

## **En skakig årgång är bärgad**

Flera ledande önologer har beskrivit 2011 som en berg och dalbana som präglats av stora svängningar i vädret. Luftfuktighet och temperaturer som svängt kraftigt har lett till en stor risk för botrytis på många håll och ett flertal producenter har valt att säkra skörden innan alla druvor nått full fenolisk mognad. Experterna kallar 2011 för "vinmakar årgång" och menar att det är nu producenterna får visa vad de går för. Det kommer att krävas ett stort arbete i vinerierna de närmsta veckorna. - Det har varit en årgång som präglats av ytterligheter, säger önologen Nicolas Vivas till Decanter. Ibland har det varit för kallt, ibland för varmt, sedan för fuktigt eller för torrt. Vivas tillade också att han tycker att producenterna borde ha tagit den risk det innebär att invänta den fenoliska mognaden så att även druvkärnorna var mogna. Henri Lurton på Château Brane Cantenac menar dock att Vivas har fel. Att invänta perfekt mognad kan göra att druvorna förlorar aromatisk komplexitet, hävdar han. De varierade förhållandena har också inneburit en ojämn mognad på många håll. Det innebär en stor risk för botrytis och kräver en sträng sortering när de skördats. För Brane Cantenac har det inneburit att de i år gått från genomsnittliga 45 hektoliter per hektar i skördeuttag till 32 i år. Jacques Boissenot som är konsult åt bland andra Laour och Lafite menar att Pauillac och St Julien är mest homogena i Medoc. Han säger också att den största utmaningen har producenterna i Pessac-Léognan stått för då den hete värmen i slutet av juni orsakade värmestress i många vingårdar. Många väljer nu en snabb fermentering för att undvika bittra tanniner från omogna kärnor. På en del håll sker jäsningen under blott fyra dagar i stället för elva som i fjol. Andra väljer att chaptalisera för att nå upp till önskad alkoholhalt. Något som varit överflödigt de senaste två åren. Källa: Decanter