

VINSKOLEN

GÆRKULTURER

Hvorvidt det er terroir'en eller gærkulturen der ligger til grund for sjælen i en vin er et standende spørgsmål i vinens verden. Begrebet terroir dækker over en vinmarks naturlige miljø, det vil sige jordbund, topografi og klima. Betydningen heraf forsøgte den danske vinbonde Peter Vinding Diers for efterhånden mange år siden at imødegå ved en vinsmagning, hvor han havde taget gærceller fra flere forskellige vinmarker for at lade dem gære separat med én og samme most. Resultatet var, at vinene smagte vidt forskelligt. Endskønt forsøget og især resultatet var banebrydende, blev det stort set ikke omtalt i datidens vinmedier, hverken herhjemme eller i udlandet. Desuagtet er megen ny viden om gærkulturer og brugen af samme vundet indpas vinkældrene.

En gæringsproces kan overordnet set forløbe på to forskellige måder, nemlig ved naturlig eller kontrolleret gæring. Den naturlige gæring opstår når druerne presses og mosten kommer i kontakt med gærceller som flourer vildt i luften og på vindrueskallerne. Spontangæring kaldes denne gæring. Fordelen er, mener mange, at gæringen sker naturligt i sit eget tempo, og derfor giver tid til udviklingen af en righoldig og ren smag. Ulempen ved denne vildgæring er, at gæringen sker naturligt og ukontrolleret, ligesom den pludselig kan gå i stå, hvilket i værste fald kan ødelægge vinen.

Ved brug af kunstigt fremstillet gærkultur, også kaldet kulturgær, er der anderledes mulighed for styring og kontrol af gæringsprocessen. Kulturgæren vil, når den tilsættes mosten, udvikle sig så kraftigt og hurtigt, at de naturlige gærceller henvises til en sekundær rolle. Den kunstige gær giver en langt mere flydende og homogen gæringsproces og letter dermed arbejdet for producenterne med at kontrollere processen, så den forløber uden nogen former for afbrydelser. Imidlertid eliminerer kulturgæren en betydelig del af de særkender, som terroir'en måtte bibringe vinen. Brugen af kulturgær gør det endvidere muligt at manipulere med en vins smags- og duftnuancer. Ønsker vinbonden således, at hans vin skal have toner af lakrids eller tobak, kan han bruge den gærkultur, som specielt fremelsker disse nuancer i vinen. Kulturgær kan i det hele taget fås med stort set alle tænkelige egenskaber. Der findes for eksempel gær som ud af de allerede nævnte aromaer fremmer forskellige frugtaromaer og fyldig smag. Dybest set sker der ved anvendelsen af kulturgær en forvanskning af den ægte vare, ligesom den gør det muligt for vinproducenten at skabe et ensartet produkt år efter år. Danmark er stor leverandør af kulturgær. Chr. Hansens Laboratorium har udviklet en torgær der kan tilsættes mosten direkte under vinificeringen.

I stedet for en standardkulturgær kan vinproducenten vælge en kulturgær fremstillet med udgangspunkt i de gærceller, der naturligt forefindes i den pågældendes vinmarker. I praksis udtages vinprøver under gæringen fra de fade, hvor processen forløber bedst. Prøverne analyseres, og de optimale gærstammer isoleres i en gelé, der opbevares ved minus 80 grader indtil næste druehøst skal vinificeres. Vinproducenten sikrer sig på den måde, at de stærkeste og bedste gærceller kan overtage gæringsprocessen og gennemføre den uden afbrydelser. Processen bliver i bund og grund gennemført på baggrund af den naturligt forekommende gær i marken, og er derfor så tæt på det naturlige produkt som overhovedet muligt. Fakta er, at flere og flere producenter bruger kulturgær, og at en betragtelig andel af den vin, vi drikker i 30-100 kroners klassen, er lavet ved hjælp af kulturgær.

Mange vine er stadig lavet på naturgær i de klassiske vinområder i Europa. Derimod skal man ikke regne med at finde sådanne i Australien, Sydafrika eller Sydamerika. Det er ikke nemt at forklare smagsforskelle, men generelt kan man vel sige, at der er flere interessante og komplekse vine blandt de naturgærede end de kulturgærede.

VINSKOLEN

VINEN OG MARKEN

I princippet er det enkelt nok. Målet med vinmarken er altid det samme, nemlig at frembringe modne, sunde druer ved høsttid. Fuldmodne kvalitetsdruer vinificeret med forstand og omhu giver god vin. Det er selvfølgelig mere kompliceret end som så, men som grundformel er det en ganske nyttig generalisering.

På en måde beviser alle smagninger af fine vine det utrolige, at forskellige vinmarker, selv nabovinmarker, producerer vine med helt forskellig karakter. Endskønt vores ganer kan opfatte mineraler eller jordsmag i mange vine, er der ingen videnskabeligt underbygget korrelation mellem bestemte jordbunde og bestemte smage. Hvad naturvidenskaben har kunnet påvise, er, at jordens vigtigste rolle er at sikre en konstant men ikke for voldsom vandforsyning til vinstokkene samt tilstrækkelig luft cirkulation til rodsystemet. Begge disse forhold er meget mere afhængige af jordens struktur end af dens kemiske sammensætning.

Kig på et stykke jord en frostvejrmorgen - mark, have eller park. Bemærk hvordan rimfrosten er tykkere nogle steder. Prøv at kigge på et tilsvarende stykke jord på en meget varm dag. Bemærk hvordan naturen beskytter visse dele af det mod brændende varme og udsætter andre dele for fuld sol. Det er synligt bevis på de varierede fysiske forhold over jorden. Når man hertil lægger, at jordbund og undergrund varierer enormt, er det ikke så sært, at hver vinmark har sin egen fysiske karakter, det franskmændene kalder terroir, som kommer til at præge den vin der produceres.

Druesorten og det klima, hvori den dyrkes, er de to grundlæggende faktorer, når det gælder den stil og kvalitet, vinen har mulighed for at nå. Valget af druesort afhænger af, hvilken vin man har i sinde at producere, og ikke mindst af hvordan den vil trives på den vinmark, man har til rådighed. Af disse to faktorer er den sidstnævnte den vigtigste fra første færd, for hvis druerne slet ikke vil kunne modne ordentligt, kan man glemme alt om de finere nuancer. Forskellige druesorter stiller, ligesom andre plante sorter, forskellige krav til omgivelserne, og nogle er mere kræsne end andre.

Klimaområdet hvori vinmarken er beliggende har i den sammenhæng større betydning end den specifikke placering eller jordbundstypen, idet de tre afgørende variable elementer er temperatur, vand og lys. Solskin er det primære krav for den fotosyntese, der frembringer druens sukker. Denne fungerer mest effektivt når det er varmt, men ikke for varmt - et sted mellem 15 og 30°C.

Utilstrækkelige vandmængder begrænser fotosyntesen og hele modningsprocessen. For meget vand kan omvendt give kæmpedruer og/eller for kraftig bladvækst, og begge dele fører til en umoden eller udtyndet smag.

Ud over at holde vinstokkene og druerne sygdomsfri er hovedudfordringen for vinavleren at skabe afbalanceret vinstokke, det vil sige det rette bladareal er i sollys og dermed kan producere tilstrækkeligt sukker i forhold til frugtens vægt. På næringsfattige jorder holdes vinens naturlige grokraft i ave, således at man ikke behøver at bruge for mange kræfter på beskæring og styring, og balancen mellem løvdække og frugt opnås relativt let. Dette gælder de fleste europæiske vinmarker. Med rødder plantet i frugtbar jord vil den bruge hele sin energi på at frembringe et overdådigt løvdække. Dette giver for megen skygge, og mange af bladene deltager ikke effektivt i fotosyntesen. Især nye skud konkurrerer med druerne om vinstokkens sukker, og druerne modner så ikke ordentligt, hvilket giver vinen tynde, grønne, urteagtige og peberagtige egenskaber. Beskæring vil ofte virke som en opmuntring til vinstokkens grokraft, så løsningen består i forskellige former for opbinding af vinstokkene for at nå frem til den rette balance. For megen frugt som følge af utilstrækkelig forårsklipning kan få de samme konsekvenser: Der bliver simpelthen ikke sukker nok til alle.

VINSKOLEN

TERROIR

Terroir er det franske ord for jordbund. I vinsammenhæng har ordet to meget specialiserede betydninger. Den første vedrører betydningen af både det generelle og det specifikke miljø, hvor vinstokkene dyrkes: det konkrete sted og topografien, jordbunden og geologien, det generelle klima og de specifikke vejrmønstre. Den anden betydning gælder bestemte, positive smagsindtryk og kvaliteter ved vinen, som hævdes at være en konsekvens af disse miljømæssige faktoreres indflydelse. De producenter, der ejer et såkaldt privilegeret dyrkningssted – 'et terroir' - insisterer selvfølgelig på, at 'naturen' er i stand til at tilføre druesaften og derefter vinen de smags- og strukturmæssige egenskaber, som vinnydere sætter højt, og som et mindre privilegeret dyrkningssted aldrig vil kunne frembringe, uanset hvor godt 'miljøet' end er.

Som begreb er terroir meget omdiskuteret og deler vinproducenterne i to lejre med de oversøiske lande på den ene side og Europa med Frankrig, som den mest markante på den anden side. Hvor den oversøiske lejr afviser begrebet terroir som ren mysticisme, og at det er muligt at fremstille præcis lige så god vin ved hjælp af de bedst mulige teknikker i vinmarken og i vineriet uden hjælp fra en speciel terroir, hævder den europæiske lejr med Frankrig i spidsen, at terroir'en er alt afgørende for kvalitetsvin og samtidig årsagen til, at franske vine aldrig kan eftergøres andre steder i verden. Sidstnævnte er sikkert korrekt, men hvorfor skulle dette ikke også kunne omfatte vinstokke med rødderne i oversøisk jord. Australiske vine dufter således ofte af mint, chilenske af eucalyptus, italienske af mandler (Toscana), Ribera del Duero af bacon og så fremdeles.

Begrebet terroir, der danner grundlag for det franske 'appellation contôlée-system', omfatter det totale naturlige miljø i en vinmark. Teorien er, at samspillet mellem jordbundsforhold, topografi, sollys og temperatur giver hvert eneste lille stykke jord en unik terroir, der bibringer vinen et særkende.

Det er spørgsmålet, hvor vidt det franske begreb terroir, med dets hovedvægt på jordbunden, er relevant for andre regioner og vindyrkningsmetoder. Det er let nok at forstå den store betydning af jordbunden og dens vandindhold i Bordeaux, hvor landskabet er relativt fladt, og hvor der derfor kun forekommer mindre forskelle i mesoklimaet. Situationen ser helt anderledes ud i områder som f. eks. Tysklands Mosel-Saar-Ruwer, der ligger nær nordgrænsen for vindyrkning. De topografiske forskelle mellem de forskellige parceller af gør, om druer, især Riesling, overhovedet kan modnes. Topografi og mesoklima er absolut vigtige komponenter i terroir her. I videste forstand er det dog jordbunden og dens vandregulering der spiller den afgørende rolle. Studiet af terroir handler om jordbund og mesoklima, ikke om geologi.

Videnskabelige studier tyder på, at det er vin plantens adgang til vand og sollys, som er afgørende vinens karakter. Den skal hele tiden have adgang til vand, men ikke i en mængde som gør, at den vegetative vækst eksploderer og planten bruger for lidt af sin energi på at sætte frugt. Tager man Bordeaux som eksempel, er samtlige af de klassificerede marker indrettet efter denne optimale balancegang. Der er vand nok til, at planterne ikke dør aftørst i tørkeperioder, og tilstrækkelig lidt vand til, at planterne ikke sætter for mange stængler og blade. Det betyder, at solen naturligvis lettere rammer druerne og fremmer den fysiologiske modenhed.

For det store flertal af vinene, specielt de mindre bekostelige, er det ikke terroir, men ganske enkelt god praksis i vinmarken, dyrkning af gode druer efterfulgt af en opmærksom vinproduktion, som har betydning. Denne kombination er tilstrækkelig til at frembringe hovedparten af den anstændige, saftige, almindelige drikkevin, men det er netop de rigelige mængder af dagligvin, som gør *terroir* værd at opdyrke og påskønne.

VINSKOLEN

DRUEN

Hvornår er en vindruer moden? Biologisk eller fysiologisk er en drue moden, når dens kerner er i stand til at skabe nye planter, eller når dens sukkerindhold er maksimalt. Vinproducentens synspunkt er imidlertid et lidt andet. Her er modenhedstidspunktet når sukker, syre, farve, smag og garvesyre alle har nået det ideelle niveau i forhold til den vintype den pågældende vinavler ønsker at fremstille. Det er imidlertid vanskeligt at fastlægge og i endnu højere grad at opnå i praksis.

Druernes modningsmønster hænger sammen med klima, lokalitet og årlige vejrmønstre, og der kan sågar være forskel fra klase til klase af samme drue. En vægtig determinant for høsttidspunktet er den praktiske virkelighed..

Under modningen ophobes sukker i form af glukose og fruktose i nogenlunde lige store mængder i druerne. Ophobningens hastighed fremskyndes først og fremmest af høje temperaturer og sænkes af for stor frugtmængde, konkurrence om sukkeret fra for kraftigt løvdække, dårlig fotosyntese som følge af skydække og enten for lave eller alt for høje temperaturer.

Sukkermodningen svarer ikke nødvendigvis til plantens samlede modning. Lad to ekstreme, men ikke usædvanlige eksempler illustrere forholdet. Blå druer kan i et varmt ikke-europæisk klima være sukkermodne og allerede have overskredet den optimale syrlighed, mens det ideelle smags- og garvesyreniveau endnu ikke er nået. Hvis vinavleren venter på, at garvesyrerne skal modne (længere »hængetid«), vil smagen blive bedre, men samtidig præget af en endnu lavere syrlighed, der senere kan korrigeres, og en højere alkoholprocent, der ikke kan laves om på. Resultatet vil være en potent, kraftigt smagende vin efter en vis syreafstivning. Grønne druer kan i et køligt ikke-europæisk klima med masser af solskin være sukkermodne og smagsmodne, men stadig indeholde for megen syrlighed (køligt klima, kolde nætter). Hvis vinavleren venter på, at syrligheden skal falde, giver man samtidig sukkerindholdet mulighed for at stige. Resultatet vil være en vin med både et højt alkoholindhold og samtidig en relativt høj syrlighed (selv efter den malolaktiske gæring). En vin, der både er hed og hård i munden.

Veraison kaldes det stadium i druens modningsproces, hvor de små, hårde, grønne bær begynder at blive bløde og skifte farve til gul-grønt eller rødsort. I månederne efter veraison - en måned i de varmeste klimaer, to i de køligste - modnes druen fuldstændigt. Og fra et maksimum på omkring 20 g syre per liter, ligeligt fordelt mellem vinsyre og æblesyre, falder det totale syreindhold under modningen med to tredjedele eller mere, afhængigt af klimaet. Den »grønnere« smagende æblesyre forsvinder meget hurtigere end vinsyren - især under varme, solrige betingelser - eftersom det er denne syre, der bruges i plantens åndedrætskredsløb. Druerne har i varme klimaer meget lidt æblesyre tilbage, når de er modne, hvilket ofte fører til mangel på syrlighed og nødvendiggør tilsætning af syre til druesaften under gæringen eller til vinen. Omvendt kan der i køligere klimaer være stort æblesyreindhold, og dette kan nedbringes ved malolaktisk gæring.

En anden vigtig faktor, som reducerer syreindholdet i druerne, er kaliumindholdet i druerne. Selvom kalium i små mængder er en normal ingrediens i druesaft, vil for stort kaliumindhold reducere syreniveauet stærkt, hvilket fører til slappe vine, der kan kræve syrejustering. Høje kaliumkoncentrationer skyldes først og fremmest overdreven brug af kunstgødning, hvori kalium spiller en fremtrædende rolle.

Syreindholdet i druesaften har samme indvirkning på valg af høsttidspunkt som sukkerindholdet (se foregående side), idet både forholdet mellem disse ingredienser og deres absolutte niveau er vigtige mål for modenhed. Syrlighed og lagring: Objektivt målt forbliver vinens faste syrlighed den samme over tid, men andre reaktioner i vinen gør, at syrligheden efterhånden smages mindre.