



EN LEKTION I EK

Eken är mycket hårt och vattentätt träslag som lämpar sig för lagring av vätska. Det finns ett hundratal olika eksorter, men de kan delas in i två kategorier, röd ek och vit ek. De tillhör alla den botaniska familjen Quercus. Den röda eken är porös och kan därför

inte användas till ekfat. För Vinlagring kan man dela in eksorterna i tre olika kategorier, två europeiska och en amerikansk.

Ekfat. Ett ekfat för vin rymmer vanligtvis 225 liter och kallas barrique. Innan ståltanken blev etablerad i vinvärlden jästes vinet på stora öppna ekfat som rymmer ca. 800 liter eller mer. Jäsningen i ekfat ger viner som är kraftiga och mycket kärva som unga. De kräver lång lagring samt en hög kvalitet på druvorna för att ge bra resultat.

Amerikansk ek. Den amerikanska eken växer i större delen av östra Nordamerika. Eftersom eken kan klyvas oberoende av fiber blir smaken mer distink och passar därför till kraftiga viner. Ekfaten exporteras till länder som Spanien, Australien som producerar viner med mycket kraft (Rioja, Australien Shiraz). Även varma länder som odlar Cabernet Sauvignon använder sig av amerikansk ek, t.ex. i Sydamerika. Vin lagrade på amerikansk ek som är mer aromatisk får en typisk smak av **vanilj** som drar lite åt **kokos**. Man brukar säga att amerikansk ek mest påverkar doften.

Europeisk ek. Den europeiska eken växer över hela kontinenten. Även om baltisk och slovensk ek var den mest uppskattade under 1800-talet är det numer den franska som utgör standard. Det område i frankrike som bedöms som det främst är Limousin. Det finns en mängd olika ekproducerande områden i Frankrike. När vinet ligger på franska ekfat får det en kryddig ton som drar åt **kaffe** och **choklad** hållet.

Ekchips. Till sist bör nämnas att man i nya världen, bl.a. i Australien använder sig av s.k. ekchips som man håller i en ståltank innehållande vin. Vinet får ekkaraktär men inte av samma elegans som från ekfat. Kostnaden för ekchips är dock endast en tiondel av ekfatets.

Passar allt vin att lagras på fat? De vanligaste druvsorterna att lagra på ekfat är cabernet sauvignon, chardonnay, merlot och shiraz/syrah.

Nu kollar vi om vi kan skilja på viner från olika ekfat. Först två från Amerikanska, sedan två från Franska ekfat sedan ett från vilken typ av ekfat?



Tita på bilden härintill. Till vänster har du amerikansk ek. Till höger fransk ek. Fransk ek är dyrare än amerikansk. Den är kryddig, lätt vaniljaktigt elegant och upplevs som något mjukare än den amerikanska. Den amerikanska eken har mycket mer aromer vilket ger vinet en mer karaktäristisk vaniljarom.

Den amerikanska eken har tuffare tanniner än den franska. Utöver om det är fransk eller amerikansk ek spelar både storlek på faten och åldern in hur vinet utvecklas. Nyare amerikanska fat ger en mer utpräglad vaniljarom och bidrar till söta aromer som karamell men även kaffe.



KORTFAKTA FAT

- FAT GER VINET STABILITET OCH MJUKARE KARAKTÄR
- FRANSKA FAT GER TONER AV MOCKA OCH KAKAO
- AMERIKANSKA FAT GER VANILJ- OCH KOKOSKARAKTÄR
- DET ÄR VANLIGARE ATT RÖDA VINER LIGGER PÅ FAT ÄN VITA
- FATEN ROSTAS PÅ INSIDAN FÖR ATT BLI TÄTA
- ETT FAT ÄR NORMALT PÅ 225 LITER
- BARRIQUE ÄR DEN FRANSKA TERMEN FÖR FAT

Nu måste vi prova!



Nr. 2073 Org de Rac från Sydafrika, den kostar 101kr.

Vingården Org de Rac Wine Estate ligger i hjärtat av Swartland (Western Cape), ca 50 kilometer norr om Kapstaden. Producenten arbetar efter en filosofi om biologisk mångfald och ett konstant strävande efter balans. En balans mellan naturen, människorna och sin affärsverksamhet. Vinet är lagrat på 225 liters amerikanska ekfat i ca 14 månader. Det är ett Smakrikt, fruktigt och balanserat vin med karaktär av mörka bär, plommon, peppar, kryddor, choklad och fat.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 0,5 g/l

Utseende: Doft: Smak:

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



Nr 2043 LAT 42 Reserva från Spanien, den kostar 111kr.

Druvorna kylades ned till 14 grader direkt efter skörd. När de anlät till vineriet avstjälkades druvorna, krossades och fick sedan jäsa i rostfria ståltankar. Efter avslutad jäsnings genomgick vinet malolaktisk omvandling innan det tappades över på fat för lagring. Vinet har lagrats två år på amerikanska ekfat. Första året skedde lagringen i nya fat och det andra i två till tre år gamla fat. Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 3 g/l.

Utseende: Doft: Smak:

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



Nr 2794 Bikandi från Spanien, den kostar 100kr.

Detta är ett Rioja vin på Tempranillodruvan. Namnet på druvan kommer från det spanska ordet temprano, som betyder ”tidigt” och hänvisar till att druvsorten mognar tidigt. Det står också Crianza på etiketten och för att få skriva det behöver ett rött vin från Rioja ha lagrats i minst två år, varav minst ett år på ekfat. Detta vin har lagrats ett år och två månader på franska ekfat om 225 liter. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,7 g/l

Utseende: Doft: Smak:

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



Nr 22620 Bonterra, från Kalifornien, den kostar 141kr.

Denna Zinfandel erbjuder aromer av blåbär, svart stenfrukt och svartpeppar. Polerade tanniner och smaker av bär, vanilj, svartpeppar och rostig ek leder till ett elegant, balanserat och rikt långt avslut. Delar av vinet har lagrats ett år på nya franska ekfat. Alkoholhalt 15%, Sockerhalt 0,5 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr 6420 Apothic Red från Kalifornien, den kostar 111kr.

Denna smidiga rödvinsblandning erbjuder mycket att njuta av. I spetsen är Zinfandel, med djupa mörka fruktnoter och subtila inslag av krydda. Toner av blåbär och björnbär förs till flaskan av den förföriska Syrah, medan dessa djärva och vackra struktur kommer från Merlot. Här får vi också svarta körsbärs- och plommonaromer, följ av lyxiga lager svarta vinbär från Cabernet Sauvignon. Det är djärvt och innovativt och det ger det bästa lena röda vinet du kan tänka dig. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 1,3 g/l.

Vinet är också lagrat på ekfat, men vilken typ?

Amerikanska? Franska?

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.