

HVORFOR VINSKOLEN FADLAGRER MAN VIN?

Hvis man har læst bagetiketter og vinanmeldelser, været på besøg på en vingård eller siddet ved en vinsmagning, vil man ikke være i tvivl om, at træfade spiller en væsentlig rolle i vinfremstillingen. Men hvorfor benytter man sig af noget så umoderne som træ til lagring? Vinskolen ser denne gang nærmere på vin og fadlagring

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Hvornår træfade til lagring af vin for alvor slog igennem, kan være vanskeligt at fastslå præcist, men det var efter meget at dømme i de første århundreder efter vor tidsregning og senere end anvendelse af fade til lagring og transport af andre ting som salt. Tønder af træ afløste efterhånden lerkrukker som f.eks. amforæer som den foretrukne vinbeholder, og nok så meget som deres opbevarings- og lagringsevner er det rimeligt at forestille sig, at det har været tøndernes transportegenskaber, der især har vakt begejstring. Det er alt andet lige lettere at rulle og stable tønder end lerkrukker (især dem med spids bund), og mere holdbart var træet også. I dag, hvor der er mange andre muligheder i form af f.eks. plastic, stål og glasfiber, har træet øget konkurrence, så hvorfor holder det stadig sin position som det foretrukne materiale til især finere vine? ●



Hvorfor fadlagrer man vin?

Det overordnede svar er, at vi gennem et par tusinde år har vænnet os til den påvirkning, fade giver vinen og – igen overordnet – er enige om, at de er positive. Ellers ville vinproducenterne nok være stoppet for længst. Denne påvirkning kan lidt forsimplet koges ned til 3 ting. Fadlagret vin får mere ilt inden aftapning, fadlagret vin kan få tilført noget tannin fra træet, og fadlagret vin dufter og smager anderledes, end hvis det ikke havde været fadlagret. Den ekstra ilt skyldes først og fremmest, at selve håndteringen af vin i et fad ud-

sætter vinen for mere kontakt med luftens ilt, men også i mindre grad, at ilten kan trænge ind gennem træets porer. Dette betyder, at vinen tidligt i livet stille og roligt vænnes til denne påvirkning og dermed ikke så let påvirkes negativt af ilten i flasken. Dermed holder den sig bedre. Den samme funktion har den tannin, som vinen eventuelt ekstraherer fra fadet. Det gør umiddelbart vinen strammere (mere udtørrende), men hjælper også med at præservere den.



Hvordan dufter og smager fadlagret vin?

Mens de 2 første påvirkninger kan være svære at registrere, kan fadenes påvirkning af vinens duft og smag være ret markant. Mere iltpåvirkning betyder i sig selv mindre frisk og frugtig smag, men træet bidrager også med en masse andre ting. Nogle af de typiske aromaer er vanilje, kokos, toast, nødder, kaffe, tobak, chokolade og forskellige krydderier som nelliker og muskatnød. Til tider er det blot noget »træagtigt« som et solvarmt loftsrum eller en tømmerhandel. I de fleste tilfælde handler det om stoffer i træet, der danner forskellige aromastoffer, når fadet under fremstillingen ristes i mere eller mindre udstrakt grad indeni. Disse aromastoffer trænger så ind i vinen under lagringen. Nogle gange er det først, når stoffet i træet møder komponenter i vinen som alkohol, at der dannes en særlig aroma. Når man siger, at en vin er fadpræget, er det som regel disse dufter/smage, man hentyder til.



Er der forskel på fade?

Det er der i allerhøjeste grad. For det første spiller størrelsen ind, idet små fade afgiver mere fadpræg end større fade. Der er simpelthen mere træoverflade i forhold til vin i et lille fad og dermed større påvirkning. Så et fad på 225 liter, de såkaldte barriques, giver mere fadpræg end et stort på 10.000 liter. Fadenes alder er også vigtig. Helt nye fade afgiver megen aroma og smag, men efter et års brug er indholdet af aromastoffer reduceret betydeligt, og efter 3 år er der stort set intet tilbage. Der er derfor alt andet lige stor forskel på fadpræget i en vin, der har tilbragt 1 år på helt nye fade, og en vin, hvor en tredjedel af fadene har været hhv. helt nye, 1 år gamle og 2 år gamle. Der er også forskel i aromapåvirkningen fra europæisk og amerikansk eg (sidstnævnte giver f.eks. mere kokospræg) og på letristede og hårdtristede fade, hvor påvirkningen fra sidstnævnte bliver mere »brændt« og intensiv.



Hvorfor er det egetræ, der anvendes?

Det er det heller ikke kun, men anvendelsen af andre trætyper som f.eks. kastanje og kirsebær er meget begrænset. Det skyldes blandt andet, at egetræ har en passende porøsitet, hvor der naturligvis ikke trænger vin ud, men til gengæld kan trænge en lille smule ilt ind. Desuden er egetræet ikke for blødt, hvilket betyder, at det holder sin form. Omvendt er det heller ikke for hårdt, så det kan blødgøres og bøjes til stave, der kan samles i tøndeform. Endelig er der igen det med duft og aroma: Egetræet påvirker vinens duft og smag i en retning, som mange sætter pris på – og som vi har vænnet os til.



Har fadlagring nogen ulemper?

Prisen er den væsentligste ulempe ved fadlagring. Afhængig af kvalitet, egetræstyper og leverandør koster 1 fad på 225 liter 2500-6000 kr. eller mere. Det øger prisen fra producenten med 8-20 kr. pr. flaske og gør vinen dyrere i butikken. Træfade er også mindre hygiejniske end eksempelvis rustfrit stål, og der er mange flere mandetimer forbundet med fadlagring. Endelig er der meget spild ved fremstilling af træfade. Et enkelt europæisk egetræ giver kun 2-3 barriques, hvilket kræver store indhug i egeskovene.



Er der alternativer?

Påvirkningen af duft og smag kan til dels erstattes ved brug af træpulver/-flis og træstave. Den slags er meget billigere og derfor udbredt i storproduktionen. Man lader træprodukterne ligge et stykke tid med vinen og opnår dermed en vis aromaeffekt. Iltpåvirkningen klares ved at tilsætte ilt gennem

DO:

- Læg mærke til nogle af de nævnte aromaer. Vær opmærksom på, om du får associationer til dem, og noter, hvis du synes, du dufter og smager bestemte ting i vine, du ved er fadlagrede.
- Prøv at skaffe den samme vin eller vine af helt samme type med og uden fadlagring og måske ligefrem med fadlagring på små nye fade og store og ældre. Det vil give et godt indblik.
- Kombiner gerne vinene med mad, der har nogle af de samme toner. Brunet smør, stegeskorpe og nødder samt tilberedning som ristning og grill er ting, der typisk vil gå godt med fadlagret vin.

DON'T:

- Tro ikke, at teksten »Oak aged« på etiketten altid betyder fadlagring. Ofte vil det blot indikere, at der har været anvendt egeprodukter. På de fadlagrede vine vil der typisk stå »Barrel aged«.
- Drop ikke alle fadlagrede vine, blot fordi du nogle gange har konstateret, at du ikke brød dig om dem. Det kan jo skyldes andre ting som druesort, og der er stor forskel på, hvorledes fadlagringen har påvirket vinen.
- Tro ikke, at fadlagring altid gør en vin finere og bedre.