



# Jordmånen – påverkar också vinets karaktär

Om du krossar några vindruvor och låter dem jäsa har du ett enklare vin. Men om du vill ha ett bra vin är det flera faktorer som spelar in. Förutom en skicklig vinmakare, som behandlar vinet med öm hand, brukar man tala om flera andra faktorer som påverkar såväl karaktär som kvalitet på den färdiga produkten.

AV: PETER AXELSSON

**V**äl av druva är naturligtvis en viktig del av vinframställningen och i de olika vinområdena så finns det druvor som passar just i det området och för dess viner, men den viktigaste faktorn som påverkar vinet är nog klimatet. Med klimat avses bland annat temperatur, luftfuktighet, vind, nederbörd på en viss växtplats under en längre tidsperiod.

Ytterligare en förutsättning för att få ett bra vin är det som man brukar kalla terroir. Begreppet är franskt och kan sägas innebära att vinet som slutprodukt präglas av den plats det kommer ifrån och att terroir särskilt framträder i välgjorda viner med djup, karaktär och komplexitet. Det som påverkar terroir är jordmån, topografi (vingårdens höjdläge och riktning mot solen).



Olika druvsorter trivs bäst i olika jordmåner och vinets karaktär präglas ofta av den jordmån vinrankan vuxit i.

- I stenig eller sandig jord måste vinrankorna söka vatten i de djupare jordskikten och näringsen de får kommer då ofta från mineralhaltig jord. Det anses vara den torraste och varmaste jordmånen som generellt anses ge eleganta och aromatiska viner.
- Leriga jordar är fuktigare och kallare och anses överlag ge viner med mer kraft och djup.
- Om vinrankorna växt på en plats med kalkstensrik jord brukar man säga att druvorna får mycket syra.
- Granit påverkar druvorna på så sätt att de får generellt sett högre koncentration.
- Skifferrika jordar anses lagra solvärmen vilket i sin tur innebär att druvorna får gott om tid på sig att mogna.

### Fyra viner, fyra olika jordmåner

Celler de Capcanes är ett kooperativ med säte i södra Priorat som huvudsakligen gör viner med druvor från Montsant. Vinmakerska här är Anna Rovira som 2019, av en tysk vintidning, utsågs till Spaniens bästa och världens tredje bästa kvinnliga vinmakare. En av anledningarna till att Anna Rovira fick

denna utmärkelse var hennes arbete med att tolka Montsants terroir och därmed också hur de olika jordmånerna påverkar det färdiga vinet.

Celler de Capcanes har tagit fram ett paket med fyra viner som de kallar ”La Nit de les Garnatxes”. Samtliga viner är framställda av druvan Garnatxes (Garnacha, Grenache) och har alla fått identisk fatlagring. Vinrankorna har växt på sand, lera, kalksten respektive skiffer. Vinpaketet finns för närvarande inte på bolaget i Sverige men bör finnas i välsorterade butiker på Costa Blanca. Ni kan också kolla med den svenske importören The Wine Team om ni kan göra en privatimport i Sverige. Jag föreslår också att ni söker på nätet.

Vinerna i paketet ”La Nit de les Garnatxes” har växt i i olika jordmåner och visar hur olika karaktär vinet får beroende på vilken jordmån vinrankan växt i:

### Sand

Stor, frukt och elegant doft med röda frukter, körsbär, björnbär, jordgubbar, hallon. Elegant, fruktig och medelfyllig smak. Integrerade tanniner som är runda. Det mest eleganta vinet. Som producenten säger ett vin som är lätt att tycka om.





### Slate (skiffer)

Medelstor doft med inslag av mörk frukt, plommon, violer, lite lakrits och mineral och våta stenar. Relativt fyllig smak med fin frukt, tydliga tanniner. Lite mer kraft än sand vinet. Relativt lång eftersmak.

### Limestone (kalksten)

Stor doft. Blommig, röd frukt, körsbär och lite röd peppar. Smaken är rund och medelfyllig med frisk syra som känns lite mer påtaglig här. Tydliga tanniner. Bra längd.

### Clay (lera)

Stor doft. Lite animalisk med fina gödseltoner, skogsvegetation, plommon och lite jordgubbar. Hittar också choklad och nougat. Relativt fyllig, stram smak med komplex struktur. Lång eftersmak. "A truly wild wine" säger kvinnan bakom vinet. Ett härligt vinpaket! Oerhört lärorikt att prova dessa viner!

På Systembolaget finns vinet Winemakers Stories som Anna Rovira också ligger bakom. Varunr 53212 och det kostar 139 kronor. Vinet som är en mix av Garnatxes, Carinyena (Carignan) och Cabernet Sauvignon har en stor doft med mörk frukt, choklad, fat, lite korint, örter och plommon. Smaken är medelfyllig, elegant och balanserad med fin frukt och inlindande tanniner.



*Anna Rovira, chefsvinmakare hos Celler de Capçanes i Katalonien i nordöstra Spanien*



*Winemaker's Stories – Montsant är det första i en serie med noggrant utvalda viner av hög kvalitet med fokus på ursprung och vinmakare bakom vinet.*



**Peter Axelsson** är vinskribent i Amigos. Hans vinintresse tog fart för cirka 40 år sedan när han läste i Lund. Han har tre betyg hos vinprovarorganisationen Munsänkarna och har även en diplomexamen från Wine & Spirit Education Trust i London.

Peter bloggar om vin på sin egen blogg [peter.vinsider.se](http://peter.vinsider.se) och skriver regelbundet i tidningen Munsänkaren och Systembolagets VinJournalen.