



15

nov 2022

Vad är orange- och naturviner?

Skribent: **Katrine Loo & Patrik Sers**

Är alla naturviner orangea? Är alla orangeviner naturvin? Vi ska försöka reda ut svaren.



Är alla naturviner orangea? Är alla orangeviner naturvin?

När vi gick Vinkällans sommelierutbildning fick vi stämpeln naturvinsdrickarna, något vi

bär med stolthet.

Har det alltid varit så?

Ja, egentligen alltid. I och med att Frank Cornelissen, som håller till i området kring Etna (Sicilien) och är en naturvinsproducent, och vi tidigt fastnade för hans röda vin, Munjebel, så har det varit så. Men då var det bara ett gott vin och vi fattade inte riktigt vad det var för typ av vin. Så, hur fick vi naturvinsstämpeln?

Svaret är inte självklart men vi träffade på en sommelier, stjärnan Morgan, som såg till att vi gav naturviner en chans. Patrik var absolut mer öppen att prova, Katrine lite avvaktande och feg. Hon ville ha säkra kort där i vinbaren på Ica Liljeholmen.

Ju fler gånger vi besökte den vinbaren, desto fler naturviner fick vi testa. Vi hängde där så pass mycket att Morgan nu är en kär vän som vi gärna bjuder hem på vinkvällar. Det var under en sådan vinkväll Katrines kärlek till det riktigt stökiga och udda vinet kom. Vinet hölls lite försiktigt upp i Katrines glas, en Charmay från producenten Octavin. Ett vin med Chardonnay och Gamay blandat, totalt olagligt enligt reglerna men denna kvinnan (producenten) går emot allt och det blir så bra. Morgan, som hade med sig vinet sa "Du får prova lite, det kanske är för tufft för dig, Katrine?".

Det snurrades glas runt bordet, doften var avloppshus men det byttes mot lingon, rönnbär och sylriga körsbär. Smaken var som en käftsmäll. Katrine sträckte fram glaset mot Morgan och bad om mer.

Han hade lyckats!



Att introducera naturviner försiktigt är helt rätt väg att gå. Det går inte att ta det mest stökiga från början utan stegvis klättra uppåt på stegen. Det är viktigt att få det presenterat för sig på rätt sätt, inte bara framslängt, för då är det så lätt att rata det och tro att det är defekt.

Vad är naturvin?

Naturvin är inte något specifikt, det kan inte placeras i ett fack. Det finns det mest grumliga vin och som har så mycket brett (stall, hamsterbur) och volativa syror i doften (ättiksyra). Får man det i ett glas och ingen berättar att det är korrekt, ja då blir det ett defekt vin på pappret.

Sen finns det otroligt många naturviner som är så rena, klara viner med doft av frukt, bär, blommor, honung, fat med mera. Du vet verkligen inte att det är ett naturvin om du inte känner till producenten. Vi har vänner som trott att de inte tycker om naturvin.



Bilden här ovanför är från en av våra vinkvällar. Två naturviner petades in och den icke-naturvinsdrickaren tyckte de var så goda och sa: "Jaha, då dricker jag alltså naturviner"

Man kan inte rata ett vin eller en viss vinkategori utan att prova. Ett vin är ett vin. Orangeviner, vad är det?

Orangeviner kan också vara kluriga att förstå sig på första gången.

Det är gröna druvor som blir orangevin, genom att skalerna får vara med under jäsningsen, precis som när man gör rött vin. Vinerna får en strävhet och blir riktigt häftiga. Många jäser dessutom sina orangea viner i lerkrus, vilket ger dem en annan karaktär än viner som jäser på ekfat och ståltank.

Även när det gäller orangevin får du vara öppen och prova olika viner och kanske gå på en vinbar och säga att du vill lära dig. Det bästa sättet att lära sig en ny stil är att gå på vinbarer istället för att köpa hem en flaska som man upptäcker att man inte tycker om och får hälla ut i vasken. Naturviner är inget du har i grytan direkt.

Vad är då naturvin?

Naturvin är helt enkelt ett vin som jäst med naturlig jäst från druvan, ekologiskt odlat. Minimalt med svavel används så det är inte lika stabilt som andra viner och oftast är det inte klarnat som ett vanligt vin men det kan lika gärna vara helt klart med en nästan oidentifierbar fällning.

Vinet här nedan är ur kategorin naturvin. Det är från en importör som bara tar in den typ av viner - till exempel ett vin från Chablis som absolut skulle kunna slinka igenom utan att upptäckas som naturvin.



Sök upp importörer av dessa viner till Sverige (vi listar våra favoriter längst ner). Fråga på vinbarer när du hittar ett vin som du tycker om (gäller alla viner natur eller konventionella) vem som tar in det till Sverige. Har du tur kommer det tillfälligt in på Systembolaget eller går att klicka hem via privatimport.

Ja, vi har blivit totalt frälsta av denna typ av viner, just för att de har en bredd, inget är svart eller vitt, precis som vi vill ha det.

Vi har bara under ett år besökt två naturvinsmässor. Där får man verkligen se bredden och testa så mycket roligt, träffa producenter och importörer.

Påståendet att man blir mindre bakfull av naturviner, står vi inte bakom. Det är fortfarande alkohol.

Och svaren på frågorna i början av artikeln är alltså: Alla naturviner är inte orangea, de finns i alla färger och skepnader, från riktig champagne till stilla viner. Sen är orangea viner inte alltid naturviner men majoriteten är. Hoppas ni blivit lite klokare och vågar ge er ut i djungeln av naturviner.



Ja, annars tipsar vi om att besöka någon av dessa stockholmstips på naturvinsbarer

som alla dessutom serverar god mat:

BarLibertin, AspuddenNinja, Södermalm Gemla, SödermalmGrusGrus,
OdenplanSavant, Vasastan Ambar, Vasastan Tyge och Sessil, Östermalm



Några vinimportörer att ha koll på:

Vin och natur - därifrån kommer en hel del av våra viner.

Wine Waves - viner från öst, ärliga och fantastiska.

Winetrade - otroliga viner, även från dem har vi en del hemma hos oss.

Vin Vivant - otrolig makalös spännvidd.

Buteljholmen - liten men otroligt härlig importör.

Words and Wines - spanska dryckes delikatesser.

Rosforth - kolla in deras lådor, en orangevinslåda därifrån kanske?

Kvalitetsviner - en fin bredd i sortimentet.

Det finns många fler men vi kan inte rada upp allt och alla, någonstans får det ta ett slut och det blir här.

Vill ni, får ni jättegärna fråga oss om det är något som är oklart eller om ni vill stilla er nyfikenhet med oss.

