



TEXT:
PATRIC ANDERSON

"ENKELT ATT GÖRA EN EGEN VINPROVNING"

Patric Anderson är sommelier och jobbar för Frankgruppen i Västerås. Och inte minst - Västerås Tidnings vinexpert. Välkommen till Västerås Tidnings vinskola - denna gång med tema rödvin.

Vinskola i miniformat. Här har jag valt att lägga fokus på vindruvorna. Det är egentligen två saker som avgör hur vinet kommer smaka; val av druva och vinmakarens ambition. Var druvan har växt och i vilken jord har inte lika stor påverkan, även om det spelar in. Men oavsett vem som har gjort vinet så är det till sist druvan som smakar. Och olika druvor smakar olika. Precis som att gröna äpplen och röda äpplen inte smakar lika.

En del druvor passar bäst på egen hand, endrurviner. Andra kommer till sin rätt tillsammans med andra sorter och man gör då ett blandvin. Amarone till exempel är alltid ett blandvin. Medan en Tysk Riesling i princip alltid är gjort på en druvsort.

En annan stor faktor för hur vinet smakar är

om det är lagrat på ek eller inte. Faktiskt spelar typen av ek och hur ekfattet är tillverkat också väldigt stor roll. Här är det vinmakarens val som avgör samt hur stor plånbok som finns att tillgå. Ekfat är svindyra.

Jag har valt ut några av de största mest förekommande druvorna och viner gjorda på dessa. Alla vinerna finns i ordinarie sortiment, exempelvis på Systembolaget Hälla i Västerås. Det är alltså mycket enkelt att göra en egen vinprovning. Plocka ihop några flaskor från listan nedan och prova på!

Som ni märker är det inte några direkta beskrivningar på doft och smak för det märker ni ju själva när ni dricker vinerna. Det finns heller inga rekommendationer om vilken mat som passar vinerna, tips kring detta hittar ni i Vinspalten. Fokus ligger helt på druvans egenskaper. 🍷



1. SYRAH / SHIRAZ

Samma druvsort men stavas olika. Vanlig i hela världen, men förknippas mest med Australien och Rhône-dalen. Stor skillnad om den odlas i ett svalt eller varmt klimat. Odlas den i kallare klimat blir vinet elegantare och har högre syra, mer värme och sol ger mer fruktsötma och fylligare vin. Två bra exempel på detta här:

- **Delas Les Launes**
Frankrike, Nr 2800, 155 kr
Leverantör: Ward Wines AB
- **The Black Shiraz**
Australien, Nr 6131, 82 kr
Leverantör: Hermansson & Co AB

2. MERLOT

Denna druva hittas mycket sällan ensam utan blandas oftast med andra druvor. Druvan ger mjukhet och en rundare struktur till vinet då den har väldigt lena tanniner. Vanlig i Bordeaux men odlas i hela världen. Är faktiskt näst mest odlad efter Cabernet sauvignon. Det förslagade vinet nedan är en bra representant då det innehåller mycket merlot och har den typiska mjuka karaktären.

- **Apothic Red Winemaker's Blend**
USA, Nr 6420, 99 kr
Leverantör: Spendrups & Bryggeri AB



3. CABERNET SAUVIGNON

Ansedd som en av världens bästa druvsorter att göra vin på. Finns som endrurvvin, men oftast blandas andra druvor in i vinet. Har tydliga tanniner som kan bli för sträva utan lagring på ek eller många års lagring på flaska. Känner sig mycket hemma i Bordeaux men är världens mest odlade druva och förekommer överallt. Förslaget nedan är en blandning med andra druvor.

- **Vanderstel Stellenbosch Reserve**
Sydafrika, Nr 4638, 129 kr
Leverantör: The Wine Agency Sweden AB



4. MALBEC

Malbec har sitt ursprung i den franska Bordeaux-regionen. Dock är det i Argentina den odlas mest och blivit landets favoritdruva. Druvan ger ett smakrikt, fylligt, fruktigt vin med inte allt för sträva tanniner.

- Ganska ofta hittar man vin där Malbec är enda stjärnan, men den blandas också ganska ofta där den då bidrar med frukt och bär. Vinet här är 100 procent Malbec.
- **Alamos Malbec**
Argentina
Nr 6670, 99 kr
Leverantör: Vinunic AB





FOTO: JONAS BERGKVIST

5. PINOT NOIR

Mycket uppskattad druva med mjuka tanniner, frisk syra och röd frukt. Elegant och med ljus färg. Några av världens dyraste viner görs på Pinot noir.

Lagras ofta på ek för att få komplexitet och struktur. Stor skillnad om druvan fått mycket sol och värme mot om den växt svalt. Mer frukt i varmare länder och mer elegans och friskhet i svalare klimat.

■ **Irony Pinot Noir**

USA, Nr 6694, 149 kr
Leverantör: Ward Wines AB

■ **Couvent des Jacobins**

Frankrike, Nr 5283, 149 kr
Leverantör: Vinunic AB



6. SANGIOVESE

Italiens kanske mest klassiska druva. Svårödlad och kräver mycket av både klimat och vinmakare för att komma till sin rätt. Hemma

i Toscana är det huvuddruvan i Chianti även om man ofta blandar i några procent av andra druvor. Relativt hög syra och lagom med tanniner ger ett medelfylligt vin som legat på ek för att mjukna.

■ **Nipozzano Chianti Ruffina Riserva**, Italien,

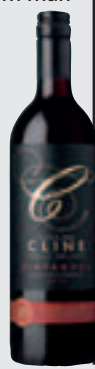
Nr 2969, 139 kr
Leverantör: Spendrups Bryggeri AB

7. ZINFANDEL

En druva som kan visa många sidor beroende på vad man vill skapa för typ av vin. Italien heter druvan Primitivo och är snarlik Merlot i många avseenden med mjuka tanniner och saftig frukt. Om man torkar druvorna blir det högre alkoholhalt och vinet upplevs fylligare, ibland sötare. Tekniken kallas "Appassimento" och gillas av många svenskar. Detta är vinmakarens val och har inget med själva druvan att göra.

■ **Cline Zinfandel**

USA, Nr 22283, 99 kr
Leverantör: Vinunic AB

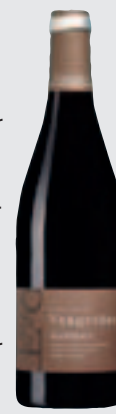


8. GRENACHE / GARNACHA

Mycket viktig druva för både Spanien och Frankrike. Odlas även på många andra platser i världen och blandas ofta med andra druvor som Syrah och Mourvèdre (GSM). Grenache gillar värme och mognar sent, vilket gör att den innehåller mycket socker som i sin tur ger hög alkoholhalt i vinet. Detta vin är från Rasteau i södra Rhône och är Grenache tillsammans med skvätt Syrah.

■ **Domaine de Verquière**

Frankrike, Nr 2179, 139 kr
Leverantör: Handpicked Wines Sweden



9. TEMPRANILLO

Druvan Tempranillo är mycket vanlig över hela Spanien och även i vissa delar av Portugal. Odlas även sporadiskt i andra länder men inte så mycket.

Medelfylligt. Nya stilen av Rioja-viner med mycket frukt, frisk syra och endast toner av ekfatslagring istället för tydlig oxidation som är den gamla skolan.

■ **Coto de Imaz Reserva**

Spanien, Nr 2659, 109 kr
Leverantör: Spendrups Bryggeri AB

