



Vin med mognad

– Vin är ett levande väsen, kan man höra vinintresserade säga ibland. Uttrycket är sakligt sett helt uppåt väggarna. Vin är lika dött som andra jordbruksprodukter, typ potatismos, apelsinmarmelad eller pölsa. Samtidigt är uttrycket ändå en fungerande metafor. Sparar man en flaska vin en längre tid förändrar det sig och den förändringen liknas ibland vid ett livslopp. Vinet brukar i såna sammanhang beskrivas med ord som ungt, utvecklat, moget, gammalt och slutligen dött.

Text: Ulf Jansson

Den här förändringen är olika stor för olika viner. För många viner, framför allt de enklare (och billigare), är den inte ens önskvärd. De smakar bäst som unga, inom ett å två år efter skörd. För andra viner är förändringen ofta av godo. Vinerna rundas av och blir mer harmoniska i smaken samtidigt som aromerna utvecklas och blir mer månfacetterade. I några fall kan vinerna genomgå en formlig metamorfos och efter en längre tids lagring (8-10 år eller mer än så) bli komplexa och smakrika på ett sätt som ingen kunnat ana när flaskorna en gång lades undan.

Oftast är det en smaksak vilka viner som är bäst, de unga eller de som lagrats. Många kännare menar att viner inte blir bättre av att lagras nästan längre tid, bara annorlunda. Det de vinner i komplexitet och harmoni förlorar de i fruktighet och kraft. Andra åter menar att just den förändringen är avgörande och ett kvalitetstecken.

Sedan beror det på vintyp också. Vissa typer vinner mer på lagring än andra. Dessutom är det en modesak. Genom åren har det funnits perioder där mogna viner skattats högt, andra perioder har unga viner ansetts bäst. Och så finns det skillnader mellan olika marknader. Engelsmän och fransmän brukar ha dispyter om det mesta, så även om viner. I England, som genom århundradena varit en stor och mycket viktig marknad för de franska vinerna, har man av tradition druckit dem äldre och mognare än vad fransmännen själva gjort.

– Pedofiler, har engelsmännen fnyst om de (i deras tycke okunniga) franska vindrickarna.

– Nekrofiler, har fransmännen replikerat och myntat uttrycket ”goût anglais”, engelsk smak, om viner som smakar för gammalt och livlöst.

Hur länge håller då vinerna att lagra? Ja, det beror förstas på vinerna och hur de förvarats om det nu är i temperaturkontrollerade vinkällare, vinskåp, garderob eller något annat. I regel håller dock vinerna mycket längre än man tror. En gammal vinprovarvän och finsmakare hade en gång fått en härtappad flaska *Vino Blanco Espanol* som han förvarade stående i öppna spisen. Efter sådär 4-5 år öppnade han flaskan och serverade vinet som föråkare vid en vinprovarkväll. Vinet hade då börjat skifta i orange och vi ställde in oss på att nu skulle det bli fråga om likskändning. Till allas förvåning, även världens, var vinet fullt drickbart. Trött förstas men alls inte illasmakande.

Att hitta mogna viner på Systembolaget är dock snudd på omöjligt. Nästan allt vin som säljs är ungt. Den som vill dricka lite mognare viner får lagra dem själv först. Och då gäller det att ha perspektiv på tillvaron. Lever jag om 10 år? Eller om 20? Och i så fall, om jag aldrig smakat ett moget vin, hur ska jag veta om jag kommer att tycka om det? 🍷