

VINSKOLEN SÅDAN

SPOTTER DU FEJL I DIN VIN

Det er ærgerligt, når vinen af den ene eller anden grund ikke smager, som den burde. Her er en guide til de almindeligste vindefekter

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Når vi sætter vinglasset for munden, kan vinen være mindre god eller fremragende, men som produkt er den som oftest korrekt. Nogen fuldstændig garanti er der dog ikke, for som altid kan et eller andet fra råvaren til forbrugeren være gået galt, og vinfejl er der faktisk en hel del af. En stor del af dem bliver dog aldrig registreret som en defekt hos vindrikkeren. Fejlene, som straks får dig til at reagere, er naturligvis irriterende, men kan du få flasken byttet, er problemet til at overse. Værre er det med de defekter, der blot opfattes som en del af vinens stil og smag. Tror vindrikkeren, at vinen faktisk skal smage sådan, køber man den næppe igen. Det er ikke godt for producenten, og måske bandlyser man ligefrem vinhandleren, der prakkede én den dårlige flaske på. Ærgerligt for alle, så derfor denne guide til de almindeligste vin-defekter. ●



Er en fejl altid en fejl?

Et enkelt af de følgende forhold – propdefekten – er alle enige om, er en uønskelig defekt ved en vin, men ellers er der ofte tale om en glidende overgang mellem en korrekt vin og en fejlbehæftet vin. Og i dag, hvor de såkaldte naturvine langsomt er ved at finde fodfæste i visse vinmiljøer, er diskussionerne om, hvad der egentlig kan kaldes objektive fejl i en vin, taget til i styrke. Pludselig fremhæves det, der hidtil generelt er blevet forkastet som defekter, som positive karaktertræk og personlighed. Det har givet en ganske

forfriskende debat, og sandt er det jo, at hvis man kan lide en vin og nyder den med velbehag, er det fløjtende ligegyldigt, om andre mener, den er defekt. Det springende punkt er sådan set, om vinen er i overensstemmelse med producentens intentioner, og det kan naturligvis være svært at vide sig sikker på. Men for langt størstedelen af vinene i det, vi kunne kalde et dagligdagssegment, kan man som udgangspunkt regne med, at for voldsomme mængder af de følgende forhold må betragtes som en defekt.



Lugter vinen af vådt pap og muggent træ?

I så fald er der stor sandsynlighed for, at flasken er ramt af det, man populært kalder »prop«. Jordslået kælder er en anden association, som ofte påhæftes denne defekt, der altså intet har med korksmulder i glasset at gøre. Det er som regel det særdeles kraftigt lugtende stof TCA (2,4,6-trikloranisol), der er skurken, og defektens navn skyldes, at det i de fleste tilfælde vil være havnet i vinen via korkproppen. Kork- og vinindustrien har de seneste 10 år gjort meget for at komme problemet til livs, og ifølge de flestes opfattelse er det også lykkedes at formindske det, men elimineret er det langtfra. Er TCA-mængden stor, er der sjældent tvivl om problemet, men til tider er den ubehagelige duft dog svær at fange, og så fremstår vinen blot frugtfattig og flad og måske lidt uren i eftersmag.



Er vinen mørkegul eller brun og dufter af æblemost?

Ilt er i mange henseende en vins fjende, og der gøres hos producenterne meget i processen fra mark til flaske for at undgå for store påvirkninger heraf. For små mængder konserveringsmiddel – primært i form af sulfitter (svovl) – kan være en medvirkende årsag til, at det går galt, ligesom dårlige lukkemekanismer på flasker og bag-in-box. Vinen oxiderer, mister sin friskhed og skifter efterhånden farve. Både hvid- og rødvine bliver brunlige, men i en ung hvidvin vil farvenuancen ofte blot være mere mørkegul i den oxiderede flaske sammenlignet med en korrekt. Fælles er en duft af nedfaldsfrugt/æbleskrog og fraværet af friskere frugtoner og florale indslag. Vine med høj alder vil uundgåeligt have visse oxidative træk, og i nogle vintyper (f.eks. madeira og oloroso-sherry) er det en del af stilen.



Er grums og krystaller i orden?

Ved ophældning af nogle vine vil man konstatere mørkefarvede flager eller grumset bundfald. Det er såkaldt depot, hvilket er betegnelsen for bundfældede farvestoffer. Det er en naturlig reaktion ved dybtfarvede rødvine og ingen defekt. Det samme gælder de små krystaller, der til tider kan lægge sig i bunden af glasset. Det kaldes vinsten og er helt ufarligt og desuden stort set duft- og smagsfrit. Ingen af delene er dog rare at få i munden, så sørg for at hælde forsigtigt og eventuelt omhælde flasken eller filtrere vinen igennem en fintmasket si.



Lugter vinen af stald og hestesved?

Udtrykket animalsk ses ofte i vinanmeldelser, og det dækker et bredt spektrum af aromaer fra blod over velhængt oksekød til kostald og mødding. Det kan i små mængder være helt okay, men er duften særlig udtalt, og går den mod en ram, staldagtig lugt eller det, nogen associerer til hamsterbur, kan det meget vel være en særlig type af gær tilhørende slægten Brettanomyces, der har været på spil. I vinverdenen kaldes det ofte blot for brett, og de fleste vinmagerne ønsker den gær og dens konsekvenser hen, hvor beberet gror.



Er der en duft af vineddike og acetone i glasset?

Lader man en åben vin stå fremme, vil den først oxidere og derefter langsomt forvandles til eddike. Det er en konsekvens af, at eddikesyrebakterier får adgang til vinens alkohol i et iltrigt miljø, og snart stiger niveauet af eddikesyre til mærkbare niveauer. Vinen dufter simpelthen af vineddike, denne stikkende, skarpe duft, vi kender fra salat- eller lagereddiken. Dårlig hygiejne på vingår-

den eller dårligt håndværk under fremstillingen er en typisk årsag til denne defekt. Eddikesyre kan udvikle sig videre til det, der hedder ethylacetat, som lugter distinkt af neglelakfjerner/acetone. I små mængder vil man måske knap bemærke det, og det kan være med til at give vinen lidt friskhed og kompleksitet, men for meget gør vinen sur og udrikkelig.

DO:

- Ved mistanke om en defekt bør vinen hvis muligt returneres til sælgeren. En god vinhandler vil altid erstatte en defekt vin, medmindre der kun er 1 glas tilbage!
- Sammenlign hvis muligt den mistænkte flaske med en anden af samme slags. Er der en defekt, vil der ofte være en klar forskel på de 2.
- Grib chancen, når andre konstaterer fejl på en vin, og duft og smag på den. Erfaring er kodeordet for at kunne opdage fejlbehæftede vine.

DON'T:

- Lad dig ikke blot affeje af vinsælgeren eller andre med, at vinen da sandelig skal være således – men lyt naturligvis til folk med stor erfaring.
- Kassér eller afvis ikke altid vinen lige med det samme. Nogle gange fordufter let ubehagelige dufter, når vinen får lidt luft.
- Lad ikke andres smagsløg være altafgørende for dig. Hvis du synes godt om let oxiderede vine eller et strejf af acetone, er det ikke nødvendigvis en defekt vin i dit univers.