

Den .. SÖTA vinresan



Morgondimman lättar i Riquewihr. Väderförhållandena är denna dag perfekta för ädelröta.

Sött vin har det tufft med minskad försäljning, samtidigt som förändrade väderförhållanden lett till minskad produktion. Men kanske kan trenden vända när fler återupptäcker dessa historiska viner, som har allt att erbjuda – sötma, smakrikedom och enorm lagringspotential.



I Moulin Touchais källare lagras mängder av vin från svunna tider.

Redan de gamla grekerna ... Ja, det slitna uttrycket funkar faktiskt utmärkt när vi talar om sött vin. För redan i det antika Grekland gjordes viner av torkade druvor, eftersom de fick bättre hållbarhet och med tiden mognade till gyllene goda droppar som av vissa till och med ansågs mer hälsosamma än de unga viner. Dropparna var gyllene eftersom vinet gärna lagrades, men färgen kom också från koncentrationen efter torkningen. En koncentration av druvornas must där vatten dunstat bort och den procentuella sockerhalten ökat. Vilket i sin tur ledde till att vinet efter jäsning förblev sött i smaken.

Och som vi alla idag vet är socker ett bra konserveringsmedel, vilket borgade för den eftertraktade lagringspotentialen. Grekerna och sedermera romarna spred sedan vinodlarkonsten runt Medelhavet och tekniken att torka druvor före jäsning likaså. I Italien finns både recioto och vin santo, som blir mer eller mindre söta med denna teknik, i Österrike finns strohwein och i Frankrike vin de paille. Gemensamt har de att druvorna torkas, traditionellt på halmmattor, innan de pressas.

Med tiden har flera metoder att medvetet öka druvans sockerkoncentration och skapa söta viner utvecklats. Att lämna druvorna på rankan tills de är övermogna eller till och frostnupna är ett sätt. I vissa fall angrips druvorna då av svampen *Botrytis cinerea*, som kan ge ett än mer koncentrerat och smakmässigt komplext resultat. Angreppet uppstår naturligt i fuktig miljö och är i de flesta fall enbart negativt. "Gråröta" kan förstöra hela skördar av inte bara druvor, utan även andra frukter och bär. Men under specifika förhållanden kan den ge fantastiska slutresultat och kallas därmed för "ädelröta".

Ja, sött vin görs vanligen av druvor som på ett eller annat sätt fått hög sockerkoncentration helt naturligt. Det finns andra varianter, där man avbryter jäsningen genom att filtrera bort jäst och ta död på eventuella rester, eller dödar jästen med hjälp av spritillsats. Ja, det finns till och med varianter där socker eller ojäst druvmust tillsätts efter jäsningen. Men det är inte dessa vi ska tala om här, utan snarare göra några nedslag bland mina personliga favoriter i den söta vinvärlden. Och vi börjar vår resa i Loiredalen, Frankrike.

MOULIN TOUCHAIS, LOIRE

Längs floden Layon, en av Loires bifloder, ligger vingårdarna i appellationen Coteaux du Layon i det större området Anjou. Här, i en lummig del av området, kliver jag rätt in i den svala källaren på Moulin Touchais. Runt mig trängs hundratusentals flaskor från en mängd olika årgångar – tala om att känna historiens vingslag!

Domaine Touchais grundades redan 1787 och ägs fortfarande av familjen med samma namn. Vin började tillverkas på 1800-talet, och Joseph Touchais bestämde sig under 1900-talets första hälft att vinerna borde lagras minst tio år innan de släpptes till försäljning, ett beslut som ledde till att källaren än idag har mängder av vällagrat vin. Det finns också en legend om att källaren murats igen för att förhindra tyska soldater att plundra den under andra världsk-



Sött men friskt hos Hugel som en gång satte standarden för viner av sent skördade druvor i Alsace



Kombinationen frisk syra och sötma ger fantastisk lagringspotential.

»OAVSETT
VILKET KAN MAN
VARA SÄKER PÅ
ATT MOULIN
TOUCHAIS ALLTID
LEVERERAR.«

kriget, men sanningshalten i denna får jag inte riktigt grepp om under mitt besök. Vilket inte spelar någon roll, för bara möjligheten att för överkomliga summor faktiskt kunna njuta av dessa viner räcker bra.

Vissa av de riktigt gamla flaskorna har läckt eller har skador i korken, vilket inte är så konstigt efter denna långa tid. Men de allra flesta har hållit, och jag får veta att alla osäkra flaskor alltid öppnas och korkas om innan de säljs vidare.

Vinerna från Coteaux du Layon ska ha viss sötma men behöver inte vara gjorda av botrytisangripna druvor. Familjen Touchais gör andra viner också, men just Moulin Touchais görs vanligen genom att ungefär 20 procent av druvorna skördas vid "normal" mognad, det vill säga som om de skulle ha ingått i ett torrt vin. Dessa druvor bidrar med frisk syra i vinet. Resterande druvor skördas sent, då sockerkoncentrationen är hög, och i vissa fall kan en del av druvorna ha angripits av ädelröta. Målet är dock aldrig att göra jättesött vin, som vissa av grannarna i området gör, utan ett med perfekt balans mellan syra och sötma som ger den enorma lagringspotentialen. Restsötman ligger vanligtvis på mellan 70 och 90 gram per liter.

Vid mitt besök provar vi viner från och med årgång 1964, och jag fastnar speciellt för den 40 år gamla 1979:an, som har aningen djupare, aprikoslik sötma, inslag av nougat och samtidigt friskhet som av grillad citron. Jag slås över hur olika varje årgång är, där vissa upplevs mer söta medan andra har tydligare syra. Oavsett vilket kan man dock vara säker på att Moulin Touchais alltid levererar.

HUGEL, ALSACE

I Alsace kallas viner gjorda av sent skördade druvor för "vendange tardive", medan de ännu senare skördade druvorna, vanligtvis angripna av ädelröta, benämns "sélection de grains nobles". Ädelröta kan nämligen slå ganska ojämnt och vid olika tillfällen, så "sélection", alltså urval, är viktigt. Skörden sker i många omgångar av de mest torkade druvorna som tappat vätska medan sockerkoncentrationen ökat. I Alsace har det på senare tid blivit allt svårare att få till de rätta väderförhållandena för att få fram druvorna till dessa gyllene droppar, berättar Jean Frederic Hugel när vi en tidig septembermorgon tittar ut över ett dimmigt Riquewihr. Just den

här morgonen visar sig dock bli till en dag med allt vad ädelrötan behöver: värme, fukt och dimma men upplärande eftermiddag med sol och torkande, frisk vind.

Det var faktiskt familjen Hugel som initierade det regelverk som idag gäller för vendange tardive och sélection de grains nobles i Alsace. Vintyperna får göras av druvsorterna riesling, muscat, pinot gris eller gewurztraminer, och resultatet smakmässigt kan därför variera. Samma sak gäller sötman, som är reglerad i musten, medan vinets smak styrs av hur mycket av sockret som jäser ut. Vendange tardive har ofta en restsötma runt 70 gram per liter, medan sélection de grains nobles kan ha runt 100 till 200 gram. Hos Hugel njuter jag det söta rieslingvinet med frisk syra, medan gewurztraminer snarare ger tyngd, kryddighet och parfymerad komplexitet. Båda tjänar på lagring, då den naturliga oxidationen ger mer inslag av torkad frukt, kanderade nötter och honung, och vinerna ska helst njutas ett tiotal år efter skörd.

SCHLOSS JOHANNISBERG, RHEINGAU

Vi rör oss vidare på vår söta resa och lämnar Frankrike. På andra sidan gränsen, i Rheingau, kallas ädelröta för "edelfäule". På Schloss Johannisbergs pampiga innergård möts jag av en staty över en ridande kurir, som beskriver legenden om hur ädelrötan upptäcktes. På Schloss Johannisberg lär vin ha tillverkats i åtminstone 900 år, sedan benediktinermunkar bedrev klosterverksamhet och valde platsen som utmärkt för druvodling. Munkarna byggde en basilika till minne av Johannes Döparen högst uppe på berget, något som sedermera gav egendomen dess namn.

År 1720 planterades hela egendomen med riesling och blev den första i världen med en inhägnad vingård helt dedikerad druvan. 55 år senare lär alltså klostrets kurir, som hade till uppgift att ge klartecken till skördestart, ha blivit så försenad att han av misstag gav upphov till "spätlese", alltså vin av sent skördade druvor, samt "trockenbeerenauslese", vin av ännu mer skrumpna druvor som dessutom var angripna av ädelröta. De gyllene, söta vinerna är Schloss Johannisberg än idag välkänt för.

Precis som i Alsace är det sockerhalten i musten som är reglerad för dessa viner i Tyskland, så restsötman varierar. Det finns dock en viss skillnad mellan Alsaces djupa och fylliga varianter av sélection de grains nobles och Rheingaus trockenbeerenauslese. De har ofta lite lägre alkoholhalt och därmed högre sötma, men också aningen högre syra än sina tyska likar. Likt en citronmarängpaj kombineras den rika sötman i Schloss Johannisbergs version med syrlig citrus och en knäckig ton från lagring när jag provar vinet i deras gamla källare.

TOKAJI ASZÚ

Apropå lagring – ännu längre österut och bara aningen söderut når jag den region i världen som tillsammans med Sauternes i Bordeaux tävlar om förstaplatsen bland världens mest eftertraktade söta viner av ädelrötade druvor. I ungerska byn Tokaj med sitt omkringliggande vinområde kallas dessa skrumpna druvor för "aszú", och begreppet skrivs också ut på etiketten när de givit karaktär till vinet.

Vinmakaren hos Château Cloche i Tokaj håller koll på de små "gönc"-faten.



Sött lyx på halvflaska.



Gyllene, sötsyrliga droppar i Tokaj.



Extremkoncentrerad vin santo hos Avignonesi i Montepulciano.

»EN EXPLOSIV VINUPPLEVELSE.«

Legenden om den försenade skörden på Schloss Johannisberg kommer i nya versioner i Tokaj, åtminstone om man tror vissa historieböcker. En berättar att det var Zsuzsanna Lórántffy, blivande fru till prins György Rákóczi I och en stor markägare i området, som valde att senarelägga skörden på grund av en turkisk invasion. Andra menar att det var prinsen själv som kom sent hem efter stridigheter mot turkarna, och som då fann de angripna, russinlika druvorna på rankorna. Oavsett vilket verkar parets vingårdsansvarige, tillika Zsuzsannas far László Máté Szepsi, ändå vara den som trots allt lät göra vin av druvorna och på så sätt ”uppfann” tokaji aszú. Andra berättare menar dock att aszúvinet vid den här tiden, i början av 1600-talet, redan var välkänt men att Szepsi ändå kan tillskrivas åtminstone delar av tillverkningsprocessen.

Tokaj räknas som en av världens äldsta avgränsade vinregioner, beskriven i detalj på 1600-talet på samma sätt som det fransmännen senare skulle komma att kalla ”appellation”. Vin har emellertid tillverkats här ännu längre tillbaka. Här ger mikroklimatet, påverkat av vattendrag som floderna Tisza och Bodrog, perfekta förutsättningar för ädelröta. Framför allt är det längs Tokaj-bergets fot, Tokaji-Hegyalja, som svampangreppet blir som allra bäst. Gynnsamma är blir sockerhalten i musten mer än fyra gånger så hög som i ”friska” druvor.

Tokaji aszú tillverkas dock inte av enbart dessa angripna druvor. Förenklat kan man säga att det är en blandning av normalskördade druvor och ett visst antal andelar botrytisangripna. Skörden av de sistnämnda skedde traditionellt i träbyttor kallade puttonyos, och ju fler sådana som tillsattes ett litet ”gönc”-fat med must eller vin från normalskördade druvor, desto sötare blev vinet. Numera har puttonyos-systemet tagits bort, och sedan 2015 säger regelverket att ett vin benämnt tokaji aszú ska innehålla minst 120 gram socker per liter, medan ett vin gjort av enbart angripna druvor, tokaji eszencia, ska innehålla minst 450 gram. Sistnämnda är förstas extremt sött och visköst och är en explosiv vinupplevelse, som jag får äran att dricka på traditionellt vis, med sked.

Lagringspotentialen hos tokaji aszú och aszú eszencia är fantastisk – återigen kombineras hög sötma med balansgivande hög syra från druvsorterna, som domineras av furmint och hárslevelü. På plats i Tokaj hittar jag gamla årgångar både på restaurang och i butik, men det gäller att vara lite noggrann vid eventuella inköp. Tyvärr var inte allt som producerades här av toppkvalitet under Ungerns tid som lydstat till Sovjetunionen fram till 1989. Kvaliteten kan därför vara ojämn, och jag har gått på några minor inköpta i mer ”turistiga” butiker. I och med att sötman är viktig för vinets hållbarhet är gamla flaskor märkta 5 eller 6 puttonyos också säkrare val än de som har en lägre siffra.

Idag är dock kvaliteten från Tokaj mycket hög, och hittar man rätt med sitt mogna aszú-vin bjuder det på en fantastisk smakupplevelse. Fylligt, rikt koncentrerat av söta torkade frukter, med hög syra och knäckig nöjighet från lagring i små träfat.

VIN SANTO, TOSCANA

Apropå fat. Denna söta resa närmar sig sitt slut, och finalen landar i Toscana och det söta, heliga vin som jäser och lagras långsamt



Tokaji aszú – det ultimata lagringsvinet.

EU:S LAGSTIFTNING OM SÖTT VIN

EU har satt upp regler för hur ett stilla vins sötma ska beskrivas. Torrt vin får innehålla upp till 4 gram restsocker per liter, halvtorrt upp till 12 gram, halvsött upp till 45 gram och sött vin mer än 45. Sötman är dock relaterad till vinets syra, så i vissa fall kan gränserna justeras. Det är inte ovanligt att sött vin innehåller mer än 100 gram restsocker per liter.

och länge i små ekfat, nämligen Vin Santo. Sin namne har vinet på den grekiska ön Santorini, och faktum är att Italien har mängder av söta viner gjorda enligt gammal grekisk modell genom torkning av druvorna. På italienska kallas metoden *appassimento*, och de torkade druvorna brukar benämnas *passito*. Förr var det vanligt med soltorkning av druvorna, åtminstone längst söderut, men för att hålla regn och hagel borta sker torkningen numera oftast i ett särskilt fruktlager, kallat *fruttaio*.

Här torkas de skördade druvorna liggande i korgar, på mattor eller upphängda från taket. Varje ursprungsområde har sitt specifika regelverk gällande druvsorter och metoder, men generellt sett handlar det om vitvinsdruvorna *malvasia* och *trebbiano*, som torkas minst tre månader till en viss sockerhalt. Därefter pressas den koncentrerade musten ut och jäses och lagras under minst tre år, huvudsakligen i små kastanje- eller ekfat kallade *caratelli*. Resultatet blir ett guld- eller bärnstensfärgat halvsött till sött vin, även om det förekommer torra versioner. Det finns även söta, rosa varianter gjorda av *sangiovese* som kallas "occhiodi pernice", raphönans öga. Uttrycket är vanligt på flera språk när det handlar om svagt färgade roséviner och lär ha sitt ursprung i hur ögonen på viltfågeln rödfärgas när den skjutits under jakt.

De mest kända ursprungerna för vin santo är Chianti och Montepulciano. I sistnämnda ska även vitvinsdruvan *grechetto* ingå, och här finns också en långlagrad *riserva*-version. En av de mest kända producenterna av sådant vin är *Avignonesi*, där jag njutit riktigt långlagrad vin santo som liknar mörk sirap i färgen och är visköst som få andra viner. Men det hör till undantagen. Det mer vanliga, bärnstensfärgade vin santo-vinet har härliga aromer av apelsinblom och te blandat med torkade aprikoser, russin och tydlig knäckighet från tiden i fat.

Ett sådant gör svenska Sofia Ruhne på Terreno i Chianti Classico. När vi står i hennes *fruttaio* berättar hon att förr var vin santo oftast betydligt torrare i smaken och kunde likna sherry. Numera



Terrenos vinmakare Sofia Ruhne kollar in druvorna som torkas till vin santo.

är det emellertid vanligtvis sött. Hos Terreno skördas druvorna vid "normal" mognad, då den potentiella alkoholhalten är 12,5 procent. Sedan torkas druvorna i ungefär hundra dagar, tills den potentiella alkoholhalten är 21 procent. Vinet jäser sedan långsamt med hjälp av ett slags "surdeg", alltså en jästkultur som alltid används för att starta vin santo-jäsningen. Denna jäser långsamt, under åtta år i små fat, ut en stor del av sockret upp till ungefär 15 procent, då jästen inte klarar mer. För att resultatet ska bli riktigt bra ligger faten helst utomhus eller i otätade lager där jäsningsen följer temperaturväxlingarna, stannar av när det är kallt ute och sätter igång när det blir varmare. När vinet till slut är färdigt buteljerar det vid drygt 100 grams restsötma per liter.

Den gamla traditionen att doppa mandelskorpor i vin santo är visserligen läcker, men många vinmakare som lagt sin själ i vinet tycker att det förstör deras skapelse. Bättre är då att servera skorpan till vinet, eller varför inte ihop med en god bit ost eller dessert – om det ens behöver ett sällskap.

NÅGRA PROVNINGSTIPS...

Moulin Touchais, flera årgångar

I Systembolagets fasta sortiment finns just nu årgång 2002 (289 kr, 75 cl), men i beställningssortimentet kan du verkligen botanisera. Där finns: 2000 (299 kr), 1999 (299 kr), 1998 (399 kr), 1997 (399 kr), 1996 (319 kr), 1991 (319 kr), 1985 (469 kr), 1983 (479 kr), 1981 (479 kr), min personliga favorit 1979 (399 kr) och härligt fullmogna 1968 (795 kr).

Från Alsace

Det finns extremt lite *vendange tardive* och *sélection de grains nobles* från Alsace på den svenska marknaden. **Trimbach** har en fin **Gewurztraminer Vendange Tardive 2015** (249 kr, 37,5 cl) i Systembolagets beställningssortiment, och den 25 maj lanseras ett begränsat antal flaskor av fantastiska **Zind Humbrecht Pinot Gris Clos Windsbuhl Vendange Tardive 2005** (549 kr, 75 cl). I övrigt gäller näthandlare eller andra kanaler.

Från Rheingau

Just nu finns superexklusiva söta **Schloss Johannisberg Blaulack Riesling Trockenbeerenauslese 2019** (3499 kr, 37,5 cl) och **Schloss Johannisberg Grünlack Riesling Spätlese 2019** (349 kr, 37,5 cl) som trots att det "bara" är en spätlese har fin sötma i smaken, perfekt till jordgubbsdesserter.

Från Tokaj

Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 (189 kr, 50 cl) finns i Systembolagets fasta sortiment. Det gör även den något mindre söta **St Stephan's Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2014** (179 kr, 50 cl). I beställningssortimentet finns det lite tyngre artilleriet i form av **Budaházy Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013** (599 kr, 50 cl), mogna **Hétszölö Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008** (399 kr, 50 cl) och **Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008** (629 kr, 50 cl) och once in a lifetime-"vinet" **Barta Öreg Király Dülö Tokaji Eszencia 2008** (6913 kr, 50 cl) som har en alkoholhalt på 2,5 procent och en sockerhalt på 516 gram per liter...

Vin Santo

Här finns det en del att välja på i Systembolagets beställningssortiment. Några av favoriterna är fullmogna **Castello di Brolio Vin Santo 2011** (445 kr, 50 cl), ljuvliga **Terreno Vin Santo del Chianti 2013** (320 kr, 37,5 cl) och **Tenuta di Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2011** (479 kr, 37,5 cl). I det fasta sortimentet finns dessutom utmärkta men aningen mindre komplexa **Ruffino Vin Santo Serelle 2016** (165 kr, 37,5 cl).