

VINSKOLEN

SÅDAN

FINDER DU DEN VIN, DU KAN LIDE

Udbuddet af vin har aldrig været større, og vinforbrugeren præsenteres for et hav af valgmuligheder. Det umiddelbart positive ved en bred vifte af muligheder kan dog hurtigt blive en hæmsko og en uoverskuelig udfordring. Vinskolen giver denne gang gode råd om, hvordan du bedst navigerer i vinjungen

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Hvad enten man befinder sig i supermarkedet, foran skærmen eller ved restaurantbordet med vinkortet, bliver man som vinkunde uundgåeligt mødt med et stort antal alternativer. Inden for relativt kort tid skal der foretages et valg mellem vin fra massevis af lande og områder, og det kan være vanskeligt at finde rundt blandt druesorter, distrikter og vinstile, hvis man ikke vil ende med det samme som sidst.

Selv når der er assistance at hente, er det en fordel, hvis man selv er nået et stykke af vejen først. Den klassiske inddeling af vinene efter land og område og eventuelt i hvidvin og rødvin ser på papiret overskuelig ud, men hjælper sjældent til at finde netop den vinstil, man er på udkig efter. Visse steder inddeles vinene efter maden, de passer til, og selvom det kan være et skridt på vejen, er man lige vidt, hvis vinen blot er til hygge, måske skal dække flere forskellige madretter eller er til en gave. ●



Hvordan forbereder jeg mig bedst?

Man er altid bedre stillet, hvis man har forberedt sig en smule og ved, i hvilken retning man skal lede. Gennemtænk derfor på forhånd: Hvad er det, der primært skal styre vinvalget. Din personlige smag? Aftensmaden/ festmiddagen? Gæsternes foretrukne vinstil? Pengepungen? Vinskribenternes pointgivning? Blot et par stikord kan straks fokusere jagten en smule og gøre det hele nemmere at håndtere. Medmindre man af en eller anden grund går efter et helt bestemt vinområde eller en særlig druesort, er det ofte

nyttigt som udgangspunkt at navigere efter vinens stil eller type. Her kan man efterhånden lave sig sin egen inddeling, men til en begyndelse kan man for eksempel læne sig op ad følgende 3 typer: 1) slanke, friske og lette vine, 2) bløde, fyldigere og frugtprægede vine, 3) strukturerede og krydrede vine. Der er mange andre måder at inddele på og overlap mellem disse, men man skal begynde et sted og kan så siden blive mere detaljeret.



Hvilke grundfaktorer skal jeg have styr på?

Vin er en kompliceret affære, og fra vinmarken til glasset er der et væld af faktorer og beslutninger, der influerer på den endelige vins stil og type. Forenklet, men ganske anvendeligt i praksis, er det at snævre disse ind under 3 overskrifter: druesort(er), sted og vinfremstilling. Alle 3 påvirker vinen i forskellige retninger, og for efterhånden at kunne navigere sikkert rundt mellem alle alternativerne må man langsomt tilegne sig viden om, hvorledes de påvirker vinen, og hvad der gælder for de mest kendte og udbredte druesorter, områder og fremstillingsteknikker. Der er ikke så mange genveje til dette, men det handler om at kaste sig ud i det og langsomt få erfaring med flere og flere vine. Lav gerne en egen lille huskeliste, som man efterhånden vil opdage, at man lærer sig udenad og så er klar til at udvide.



Hvilke vine er slanke, friske og lette?

Her er der visse druesorter, der typisk vil være i spil. For hvidvine for eksempel riesling, sauvignon blanc, chenin blanc, albariño og grüner veltliner. For rødvin barbera, pinot noir/nero og gamay. Listen kan udvides med egne erfaringer og oplevelser. Denne vinstil er ofte også knyttet til køligere vinområder, som vi typisk finder det i Nord- og Mellemeuropa (Loire, Alsace, Chablis, Tyskland, Østrig) eller i køligere egne andre steder som f.eks. Norditalien, Galicien i Spanien, Nordvestportugal, New Zealand og det sydligste og nordligste Chile. Vinfremstillingen spiller også ind, og denne vinstil vil generelt være lavet uden fadlagring og for hvidvinenes vedkommende uden den såkaldte malolaktiske gæring, der gør vinen rundere og blødere. Og vinene vil typisk være maksimalt et par år gamle.



Er etiketterne til nogen hjælp?

Både og. På mange europæiske vine giver foretiketten kun oplysninger om distrikt, årgang og producent, og kender man ikke specifikt til disse, er man lige vidt. Læg dog også mærke til officielle begreber som vinens sødmegrad (f.eks. Trocken, Feinherb, Sec, Demisec, Amabile) og lagringslængde (f.eks. Crianza, Reserva, Gran Reserva). Til tider – og i stigende grad – fremgår druesorten også, og det er generelt tilfældet for vinene fra de oversøiske vinlande. Bagetiketterne kan, hvis der overhovedet er en, også indeholde nyttig viden om druesort og de 2 andre af de ovennævnte grundfaktorer.



Hvilke vine er bløde, fyldigere og frugtprægede?

Kig efter druesorter som chardonnay, pinot blanc/bianco, pinot gris/grigio og garganega for hvidvinenes vedkommende og merlot, corvina, carmenère og zinfandel for rødvinene. Dog er det næsten mere afgørende, hvor vinen kommer fra. Denne type vil ofte komme fra de varmere områder, hvor frugtkarakteren bliver moden og syreniveauet mindre. Denne vinstil vil ofte hænge sammen med ingen eller begrænset fadlagring, da lang tids fadlagring som regel vil trække vinen væk fra det mere frugtprægede.



Hvilke vine er strukturerede og krydrede?

F.eks. gewürztraminer og viognier, men det er især rødvine, der præger denne kategori, og her er nogle af klassikerne cabernet sauvignon, syrah/shiraz, nebbiolo, sangiovese, tempranillo og malbec. De har i hvert fald potentialet, men atter kan stedet være afgørende, og en ikke-fadlagret cabernet

DO:

- Prøv i en periode at være fokuseret på en bestemt vinstil og test forskellige udgaver for at finde dine favoritter inden for genren.
- Søg hjælp hos personalet. Det er din opgave at vide, hvad du leder efter, og deres at fortælle om druesorten, området og fremstillingen. Søg ellers information på etiketter og vinlitteraturen.
- Vær nysgerrig og åben for forandringer og ukendte vine. Hele ideen er at komme lidt ud af sin komfortzone og finde alternativer til gamle travere.

DON'T:

- Lad ikke personale, bekendte og »vineksperter« være mere afgørende end dine egne meninger og erfaringer.
- Stop ikke efter en enkelt eller få mindre overbevisende vine på bestemte druesorter eller fra specifikke områder. Måske var det en dårlig producent?
- Lad ikke vinindkøbet blive en sur pligt med høje krav til udenadslære og teori. Gør det kun, så længe det giver bedre vinoplevelser og pirrer nysgerrigheden.