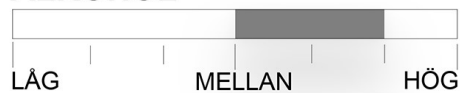


GRUNDLÄGGANDE AROMER OCH STRUKTUR PINOT NOIR

FYLLIGHET



ALKOHOL



STRÄVHET



SYRA



LINGON



HALLON



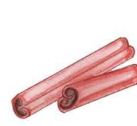
JORDGUBBE



BLODGRAPE



SVAMP/LÖV



KANEL



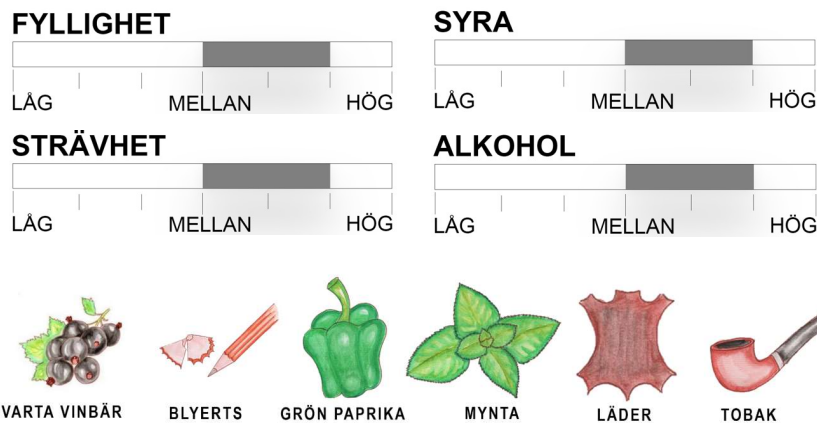
VILT



Den måttliga fylligheten och strävheten i pinot noir visar att de inte tillhör de kraftiga, röda vinerna utan mer de "eleganta". Alkoholhalten kan ibland sticka iväg uppåt när odlingsområdet är varmt. En mer än medelhög syra som ger fräschör hör till strukturen. Vad gäller aromatiken är lingon/tranbär typiskt för ursprungsregionen Bourgogne. Dessa toner framkommer om druvan är kallodlad, så den uppträder även i pinot noir i Tyskland och i Nya Zeeland. Jordgubb och hallon är de mest dominerande aromerna. Blodgrape/blodapelsin förekommer mer i rosé. Vegetativa toner som svamp, skog och multna löv ökar med vinets mognad. Kanel men också de andra julkryddorna ingefära och kardemumma är vanligt förekommande ekaromatik. Dragningen åt vilt ökar också med mognad.

Pinot noir räknas som en besvärlig druva att odla. Den knoppar tidigt och är samtidigt känslig för frost vilket gör att knopparna kan köldskadas. Den mognar tidigt men har problem med fruktsättning vilket kan ge låg avkastning av bra druvor. Därtill muterar den lätt och är känslig för sjukdomar. Avkastningen är liten. Om aromerna ska framträda riktigt, får inte skördarna vara stora. Så trots att pinot noir är en lågavkastande druva arbetar vingårdar i till exempel Bourgogne med att begränsa sina skördeuttag. En besvärlig och svår druva för odlare. Detta till trots är pinot noir en druva som många vinodlare vill odla.

GRUNDLÄGGANDE AROMER OCH STRUKTUR I CABERNET SAUVIGNON-VINER



De flesta aromer och strukturegenskaper som är karakteristiska för CS-viner är gemensamma för de olika stilarna men det finns en del drag som är mer eller mindre dominerande beroende på ursprung. Svarta vinbär, mynta, läder och ceder (blyertspenna) hör till de gemensamma. I kallare klimat är det vanligt med så kallade gröna toner som grön paprika och gräs. Svartvinbärsaromen drar mer åt vinbärsblad. Detta förstärks om det är ett vin med cabernet franc i blandningen. Vin från varmare odlingar känns ofta igen på att svartvinbärsfrukten påminner om cassis, den söta likören på svarta vinbär från Bourgogne. Varmodlad CS från Chile, Barossa Valley (Australien) och Sydafrika beskrivs ofta som syltiga. Det är nog mindre tydligt idag än för tioalet år sedan.

I Bordeaux använder man fransk ek i faten som ofta är hårt rostade. Det ger kaffetoner och tobak i aromatiken. I Napa Valley i Kalifornien, Australien och i viss mån Sydafrika används oftare amerikansk ek som ger doft av kokos och/eller vaniljton. Orsakssambandet fransk ek och mindre vanilj, amerikansk ek och mer vanilj är väletablerat men också ifrågasatt. Det må vara att vi inte har all kunskap om vad i processen som avgör resultatet men smakmässigt är nog de flesta överens om att tydlig vanilj är vanligare i viner från nya världen där man använt amerikanska ekfat. CS har hittat fördelaktiga växtförhållanden i de flesta vinodlande länder.





TEMPRANILLO

Spaniens främsta druva

- Tjockskalig – viner med djup färg och tanniner
- Medel i fyllighet, syra och alkohol i normalfallet
- Aromatik
 - Jordgubbar, kryddor, läder och tobak
- Kastilien och León & Rioja
- Lagringsduglig och ekvänlig
- Temprano – 'tidig'

Adobe Stock



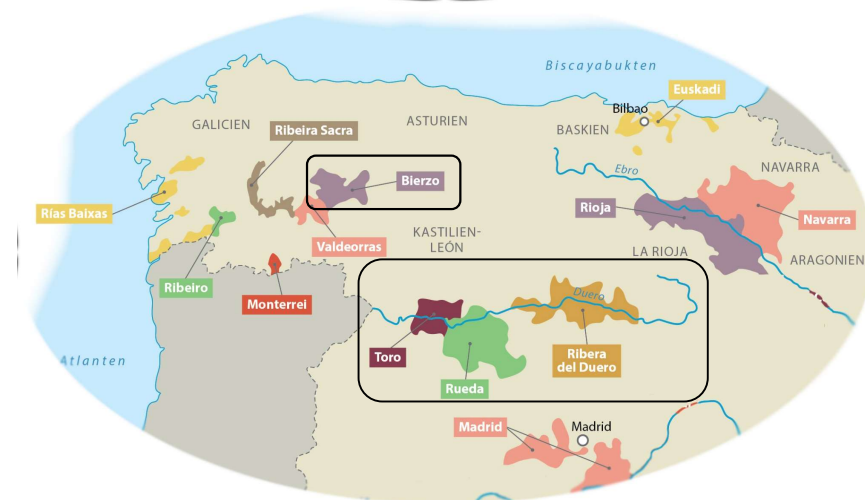
Tempranillo är en tjockskalig druva som ger viner med djup färg och rikliga tanniner och kan lagras mycket länge. I normalfallet är vinerna medfylliga med medelhög syra och en alkoholhalt runt 13–14 procent. I ett varmare klimat kan fyllighet och alkoholhalt öka. Generellt är Rioja lite svalare och Kastilien och León lite varmare. Aromatiken anses inte vara så accentuerad men till doftassociationerna hör jordgubbar, kryddor, läder och tobak. I ett varmare klimat blir frukten mörkare. När vinerna lagras på fransk ek tilltar kryddigheten. När amerikansk ek är inblandad framträder söta vaniljaktiga toner. Tempranillo trivs på ekfat generellt och utvecklas fint under lång tid.

Temprano betyder 'tidig' på spanska. Det är vanligt att druvnamnet tempranillo förklaras genom den betydelsen i och med att tempranillo mognar relativt tidigt och också skördas tidigt. I Rioja där tempranillo ofta får ett tillskott av garnacha, sker skörden av tempranillo två veckor tidigare än garnacha.

KASTILIEN-LEÓN

Kastilien-León

- Ribera del Duero
- Toro
- Rueda
- Bierzo



Karta: André Devald, modifierad av Niclas Unosson



På kartan är de Duero-nära områdena i fokus liksom det avvikande Bierzo som gränsar till Galicien.

DO Toro med en tradition av vinodling från före romartiden är nu på stark frammarsch med sina röda viner på *tinta de toro*, planterad på över 90 % av vinarealen. Det är en klon av tempranillo, med små, tjockskaliga druvor som ger mörka och kraftfulla viner. Odlingarna ligger 620–870 meter över havet, och även här är det typiskt inlandsklimat med heta och torra somrar med svala nätter. Årstemperaturen varierar mellan –11 och +37 grader. Jordmånen är sand, lera och kalksten. Den sandrika jorden har gjort att vinlusen inte trivts här, så det finns ovanligt många oympade stockar (*pie franco*) kvar än i dag.