



Så här gör man ett naturvin

Rudolf Sillén, Naturvinsakademien.

Naturvin görs med enbart druvor som ingrediens! Inga pesticider, ingen sulfit, inga kemikalier, ingen laboratoriejäst, inget socker, inga klarningsmedel. I det här vinet kommer de druvtypiska smak och aromerna att dominera. Detta är riktigt vin! Vin som på Jesu tid?



Här är receptet på ett rött naturvin:

1. Handplocka klasar av blå druvor (ca 1.5 kg per flaska färdigt vin)
2. Lägg klasarna i ett väl rengjort kärl som kan stängas med ett tättslutande lock
3. Mosa druvorna (krossa inte kärnorna) i kärlet och plocka bort stjälkarna
4. Sätt ett vattenlås (jäsrör) på locket och förslut kärlet med de mosade druvorna
5. Efter några dagar i rumstemperatur börjar jäsningen – det börjar bubbla i vattenlåset
6. Ruska om kärlet dagligen så att skal och kärnor får kontakt med druvmusten
7. Efter ca 10 dagar upphör jäsningen – bubblorna i vattenlåset upphör
8. Häll över vinet i ett rent kärl genom en sil
9. Krama druvskalsresterna från silen via en silduk och häll vinet i kärlet
10. Sätt på ett lock och låt stå i 2 dagar. Partiklar från skalrester och kärnor sjunker till botten
11. Häll försiktigt över vinet i ett nytt kärl. Kasta bort skalrester och kärnor
12. Repetera moment 10 och 11 ca 3 ggr tills vinet börjat klarna. Lite opacitet är OK.
13. Fyll vinet på väl rengjorda flaskor!
14. Klart! Vinet tål att lagras svalt minst 1 år.

Rudolfs kommentarer:

Druvorna måste komma från en vingård som är ekologiskt certifierad för att vara garanterat fria från rester av giftiga pesticider. De måste plockas direkt från vinrankorna och får inte tvättas. Detta eftersom vi kommer att använda den vildjäst som finns på druvorna. Druvor som kan köpas i en affär kan inte användas! Passa på att köpa när du besöker en vingård vid skördetid! Kärlen kan vara av plast, glas, keramik eller i rostfritt stål. Rengör noga med vatten men inte med desinfektionsmedel eftersom det kan förstöra jästsvamparna. Vindruvor innehåller sockerarterna glykos och fruktos. OBS något socker skall INTE tillsättas. Druvmusten brukar innehålla 170 – 230 gram socker per liter, tillräckligt för att nå en alkoholhalt av 12 – 15 %. Druvorna skall mosas, inte krossas. Om kärnorna krossas kan det ge vinet en bitter smak. Om man vill ha lite sträv tanninsmak kan man låta lite av stjälkarna vara med vid jäsningen. Placera jäskärlet i rumstemperatur; gärna 20 – 25 grader. Druvskal och kärnor innehåller nyttiga antioxidanter som börjar lakas ut när alkoholhalten vid jäsningen överstiger ca 5 %. På nätet hittar du jäsrör och kärl. Finns ibland även hos större matvaruaffärer. Hur smakar det? Vinet vi gjorde av Cabernet Sauvignon tillät de typiska aromerna svarta vinbär, grönpapper och plommon att bli angenämt mer accentuerade än i industriviner. Underbart fylligt med markerad fruktsyra och fantastisk avslutning! Slutsats: Jäsning med vildjäst gör att druvtypiska smaker och aromer framträder i original. Frånvaron av sulfit och kemikalier är nyckeln till hälsosamma gourmetviner! Suveränt!