

Kapitel 7

Druvkaraktäristik, ek och tillsatser

Det finns hundratals druvvarieteter att välja mellan för vinodling. I det här kapitlet upptas 30 av de mest välkända, 15 röda och 15 vita, som presenteras systematiskt. För varje druva ges en allmän information om dess ursprung, hur den används i olika vinstilar och/eller druvblandningar liksom druvans fenolegenskaper samt arom- och smakkaraktäristika.

Längst ner på varje sida återfinns en sammanfattning av egenskaper tillsammans med relationsgrafer, som är till för att hjälpa Dig som provare att identifiera druvsorten, bedöma dess lagringspotential, druvtypiska drag och hur viner från just denna druvsort passar till olika maträtter. Relationsgraferna är uppskattningar av normal smakbalans för varje druvsort.

Varje druva har sina egna egenskaper, som vanligen framträder, såvida inte väderbetingelserna varit särskilt ogynnsamma eller annorlunda mot vad som är normalt i druvans odlingsområden. Ett annat skäl kan vara att något gått fel i vinifikationsprocessen.

Målsättningen med följande sammanställning är alltså att visa varje druvans specifika egenskaper. Genom att sätta sig in i skillnaderna mellan olika druvor, kan Du som dricker vin få en inkörsport till nya smakupplevelser och på ett mera kreativt sätt utnyttja druvtypiska viner i nya spännande kombinationer med mat. Kanske upptäcker Du också fördelarna med sådana druvor som tidigare varit relativt okända för Dig eller upplevts som anonyma.

I slutet av kapitlet diskuteras användningen av ek i vinodling, varför det sker och dess effekter. Här kan Du lära Dig känna igen ek i smak/arom och förstå skillnaden mellan europeisk och amerikansk ek.

I Fig. 7.1. finns en lista över de 30 druvor som beskrivs i det här kapitlet, de röda till vänster och de vita till höger.


Röda druvor		Vita druvor
Barbera		Aligoté
Cabernet Franc		Chardonnay
Cabernet Sauvignon		Chenin Blanc
Cinsaut		Gewürztraminer
Gamay		Grüner Veltliner
Grenache		Macabeo
Malbec		Muscat à Petit Grains
Merlot		Muscadet
Nebbiolo		Pinot Blanc
Pinot Noir		Pinot Gris
Sangiovese		Riesling
Syrah		Sauvignon Blanc
Tempranillo		Sémillon
Pinotage		Trebbiano
Zinfandel		Viognier

Fig. 7.1.

Barbera

Barbera är den mest spridda druvan i världen. Den värderas högt i såväl Italien som Kalifornien. Den trivs i varmt klimat men, vilket är ännu viktigare, producerar viner med hög syra och låg tanninhalt. Den kompletterar många maträtter på ett bra sätt och används till många lättviner av genomsnittlig till bra kvalitet.

Synonymer

Barbera Sarda och kanske Perricone och Pignatello på Sardinien.

Odlingsområden

Barbera har sitt ursprung i Italien med de norditalienska Barbera d'Alba, Barbera d'Asti and Barbera del Monferrato DOC, men odlas numera också i Argentina och Sydafrika och framför allt i Kalifornien (San Joaquin Valley), där den representerar 13% av delstatens totala vinproduktion. Druvan finns i hela Syditalien som den mest planterade varieteten med Sangiovese på andra plats.

Vinstilar och druvblandningar

Druvan används som enda druva men i varmare klimat oftare i druvblandningar. Den höga syran hjälper där till att balansera upp tyngre viner, som gjorts på druvsorter med för lite syra p g a sen plockning.

Druvfysiologi

Härdighet och avkastning:

Mycket kraftfull. Hög avkastning om ca 70 hl/ha. Växer bra på sandiga, magra jordar.

Fenologi:

Mognar sent och är därför en lämplig druva i klimat med varma somrar. Vid full mognad är den genomsnittliga sockerhalten 22–23,5° Brix/Balling (totalt lösta sockerarter i druvjuicen) och vinsyra 6–7,5 g/l.

Bär: Druvan är medelmåttigt stor med tunna skal och oval med en blåaktig/violett till rosa/röd färg.

Sjukdomsangrepp:

Känslig för leafroll virus, röta och Pierce.

Sensorisk karaktäristik:

Utseende:

I unga viner har Barbera en djup purpurnyans med lätt rosa inslag. I varmare klimat som i södra Italien och centrala Kalifornien har druvan ett tätare färgspektrum men förändrar färg snabbare. I unga 85-poängsviner har den en purpuraktig till rubinröd färg med ljus till medium färgdjup. Vinet börjar sin färgförändring redan under det andra till tredje året. Bra, mogna viner utvecklar en orange, tegelfärgad kant redan efter 5–6 år.

Doft:

Fruktig, syrarik karaktär med körsbär, jordgubbar och t o m ibland svarta vinbär och/eller hallon i ett ungt vin. Kan lagras på ek.

Smak:

Känd för sin höga syrahalt men låga tanninhalt. Normal balans 3/10 tannin och 8/10 syra. Alkoholhalt från 11–12,5%. Flyktig arom av körsbär i eftersmaken.

Matförslag:

Perfekt i kombination med feta gräddsåser. Den kan också serveras med lätta köträtter och t o m fisk, skaldjur, kyckling, paté och quiche.

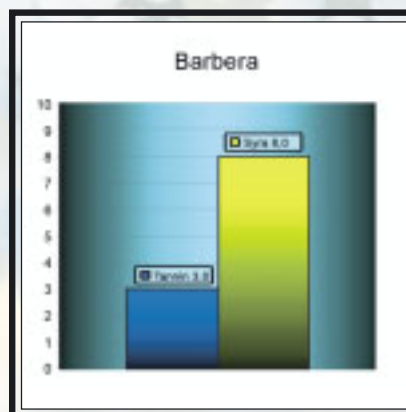


Fig. 7.2. Relationsgraf tannin/syra.

Druvtypisk arom	
	Röda bär
	Körsbär
	Jordgubbar
	Svarta vinbär
	Hallon
	Syrlig karaktär
	Plommon
Tannin	3
Syra	8
Sötma	0
Beska	0
Fyllighet	4
Alkohol	11–12,5%

Fig. 7.3. Druvsammansättning.