

OM VINENS UDSEENDE

VINSKOLEN

Hvor meget tid bruger du på at betragte din vin i glasset, inden du drikker den? Sikkert ikke så meget, men udseendet kan faktisk give en del væsentlige informationer om vinen og bør være en helt naturlig del af at nyde den og lære mere

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

I enhver guide til fremgangsmåden ved vinsmagning vil man kunne læse sig til, at det første, man gør, er at vurdere vinens udseende. Hvis ærindet med smagningen udelukkende er nydelse, vil denne del måske for mange være mindre væsentlig, men med lidt opmærksomhed kan synet af f.eks. fine bobler eller en brillant, skinnende vin dog sagtens bidrage positivt til oplevelsen. Hvis man også er ude efter så megen information om vinen som muligt, kan udseendet desuden give en del brugbare hints. De kan være behjælpelige i en blindsmagning, hvor man ikke kender vinens identitet, men kan i det hele taget hjælpe til bedre at sætte vinen ind i en sammenhæng.

Farven er den væsentligste komponent, og her kan det give god mening at skelne mellem intensitet og nuance. Altså dels tætheden af farven, som bedst bedømmes ved at se lodret gennem vinen mod stilkens med glasset stående foran sig. Og dels farvetonen, der bedst bedømmes ved at holde glasset på skrå foran sig mod en hvid baggrund. ●



Hvad siger farven om druesorten?

Farvens link til den/de anvendte druesort(er) er mest tydelig ved rødvine. Deres farve stammer overvejende fra en række farvepigmenter, der kaldes *anthocyaniner*. De findes helt primært i druernes skal, og druesorterne kan adskille sig betragteligt ift. mængde og type af anthocyaniner. Visse druesorter, som f.eks. pinot noir og nebbiolo, har et relativt lavt indhold og giver derfor alt andet lige mindre farveintensitet, hvor man altid vil kunne se stilkens gennem vinen. Omvendt har druesorter som syrah/shiraz og touriga nacional et højt indhold og giver tætte, til tider helt uigennemsigtige vine. Der er naturligvis mange sorter, der minder om hinanden, og andre forhold kan også spille ind, men man vil opleve, at der er relativt stor stabilitet, hvis man bemærker de enkelte sorters typiske farveintensitet. Hvidvine er mindre farvevariable, og da grønne druesorters skal indeholder mindre farvestof og normalt ikke er i kontakt med mosten, er det sværere at forbinde hvidvines farve med druesorten.



Hvad siger farven om vinens alder?

Når det gælder alderens betydning for vinens farve, er det i højere grad farvenuancen end -intensiteten, der er interessant. Groft opdelt kan man sige, at en rødvinns farve går fra det blåilla i den unge vin/most over rubinrød og orange-rød (granat) til en mere brunlig nuance i den gamle vin. Det er en proces, alle vine vil gennemgå, men der er forskel på, hvor hurtigt den forløber. Nogle sorter har f.eks. mest af en type farvestoffer, som på grund af oxidation relativt hurtigt taber sin lilla/røde nuance, og dermed bliver disse vine forholdsvis tidligt orangerøde i nuancen. Farvenuancen siger ikke noget præcist om den enkelte vins alder, men en blåilla vin er yngre end en orangerød af samme type. Hvidvine er igen lidt sværere at aflæse, men også de vil med alderen på grund af oxidation antage en mørkere og til sidst brunlig nuance.



Fortæller farven noget om fremstillingen?

Druesorterne og alderen spiller generelt nok en større rolle for vinens farve end fremstillingsprocessen, men den er bestemt ikke uden betydning. Har man f.eks. fat i 2 rødvine på samme druesort, med samme alder og fra samme sted, kan en forskel i farveintensiteten skyldes, at man bevidst har forsøgt at påvirke dette ved at forlænge/forkorte kontakttiden mellem druemost og skaller og/eller ved at bearbejde massen af skaller mere eller mindre intensivt. Fadlagrede rødvine vil typisk være mindre farveintensive og mindre blåilla, da farvestofferne under opholdet på fadet er blevet let oxiderede og eventuelt har bundfældet sig. Til gengæld vil farven være mere stabil og efterfølgende ændre sig langsomt på flaske sammenlignet med en ståltankslagret vin. Fadlagret hvidvin vil til gengæld typisk være tættere og mere gullig i farvenuancen end en tilsvarende vin uden fadlagring.



Hvad er det, jeg kan se i vinen?

Til tider kan man se farvede flager, små krystaller eller grums på bunden af glasset. De 2 førstnævnte er ikke defekter, men kan dekanteres fra før ophældning. Flagerne er farvestoffer, der i flasken har opført sig som på fadet og »bundet sig sammen«. Krystallerne forekommer typisk i syrerige, ikke-fadlagrede vine, der har været udsat for meget lave temperaturer på flaske. Grums vil typisk være gærrester og en effekt af en gæring på flasken. Den kan være tilsigtet for at give vinen en let perlen, men kan også være en utilsigtet fejl.



Siger udseendet noget om kvaliteten?

Det korte og fristende svar er nej. F.eks. siger farveintensitet i modsætning til manges opfattelse ikke noget generelt om vins kvalitet, og farvenuancen er heller ikke i sig selv direkte relateret til kvalitet. Men for en specifik vin på en farveintensiv druesort kan en let farve godt indikere en mindre koncentreret vin, og en mørk hvidvin kan eventuelt indikere en lidt for gammel, oxideret vin. Her må man sammenligne med andre vine af samme type.



Hvordan er det med gardiner og tårer?

Når man hvirvler vinen et par gange rundt i glasset, vil man kunne se få eller mange mere eller mindre tunge dråber glide ned langs indersiden af glasset. De såkaldte tårer eller gardiner er en direkte konsekvens af vinens alkoholniveau. Jo mere alkohol, desto

DO:

- Prøv at smage af sorte glas eller med bind for øjnene og bemærk, hvorledes synet uden tvivl påvirker vores helhedsoplevelse af vinen.
- Læg mærke til, hvordan vine fra varmere områder tenderer til at have en dybere/tættere farve end tilsvarende vine fra koldklima-områder.
- Sammenlign en ung Rioja Crianza med en Rioja Gran Reserva fra samme producent og bemærk, hvad alder og fadlagring har betydet for farven.

DON'T:

- Ignorer ikke vinens udseende, men brug det på lige fod med duft og smag til at beskrive og forstå vinens herkomst, alder og fremstilling.
- Lad ikke vinens udseende give dig negative forventninger til duft og smag. En bleg vin kan smage intensivt, og en vin med lidt bundfald kan være fantastisk.
- Lad dig ikke distrahere eller overvælde af diverse bøger og plakaters fremvisninger af en uendelig række farve-nyanser og deres navne. Meget mindre kan sagtens gøre det.