

16 sejlivede myter om vin

Er vin med skruelåg af dårligere kvalitet, og påvirker glassets form vinens smag? Vi undersøger myter om vin

Michael Ohmsen

mo@sondagsavisen.dk

Vin er en drik omgivet af traditioner og sejlivede myter, og myterne blev ikke færre, da producenter begyndte at sælge vin i papboks og flasker med skruelåg. For betyder det, at vinen er af ringere kvalitet? Og er det sandt, at rødvin skal åbnes en time før brug og serveres ved stuetemperatur?

Erik Skovenborg trækker her proppen op på 16 vinmyter, han jævnligt støder på i sit virke som vinanmelder for Søndagsavisen.

Læs her, hvad der er fup og fakta - og få mere ud af vinen.



// Tidligere var en høj alkoholprocent lig med god kvalitet, men sådan er det ikke mere

Erik Skovenborg, vinanmelder

MYTER OM INDKØB



Vin i boks er dårlig kvalitet

FALSK

I flere år blev den bedste vin solgt til flaskevin og de næstbedste til boksvin. Boksvinen var uden fejl, men også uden personlighed. Men hvad kan man forvente af en vin, hvor tre liter koster 130 kroner?

Mange producenter har fået øjnene op for markedet, og i de senere år har der været mange eksempler på boksvin af god kvalitet. Boksvin er kommet for at blive, og den bliver stadig bedre.

Skruelåg giver dårligere vinkvalitet

FALSK

Talrige forsøg har vist, at det praktiske, lufttætte skruelåg er formidabelt til at bevare vinens friske smag.

Den største gevinst er dog eliminationen af propfejl - den mugne lugt af sure sokker, der dræber duften, døver smagen og fjerner fornøjelsen ved vinen.

God vin er på tunge flasker

FALSK

Producenten vil naturligvis sende et signal om kvalitet med sit valg af vinflaske. Men lad dig ikke forblænde af en prangende flaske. Der er kun én til at betale de ekstra omkostninger - nemlig kunden.

Flaskens form kan bruges til at kamuflere mangler i indholdet.

'Private selection' garanterer bedre kvalitet

FALSK

Prangende ord som 'winemaker's selection' er ren etiketpynt, som

intet siger om vinens kvalitet. Eneste undtagelse er de tilfælde, hvor ordet 'reserva' indgår som en del af en officiel kvalitetsbetegnelse, for eksempel i Spanien og Italien.

Høj alkoholprocent giver høj kvalitet

FALSK

Tidligere var en høj alkoholprocent lig med god kvalitet, men sådan er det ikke mere.

Det hang sammen med, at et dårligt år i kolige vindistrikter betød, at producenten ikke kunne opnå normale alkoholprocenter. Men i dag har varmere vejr og bedre produktionsmetoder givet druer med højere sukkerprocenter. Det gør alkoholprocenten højere, men ikke nødvendigvis smagen bedre.

Alkohol har en sødlig smag, der ikke passer til al slags mad, og en slurk vin med 15 procent alkohol kan give en brændende fornemmelse i munden.

Pris og kvalitet hænger nøje sammen

FALSK

Der er grund til at tro, at en flaske vin til 100 kroner er bedre end vinen, der er på tilbud med fire flasker for 100 kroner. Men der er ingen garanti for, at vinen til 500 kroner flasken er bedre end den til 100 kroner. Med hensyn til den typiske tilbudsvin - tre flasker for 100 kroner - er der kun en fremgangsmetode: Smag på vinen, og bedøm kvaliteten.

MYTER OM SERVERING



Hvidvin skal serveres køleskabskold

FALSK

Tørre hvidvine kommer bedst til deres ret ved omkring 10 grader. Det klares med en time i køleskabet eller 6-8 minutter i en spand med isterninger, hvis tiden er knap. Til gengæld kan alle mousserende vine serveres direkte fra køleskabet.

Drikker du en god hvidvin køleskabskold, folder vinens bouquet sig ikke ud, og du risikerer at gå glip af mange duft- og smagsnuancer. Har du lagt vinen på køl i god tid i forvejen, så tag den ud, 10-15 minutter før den skal drikkes.

Træk proppen op en time før, vinen skal drikkes

FALSK

Denne anbefaling står på utallige bagsideetiketter med begrundel-

sen, at det vil dæmpe garvesyren og gøre vinen rundere og lettere at drikke. Men den smule luft, som vinen får af en time uden prop, er utilstrækkelig i det samlede billede.

Hvis vinen er rå og snerpende, så hæld den et par ture fra flaske til en glaskande og tilbage igen. Kontakten med ilt gør hurtigt vinen drikkelig.

Man kan snuse sig til propfejl

SANDT

Hvis proppen lugter af mug eller jordslået kælder, har vinen propfejl, som skyldes TCA (trikloranisol) i vinen.

Det kraftigt lugtende stof er dog nemmere at opfange i et opskænket glas vin, hvor den bliver værre og værre for hvert minut. Gå tilbage med vinen og få den byttet hos din vinhandler.

Glassets størrelse og form påvirker vinens smag

SANDT

Mange bruger glas med kort stilk og en alt for lille kuppel, der kvæler vinens dufte - også kaldet vinens bouquet.

Et større glas, der snævrer ind foroven, giver et passende luftrum, hvor vinens duft samler sig og bliver koncentreret.

Brug et enkelt, tulipanformet glas til hvidvine og til de lette, enkle rødvine. Vælg et lidt større, bredere glas til kraftige rødvine, der kræver mere plads og luft for at folde sig ud.

Rødvin skal serveres ved stuetemperatur

FALSK

Mange tror, at rødvin skal tempereres før servering. De stiller derfor vinen i stuetemperatur i en times tid, inden vinen skal nydes.

Det er fint, hvis stuetemperaturen er 18-20 grader. Men mange stuer er varmere, og det gør vinen lunken, duften bliver sprittet, og alkoholens tunge aromaer kan dominere vinens smag.

En mere passende serverings-temperatur er for de fleste rødvine på en 16-17 grader.

Rødvinen har godt af en time i køleskab, inden den serveres. Når vinen er skænket i glasset, vil den i løbet af få minutter havne på de omtrent 20 grader, som er en passende temperatur for de fleste rødvine.

MYTER OM OPBEVARING



Rødvin bliver bedre af et par år i kælderen

FALSK

Vin i dag er skabt til at kunne nydes efter en lagringstid på 15 minutter - den tid, det tager at køre hjem med flasken.

Myten rummer dog et gran af sandhed: potentialet i en fornem Bordeaux eller en kostbar Barolo vil først blive realiseret efter nogle år i kælderen. Men her taler vi om toppen af pyramiden.

Hverdagsvine kan godt klare et par år i kælderen, men deres friske frugt kommer bedst til sin ret her og nu.

Boksvin har en begrænset holdbarhed

SANDT

Posen i en boksvin er ikke lufttæt som en glasflaske med skruelåg, og den langsomme iltning begrænser boksvinens holdbarhed.

Rødvin bør drikkes inden for 8-10

måneder fra tappendatoen, mens hvidvin og rosé smager bedst højst seks måneder fra aftapningen.

Husk derfor altid at se efter datoen for aftapning, før du køber vinen. Og drik den så frisk som muligt.

Vin kan ikke holde sig i en åbnet flaske

FALSK

Det kommer an på typen. De boblende vine er mest festlige i minutterne efter, at proppen er røget af med et knald.

Ædle, modne vine skal omgås med stor varsomhed og nydes omgående i fred og ro.

Men de fleste hvide og røde vine - som for eksempel dem, der ofte er på tilbud med tre flasker for 120 kroner - er mere robuste. Specielt unge, kraftige vine kan sagtens holde sig tre til fire dage, hvis du husker at sætte proppen i flasken med det samme og stiller vinen et køligt, mørkt sted som eksempelvis kælderen eller i køleskabet.

MYTER OM VIN OG SUNDHED



Vinens bundfald er skadeligt for helbredet

FALSK

Bundfald er ikke et smukt syn, men det udgør ingen risiko for helbredet. Efter nogle år i kælderen vil vinens

farvestoffer danne komplekse forbindelser med garvesyren, som bliver til bundfald.

Det kan fjernes ved forsigtigt at hælde vinen over på en glaskarafel. Når du ser bundfaldet nærme

sig i flaskens hals, afbrydes dekanteringen. Den sidste, grumsede vinslat kan sies gennem et tefilter og bruges i saucen.

Svovl i vinen giver hovedpine

FALSK

En beskedent tilsætning af svovl (sulfit) beskytter vinen mod angreb af bakterier og gærsvampe.

Svovl kan udløse astmaanfald hos sulfitallergikere, men hovedpine efter en aften med rigelige mængder rødvin skyldes ikke svovl, men vinens alkoholindhold.

Hos nogle vindrikkere, især migrænepatienter, kan hovedpinen dog fremprovokeres af rødvinens farvestoffer.