italien.

Doft och karaktär:

Aromatisk druva med uttalad doft av blommor (rosor, fläder), kryddighet, parfymerad, men även litchi, melon och honung. Låg syra och ger fylliga viner med relativt hög alkoholhalt.

Kända odlingsområden:

Alsace, men även runtom Tyskland, Italien, Österrike, Chile.

Lämplig mat:

Kryddstark och framför allt asiatisk mat som kan vara svårt att matcha med vin och då kan Gewürztraminer vara ett bra alternativ. Söta viner kan med fördel passa till dessert och ostar.

Rekommenderade producenter:

Hugel, Léon Beyer, Trimbach, Paul Blanck, Gustave Lorentz, Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike. Cantina Terlano, Italien. Weingut Bercher, Tyskland.

Pinot Noir



→ **Blå druva**

”En av världens elegantaste druvor men känslig och svårodlad med sitt tunna skal”

Synonymer:

Berligou, Black Burgundy (USA), Blauburgunder (Tyskland, Österrike, Schweiz), Morillion, Pineau Noir, Pinot Nero (Italien), Savagnin Noir (Jura, Frankrike), Spätburgunder (Tyskland, Österrike).

Druvor som förväxlas med Pinot Noir:

Blaufränkish, Gamay Noir, Trosseau.

Ursprung:

Första dokumentationen om Pinot Noir började i staden Beauvais, strax norr om Paris, Frankrike.

Doft och karaktär:

Druvan har relativt tunt skal som gör den svårodlad. Dessutom innehåller skalen relativt lite färg och tanniner, därför blir vinerna ofta lätta men ofta med en frisk syra. Aromer av röda bär såsom jordgubbar, hallon, kryddigt och toner av svamp och multna löv vid mognad.

Kända odlingsområden:

Bourgogne, Champagne, Frankrike, USA, Australien, Nya Zeeland, Chile, Italien, Tyskland

Lämplig mat:

Lättare köttträtter, kyckling, anka, sallad eller stekt fisk. Eller så fantastiskt gott som aperitif och sällskaps vin.

Rekommenderade producenter:

Louis Jadot (Bourgogne, Frankrike), Felton Road (Nya Zeeland), Jean Stodden (Tyskland), Cono Sur (Chile), Schloss Gobelsburg (Österrike).

Sauvignon Blanc



→ **Grön druva**

"Aromatisk och stor vitvins druva som odlas över hela världen och ger lätta viner med mycket frisk syra"

Synonymer:

Blanc Fumé, Fumé Blanc, Fiers, Muskat-Silvaner, Sauvignon Fumé.

Druvor som förväxlas med Sauvignon Blanc:

Sauvignoasse, Savagnin Blanc, Silvaner.

Ursprung:

Den tidigaste skriften där Sauvignon Blanc nämns är från 1534 i Loiredalen under synonymen "Fiers". Sauvignon Blanc är dessutom förälder till Cabernet Sauvignon.

Doft och karaktär:

Lätta viner med rejäl syra, aromatisk med stor doft, frukter av citrus, syrliga krusbär och passionsfrukt. Mycket vegetativ med aromer av svartvinbärsblad, fläder, nässlor, gräs, sparris.

Kända odlingsområden:

Sauvignon Blanc är den tredje mest odlade druvan i Frankrike med stort fokus på distrikten Sancerre, Pouilly Fumé, Loire, men även en tillåten druva i Bordeaux. Stor och viktig druva i Marlborough, Nya Zeeland.

Lämplig mat:

Lättare rätter av fisk och skaldjur (räkor, hummer, kräftor), gärna med sparris som tillhör, underbar som en aptitretande aperitif.

Rekommenderade producenter:

Finns väldigt många bra producenter i Loire beroende på den vin stil och kvalitet som önskas, som till exempel Henri Bourgeois (Sancerre), Chateau de Tracy (Pouilly Fumé). Några bra producenter i Nya Zeeland är; Cloudy Bay, Dog Point, Jackson Estate, Saint Clair. Viña Leyda är ett bra exempel på producent i Leyda, Chile.