

VINSKOLEN

VINENS SYRE

En ubehagelig vin er for de fleste lig med en sur vin. Og en sur vil i den sammenhæng være en vin, som i for høj grad er domineret af syre eller garvesyre. En behagelig syrekonzentration er appetitvækkende og får i bogstavelig forstand mundvandet frem.

Modsat hvad mange tror, så er syre og garvesyre to meget forskellige ting. Garvesyre er således ikke en syre, men derimod en polyfenol, også kaldet tannin. Det kan være vanskeligt at skelne mellem dem. Men hvor syren først og fremmest mærkes som en stikkende eller skarp fornemmelse i munden og da fortrinsvis i siderne af tungen, angriber garvesyren gummerne og resten af svælget og tørrer slimhinderne ud, hvilket typisk mærkes på indersiden af kinderne.

En vin hvad enten den er hvid eller rød indeholder normalt flere forskellige syre, hvor vinsyre og æblesyre sædvanligvis er de mest fremherskende i hvidvin, mens rødvin oftest er mest præget af garvesyre. Forklaringen på dette skal søges i forskellen på fremstillingen af rød- og hvidvin.

Ved hvidvin undgår man så vidt muligt, at mosten kommer i kontakt med kerner og skaller for at forhindre, at hvidvinen bliver brunlig og bitter. Druerne presses således straks efter, at de er høstet - så nænsomt som muligt - hvorefter den rene most hældes fra drueresterne og stilles til gæring. Omvendt når det drejer sig om rødvin. Her er man derimod interesseret i, at mosten har en lang kontaktperiode med kerner og især skallerne. Det er således i druens skind, at den eftertragtede røde farve sidder. Macération kalder man denne udblødning af skaller i mosten, og den tager normalt et par uger for en kvalitetsrødvin. Men ud over farven udtrækkes også den garvesyre, som sidder i kerner og skind - og stilke, hvis ikke de er fjernet forinden. Vinen kan også optage garvesyre gennem lagring på nye egetræsfade. Der skelnes mellem frugttannin og trættannin.

Syre og garvesyre har afgørende indvirkning på vinen. Da hvidvin normalt ikke indeholder frugttannin bliver syreindholdet afgørende. Syre virker forfriskende, og den forlænger vinens smag. Hvis der er for lidt af den, kommer vinen til at virke kvalm og flad. I køligere klimaer går det helt af sig selv. I varmere klimaer må man derimod ofte hjælpe naturen lidt på vej ved at tilsætte vinen syre i pulverform. I hvor høj grad man mærker frugtsyren i en vin afhænger meget af, hvor sød vinen er. Tager man tyske Rieslingvine, har de ofte syreniveauer, som vil være smertefulde, havde det ikke været for det relativt høje sukkerindhold.

Frugttannin er som nævnt forbeholdt de røde vine. Den giver vinen struktur, eller ryggrad, som man også kalder det, og som det er tilfældet med syren, sikrer den, at vinen ikke bliver for vammel. For det andet virker den konserverende og er dermed med til at give rødvinen sin højtbesungne holdbarhed. Endelig gør den rødvinen til en god ledsager til kødretter, fordi garvesyren angriber proteinerne samtidig med at processen har en blødgørende effekt på garvesyren.

Vinens temperatur har stor betydning for, hvordan den opleves i munden. Er vinen for varm, vil den opleves tung alkoholisk, og meget fad og klistret, hvis der er tale om en sød vin. Bliver vinen derimod for kold, er det svært at smage noget overhovedet. Ved en serveringstemperatur derimellem gælder følgende grundprincipper. Hvidvine ved kold servering: Mere forfriskende; giver form og karakter til vine, der mangler syrlighed; dæmper sukkeret ved at forsinke smagsindtrykket. Gør derved vinen mindre vammel; reducerer heden i en alkoholisk vin; dækker over syren ved at forsinke smagsindtrykket. Rødvine ved kold servering: fremhæver bitterhed; fremhæver garvesyrens snerpende egenskaber (astringens). Hvidvine ved varm servering: lugter stærkere fordi varmen frigør bouqueten hurtigere. Rødvine ved varm servering: blødgør garvesyren.

VINSKOLEN

VIN & TRÆ - I

Kvalitetsvin og træ er to helt uadskillelige størrelser. Især når det gælder rødvin, hvor det i dag nærmest er umuligt at forestille sig en topvin, som ikke har lagret en periode på egetræsfade. Men også mange større hvidvine får i dag et kortere eller længere ophold på egetræsfad. Duften og smagen af træ er blevet så eftertragtet, at mange producenter i den billige ende af spektret "snyder" ved bibringe en vin lavet på ståltank den eksklusive træsmag, enten ved at tilsætte egetræsspån, egetræsekstrakt eller sænke egetræstaver ned i mosten. Lagring på egetræsfade er da også en kostbar fornøjelse - en barrique, som er en lille egetræstønde på 225 liter, koster i dag omkring 4-5.000 kroner i anskaffelse. Hertil kommer, at det selvfølgelig også koster penge at have vinen liggende på lager ét eller to år eller endnu længere før den kan sælges. De mindre vine bliver derfor lavet færdig så hurtigt som muligt og sendt på markedet allerede omkring ét år efter høsten. Disse vine tåler sjældent at blive gemt i årevis, men klarer sig derimod primært igennem på umiddelbar, ungdommelig frugt, letdrikkelighed og frem for alt lav pris. Større vine - især når vi taler røde - har imidlertid godt af at ligge på fad et par år, før de bliver af tappet. Ud over at vinen absorberer træsmag, har fadlagringen også den virkning, at vinen i langt højere grad iltes, end hvis den havde været på flaske, hvilket får den til at udvikle en ønskværdig kompleksitet og gør den blødere.

Egetræ har ikke kun betydning for vinens duft og smag. Det sætter også sit præg på strukturen. Både for hvid og rød vins vedkommende har det en forstærkende, klargørende virkning: Smagene kommer tydeligere i fokus, og en "jævn" struktur udvikler mere "karakter". Måske blødgør det garvesyrerne i rødvinen, men det er ikke altid tilfældet, og det kan desuden gøre vinen urimeligt tør og astringent.

Træfade er blevet brugt til at lagre vin igennem århundreder, og erfaringen har vist, at eg er den eneste træsort, der forbedrer både vinens smag og struktur, men der er stor forskel på, hvilke fade man bruger og hvordan, og derfor er fadlagring blevet det mest omdiskuterede emne inden for vinverdenen overhovedet. Oprindeligt var brugen af træ i vinproduktionen ikke et stilistisk anliggende, men et spørgsmål om at finde et praktisk materiale til fremstillingen af de beholdere, hvor man gærede og opbevarede vinen. I dag, hvor man har rustfrit stål, som er både billigere og lettere at holde rent, er træ således ikke længere nogen nødvendighed i vinproduktionen. Rent produktionsteknisk bruges træfadene i dag hovedsagelig til lagring af vinen, efter at den er gæret færdig på tanke af rustfrit stål.

Det var midt i 1980'erne, at australierne præsenterede verden og i særdeleshed det britiske marked for billige vine med den forførende aroma og smag af ny eg. Dette var noget, der hidtil havde været forbeholdt fine vine, måske på grund af produktionsprisen. Den modne frugtsmag med et pift vanille var uimodståelig, og den blev en øjeblikkelig succes hos forbrugere, kritikere og vindommere.

Når man siger om en vin, at den "har fået fad", menes der i virkeligheden oftest, at vinen har lagret på nyere små egetræsfade såkaldt barriques. Disse tilfører vinen garvesyre og en ristet, vanilleagtig duft og smag. Lagres vinen derimod på de store traditionelle egetræsfade, som i Frankrig kaldes foudres og i Italien botti, og som kan rumme op til 10.000 liter eller mere, afsættes der ingen nævneværdig træsmag. Det skyldes, at egetræsfadene - store som små - kun afgiver smag, mens de er relativt nye, og de store fade er næsten altid godt brugte. Hertil kommer forholdet mellem overflade og rumfang.

Smagen af træ er ikke den eneste effekt ved brugen af barriques. Da det nye træ er mere porøst end det gamle, og da en langt større del af vinen er i kontakt med det, bliver iltningen også langt kraftigere i de små fade end i de store. Følgelig kan vinens ophold på fadet forkortes væsentligt i forhold til lagring på de store foudres eller botti, hvilket ofte vil give en mere frugtig vin. Forstår man at anvende og dosere fadet korrekt, vil man kunne opnå en mere blød og indsmigende stil. Har vinen fået meget træ, vil den ofte ud over vanille tillige have en duft af kokos. Kanel og nelliker er andre typiske krydderier, som stammer fra egetræet.

VINSKOLE

VIN & TRÆ - II

Ofte vil den fadlagrede vin have et røget præg, oftest i form af duften af ristede kaffebønner. Det skyldes, at egetræsfadene bliver brændt af indvendig, før de tages i brug. Formålet med ristningen er oprindeligt, at det bliver lettere at samle og bøje staverne til tøndene, men med tiden er man blevet bevidst om, at man gennem ristningen af fadet kan styre krydringen af vinen. En let ristning (10-15 minutter) giver en let skarp, tør, pikant krydring. Mellemristing (15-30 minutter) får de typiske »sødere« dufte af kokosnød og vanille (fra træets vanillin) frem, sammen med smeltet smør og karamel fra ristningen af træets sukkerindhold. En lang ristning (30-45) minutter giver et mere tørt indtryk: ristet kaffe, røget bacon, krydderelliker; ingefær; brænderøg og i den ekstreme ende "trækul" i form af harpiks og tjære.

Afgørende er i høj grad også, hvorfra egetræet kommer, eller hvilken type det er. Af de omkring 200 arter eg som eksisterer benyttes fortrinsvis to til fremstilling af vinfade, nemlig *Quercus petraea*, den "brune" eg fra Nordeuropa, som oftest betegnes som 'fransk eg' og *Quercus alba*, den "hvide" eg med den lyse bark, kaldet 'amerikansk eg' på grund af sin oprindelse i det østlige USA. Amerikansk eg giver billigere vinfade, fordi træets anatomi gør det muligt at save staver ud af en træstamme med kun 50% spild, mens den europæiske eg skal flækkes, hvilket medfører et spild på 80% og en pris, der er mere end dobbelt så høj. Derfor er der en tendens til at bruge mere amerikansk eg til billigere vine, selvom det på ingen måde er enerådende. Eksperimenter i 1990'erne viste faktisk, at hvis det amerikanske træ behandles præcis som det franske - staverne lufttørres som alternativ til ovntørring og bøjes derefter over åben ild som alternativ til dampning - kan det have en lige så "fin" indvirkning på vinen. I forhold til fransk eg er den amerikanske eg langt mere krydret af især vanille, men også af et urteagtigt indslag. Traditionelt set bruger man hovedsagelig amerikansk eg i Spanien og den nye verden, hvor man sætter pris på et meget markant fadpræg. Det vigtigste er dog, at smagen af egetræ er godt integreret i vinen, således at denne ikke "stikker ud" fra resten af vinen.

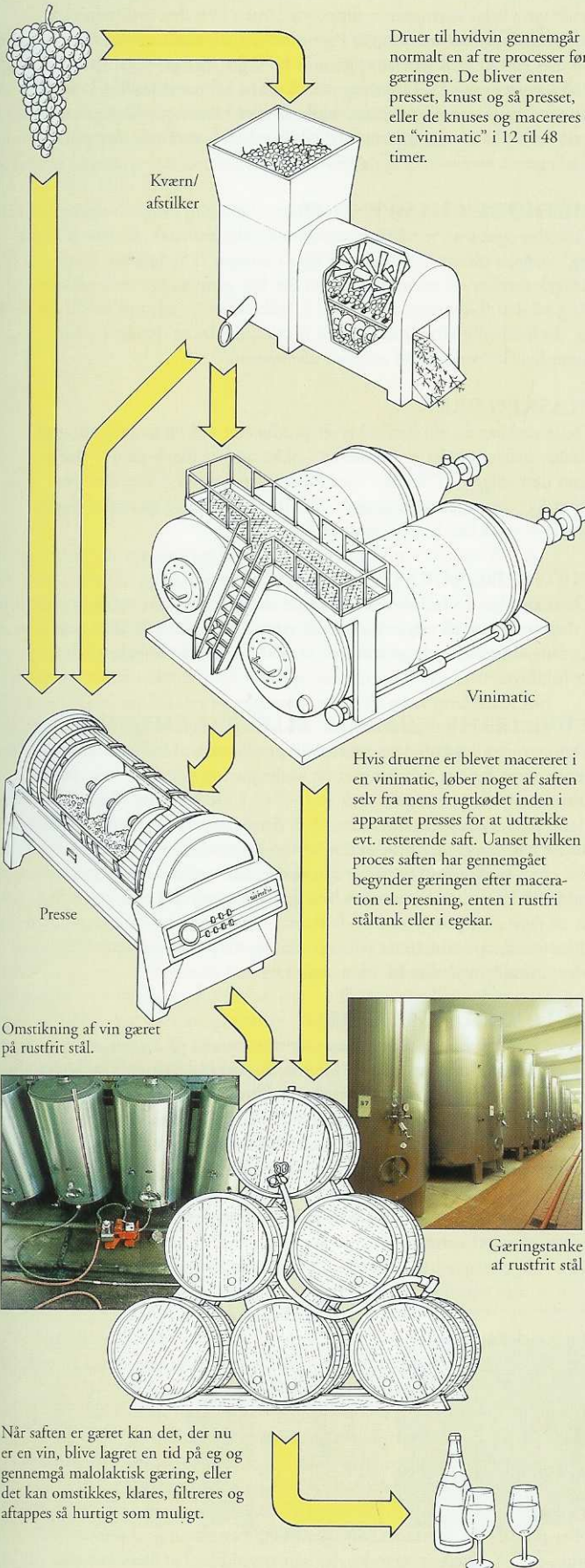
Egetræ kan betragtes som et krydderi, og præcis som når det gælder mad, er det let at komme til at overkrydre. Stærkt smagende retter kan tåle betydelige mængder krydderi - de bliver bedre og smager alligevel ikke af krydderier hvorimod mere intetsigende eller fint smagende retter hurtigt ødelægges af krydderier. Og når krydringen går hen og bliver en hovedingrediens og således dækker over det, der egentlig skulle fremhæves, har kokken mistet retningsførommelsen! Det samme gælder vin og egetræ. Smagen af eg i vin blev så stor en salgssucces i 1980'erne og 1990'erne, at "eg" efterhånden blev eftertragtet for sin egen skyld. Så begyndte man at anføre det på etiketterne som et stærkt salgsargument i sig selv, og vinproducenterne opfattede smagen af eg som en næsten uundværlig ingrediens - et nødvendigt superkrydderi, vinens udgave af det tredje krydderi, og lige så vanedannende. Et eller andet var tydeligt nok gået galt!

De små nye egetræsfade har efterhånden gået deres sejrsgang kloden rundt. Der findes dog stadig enkelte modstandslommer rundt omkring i verden, især i områder, hvor man laver hvidvin. Der er således udbredt enighed i Tyskland og Alsace om, at disse områders sprøde, klare hvidvine ikke tåler barrique, da slet ikke dem på rieslingdruen. I Loire ser man også sjældent små fade, mens de oftere og oftere dukker op i Chablis, som ellers traditionelt set har været barrique fri zone.

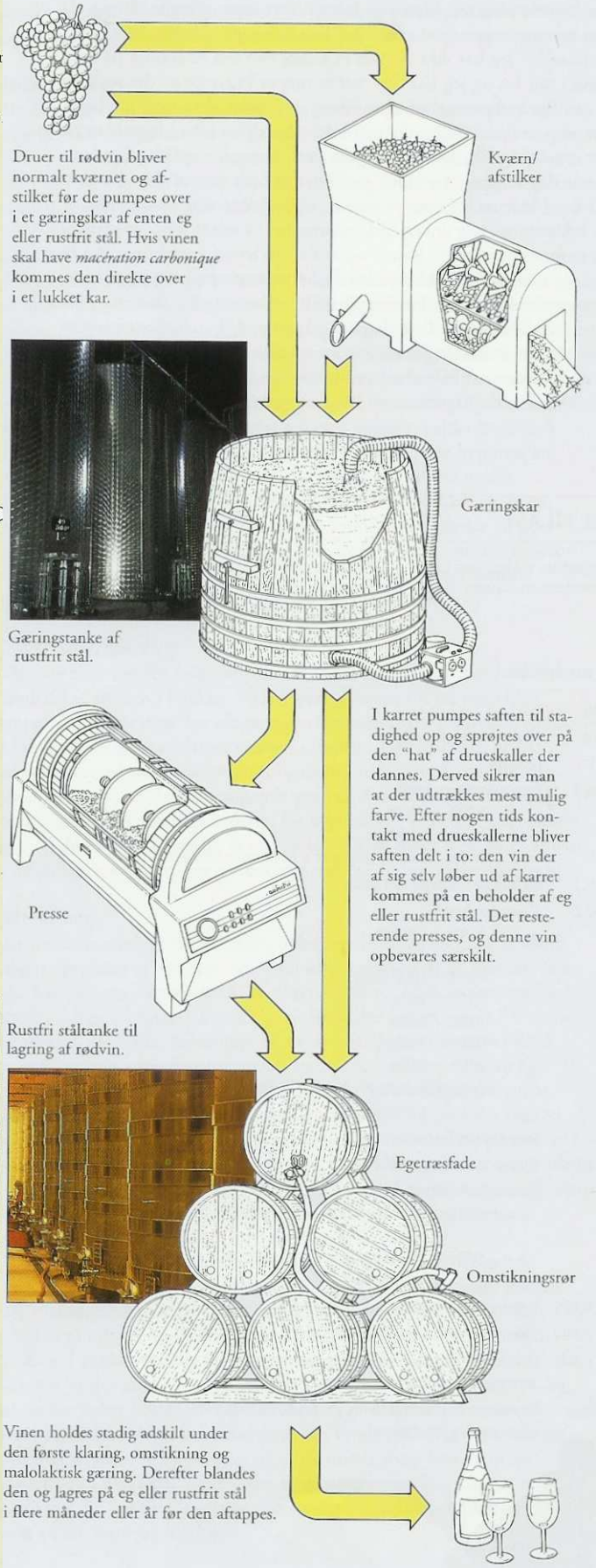
Heldigvis er det ikke alle druesorter, der holder af eg (Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz og Chardonnay er nogle af dem, der gør). Og efter et årtis tvangsmæssig egetilvænning efterlyser vinelskere nu mere individualitet, flere nuancer og sågar en smag af druer igen. Nogle producenter lytter. Paradoksalt nok er New Zealand, Australien og Californien ved at vænne sig af med den overdrevne ege krydring, samtidig med at det modsatte sker i en stor del af Europa og de ny tilkomne ikke-europæiske producenter: Sydafrika, Chile og Argentina.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

HVIDVINSFREMSTILLING



RØDVINSFREMSTILLING



HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Druerne sorteres manuelt for dårlige og rådne druer, før transportbåndet fører dem til kværnen/afstikkeren .



Drumosten tappes af tanken for derefter at blive pumpet op ovenpå "hatten" af skaller og kerner.

HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Den sidste del af vinen med skaller og kerner køres igennem en pneumatisk presse.



Et helt batteri af store rustfrie gærings- og lagertanke hos større producent.

HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Betontanke som er malet indvendigt med epoxy.



Forskellige opbevaringstanke – træ og rustfri stål. I midten et mindre manuelt flaskeafnapningsanlæg.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING



Lagringstanke – ca. 10.000 Liter Slovensk eg til venstre og betontanke til højre.



Nye Slovenske egetræsfade (ca.3000 Liter) og store barrique (ca. 500 Liter).

HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Aftapningsanlæg efterfulgt af prop-, folie- og etikettemaskine hos mindre producent.



Aftapningsanlæg efterfulgt af prop-, folie- og etikettemaskine hos større producent/kooperativ.

HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Store barriques i et lille udsnit af lagerhallen hos en stor producent/kooperativ (her ca. 500 fade).



Små nye barriques (225 Liter) på lageret hos en mellemstor producent.

HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING



Nye små barriques (225 Liter) på lageret/showroom`et hos en mindre producent.



Barriques (225/500 Liter) med vin som lagrer og store fade (ca. 5000 Liter) med vin som er under gæring.