

SÅDAN

KENDER DU FORSKEL PÅ DRUERNE

I bestræbelserne på at finde vej i vinjunglen og navigere frem til vinfavoritterne er druesorterne et væsentligt element. De er centrale for vinenes udtryk og derfor et godt pejlemærke at begynde med. Husk blot, at de langt fra er det eneste, der spiller en rolle for din favoritvin

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Der er et hav af årsager til, at en vin er, som den er. Helt overordnet kan man inddele dem under 3 overskrifter. Der er dels de klimatiske og vejr- og jordbundsmæssige forhold. Der er alle de forhold, der knytter sig til selve fremstillingsprocessen inklusive lagringen. Og så er der druesorten eller druesorterne. Alle 3 har stor betydning, men for de fleste vinkonsumenter vil det være sidstnævnte, man især har en chance for at lægge mærke til og lære sig. Det skyldes helt enkelt, at det er den faktor, man oftest får information om. Enten via for- og bagetiket, via annoncer og reklamer eller via producentens informationsmateriale. Det er derfor ikke til at komme uden om, at viden om de mest udbredte druesorter er væsentlig, hvis man vil forsøge at danne sig et overblik over vinhyldernes mange muligheder. ●

? De mest almindelige druesorter?

Med baggrund i alverdens statistikker fra 2009/2010-årgangen har australieren Kym Anderson for nogle år siden lavet en grundig statistik over verdens druesorter. Der er mere end 1200 i kommerciel vinproduktion, men nogle få dominerer. Kun 15 druesorter står således bag halvdelen af verdens markareal til vin. På førstepladsen finder vi cabernet sauvignon. Kendt fra Bordeaux, men nu spredt til alle verdenshjørner. Det samme kan siges om nr. 2, merlot, og de 2 kendisser optræder foruden selvstændigt i

talrige såkaldte bordeauxblends. Tredjepladsen indtages derimod af en for mange helt ukendt druesort. Spanske airén, der indtil for nylig var verdens mest plantede druesort, ser vi stort set aldrig noget til. Dels fordi den mest optræder i enkle, billige vine, der sjældent eksporteres (eller destilleres), og dels fordi den ikke optræder på etiketten. På de næste pladser følger tempranillo, chardonnay og syrah/shiraz samt garnacha tinta/grenache noir, sauvignon blanc, trebbiano toscano og pinot noir.

? Hvorfor spiller druesorten så stor en rolle?

Druesorten er basismaterialet for vinen og indeholder i sin skal og sit frugtkød stort set alt det, der siden forvandles til vin. Og fra naturens hånd er sorterne relativt forskellige. Nogle giver syrerige vine, andre alkoholrige ditto. Nogle indeholder masser af tannin, nogle næsten intet. Visse sorter giver som regel høj aromatiske vine, andre er konsekvent mere anonyme i udtrykket. Nogle har næsten ikke nogen farvestoffer i skallerne, andre giver typisk dybtfarvede, tætte vine. Og sådan kunne man blive ved. Det er i princippet ikke mere mystisk end forskellen på et granny smith- og et belle de boskoop-æble. Udgangspunktet for den endelige vin kan altså være meget forskelligt, og selvom andre faktorer i høj grad spiller ind, sætter druesorten en overordnet ramme. Pinot noir bliver aldrig blåsort, riesling har høj syre, gewürztraminer dufter intenst og så videre.

? Hvor starter jeg?

Hvis vi ser bort fra særlige præferencer for vinlande og -områder, giver det naturligvis størst bonus at begynde med at få en fornemmelse for de druesorter, der er størst chance for at støde på. Fra top-10-listen kan airén og trebbiano toscano frasorteres, da de er relativt lokale og alligevel sjældent står på etiketten. Tempranillo er trods stigende udbredelse stadig fortrinsvis et spansk fænomen, men alle de øvrige optræder world wide og er derfor et godt sted at begynde. Når de så småt er på plads, er det oplagt at fokusere på druesorter, der er meget vigtige i store vinlande. Foruden tempranillo kunne det for eksempel være sangiovese og montepulciano i Italien og malbec i Argentina. Og så gælder det naturligvis derefter de sorter, man bemærker, at man synes særligt om. Det tager måske lidt tid at få styr på dem, men det er som regel sjov træning!

? Hvad gør man, når druesorten ikke fremgår?

For ikke så mange årtier siden var det på nær nogle få undtagelser lidt af et særsyn, at druesorten fremgik af etiketten. Man købte bourgogne, chianti og rioja, ikke pinot noir, sangiovese og tempranillo. De oversøiske vines indtog har ændret dette, da druesorten her ofte er i fokus, men for mange europæiske vines vedkommende er det stadig geografien og det overordnede vinnavn, man møder. Er man heldig, giver bagetiketten den nødvendige hjælp, ellers må man søge den andetsteds. Bøger, internettet og vinmanden kan hjælpe. Og har man ikke klæbebjørne, er der nok ingen vej uden om et lille notatsystem.

? Hvorfor kan jeg ikke altid regne med druesorten?

Så snart man synes, man begynder at have styr på en druesort, vil frustrationerne melde sig, for vine på samme druesort er jo ikke altid ens. En chardonnay fra Chablis er anderledes end en fra Californien – for slet ikke at snakke om Champagne. Og en fadlagret merlot fra Pomerol minder kun lidt om en på stål-tank fra Norditalien. Måske frustrerende, men også interessant og dejligt, at druenes vækstbetingelser og beslutningerne og evnerne hos de mennesker, der har lavet vinen, kan smages og duftes.

? Er der fare for ensretning?

Ensretningen, eller globaliseringen, om man vil, er sådan set allerede en realitet, da nogle få sorter er så dominerende, som de er. På det overordnede plan er vinmarkedet som de fleste markeder styret af efterspørgsel og mulighederne for at få afsat sit produkt, og derfor fokuseres der mere

DO:

- Læs om og lyt gerne til, hvad andre mener om druesorterne, men lad dig ikke styre for meget. Det er dine smagsløg og indtryk, du skal bruge til at genkende og huske.
- Tag billeder af etiketter og skriv små noter, når du bemærker noget særligt ved en vins udseende, duft og smag, som du tror, du kan genkende.
- Gå systematisk frem. Smag gerne fokuseret på én eller få druesorter i en periode. Køb 3-4 forskellige vine på samme druesort og bemærk lighedspunkterne.

DON'T:

- Lås dig ikke for tidligt fast på en holdning til en druesort. En bestemt opfattelse af en druesort kan måske skyldes andre ting ved vinene, så vær tålmodig.
- Hav ikke ambitioner om at kunne det hele for hurtigt. Det er bedre at lære de vigtigste ting (først) end at gå død, fordi det virker uoverskueligt med mere end 1000 druesorter.
- Lad dog ikke din higen efter overblik være alt for begrænsende. Køb, smag og drik endelig vine på alle de mærkelige, lokale og sjældne druesorter. Vin skal jo også være sjov.