

Chardonnayprovning, Handelsgillet i Helsingfors den 26 oktober, 2015

Man har länge forskat i varifrån Chardonnay kommer och hur den uppstått. Man trodde länge att den kom till Europa med Korsfararna som ska ha tagit med sig plantor från Libanon och Syrien. Idag vet man dock, genom DNA teknik, att Chardonnay är ett resultat av en korsning mellan Pinot Blanc och Gouais Blanc. Det är också troligt att denna Gouais Blanc kom med Romarna från Croatien.

Andra namn på Chardonnay är – Aubaine, Beaunois, Gamay Blanc och Melon Blanc. Och "syskon" till Chardonnay är druvor som Aligoté, Aubin vert och Auxerrois samt de svarta Bachet Noir, Beaunoir och Gamay noir.

Chardonnaydruvan, som den är idag, härstammar från **Bourgogne** i östra Frankrike. Den odlas idag i hela den vinproducerande världen, från södra **England** och **Champagne** via **Californien, Washington State, New York State** och **Texas** till **Canada Chile, Argentina** och **Brasilien** via Södra Europa till **Sydafrika, Australien, Tasmanien** och **Nya Zeeland**.

Chardonnaydruvan i sig är mycket neutral med många aromer som man gemensamt skulle kalla terroir (alltså jordmån och växtplats) och ek! Man vinifierar druvan på många olika sätt, från de mjuka, krispiga och mineralrika vinerna från **Chablis** i Frankrike och **Carneros** i Californien till den nya världens viner som ofta har legat på nya ekfat och som har tropiska frukttoner. I Chablis och Carneros är vinerna lätta till medelfylliga med en markerad syra och toner av gröna plommon, äpplen och päron. I något varmare områden som **Adelaide Hills** och **Mornington** i Australien och **Gisborne** och **Marlborough** i Nya Zeeland finner man toner av citrus, pärsika och vit melon. Och i de ännu varmare områdena i **Central Coast** i Kalifornien hittar man fikon, banan och mango i doft och smak. På många ställen genomgår vinerna en s.k. malolaktisk jäsning (vilket innebär att man ersätter den hårdare äppelsyran med den mjukare mjölksyran) vilket ger mjukare viner med den ofta förekommande smöriga känslan i munnen och toner av hasselnötter.

Chardonnay är idag den mest odlade druvan i världen. På andra plats ligger Cabernet Sauvignon och på 3:e den anonyma Spanska druvan **Airén**! För bara 10 år sedan var Airén den mest odlade! I Frankrike är dock Ugni blanc den mest odlade.

För att till en del få insikt i att en Chardonnay inte är samma som en annan Chardonnay kan berättas att man i Dijon i södra Frankrike tagit fram och säkerställt inte mindre än 34 olika klonade varianter på Chardonnay vinrankan, de s.k. "**Dijon klonerna**". Varje klon har specifika karakteristika som att de ger mer, eller mindre skördeuttag, har mer arom, mer smak, mer uttalad druvkaraktär osv.

Som exempel på **hybrider** kan nämnas en druva benämnd **Chardonel**. Det är en korsning mellan Chardonnay och Seyval blanc. Andra mutationer är den mycket rara **Chardonnay Rose** som är rosa till färgen! Man har även korsat Chardonnay med Seibel druvan för att få fram en hybrid kalla **Ravat blanc**.

Chardonnay är, som man kan misstänka, en lättodlad och mycket anpassningsbar druva. Den kan ge ett skördeuttag på ända upp till 80 hl/ha. De kvalitetsmedvetna odlarna tar dock ut mindre än hälften, eller 30-35 hl/ha. Vissa ännu mindre! T.ex. i Montrachet, Batard Montrachet, eller Chablis Grand Cru.

Chardonnay mognar tidigt och när den når full mognad tappar den snabbt sin syra. Därför skördar man Chardonnaydruvan i t.ex. Champagne så tidigt att syran finns kvar och på den gör man exempelvis Blanc de Blanc, gjord enbart på Chardonnay och som ger ett vin med lång lagringspotential.

Den jordmån där Chardonnay trivs bäst är i kritahaltig lerjord och kalksten.

Chardonnaybaserade viner passar naturligtvis mycket väl till mat. Man brukar ge rådet att de ekade och lite svulstiga Chardonnayvinerna från t.ex. Australien passar bäst till rökt fisk, stekt kyckling, kalkon och t.o.m. Asiatisk mat. Till finare fiskrätter bör man välja en med mer balanserad ekighet, som t.ex. Chablis, Nya Zeeland eller Carneros. Chardonnay med hög syra passar bra till bl.a. tomatbaserade rätter. En väl mogen Chardonnay från t.ex. Bourgogne passar till svampsoppa och också till ost. Dock ej för stark!

Så över till kvällens viner!

Vi börjar som sagt med

Nr. 1. - Fernand Engel, Crémant d'Alsace Chardonnay Brut från 2012	€ 16,98
Nr. 2. - Nimbus, Single Vineyard Chardonnay från Chile årg. 2012	€ 14,95
Nr. 3. - Ferngrove Diamond, Australien, 2013	€ 14,70
Nr. 4. - Jekel Gravelstone Chardonnay, Californien, USA, 2012	€ 14,99
Nr. 5. - J. Moreau, Chablis, Frankrike. 2014	€ 18,98
Nr. 6. - Julien Schaal Chardonnay, S.Afrika, 2012	€ 18,49