

OM ETIKETTER

VINSKOLEN

Vinetiketter bærer et væld af navne og betegnelser. En del af dem er ren markedsføring eller branding, men mange giver detaljeret viden om vinen, som kan hjælpe til en mere sikker navigation i vinjungen. Vinskolen kigger derfor denne gang på de vigtigste etiketbegreber

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Etiketten er vinens ansigt udadtil og udgør den mest direkte kommunikation fra producenten af vinen til den, der skal drikke/købe den. Hvis man udelukkende går efter prisen, en bestemt vintype eller et land, eller hvis man kun lader sig styre af farver og design, har man måske ikke brug for at forstå etiketternes mere detaljerede oplysninger. Er man derimod bare det mindste interesseret i at lade vinproducentens oplysninger om produktet indgå i sine overvejelser, er der ingen vej uden om at blive bedre til at afkode etiketternes mange forskellige begreber og budskaber. I begyndelsen kan det forekomme lidt uoverskueligt, men når man så småt kan navigere rundt mellem vinene, bliver sandsynligheden for at ende med en vin, der lever op til ens forventninger, meget større. Når den vin, man egentlig var ude efter, ikke findes, er det enklere at finde det bedst mulige alternativ. Man skal starte et sted, og det kan jo passende være med denne miniguide til nogle af de vigtigste og mest anvendte begreber. ●

DO:

- Tag billeder af etiketter med begreber, du ikke kender eller er usikker på betydningen af. Senere kan du søge information på nettet eller i vinbøger.
- Lær dig efterhånden, hvilke begreber der er lovregulerede, og hvilke der kan anvendes efter forgodtbefindende.
- Læg særligt mærke til begreber og betegnelser på vine, du synes om. Prøv at kigge efter disse ved næste vinkøb, og bemærk, om der er et mønster.

DON'T:

- Lad ikke virvaret af betegnelser på etiketterne blive en begrænsning. De skal være en ekstra hjælp – ikke tage glæden fra vinindkøbet.
- Prøv ikke at lære det hele på én gang. Begynd i det små, f.eks. et bestemt vinland eller en bestemt vintype, og udvid så efterhånden til flere og flere vine.
- Begreber som Selection, Cuvée og Grand Vin er eksempler på ikke-regulerede betegnelser, der mest fungerer som blikfang.



Hvad er særligt for mousserende vine?

Mousserende vine har en række begreber, der er særlige for denne vintype. For det første kan der stå f.eks. méthode traditionnelle, metodo classico eller metodo tradicional. Det henviser til, at vinen er lavet med en andengæring på flaske i stedet for på tank og dermed generelt er mindre frugtdrevet og mere kompleks og lagringsegnet – og typisk dyrere. Der vil også være en angivelse af sødmegraden. De mest anvendte er Extra Brut (meget tør), Brut (tør), Extra Dry (halvtør) og Demi-Sec (halvsød). Begrebet Vintage kan også forekomme. Det indikerer, at vinen er fra en enkelt årgang. Vintage-vine regnes for bedre end de såkaldte non-vintage (NV). Mousserende hedder mousseaux på fransk, spumante på italiensk, espumante på spansk, espumante på portugisisk og sparkling wine på engelsk (se også Vin-skolen i forrige nummer af Vin & Co.).



Hvilke lagringsbestemmelser gælder?

Reserva findes især på vine fra Italien og Spanien og henviser her til, at vinen opfylder nogle helt bestemte lagringsregler. Det gælder først og fremmest regler for den totale lagringstid, før vinen må sælges, og eventuelt også hvor lang tid den skal have ligget på fad og/eller flaske. Det fortæller ikke i sig selv noget om vinen kvalitet, men mere om stilen, idet længere lagring typisk vil give vine med mindre umiddelbar frugtkarakter og mere kompleksitet. Og naturligvis mere fadpræg, hvis lagringen er foregået på fad. I Spanien har man flere lagringskategorier. Her indikerer Crianza relativt kort lagring, Reserva længere og Gran Reserva længst. Reserve, som anvendes en del i f.eks. USA, Australien og Sydafrika, er ikke en reguleret betegnelse. Den bruges som regel til at angive en bestemt gruppe af vine (af lidt bedre kvalitet) inden for den enkelte producents portefølje.



Hvornår er vinen produceret på gamle vinstokke?

Old Vines, Vieilles Vignes, Vecchie Vigne, Alte Reben ... Der er mange sproglige varianter af betegnelsen »gamle vinstokke«. Mens de fleste er enige om, at helt unge vinstokke ikke leverer druer til topkvalitet, er det ikke til med sikkerhed at sige, hvor gamle vinstokke der skal til, og hvorvidt ældre vinstokke altid er bedre. Nogle vil kalde stokke over 30 år for gamle, mens andre mener, at der skal 50-60 år eller mere til. I nogle distrikter har man indgået uformelle aftaler om brugen, men betegnelserne er ikke lovregulerede og skal generelt set ikke tillægges alt for stor betydning for vinen stil og kvalitet.



Hvad betyder Superiore og Classico?

I Italien kan man møde Superiore- og Classico-betegnelserne. Superiore har med alkoholindholdet at gøre. En vin med Superiore-betegnelse har et højere krav til alkoholindhold (typisk 0,5%) end samme vin uden Superiore. Der kan også være andre krav, men det veksler fra distrikt til distrikt. Superiore indikerer ofte en vin med mere dybde, fylde og lagringsevne. Classico-betegnelsen viser, at druerne til vinen kommer fra zonen oprindelige, klassiske del (f.eks. Chianti Classico), som ofte vil rumme den største koncentration af gode marker og producenter.



Hvad betyder Cru?

Cru er en fransk term, en uofficiel betegnelse for f.eks. særligt gode vinmarker eller vine. På franske vinetiketter er der regler for anvendelsen, men de er ikke ens fra område til område. I Bourgogne og Alsace er det markerne og de vine, der kun kommer derfra, der har Cru-betegnelse. Samme princip anvendes i Champagne, hvor det er hele kommuner, der er klassificerede. I Bordeaux er det vinproducenterne (slottene), der i nogle af underdistrikterne er inddelt i forskellige klasser (Cru Classé).



Hvad betyder det, når der står f.eks. Appellation d'Origine Contrôlée på etiketten?

På vin produceret i EU (der udgør cirka 55% af det danske marked) vil den officielle vinklasse fremgå af etiketten. De har lange navne, men minder ofte om hinanden. Nogle eksempler er Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée i Frankrig, Denominazione di Origine Controllata/Controllata e Garantita og Indicazione Geografica Tipica/Protetta i Italien og Denominación de Origen i Spanien. På papiret er der tale om vinklasser inddelt efter kvalitet, men den vigtigste grund til at lægge mærke til dem er, at lige ovenover står vinen navn. Når der er tale om Rioja eller Chablis, er man måske ikke i tvivl, men ved mere eksotiske og ukendte vindistrikter er det godt at vide, hvad der er vinen officielle navn. Det er f.eks. svært at finde en lignende vin næste gang, hvis man i stedet har noteret sig et fantasinavn opfundet af den enkelte producent. Der er mange varianter, bl.a. fordi det både kan være EU's og landets egen betegnelse, der anvendes, men de står altid med lidt mindre bogstaver efter vinnavnet. Her findes en god oversigt: wine-searcher.com/wine-label-eu.html