

Nils H Sternby har haft vinprovning som hobby i flera år. Han höjer ett varnande finger för att ta olika »vinexperters» råd alltför bokstavligen: »Om en vinjournalist bedömer ett vin som rena fyndet behöver det inte betyda att Du gör samma bedömning. Det behöver inte ens vara ett särskilt bra vin.»

Professor Sternby vill ta bort snobbstämpeln på vinprovning

”Vin är en måltidsdryck som kan njutas utan tjafs”

FOTO: ROONY JOHANSSON

Svenskarna har börjat bli ett vindrickande folk! Vi rör oss sakta men säkert från brännvinsbältet i norra Europa mot vinbältet i södra. Vi blir mer kontinentala och internationella i våra mat- och dryckesvanor. Det finns ett antal makthavare som inte tycker om denna trend, i varje fall inte beträffande dryckesvanorna. »Vin skall vara en dryck förknippad med fest och inte med vardagslivet.» Det är en av anledningarna till att vederbörande inte tycker om de nya förpackningarna av

vin, i pappkartonger. Men konstigt nog lyssnar inte folk i gemen på dessa signaler, på kort tid har papp-vinerna seglat upp till verkliga storsäljare. Och eftersom det inte kan bero på kvaliteten så mycket, bör det vara en kombination av pris och förpackning. Den senare har väl dock vid det här laget förlorat nyhetens behag.

Vad beror nu denna utveckling av vindrickandet på? Det är naturligtvis många orsaker: det ökande resandet, det ökande välbästandet, ändrade matvanor med internationella rätter som passar till vin, ändrade umgängesvanor, etc. Detta har i sin tur fört med sig ökade krav på dem som importerar och säljer vin hos oss, dvs tidigare enbart Vin & Sprit samt, och fortfarande enbart, Systembolaget. Redan före sloandet

av importmonopolet för ett par-tre år sedan hade framför allt Vin & Sprit bemödat sig om att bredda sortimentet.

Sverige var under flera år den största exportmarknaden för Australien, huvudsakligen med sk bulkviner, dvs relativt sett billiga viner, och man tog snabbt fatt i trenden med viner från Sydamerika och inte minst Sydafrika. Och numera har vi ju ett mycket brett urval även genom de många privata importörer som agerar agenter för mer eller mindre kända vinproducenter. De har ju också rätt att sälja direkt till restauranger vilket också bidragit till att utveckla vinintresset.

Jag hoppas att alla också har märkt den förändring av servicen som inträffat på Systembolaget. Jag tror att den i hög grad kan tillskrivas entusiastiska före-

Författare

NILS H STERNBY

professor, avdelningen för patologi, Universitetssjukhuset MAS, Malmö.

ståndare med förmåga att entusiasmera sin personal. Jag minns då jag som student i Lund med nyvaknat vinintresse frågade en gammal trotjänare efter ett alternativ till ett vin som inte fanns: »det spelar ingen roll, då samma skit alltihop»!

Systembolaget brukar ju skryta med att dess sortiment är världens bästa och största, men det är en sanning med modifikation. Det är emellertid imponerande: mer än 700 röda och mer än 600 vita viner, därtill drygt 150 andra typer av vin, huvudsakligen av starkvinstyp. Till detta ordinarie sortiment skall läggas det s k beställnings-sortimentet som det finns all anledning att botanisera i, där finns det ytterligare cirka 500 röda och lika många vita viner

plus nästan ett par hundra andra viner. Och många andra viner som finns hos de många privata importörerna finns inte listade alls, utan är än så länge tillgängliga enbart för restaurangerna.

Ett par sätt att följa med vinmarknaden i Sverige är att prenumerera på Systemets kataloger. För mycket facila 100 kronor per år får man dem direkt hem, och tillsammans med Varunytt och Systembolagets tidning Uppdraget. För den intresserade rekommenderas också Vin & Sprits tidning Vin & SpritJournalen som kommer varannan månad och är en verkligt klatschig publikation. Den kostar 150 kronor men då ingår också ett medlemskap i Vin & SpritSällskapet som organiserar resor, provningar, föredrag etc.

Och medan vi ändå håller på med re-

klam: för såväl nybörjare som lite mera avancerade rekommenderas att gå med i Sveriges största vinförening, Munsänkarna. De har lokalföreningar på ett stort antal orter i Sverige och arrangerar regelbundna provningar på hemmaplan samt vinresor flera gånger årligen. Det kommer också bedömningar av nya viner regelbundet.

Många som är lite intresserade av viner blir i bekantskapskretsen stämplade som vinkännare och det kan bli mycket plågsamt: de får ofta höra »Dig kan man ju inte bjuda hem, man vet ju inte vad man skall ta fram för vin». Än värre är att bli utsatt för korsförhör så fort man slagit sig ner vid bordet: »Nå, vad har Du i glaset?» Den som inte kan så mycket om vin tror att »ex-

perten» genast känner igen vinet. Är man lite mer kunnig vet man hur svårt för att inte säga omöjligt det är att identifiera ett vin direkt, då skall man verkligen ha tur. Eller ha druckit samma vin för kort tid sedan – även om det på intet sätt är någon garanti!

I detta sammanhang brukar man citera en historia som tillskrivits flera olika personer: Sir, did you ever mistake a burgundy for a claret? – Oh, no, not since lunch to-day! Och jag har själv upplevt historiens like: jag arrangerade en middag där tre viner serverades till varje rätt, och naturligtvis som vanligt i vinprovaresammanhang blint. En mycket duktig vinjournalist kommenterade vinerna med: vi dricker tre mycket bra bordeaux-viner och de kommer nog från olika sidor av floden men närmre än så kan jag inte komma. En av världens erkänt bästa experter på viner från Bordeaux instämde i bedömningen men kunde inte heller placera dem närmre – inte så konstigt, med tanke på att det var tre italienska viner vi drack! Det är sådant som tröstar då man själv efter många års vinprovande inte kan skilja en bordeaux från en bourgogne!

Ingen kan väl ha missat ett annat uttryck för det ökade vinintresset: dags- och veckopressens vinspalter och vinbedömningar. Dagspressens vinspalter har en enorm betydelse, det vet alla som har försökt köpa ett vin som fått bedömningen fynd! Det tar slut direkt om inte Systembutiken bunkrat upp ordentligt. Men ett varningens ord: om en vinjournalist bedömer ett vin som rena fyndet behöver det inte betyda att Du gör samma bedömning! Det behöver inte ens vara ett särskilt bra vin.

Jag är synnerligen mistrogen mot de skribenter som enbart använder prisvärdhetsbegreppet – ofta manifesterat med ett antal flaskor – och inte samtidigt gör en allmän kvalitetsbedömning. Prisvärdheten är en helt subjektiv värdering, det gäller för vin liksom för andra varor. Är en Rolls Royce prisvärd? Eller en resa med Concorde? Eller en svit på ett lyxhotell? Eller en Volvo S80? Är ett vin för 400 kronor prisvärt? Eller ett för 10 000? Är en Zorn-målning för 5–6 miljoner prisvärd? En omöjlig fråga att besvara rakt, det beror på många olika omständigheter.

Ett vin för 49 eller 59 kronor (cirka en tredjedel av alla röda viner har pris-slutsiffrorna 9!) som får fyndstämpel kan vara av betydligt lägre kvalitet än ett vin för 89 kronor, som bedöms som enbart prisvärt. Ett vin som betecknas som ej prisvärt för att det kostar 300 kronor kan vara ett klassiskt och utsökt vin. Om man skall bedöma prisvärdhet så bör man även ange kvalitet. Det görs i regel

Ett vinglas bör vara tunt, vara ofärgat och ha kupan insvängd uppåt för att fånga vinets doft. Rödvinglasen på bilden kommer från den österrikiska firman Riedel, volym 1060 ml.

i form av poäng, vanligen på en 20-poängsskala eller ibland på en 100-skala. Det är också klokt att försöka hitta en vinjournalist med vars bedömningar man samtycker. Jag har många gånger av besvikna vinköpare fått höra: »Jag provade det vin som tidningen skrev var ett fynd och det var verkligen ingen höjdare.»

Finns det en relation mellan pris och kvalitet? Ja och nej! Ett dyrare vin bör naturligtvis vara bättre än ett billigare men så är förvisso ej alltid fallet. Man måste prova sig fram. Smaken varierar lyckligtvis, vi tycker om olika saker, det gäller ju både om mat och vin, om musik och konst osv. Det vin som man tycker bäst om är det bästa, sedan får experterna säga vad de vill! Men det betyder å andra sidan inte att det kvalitetsmässigt är det bästa vinet, där gäller expertens bedömning. Dock kan ju även experterna vara oense!

På en punkt brukar de emellertid vara ense: om ett vin är defekt eller ej. Viner kan vara, och är i ett par tre pro-

cent av antalet flaskor, defekta: felaktigt framställda, felaktigt buteljerade, felaktigt lagrade, för gamla. Mer om detta nedan.

Ett kärt diskussionsämne vinvänner emellan är om vinet skall luftas eller ej före serveringen. Det har gjorts många försök men utan helt entydiga resultat. För egen del brukar jag inte lufta viner genom att korka upp flaskan i förväg. Den lilla vinyta som exponeras då vinet korkas upp har ingen större betydelse jämfört med då vinet dekanteras eller står i glaset. Det kan för övrigt vara helt förödande för ett gammalt vin, det kan då oxideras. Jag brukar däremot lufta vinet genom att dekantera det, dvs hålla över det på en karaff eller en annan rengjord originalflaska.

För äldre röda viner behövs detta för att inte fällningen, sedimentet, skall komma ut i vinet, vilket försämrar smaken och förstör vinets utseende. Vinet skall ju vara helt klart. En dekantering ger också den initiala luftningen, resten

sker i glaset. I unga viner finns i regel ingen fällning utan där är det luftningen som kan vara till nytta.

Dekanteringen har naturligtvis en annan stor betydelse: man döljer vinets identitet. Om man avser att testa en persons vinkunnighet är det väsentligt att dölja flaskan; dess form, etikettens färg, etc kan för den invigde ge viktiga ledtrådar. Men ibland också spela honom eller henne ett spratt! Speciellt om vinet dekanterats över i en helt annan flaska. Man behöver inte använda en kristalldekanter för många hundra kronor, det går utmärkt med enklare saker. Självt använder jag mycket enkla dylika, inköpta i affär för restaurangutensilier. För drygt tio kronor får man en helt användbar dekanter. Den är också lätt att stoppa i diskmaskinen.

Vilket sorts vinglas bör man lämpligen använda? Det finns ju ett oändligt antal glas i olika form och storlekar, många är utmärkta och det blir en fråga om pris och utseende. Glaset bör vara tunt och naturligtvis helt ofärgat samt ha någon sorts tulpanform, dvs ha kupan insvängd uppåt, lite som en konjakkupa. Det skall nämligen kunna fånga vinets doft, dess bouquet. Äldre servisers tjocka, slipade kristallglas med vid öppning och bredast upptill är en styggelse för en vinälskare! Varför konsulterades ingen vinkunnig person då Nobel-servicen designades?

Det finns speciella s k vinprovarglas och de är utmärkta. Och jag avslöjar nog ingen hemlighet med att påpeka att Ikea har en serie aldeles utmärkta vinglas till ett synnerligen förmånligt pris. Sedan finns det naturligtvis vinglasens Rolls Royce: den österrikiska firman Riedel har en hel serie vinglas, i stort sett ett speciellt glas för varje typ av vin, och i olika kvalitet. Deras dyraste ligger i prisklassen omkring 600 kronor per glas men då får man också ett konstverk som t o m finns utställt på museum för konsthantverk. Det bör inte stoppas i diskmaskinen och man måste hålla försiktigt, glaset rymmer drygt en hel flaska!

På restauranger serveras alltid viner från höger till vänster, alltså första vinet i glaset längst till höger. I vinprovningssammanhang är ordningen omvänd, man brukar börja med vin nummer ett längst till vänster. Varför vet jag ej! Viktigast är dock att man själv håller reda på hur vinerna serveras! Har man många glas rekommenderas att de numreras eller markeras på annat sätt, det är lättare än man tror att blanda samman serveringsordningen.

Vad behövs för att organisera en vinprovning hemma? Egentligen inte mer än två personer och två viner! Man

kan alltså sitta vid köksbordet med sin partner med två glas vardera där en hållt upp och den andre eventuellt flyttat om glaset utan att tala om hur. Vinerna kan till och med vara blinda för båda om ett antal flaskor (av samma form!) förses med folie och placeras i en korg och sedan framplockas på måfå.

Men det är betydligt enklare om i varje fall en vet vilka viner som serveras. Det är förbluffande lätt att villa bort sig, det vet jag av bitter erfarenhet! Och för att spara vin kan man ju med fördel använda sig av halvbuteljer, även om sortimentet av dylika inte är särskilt stort eller spännande.

Det är också trevligt att bjuda in några likasinnade till en provning, det behöver inte alls vara pretentiöst, det räcker till och med bara bröd som tilltugg. Fyra till sex viner är lagom att prova, en helflaska räcker mycket väl till åtta personer och man kan utan svårighet servera femton glas ur en flaska. Det är naturligtvis då fråga om provning och inte vin till mat.

Man bör försöka ha ett tema i provningen: olika druvor, samma druva från olika länder eller distrikt, olika viner i samma årgång. Man bör helst inte blanda vita och röda viner, eller söta och torra, eller blanda in starkviner.

Hur sparar man bäst och försluter överbrevet vin? Håll över på en mindre flaska så att den blir helt full, dvs så att ingen luft kommer till, och ställ in den i kylskåpet. Det gäller både röda och vita lättviner. Söta viner och starkviner är mera styrktåliga men mår också bra av ovan nämnda behandling. Lättvinerna håller sig i ett par tre dagar men de förlorar en del av sin fräschör. Metoderna att pumpa luft ur flaskan eller att fylla den med inert gas är av tveksamt värde. Överbrevet vin brukar jag hålla samma till en enda cuvée, dvs göra Chateau Mélange! Det brukar ge en intressant upplevelse även om många säkert ryser vid tanken på dylik profanering.

Under en provning är det nyttigt men naturligtvis inte nödvändigt att anteckna. Om inget annat, bör man notera om man tycker om vinet eller ej. Man tror sig komma ihåg detta, men ack så fel man har. Det är förbluffande hur fort man glömmar namn och årgång och vilket vin som var så väldigt gott! Man behöver ju inte använda det fikonspråk som ofta karakteriserar vinbeskrivningar, men om man kan komma ihåg vissa karakteristika, t ex dofter och smaker, är det stöd för senare bedömningar. Om inte annat så lär man sig hur svårt det är att verbalisera framför allt smakupplevelser. Det är en stor konst att kunna förmedla doft- och smakupplevelserna till andra.

Kan man lagra vin hemma och löna sig? Alla kan naturligtvis lagra vin hemma, det behövs inget mer än hyllutrymme. Viner för snabb konsumtion behöver inga speciella lagringsutrymmen men mår bäst om de inte utsätts för starkt solljus eller hög värme. Större delen av Systembolagets sortiment utgörs av drickfärdiga viner men många mår bra av lite mer lagring.

I så fall kan man lämpligen avdela ett utrymme som är mörkt och vibrationsfritt, helst också svalt. Idealtemperaturen är 10–12 grader, men jämn temperatur är viktigare än att det är svalt. Om den varierar långsamt under året är det OK, stora svängningar är inte bra. Idealet är naturligtvis en vinkällare med jämn temperatur och lagom fuktighet, men det är ju få förunnat. Äldre viner kräver emellertid detta för att hålla sig. En helt acceptabel variant är ett eller flera vinskåp, dvs i princip kylskåp specialgjorda för vinförvaring.

Vilka viner skall lagras? Den första förutsättningen är att kvaliteten är bra, och det betyder tyvärr att det i huvudsak är dyrare viner som det lönar sig att lagra och som blir bättre med lagring. Det klassiska exemplet är Bordeaux-viner av hög kvalitet som i regel inte bör drickas förrän efter 8–10 år. De säljs numera även i Sverige som s k primörviner, dvs de säljs året efter skörden, för leverans ett par år senare. Det har hittills varit lönsamt, delvis utomordentligt lönsamt, men genom att priserna på senare år gått upp kraftigt är det numera synnerligen tveksamt om det lönar sig. Det är meningslöst att lagra ett enkelt vin, det är gjort för att drickas ungt och om det lagras blir det endast ett gammalt enkelt, och sannolikt dåligt eller förstört, vin!

En typ av vin som det lönar sig att lagra är champagne, inte bara årgångsditon utan även standardchampagne. Då flaskorna säljs är de i princip drickfärdiga men det är mycket tydligt att ett par års lagring förbättrar vinet. Även de mousserande viner som champagnefirmorna producerar i Australien och USA kan lagras, medan däremot andra mousserande viner inte vinner på lagring, och i en del fall inte bör lagras.

Hur upptäcker man att ett vin är defekt? Det är ibland mycket lätt: om ett vin luktar eller smakar direkt illa så måste det vara något fel. Ett vin skall dofta gott och inbjudande eller i varje fall neutralt och det skall vara klart och färgmässigt korrekt. Många har hört talas om ett korkskadat, eller »korkat» vin, men förbluffande få har upplevt ett sådant.

Man anser att doft och smak kommer från det kemiska ämnet trikloranisol, TCA, som bildas i korken då den be-

handlas med klörlösning före dess torrkande. Även andra orsaker till »korksmak» kan förekomma, kork kan ta åt sig dofter från omgivningen. Problemet uppmärksammades på allvar under 1980-talet då man angav att minst ett par och upp till 5 procent av alla med kork försedda vinflaskor blev skadade. Det har lett till ökad användning av syntetiska korkar.

Men alla störs inte av ett korkskadat vin: vid en middag för några år sedan då ett defekt vin byttes ut mot ett fräscht anmärkte en av gästerna »jag tyckte det första var bättre, det var mycket mustigare»!

En korkskadad flaska byts naturligtvis genast ut på en restaurang och även av Systembolaget. Det är ingenting man kan lasta producent eller distributör för och man kan inte se på en flaska om den är skadad eller ej. Det är ju trots allt ganska ovanligt, och om en sådan flaska dyker upp på en munsänkprovning så brukar det skadade vinet gå runt så att alla skall få lära sig den karakteristiska doften.

Som med allt annat är gränfallen de

kniviga då det gäller att bedöma ett vin. Om det inte är en tydlig »korkdoft» utan enbart en antydd dålig lukt, brukar man karakterisera det som »bottle stink» eller mustighet. Det kan bero på att korken tagit upp oönskade dofter, att orena fat använts, kanske på att flaskorna blivit dåligt rengjorda. Det krävs ofta en verkligt tränad näsa att upptäcka subtila defekter och det kan leda till kontroverser, t ex med restaurangpersonal.

Om vinet är helt felfritt men inte faller vederbörande i smaken så har naturligtvis en restaurang ingen skyldighet att ta tillbaka flaskan. Är det en värdefull kund som klagat kommer ju saken i ett annat läge! Jag minns ett besök på en känd österrikisk restaurang för många år sedan, innan österrikarna lärt sig göra goda rödviner. Jag hade bjudit vänner på middag och ville gärna prova landets vin. Kyparen försäkrade att det österrikiska röda var förträffligt men det var i stället förfärligt och byttes ut mot en bordeaux. Till min stora förtrytelse fick jag betala båda flaskorna! Jag har inte besökt restaurangen sedan dess.

Korksmulor i vinet har ju ingenting

med korkskadat vin att göra, det visar bara på oskickligt upptaget vin. Eller på att korken antingen satt helt fast eller var i dålig kondition alternativt mycket gammal och därför smulades sönder. Lösningen blir att sila vinet genom gasväv eller filterpapper. Det senare anses av många som oförläpigt genom att en del av vinets arom skulle gå förlorad. Fan tro't, sa Rellingen! Jag har inte sett någon kontrollerad studie av detta problem!

Skall man verkligen hålla på med blindprovning och diskuterande varje gång man dricker vin? Naturligtvis inte! Vin är en måltidsdryck som man kan njuta utan tjafsande om druvsort och årgång och ursprung, det är enbart om man vet att ens gäster är vintresserade som man kan utsätta dem för en provning. Det är inte heller särskilt givande att blindprova ett enkelt standardvin av en typ som kan produceras i stort sett var som helst, det bör röra sig om ett kvalitetsvin eller i varje fall ett vin med några typiska och/eller intressanta karakteristika.

Brukar man inte spotta då man provar vin? Jo, man gör det professionellt men helst inte på en middag med vänner och bekanta! Serverar man flera viner och inte har ett särskilt glas för varje vin bör man emellertid se till att gästerna kan tömma ut ej uppdruckat vin i en tillbringare eller liknande.

Och slutligen den – fortfarande – kontroversiella frågan: är eller kan vin vara nyttigt? Alltsedan den sk franska paradoxen presenterades i amerikansk TV – att fransmän trots hög rökfrekvens och högt kaloriintag har lägre frekvens av hjärt-kärlsjukdomar än amerikaner, vilket tillskrevs deras vindrickande – har debatten varit livlig. Såvida man kan lita på de många studier som visat på en negativ relation mellan vindrickande och frekvensen hjärt-kärlsjukdomar hos medelålders och äldre individer.

Kritikerna har bl a framhållit att kontrollgruppen, dvs absolutisterna, skulle bestå av f d alkoholister och personer som av medicinska skäl ej nyttjar alkohol. Detta har emellertid avvisats av bl a epidemiologiens »grand old man» i England, sir Richard Doll. Även de(n) argaste kritikern(a) i Sverige av tesen om alkohols, och framför allt vins, nytteeffekter tycks numera inta en mindre rabiat negativ attityd.

Lite vin till maten förhöjer inte endast måltidsupplevelsen, utan har som gräde på moset också en positiv hälsoeffekt. Att framföra detta budskap var orsaken till att Scandinavian medical alcohol board, SMAB, bildades för några år sedan. •

Vitvinsglas från Riedel. Glasen som är gjorda på den österrikiska firman betecknas av vinkännare som glasens Rolls Royce.