

# Chardonnay.

Chardonnay, en druva djupt inrotad i våra medvetanden och i vingårdar världen över. Men vad kan vi egentligen om druvan som utgör basen i merparten av alla "husets vita" på krogen?



Att odla Chardonnay sägs vara mycket tacksamt. Den ger i regel mycket skörd och tål de flesta klimat. Druvan sägs härstamma från Frankrike och vara en korsning mellan Pinot Noir och Gouais Blanc. Numera odlas den i stort sett överallt där vin produceras. Från det kalla Champagne till nya världens varma regioner. I och med klimatförändringar så odlar man numera också flitigt till och med i södra England, där det tidigare har varit för kallt.

Chardonnay odlad i kalla områden, så som t.ex. Champagne eller Chablis, tenderar att utveckla aromer av gröna äpplen, päron, citrus och ibland hintar av vegetabilier, oftast gurka. I måttliga till svala områden så som mycket av Bourgogne och svalare regioner i nya världen brukar man kunna känna stenfrukter så som persika, ibland också hintar av melon. I varma regioner, t.ex. Australien utvecklar sig frukten i vinet mer åt tropiska frukter så som ananas, banan och mango.

## Malolaktiskt jäsning

Malolaktisk jäsning kallas processen då man med hjälp av bakteriekulturer omvandlar den sura, lite sträva äppelsyran i vinet till den mjukare mjölksyran. Denna process är med vissa undantag standard för rödviner och används även till vita viner när det är önskvärt. Oftast i kallare klimat där vinerna får mer syra. Viner som genomgått malolaktisk "jäsning" tenderar att utveckla toner av smör och smörkola, detta tack vare ämnet diacetyl som bildas under processen (diacetyl förekommer för övrigt naturligt i bland annat smör och grädde). Det är mycket vanligt speciellt bland just Chardonnayviner att man använder sig utav malolaktisk jäsning och det är ofta så man känner igen en Chardonnay. Du har säkerligen känt eller hört ett vin beskrivas som "smörigt".

## Vinmakningens betydelse

Chardonnay karaktäriseras sällan av sin naturliga frukt, utan snarare av vinmakningen bakom. Smörigheten som kommer från malolaktisk jäsning och även från den döda jästen från efter jäsningen som man ibland låter vinet lagras med och som dessutom bidrar med en lenare textur. Ekfat är också vanligt förekommande, ibland låter man till och med vinerna jäsa i ektunnor. På många ställen i nya världen använder man sig utav ekstavar och ekflis för att ge ektoner i sina viner, en slags budgetvariant. Ett vin som varit i kontakt med ek en längre tid får smak av bland annat vanilj, rostat bröd och kokos, beroende på var eken vuxit någonstans.

Chablis, regionen bakom de mest kända Chardonnay-vinerna, producerar i regel druvor med så pass mycket frukt och karaktär att man gärna vill undvika helt eller delvis någon kontakt med ek.

## Populär druva i populärkulturen

Chardonnaydruvan har en egendomlig historia. Före 1980-talet var det främst vinmakare och insatta personer som kände till druvan. Den var främst vanlig i Bourgogne där den var huvudingrediens till de bästa vita vinerna i världen. Men i Bourgogne märker man sällan ut druvorna på etiketten. Vit Bourgogne är Chardonnay och röd Bourgogne är Pinot Noir, så är det bara. Men i slutet av 1900-talet så började vissa vinproducenter i Bourgogne att märka ut druvan på sina flaskor, detta ledde till att Chardonnay blev lite av ett eget varumärke. Populariteten ökade så kraftigt att världens odlingsareal av Chardonnay fyrdubblades under bara 80-talet. Framgångssagan stannade inte där utan fortsatte genom 90-talet och vidare in i 2000-talet. Under början av 2000-talet händer dock något som kommer till att påverka många vinbönder världen över. Chardonnay anses längre inte särskilt "coolt" och det betraktas nu mer som ett "mainstreamvin". Det här fenomenet kom till att få sig ett eget namn, nämligen ABC-rörelsen (Anything But Chardonnay). Efter att filmen Bridget Jones dagbok dragit över världen märktes det tydligt hur försäljningen av Chardonnay minskade. Bridget Jones syns ofta ledsen och deppig drickandes just Chardonnay, detta menar man var oerhört dålig marknadsföring för vinerna.

Chardonnays minskade popularitet under de åren satte istället druvor som Pinot Grigio och Semillon på allas läppar, något som vi kan se än idag. Men Chardonnay-trenden är på väg tillbaka. Mycket på grund av att folk helt enkelt insett potentialen med Chardonnay och givetvis för att Bourgogne fortfarande kan ses ligga bakom världens bästa vita viner.



Eve Chardonnay  
Art.Nr: 78141 — 129,00 kr  
Vitt vin

### Eve Chardonnay

Systembolagsnummer: 78141

---

Mycket elegant Chardonnay från Charles Smith. Medelstor doft med inslag av äpple persika, tropisk frukt, apelsinblom. Smaken är medelfyllig med inslag av tropisk frukt, päron och en touch av vanilj. Underbar som sällskapsvin eller till en räksallad.



## Las Moras Organic Reserve Chardonnay, 750ml PET-flaska

Systembolagsnummer: 16018

---

Argentinsk miljövänlig Chardonnay som legat på sin jästfällning i 9 månader. Intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.

Las Moras Organic Reserve  
Chardonnay, 750ml PET-flaska

Art.Nr: 16018 — 79,00 kr

*Vitt vin*



## Domaine des Malandes Chablis, 750ml

Systembolagsnummer: 72861

---

Härlig Chablis Från Domaine des Malandes. Doften lutar åt citrus, gula rosor och mandel. Vinet är torrt med hög syra och har en frukt som får en att tänka på syrlig persika och blodgrape. God och lång, mineralrik eftersmak. Perfekt till vit fisk med citronsås och sommarens primörer.

Domaine des Malandes Chablis,  
750ml

Art.Nr: 72861 — 189,00 kr

*Vitt vin*