

Hvad har de puttet i vinen? Del II

På jagt efter vine uden tilsætning af svovl, som beskytter vinen mod ilt, men også dræber frugten og giver mange forbrugere ubehagelige reaktioner.

Den vedholdende læser vil huske, at vi for tre år siden på denne plads bragte en længere artikelserie under titlen »Søren Franks Vinskole«. Lektion nr. 15 »Hvad har de puttet i vinen?« handlede således om vinnens tilsætningsstoffer – ikke mindst svovl, som langt de fleste vinbønder og kælder mestre bruger som en slags universal middel gennem hele vinfremstillingsprocessen på trods af, at svovlet hæmmer vinnens smag og giver mange forbrugere gener især ved høje doseringer.

Jeg nævnte i slutningen af artiklen, at økologiske og biodynamiske producenter normalt søger at minimere brugen af tilsætningsstoffer. F.eks. er svovlgrænsen for de fleste bio- og øko-certificeringer, hvad angår rødvin, omkring 100 mg/l mod 160 mg/l for EU – hvilket er noget skarpere end det, man tillader i de oversøiske lande, hvor vinproducenterne generelt ikke holder sig tilbage for at give vinen en ordentlig gang pulver. Her henviste vi så bl.a. til den lille vinhandel l'Esprit du Vin i Snaregade, som har specialiseret sig øko- og biovin.

I dagene efter fik vinhandler Krüff således besøg af flere læsere, som ofte oplevede allergiske reaktioner efter at have nydt vin. Efterhånden begyndte der sågar at dukke folk op med deciderede svovl-allergier, stakler som ikke engang kan spise kød, som har været marineret i vin, som har været svovlet (hvad praktisk talt al vin er).

Krüff stillede så de potentielle kunder spørgsmålet: »Hvad ville I gerne have nydt, hvis I havde været i stand til at nyde vin?« og så gik han ellers i gang med at lede efter vinene, som var ganske almindelige hverdagstyper. Da vinene var klar, købte klienterne typisk en blandet kasse med hjem for at prøve sig frem, og efter et stykke tid viste det sig faktisk, at de kom igen – det var altså muligt at nyde vinen uden efterfølgende gener. Generelt kunne folk, som mere bredt oplevede allergiske reaktioner, tilfredsstilles med en lavt svovlet vin, typisk fra en bio- eller øko-producent, mens svovlallergikerne var nødt til at have en vin vinificeret og aftappet helt uden svovl.

EFTER AT VINHANDLER Krüff begyndte at fokusere på de svovlfri og lavt svovlede vine, oplevede han i øvrigt flere pudsige ting: F.eks. havde han i anden sammenhæng sendt en flaske 1999 Gevrey Chambertin »La Romanée« fra det konventionelle domaine des Varoilles til analyse på et laboratorium i Frankrig. Af analysen fremgik det, at der kun var i alt 1 mg svovl per liter til stede i vinen. Et opkald til domainet bekræftede, at man arbejdede med så lav svovltilsætning som overhovedet muligt, og den dag i dag verificerer min smagning, at vinen har den særligt rene, bløde og ubesmittede frugt, som man finder i svovlfri eller meget lavt svovlede vine.

Tydligst har jeg oplevet forskellen på svovlet og usvovlet vin hos den lille fremragende procent, Thierry Allemand i Cornas i det nordlige Rhône. Her smagte jeg for nogle år siden Allemands »almindelige« Cornas »Reynard« lavet på over 40 år gamle vinstokke op mod hans usvovlede vin fra nøjag-

tig samme mark. Selv om den konventionelle vin var utrolig flot, så var den usvovlede version bare en klasse bedre: Først og fremmest klart mere fyldig og frugtigt saftig, men samtidig mere elegant og kompleks – som om den usvovlede vin havde fået tilføjet et par ekstra lag, eller afmonteret filtret, om man vil. En oplevelse, som i sine nuancer kan sidestilles med forskellen på at dyrke sex med og uden kondom. Allemand laver desværre kun et par fade af den usvovlede vin, som han sælger relativt lokalt til restauranter, der forstår at håndtere vinen, som han mener skal opbevares på køl ved maks. 14 grader for at kunne holde sig.

Generelt bekræftede min aktuelle smagning, udført forleden, dette indtryk, at den usvovlede vin har en finere, mindre hård og grøn frugt end den konventionelle. Vi taler om blødhed, som kan sammenlignes med en (ren) barne-numse.

Men jeg fik desværre også bekræftet den usvovlede vins skavanker, nemlig at den er meget udsat for oxidation og således skal opbevares ved mellem 11 og 14 grader. I et par af vinene var oxidationen meget tydelig, mens jeg i en lang række af vinene var i tvivl om, hvorvidt der var en lille eddiketone eller ej, f.eks. i Eben Saides ellers meget flotte og frugtrene Priorat. Det lille jævnlige set hint af oxidation vil formentlig generelt dele folk mellem dem, som slet ikke bemærker det, dem, som kan leve med det – ikke mindst på grund af den fine frugt som følger med – og så dem, der lader sig irritere og står af. ■

sof@berlingske.dk

Svovlen i vinen

● 99,99% eller mere af alle vine på det danske marked er tilsat svovl. Svovl eller svovldioxid, som er den mere korrekte betegnelse, er nemlig ikke så lidt af et vidundermiddel for vinmageren. Først og fremmest forhindrer svovlen oxidation (iltning) af vinen og virker dermed præserverende.

Svovl tilsættes første gang kort tid efter, at druerne er plukket. For hvide vine under eller umiddelbart efter presning af druerne og for de

rødes vedkommende, når druerne bliver ledt op i gæringstanken, og udblødning af drueskallerne i mosten (macerationen) bliver indledt.

Svovlen virker desuden bakteriedræbende og bruges således også til at desinficere fadene, før vinen hældes i dem. De, som har prøvet at være til stede i en vinkælder, når der afbrændes svovlvæger i tønderne, vil kunne nikke genkendende til kradsende, nærmest

kvalningsagtig fornemmelse, som opstår i svælget, hvis man kommer til at indånde svovldioxid.

Fordi svovlen virker bakteriedræbende, kan den også bruges til at stække de mælkesyrebakterier i vinen, som ellers vil sætte gang i andengæringen. Andengæringen, som også kaldes den malolaktiske gæring, er uønsket af visse hvidvinsproducenter, fordi den blødgør vinnens syre.

Hvis man gerne vil have en sød vin og således ikke ønsker, at sukkerindholdet i mosten skal gære helt



Vine uden filter



2004 Muscadet, Château de la Fessadière (75 kr.)

Økologisk vin lavet helt uden tilsætning af svovl, en sjældenhed for en hvidvin. Sjældent for muscadet er det også, at der er vinificeret på foudre (store gamle egefade). Vinen er mere kødfuld end de fleste muscadet'er og bærer tydeligt præg af bærmekontakt (sur lie). Frugten er ren og blød, og her er intet tegn på oxidation.



2005 Touraine-Mesland Vieilles Vignes, Clos de la Briderie. Loire. (80 kr.)

Biodynamisk vin med lavt svovlindhold og fin ren, mineralisk næse med tydelig chenin blanc-karakter af æble og hør samt et strejf af flødekaramel måske fra den lille sjat chardonnay, som er tilsat. Flot sprød syre og meget tør finish.



2005 Domaine du Grand Milord, VdP de Gard (55 kr. L'Esprit du Vin/aarstiderne.com)

Økologisk vin med 35 mg svovl per liter, gjort på merlot, carignan og cabernet. Ung, frisk og let beaujolais-agtig vin med et strejf af chokolade, som paradoksal nok i første omgang lugter af svovl, formentlig fordi den er reduktiv (i underskud af ilt), men lugten tager heldigvis af efter iltning.

2003 Le Zaparel, Domaine Saint Julien (85 kr. L'Esprit du Vin)

Økologisk sydfransk vin lavet på gamle carignanstokke. Er mest medtaget som et eksempel på, hvor galt det kan gå for en lavt svovlet vin. Vinen har tilsyneladende fået decideret eddikestik, selv om den unægtelig er kød- og powerfuld og rund.



2001 Valreas, Lou Mourerous, Domaine La Grande Bellane (110 kr. L'Esprit du Vin/aarstiderne.com)

Biodynamisk vinificeret helt uden svovl, hvilket har resulteret i et svovlindhold så lavt som 3 mg/l. Der er stor udvikling på den flot udfoldede næse med dybe animalske toner, endda lidt garrigue (provenceurter) samt et strejf af eddike. Den lidt billigere 2000 Valreas, Cailloux D'Or (75 kr.) (1 mg/l svovl) gjort på 70 pct. syrah 30 pct. grenache og forventeligt nok lidt lettere med feminin nærmest burgundisk træk.



1999 Chénas, Clos de Boccards (95 kr. L'Esprit du Vin/aarstiderne.com)

Økologisk beaujolais cru med 80 mg svovl. Sjovt at smage en gammel chenas, her er kirsch og portvinsagtige toner, men også en del frisk syre, som bider fra sig.



ud, kan man tilsætte svovl for at stoppe gæringen.

Typisk vil den konventionelle vinproducent under hele fremstillingsprocessen sørge for at holde vinens svovlniveau oppe på et vist plan, for at undgå fejl i vinen. Og særlig omhyggelig vil vinbonden være med at justere svovlniveauet før aftapningen for at sikre, at vinen ikke bliver dårlig under transporten eller på vinhandlerens hylder.

Generelt er svovltilsætningen større i hvide vine end i røde, fordi sidstnævntes garvesyre og farvestoffer fungerer som anti-oxidanter, og fordi der oftere er lidt sukker

tilbage i den hvide vin, som vinproducenten med rette frygter vil kunne starte en ny gæring på flasken, hvis der er nogle levende gærceller tilbage. Så jo sødere vin, jo højere svovlindhold.

Gennem årene er vinbønderne generelt blevet bedre til håndtere svovldoseringen i takt med, at de tilladte maksimum-indhold er blevet stadigt mindre, så efterhånden er det sjældnere og sjældnere, at man finder en vin, som decideret smager af svovl.

I dag findes der sågar nogle ganske få radikale produ-

center, som laver vin helt uden at tilsætte svovl, og typisk er der ikke tale om hele produktionen, men om en enkelt cuvée, som man sælger i meget begrænset omfang. Retfærdighedsvis skal det også tilføjes, at det er svært at opnå en 100 pct. svovlfri-vin, eftersom der udvikles en anelse svovl i vinen som biprodukt i forbindelse med gæringen af mosten.

**2005 Côtes-du-Rhône, La Sagesse,
Domaine Gramenon**
(129,75 kr. Bichel Vine)

Vinen »Ceps centenaire«, lavet på 100 år gamle stokke, var den første usvovlede vin, undertegnede stiftede bekendtskab med. Dens fantastiske, nærmest overjordiske blødhed i frugten har altid slået mig, men der gik en del år – indtil jeg mødte en anden Rhône-bonde, Thierry Allemand – før det gik op for mig, at det ikke bare handlede om gamle stokke, men også fraværet af svovl. Jeg har tidligere med stort held nuset flere årgange af denne vin i min kælder, men da årgang 05 allerede er udsolgt, har jeg i stedet måttet smage på den ligeledes økologiske lavtsvovlede Sagesse, som bestemt har en rem af huden, frugtlig, saftig og blød i frugten, som den er.

**2005 Novas carmenere/cabernet,
Vinedos Organicos Emiliana**
(95 kr. L'Esprit du Vin)

Svovlindholdet her er på bare 38 mg, hvilket er meget lavt for en oversøisk vin. Den bio-sag fremtræder da også anderledes rund og cremet, mere blødt udfoldet i frugten end sine landsmænd. Selv om der ikke er sparet på det amerikanske egetræ, er dette en af de få chilenske, jeg for alvor har følt mig tiltrukket af.



2000 Cornas, Thierry Allemand
(Suenson importerer resten af porteføljen)

Denne helt usvovlede syrahvin fra det nordlige Rhône, som kun sælges lokalt, er opbevaret fire års tid i egen kælder. Frugten er intens og koncentreret, blød og opulent, næsten australsk i sin modenhed. Er der også en lille bitte harsk (oxideret) tone? (Se i øvrigt hovedartiklen).

**1999 Gevrey Cham-
bertin, La Romanée,
Domaine des Varoilles**
(370 kr. L'Esprit du Vin)

Bare 1 mg svovl indeholder denne bourgogne (se også hovedartiklen). Næsen er penetrerende med meget ren kirsebærfrugt, der er blød som en barnenumse. Men der er også et lille strejf af eddike, og længden er ikke den største.



**2001 Priorat, Dits del Terra,
Eben Saide**
(495 kr. L'Esprit du Vin)

Priorat er dejlig, også denne, lavet af den sydafrikanske biodynamiker Eben Saide. Vinen har utrolig lækker, ren blød kirsebærsmåse i den typiske lavtsvovlede uden-filter-stil – men jeg mener også at registrere et lille strejf af oxidation.

**2002 La 40ème, Chateau Puech-
Haut, Coteaux de Languedoc**
(395 kr. L'Esprit du Vin)

Da kældermesteren på denne ellers konventionelt drevne ejendom, der har Michel Rolland som konsulent, i anledning af 40. høst fik helt frie hænder, skabte han dette monster af en portlignende bordvin vinificeret helt uden svovl. Robert Parker har naturligvis ladet pointene regne ned over vinen, men for undertegnede er det næsten for meget af det gode. Etiketten siger 14,5 pct., jeg tror dog snarere på 16-17 pct. Men igen er den ultrabløde, uspolerede frugt på banen. Jeg har før smagt en flask (fra en anden kælder), som havde et strejf af oxidation, det har jeg dog svært ved at finde her.



FORHANDLERE: ■ L'Esprit du Vin www.esprit-du-vin.com ■ www.aarstiderne.com ■ Bichel Vine www.bichel.dk ■ Otto Suenson www.suenson.dk ■ Rosforth & Rosforth www.rosforth.dk
kan også nævnes som importør, der fører mange bio- og øko-vin med meget lavt svovliveau.