

VINSKOLEN

FREMSTILLING AF HVIDVINE

De høstede druer bringes hurtigst muligt til vineriet, hvor skallerne på de afstilkede druer forsigtigt flækkes så saften lettere kan løbe ud under presningen. En hårdhændet behandling på dette stadium bibringer vinen en stærkt astringerende smag. Afkølede drueklaser kan også presses 'hele', uden afstilkning, hvorved man minimerer 'fenolsmag'. Mellem flækning og presning kan en begrænset kontakt mellem skaller og druesaft føre til ekstraktion af ekstra smagelementer som befinder sig umiddelbart under de aromatiske druesorters skaller. For at undgå grove smagelementer kan druesaften efter presningen afkøles og få tid til at lade overflødige faststoffer bundfældes, før saften 'omstikkes' eller adskilles fra faststofkomponenterne. Hvide vine gæres uden kontakt med skallerne. En udvalgt gærstamme tilsættes ofte før gæringen. Det er en ufarlig, forudsigelig, effektiv fremgangsmåde, som desuden forebygger 'karakterfulde' lugte. For de fineste vines vedkommende lader vinproducenterne normalt en række naturligt forekommende gærtyper gøre arbejdet. Tilsætning af syre er normal praksis i varme lande som erstatning for den syremængde, druen har afgivet under modningen. Der bruges for det meste vinsyre, et par gram per liter, før eller tidligt i gæringen.

De fleste lette eller aromatiske, tørre hvidvine gærer i inaktive beholdere ved en temperatur på 10-15 grader celcius for at bibeholde friskheden og de primære frugtromaer. Mere ambitiøse vine og da navnlig Chardonnay gæres i fade af ny eg, ofte ved en lidt højere temperatur. Indeholder vinen for megen syre kan man tilsætte bakterier til at omdanne den skarpe æblesyre til den blødere mælkesyre - helt eller delvis, alt efter smag. Ud over at nedbringe syrligheden kan dette også tilføre vinen en interessant aroma og en rundhed i strukturen. De reneste bakteriestammer efterlader sig ikke mange aromaspor, mens mindre velkultiverede stammer kan give en ubehageligt stærk mejeri- eller konfekturlugt: yoghurt, smeltet smør eller flødekaramel.

Under gæringen dannes bundfald. Oprøring af dette bibringer vinen yderligere kompleksitet, smagsfylde og struktur. Bundfaldet fungerer samtidig som antioxidant og holder således vinen lys og frisk. Samme effekt har gæren i forbindelse med gæring på fad, hvor den yder beskyttelse mod overdreven optagelse af farve, garvesyrer og aroma fra egetræet. Vine, der først gæres i rustfri stålbeholdere og derpå hældes på fad mister denne gærbeskyttelse. Efter gæring får vinene igen lov at danne bundfald nogle dage, før man omstikker dem til en ren beholder. Fadlagrede vine kræver undertiden periodisk omstikning.

Herefter stabiliseres de fadlagrede vine, som 'bliver naturligt klare' i løbet af et stykke tid. Eventuelt flydende faststof fjernes ved hjælp af et klaringsmiddel, typisk fint bentonitler, husblas eller kasein for hvidvines vedkommende. Ved nedkøling til under frysepunktet bundfældes de ustabile vinsyrekrystaller, hvorved man senere undgår et hvidt krystallinsk bundfald. Med til 'klaringen' af vinen hører filtrering. De fleste tørre hvidvine, som ikke lagres på egetræsfade, af tappes i løbet af få måneder.

Forskellen på 'tørre' og søde vine er mængden af restsukker, det vil sige det sukker i vinen, der ikke er gæret til alkohol.

VINSKOLEN

FREMSTILLING AF SØDE VINE

Søde vine fremstilles principielt på samme måde som de tørre vine. Udgangspunktet er modne druer, hvor druerne til fremstilling af sød vin fra begyndelsen har et meget højt sukkerindhold skabt ved særlig behandling eller de specielle betingelser, hvorunder de forskellige druetype høstes.

På visse vinmarker fremmer skiftevis fugt og solskin såkaldt ædel råddenskab - Botrytis cinera - der er en skimmelsvamp som på en særlig måde dræner de fuldmodne druer for vand og dermed samtidig øger suktermængden. Botrytis cinera er ophav til nogle af verdens bedste søde vine såsom Sauternes og Tokaji blot at nævne nogle få 'ædelsøde vine'.

Imodsætning til normale druer, hvor den sidste del af den pressede druesaft er den groveste, giver den sidste presning af druer med ædel råddenskab den fyldigste, mørkeste og sødeste saft. **Gæring:** Frugtsaft, som er meget rig på sukker, gærer langsomt - selv de sukkerelskende gærarter synes, det er hårdt arbejde. De allersødeste Tokajier og den tyske Trockenbeerenauslese kan være flere måneder om at gære, og selv da indeholder de under 6% alkohol. Hvis der er sukker nok, standser de fleste søde hvidvines gæring naturligt ved omkring 14% alkohol. men af balance- og smagsmæssige grunde kan man sommetider ønske at standse dem tidligere, og her skal man være sikker!

Eiswein stammer fra Tyskland, hvor sunde drueklaser uden ædel råddenskab efterlades på vinstokkene i håb om, at frosten (-5 til -10°C) i bogstavelig forstand vil fryse dem. Druerne plukkes i de koldeste timer midt på natten og presses straks, hvorved man får en druesaft med et højkoncentreret indhold af sukker og syre, fordi vandindholdet bliver tilbage i pressen som iskrystaller. 'Icewine' fremstillet på denne måde er blevet en specialitet i Canada, men kan også produceres ved hjælp af 'kryoekstraktion', det vil sige kunstig koncentration ved nedfrysning af allerede plukkede klaser.

Sukkerindholdet stiger, hvis man tørrer de modne druer, til de nærmest ligner rosiner. Denne vinfremstillingsmetode, der er relativt sjælden, er den mest udbredte i Italien til Vin Santo, Amarone og Recioto.

Forholdet mellem alkohol og restsukker i 'sød' hvidvin varierer meget, alt efter hvornår gæringsprocessen stoppes. Normalt sker det ved en kombination af nedkøling til en temperatur, hvor gæren er inaktiv, justering af SOindholdet, omstikning og derpå steril filtrering af vinen før aftapning, så der ikke er gær tilbage, som kan få gæringen til at gå i gang igen.

Det kræver omkring 17,5 gram sukker pr. liter at producere 1 % alkohol, så de fleste druer til tør vin plukkes ved et sted mellem 190 og 230 gram sukker pr. liter, det vil sige 11-13 % alkohol. Druer med ædel råddenskab til en god Sauternes høstes med et gennemsnit på 330 g/l sukker med henblik på en vin med potentielt 19% alkohol, hvoraf de 14% faktisk er alkohol og de resterende 5% (85-90 g/l) er restsukker. På den anden side kan en Spätlese fra det meget køligere Mosel i Tyskland være fremstillet af druer uden ædel råddenskab, som høstes ved 170 g/l, det vil sige under 10% potentiel alkohol, med en slutbalance på 8% alkohol plus blot 2 % (30 g/l) restsukker - en halvtør/halvsød vin. De to vines store forskelle med hensyn til syrlighed spiller også en vigtig rolle for deres smag.

Tilbageblanding er den enkleste, billigste og mest udbredte måde at fremstille sød vin på, og den bruges ikke overraskende især til de mindre karakteristiske typer. Man fremstiller først en tør vin, og derpå søder man den. Umiddelbart inden aftapningen opblander man den med ugæret druesaft.

VINSKOLEN

FREMSTILLING AF RØDVIN

De fleste modne druer har lysegrønt frugtkød. Forskellen på grønne og blå druer ligger i skallerne farve og bestanddele. Hvis man gærer saft af blå druer uden skallerne, får man hvidvin, som det f.eks. er tilfældet med Champagne. Når det gælder rødvinsfremstilling, er drueskallerne og det, de bidrager med (farve, smag, struktur), af afgørende betydning, og mosten gæres under kontakt med skaller og kerner. Efterhånden som gæringsprocessen skrider frem, og muligvis også efter dens afslutning, sker der en gradvis ekstraktion af drueskallerne polyfenoler. Kunsten at fremstille rødvind er at vide, hvordan man bedst fremmer denne proces, og først og fremmest hvornår man skal standse den.

Ligesom for grønne druers vedkommende er forholdet mellem sukker og syre i blå druer det primære mål for modenheden, men garvesyrernes kvalitet i skaller og kerner er lige så vigtig.

Efter høst afstilles druerne og presses mellem valser, der kører hver sin vej og med tilstrækkelig indbyrdes afstand til at flække vindruerne, men ikke knuse dem eller mase kernerne. Disse indeholder bitre og astringerende smagsstoffer, som man kender, hvis man har prøvet at tygge en vindrukerne.

Før gæringen kan skaller og druesaft gennemgå 'kold' maceration for at forstærke vinens aroma. Eftersom der ikke er alkohol indblandet, er det kun vandopløselige aroma- og farvestoffer, som udtrækkes af skallerne, ikke garvesyrer.

Den alkoholiske gæring foregår normalt i kar eftersom det er upraktisk at flytte skaller og kerner ind og ud af fade. Temperaturen er højere end for hvidvinens vedkommende, normalt 25-30°C. Alt efter vintype.

Under fermenteringen er det i nogle vinområder tilladt at chaptalisere ved at tilsætte sukker for at forøge det endelige alkoholindhold. Målet er i og for sig ikke at søde vinen, eftersom alt det tilsatte sukker gærer, men at udnytte alkoholens egenskaber (hvoraf sødme er en) til at forbedre vinens samlede balance. Der er strenge lovmæssige begrænsninger for både berigelse og syretilsætning.

Ved at fjerne vand fra mosten enten under vakuum eller ved at benytte en omvendt osmosemaskine koncentrerer sukker, syre, garvesyrer, smag - både det gode og det mindre gode.

Temperaturkontrol og omrøring af skaller og kerner i mosten er de to vigtigste forhold under vinificeringen. Temperaturkontrollen sigter først og fremmest på at forhindre gæringen i at skabe for høj temperatur, hvorved gæren dør. Omrøringen skal sikre en fuldstændig og jævn ekstraktion af farve, smagsstoffer og garvesyrer fra skallerne og forhindre 'varme øer' i vinen.

Kontakten med drueskallerne i karret varierer i varighed alt efter vinens stil. Hovedprincipperne er, at farvestofferne, som i en vis udstrækning er vandopløselige, udtrækkes før garvesyrerne, og at de bedste garvesyrer udtrækkes først, når de begynder at opløses af det stigende alkoholindhold ved den højere temperatur. Rosevine 'hældes fra' skallerne efter højst 24 timer og indeholder derfor praktisk talt ingen garvesyre. Lette rødvine kan hældes fra efter tre eller fire dage og har så masser af farve og et moderat indhold af ekstrakt. Fine vine, som fremstilles af ædle druer, tilbringer mellem en uge og en måned i karret, afhængigt af vintype.

Den alkoholiske gæring er for de fleste rødvines vedkommende overstået på en uge. Gæring på træfad modvirker overskydende garvesyreextraktion i rødvine, der ikke behøver det. Den ikke fuldt gærede vin hældes fra skallerne, og gæringen afsluttes på fad.

Vinproducenten kan vælge at lade skallerne blive i vinen efter gæringen med henblik på ekstraktion af yderligere garvesyre og smag. Denne proces skal dog overvåges omhyggeligt og konstant for at undgå at ende i den modsatte grøft. Druernes kvalitet, traditionen, vinproducentens erfaring smag bestemmer den rette varighed.

Herefter følger som standardpraksis for rødvind den malolaktiske fermentering, hvor vinens æblesyre, som passer dårligt sammen med garvesyren, omdannes til den blødere mælkesyre. Processen gør ingen forskel for aromaen, sådan som det er tilfældet med hvidvin.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

Egetræslagrede rødvine har ofte en mere 'tør' astringens i smagen end deres hvide modstykker, specielt i begyndelsen. Garvesyren fra egetræet neutraliseres ikke i rødvine på samme måde som i hvide, men føjes til druens garvesyre og giver ofte en fin tør, ekstra, nærmest kridtagtig astringens.

Periodisk omstikning eller omhældning af vinen uden bundfald til rene fade eller tanke indgår i den fortsatte naturlige klaringsproces, der kan omfatte tilsætning af friskpiskede æggehvider som derefter får lov at bundfældes i en måned eller to, før der omstikkes. Filtrering er den mest anvendte klaringsmetode. Vinen er herefter klar til at blive tappet.

Kenno Pedersen - Lektion 13