

VINSKOLEN SÅDAN

FREMSTILLER MAN VIN

Man tænker ikke altid over det, når man trækker en flaske op og skænker et glas. Men forud er gået en lang proces fra moden drue til færdig vin, og vinmageren har foretaget en lang række beslutninger, der har haft afgørende indflydelse på vinens type, stil og kvalitet. For at hjælpe dig til bedre at kunne forstå din vin ser vinskolen denne gang på vinfremstilling

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Det er ikke særlig svært at lave vin. En beholder og en mængde knuste druer, der passer til, er sådan set alt, der er brug for. Hvor god vinen bliver, og hvor lang tid der går, inden den bliver til eddike, er derimod et åbent spørgsmål. At lave vin med en vis kvalitet, homogenitet og holdbarhed er derimod, hvis ikke ligefrem en kunst, så i hvert fald en blanding af håndværk og videnskab. Hvad enten man mener, at naturen eller mennesket er den mest afgørende faktor for det endelige vinprodukt, er det uomtvisteligt, at vinmageren i processen fra høsten til aftapning tager en masse beslutninger, som har meget direkte indflydelse på, hvad der ender i flaskerne. At blive vinmager tager mange år, men lad os tage et kig på nogle af de helt grundlæggende ting. ●



Hvordan bliver en vin hvid eller rød?

Farvestofferne sidder i druernes skal, mens selve druesaften på nær nogle enkelte undtagelser er farveløs. Det er derfor relativt enkelt: Vil man lave hvidvin, presser man straks druerne og skiller sig af med skallerne. Uanset om det er grønne eller blå druesorter, har man så en klar most, man kan gære videre til vin, og man kan derfor godt lave hvidvin af blå druer. Rødvin på grønne druer går derimod ikke. Man skal have de blå skaller med i processen, så her venter man med at presse, til de knuste drueskaller har ligget en

tid sammen med mosten. For at gøre udtrækket af farve så effektivt som muligt har man forskellige metoder til at blande skaller og most. Foruden farve trækkes der også tanniner (der gør en vin stram på gummerne) og aromastoffer ud af skallerne. Denne proces hedder på fagsprog maceration. Hvor meget der udtrækkes, afhænger dels af varigheden af macerationen, som kan være alt fra nogle få dage til flere uger, dels af druesorten, og hvorledes og hvor ofte man bearbejder massen af drueskaller.



Hvad sker der i gærings-tanken?

Når den enten farveløse eller farvede most skal blive til vin, er der brug for noget gær til at omdanne sukkerstofferne til alkohol. De fleste vinmagere tilsætter indkøbt gær for at være sikre på, at alt forløber planmæssigt og relativt hurtigt, men andre forelader sig på den gær, der findes på druerne, i vintankene og i luften. Gæringen foregår typisk i rustfri stålkanter, men nogle bruger træfade, plastbeholdere eller sågar keramikkrugger. For rødvinenes vedkommende er gæringen allerede gået i gang, mens skaller og most lå sammen, men til tider flytter man den til andre beholdere og færdiggør gæringen uden skaller. Under gæringen dannes også en masse af de aromastoffer, vi siden finder i vinens duft og smag, og desuden dannes der varme, som det er vigtigt, at vinen kan slippe af med. For høj temperatur kan give uønskede aromaer i vinen, og når den er alt for høj, kan gæren ikke længere arbejde.



Hvorfor fadlagrer man nogle vine?

Efter den alkoholiske gæring (og for nogle vines vedkommende måske under den) kommer flere vine på træfade. Det er stort set altid egetræsfade, og størrelsen kan variere fra 50 liter til 25.000 liter eller mere. Fadlagringen giver ikke mindst aroma og smag til vinen. Aromastofferne udtrækkes fra træet, som for mindre fades vedkommende som regel er ristet indvendig, hvilket påvirker træets komponenter og sidenhen vinen. Toner i vinen, der typisk skyldes fadlagring, er for eksempel kaffe, chokolade, karamel, nelliker, kokos og cedertræ. Fadlagrede vine udsættes også for mere ilt, hvilket giver mindre friske, blomstrede og frugtige vine og stabiliserer rødvinenes farve. Endelig kan der også ske en overførsel af træets tanniner, den såkaldte garvesyre. Generelt kan man sige, at nye og små fade påvirker vinen meget, og gamle og store fade påvirker mindre.



Hvad så med mousserende vin?

For det meste laver man først en tør vin, som ofte har lavt alkoholindhold og høj syre. Til den tilsætter man en blanding af sukker og gær, og så går vinen i gang med endnu en gæring i en helt lukket beholder. Ved gæring dannes der kuldioxid, og den kan på grund af den lukkede beholder ikke slippe væk, og vinen bliver mousserende. Spørgsmålet er, om vinen har gæret anden gang på en flaske og ligget længe med de døde gærceller efter gæring, eller om det hele er sket på en tryktank uden (lang) lagring på gæren. I det første tilfælde får man mere komplekse vine (f.eks. champagne), i det andet enklere og billigere vine (f.eks. prosecco).



Hvordan bliver vinen sød?

Søde vine laves ofte på druer, der på den ene eller anden måde har fået koncentreret deres sukkerindhold. For eksempel kan de høstes meget sent, tørres eller vandet i dem kan fryses. Under gæringen stopper man processen, før alt sukkeret er omdannet til alkohol, og man ender så med en vin med restsukker. Det kan være alt fra 5-6 gram, som knap kan smages, til flere hundrede gram. Man kan stoppe gæringen med tilsætning af druesprit, som man blandt andet gør til portvin, eller man kan bruge svovl eller kulde.



Hvornår og hvad blander man?

Før aftapning sker der ofte en endelig blanding af vinen. Det kan være, vinen består af flere druesorter, som blandes i det rette forhold. Dels efter de gældende regler og dels efter vinmagerens vurdering. Til tider er druesorterne dog høstet og gæret sammen fra starten. Andre gange blandes vine

DO:

- Prøv at skaffe oplysninger om fremstillingsmetoden på de vine, du drikker. Til tider kan bagetiketten hjælpe lidt, og ellers findes megen information på vinhusenes hjemmesider.
- Læg mærke til, om bestemte mønstre går igen. Foretrækker du vine, der er lagret på nye, små fade eller fremstillet på tryktank?
- Prøv at blindsmage for eksempel samme vintype lagret på fad og uden fadlagring eller mousserende vine med flaskegæring og tryktanksgæring op mod hinanden, og lær at genkende forskellen.

DON'T:

- Drop ikke vine med en bestemt fremstillingsmetode for altid, fordi et par enkelte vine gav dårlige oplevelser. Det kan have været området, druesorten eller vinhusets stil, der var problemet.
- Lad dig ikke nøjes med et par bevingede ord om fadlagring og tørrede druer. Hvis du bruger mange penge på en flaske vin, har du krav på ordentlig besked fra din vinhandler.
- Lad ikke alt det tekniske omkring vin fremstilling blive en hæmsko. Det kræver heldigvis ikke detaljeret indsigt i ønologiens mysterier for at kunne nyde et glas vin!