

VINUM BONUM

- God vin smager bare bedre!

Bamsevin

Denne gang skal I smage 3 vine, der smager bedre, jo mere man drikker - hvor heldigt!

De er fra Tyskland, men fra tre forskellige distrikter – Rheinhessen, Pfalz og Franken. Samtidigt er de lavet på samme drue - nemlig Spätburgunder eller også kaldt Pinot Noir. Eric ønsker at vinene skal repræsentere 3 forskellige prisgrupper. Så temæt denne gang bliver ...

”Dyre vine giver bedre smag”

Egetræshørm og høj alkoholprocent skaber ikke nødvendigvis en god vin. For det meste er det faktisk omvendt. Overdreven lagring på ny eg og portvinsagtig alkoholprocent ødelægger mange sunde vine. Alligevel falder mange, selv 'professionelle', for det tunge skyts. Mange køber dyre vine sammen med højalkoholiske og tunge vine. Men det er hverken alkoholprocenten eller prisen der gør en vin god - og dog?



Achim og Reinhard Martin er producenterne bag den ene af jeres vine - vinen fra Weingut Martinshof.

Dyr vin smager bedst

Jo mere en flaske vin koster, jo mere nyder vi at drikke den. Uanset smagen. Det viser en splinterny undersøgelse fra en gruppe forskere i Californien.

Det siges, at forventningens glæde er den største. Men faktisk kan forventningen i sig selv også snyde ens sanser og påvirke, hvordan vi oplever en given situation. En gruppe forskere fra Stanford Graduate School of Business og California Institute of Technology har fundet ud af, at fordi folk forventer, at dyre vine smager bedst, så snyder de ofte sig selv til at tro, at dyr vin smager bedre end billig. Uanset smagen.



En gruppe forsøgspersoner blev sat til at smage på den nøjagtig samme vin, men blev fortalt, at der var tale om vine på forskellige prisniveauer. Og deres nydelse ved at drikke vinen steg i takt med de falske prisskilte. Og det var ikke bare deres egne vurderinger af vinene, der var bemærkelsesværdige. Forskerne kunne også måle større aktivitet i den del af hjernen, som registrerer nydelse, når forsøgspersonerne blev fortalt, at der var tale om en dyr vin.



VINUM BONUM

- God vin smager bare bedre!

Hvorfor er procenterne steget?

Her i den genkomne sommervarme er man ikke rigtigt til de muskuløse rødvine med 14-15 % alkohol. Tung i hovedet mindes man med vemod dengang, da en rødvin normalt havde 12,5 % alkohol. Hvorfor er procenterne steget?

Det skyldes blandt andet, at sukkeret i druerne udvikles ret hurtigt, mens det tager tid at blødgøre tanninerne (garvesyren) og fremkalde de forskellige aromastoffer. Vinbønderne lader derfor druerne hænge længst muligt på vinstokkene. Druerne får tid til at producere en masse sukker – og vinen får dermed en masse procenter.

Nogle venter ligefrem med at høste, indtil druerne begynder at ligne rosiner.



Vand i vinen

Vinens store indhold af alkohol får den til at smage sprittet, men det kan man ordne ved at komme vand i vinen. Det blev tilladt i Californien for nogle år siden. Man kan også benytte den mere besværlige teknik, som man bruger ved fremstillingen af alkoholfri vin (alkohol let vin). Men alligevel er der fortsat et højt indhold af alkohol i vinen.

I Napa Valley har man konstateret, at procenten i Cabernet-vine i snit lå på 13 % i begyndelsen af 70'erne, mens den i 2001 lå på 15,1 %. Og nogle vine på Zinfandel og Syrah kan ligge på op til 17 %.

Disse vine ser vi dog sjældent her i Europa, hvor EU sætter grænsen ved 15 % for amerikanske vine. Derimod har Australien, Chile og Sydafrika en aftale med EU om, at de godt må sende deres alkoholbomber til Europa.

Går du efter procenterne?

Der er lavet nogle undersøgelser i Danmark angående om kunderne går efter procenterne. Næsten 20 % gjorde det, men vi har stadigvæk flertallet som går efter smagen. Selvfølgelig er der vine der skal være alkoholtunge og andre der helt naturligt skal være alkoholmilde.



– Hvis jeg får tilbudt en Amarone med 12½ procent eller lavere, vil jeg da undre mig, om det overhovedet kan være en Amarone. Og hvis jeg får en tysk Spätlese (ikke en Spätlese Trocken) fra Mosel-Saar-Ruwer med 12,5 procent eller mere, vil jeg undre mig endnu mere.



VINUM BONUM

- God vin smager bare bedre!

Trends mod lettere vine

Jeg ser også en trend iblandt de "såkaldte vinekperter" at de udbreder den opfattelse, at jo højere alkoholprocent, desto bedre vin.

Her kan nævnes Robert Parker, der går ind for kraftige bamsevine, men blandt danske vinskribenter hører jeg faktisk ofte suk over overalkoholiserede vine.

– "Fokuseringen på alkohol alene er forkert", mener jeg – "Men der er nu også trends i markedet, som tilsiger, at kunderne søger de lettere vine. I hvert fald i Frankrig, hvor man fortsat gerne vil nyde mindst et glas vin til middagsmaden uden at komme i fare for at blive taget med for en høj promille.



Sommerens farve er rosé og helst med et alkoholniveau på omkring 12 %.

Forbrugerne er trætte af fadbamser



Vi vil have vine som er lette som sommeren og forførende som en skøn ung kvinde.

Gennem mange år er indholdet af alkohol i vinene steget støt. Alene i Californien er indholdet ekspanderet fra de humane 12,5 % i 1970'erne til 14,5 %. Og i Australien drejer det sig om en stigning fra 12,4 % i 1984 til 14 % i 2004. Sådan lyder tallene fra lobbygruppen Alcohol in Moderation (AIM).

I dag findes der endog rødvine, der holder både 15 og 16 % i alkoholstyrke. Der er flere årsager til denne stigning: De højere temperaturer i mange oversøiske lande øger sukkerindholdet i druerne og dermed alkoholindholdet i den færdige vin. Endvidere er omvendt osmose blevet en udbredt, om end sjældent legal måde at opkoncentrere most og vin på. Desuden kan mange forbrugere ifølge Decanter godt lide disse supermodne og let drikkelige vine.

Og dog – den førende engelske supermarkedskæde, Marks & Spencer, har taget pulsen på vinsmagen, og noget tyder på, at forbrugerne er ved at være lidt trætte af fadbamserne og gerne vil have vine, hvor der er skruet ned for alkoholstyrken. Marks & Spencer vil derfor lægge deres vinkøb om og for fremtiden satse mere på vine i den lidt mindre alkoholiske ende af skalaen.



VINUM BONUM

- God vin smager bare bedre!

I mod egetræ, alkohol – og skruelåg

Jeg er generelt imod at lagrer hvidvinene på egetræ, men Chardonnay kan i enkelte tilfælde have godt af en anelse træ. Druer smager ikke af egetræ, og jeg går ind for druetyperiske vine. Egetræs-smag er en tilsat smag. Vi er europæere. Hvorfor skulle vi lade os påvirke af den nye verdens vinmagere og pøse egetræssmag i hvidvine?

Ved samme lejlighed vil jeg også gerne understrege at jeg heller ikke er glad for overdreven alkohol: Tyskerne kunne sagtens lade deres druer hænge længere og udvikle mere sukker – og 17 gram ekstra sukker pr. liter giver 1 % alkohol. Men de ønsker ikke, at alkoholen skal gøre vinen tung og uelegant og maskere dens kompleksitet.

Skruelåg er udmærket til vine under 100 kroner, men mange kunder forventer korkpropper, når de køber dyrere vine. Det er ikke altid bedre, men det er altid kunden der bestemmer – kunden er kongen!

Bamsevine: Ordet er en god beskrivelse af vine med intens frugt og høje alkoholprocenter. Vine, der ligesom en bamse slår kloen i én og banker én oven i hovedet med labben. Vi har også ordet fadbamse om en stor fadøl.

Et opslag i Infomedia – databasen over avisartikler siden 80'erne – synes at vise, at det er vinskribenten Jacqueline Jensen, der først brugte ordet bamsevin i Berlingske Tidende i 1999.

Læs mere på www.vinum-bonum.dk og husk at læs om det nye produkt ...

[Vinselskaber](#) - den nye måde at købe vin på.



Det er ikke alle druetyper som egetræ klæder. Riesling er f.eks. utænkeligt.



VINUM BONUM

Bosager 7
DK-6400 Sønderborg

Denmark

Telefon: +45 74 43 53 52
Mobil: +45 30 29 99 77

E-mail: vinumbonum@stofanet.dk