

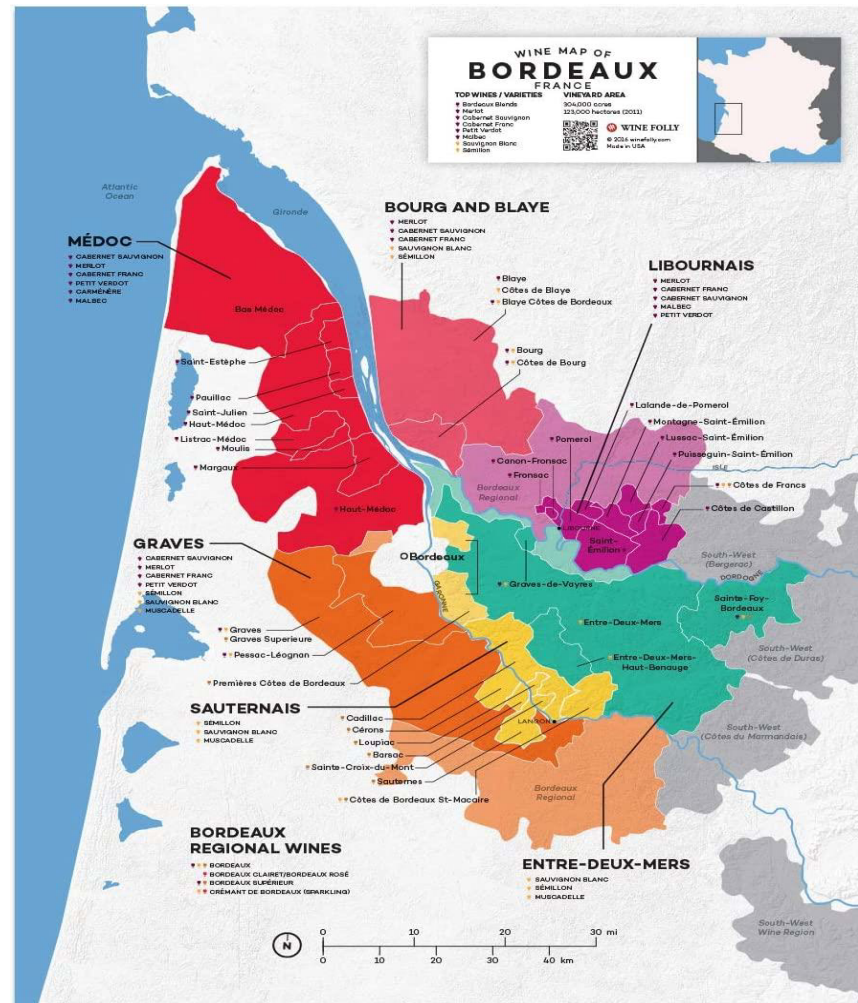
CABERNET FRANC VINER FRÅN HELA VÄRLDEN



HISTORIA

- Cabernet Franc druvan omnämns första gången i början på 1600-talet i distriktet Libournais, som ligger norr om floden Dordogne i Bordeaux området, men är troligen mycket äldre än det. Druvan kallades då allmänt Bouchet. Den har möjligen sitt ursprung i franska Baskien.
- I medlet på 1600-talet låter kardinal Richelieu flytta Cabernet Franc vinstockar från Libournais till regionerna Anjou och Touraine i Loiredalen. Cabernet Franc är än idag den huvudsakliga rödvinsdruvan i de här regionerna. Vinklubben hade hösten 2022 nöjet att besöka vingården Marc Bredif som ligger i distriktet Chinon, ett centrum för Cabernet Franc odlingar i Touraine.
- Cabernet Franc var länge den vanligaste druvan i Bordeaux, men numera har Cabernet Sauvignon gått förbi. I Libournais odlas fortfarande mycket Cabernet Franc, bl.a. i det kända vinområdet St Emilion. Båda används vid sidan av Merlot och mindre mängder andra druvor i s.k. Bordeauxblandningar – de flesta viner som produceras i Bordeaux är blandningar av olika druvor.
- Genetisk forskning har visat att Cabernet Franc är en förfader inte bara till Cabernet Sauvignon utan också till Merlot och Carmenère.
- Under 1900-talet började man odla Cabernet Franc också bl.a. i Ungern och USA men också i nya vinländer som Argentina, Chile och Nya Zeeland.

LIBOURNAISDISTRIKTET I BORDEAUX



EGENSKAPER

- Cabernet Franc blommar tidigt och druvan mognar ca. 2 veckor tidigare än Cabernet Sauvignon. Den är mera klimattålig och passar därför bättre i svalare klimat (Loiredalen, höga höjder i Mendoza i Argentina, av Humboldtströmmen nedkylda områden i Chile, Nya Zeeland) än Cabernet Sauvignon. Odlas också som reservvin i Bordeaux (om Cabernet Sauvignon skörden misslyckas).
- Druvorna är små, svartblå med relativt tunna skal. Vinstocken trivs bäst i sandiga kalkjordar.
- Vinet är normalt något lättare än Cabernet Sauvignon och har en klar, ljus, rubinröd färg. Medelhöga, mjuka (silkeslena) tanniner. Aromer av violer, jordgubbar, hallon, paprika, tobak (varierar beroende på växtmiljön).
- Vinet kan drickas klart tidigare än Cabernet Sauvignon. Rekommenderad lagringstid 5-10 år.

TASTINGVINER

- **Morin Cremant de Loire Rosé Brut, Chinon, Loiredalen:**
Torrt, syrligt med citronsmak och inslag av lingon och hallon.
Alkoholhalt 12%, restsocker 5%, 6.7 g/l syror
- **Chateau Ksara Sunset Rosé 2019, Bekaadalen, Libanon:**
Torrt med medelstarka syror, aromer av hallon, körsbär och smultron, lätt krydig.
Alkoholhalt 13,5%, syror 5.3 g/l. Mindre mängd Syrah blandad med Cabernet Franc.
- **La Noblaie Les Temps des Cerises 2020 Chinon, Loiredalen**
Medelyllig, mjuka tanniner, friska bäriga aromer av körsbär och vinbär.
Alkoholhalt 13%, restsocker 0.0%, syror 4,7 g/l
- **Etoile de Lauduc Cabernet Franc 2018, AOC Bordeaux**
Klar rubinröd färg, mjuka tanniner, doft av violer och hallon, smak av tobak, paprika.
Alkoholhalt 14%, restsocker 2%, syror 4.5 g/l

VINODLING I MENDOZA



TASTINGVINER

- Luigi Bosca Cabernet Franc 2015 Mendoza, Argentina
Fylligt, relativt tanninrikt, körsbärs- tranbärs och fikonaromer med inslag av ek.
Alkoholhalt 14%, syror 5,8 g/l
- Laavu Cabernet France 2021 Hawkes Bay, Nya Zealand
Fylligt, medelstarka, mjuka tanniner, en aning syltig, bärig med aromer av vinbär, lätt smak av choklad.
Alkoholhalt 14%, restsocker 0.0%, syror 4.0 g/l

VINODLING I HAWKES BAY NYA ZEALAND

