

Välbekanta eller okända udda viner?

Vad vi än företar oss och speciellt i något av våra hobbyn, kommer det säkert tillfällen då man kanske tycker att nu börjar det smaka trä. Blir det kanske för mycket av det goda? Vill man pröva på något nytt, annat? Man skall väl inte titta så mycket i backspegeln, men med de tillryggalade kilometrarna (för att tillämpa någon form av erfarenhetsterminologi) som undertecknad har lagt bakom sig under årens lopp visavi vinprovningar, vinresor, utbildningar samt annan djuplodande förkovringen i oenologins oändlig vida och komplexa värld, kan man lätt råka ut för en s.k. formsvacka.

Inte för att det nyligen skulle ha skett, men inte för så länge sedan beslöt vi att efter en mycket ansträngande förvärvsperiod, ta en semester i de facto två klassiska vinländer utan att egentligen tänka på vin, vinodlingen, druvor, jordmån eller klimat (speciellt inte när vi landat i Europas kanske mest populära surf - paradisi!) Nåja, klimatet kunde man ju inte undgå, oändlig långa sandstränder, sköna svalkande vindar från Atlanten, varmt behagligt vatten....

Kombinerar man sedan detta med väldiga bergsmassiv, grönskande djupgröna barrträdsskogar, vida böljande grässlätter, forsande älvar och floder, riklig flora och fauna, stålande solsken från intensivt blå himmel, försvinner både tid och rum åtminstone för ett ögonblick och själen får ro.

Själen får kvickt sin näring och i dessa landskap blir den ju också snabbt mätt, men kroppen klarar sig inte hur länge som helst (fastän säkert hälsosamt!). Det ligger sedan nära tillhands att den inbitne vinentusiasten vid lämpligt tillfälle intar sin Burgunder, eller?

Placerar man sig i det forna Aquitaine (Akvitanien), numera Sydvästra Frankrike och närmare bestämt Pyrenéerna, är vinodlingen och vinerna härifrån föga kända, även för fransmännen själva. Visserligen ligger Bordeaux endast 200 km härifrån, men vinryktesmässigt på flera ljusårs avstånd. Låt oss inte underskatta detta.

Här produceras väldigt kvalitativa viner och speciellt de kraftiga röda vinerna som görs på druvorna Cabernet Franc och Tannat. Speciellt i den lilla appellationen Irouleguy hitta man flera toppviner. Vinerna avspeglar också matkulturen i området. Här härskar en lång och inrotad baskisk kultur med kraftiga rätter, bl.a. Bayonne-skinkan och Piment-pepparn från Espellette. De röda vinerna är således

kraftiga, tanninrika, syrarika och kryddiga. Rekommenderar dem som 4 -5 år gamla, är nog för sträva som alltför unga, men blir fantastiska med längre lagring. Härifrån utgick Tannat-sticklingarna till Sydamerika och speciellt Uruguay.

De vita vinerna överraskade undertecknad positivt. Solen värmer druvorna och Atlant-vindarna kyler ner dem vilket resulterar i fullt mogna frukter. Vinerna är fruktiga med tillräcklig syra som uppehåller en bra balans med aromer av tropiska frukter. De klara sig mycket väl mot många inlandsviner! Råvarorna är för den gemene man helt okända, kan tro att även många av föreningens prominenta betygsinnehavare inte känner till Courbu, Petit Courbu, Petit eller Gros Manseng!

Det som är alldeles okänt är de lokala rosé-vinerna av vilket det produceras ansevärliga mängder, men det mesta konsumeras lokalt. Provence tar hem spelet här, men personligen anser jag att många viner härifrån är avsevärt bättre. De introducerar en djup färg, väldigt fruktiga aromer och en parfym-aktig stil som påminner om motsvarande viner på andra sidan bergskedjan, i Navarra. Noteras att druvorna är de samma som för de röda vinerna.

Så mycket blev det av den pausen. Råkar man dessutom hamna mitt i Tour de France-tävlingen, dessutom i flera repriser, unnar man sig gärna lite lokalt kallt rosévin till lunchen. Redan blotta tanken på hur svettigt det är, gör att vätskebalansen rubbas. Trettiograders temperatur hjälper självfallet till.

Kontrasten uppnås när man beslutar sig att först uppleva San Sebastians världsberömda kulinariska utbud, ett översvall av stjärnspäckade restauranger blandat med en oändlig räckvid av pinchos-ställen (tapas) där man trängs vid långa fyllda bardiskar av de rikliga urvalet och där armbågstaktiken är det enda som fungerar ifall man tänkt få i sig något!

Jovisst, här står till buds speciellt viner från de närliggande välkända vinområdena.

Fortsätter man vidare till Navarra och Riojas huvudstad Logroño och där besöka olika vingårdar och producenter, är man plötsligt tillbaka i den klassiska vinvärlden med välbekanta Garnacha- och Tempranillo-viner. Beslutar man sig sedan att besöka området vinrötter (i allafall en rot), Marqués de Riscal och där ha en prestige-tasting på terrassen till en mycket kontroversiell arkitektonisk skapelse av

Frank Gehry (jfr Guggenheim-museet i Bilbao), är nog dynamiken på intrycken maximalt uppnådda!

Blir man led på de klassiska välbekanta vinerna och mera intresserad av nya och okända viner och vinområden? Vad är sen klassiskt och sedan nytt? I sydvästra Frankrike har man tillverkat vin i ca 2000 år, ungefär lika länge som annanstädes i Frankrike och i Europa, nytt är det knappast. Pilgrimerna på väg mot Santiago de Compostela behövde redan då sitt vin och man skulle kunna väl tala om klassiskt vin. Rioja och Navarra är yngre men producerar s.k. klassiska viner, ursprunget lika gammalt, men den klassicismen är ju inte mera än 150 år i den formen som vinerna är kända idag!

Nya viner producerade i de gamla "klassiska" områdena är för mig fortfarande lika intressanta och inspirerande som förut och är absolut inte tråkiga, men är kanske för konservativa för den nya generationen vinkonsumenter. Viner från okända områden är mycket spännande p.g.a. att de just är okända men ändå har sin förankring långt tillbaka i historien, en referens som flertalet nya och även garvade vinälskare kanske inte har!

Säkrast att hälla upp en bägare!
Santé!

Augusti 2018
Kim Grundström