

Vintillverkning

Vintillverkningen börjar vid druvmottagningen där de nyskördade druvorna krossas. Kvalitetsarbetet börjar faktiskt redan här för vinets kvalitet kan inte bli bättre än kvaliteten på druvorna som kommer in, och kloka vinmakare vet att deras främsta uppgift är att göra så lite som möjligt för att uppnå bästa möjliga resultat. En av de viktigaste kvalitetsfaktorerna är att druvorna kommer in snabbt och då är det förstås en stor fördel att ha vineriet mitt i vingården! Från och med nu försöker man också se till att inget syre kommer i kontakt med musten. Syre är bra för oss människor, men för druvkvaliteten är syret katastrofalt. Det tar nämligen bort de känsliga aromatiska doftämnen som behövs för att vinet ska bli komplext och rikt på smaker

Redan från början skiljer sig tillverkningen av rött och vitt vin åt. Druvor som ska bli vitt vin pressas INNAN man jäser musten, för här vill man inte ha med skalet som ger strävhet och lite bitterhet åt vinet. Röda druvor krossas bara och sedan jäser man hela blandningen. Anledningen är att färg och tanniner, som man vill ha i rödvin, sitter i skalet och inte lakas ur förrän efter en hel del tid och bearbetning. Ju längre tid skalet får vara kvar, desto mer färg och strävhet får vinet. En del producenter som vill göra riktigt strävt vin låter stjälken till druvklasen vara med vid jäsningsen också, men det är en metod som blir mer och mer ovanlig. Röda viner pressas därför EFTER jäsningsen och det är där som den stora skillnaden mellan vitt och rött finns. Man kan göra vitt vin på blå druvor också, bara man pressar försiktigt så att inte färgämnet kommer med.

Pressarnas kvalitet är mycket viktig, för man vill inte förstöra cellstrukturen i skalen mer än nödvändigt, och man vill verkligen inte krossa kärnorna som innehåller en ganska bitter olja. Därför använder man här en press som har en gummiballong i sig. När ballongen blåses upp pressas druvorna och musten rinner ut. Mer skonsamt kan det inte bli.

Jäsningens uppgift är främst att omvandla socker till alkohol och det sköter vinjästen *Saccharomyces Servisiae* om alldeles utmärkt. Här kan man använda naturlig jäst som finns i miljön runtomkring, eller så kan man tillsätta odlad jäst som man antingen köpt färdig eller odlat själv. Skillnaden i kvalitet är försumbar, men det är lättare att styra processen om man tillsätter odlad jäst. Som biprodukt bildas stora mängder koldioxid, och eftersom den inte är så nyttig att andas in måste alla vinerier vara mycket välventilerade. Att vara utomhus är förstås det allra bästa ur den synpunkten.

Det är faktiskt inte mer än 30 år sedan de första vinerierna började få så här fina saker i sina källare. Rostfria jästankar har en mängd fördelar mot betong, kakel och stora trätunnor som alla använde förr. Lätta att rengöra och underhålla, och framförallt mycket väl lämpade för temperaturkontroll. När musten jäser utvecklas nämligen stora mängder värme och om man vill kunna styra vinets egenskaper så kyler man jästankarna för att hålla temperaturen på önskad nivå. Vita viner som ska vara blommiga och aromatiska jäser man vid låg temperatur, mellan 10 och 15 grader. Röda viner jäses vid mellan 25 och 32 grader för att ge bra extraktion av färg och smakämnen ur skalet. Då kokar man visserligen bort de blommiga tonerna, men den typen av ämnen tål ändå inte lagring så bra, så det gör inget. Tvärtom!



Under hela processen tillsätts små mängder svaveldioxid så fort det behövs, och det är ett ämne med nästan magiska egenskaper. Det förhindrar oxidation, dödar skadliga bakterier och gör otäcka smakämnen smaklösa. Om vinet du dricker luktar som fallfrukt så vet du att vinet har fått för lite svavel, och då är det inte så kul att dricka. Så var inte orolig om du läser på vinetiketten att vinet innehåller sulfiter. Det gör alla viner, utan undantag, och de små mängderna som finns, är där av mycket goda anledningar.

Efter jäsnings ska vinet lagras, och alla röda viner på Raimat lagras på ekfat. Lagringen på ek ger den berömda vanillin-karakteren, men vinet utsätts också för en lagom dos syre under lagringen och den lilla oxidationen ökar komplexitet och lagringstålighet hos vinet. Eken innehåller också en del tanniner, men för rödvin brukar det försvinna mer tannin genom fällningar som bildas än vad som lakas ur träet. Vita viner kan ibland jäsa på ekfat istället för på tank, vilket ger mer komplexitet och kryddighet, plus en brödig ton som kommer av den långa kontakten med jästfällningen. Det finns producenter som experimenterar med jäsnings av röda viner på ekfat, men skalen ger stora svårigheter rent praktiskt med tömning, men det ökar också risken för att vinet ska bli till vinäger.

Valet av ek är mycket viktig. Ny eller gammal, fransk eller amerikansk, det är frågor som vinmakaren måste ställa sig själv. Allt beror på vilken stil man vill ha. Ny ek ger mer smak än fat som använts någon gång, och amerikansk ek ger mer vaniljtoner medan den franska eken går mer åt kryddnejlikohållet. Man brukar rosta fatens insida också, och graden av rostning tillhör också de beslut som vinmakaren måste ta. På Raimat är det oftast amerikansk ek från Virginia som står på receptet, en komplex och mycket kryddig sort som behövs när man har den koncentration som Raimats Cabernet-viner har.

Under lagringen sker också den malolaktiska jäsningsen. Det är en bakteriell jäsnings som omvandlar spetsig äppelsyra till mjukare mjölksyra och därför gör vinet mer mjukt men också mer komplext. Vid den jäsningsen bildas ämnen som ger vinet en del smörkolatoner som påminner om en del ekfatsdofter, och därför finns det de som tror att Raimat Chardonnay är lagrat på ek fast det går direkt från tank till butelj.

Lagringen på ek brukar vara mellan ett och två år beroende på kvalitet, men det finns förstås exempel på allt från en månad till flera decennier om man letar extremfall från hela världen. Därefter provas vartenda fat och sedan blandar man ihop olika kvaliteter för att få så bra resultat som möjligt. Ett vin som är alldeles för strävt kan blandas med ett som är för tamt, och vips har man fått en kvalitet som var högre än de enskilda delarnas. Just blending, som det kallas, är det som sätter störst prov på vinmakaren, och det är här man skiljer agnarna från vetet.

Druvor. Jäst. Ek. Buteljering. Transport. Sedan står Raimat i hyllan på ditt närmaste bolag. Svårare än så är det inte.