



Gode råd om papvin

03. nov. 2007 11.44

Papvin rammer plet

Pragtfuld papvin: Engang var det store hit 1 liters kartonvin, men nu er det meget naturligt blevet bag-in-box. De holder sig bedre, kan "skjules" i smarte vindispenser og så er pris/kvalitetsforholdet mange gange i orden.

Sådan siger Per Stryger, vinkender- og vinelsker og til daglig luftkaptajn. Som flere andre med stor kærlighed til vinens verden, har han ikke kunnet lade være med at etablere sig eget lille selskab for handel med vin. Lørdag formiddag fortalte han på P4 om fænomenet, der udvikler sig mere og mere positivt. Og her er så lidt mere om bag-in-box vinene i papkarton, som Per Stryger ser det:

De mennesker, der siger, at man efterhånden kan få udmærkede vine i "bag-in-box" er ofte også dem, der efter man er færdig med grillmåltidet med usvigelig sikkerhed siger: "Grillen er faktisk perfekt nu". Sagen er, at vinkvaliteten er stærkt stigende, uden at det er blevet de rene årgangsvine. Det er vine, der rammer plet ved køkkenbordet til hverdag eller til den gæst, der lige kigger indenfor og hverken har lyst til kaffe eller øl - men "Et glas rødvin? Jo, tak!"

Der hvor BIB ikke rammer plet, er hos de danskere som ønsker forskellighed, og er nysgerrige efter at prøve nye vine. Her vil de store 3 og 5 liters beholdere, der først skal tømmes, før du kan prøve noget nyt, være de mindre 75 cl. flasker underlegen.

Undersøgelser fra udlandet viser, at rødvine holder sig friske i cirka ti måneder, hvorimod rosé og hvidvin kun gør det i otte måneder. Det kan jeg kun forklare med at testvinene er fra den nye vinverden, da det ellers skulle være omvendt. Hvidvine fra kolde dyrkningsområder som Tyskland, har et højere syretal og er dermed også bedre egnet til lagring. Det er i lukket tilstand. Men når de først er åbnet, skal de drikkes indenfor tre til fire uger. Det kommer meget an på lukkemekanismen, der også er blevet langt bedre end tidligere. Og det betyder, at der i princippet ikke slipper ilt ind i dunken, når man tapper fra hanen.

Vær pmærksom på at plastik posernes tæthed, som er blevet forbedret, alligevel ikke kan konkurrere med vinflaskernes.

Poser i kassevis

Bag-in-Box emballagen blev opfundet i 1947 af amerikaneren William R. Scholle til opbevaring af batterisyre. Og da militæret i 70'erne begyndte at bruge den til drikkevarer, fik den indpas i fødevarerindustrien. Sit gennembrud fik boksen, da de barbecue-tossede australiere opdagede den. Og siden har den revolutioneret vinindustrien.

Det er oftest de såkaldte "marmeladevine" i BIB vi ser fra de nye vinlande. Det er tit negativt og nedladende ment. Men som frikadellevin eller til grill barbecue er de udmærket.

Indtil videre kommer BIB fra de nye vinlande som Argentina, Australien, Chile, Californien og Sydafrika. Men også de mere respekterede vinlande som Frankrig, Italien, Spanien og Tyskland er ved at finde vej til hylderne.

Papvinen er blevet stueren

Markedet er i kraftig stigning og vores naboer Svenskerne har allerede taget BIB til sig. Det oplyses, at op imod 25 % af alt vin der sælges i f.eks. Føtex, Netto og Bilka er netop BIB. Årsagen til denne markante stigning er primært, at kunderne kan genkende deres yndlingsmærke som BIB. Men det spiller også ind, at den er let at transportere. Og selvfølgelig også, at BIB-vinen sædvanligvis er prisbillig.

Undersøgelser viser dog, at hovedparten af vinnydere foretrækker den traditionsbundne vinflaske, når der skal inviteres gæster. Her har jeg et vintip: Hæld BIB-vinen på en karaffel. Og alle i selskabet vil tro, at de får en langt dyrere vin skænket i glasset.

Fup eller fakta

En myte siger at papvin altid er ringe kvalitet. Det er fup. Men måske var det sådan engang i papvinens barndom. I dag findes der glimrende boksvine med praktiske tappehaner. Vinen kan holde sig i op til tre til fire uger efter åbning. Og så er boksene jo lette at stable.

Men hvad med vine i literflasker med enten skruelåg eller kunstprop? Her får du nogle glimrende vine fra Tyskland og Alsace for cirka 70 kroner literen. Mange gange er de blevet deklassificeret for vinbonden vil ikke sælge noget dårligt vin. Det er dårlig økonomi i det lange løb. For det meste er det hvidvine på f.eks. Riesling og Silvaner, men der findes også rødvine.

Den gode vinjagt!

Mine favoritter:

Mezzomondo NegroAmaro, IGT Salento Italien

Vito Rosato, IGT Salento, Italien

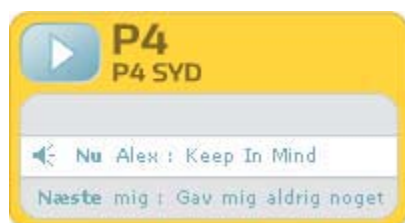
Château La Tour de Beraud Rouge 2004, fra Costières de Nîmes

Gode links:

<http://www.dr.dk/DR1/Rabatten/Indslag/2005/1109141306.htm>

Vinum Bonum på <http://www.vinum-bonum.dk/privat/>

■ Skrevet af: Torben Ølholm



Her finder du dr.dk/esbjerg med seneste nyt fra Esbjerg og omegn.