



MUNSKÄNKARNA

Orange vin och naturviner

Trendigt, gammeldags, oklart

INTRODUKTION

Det mesta vin som konsumeras idag framställs med hjälp av avancerade industriprocesser och förses med rader av tillsatser som inte deklarerar på flaskan.

Motsatsen till detta kallas **naturvin**.

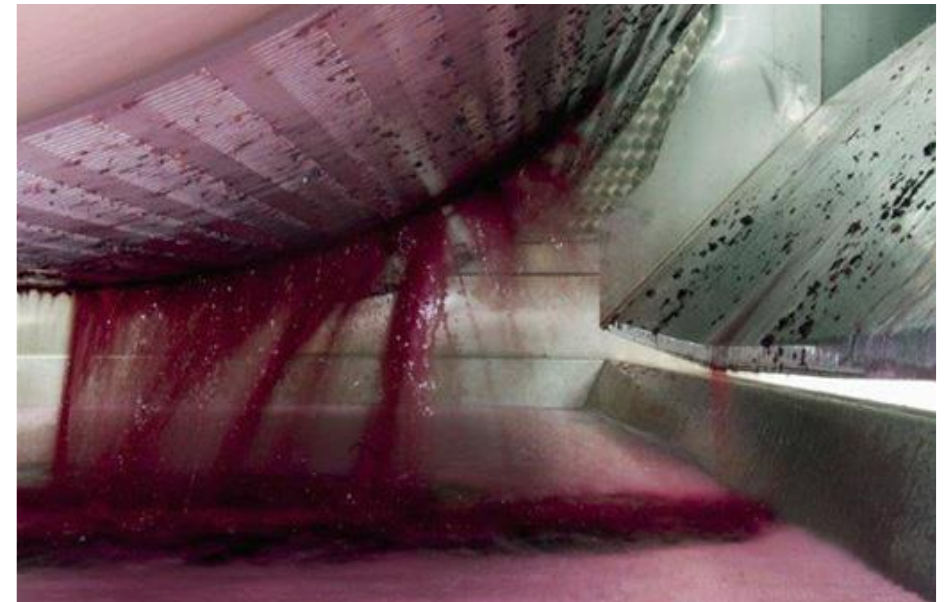
Bilden av vinbonden som vi rätt ofta möter i marknadsföring, litteratur och media - en jordnära hantverkare.



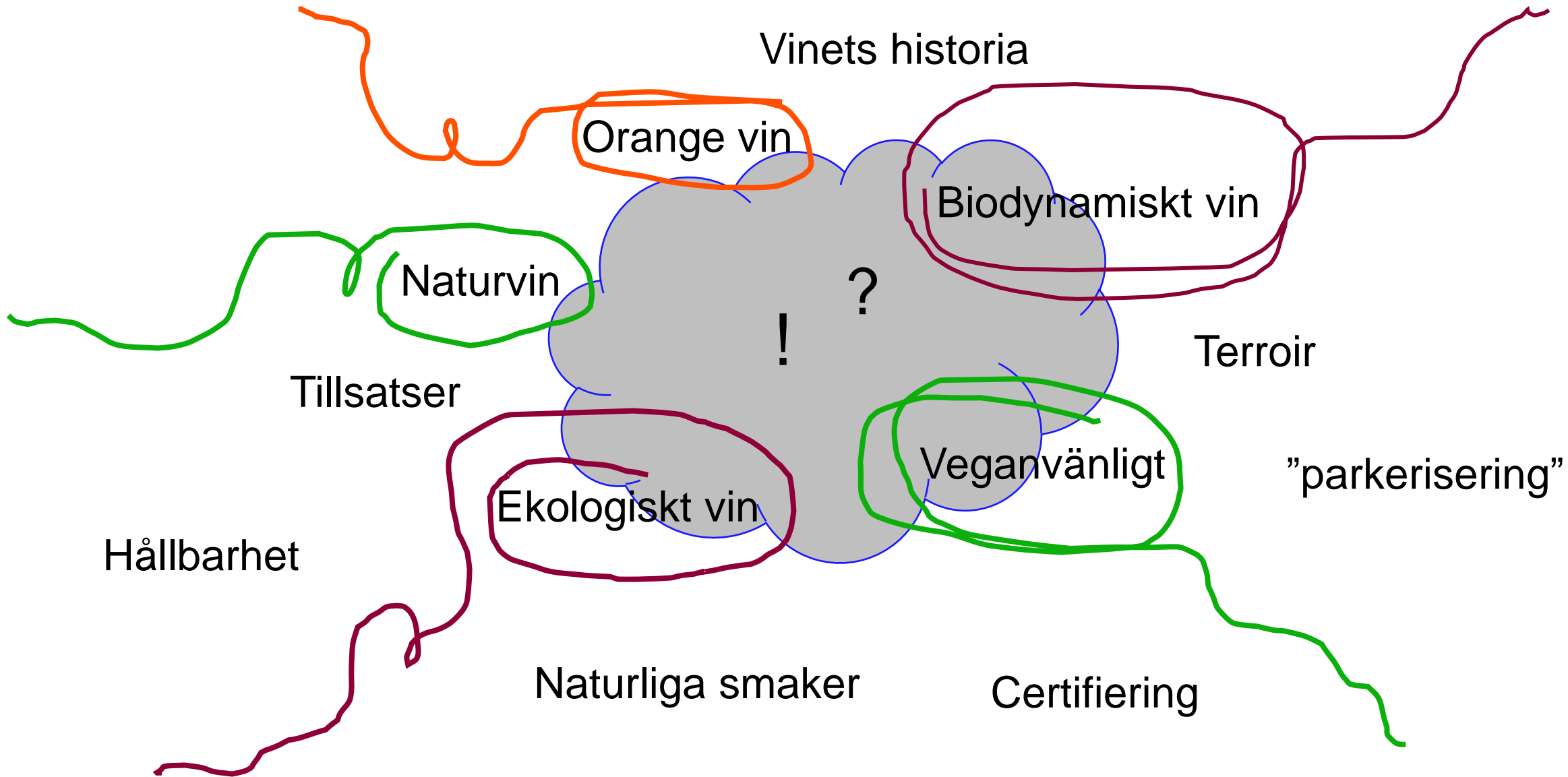
Modernt maskinellt skördearbete



Modern pressning av druvklasarna.



ORANGE VIN OCH NATURVINER



VARFÖR KOMBINATIONEN ORANGE VIN OCH NATURVIN?

Svaret är att både orange vin och naturvin produceras, doftar och smakar som i vinets barndom för 8000 år sedan. Därtill är det ofta så att de som gör orange viner också gör naturvin utifrån sitt intresse för det "naturliga" vinet utan kemiska och/eller syntetiska tillsatser.

För att göra ett försök till att nysta upp det här lite snyggt utan att vara för djuplodande är min plan i kväll att börja i vinets vagg:

1. För den som är vinintresserad kan det vara roligt att bekanta sig med **orange vin och/eller naturvin. Dessa viner framställs på samma sätt som man gjorde i begynnelsen för 8000 år sedan:** Skalkontakt oavsett blå eller grön druva och jäsning med hjälp av de jästsvampar som finns naturligt på druvskalet. Inga andra tillsatser.
2. Det är bra att som vinintresserad **ha en viss kunskap och insikt i skillnaderna på konventionella viner och naturvinerna.** Vi vill gärna tro att det dyra vinet jag unnar mig kommer från en vinbonde som plockat klasarna och följt dem från pressning till lagring av det färdiga vinet. Men så romantiskt är det inte. De konventionella producenterna har en stor arsenal av tillsatser och processer som gör vinerna mer säljbara. Jag kommer inte att gå på djupet med dessa. Det blir en alldeles egen föreläsning och vi har vin att prova och mat att njuta av. Ta gärna del av de lästips jag lämnar om du själv vill gå vidare.
3. **Smart PR.** Ingen vill väl bli fördd bakom ljuset. Här kommer punkt 2 in igen. God kunskap om vin; från plantan och odlingen till vinifiering, tillsatser och marknadsföring skyddar dig från att köpa dyra viner som inte är värda sitt pris. Här kommer den moderna vinjournalistiken in. En del vinjournalister kan vara lite väl lierade med producenterna. Andra har gjort sig internationella namn och styr genom detta idén om hur ett vin ska vara. För att få höga poäng hos dessa vingurus (och därmed få sälja mer och till högre pris) finns det risk för att producenter anstränger sig för att göra vin som tilltalar dessa vinorakel.

PENDELN BÖRJAR SLÅ TILLBAKA

Intresset för att odla och producera vin på ett "naturligt" sätt kan härröra från den jordbruksinriktning som inledde efter andra världskrigets slut och kulminerade under 1960-talet. Ett jordbruk med konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel och monokulturer. Ett jordbruk som idag visar sig inte vara hållbart ur ett miljöperspektiv

6000 år f Kr

Kompost, naturgödsel, mekaniska och biologiska bekämpningsmedel
Hållbart jordbruk, giffria produkter, biologisk mångfald.

1960-tal

Konstgödsel, syntetiska bekämpningsmedel, kemikalier.
Utarmad jord, biologisk utarmning, dålig pollinering,

REDA UT BEGREPPEN

Orange vin – gröna druvor som vinifieras på samma sätt som röda druvor till rött vin. Detta är förmodligen det ursprungligaste sättet att göra vin och påfallande många producenter som gör orange viner gör det som naturvin....

Naturvin - obesprutade druvor, jäsa på naturlig väg, inga tillsatser utöver en begränsad mängd sulfid. Finns ingen gemensam certifiering för naturviner

Ekologiskt vin – inget konstgödsel och syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel. Vissa naturligt förekommande ämnen får dock användas som bekämpningsmedel, till exempel spinosad, pyretriner och svavel. Certifiering finns, men kostar ofta en hel del för producenten

Biodynamiskt vin - utgår från antroposofiska filosofin som Rudolph Steiner grundade. Certifiering Demeter



OLIKA CERTIFIERINGAR



ALLA CERTIFIERINGAR ÄR FRIVILLIGA

KRAV – Svensk certifiering. Livsmedelsproduktion utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel, god djurvälstånd, mindre klimatpåverkan, mer biologisk mångfald och bättre arbetsvillkor.

EU-lövet – Certifiering ekologiskt jordbruk

Demeter – Certifiering för biodynamisk odling överensstämmande med Rudolph Steiners inriktning från 1924

Ecocert – Ekologisk odling men även hållbarhet inom fler sektorer. Pratar mer om hela konceptet hållbarhet, även social hållbarhet och trygghet.

Certifieringar kostar en hel del för producenten.

Det gör att många producerar ekologiskt, men det syns inte på etiketten.

Det finns ingen internationell certifiering för naturviner.

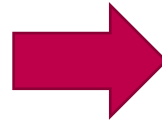
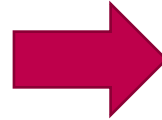
SKILLNADERNA

Konventionell, ekologisk och biodynamisk vinproduktion

Druvmusten kan korrigeras (syra, socker, pH-värde, koncentration)

Jäst tillsätts, ibland "designad" jäst

Tillsats av sulfit för att förhindra oxidering, bakterietillväxt och efterjäsning.



Naturvin, produktion

Ingen korrigering av druvmusten mer än blandning av druvmust från olika områden.

Spontan jäsning

Ingen, eller mycket små mängder, sulfit tillsätts.

VAD VINET INNEHÅLLER – MER ÄN VIN?

I ekologisk vinproduktion tillåts:

- Besprutning med svavel och bordeauxvätska (kopparsulfat och släckt kalk).
- 43 av de 65 tillsatser och processhjälpmiddel som de konventionella vinproducenterna använder
- Kvävebehandling av vinet
- Förstärka jäsningsprocessen med diammoniumfosfat
- Chaptalisering, d v s tillsätta socker
- Stabilisering med kaliumbiartrat
- Tillsats av ekspån
- Klarning med gelatin och pektolytiska enzymer
- Behandling med citronsyra och gummi arabicum
- Tillsats av extra tanniner
- Sulfit per liter: Rött max 100 mg, vitt/rosé 150 mg

VAD VINET INNEHÅLLER - MER ÄN VIN?

I biodynamisk vinproduktion tillåts:

- Besprutning med svavel och bordeauxvätska (kopparsulfat och släckt kalk)
- Tillsatt jäst (enbart i Tyskland)
- Chaptalisering, d v s tillsätta socker
- Klarning med äggvita, bentonit och kasein
- Avsyrning med kaliumkarbonat
- Stabilisering med kaliumbitartrat
- Sulfit per liter: rött 70 mg, vitt/rosé 90 mg, sött 200 mg

VAD VINET INNEHÅLLER – MER ÄN VIN?

I naturvinproduktion tillåts:

- Eftersom ingen certifiering finns idag är det framför allt naturvinsproducenteras egna tolkningar av vad naturvin är som gäller.
- Inom naturvinsrörelsen är dock filosofin sträng och idén är att framställa vin som inte – eller mycket lite – är påverkat av vinmakarens insatser. Man kan säga att idén är att ”vinet ska göra sig själv”.

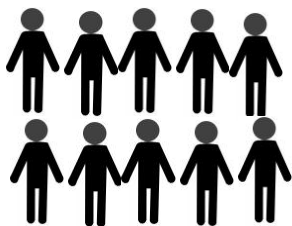
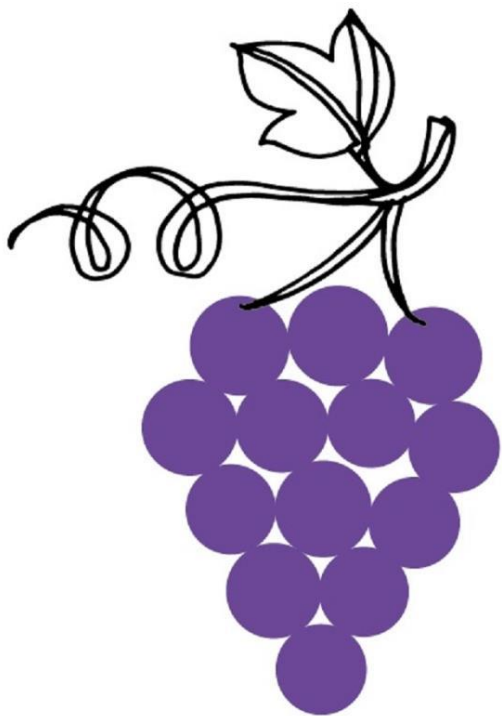
*Målet är att
druvan och växtplatsen
verkligen ska kännas.*

VAD GÖR – VAD GÖR INTE - NATURVINSPRODUCENTER?

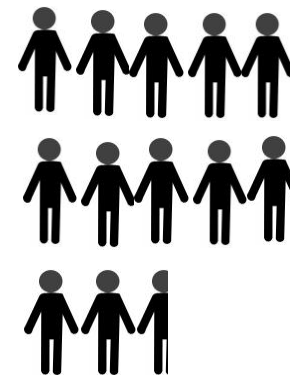
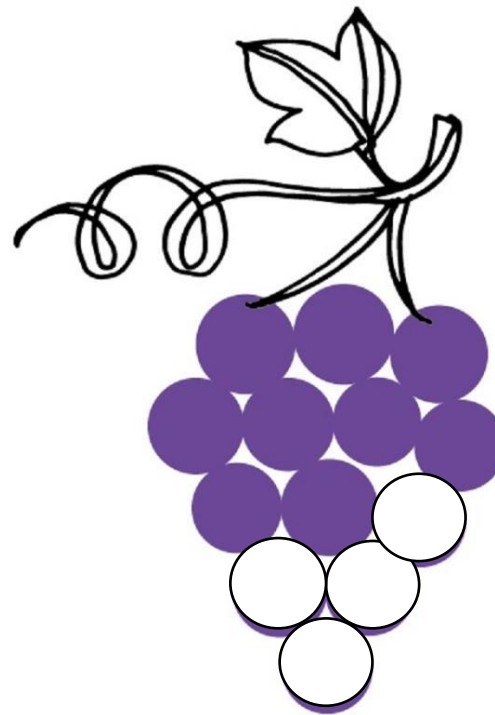
- Naturvinsbönder kan inte korrigerera något (syra, socker, koncentration, osv) i musten vilket innebär att druvmusten måste vara i balans redan efter pressning. En mer konventionellt skolad vinmakare skulle exempelvis kunna justera vinets pH-värde eller exakta alkoholhalt, men långt ifrån alla gör detta.
- Naturvinsodlare (som EKO, BIO och många andra ocertifierade) lägger ned mycket arbete i vingården. Neutrala jäskar av gammal ek, betong, cement eller amforor är vanligt. Här följer några av de huvudsakliga produkterna som inte tillsätts i naturviner.
- Ingen tillsats av jäst: Raw London är världens största mäsas för naturviner. Ett av deras kriterier för att få ställa ut är att vinet inte får jäsas med tillsatt jäst, vilket annars är standard i vinvärlden. Det verkar därför finnas en konsensus i att ett naturvin bör spontanjäsas. Det ger enligt naturvinsbönderna mer känsla av terroir (smak av ursprung), kritikerna talar istället om orena smaker i vinet.
- Ingen tillsats av sulfiter: Höga nivåer av sulfiter gör vinet mer hållbart men precis som en pastöriserad ost kan vinet förlora en del karaktär. En del vinmakare använder mycket små sulfitdoser. Istället för sulfiter så kan naturvinmakaren bland annat skydda vinet med ett högre innehåll av naturlig kolsyra eller genom att jäsa det vita vinet med skalen på. Dessa skaljästa vita viner kallas ofta orangea viner, då det är den färg de får.
- Tillsatser av sulfiter eller ej är ett omdebatterat ämne bland dem som tillverkar och dricker naturvin.

VARFÖR KOSTAR NATURVIN MER?

Konventionell odling



Ekologiskt/naturodling



25 – 50 procent mindre skörd

20 – 25 procent mer manuellt arbete

VARFÖR KOSTAR NATURVIN MER?

- Det kostar ca 50% mer med ett natur-/biodynamiskt odlat vin än konventionellt odlat vin
- Man får ut mellan 25% och 50% mindre vin på samma yta
- Kostnaderna på toppen är 25% högre på grund av mer manuellt arbete
- Färre tillsatser och kemikalier ger kostnader för förstörd vinifiering
- Annat som “kostar”, främst distribution och skatt.

*Det är inte ekologiskt vin som kostar mycket, det är det intensivodlade.
Priset betalas av nästa generation i form av urlakad odlingsmark.*

”DEFEKTER” – DOFTER OCH SMAKER

- Det här vinet är ju defekt!

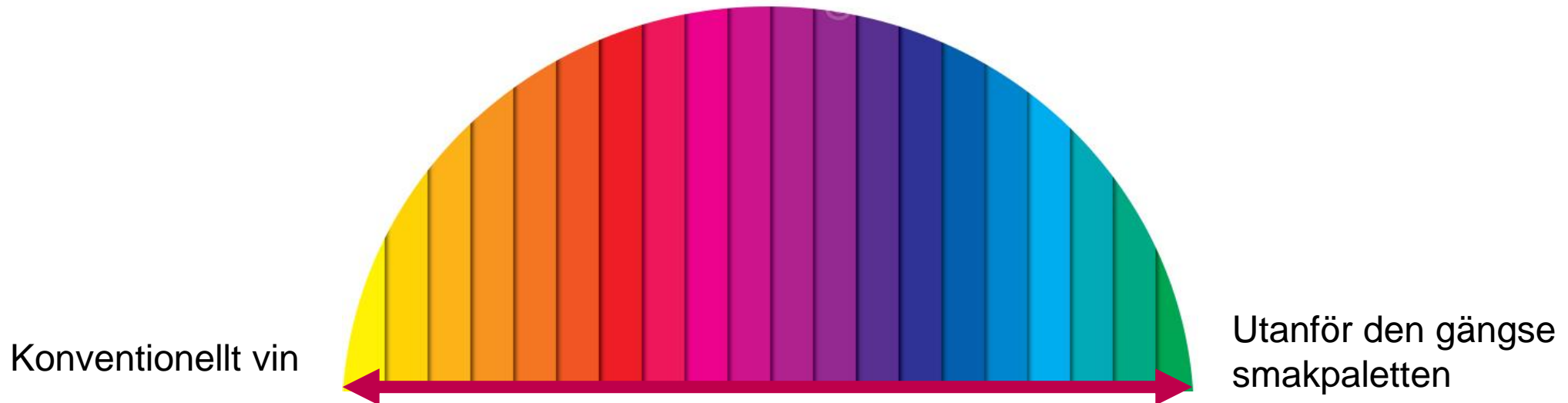
- **Reduktivt** – beror på syrebrist, vanligast i vin med skruvkork. Doft av stall,
- **Oxidation** – för mycket syre
- **Korkdefekt** – delade meningar kring vad defekten kommer ifrån. En teori är att det är korkmaterialet som för med sig ämnen som orsakar defekten
- **Volatila syror** – överskott av ättiksyra i vinet, kan luftas bort

Brett – defekt i vin, tillsats i öl. Olika smakeffekter; plåster, stall, rökig kryddighet. Orsakas av jästsvampen *brettanomyces*

HUR SMAKAR ETT NATURVIN?

Naturviner har en bredare smakspektrum än konventionella viner.

Öppna dina sinnen!



INGA KONVENTIONELLA REGLER FÖR HUR DET SKA SMAKA

- Naturviner smakmässigt tar ut svängarna mer.
- Man blir ofta överraskad av smaken i ett naturvin.
- Oskrivna regler och gränser för hur vinet från en viss plats *skall* smaka. Det är inte det naturvinsproducenten i första hand eftersträvar.

Vinet ska leva och det innebär att konventionen får kliva åt sidan.



KVÄLLENS VINER



GLAS 1



VIN, VITT, FYLLIGT & SMAKRIKT VIN



Kakhuri Orange Dry Wine, 2019

✦ Georgien, Kakheti Region

Kryddigt, smakrikt vin med liten strävhet, inslag av aprikos, torkade örter, honung, spiskummin, röda äpplen och apelsinskal.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 2051

Flaska 750 ml

Alkoholhalt 12,5 %

Sockerhalt <0,3 g/100ml

99:-

Jfr.pris 132,00 kr/l

”**Mtsvane**” betyder grön, ungdomlig på georgiska. Det är Georgiens egen Gruner Veltliner eller Vinho Verde.

Rkatsiteli - grön druva som härstammar från området som utgör nuvarande Georgien. Ger fylliga, tanninrika orange viner som resultat. Fruktiga smaker, aprikos och kumquat. Efter några års lagring ger tanninerna vinerna en elegans. Viner tillverkade på Rkatsiteli var jämte den röda Saperavi den stora favoriten under Sovjettiden.

Khikhvi är en grön druva, sannolikt från Kakheti i östra Georgien. Små, täta druvklasarna, ger vin med hög sötma och upp till medelhög syra. Doft tydligt aromatisk, ton av citrus och buxbom. I smaken finns gula frukter, om vinet är gjort i kvevri drar dessa åt torkade frukter och nötter.

Kisi – grön druva från området som utgör nuvarande Georgien. Blommig doft, smak av päron, citrus och grönt te. Som orange vin visar den upp aprikos, mango, lime, apelsin och valnöt. Rätt svårödlad, knoppar sent. Samtidigt motståndskraftig mot frost, torka och bladmögel. Också vanlig som bordsdruva och pressad till druvjuice. Nästan utrotad vid 2000-talets inträde eftersom Rkatsiteli var favorit under sovjettiden och att den georgiska vinodlingen kollapsade när Sovjet föll.

Druvorna växer på brun lerjord.

Druvorna skördas för hand

Musten jäser tillsammans med skalerna i två veckor



Georgisk vintillverkning i qvevri (amfora).



Metoden har av UNESCO tilldelats statusen "Nationellt monument av immateriella kulturarv".

Romersk amfora



Grekisk kylix – antikens vinglas



Lager på lager av krossade amforor i
Roms antika kulturlager



GLAS 2



VIN, VITT



Lissner Gewürztraminer Muschelkalk, 2019

🇫🇷 Frankrike, Alsace

Nr 71908

Flaska 750 ml

Alkoholhalt 15 %

Sockerhalt <0,3 g/100ml

364:-

Jfr.pris 485,33 kr/l

Ordervara, längre leveranstid

Gewürztraminer

Druvan ger viner med en väldigt speciell, nästan parfymerad doft med inslag av rosor, persika och muskot och "Nivea".

Lissner Gewürztraminer har druvtypisk aromatisk smak, torrt med tydlig beska och sälta.

Doft: Honung, blommor och blodgrape i doften

Smak: Apelsin, beska och sälta

Lissner passar att dricka för sig själv, men passar otroligt bra till mat. T.ex. med många olika kryddiga smaker, vegetariska, asiatiska, medelhav. Väldigt gott till rökt lax och till smakrik ost.

MUSCHELKALK = MUSSELKALK



Musselkalk bidrar med elegans, stramhet och citrusaromer.


GLAS 3



VIN, VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN



Winzer Krems Orange Grüner Veltliner, 2019

 Österrike

Kryddig, fruktig smak med inslag av aprikos, vitpeppar, galiamelon, torkade örter och bergamott.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

Nr 75200

Flaska 750 ml

Alkoholhalt 13 %

Sockerhalt 0,4 g/100ml

Lättare glasflaska

Ordervara, längre leveranstid

129:-

Jfr.pris 172,00 kr/l



Grüner veltliner

Österrikes mest odlade druva.
utgör en tredjedel av landets vinodlingar.

Druvan ger oftast torra vita viner med aromer av äpple, päron, grapefrukt, mineral och kryddor.

Mognare viner har ibland fatkaraktär, en liten rökighet och toner av honung.
En viss oljighet är inte heller ovanlig.

Kryddigheten, vitpeppar, typisk för grüner veltliner härledas till den kemiska substansen *rotundon*.


Bra vin till aromatisk taimat.



VIN, RÖTT, MJUKT & BÄRIGT VIN



Musella Valpolicella Drago, 2018

 Italien, Venetien, Valpolicella

Bärig smak med inslag av fat, körsbär, färska örter, jordgubbar och kanel.


FYLLIGHET


STRÄVHET


FRUKTSYRA

Nr 2393

Flaska 750 ml

Alkoholhalt 13 %

Sockerhalt <0,3 g/100ml

Lättare glasflaska

128:-

Jfr.pris 170,67 kr/l

Fyra druvor i vinet

Rondinella, en blå druva används framför allt i Veneto, Valpolicella.

Corvina/Corvina Veronese, blå druva, huvudingrediens i många rödviner från nordöstra Italien. Druvan har fina aromer och hög syrlighet, låg tanninhalt. De bästa vinerna när druvorna torkas, den sk Passito-metoden som ger vinerna Amarone, Ripasso och Recioto.

Corvinone, mycket lik och ofta misstagen för att vara en klon till Corvina, men det är en egen druva. Corvinone betyder "stor corvina".

Barbera är en blå druva som ger fruktiga och nyansrika viner med god struktur. Typiskt för barbera är den höga fruktsyran, ofta med inslag av mörka körsbär, inslag av plommon och annan frukt samt låg tanninnivå.

Odling på berget Drago = Draken

Manuell skörd.

Ingen tillsatt jäst

Lagrat ett år på sk bottis


Musella idkar biodynamisk odling. Enligt de biodynamiska principerna tar man även hänsyn till kosmiska rytmer och planerar arbetet i vingården efter solens och månens faser.



VIN, RÖTT



Tio Uco Tinto, 2020

 Spanien, Kastilien-León, Toro

Nr 72191 | Flaska 750 ml | Alkoholhalt 14,5 %

Ordervara, längre leveranstid

179:-

Jfr.pris 238,67 kr/l

Tempranillo

Tempranillo är Spaniens nationaldruva? En blå druva som ger kryddiga och mustiga viner med doft och smak av körsbär, plommon, torkad frukt och kryddor.

Garanacha/Grenache

En av Spaniens mest odlade druvor. Ger smaker av mogna röda bär, björnbär, plommon och jordgubbar med påfallande örtiga inslag. Medeltanniner, lakrits, tobak, läder, torkad röd frukt. Lång intensiv eftersmak av mogen frukt och örter eller lakrits. Oftast har vinet hög alkoholhalt.

Tío Uco

90% tempranillo 10% garanacha

Doft av mörka bär och frukter, lila blommor, mandarin, grön kardemumma, mjuk salt lakrits och mörk choklad.

Smaken fyllig och fruktig, plommon, björnbär, blåbär och slånbar.

Bra till allt grillat, till hamburgare, chark och ostar

Ekologiskt och biodynamiskt brukade vingårdar i nordvästra delen av DO Toro. Rankorna är 25-40 år gamla. Manuell skörd och fottrampade hela klasar.

Vinet är vildjäst och lagras sedan under fem månader på neutrala franska stora fat. Vinet är inte klarat eller filtrerat endast lite svavel tillsätts vid buteljeringen.



VIN, RÖTT, FRUKTIGT & SMAKRIKT VIN



Coste di Moro Lunaria Montepulciano d'Abruzzo, 2018

🇮🇹 Italien, Abruzzerna, Montepulciano d'Abruzzo

Mycket fruktig smak med liten sötma, inslag av fat, björnbär, choklad, russin och vanilj.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

Montepulciano

Populär druva i sydöstra Italien. Doften är fylld av kryddor med framförallt peppar i aromerna. Ofta förnimmer man björnbär, blåbär och även ibland svarta vinbär i både doft och smak. Druvan ger tanninrika viner med relativt låg syra. Ibland kan vissa viner ha en jordig ton vilket jag inte gillar då det kan bli lite väl rustik känsla i vinet. De flesta vinerna konsumeras unga.

Druvan Montepulciano ska inte förväxlas med **Vino Nobile di Montepulciano** i Toscana, gjort på Sangiovese.

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

Handplockade druvor från biodynamiska och ekologiska vingårdar i Abruzzo

Druvorna plockas sent och har fått torka lätt på vinrankorna före skördas, vilket ger kraft och smakrikedom i klassisk italiensk stil.

Endast druvans naturliga jäst används.

Vinet filtreras med försiktighet innan buteljering det bevarar de naturliga smakerna

Producenten Cantine Orsigna är en av Italiens främsta naturvinsproducenter,

Vingården är alltigenom biodynamisk och har Demeter-certifiering.

EKOLOGISK



VIN, RÖTT, FRUKTIGT & SMAKRIKT VIN



Sopron Kékfrankos és Syrah, 2019

 Ungern, North Transdanubia, Sopron

Nyanserad, fruktig, något kryddig smak med inslag av fat, mandelmassa, kakao, färska örter, viol och björnbär.


FYLLIGHET


STRÄVHET


FRUKTSYRA

Nr 2158 | Flaska 750 ml | Alkoholhalt 12,5 % | Sockerhalt <0,3 g/100ml

119:-

Jfr.pris 158,67 kr/l



PROVNINGEN ÄR SAMMANSTÄLLD AV AGNETA SPATON NORQVIST
FÖR MUNSKÄNKARNA I LULEÅ
2021