

WineFinder

En introduktion till naturviner.

Text: Pontus Elofsson, Chefsommelier Restaurang Noma, Köpenhamn

Tanken bakom vin nature – lokomotivet som får det hela att hända - är önskan om att framställa omanipulerade viner utan inblandning i vinernas tillblivelse från vinproducentens sida, helt enkelt en intention om att producera så naturliga viner som möjligt.

Det som vi har att göra med är osminkade och naturligt vackra viner, viner som är ärliga och sanna, kompromisslösa och direkta, generösa, charmerande, men också lika gärna skoningslösa, krävande, vilda och bångstyriga, råa, obarmhjärtiga, påträngande och kanske irriterande. Vin nature är om inte annat kompromisslös vinlycka ämnad för omedelbar njutning snarare än knastertorra analyser. Så var det sagt!

Vid sidan om de smakmässiga aspekterna, har vin nature den stora fördelen med sig att kroppens metabolism har lättare att omsätta dessa viner med anledning av att de är fria från nästan alla de tillsatssämnen som normalt finns i de flesta andra viner som inte tillhör vin nature – EU-reglerna tillåter talande nog 340 olika tillsatssämnen i vin. Kroppen behöver därför inte brottas med allt möjligt annat utan kan direkt koncentrera sig på att ta hand om vinets innehåll av alkohol. Inte minst upplevs detta positivt dagen efter genom att kroppen inte är lika tung och huvudet inte bankar lika mycket - eller inte alls.

Förverkligandet av vin nature är alltid på ett sätt en fiktion eller imaginär. Vin nature är, likt Platons idévärld, ett ouppnåligt ideal, en tanke, en idé, som vinproducenterna eftersträvar att uppnå i sitt arbete. För det är ju nu en gång så att vin är en kulturprodukt – ett resultat av samspelet mellan människa och natur. Det finns många exempel - inte minst själva det faktum att vinproducenten i det minsta måste välja vilken druvsort som ska planteras vart eller när druvorna ska skördas eller om lite eller inget svavel ska tillsättas eller när vinet ska flaskas - vilka i praktiken, i ärlighetens namn, utgör former för intervention även för en producent av vin nature.

Valet av benämningen vin nature är i själva verket lite klumpigt och inte helt rättvisande. "Minimalistiskt vin" hade kanske varit en mer beskrivande benämning? Eller som Remi Poujol, Anthony Tortul (La Sorga), Juan Ramon (Escoda-Sanahuja) och Laureano Serres Montagut (Mendall) - fyra av de mer exentriska producenterna av vin nature – säger på catalan: "Det heter inte vin natural, utan vin BRUTAL!!!".

WineFinder

Erkännandet av att även vin nature är en kulturprodukt, har den stora fördelen med sig att det medgör för vissa specifika interventioner, vilka blivit en del av ett vins eller ett områdes normala terroir-uttryck, också de kan accepteras och omfattas av vin nature-begreppet. För en vin nature-fundamentalist kan denna toleranta hållning i fråga om intervention säkerligen likställas med en dödssynd - därför vill jag understryka att detta är min helt egna ihopasnickrade hållning. Hur som helst avser jag här sådana interventioner i vinframställningen som lagring sur-lie i Muscadet, ekfatstener från lagring av vin på barrique som i Bourgogne, vin med karaktär från flor i Jura eller en andra jäsning på flaska genom tillsättning av socker och jäst som i Champagne, alltså interventioner som i kraft av traditionen tillhör ett områdes normala terroir-uttryck.

Inom vin nature-rörelsen är man trots allt tämligen enig på en rad olika punkter. Det råder till exempel inget tvivel om att vin nature som utgångspunkt ska produceras utan kemiska hjälpmedel. Det handlar om vin som är framställda utan sådant som konstgödning eller pesticider eller insekticider och fungicider. När detta väl är sagt ska det dock påpekas att det i praktiken är väldigt få vin nature-viner som är framställda helt utan kemi i vinmarken. Speciellt är det kopparsulfat – bordeauxblandningen - och svavel som normalt kommer till användning. Dessa kemikalier är för övrigt även godkända som tillsatssämnen inom ekologi och biodynamisk vinodling.

Vidare är man enig om att vin nature ska vinificeras med naturgäst, alltså utan industriellt framtagen kulturgäst. De lokala jäststammarna som återfinns i varje enskild vinmark och på varje enskild druva är en av de absolut starkaste och viktigaste bidragsgivarna till terroir-dimensionen i ett vin. Vinificering med naturgäst är därför ett minimumkrav och obligatoriskt för ett vin nature.

Ytterligare är man överens om att ett vin nature ska framställas utan vare sig filtrering, klarning, enzymbehandlingar, regulering av syran, micro-oxidering, omvänd osmosis, spinning cone, cryoextraktion eller andra starkt manipulativa tekniker.

Men oavsett vad man är enig om kommer det alltid vara gränstillfällen där definitionen "naturlig" kan och ska diskuteras, precis som vin nature måste definieras utifrån en glidande skala av naturlighet. Vin natur är därför inget statiskt utan skiftar natur lika ofta som antalet producenter som framställer det. Igen; det handlar mer om en idé, ett ideal, som vinproducenten eftersträvar och inte om en replika som kan framställas på exakt samma sätt gång efter annan.

Avsikten med de valda vinerna till Winefinders lansering av naturviner, är att visa upp ett så brett spektrum som möjligt av dessa olika uttryck som vin nature har, och detta inom ramen för vad en

WineFinder

blandlåda på 6 flaskor sätter.

Lådan på 6 flaskor innehåller 1 mousserande vin, 2 vita viner och 3 röda viner, vilket någorlunda förmodas avspegla majoritetens färgpreferenser. Avsikten är samtidigt att var och en av de 6 vinerna ska representera 6 olika typer av vin nature. Vidare är tre länder representerade; Frankrike, Italien och Spanien. Men den kanske viktigaste missionen med de valda vinerna är att visa fram att det också finns massor vin nature som är friska och rena utan tecken på oxidering och ättikastick – för sådana finns det massor av! Min erfarenhet är annars att den generella uppfattningen om vin nature normalt är, att de allihopa på ett eller annat sätt skulle vara felbehäftade, framförallt att de alltid i någon grad skulle vara oxiderade och ha ett stick av ättika. Detta är helt enkelt inte sant. Det är givetvis sant i de förekommande fallen - vilket det i och för sig också finns många av. Men de har vi redan hört om.

Det mousserande vinet i blandlådan (NV (09) Petillant Naturel "Phil'en Bulle", Philippe Tessier, Cheverny, Loire.) är av typen petillant naturel, alltså naturligt mousserande, vilket är en väldigt populär vintyp inom vin nature-kretsar. "Naturligt mousserande" ska förstås som att bubblorna inte är resultatet av en andra gäsning på flaskan genom tillsättning av socker och gäst som i Champagne, utan här är det fråga om en enda jäsningsprocess med hjälp av naturjäst och druvans naturliga sockerinnehåll, vilken börjar i jäsningskaret och avslutas på flaskan genom att jäsende must överförs till flaskan som tillsluts med kapsyl, vilket håller bubblorna fångade i flaskan. Med hjälp av kolsyrans och jästfällningens antioxidanta egenskaper behöver heller inget svavel tillsättas. Vinet visar för övrigt inga tecken på oxidation eller stick av ättika.

Blandlådans vita vin från Bourgogne (2009 Mâcon-Villages "Quintaine", Guillemot-Michel, Mâcon, Bourgogne.) representerar naturviner i en helt ren, frisk och fruktig stil. Jag har träffat flera andra vinproducenter som har detta vin som sitt personliga favoritvin. Här är det de omedelbara, de glada och okomplicerade karaktärsdragen som är i fokus, även om vinet inte skannar djup och struktur, vilket visar sig i en lång och läskande fruktig finish. Du får genast lust till mera och mera! Vid flaskningen tillsattes 8 mg SO₂ per liter. Det här vinet visar för övrigt heller inte tecken på oxidation eller stick av ättika.

Blandlådan innehåller också ett vitt vin från Piemonte (NV (09) Vino da Tavola "Filagnotti", Cascina degli Ulivi Gavi, Piemonte.), som är ett vin i en fyllig, komplex stil med kraftig struktur och generös fruktighet. Samtidigt lämnar vinet ett motsättningsfullt elegant avtryck. Vinet har en stor personlighet med många facetter vilka visar sig skiftvis under tiden vinet är i glaset. Vinet har ett brett gastronomiskt användningsområde, inte minst pockar vinet på kyckling med grädde, vitlök,

WineFinder

timjan och smörstekta kantareller. Producenten har gjort vin sedan 1984 och har aldrig använt svavel i sina viner. Vinet visar dock inga tecken på oxidation eller stick av ättika. Däremot kan vinet upplevas som något reduktivt (som en liten mus i glaset) och vinner därför på att dekanteras en timme.

Ett av de röda vinerna i blandlådan (NV (09) Vin de France "Cuvée Rouge aux Lèvres", Tony Bainbridge, Anjou, Loire.) är framställt med maceration carbonic, en jäsningsprocess som accentuerar de fina och charmerande bärtonerna hos druvmaterialet. Själva smaken av just det här vinet påminner förresten mycket om sugkaramellen Kongen af Danmark. Nyckelordet i samband med viner framställda med maceration carbonic, är saftighet. Det här är ett vin som verkligen gör dig glad! Men inte på grund av att det går oerhört fort att dricka upp hela flaskan! Vid flaskningen tillsattes 2 mg SO₂ per liter, annars inget överhuvudtaget. Vinet visar för övrigt inga tecken på oxidering eller stick av ättika.

Blandlådans röda vin från Italien (2009 Dolcetto di Monferrato "Bricco della Serra", Bera Vittorio e Figli, Monferrato, Piemonte.) visar att vin på druvan Dolcetto också kan vara djupa och strukturerade istället för det banala utförande som Dolcetto-vinerna annars ofta presenteras i. Vinet är mörkt och tättpackat med frukt som springer ut från flaskan när den öppnas och de rikliga tanninerna är mjuka och eleganta – på många sätt ett förförande vin som läskar och charmerar. Även här tillsattes svavel endast vid flaskningen, i det här tillfället 2 mg SO₂ per liter. För övrigt visar vinet inga tecken på oxidering eller stick av ättika.

Blandlådan innehåller också ett spanskt rödvin (2007 Conca de Barberà "Les Paradetes", Escoda-Sanahuja, Conca de Barberà, Catalunya.). Vinet är fullpackat med en energi som får vinet att närmast vibrera i glaset. Även om vinet är tillgängligt redan i dag, har vinet en stor lagringspotential och beräknas uppnå sin fulla potential om 20-25 år. Vinet, som är gjort på Garnacha, Mauzuelo och Sumoll, erbjuder alla de klassiska egenskaperna ett vin de garde förväntas vara utrustat med i form av tannier, kraft, frukt, syra. Producenten tillsätter aldrig svavel till sina viner. Om vinet lagras vid 14 grader eller lägre och inte utsätts för solljus kommer vinet att utvecklas fantastiskt och riskerar inte att spolieras under den långa lagringen. Det här vinet visar för övrigt heller inga tecken på oxidation eller ättikastick.

WineFinder

Blandlåda om 6 fl

NV (09) Petillant Naturel "Phil'en Bulle", PhilippeTessier, Cheverny, Loire.

2009 Mâcon-Villages "Quintaine", Guillemot-Michel, Mâcon, Bourgogne.

NV (09) Vino da Tavola "Filagnotti", Cascina degli Ulivi Gavi, Piemonte.

NV (09) Vin de France "Cuvée Rouge aux Lèvres", Tony Bainbridge, Anjou, Loire.

2009 Dolcetto di Monferrato "Bricco della Serra", Bera Vittorio e Figli, Monferrato, Piemonte.

2007 Conca de Barberà "Les Paradetes", Escoda-Sanahuja, Conca de Barberà, Catalunya.