



Naturvin – trendigt, oklart och spännande



Vad är naturvin? Då en enhetlig definition saknas så har det lämnats fritt för tolkning av vad naturvin är. Naturvinerna hamnar i närheten av många biodynamiska producenter och småskaliga tillverkare som också strävar efter att arbeta med så lite påverkan som möjligt. Målet är att druvan och växtplatsen verkligen ska kännas. Jordens liv ska bevaras genom att använda så lite växtgifter och kemikalier som möjligt i vingården. Generellt strävas det efter att påverka tillverknings-processen så lite som möjligt.

I vingården är de flesta producenter överens om följande: Druvorna ska vara ekologiskt, eller helst biodynamiskt odlade. Skörden ska vara manuell med begränsat uttag. Bara vildjäst från druvornas skal får användas.

I själva vineriet gäller detta: Inga tillsatser av socker, (chaptalisering), vinsyra eller industriellt framtagen jäst. Mikrooxidation, alltså syresättning för att mjuka upp vinet bör undvikas. Vatten eller alkohol ska inte avlägsnas genom omvänd osmos för att öka på koncentrationen. Att tillsätta svavel tycker de flesta producenter är okej, men helst så lite som möjligt och ofta bara vid buteljering.

Det här är man däremot *inte* överens om: Somliga tar avstånd från temperaturkontrollerad jäsning, andra använder sig av det. Vissa använder endast druvor som fottrampats av människor och ser all annan inblandning av teknik som förkastlig. Kring klarning, filtrering, kylstabilisering eller mikrosyresättning råder också delade meningar. Vissa filtrerar vinet lätt, andra undviker filtrering totalt. Oftast, men inte alltid, undviks ekfat till förmån för lagring i kärl av betong, terrakotta eller annat som inte tillför smak.

Hur smakar naturvin? Generellt är naturviner friska, bäriga, saknar fattoner och är ”vilda” i smaken. Till utseendet kan de vara grumliga med fällning i flaskan.

Naturvin till mat? Lätta och friska naturviner lämpar sig bra till vegetariskt och lättare rätter.

Hur märks naturviner ut? Eftersom det inte finns någon oberoende tredjepartskontroll av naturviner är det upp till varje producent att använda beteckningen. På Systembolagets hyllkantsetiketter och på deras hemsida märks därför naturviner som även har en ekologisk eller biodynamisk certifiering med eko-budskapet. Du hittar dryckerna genom att söka på "naturvin" i sökfältet för Systembolagets sortiment. Då får du upp en träfflista med viner som producenten eller leverantören betecknar som naturvin.

Lagra naturviner. Naturviner går både att spara och lagra men med låga sulfithalter blir lagringstiden kortare jämfört med konventionellt vin. Det gäller främst vita viner som inte innehåller tanniner.

Smaken kan vara överraskande. Framför allt utmanar naturvinskolan den traditionella uppfattningen om hur vin från en viss region eller på en viss druva bör smaka. Man får vara beredd på att vinet smakar annorlunda eller rent av defekt.



Följande aromer kan förekomma i naturvin:

Brettanomyces, eller brett. Jästen bakom de karaktäristiska aromerna av ammoniak, källare, hästfilt, läder och stall i gueuze och lambic.

Oxidativ smak betyder att vinet exponerats mot syre, ibland under flera års lagring. Arommässigt kan man hitta färska nötter, röda äpplen och en mörkt gul färg.

Reduktiv karaktär betyder motsatsen, att vinet tillverkats med så lite syrekontakt som möjligt. Vinmakaren slipper då använda så mycket sulfiter. Kan ge ton av flinta och brända tändstickor.

Volativa syror består till största delen av ättiksyra, en biprodukt i must som jäser. När ättiksyra reagerar med vinets etanol bildas etylacetat, vars doft påminner om nagellack.

Nu måste vi prova!

Nr. 75093 Meinklang Pinot Noir från Österrike, den kostar 129kr.



Det här är ett vin gjort på druvan Pinot noir och lagring har skett på använda fat, för att inte påverka vinet för mycket. Vinet har en bärig doft och smak. En smak som är härligt efterhängsen för att sedan klinga av i ett fruktigt avslut. Det skall serveras vid ca. 16°C till vegetariska rätter av fisk eller rätter av ljust kött. Vinet innehåller Sulfiter.

Alkoholhalt 12%, Sockerhalt <3 g/l

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr 2195 Rkatsiteli Qvevri 2018 från Georgien, den kostar 128kr.



Det här är ett intressant naturvin som lagrats på de gamla lerkärnen, Qvevri. För att kärnen inte skall gå sönder av trycket i jäsningen så gräver de ner dem. Förutom att krusen blev stadigare så har det också fördelen att det är svalare under marken, något som är en fördel för både tillverkning och lagring. Vinet framställt på druvan Rkatsiteli, en gammal, inhemsk druva från Georgien. Det serveras vid 10-12° och passar till smakrika rätter av fisk eller ljust kött. Vinet innehåller Sulfiter.

Alkoholhalt 13%, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr 70268 Maison Robert Olivier Vin Naturel Cuvée Tradition från Frankrike, den kostar 119kr.



Vinet är en hantverksmässig produkt utan tillsatt svavel som passar de konsumenter som är måna om att få i sig så lite tillsatser som möjligt. Vinmakaren bakom Maison Robert Olivier har dessutom gått ännu längre och valt att certifiera vinet ekologiskt.

Maison Robert Olivier är ett medelfylligt, mörkrött vin med smak av björnbär, örter samt plommon och med mycket karaktär gjort på druvan Merlot. Vinet lämpar sig mycket bra till olika sorters mat såsom klassiska rätter från det franska köket som exempelvis en boeuf bourguignon. För dig som föredrar vegetariskt är en grillad portobello burgare med söt potatispomes. Eller varför inte servera tillsammans med ett gäng goda ostar, såsom brie och lagrade hårdostar.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,7 g/l

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr 2158 Sopron Kékfrankos és Syrah, från Ungern, den kostar 119kr.



Franz Weninger jobbar strikt biodynamiskt. Inget lämnas åt slumpen, samtliga druvrester, stjälkar etc går tillbaka till vingården som gödsel. Hans miljöarbete har också prisats i såväl Ungern som i Österrike.

Vinet består av 55 % Kékfrankos (Blaufränkisch) och 45 % Syrah som legat på fat i ca 10 månader och buteljeras utan filtrering, med mycket små mängder sulfiter. Vinet har en karaktär av björnbär, skogsbär och lite blåbär, lätt kryddigt och en elegant tanninstruktur som balanseras av fin syra och lång eftersmak. Det gör vinet brett i sitt användningsområde, lätt nog att passa fågel men också en karaktär och kraft att fungera till lamm, nöt och vilt. Det självklara alternativet är ju Ungersk gulasch.

Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr 78230 Costo di moro Lunaria Montepulciano d'Ábruzzo från Italien, den kostar 119kr.



Från en av Italiens främsta naturvinsproducenter lanseras nu ett biodynamiskt naturvin, Coste di Moro Lunaria, Montepulciano D'Ábruzzo. Vinet är tillverkat enligt traditionella metoder helt i harmoni med naturen och har en bred och smakrik kraft. Vinet görs på handplockade druvor från biodynamiska och ekologiska vingårdar på Abruzzos böljande kullar. Druvorna som är Montepulciano, plockas sent och får nästan torka på vinrankorna innan de skördas vilket ger en exceptionell kraft och smakrikedom i klassisk italiensk stil! För att bevara de naturliga smakerna filtreras vinet med försiktighet innan buteljering. Coste di Moro är ett vin med doft av solmogna mörka bär och kryddor samt smak av mörka körsbär med eleganta inslag av ekfat i avslutningen.

Servera Coste di Moro till smakrika pastarätter, lagrade hårdostar eller till en härlig buffé av plockmat.

Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 16 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.