

# Sauvignon Blanc - en otroligt populär druva.

Sauvignon Blanc är en av de mest populära druvorna, den ger viner med stor karaktär och personlighet. Här får du lära dig mer om druvan och dess ursprung, hur du ska tänka kring maten och tips på fem goda viner med passande recept.



Sköna syrliga Sauvignon

## Ger goda viner från hela världen

Sauvignon Blanc är en druva som kan ge viner av mycket hög kvalitet. De mest kända ursprungena hittar vi i Sancerre och Pouilly Fumé i Loiredalen, Pessac- Léognan i Bordeaux och Marlborough i Nya Zeeland. Roliga viner finner man även i nordvästra Italien (Alto Adige och Friuli) och det finns mycket bra viner från både Kalifornien, Sydamerika och Sydafrika.

Druvan har en viktig roll i de söta Sauternesvinerna och det finns även en del Noble Late Harvest från Nya Världen eftersom Sauvignon Blanc är mycket mottaglig för Botrytis. Men i det stora hela är vinerna på druvan så gott som alltid torra.

## Grönt är skönt

Om man ska bli en duktig vinprovare är det viktigt att träna sig på att associera. Det vill säga hitta saker som vinets doft påminner om.

Här finns det inga fel, utan det är lättare att komma ihåg dofter om man kan hänga upp det på ett personligt doftminne. Dock finns det ibland kemiska ämnen som påverkar associationerna och det gäller i högsta grad Sauvignon Blanc.

Druvan innehåller pyraziner som också finns i många gröna växter (exempelvis grön paprika) och vanliga doftassociationer vad det gäller Sauvignon Blanc är just därför gröna saker. Exempelvis gröna äpplen, fläder, nyklippt gräs, nässlor, svarta vinbärsblad, krusbär och grön paprika.

Halten av pyraziner minskar med druvornas mognad, så de gröna nyanserna visar sig främst i tidigt skördade druvor och i svaltt klimat. Även tioler (grupp av organiska föreningar) har en viktig roll i druvans aromprofil. Dessa bildas under och efter alkoholjäsningen och står bakom doftassociationer som buxbom, kattpiss, grapefrukt, flinta och rökiga aromer. Så det klassiska omdömet att vissa Sauvignon Blanc viner doftar som kattpiss på krusbärsbärsbuske kanske inte är så dumt ändå.

## Gastronomisk druva som även står på egna ben

Vinerna är alltid mycket aromatiska och har en tydlig syra. De fungerar utmärkt som aperitif eller när man helt enkelt vill ha ett friskt och fräscht glas vin.

Vad det gäller det dukade bordet är det en mycket användbar druva. Friska och eleganta viner från Loire, Bordeaux och övriga världen (som inte har någon ekfatslagring) möter med bravur fisk- och skaldjursrätter, där man gärna smaksätter med färska örter och citron eller lime.

Generellt är det en mycket bra idé att möta vinets höga syra genom att tillföra syrlighet i maten.

Viner från Nya Zeeland som är mycket rena och uttrycksfulla är ett av de få viner som klarar färsk koriander som förekommer i många asiatiska anrättningar.

Viner som lagras i ekfat blir kraftfullare och får en rostad och kryddig nyans. Dessa viner klarar smakrikare fisk och skaldjursrätter, där råvaran gärna får tillagas genom att stekas, halstras eller grillas.

Riktigt smakrika viner från Pessac-Léognan och Kalifornien lirar utan några som helst problem även tillsammans med rätter på ljust kött.

Avslutningsvis och inte att förglömma är att vinerna väl finner sin plats vid ostbrickan. Då tar vi framför allt fram färskostar, getostar och en del lagrade hårdostar.

## Välkänd druva med ursprung från Loire

Druvsorten Sauvignon Blanc har inte sitt ursprung i Bordeaux som många tror, utan med största sannolikhet kommer den från Loire.

När man i slutet av 1980-talet genom modern DNA teknik kunde fastställa druvsorters föräldrar var det ett stort steg inom ampelografen (läran om vinrankan), och det var också många teorier och teser som fick revideras.

Sauvignon Blanc är resultatet av en korsbefruktning mellan druvan Savagnin och en okänd druvort.

Druvan Sauvignon Blanc har samma föräldrar som Chenin Blanc och Trousseau, och som halvsyskon finner man bland annat Grüner Veltliner, Silvaner och Petit Manseng.

Det är ingen tvekan om att Sauvignon Blanc är en av världens mest kända druvsorter. Den odlas över hela världen och arealen uppgår till 121 000 hektar. Det gör den till den åttonde mest odlade druvsorten och den tredje mest odlade om man bara tittar på gröna druvsorter.

## Moder till världens mest kända druvsort

När man tittar på de olika druvornas släkträd så är det tre druvsorter som verkligen sticker ut, Sauvignin, Gouais Blanc och Pinot. Dessa tre är anfader till väldigt många kända druvsorter.

Men trots det är det inte konstigt att utse Sauvignon Blanc till druvmoder Nr 1, eftersom världens mest kända och odlade druvsort Cabernet Sauvignon är resultatet av en spontan korsbefruktning mellan Sauvignon Blanc och Cabernet Franc.

## 5 goda Sauvignon Blancs och recept som passar till:



### Domaine de Terres Blanches Sancerre

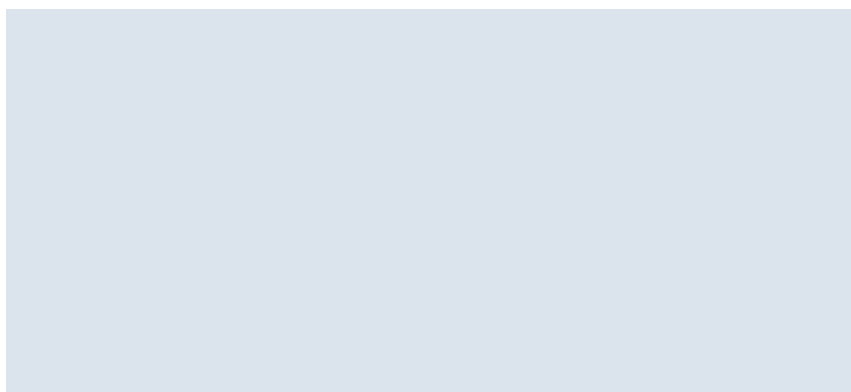
Systembolagsnummer: 71020

229,00 kr

---

En elegant och balanserad Sancerre som visar upp druvan på bästa sätt. En dröm till getosten eller till den fräscha fisk och skaldjursrätten.

### Recept till Domaine de Terres Blanches Sancerre:





Gratinerade ostron med smak av kryddor och citron.

Följ Linnéas recept och upptäck en ny dimension av ostron.

[Läs mer](#)

---



## Kim Crawford Sauvignon Blanc

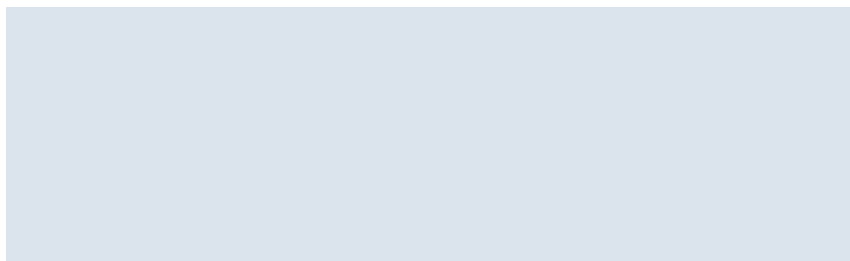
Systembolagsnummer: 78974

149,00 kr

---

Ett mycket uttrycksfullt och aromatiskt vin som visar upp hela registret av druvans trevliga egenskaper. I framkanten ligger citrus, passionsfrukt och färska örter.

## Recept till Kim Crawford Sauvignon Blanc:







Smörstekt lubbfilé med grönärtsröra, smörad räksky och purjolökspotatis.

Vår vinexpert Mats Claësson, som började sin bana som kock, har här skraddarsytt en elegant fiskrätt till en Sauvignon Blanc.

[Läs mer](#)

---



## La Petite Perrière Sauvignon Blanc

Systembolagsnummer: 70446

95,00 kr

---

En trevlig bekantskap där man blandar druvor från Loire som ger mer av de gröna tonerna och Languedoc som ger mognare frukt och mer tropiska frukttoner. Utmärkt som sällskapsdryck men även till lättare fisk och skaldjursrätter.

**Recept till La Petite Perrier Sauvignon Blanc:**

---



## Frasig smördegspaj med räkor.

Den här frasiga smördegspajen med räkor är en favoriträtt som gästerna alltid ber att få receptet på. Recept och tips på matchande vin.

[Läs mer](#)

---



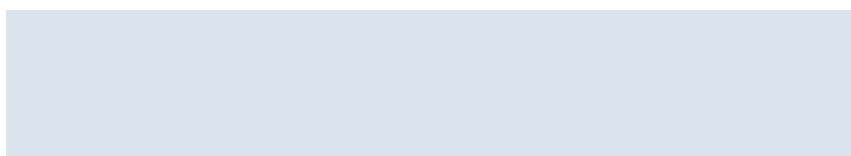
## Robert Mondavi Winery Napa Valley Fumé Blanc

Systembolagsnummer: 75369  
257,00 kr

---

Här har vi ett lysande exempel på ett vin som får krydda och karaktär från jäsnings och lagring i ekfat samt inblandning av druvan Semillon. Ett mer kraftfullt vin som gifter sig på bästa sätt med kraftigare fiskrätter och anrättningar på ljust kött.

## Recept till Robert Mondavi Fumé Blanc:





## Klassisk piccata på kyckling med citron och kapris.

Saftig piccata på kyckling med den klassiska vin- och kaprissåsen är en makalöst god kombination. Servera med nykokt fettuccine eller ugnstrostad potatis.

**Läs mer**

---



## Nederburg The Young Airhawk

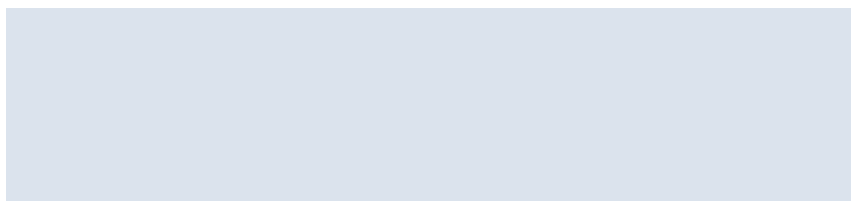
Systembolagsnummer: 70094

149,00 kr

---

Även här har druvan Sauvignon Blanc en angenäm drapering av klädsam ekfatskaraktär. En välgjord sydafrikan som passar som handen i handsken till den halstrade eller grillade fiskrätten.

## Recept till Nederburg The Young Airhawk:





## Panerad rödspätta med citronsås och sommarprimörer.

Panerad rödspätta bör stekas i rejält med smör för en fin yta och en gudagod smak! Såsen smaksätts med citron, hummerfond och stenbitsrom.

**Läs mer**

---