

# Vinhöst

Enologen José Cabañas berättar hur vinskornden på den svenska bodegan Cezar Viñedos y Bodega i Gaucín går till

**Text: Mikaela Rudolfsson Foto: Bodega CEZAR, Magnus Lundstedt**

**Hur går vinproduktionen till, från att druvan skördas till att det färdiga vinet tappas på flaska?**

Beroende på om det är ett vitt eller ett rött vin som ska framställas, finns det två metoder.

Druvorna till ett torrt vitt vin skördas vid optimal mognad och transporteras därefter på bästa möjliga sätt till vinkällaren där de avstjälkas. Sedan pressas och grovfiltreras druvorna varefter fruktsaften hålls över till behållarna där fermenteringsprocessen påbörjas och pågår tills vinet är helt torrt.

Med ett rött vin avstjälkar man druvorna efter plockningen och lägger dem sedan i en behållare där de blötläggs varefter fermenteringsprocessen påbörjas för att de karaktäristiska smak- och luktämnen ska bildas. När denna fermenteringsprocess är färdig pressas druvorna och hålls i en annan behållare där den malolaktiska fermenteringen sker.

Sedan lagras både de röda och vita vinerna tills de uppnår dragen som karaktäriserar varje vinsort. Därefter tappas vinerna på flaska.

**Hur kommer skörden att bli i år med tanke på att det har regnat så mycket?**

Vinskornden har blivit försenad i år eftersom druvan mognat senare än normalt. Det innebär att mängden rött vin kommer att bli mindre i år då en del av tempranillodruvan har gått till spillo. Mängden vita druvor är ungefär samma som förra året. Kvaliteten på druvorna är däremot väldigt hög vilket därför leder till en hög kvalitet på vinerna. Vinerna kommer att ha lägre alkoholhalt än vad de brukar ha på grund av att druvorna har mognat senare i år.

**Hur har ert prisbelönta vin Sueños utvecklats sedan starten?**

Sedan vi började göra Sueños har vi alltid strävat efter att göra ett vin av högsta möjliga kvalitet som uttrycker vinrankornas hemtrakt och tempranillodruvans karaktäristiska egenskaper. Genom åren har vinets kvalitet utvecklats anmärkningsvärt, tempranillodruvans egenskaper är nu mer framträdande och vi får fram bästa möjliga resultat av varje vinskörd.

**Vinmodet, vilka tendenser är det som gäller just nu?**

Mode är egentligen bara mode, men vissa stilar blir aldrig omoderna, precis som minikjolen aldrig går ur modet. Därför är våra viner, som har en personlig stil, inga modeviner utan har en speciell stil. Just nu är det populärt med viner som man kan dricka relativt unga, vilket är motsatsen till hur det var förr då man hellre drack viner som man hade lagrat länge. Jag tycker att våra viner uppfyller båda egenskaperna, man kan avnjuta dem från första stund eller lagra dem länge om man så önskar.

## Cezar Viñedos y Bodega

**Sueños** – Ett rött vin där målsättningen är att visa tempranillodruvans kraft och koncentration. Kan avnjutas från tre till fyra års ålder, men vinner på några års lagring. Perfekt i alla sammanhang där en bordeaux skulle vara ett självklart val. Utvald till bästa vin i gastronomitävlingen VinOjén 2008.

**Eleonor** – Ett vitt kraftfullt vin med stor klassisk moscateldoft och en liten dos oekad Chardonney för extra fräschör. Vinifierat knastertorrt. Perfekt till krydd-stark asiatisk mat.

**Sofia** – Nyhet 2006. Vitt vin där druvorna soltorkas några dagar innan pressning. Jäsningen sker vid låg temperatur och det färdiga vinet vilar på ekfat i sex månader innan det tappas på flaska. God balans mellan syra, sötma och frukt med inslag av



*Rickard och Lill Enkvist*

tropiska frukter. Kan drickas ungt men vinner på några års lagring.

**Greta** – Nyhet 2008. Rött vin med 90 % Cabernet Sauvignon och 10 % Petit Verdot. Koncentrerad doft och smak som ger associationer till svarta vinbär, björnbär, rostat kaffe och eukalyptus. Idealisk till köträtter och lagrad ost.

**Astrid** – Nyhet 2008. Vitt vin av 100 % Chardonnay. Strålande gulfärgat vin som förknippas med vanilj, persika, rött äpple och citrus. Passar till skaldjur och fiskrätter, ljust kött etc.

För beställning av vinerna eller ett besök på Cezar Viñedos y Bodega  
Ring tel. 650 240 800 / 952 117 169 E-mail: [re@enkvistwines.com](mailto:re@enkvistwines.com)

