

RÅVARA TILL BÄR- OCH FRUKTVIN

- DET ÄR OTROLIGT VIKTIGT ATT UTGÅ FRÅN EN HÖGKLASSIG RÅVARA VID TILLVERKNING AV VIN. ENDAST NÅGRA FÅ DÅLIGA BÄR KAN FÖRSTÖRA HELA SATSEN, SÄGER MARIA TIGERSTEDT FRÅN MUSTILA VIINI, FINLAND, PÅ ELDRIMNERS KURS BÄR- OCH FRUKTVINSTILLVERKNING I JANUARI 2017.

TEXT Viktoria Vestun • FOTO Stéphane Lombard

Är det någon som är noga med kvaliteten vid inköp så är det Maria Tigerstedt. Det måste man vara om man inte odlar själv menar hon. Å andra sidan kan hon köpa precis vad hon vill och måste inte anpassa sig efter det som finns i en egen odling. Hon köper in alla råvaror färska. Äpplena pressar hon direkt och fryser in musten, medan bären fryses in som de är. Dels för att bären blir lättare att pressa men också för att jämna ut arbetet över säsongen.

Maria handlar gärna bär och frukt från privata trädgårdar eftersom hon då får mer mogna råvaror än om hon köper från odlingar. Hon köper även in vilda bär, men då

ska de vara orensade. Det är inte bra om bären blivit vidrörda alltför mycket, då det ger risk för mikrobiell smitta. Att det kommer blad med vid pressningen av till exempel blåbär är bara bra, anser Maria. De ger bättre motstånd vid pressningen än de mjuka blåbärsskalen.

KOMBINERA SMAKER

De flesta viner i sortimentet hos Mustila Viini består av två råvaror. Exempel på smakkombinationer är svarta vinbär och blåbär, röda vinbär och hallon samt äpple och rönnbär.

Maria överväger både smak och pris när hon tar fram ett nytt vin. Kan det gå att ta smaken från en dyr råvara, som till exempel hjortron, till ett vin av en billigare råvara, som vita vinbär?



Råvarans tekniska egenskaper, vilket resultat den ger och hur den är att jobba med, är också något att ta hänsyn till vid framtagning av ett nytt vin. Till exempel är mogna jordgubbar väldigt mjuka och känsliga. Hur svårhanterliga de är går att ana genom hur vanligt det är att använda jordgubbsarom istället för äkta vara inom industrin. Plocka försiktigt, frys in snabbt och använd mjuka pressdukar vid pressningen, tipsar Maria. Jordgubbsvin är även känsligt under jäsningen, så blanda gärna med något surt som rabarber, röda vinbär eller krusbär. Rönnbär är tvärt emot vad man kanske tror ett av de mest ömtåliga bären, vilket beror på att de har massor av vildjäst. Rönnbär måste därför frysas inom två timmar efter plockningen.

TA TILLVARA SMAKEN

–Vi har världens finaste råvara här i norr, utbrister Maria, och för den som vill bevara den goda smaken finns det mycket att tänka på under tillverknigen.

Till exempel är det viktigt att krossa och pressa råvaran försiktigt. Annars kan den beska frösmaken komma med. Särskilt om råvaran innehåller många, stora eller starkt smakande frön. Både körsbär och hjortron är exempel på råvaror som ska pressas varsamt.

Ytterligare ett ”trick” är att lägga pressresterna i vatten och därefter pressa dem igen. Denna vätska innehåller mycket smak från bären och kan användas istället för vattentillsatsen i vinet för att maximera smaken. Det går också att jäsa ett vin av vätskan, som sedan blandas med det färdiga vinet från första pressningen, eller som får jäsa vidare till vinäger. Vätskan kan även användas till saft eller glögg – möjligheterna är många.

När själva vinet sedan jäser gäller det att styra temperaturen så att den inte blir för hög, för då ”rymmer” aromämnen lättare. Detta gäller framförallt råvaror med delikata aromer, som hjortron.

Det färdiga vinet lagras alltid en längre eller kortare tid. Jordgubbsvin har den kortaste lagringstiden på bara ett par veckor. Men kraftiga, mustiga viner med hög andel råsaft och hög syrahalt kräver minst två års lagring. Maria berättar om ett svartvinbärsvin som hon lagrat i 13 år och smakade i julas:

– Det smakade som sammet!

Vilka metoder som är bäst beror också på vilken smak man är ute efter. Maria berättar att hon visserligen gör ett gott jordgubbsvin men när det kommer till cider så önskar hon en annan smak, en smak av färska jordgubbar. Därför väljer hon att låta jordgubbar dra i färdig äppelcider istället för att låta jordgubbsråsaft vara med under hela jäsningen. Denna metod använder hon även för sitt hallonvin, då det kan vara lätt att det blir fel smak vid jäsning av hallonråsaft.

SÖT AVSLUTNING

Istället för socker kan kvalitetshonung användas, det kan ge en fin smak till vin. Men honung ska helst inte upphettas och då riskeras istället oönskade mikroorganismer som kan ge dålig smak vid jäsningen. Så för den som vill använda honung tipsar Maria om att använda socker under själva jäsningen och sedan eftersöta med honung. Ett annat tips är att använda honung i mörka produkter, till exempel blåbärsvin, för då syns inte grumligheten som honung ofta orsakar. //



GÅRDSVIN

Är du nyfiken på den finska definitionen av gårdsvin kan du läsa mer om det i Eldrimner Mathantverk nr 3, 2015.

CIDER

I länder som traditionellt tillverkar cider odlas speciella cideräpplen, men här i Norden har vi mestadels så kallade ”ätäpplen”. Dessa har oftast inte rätt proportioner av syra och smak för att göra cider eller vin av. Maria använder sig av den ryska sorten Antonovka som har tillräckligt hög syrahalt, men hon tycker inte att den ger tillräckligt med smak så hon kombinerar den alltid med någon annan råvara. Mer om cidertillverkning kan du läsa om i Eldrimner Mathantverk nr 3, 2016.

NORDISK RÅVARA

När det kommer till vin från druvor hör vi ofta att regioner och jordmån spelar stor roll, men för den som jobbar med vin av bär och frukt spelar väder och namnsort större roll.

- Vinbär är utmärkta att göra vin av, det hörs väl på namnet vad bären använts till säger Maria. Det finns många olika sorter att välja bland: svarta, röda, gröna och vita vinbär. Gröna vinbär är färglösa svarta vinbär medan vita vinbär är färglösa röda vinbär. Även krusbär är klassiska att göra bärvin av, och egentligen fungerar alla våra nordiska bär att göra vin av.