



## Smagen af terroir

◀ Forrige

Næste ▶



Det handler om at få snuden godt ned i glasset, hvis man skal trække duftstofferne ud og mærke forskel på skifer og basalt. På billedet øverst til venstre er det forsker Andrea Bauer, der har undersøgt, hvad jordbunden betyder for vinens smag.

FOTO: NILS M. SVALEBØG

## Jordbunden giver smag til den enkelte vin - tysk forsker dokumenterer et omdiskuteret begreb

et godt glas

Basalt smager af frugt, skifer giver en syrlig vin, mens kalksten sender honning op i næseborene.

Konklusionen er videnskabelig, knastør og kontant. Den kommer fra Andrea Bauer og falder på engelsk med umiskendelig tysk accent, og med de stålindfattede briller og sorte bukser og jakke lever hun op til alle forestillinger om en tysk forsker.

Andrea Bauer satte sig i 2004 for at undersøge, hvad jordbunden betyder for en vin. Om jordbunden og stedet - eller som det hedder: terroir - kan smages i vine, der er fremstillet af vidt forskellige producenter mange kilometer fra hinanden.

- Terroir har opmærksomhed world wide - selv i den nye verden. Nogen mener, at vinmageren skaber et stykke kunst, andre at naturen står over vinmageren, forklarer Andrea Bauer.

Til sit forsøg valgte Andrea Bauer den ærketyske drue riesling, måske den fineste grønne drue i verden, og dertil et udvalg af de fremmeste vinmagere i regionen Pfalz - estimerede vinproducenter som Basserman-Jordan, Rebholz og Christmann. Hun gik grundigt til værks og valgte vinmarkerne ud fra jordbund og om de lå tæt ved vejrstationer, så hun kunne dokumentere temperatur i forhold til for eksempel vinstokkenes knopper og høsten. En betingelse var desuden, at vinstokkene skulle være mere end 10 år gamle.

Andrea Bauer og hendes kollega Dr. Ulrich Fisher valgte riesling, fordi netop denne drue har ry for at tage smag efter området, hvor den bliver dyrket, og fordi vinmagerne sjældent benytter sig af teknikker som fadlagring, malolaktisk gæring eller andre krumspring i kælderens, som får vinen til at ændre karakter. En riesling smager af riesling - eller gør den? Det skulle forsøget vise.

- Vi ville undersøge, om vinmageren har mere at sige end betydningen af terroir. Det var det spørgsmål, vi var interesseret i, siger Andrea Bauer.

Og svaret fik hun faktisk ved at undersøge vine fra fjerntliggende vingårde med samme type undergrund målt op mod vingårde, som lå med få kilometers afstand, men som havde en meget forskellig undergrund.

### 200 kilometers afstand

- Vi så kun små forskelle i vinen, selv om den kom fra så forskellige steder som Birkweiler Kastanienbusch i det sydlige Pfalz og Urziger Wurzgarten i Mosel mere end 200 kilometer væk, fortæller Andrea Bauer.

Begge vine havde trods forskelle i klima noter af grapefrugt og røg i deres profil, og det beviser ifølge Andrea Bauer jordbundens åbenlyse rolle for vinens smag. Men hvad kan man bruge hendes forskning til?

Andrea Bauer vurderer, at forbrugerne takket være holdets forskning kan få nemmere ved at vælge deres favorit-vin. I hvert fald hvis producenterne vælger at skilte med jordbunden på etiketten.

Jordbunden giver nemlig vinen særlige karakteristika. Vinstokke med rødderne i skifer giver vin med skarp syre og citrus, mens basalt giver en mere blød syre og mere rige noter af frugt. Kalksten i undergrunden leverer en mere intens farve i glasset og mere tropisk frugt og i nogle tilfælde også honning til næsen. Sandsten giver en karakter med mineraler og citrus til næsen foruden en udtalt syre i smagen.

- Terroir er et stort emne, når vi ser det med blandt andet chokolade og kaffe. Jordbunden har også dominerende indflydelse, når det gælder vin, siger Andrea Bauer.

WEBTV: Smagen af terroir

Annonce