



Noget om vin.

Ingen ved helt, hvornår eller hvordan den første vin blev til. Eller hvem der drak den. Men vi ved, at vin har været med i hele menneskehedens kulturhistorie.

Vinens vugge stod et eller andet sted østpå. I Kaukasus eller Mesopotamien. Vinen fulgte civilisationen og folkevandringerne herfra. Over Ægypten, Fønikien, Grækenland og Italien. Romerne gjorde hurtigt vin til en del af deres dagligdag, og den fulgte dem i det Storrømerske Rige, der i den mest blomstrende periode gik op til Rhinen og Mosel.

Nogle mener, at vinens historie begynder omkring det Kaspiske Hav i Mesopotamien omkring år 6000 f.v.t. Egypterne tog skikken til sig omkring år 2700 - 2500 f.v.t. - men man har dog også arkæologiske fund af mæste druer i Ægypten fra år 6500 f.v.t.

Kemiske undersøgelser af en gammel persisk krukke tyder på, at vindyrkning fandt sted for 5500 år siden. Krukken blev fundet under udgravninger i Zagro-bjergene i det vestlige Iran og stammer fra den sumeriske Uruk-civilisation. Det er et samfund fra tiden før bronzealderen, som handlede med kobber og værdifulde stene i Afghanistan og dele af Iran.

I bunden og langs et område af væggen på indersiden har krukken en plet, som tyder på, at der har været lagret væske i den. Pletten indeholdt garvesyre og vinsyre. Krukken har også en lille åbning direkte oven for pletten - noget som var almindeligt anvendt for at forhindre, at den skulle revne ved eftergæring. I nærheden af krukken blev der også fundet drikkebægre og et stort lervad, som kan have været anvendt til at opbevare druer. Israelske forskere har fundet forkullede vinranker og druesten, som er dateret til cirka år 3500 før Kristus. Nærmere undersøgelser af dette fund viser, at der blev dyrket druer på samme tid som krukken

Opbevaring af vin

Jo en yngre vin er, desto mere frugt og garvesyre besidder den. En af grundene til, at man lagrer vin er dels at få en blødere og fyldigere smagsoplevelse og dels at lade vinen opnå et bredere spektrum af smagsnuancer. For at sikre en optimal lagring, bør følgende kriterier opfyldes:

Vinen skal ligge ned.

Luftfugtigheden skal være 70-75% (+/-5%)

Temperaturen skal holdes konstant, uden store udsving, den optimale lagrings temp. er +14°C (+/- 2°C)

Vinen må ikke udsættes for, træk eller stærke lugte.

De ovenstående punkter er de optimale kriterier for lagring, og bør være muligt med nutidens teknologier. Hvis du ikke har adgang til en vinkælder, skal du lagre vinen hvor temperaturen er mest stabil.

Mad og vine

Ønsker man at både vinen og maden skal komme til sin ret, uden at den ene part overdøver den anden, kan man følge nedenstående, simple retningslinjer.



Lette retter til lette vine
Søde retter til søde vine
Til krydrede retter anbefales kraftfulde vine

Der er ingen endegyldige løsninger, og vi opfordrer alle til at bruge deres egen fantasi, når de sætter vin til mad.

Propper, skruelåg og kartonvin

Tit er det kun den øvede smager som kan detektere en "proppet" vin, men har man først bemærket fejlen, er det svært at fravige.

Der er flere alternativer til korkpropper. Plastikproppen bliver mere og mere udbredt, også blandt vine i den internationale superliga. Skruelåget vinder også frem. Endelig kan vi også nævne kartonvin kaldet "bag-in-box" - et genialt system med en vakuumpose i en kasse. Posen krymper når vinen aftappes, så vinen holder sig frisk i flere uger efter åbning.

Opbyg en vinsamling

Når man skal etablere en vinkælder anbefales, at man køber forskellige vine, og aldrig for meget af én vin, uanset om du godt kan lide den. Da det man godt kunne lide for et år siden, kan man måske ikke lide i morgen. Både vi, vinen og vores madvaner ændrer sig. Derfor gælder det om at sammensætte sine vin- indkøb så nuanceret som overhovedet muligt, så man vil kunne dække en bred vifte af sit behov. Har man har indkøbt vinen til en speciel lejlighed, er det er også vigtigt at undgå samme årgange, da alle vine af samme årgang modnes samtidigt.

Serveringstemperatur

Det er yderst vigtigt at servere sine vine ved den korrekte temperatur. Er vinen for kold, frigives alle aromaer ikke, og er den for varm, overdøver alkoholen alt for mange af de fine nuancer. Nedenfor er vores anbefalinger for den optimale temperering af vinene.

Lette rødvine 12-15°C
Kraftig rødvin 14-16°C
Rosévin 10-14°C
Hvidvin 10-12°C

Dekantering

Ud over den rent æstetiske fornøjelse, kan dekantering gavne vin på flere måder. Først og fremmest sker en iltning, hvilket i bund og grund er gavnlige for alle kvalitetsvine på nær de helt fuldmodne. Iltningen "åbner" vinen, dvs. frigør flere aromaer, end det ellers ville have været tilfældet. Når du dekanterer for at ilte vinen, får du størst effekt hvis du skænker i en tynd, lang stråle. Her er det på sin plads at dementere en gammel skrøne, som på uforklarlig vis holdes i live af bagetiketter på vine i



supermarkederne. Vin iltes ikke nævneværdigt af, at man blot trækker proppen op af flasken - påvirkningen af vinen kan først for alvor mærkes ved dekantering.

En anden god grund til at dekantere, er at udskille bundfald. Ved servering af gamle rødvine (over 15 år) og Vintage Port bør man altid dekantere vinen. Stil flasken på højkant 24 timer forinden dekantering. Ved om hældningen til karaffel er det vigtigt, at du skænker i ét forsigtigt drag - hvis du stiller flasken fra dig midtvejs, hvirvles bundfaldet op i vinen. Man kan eventuelt anvende en vintragt.

Bemærk, at man ikke behøver at investere i kostbare krystalkaraffer, for at dekantere sin vin - man opnår samme effekt ved at anvende en tom vinflaske. Selvom man bruger karaffel, kan det også være en god idé at hælde vinen tilbage i originalflasken, så alle kan se hvad de får serveret.

Bundfald

Mange (gode) vine udvikler og udskiller bundfald med alderen. Bundfald består af syrerester og andet - og kan kaldes vinens affaldsstoffer og er som sådan et tegn på kvalitet og er bestemt ikke en fejl på vinen. Ældre rødvine og portvine skal derfor helst stå oprejst et par dag inden man serverer dem, så bundfaldet kan samle sig på bunden. Man bør også dekantere sådanne vine for at fjerne bundfaldet eller skænke dem meget forsigtigt fra flasken, så bundfaldet ikke blander sig med vinen. Ofte bruges det franske ord "depôt" for bundfald.

Fremstilling af vin

Høsten

Vinfremstillingen starter med høsten. Alt efter hvor i verden du befinder dig, er det forskellige tidspunkter høsten finder sted. I f.eks. Europa og Californien høster man typisk fra august til november. I Chile, Argentina og Sydafrika høster man fra januar til april.

Der er flere faktorer, som spiller ind, når høsttidspunktet skal findes. Her er nogle af de vigtigste faktorer:

Druernes modningsgrad. Nogle druetypeer modnes hurtigere end andre, og kan derfor høstes tidligere, end de druetypeer som er lang tid om at modne.

Vejret. Vejret spiller en vigtig rolle, og kan skubbe høsten meget. Både rigtig dårligt vejr med meget regn, eller rigtig varmt vejr med meget sol, kan skubbe høsten enten den ene vej eller den anden.

Vintype. Ønsker vinproducenten at bevare friskheden og syren, høster han tidligere end hvis han f.eks. søde vine med en høj koncentration af sukker, som skal høstes i slutningen af sæsonen.

Gæring

Alt efter hvilken type vin du fremstiller, er der nogle forskellige gæringsprocessor. Vi har valgt at dele det op i rødvin og hvidvin.



Rødvin

Rødvin fremstilles næsten altid udelukkende af blå druer. Druens frugtkød er imidlertid farveløst, og den røde farve sidder oftest i skallen. Derfor må skallerne gæres med, hvis vinen skal blive rød.

Trin 1: Når druerne ankommer fra marken, hældes de i en tragt, hvor stilkene fjernes. Næsten al vin fremstilles i dag af, af stilkede druer, men for nogle vine, beregnet på lang tids lagring, bevarer man alle eller nogle af stilkene.

Trin 2: Dernæst kværnes druerne, dvs. der slås hul på skallerne, så saften lettere kan løbe af.

Trin 3: Grøden af most og skaller føres over i gæringstankene, der traditionelt bestod af store, åbne trækar. I dag er de næsten alle steder erstattet af tanke af rustfrit stål eller cement, hvor det er betydeligt nemmere at kontrollere temperaturen under gæringen. Rustfri ståltanke er ligeledes nemme at rengøre.

Trin 4: I løbet af et døgn går gæringen i gang, enten som en konsekvens af de naturligt forekommende gærceller på drueskallerne, eller ved tilsætning af kultiveret gær. Kultiveret gær giver en større kontrol over gæringen og anvendes i dag hos næsten alle moderne producenter.

Trin 5: Under gæringen omdannes druernes sukker til alkohol og kuldioxid. Kuldioxiden stiger til vejrs i mosten og fører skallerne med sig. Disse faste stoffer, på fransk kaldet "le chapeau", er det vigtigt at holde fugtige for at trække farve, aromaer og tannin ud af druerne og undgå bakterier. Det gøres enten ved at pumpe mosten fra bunden af gæringstanken og op over chapeau'en - kaldet remontage - eller ved at trykke chapeau'en ned i mosten - kaldet pigeage.

Trin 6: Gæringstemperaturen og -perioden afhænger af det ønskede resultat. Jo højere temperatur, desto hurtigere og mere effektivt arbejder gærcellerne, men når den over de 30° kan gæringen let løbe løbsk og derefter gå helt i stå. Kraftige rødvine gæres ofte ved en høj temperatur, for at trække mest muligt tannin og farvestof ud af druerne, mens lettere vine gæres køligere og langsommere for at bevare druernes friskhed og frugt.

Trin 7: Når gæringen er standset kan producenten vælge at lade mosten blive et stykke tid sammen med skallerne. Denne proces kaldes macération og har til formål at udtrække ekstra farve og tannin.

Trin 8: Den vin, der frit kan løbe fra gæringstanken (kaldet vin de goutte), overføres til en ny tank, mens den tilbageværende grød af frugtkød og skaller skovles ud, presses og opbevares separat. I nogle tilfælde blandes denne pressevin, helt eller delvist med den frit løbne most på et senere tidspunkt, for at give vinen en bedre struktur.

Trin 9: Efter den alkoholiske gæring gennemgår vinen en ny gæringsproces, kaldet den malolaktiske gæring. Her omdanner bakterier den spidse, aggressive æblesyre til den mildere mælkesyre og gør vinen blødere.

Trin 10: Herefter er selve fremstillingen af vinen overstået, hvorefter den evt. lagres før aftapning.

Macération carbonique er en særlig gæringsteknik, der anvendes til fremstilling af friske, frugtige, aromatiske rødvine, beregnet på at blive drukket unge. Metoden er bedst kendt fra Beaujolais. Her putter man hele drue klasser i en lukket tank, som herefter fyldes op med kuldioxid. Da drueklasserne er hele,



sker der en særlig enzym-gæring, som producerer en mørkere most med et lavt indhold af tannier. Druerne i bunden knuses under presset og gæres normalt. Ca. 7 dage efter, er saften løbet ud af de fleste af skallerne og de sidste hele drue presses. Mosten overføres herefter til en ny tank, hvor den alkoholiske gæring fortsætter på normal vis.

Hvidvin

Den store forskel mellem rødvinens gæringsteknik og hvidvinens er, at druerne presses før gæringen, der normalt foregår uden kontakt med skallerne. Derfor kan der anvendes både hvide og røde druer.

Trin 1: Når druerne ankommer fra marken, presses de hurtigst muligt.

Trin 2: Den pressede most overføres til tanke, hvor de faste stoffer får lov til at bundfælde sig - en proces kaldet débourage, hvorefter de fjernes. Ved billige vine centrifugeres mosten, i stedet for at fjerne urenhederne.

Trin 3: Gæringen går i gang, enten naturligt eller (som regel) ved tilsætning af kultiveret gær. Gæringstemperaturen er lavere end for rødvin, så mest mulig friskhed, frugt, syre og aroma bevares.

Trin 4: Efter den alkoholiske gæring er overstået, kan producenten vælge at lade vinen gennemgå malolaktisk gæring. Det er f.eks. tilfældet, hvis det ønskede resultat er en vin med blødhed og fedme. Ønskes derimod en sprød, syrerig hvidvin, blokeres den malolaktiske gæring ved tilsætning af svovl.

Nogle hvidvine, især de bedste hvide Bourgogner og Bordeauxer, gærer på små egetræsfade, der helt eller delvis kan være nye. Efter gæringen lagrer vinen sammen med det fine bundfald, bestående af gærrester, der med jævne mellemrum omrøres. Denne proces kaldes bâtonnage og resulterer i vine med mere smag og større fylde og fedme.

Lagring

Efter gæringen skal vinen lagre kortere eller længere tid, før den tappes på flasker og sendes på markedet. For langt de fleste vines vedkommende udgør lagringsperioden kun nogle måneder.

Lagring i f.eks. ståltanke eller cement foregår uden kontakt med ilt og har ingen indflydelse på vinen, bortset fra at den får tid til at hvile. Fadlagring har derimod stor betydning for vinens karakter. Fadet giver vinen mulighed for langsomt at optage små mængder ilt gennem træets porer og fungerer derved som katalysator for de kemiske ændringer, der foregår i vinen. Endvidere afgiver fadet tannin til vinen og dermed struktur.

Aftapning

Når vinen har lagret færdig på tank eller fad, skal den tappes på flaske. Det foregår som regel ved, at indholdet i alle tankene og/eller fadene overføres til en meget stor blandingstank. Hvert fad kan have udviklet sig en smule anderledes, og formålet er at opnå en homogen blanding, så der ikke vil være forskel fra flaske til flaske.



Inden aftapningen bliver vinen normalt klaret og/eller filtreret for at fjerne de urenheder, der dels gør vinen mindre klar, dels kan resultere i en uønsket udvikling på flaske. Der eksisterer flere forskellige metoder - en af de traditionelt benyttede er klaring med piskede æggehvider, som hældes i fadet med vinen og gennem en proces tiltrækker de urene partikler, der bundfælder.

Det er i øjeblikket på mode at undlade filtrering af vinen og indikere dette på etiketten med udtrykket "Vin non filtré" eller lignende. Begrundelsen er, at processerne ikke kun fjerner urenheder, men også nogle af vinens smagsstoffer. Klaring og filtrering kan imidlertid både foregå nænsomt og voldsomt, så det er en simpel generalisering, at ufiltrerede vine altid er bedre.

Svovl

Gennem hele fremstillingsprocessen anvendes svovldioxid, der er en kemisk forbindelse mellem svovl og ilt, som også produceres naturligt under gæringen i meget små mængder. Svovldioxid har flere egenskaber:

- Fungerer som en antibakterie, der forhindrer vinen i at blive til eddike
- Fungerer som en antioxydant, der skærmer vinen mod ilten
- Hæmmer gærcellerne, så vinen ikke gærer igen på flaske
- Kan blokere den malolaktiske gæring

Det er i praksis næsten umuligt at fremstille vin uden brug af svovl. Svovl tilsættes både før gæringen, ved om stikningen under lagringen, og når vinen tappes på flasker.

Der er imidlertid forskel på, hvor meget svovl en vin indeholder. Tørre rødvine, hvor tannin virker som konserveringsmiddel, indeholder mindst svovl. Dernæst kommer tørre hvidvine, efterfulgt af halv søde hvidvine og rosévin. Søde hvidvine indeholder mest svovl, fordi det skal forhindre sukkeret i at eftergære i flasken.