

HVAD ER VINSKOLEN ÅRGANGSVINE?

Hvordan er det nu med årgangsvin? Er det finere end almindeligt vin, og hvilke årgange er så specielt gode? Årgang er et af de begreber, der adskiller vin fra de fleste andre føde- og drikkevarer, men hvor vigtig er det at kende alt til det år, druerne blev høstet?

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Begrebet årgangsvin stammer fra en tid, hvor mange af verdens vine var blandinger af flere årgange – og ofte blandet her til lands før aftapningen på flaske. Og går vi tilbage til før flaskernes tid, var det formentlig normen, at man toppede fadene op, når den nye vin kom på lager. Med glasflaskens indtog blev det udbredt at aftappe vinen på flaske tidligt og uden blanding, men det var primært de bedste vine, der fik denne ære, og således opstod årgangsvin som begreb for noget særligt fint. I dag er det snarere normen end undtagelsen, at al vin i en flaske kommer fra én og samme årgang, hvilket med nogle få undtagelser vil sige det år, druerne er høstet. Da både den uspecificerede vin til 40 kr. og Grand Cru-vinen til 5000 kr. således er årgangsvin, giver det ikke mening at bruge begrebet som en kvalitetsindikator, men årgangen kan godt være vigtig alligevel. ●

? Er årgangen vigtig for kvaliteten?

Ikke ubetinget og for mange vine i ringe grad. I visse vinområder og særligt før i tiden kunne der være stor forskel på den generelle kvalitet mellem årgangene. Bordeaux er et godt eksempel, og derfor taler kendere med ærefrygt i stemmen om særlige årgange fra 1800- og 1900-tallet. På grund af klimaforandringer og større ekspertise i marker og kældre er variationen i kvalitet fra årgang til årgang mindre i dag, og der tales lige så meget om stilforskelle. Visse år giver friske og slanke vine, andre fyldige og alkoholrige.

Nogle årgange er frugtprægede og hurtigt klar, andre er stramme og skal gemmes. Og er kvaliteten ikke helt god nok, fravælger man de dårligste druer og laver mindre, men bedre vin. Desuden gælder det for langt den største del af vinvolumen, at vinene netop laves i en stil, hvor man tilsigter, at de skal være så ens som muligt år efter år. Var der en smule for lidt syre, tilsætter man det, var der for megen regn, koncentrerer man mosten osv. Først på et ret højt kvalitetsniveau kan årgangsvariation for alvor smages.

? Er årgangen vigtig for prisen?

Årgangen har nok i virkeligheden mere at sige for prisen end kvaliteten. Det skyldes, at vind og vejr kan have stor indflydelse på høsten. Forårsfrost, tørke, skadedyr og regn er alle faktorer, der kan nedsætte kvantiteten betragteligt. Og generelt vil mindre vin betyde højere priser. Det mærkes straks i topsegmentet, hvor priserne i høj grad bestemmes af, hvor mange (læs få) flasker der er til deling på verdensmarkedet. I den anden ende af skalaen, hvor der sælges druer og most i kæmpemængder, har den simple udbud-efterspørgsel-mekanisme også meget at sige, og i visse årgange ryger en eventuel ekstraregning hele vejen videre i kæden til forbrugeren. Da der som regel vil være flere brugbare alternativer til en given vin i den billige ende af skalaen, er prisfølsomheden dog noget større i dette segment, så det er ikke sikkert, at en dyrere druepris kan ses på hylden.

? Hvilke vine er ikke årgangs-betegnedes?

Den store kategori af vine, der ikke har årgang på etiketten, udgøres af vine fra det nederste trin på EU's kvalitetsskala. Det er vine, som f.eks. blot er betegnedes »Vin de France« eller »Vino Rosso d'Italia«. Det kan sagtens være vin fra en enkelt årgang, uden at det fremgår (og det gør det ofte), og de er ikke af ringere kvalitet, fordi de ikke angiver årgang, men fordi der er stillet meget mindre restriktive kvalitetsfremmende krav til produktionen af dem. I den anden ende af skalaen findes vintyper, hvor høj kvalitetsprodukter er blandet af flere årgange. Det gælder størstedelen af al champagne, de såkaldte non-vintage champagner, hvor vinen er blandet af typisk 3-4 årgange. Det gælder hovedparten af alle sherry-vine, og de fleste portvine af tawny-typen er også blandet af mange årgange. Og en af Spaniens mest berømte vine, Vega Sicilia Unico Reserva Especial, er i øvrigt også et miks af flere årgange.

? Hvad betyder årgangen for lagringspotentialer?

Begrebet årgangsvin er uomgængeligt forbundet til vin, der både kan og bør gemmes, for da vin begyndte at komme på flasker, kunne de pludselig meget nemmere gemmes væk. En af de vigtigste informationer, hvis man køber dyrere vin, der eventuelt skal lagre før konsumtion, eller hvis man handler ældre flasker på auktion, er at kende årgangens lagringspotentialer. Visse årgange er, deres øvrige kvaliteter usagte, bedre egnet til at lagre længe, og de fleste af disse vil også have decideret brug for det for at nå deres maksimum.

? Hvordan finder man information om årgangene?

Producenter, interesseorganisationer og forhandlere informerer om årgange i stor stil på etiketter og nettet og i brochurer og annoncer. Problemet er, at alle disse har en klar interesse i at sælge mest mulig vin, og så er spørgsmålet naturligvis, hvor meget man kan stole på informationerne. Vinskribenterne giver nok generelt et mere objektivt syn på sagen. De er til gengæld meget hurtigere på aftrækkeren og kan slet ikke vente med at være de første til at dømmes en årgang ude eller inde. Dermed tager de ofte fejl, og en årgangs sande ansigt vil ofte først afsløre sig efter en del år.

? Hvad siger reglerne?

EU-lovgivningen har ikke noget generelt krav om, at visse vine skal have årgangsbe- tegnelsen. Men har vinen en, skal mindst 85 procent af druerne være fra det pågældende år. Der kan altså godt være vin i fra andre årgange, men i mange tilfælde er reglerne i de enkelte områder dog skærpede og kræ-

ver 100 procent. Det gælder f.eks. generelt DOC/DOCG-vine fra Italien, mens det ikke nødvendigvis er tilfældet for AOC/DO-vine fra Frankrig og Spanien. I USA er kravet f.eks. også generelt 85 procent, men står der et mindre distrikt som f.eks. Napa Valley på etiketten, stiger kravet til 95 procent.

DO:

- Læg mere mærke til vurderingerne af en årgangs stil end kvalitet. Skal vinen drikkes her og nu, er det vigtigere, at den passer din smag, end at den er fra en potentielt fantastisk årgang.
- Husk, at vine fra den sydlige halvkugle er et halvt år ældre end dem fra den nordlige, hvilket godt kan betyde noget for unge vine uden større gemmepotentiale.
- I stedet for at købe din favoritvin i en årgang, hvor stilen ikke passer dig, kan det være bedre at søge til et andet område og andre vine.

DON'T:

- Tro ikke på, at der ikke er årgangsvariation i varmere områder i Europa og de fleste oversøiske vinlande. Det er aldrig så sort-hvidt.
- Lad ikke årgangen være andet end et mindre supplement til din beslutning om køb af vin. Druesort, område og fremstilling vil ofte betyde meget mere for, om du kan lide vinen.
- Drop ikke en vin, blot fordi der ikke er årgang på. Visse vintyper har det sjældent, og selv når det ikke er tilfældet, kan vinen sagtens være af udmærket kvalitet.