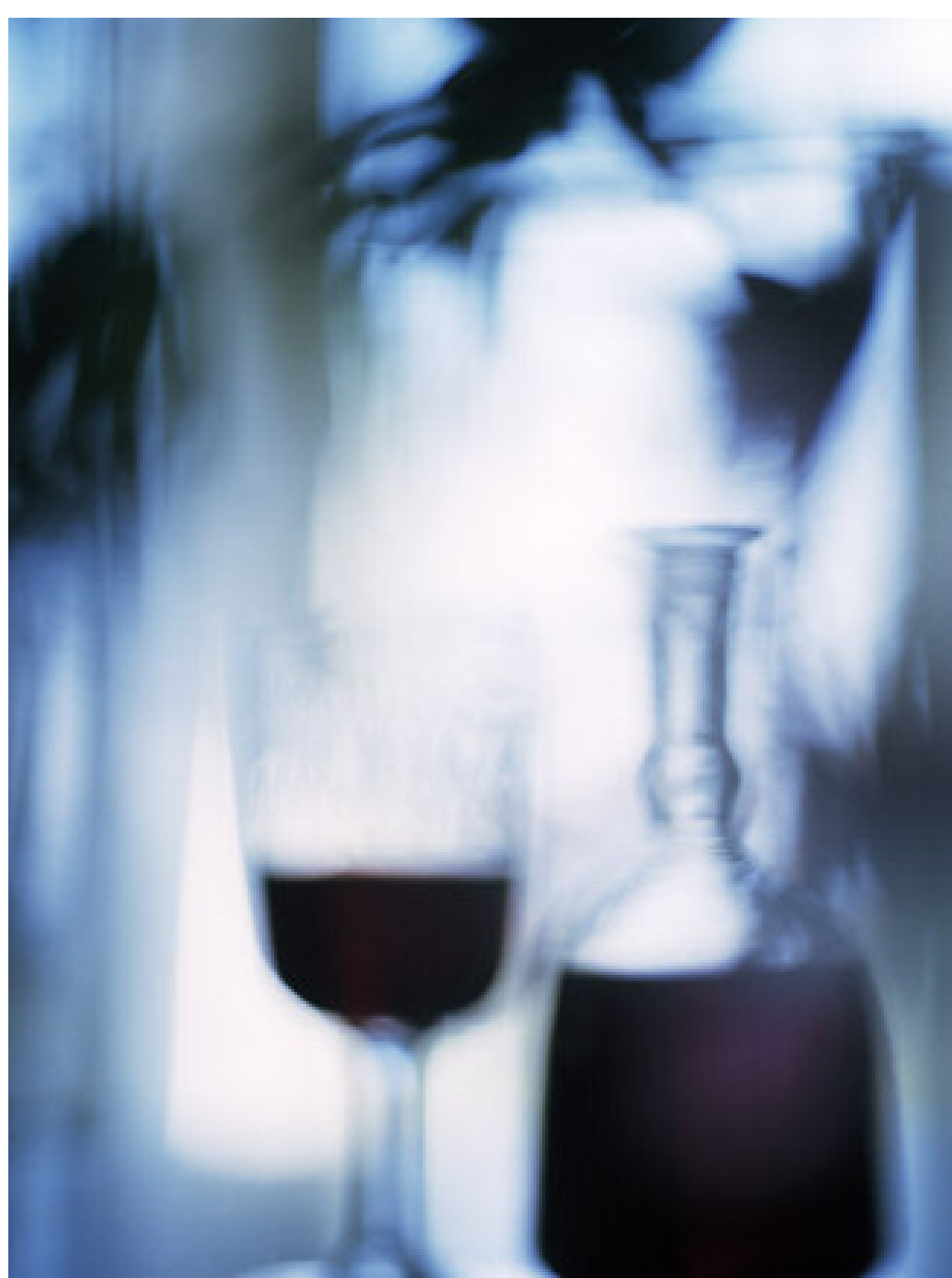


*Pinot Noir* Det här är en av de riktigt stora röda druvorna och den har ständigt varit omtalad och populär. Man tror att Pinot Noir var den första druvan som förädlades från vilda sorter och druvan har haft samma namn i över 600 år. Den har sina rötter i Bourgogne där den fortfarande är stor, alla röda viner i Bourgogne görs på Pinot Noir förutom i Beaujolais där man använder druvan Gamay.

Pinot Noir är svåroddad eftersom den är oerhört känslig och påverkas mycket av både klimatet, jorden och odlaren. Pinot Noir-viner är lite knepiga och långt ifrån alla blir perfekta. De kan vara fantastiskt, himmelskt goda men lika ofta en riktig besvikelse. Priset på vinerna från Bourgogne är ofta högt på grund av större efterfrågan än tillgång. Här gäller det att veta vad man väljer, producenten är ofta en viktigare faktor än varifrån vinet kommer. Druvans storhet, berömmelse och popularitet har lett till att många vinmakare världen över vill vara med och rida på vågen, men långt ifrån alla levererar vad druvnamnet antyder.

En annan anledning till Pinot Noirs fina rykte är dess starka koppling till Champagne. I Champagne gör man vin på tre druvsorter: den gröna druvan Chardonnay och de två blå druvsorterna Pinot Noir och Pinot Meunier. De två blå druvsorterna står för tre fjärdedelar av vingårdsarealen, trots det är nästan all Champagne vit. Det går helt enkelt utmärkt att göra vita viner på blå druvsorter, men det är omöjligt att göra det omvända. I Champagne bidrar Pinot Noir med kraft och karaktär till de mousserande vinerna.



## HUR BLIR VINERNA OCH VAR KOMMER DE IFRÅN?

Bourgogne i Frankrike sträcker sig från Dijon i norr till Lyon i söder. Regionen delas upp i mindre områden. Längst norrut ligger Côte d'Or, guldslutningen, som består av de två områdena Côte de Nuits och Côte de Beaune. Det är här de riktigt stora vinerna på Pinot Noir görs, vinerna från Côte d'Or har länge klassats som några av de finaste i världen och härifrån hittar vi några av världens mest betalda viner. Det är svårt att förstå att detta område, som bara sträcker sig 48 km från norr till söder och som på sitt smalaste ställe endast är 90 meter brett, har nått sådan ryktbarhet. Gåtans svar är en kombination av det geografiska läget, att det ser ut som det gör och att just druvan Pinot Noir är basen. På de branta sluttningarna cirka 275 meter över havet trivs Pinot Noir perfekt. Jordmånen är kalkhaltig och sluttningen möjliggör många sydliga eller sydostliga vingårdslägen med fin exponering i solen. Här är enligt lag Pinot Noir den enda tillåtna röda druvan, därför står inte druvans namn på etiketten.

Med undantag för Alsace anger traditionellt inte franska vinproducenter druvan på etiketten. Man antas ”veta” vilken druva vinet är gjort på utifrån varifrån det kommer eftersom lagar reglerar vilka druvor som får odlas var. Man pratar om ett områdes smak snarare än en druvas. Nya Världen har fått oss medvetna om druvor i stället för områden, även vissa franska producenter, till och med i Bourgogne, har börjat skriva druvans namn på etiketten – det trodde man aldrig!

Allt som förtydligar på flaskorna från Bourgogne är dock välkommet, etiketterna är inte alltid så lätta att tyda med namn på kommuner eller byar som Gevrey-Chambertin och Vosne-Romanée.

De vingårdar som anses ha riktigt bra förutsättningar att göra bra vin får tillägget Premier Cru (1:er Cru), följt av vingårdens namn. Vingårdar som anses ha de



allra bästa förutsättningarna namnges efter vingårdens namn med tillägget Grand Cru. Några exempel är Clos de Vougeot, Richebourg, la Tâche och Échézeaux. Det som förvirrar är alla dubbelnamn, byarna i Bourgogne vill förstärka sin ställning genom att koppla tilläggsnamnet på byns bästa vingård till byns namn. Byn Gevry lade till exempel till namnet på sin mest berömda vingård och blev Gevry-Chambertin, Vosne blev Vosne-Romanée och så vidare.

Bourgogne är Pinot Noir-druvans självklara hemmahamn men den finns även på andra ställen. I Frankrike odlas den i bland annat Alsace, Loire och Jura. I norra Italien odlas den under namnet Pinot Nero och i Tyskland under namnet Spätburgunder eller Blauburgunder och ger viner som i stilen påminner om Pinot Noir från Alsace - ljusa, lätta och mjuka. I Österrike heter den också Blauburgunder och ger där både lätta och en del mer karaktärsfulla viner. Den odlas även i Schweiz och i nästan hela Östeuropa; i Bulgarien, Ungern, Rumänien, Tjeckien och Slovakien.

I Nya Världen växer Pinot Noir i popularitet och där har man länge försökt att tämja druvan. Men bara för att det är rätt druva behöver inte vinerna bli bra, Pinot Noir trivs helt enkelt inte överallt. För att vinerna ska bli riktigt bra måste man vara noga med att inte skördeuttagen görs för stora. Druvan behöver också lång mognadsperiod vilket man får i svala klimat. Ett alltför varmt klimat ger kortare växttid och därmed för kort tid för druvan att utveckla aromer. Detta resulterar ofta i viner som smakar syltig, kokt frukt och inte alls har den spännande, komplexa karaktär och finesse som är så vanlig i Bourgogne. Vinerna smakar inte illa, de är oftast välgjorda och goda, men når inte riktigt upp till sin franska förebild. Bäst blir vinerna i svala områden, till exempel Nya Zeeland, Tasmanien, svala områden i Kalifornien som Carneros, Russian River, Sonoma Coast och Santa Barbera, samt de ännu nordligare vinområdena i delstaterna Oregon och Washington.

## ATT KOMBINERA PINOT NOIR MED MAT

Upplevelsen av ett vin gjort på Pinot Noir kan variera otroligt. Vinets färg kan variera och vinerna från norra Bourgogne och Nya Världen är ofta färgstarkare än vinerna från till exempel Alsace och Tyskland.

Doftens mest karakteristiska egenskap är en bärig fruktighet. I de lite lättare vinerna brukar man känna röda ljusa bärtoner av jordgubbar och hallon, medan de kraftigare varianterna ofta doftar mer av mörka bär, körsbär och plommon. I de bättre vinererna är ofta även andra dofter, som tryffel, svamp, jord, blommor, vilt och till och med stall och kompost närvarande. Bra Pinot Noir har en komplex doft och bjuder ofta på flera nivåer av smakupplevelser.

Smaken varierar från lätt till fyllig, men ligger oftast någonstans mitt emellan. De bäriga karaktärerna kommer tillbaka i smaken och en ganska hög syra är vanlig, framförallt i unga viner.

Strävhet finns definitivt och varierar beroende på kvaliteten på vinet, men grundregeln är att syran nästan alltid är mer markerad än strävheten.

Eftersom Pinot Noir visar på en sådan mångfald måste vi tänka på vad det är för typ av Pinot Noir vi dricker när vi bestämmer vår meny. Vinerna i den lättare, mjukare stilen från exempelvis södra Bourgogne, Alsace och Tyskland bör inte paras ihop med alltför smakrik mat. Till de kraftigare vinerna från norra Bourgogne och i vissa fall från Nya Världen går det bra att servera kraftigare rätter, viltkött och viltfågel tillsammans med kraftiga Bordeauxviner är klassiska kombinationer. Tänk på att inte göra tillbehören för dominanta, en puré på potatis, lite smörstekt svamp och kokta grönsaker kan vara alldeles lagom. Vi bör också beakta den ofta förekommande syran i vinerna. Balansera den gärna med något syltigt eller friskt i rätterna; en gelé på vinbär, lite lingon eller en sås med lite vinäger.

Att dricka rött vin till fisk är otänkbart för många, men testa, det är faktiskt inte så dumt som det kanske låter. Det gäller dock att välja rätt mat och rätt vin. Kraftigt strävt rödvin till en pocherad sjötunga med citron är inget att rekommendera. Bättre då med en bit grillad marulk med rostade grönsaker och krämig hollandaise och till det ett fruktigt, inte alltför strävt vin som gärna får ha lite syra. Lite förenklat är druvan Pinot Noir bra som grundtips. Ännu bättre blir det om man kyler det röda vinet något. Genom att sänka temperaturen i vinet ökar man upplevelsen av friskhet, ett rött vin kommer smakmässigt lite närmare ett vitt och det är inte så dumt när man ska servera det till fisk.

## BACONLINDAD STEKT HÄLLEFLUNDRA med rödvinssås

*Visst kan man dricka rödvin till fisk! Allt hänger på tillbehören. Bacon och rödvinssås ger fisken en kraftigare karaktär. Viner på Pinot Noir är ganska lätta och har ofta lite friskhet som kan leka tillsammans med syran från såsen. Välj en lättare variant från Bourgogne eller kanske en från Norditalien.*

### 4 PORTIONER:

1 skiva (700 g) hälleflundra (av mittbiten)  
4 skivor bacon  
1 msk smör till stekning  
flingsalt och nymalen svartpeppar

### SÅS:

1 schalottenlök  
3 persiljekvistar  
1 msk smör  
2 dl vatten + 1 1/2 msk koncentrerad kalvfond  
3 dl rödvin  
1 tsk råsocker  
salt och nymalen svartpeppar  
1 msk Maizenaredning för mörka såser  
1 msk smör

### Till servering:

Kokt eller ugnrostad färskpotatis, gärna lättkokta och saltade sugar snaps eller sockerärter

Sätt ugnen på 175 grader. Börja med såsen. Hacka löken och persiljan och fräs i smöret. Tillsätt vatten, kalvfond och rödvin och låt det reducera så att 2/3 av såsen återstår. Smaka av med socker, salt och peppar. Red med Maizenaredningen och låt det koka 1 minut. Blanka av med smöret.

Skär bort skinnet och ryggbenet från hälleflundran och dela den i fyra bitar. Vik fyra rundlar och linda baconet runt fisken. Grilla eller stek fisken hastigt på båda sidor och låt dem gå klart i ugnen tills de har en inntemperatur på 64 grader, det tar cirka 5-7 minuter. Salta och peppa efter smak. Servera med såsen, potatis och primörerna.





## KYCKLINGLÅRFILÉER

med pasta, svamp, grädde och pecorino

*En riktig fredagspasta, den går fort att laga men är ändå lagom festlig. Svamp och Pinot Noir är som gjorda för varandra. Ett smakrikt vin är gott till den smakrika osten och vinets strävhet dämpas av det krämiga i rätten. En finare variant från Nya Världen eller en klassisk Bourgogne blir perfekt.*

Lägg svampen i blöt i 15 minuter. Skär kycklingen i strimlor, hetta upp smöret och bryn kycklingen runtom. Hacka vitlöken och tillsätt den. Krama ur svampen och skär den i bitar och låt den bryna med några minuter. Salta och peppra efter smak och smula över salvia. Häll i vinet och låt kycklingen bräsa i cirka 5-7 minuter. Häll i grädden och låt allt koka ihop.

Riv osten och tillsätt den under omrörning. Smaka av med salt och peppar.

Koka pastan enligt anvisningen på paketet. Låt den rinna av och blanda den med såsen och rucolan. Dra ett varv med pepparkvarnen och servera genast med mer riven ost.

**4 PORTIONER:**  
 20 g torkad karljohanssvamp eller annan färsk svamp  
 450 g kycklinglårfileer  
 1 msk smör  
 1 vitlöksklyfta  
 1 tsk torkad salvia, alt. 1 msk hackad färsk  
 2 dl vitt vin  
 2 dl matlagningsgrädde  
 1 dl riven pecorino- eller parmesanost  
 flingsalt och nymalen svartpeppar

**Till servering:**  
 250 g pappardelle eller annan grov pasta  
 70 g rucolasallat  
 grovriven parmesanost  
 svartpeppar ur kvarn

## KLASSISK COBB'S SALAD

*Sallad och rött vin? Javisst, en Pinot Noir från lite varmare klimat passar utmärkt. Den solmogna, lätt söta bärigheten stämmer tillsammans med det salta från ädelosten. Bob Cobb på restaurang Brown Derby i Hollywood skapade den här salladen av de rester han hittade i skafferiet. Numera är Cobb's Salad en amerikansk klassiker.*

Börja med dressing. Vispa ihop olja och saften av en halv citron med senapen. Riv eller hacka vitlöken fint och rör ner den. Blanda i Worcestershiresås och smaka av med salt.

Tag isär, skölj och torka sallatsbladen. Riv dem i en skål och blanda i lite av dressing. Koka äggen mjuka och låt dem svalna i kallt vatten. Skär dem i klyftor. Stek baconet krispigt och låt det svalna innan du smular sönder det i mindre bitar. Skölj tomaterna. Smula ädelosten och hacka gräslöken grovt.

Sprid ut sallaten på ett stort fat och arrangera ingredienserna vackert ovanpå. Häll över lite mer dressing och strö över gräslöken. Bjud flingsalt och nymalen svartpeppar till.

**4 PORTIONER:**  
 2 romansallatshuvuden  
 2 ägg  
 1 paket bacon  
 200 g cocktailtomater på kvist  
 1 avokado  
 140 g ädelost  
 1 knippa gräslök  
 flingsalt och nymalen svartpeppar

**DRESSING:**  
 1 dl olivolja  
 1/2 citron  
 1 msk fransk osötad senap  
 1 vitlöksklyfta  
 1/2 msk Worcestershiresås  
 1 krm salt