



Når sandhe

Der findes utallige myter om vin, og de er svære at udrydde. Per Stryger gør alligevel forsøget og afluser her en stribe vinmyter

Tekst Per W. Stryger, Vinum-Bonum.dk // Foto Deutsche Weine



Fup eller fakta. Sådan hed tv-programmet fra 1980'erne med Otto Leisner. Indenfor vin trives myterne i bedste velgående. Der findes tre myter: De sande eller dog med udgangspunkt i sandheden, det rene harmløse fup, og så de latterlige myter.

I gamle dage lod vi os føre bag lyset, i dag er vi mere skeptiske. Nyhederne fra hele kloden sprøjter ind i vores stuer næsten samtidigt med, at det sker. Derfor bliver der hele tiden færre myter på de fleste områder, men sådan er det ikke indenfor vinens verden.

Af uforklarlige årsager holder vi fast i disse falske sandheder. Indenfor vinbranchen findes intelligente folk, der også er villige til at tro på myterne. Traditioner vejer mere end fakta. Men lad os se at få afluset et par myter.

Vin feder ikke

Mange mennesker sigter efter at få den perfekte vægt. De fokuserer på kalorietælling, for at skære unødvendig og fed mad væk. Bølger af slankeprogrammer vælter ind over os, og ofte advares man imod at drikke alkohol. Påstanden er, at vin feder.

Det passer - nødvendigvis - ikke. Forskere i USA mener endda, at et moderat forbrug på et eller to glas om dagen kan reducere risikoen for fedme og de følgesygdomme det ofte giver.

Et glas vin indeholder 105 til 120 kalorier

- det samme som en kartoffel. Desuden tyder al forskning på, at kalorierne i vine sætter sig mindre tungt, end dem der er i en flødeskumskage. Hvis du skyller to eller tre flasker vin ned på en weekend, har det dog vist sig, at vinen feder. Med andre ord: Vin drukket med måde feder ikke, og den indeholder hverken fedt eller kolesterol.

I livet er der to yderligheder: For meget og for lidt. Der imellem skal vi Leve!

Gem en vinsjat

Når en flaske først er trukket op, skal den drikkes. Det er ikke rigtigt. Det kommer an på vintypen, hvordan den er lavet, og især hvordan den gemmes.

Vinen skal opbevares køligt og mørkt, og det gøres lettest i et køleskab. Dernæst skal du begrænse ilttilførslen. Glem alt om avancerede pumper og andre smarte tiltag. Hæld resten af vinen over i en halv flaske (37,5 cl). Det er også et godt trick til singler, der gerne vil nyde et glas, uden at skulle drikke hele flasken samme dag.

Generelt holder hvidvine sig bedre end rødvine. Det er især vinene fra de kolde dyrkningsområder som Tyskland, der er ideelle at gemme nogle dage. En af de bedste druer er netop den tyske Riesling. Den kan sagtens holde sig i en uge, hvor du går og nyder et glas om dagen. Alsace, den nordlige forlængelse af Pfalz, dyrker også Rieslingen. Andre områder, der er velegnede, er Loire og



den skal frem...

New Zealand, hvor Sauvignon Blanc vinene står i forgrunden.

De varme vinlande som Chile og Argentina producerer generelt hvidvine med lavt syreindhold. Hvis du tager en Chardonnay fra den nye vinverden, der samtidigt er egetræslagret går det helt galt.

Vi danskere drikker mest rødvine, og de mister hurtigt charmen. Det vil sige, indenfor 1 til 3 dage. Skal du have rødvine, der kan holde sig, skal det være unge, friske og syredominerede vine som Beaujolais. Vine produceret på Nebbiolodruen kan endda have fordel af, at være åbnet en dag i forvejen.

De vine der holder sig bedst efter at have været åbnet, er dessertvinene. Her tænker jeg på de sent høstede vine fra Tyskland, men også Alsace og Østrig er interessante. Afhængig af druen, kan de sagtens holde 1 til 2 uger, hvis de opbevares korrekt.

Generelt for både hvide og røde vine gælder det, at vine der er lagret på ståltanke holder bedst. Vine, der har lagret på egetræstønder har allerede været udsat for iltning.

En gammel vin har det sværest efter at den er åbnet. Vinens aroma fordufter hurtigt og vinen bliver flad. Altså er der ikke en facitliste for, hvor lang tid en vin kan holde efter den er åbnet.

Gammel vin på nye flasker

En myte siger, at gamle vine bliver bedre, når de åbnes eller dekanteres i god tid, før de skal drikkes. Så kan de ånde. »

PER W. STRYGER



Per W. Stryger, Vinkender, -skribent og gastronom. Har vinimportfirmaet Vinum-Bonum.dk, hvor han også holder vinsmagninger m.m. Er til daglig kaptajn.



FUP

Udsagn du kan svare nej til:

- Det er godt at gemme flasker over komfuret i køkkenet.
- En vinkender bruger flere penge på vin end mad.
- Al vin bliver bedre med alderen og jo ældre des bedre.
- Man kan bevare boblerne i mousserende vin, hvis man stikker en sølvske i halsen (på flasken).
- Enkelmarksvine er de bedste.
- Der skal serveres hvidvin til fisk og rødvin til ost.
- Boblerne i champagne giver en hurtig rus.
- Bulen i flaskens bund vidner om kvalitet.
- Rosévin er en blanding af hvid og rødvin.

FAKTA

Udsagn du kan svare ja til:

- Rødvin kan give søvnproblemer (farvestof, ikke tannin).
- Man kan lave hvidvin på blå druer.
- Gardiner i vinglasset er tegn på høj alkohol og ikke kvalitet.
- Man dekanter vin for at blødgør tanninerne og/eller fjerne bundfaldet.
- Det originale champagneglas er formet efter Marie-Antoinettes bryst.
- Tyskland producere gode rødvine.

Sandheden er dog, at rigtig gamle vine er så skrøbelige, at det vil være dumt at åbne dem, for at de kan ånde, og værst er at dekantere. Jeg har selv som vinnovice gjort det samme, og resultatet var katastrofalt. Vinen var simpelthen blevet flad og uden glans inden den første gæst kunne nå at tage en enkel tår.

En pendant til denne myte, er, at unge vine skal åbnes i god tid for at kunne ånde. Uden en dekantering vil der ikke ske ret meget med vinen. Den overflade der udsættes for iltning, (i toppen af flaskehalsen), er forsvindende lille og kun ved hjælp af en dekantering vil du kunne få iltet hele vinen.

Ugens gode vin

Sådan lyder overskriften på mange af de kulørte reklameblades vinannoncer. "Reserva" markedsføres som en bedre vin, men er det nu også sandt?

Der ligger en spændende historie bag dette udtryk. En historie, som er glemt af de fleste. I gamle dage betød det bare, at vinen var reserveret til ejeren selv. Det var vin som ikke var beregnet til salg.

Men hvorfor producere en reserva, hvis ikke den er bedre? Nogle gange blev de brugt

som gaver til venner eller specielt gode kunder. Mit tankespil går ud på, at de så igen er blevet solgt videre på for eksempel auktioner. Og så var historien ude i det fri.

Mange gange er vin, der er pyntet med reserva på etiketten normalt enten egetræslagret, har en højere alkoholprocent eller er mere kompleks. De fleste er produceret til at lagre, men der er ingen garantier.

I Spanien går ordet reserva på lagringen, ikke på kvaliteten. På grund af supermarkedernes markedsføring, tror mange mennesker fejlagtigt at reserva er af bedre kvalitet. Det er ikke altid tilfældet. Desværre sælger mange supermarkeder deres vine udelukkende på betegnelsen reserva, i stedet for den reelle kvalitet.

I andre lande, som Italien og Frankrig, kan det betyde, at vinen er ekstra fadlagret. Der er i øvrigt ikke nogen kontrol med brugen af dette ord.

Gamle vinstokke giver bedre vine

Det er en myte, at gamle vinstokke giver bedre vin. Måske er myten opstået, fordi vinplanten bærer druer efter 3 til 4 år, men de fleste høster først, når stokkene er 5-7



år. Druekvaliteten når sit højdepunkt ved 20-30 års alderen og derfra yder vinstokken mindre.

Hvis en vinplante producerer mange kilo druer, vil vinens aroma blive svækket og udvandet. Når der er færre druer om samme mængde næring, vil de blive mere koncentreret i smagen. Des mindre frugt en vinstok bærer, des bedre bliver vinen. Altså produceres der bedre vine på gamle vinstokke.

Det er dog alligevel ikke altid rigtigt. Vin fra gamle vinstokke er ikke nødvendigvis bedre, men de har ofte mere personlighed. Mange har også fundet ud af, at det ikke kun drejer sig om at have så lavt et udbytte, men derimod et afbalanceret. Alt afhængig af druesorten. Nogle vinbrug reklamerer ligefrem

med at vinen er produceret på gamle vinstokke. »Vieilles Vignes« betyder på fransk »Gamle vinstokke«. Husk på, at der er ingen regel for, hvornår man må kalde en vinstok for gammel. Altså kan du være udsat for markedsførings-fup.

Mindre er ikke altid bedre! ☹

ENESTÅENDE SERVICE TIL FLYAWAYS LÆSERE

På hjemmesiden www.vinum-bonum.dk er der en supporttdel særligt tilegnet Flyaways læsere. Læs løbende om "Vinverdens vinmyter".

Men der må være flere. Hvis du som læser kan komme i tanke om sjove myter, så send dem venligst til vinumbonum@stofanet.dk. Du kan også stille spørgsmål og se svarene under FAQ.



FUP: - Der skal serveres hvidvin til fisk og rødvin til ost

FAKTA: - Det originale champagneglas er formet efter Marie-Antoinettes bryst

