



RAIMAT

Blå druvor

Chardonnay

En av vinvärldens stora favoriter är den gröna druvan chardonnay. Druvan hör intimt ihop med Bourgogne i Frankrike, där den också har sitt ursprung. Modern teknik har visat att druvan är en korsning mellan gouais blanc och pinot. Eftersom chardonnay är mycket anpassningsbar och ger relativt goda skördar i områden med vitt skilda klimatförhållanden är den mycket uppskattad av vinodlare världen över. Den är en mycket uppskattad blandvinsdruva och passar väldigt bra ihop med ek. Detta visar sig tydligt i en klassisk bourgogne som är lite av "facit" för hur en chardonnay ska smaka. Där är det brukligt att både jäsa och lagra vinet på franska ekfat. Chardonnay är också en av tre godkända druvor i Champagne, de andra två är pinot noir och pinot meunier, båda blå. Chardonnay odlas flitigt över hela världen. Största odlingarna hittar vi i Kalifornien, Australien och i Bourgogne, Frankrike. Viner gjorda av chardonnay kan uppvisa en stor smak- och doftvariation. I Chablis brukar man hitta toner av citrus och knappt mogna äpplen. I Bourgogne hittar man toner av melon, smörkola och en nötaktig doft. Nya Världen brukar ge toner av tropisk frukt.

Merlot

Trots att merlot är den överlägset mest planterade blå druvan i Bordeaux, har den fått spela en något undanskymd roll bakom cabernet sauvignon. Men tillsammans utgör de grunden till bordeauxblandningen som fått stå som förebild och ideal i vinvärlden.

Man brukar säga att cabernet sauvignon är vinets ryggrad medan merlot ger fruktighet och yppighet till vinet. Merlotbaserade viner blir i regel inte lika sträva som de med övervägande delen cabernet. Merlot odlas lite varstans i världen och trivs i svalt klimat där den får tid på sig att mogna. Viner gjorda av merlot kännetecknas ofta av en rik fruktighet med inslag av; plommon, björnbär och solvarma jordgubbar, men också kaffe och tobak. Merlot mognar tidigt.

Syrah

Syrahdruvan trivs i riktigt varmt och torrt klimat. Den är lätt att odla och ger bra avkastning. Trots detta är den ingen stor druva när det kommer till odlad areal. I Frankrike täcker den knappt 2 procent. Emellertid är det i Frankrike, närmare bestämt i Rhonedalen, som druvan presterar viner i toppklass. Det är också Rhonedalen som sannolikt är syrahdruvans ursprung, då den är en naturlig korsning av mondeuse blanche och dureza. Men det är i Australien den största arealen för syrahdruvor finns. Och arealerna ökar med druvans ökande popularitet. Faktum är att man under en period minskade arealen med syrah till fördel för cabernet. Även i Australien produceras syrahviner av högsta kvalitet. Syrah odlas även i andra länder som USA, Argentina och Sydafrika om än i blygsam skala. I USA har man också märkt av det ökande intresset för rhonedruvor i allmänhet och syrah i synnerhet. Det finns till och med en sammanslutning av vinodlare som kallar sig för The Rhone Ranger och aktivt marknadsför just rhonedruvorna. Syrahviner är ofta koncentrerade med intensiv fruktighet, markerad strävhet, dock ej så mycket som i cabernetviner, och hög alkoholhalt. I smak och doft kan man förnimma körsbär, plommon, björnbär, kaffe, choklad, vitpeppar, bränt gummi samt rökta charketurier. Vinerna från rhonedalen har framförallt en kryddig framtoning av peppar, lagerblad och rökta charketurier, medan viner från Australien och USA har mer av druvans slösande bärighet och frukt. De europeiska vinerna är i allmänhet stramare i sin stil än de från Nya Världen.

Tempranillo

Rioja får nog anses som tempranillos andliga hemvist i Spanien trots att den odlas i stort sett över hela landet, ofta under andra namn som cencibel och ull de llebre. Druvan odlas även på andra håll i världen om än i mycket blygsam skala. I Portugal går den under namnet tinta roriz och är en viktig druvsort för portvin. Den används även för vanliga viner av hög kvalitet och odlas därför även i andra områden i Portugal. I Argentina förekommer den också. Namnet har den från spanskans temprano



RAIMAT

vilket betyder tidigt. Tempranillo mognar vanligtvis redan i slutet av september drygt två veckor innan garnacha, den andra stora blå druvsorten i Spanien. Tempranillo ger friska, bäriga viner med toner av hallon och jordgubbar och till färgen blir de ganska ljusa. Som regel lagras tempranillo dessutom på amerikanska ekfat, vilket ger den för Spanien så typiska vaniljtonen i både doft och smak. I Rioja ger den inte speciellt lagringsbara viner i motsats till i området Ribera del Duero, strax söder om Rioja, där druvan ger ganska mörka och kraftfulla viner.

Pinot Noir

Blå druva. Storslagen druva från Bourgogne som emellertid odlas runt om i världen. I Spanien odlas den med bäst resultat i nordöstra delen av landet. Pinot Noir är en blå vindruva och den viktigaste druvan i röda Bourgogneviner. Den ger lätt mutationer, vilket innebär att ett stort antal olika kloner existerar, och räknas som svårödlad. Rätt hanterad ger den dock några av de bästa vinerna i världen, till exempel Romanée-Conti som ofta kallas världens bästa vin (av vinproducenten Domaine de la Romanée-Conti i Bourgogne). Pinot Noir skiljer sig från till exempel Cabernet Sauvignon i det att den inte ger särskilt mörka, garvsyrerika viner. Karaktären varierar i övrigt med jordmånen. Efter Frankrike har USA näst störst odlingar av Pinot Noir, och Tyskland tredje mest. Druvan är den vanligaste i tyska rödviner och går där under namnet Spätburgunder, eftersom den där mognar relativt sent. I Österrike är namnet Blauburgunder vanligare. Den är också den enda druvan man gör röda viner på i Alsace. Pinot Noir är också en av de tre huvuddruvorna som man gör champagne av. Pinot Noir har på senare tid blivit lite av en trenddruva i vinvärlden. Orsaken är bland annat att den hade en framträdande roll i den amerikanska vin-roadmovien Sideways från 2004 (Regi: Alexander Payne).

Garnacha Tinta

Blå druva. En spansk, inhemsk druva som producerar kraftfulla viner. I Spanien heter den Garnacha Tinta eller kort bara Garnacha. Det är också från Spanien den ursprungligen kommer. Den började odlas på östkusten i Aragonien och Katalonien och finns numera rikligt framförallt runt Medelhavet. Druvan är kanske mest känd från Södra Rhône, bland annat i Châteauneuf-du-Pape och från Priorat i Katalonien. Garnacha gör sig bäst i blandningar med andra druvor. Ofta väljer man druvor med mycket tanniner, eftersom Garnacha i sig inte är särskilt lagringstålig. Vanliga druvor man blandar med är Tempranillo i Rioja, Syrah i Rhône och Cariñena i Priorat.

I smaken kan man ofta identifiera svarta vinbär, rostade nötter, läder, honung, körsbär, kryddor, peppar, kaffe, svarta oliver och tjära. Druvan är högavkastande och ger hög alkoholhalt, varför den är tacksam att använda även i billigare viner. Den förekommer även i roséviner.

Cariñena

Blå druva som producerar robusta, välbalanserade viner. Den blandar sig bra med Garnacha. Ymnigt förekommande i Katalonien och Rioja, där den är känd under namnet Mazuelo. Det är den främsta druvan i DO-områdena Costers del Segre, Penedés, Tarragona och Terra Alta. Den spelar emellertid en liten roll i DO-vinerna i ursprungsregionen Cariñena. Druvan är högavkastande och används ofta i enklare viner från Languedoc-Roussillon och i Rhôneviner (södra delen av Rhônedalen). I blandningar med andra druvor, till exempel Cabernet Sauvignon och Syrah kan den ge komplexa viner av hög kvalitet.

Cabernet Franc

Cabernet Franc är en blå druv som är nära besläktad med Cabernet Sauvignon både genetiskt och smakmässigt, men ger mildare viner. Den kan ha gemensamt ursprung med Menciadruvan som är vitt utbredd runt om i Galicien och Kastilien-León. Cabernet Franc är vanlig i mindre mängd i



Bordeauxviner, men förekommer sällan ensam i viner. I bordeauxvinet Cheval Blanc förekommer den till strax över 60 %. Druvan är också vanlig i Loireviner i Frankrike och i Kalifornien.

Monastrell

Blå druva. Mycket söt med hög avkastning. Producerar röda viner med intensiv färg och ger flera utmärkta, moderna viner av hög kvalitet. Den odlas framför allt i DO-distrikten Alicante, Almansa, Jumilla, Valencia och Yecla. Monastrell är en vindruva som är Spaniens näst största blå druvsort efter Grenache. Förekommer även i Frankrike under namnet Mourvèdre. Mycket tålig druva som mest används till rosé och claretes, men som kan ge lagringsdugliga röda viner.

Mencia

(spanska: Mencía) är en blå vindruva som odlas främst i nordvästra Spanien i distriktet Bierzo samt Rias Baixas, Ribeiro och Valdeorras. Den härstammar troligen från Frankrike. Druvan ansågs en period vara samma som Cabernet Franc det är fastlagt att så inte är fallet. Förväxlingen kan ha kommit av att smaken på viner av druvan påminner om Cabernet Franc.

Druvklanen och druvorna är medelstora, druvorna ellipsformade, skalet tjockt, druvjuicen ofärgad och smaken neutral. Druvans karaktäristiska stil/smakpalett består av körsbär, blåbär, örter, peppar, chark/läder (animala toner), mörk choklad, lakrits, florala toner, citrus och mineral, ofta strama tanniner och tydlig friskhet. Druvan genererar fruktiga viner med mycket färg och hög syra. Den är sötaktig och aromatisk, med relativt hög alkoholhalt och växer bäst i områden med atlantklimat. De röda vinerna är oftast lagringsviner som mår bra av ett par år på ekfat. Rosévinerna blir aromatiska, fruktiga, livliga och milda med bra syra.

Graciano

Graciano är en blå vindruva som ingår i den klassiska Riojablandningen från Spanien. Det kan vara en fantastisk druva men den är svårödlad och kräver speciell behandling för att uppnå sin potential. Den har en låg tannin-halt och oxideras tämligen snabbt vilket gör den olämplig för lagring. Druvan ger smakrika och aromatiska viner som i vissa ovanliga fall förekommer som ensam druva i viner vilka då får en karaktäristisk lakritsdoft. Förutom i Spanien förekommer den i Frankrike (under namnet Morrastel vilket i detta fall inte är samma druva som Monastrell), Nordafrika, och Portugal.