

TEXT:
PATRIC ANDERSON

SVART PÅ VITT OM VITA VINER



I detta nummer handlar min vinskola om vitt vin. Återigen ligger fokus på vindruvorna som är direkt avgörande för hur vinet smakar.

Klimatet inverkar väldigt mycket på druvans karaktär och smak, men stor påverkan har det även om man blandat in ekfat i tillverkningsprocessen. Den främsta skillnaden mellan vita och röda viner är att man inte får strävheten från de röda skalerna i vita viner. Till viss mån kan man frambringa tanniner med hjälp av lagring på ekfat, men aldrig i närheten av ett rött vin. (Jo visst, den största skillnaden är färgen, men det förefaller tämligen självklart.)

I ett varmt klimat med mycket sol blir vita viner fruktiga och går mot mogen frukt till skillnad från svala klimat där man får högre syra och mer ung, färsk frukt i vinet.

Övervägande del av de vita vinerna är gjorda på en enda druva, med det finns gott om undantag. Ibland blandar man i en eller ett par andra druvor för att justera smaken. Eller för att få ner kostnaden då vissa druvor är lättare

*Vinskola
med
Patric Anderson
sommelier*

att odla och ger högre avkastning. Sen har vi några få undantag där man alltid blandar olika druvor för att få fram den perfekta smaken. Här hittar vi exempel från södra Rhodnedalen, mousserande från Spanien (Cava) och udda varianter av vin från Alsace. Det är jättelätt att sätta ihop en egen vinprovning med vita viner. Jag har valt ut ett gäng typiska viner direkt från hyllan på Systembolaget som alla ligger kring hundralappen.

Samla ihop ett gäng, slå upp en skvätt i lämpligt antal glas – och blindprova (det vill säga att man ska gissa vad som är i glaset som någon annan har hållt upp). Det höjer stämningen när någon klämmer till med rätt svar och man får full fokus på dofter och smaker istället för att bara bälga i sig.

Ett tips: låt vinet bli lite varmare än rekommenderad temperatur. Vita viner doftar mer ju varmare de blir och de typiska dofterna lyfts fram och blir enklare att pricka! 🍷

1 RIESLING

Mycket flexibel druva som ger allt från knastertorra viner till supersöta, supergoda dessertviner. Leta efter gröna äpplen, lime, mogen citrus och lite mysko doft av gummiänka i äldre viner. Vanlig i Tyskland och Alsace men odlas över hela världen.

■ **Sander Riesling trocken 2016**

Tyskland, Rheinhessen, Nr 5368, 109 kr



2 SAUVIGNON BLANC

Brukar vara relativt enkel att plocka blint då den har en väldigt typisk doft av krusbär, fläder och svarta vinbärsblad. I klassiska områden i Frankrike är doften inte lika påtaglig som vissa viner från Nya Zeeland där den ibland kommer som en snoksmäll.

■ **Mulderbosch Sauvignon Blanc 2017**

Sydafrika, Western Cape, Nr 75391, 109 kr



3 CHARDONNAY

Enligt mig världens bästa gröna druva och finns i viner som är helt snustorra till feta, svulstiga dyrgripar upp mot 5000 kr flaskan. Odlas i hela världen och tar mycket smak av var den växer. Även stor skillnad om den lagrats på ek eller inte. Från frisk citrus via gul stenfrukt till smöriga hasselnötter.

■ **Cono Sur Single Vineyard Chardonnay 2016**

Chile, Casablanca, Nr 6522, 99 kr



4 CHENIN BLANC

Påminner mycket om Chardonnay men får mer tropiska toner om den växer varmt. Vanlig i Sydafrika och i Loiredalen där den förekommer både i torra och söta viner. Kan ha inslag av banan, aprikos men också mogen citrus och mandel. Kan dofta kofta när den är riktigt gammal i söta viner.

■ **Allesverloren Chenin Blanc 2017**

Sydafrika, Swartland. Nr 75986, 99 kr



5 GEWÜRZTRAMINER

Jäkla flummig druva som man nästan alltid prickar då den doftar både mycket och nästan överdrivet parfumerad av rosor, litchi och söta inslag av lördagsgodis. En nobel druva i Alsace men förekommer även i exempelvis Chile och i Australien. Ofta med viss sötma även i smaken.

■ **Gustave Lorentz Gewürztraminer Réserve 2016**

Frankrike, Alsace, Nr 4592, 109 kr



6 GRÜNER VELTLINER

Österrikes mest namnkunniga druva tillsammans med Riesling men förekommande även österut i Europa och i norra Italien. Påminner mycket om Riesling i doft och smak men här kan man ibland hitta lite vitpeppar och grapefrukt för att skilja dem åt.

■ **Leth Grüner Veltliner 2016**

Österrike, Wagram, Nr 4200, 85 kr



7 ALBARIÑO

Förträfflig druva som är något av Spaniens stolthet. Odlas i princip bara i Galicien kring området Rías Baixas. Även en juvel i norra Portugal där druvan stavas Alvarinho. Denna goding påminner också om Chardonnay men med en släng av säta och ibland lite kittlande på tungan.

■ **Folklore Albariño 2017**

Spanien, Rías Baixas, Nr 6263, 99 kr



8 VIOGNIER

När Viognier är som bäst är det en grymning. Rariteter där många hundralappar är inblandade. Condrieu i Rhodnedalen har viner som är magiskt bra men sällsynta och svåra att få tag på. Druvan har stor och smörig doft av av gula/vita blommor och gula frukter. Låg syra och honung i eftersmaken.

■ **McManis Viognier 2016**

USA, Kalifornien, Nr 6290, 99 kr



9 PINOT GRIS

Odlas i många länder. Mjuka fina viner med måttlig syra och inslag av päron, persika och honung. Brukar ha aningen sötma i eftersmaken. Heter Pinot Grigio i Italien där den är vanlig förekommande. Druvan är rosa i oplockad form och som ibland resulterar i ett visst rött skimmer i ytterkanten av glaset.

■ **Bestheim Pinot Gris Premium Réserve 2016**

Frankrike, Alsace, Nr 2899, 99 kr



Förträfflig druva som är något av Spaniens stolthet.