

Myten om vinens høje procenter

Alkoholen er en af de vigtigste bestanddele i vin, men er det også en god rettesnor for kvalitet? Og stemmer det overhovedet, hvad der står på etiketten? Vi kigger nærmere på procenterne, og hvorfor visse vine har masser af dem.

THOMAS ILKJÆR, VINANMELDER

For nylig begyndte vi på opfordringer fra læsere at nævne vinnens alkoholindhold i den ugentlige vintest. Noget tyder på, at det er en oplysning, der interesserer mange.

Det er en god anledning til at se lidt nærmere på det procenttal, der – i modsætning til f.eks. druesort(er) og oprindelse – er lovpligtigt på etiketten og som uundgåeligt er en del af vinen, da det simpelthen er en del af definitionen. Ifølge EU's vinforordning er vin et produkt, der fremstilles »... ved alkoholisk, fuldstændig eller delvis gæring af friske druer eller druemost«. En vis mængde alkohol skal der altså til, men hvor mange procent en vin rummer, svinger meget og afhænger af flere faktorer.

Måske er det en god idé straks at få af livet en af de mere sejlvede vinmyter. Alkoholmængden i en vin siger ikke noget om kvaliteten – medmindre man opfatter alkoholen som det kvalitativt vigtigste element. Der findes fremragende vine med 9 procent alkohol og ditto med 20 procent, ligesom der findes tynde og vandige eksemplarer i den lave ende af skalaen og sprittede og tunge i den høje ende.

Balance er som så ofte kodeordet, og derfor kan man heller ikke med sikkerhed bruge procenttallet som en indikator for, hvor alkoholdomineret vinoplevelsen vil være. Nogle gange mærkes 14 procent knap, andre gange giver det mindelse om en akvavit. Prøv selv at gætte mængden af alkohol i en række vine med en vin på for eksempel 13 procent som sammenligningsgrundlag. Det er ikke altid nemt.

Forestillingen om en tæt forbindelse mellem kvalitet og højt alkoholindhold stammer nok fra dengang, hvor der i nogen udstrækning var noget om snakken. Alkoholen er jo relateret til den mængde sukker, druerne har ved høsttidspunktet, og det er igen relateret til druernes modningsgrad.

For årtier tilbage var det i mange vinområder på vore breddegrader ikke givet, at druerne ville modnes i tilfredsstillende grad, og derfor rummer de fleste europæiske vinlove også bestemmelser om det tilladte minimumsniveau af alkohol i vinen. Man ville simpelthen sikre et vist modningsniveau i druerne, for umodne druer giver generelt for syrerige og/eller tanninstramme vine med underudviklede aromaer.

9%
13%
12%
20%
15,5%

Men efter mange års udvikling med stadig bedre kundskaber om markarbejde og klonselektion blandt druesorterne – og godt hjulpet på vej af stigende temperaturer – er problemet med umodne druer og for lave alkoholprocenter ved at være en saga blot.

Alkohol feder

Der kan derimod være andre årsager til at interessere sig for tallet på etiketten. Antallet af genstande i en flaske stiger med procenten, og hører man til dem, der tæller genstande, er det ikke ligegyldigt, om man drikker en halv flaske halvtør riesling på 10 procent eller en australsk shiraz på 15,5 procent. Den enkle omregningsregel er at dividere alkoholprocenten med 2, så har man antallet af genstande i en 75 cl flaske.

Foruden at beruse feder alkohol også. 1 gram alkohol omdannes ved forbrænding til cirka 30 kJ, hvilket betyder, at i en vin med 15,5 procent alkohol repræsenterer alkoholen alene over 2.700 kJ – eller det samme som halvanden chokoladebar. Så hører man til dem, der tæller kalorier, er alkoholprocenten værd at holde øje med.

Det diskuteres for tiden ivrigt, om det gennemsnitlige alkoholniveau i vinene er på vej ned. Som følge af indtoget af de oversøiske vine på vinmarkedet øgedes



Nogle gange mærkes 14 procent knap, andre gange giver det mindelse om en akvavit
Thomas Ilkjær

alkoholniveauet betragteligt op gennem 90'erne og 00'erne. I vinområderne uden for Europa er der typisk mere sol, og mere sol giver mere sukker i druerne, hvilket giver mere alkohol i slutproduktet.

Mindre alkoholrige vine på vej

Toneangivende vinpublikationers begejstring for mere alkoholrige vine havde også indflydelse på udviklingen, men nu mener mange, at pendulet er ved at svinge tilbage igen. Der meldes om stigende efterspørgsel på vine med mere behersket alkoholindhold, men det er vanskeligt at konstatere en påvirkning i produktionsleddet.

Vinbønderne er jo også fanget i lidt af en knibe. Enten skal de høste tidligere med de problemer, knap fuldmodne druer giver for kvalitet og vinstil, eller også skal de efterlade noget af druesukkeret fra de fuldmodne druer i vinen altså stoppe gæringen, før vinen er helt tør. Over for dette kan en halvhøj alkoholprocent godt fremstå som det mindst ringe alternativ.

Der findes også en tredje mulighed, nemlig at reducere alkoholmængden i den færdige vin. Diverse teknikker ligger i dag dette, og det er en udbredt praksis i især oversøiske vinlande, hvor alkoholniveauet er højere, og hvor man

DERFOR ER DER MEGET ALKOHOL I VINEN

1. Visse **druer**, f.eks. grenache eller garnacha, har en evne til at akkumulere meget sukker og dermed give alkoholrig vin.
2. Meget **sol** giver megen sukker i druerne, så vine fra varmere egne, f.eks. Sydeuropa og oversøiske vinområder, har typisk højere alkoholprocent.
3. **Tørring** af druerne som ved amaronefremstillingen medfører fordampning af vand og dermed koncentration af blandt andet sukker.
4. Ved fremstillingen af hvidvine som portvin og banyuls tilsættes den gærende most **druesprit**, og dermed øges alkoholprocenten markant – og vinen bliver samtidig sød.

desuden har en mere liberal lovgivning på vinområdet.

Nogle går hele vejen og eksperimenterer med det formål at skabe helt alkoholfri vine af tilstrækkelig god kvalitet. Problemet er, at alkohol indtil et vist niveau har en positiv effekt på smagen af en vin. Det er komplekse sammenhænge, det drejer sig om, men på bundlinjen står, at alkohol fremmer smagen, og de alkoholfri vine giver derfor slet ikke identiske smagsoplevelser.

spis&bo@pol.dk