

SMAKAR VINET KONSTIGT

Ibland doftar vinet konstigt när du håller upp det i glaset men efter en stund känner du inte så mycket av det längre och tänker att det var ingenting men troligen har vinet tappat i både fräschör och smak så jag rekommenderar att prova samma vin men från en annan flaska för att jämföra och då brukar defekten bli mycket tydlig.

De vanligaste defekterna är flyktiga svavelämnen som ligger bakom dofter som lök, brända tändstickor, bränt gummi, kokt kål, skunk, fuktig källare och andra märkliga dofter. Defekterna utvecklas vanligtvis i flaskan under flasklagringen, temperatur, ljus och problem med förslutningen. Dessa problem och andra kan du läsa om nedan.

Reduktion/Oxidation

Om en atom tappar elektroner till en annan atom blir den positivt laddad och oxiderad och atomen som tar emot elektronen blir negativt laddad och reducerad och det bildas nya molekyلفöreningar. Brist på fritt syre gör vinet reducerat och för mycket syre oxiderar vinet. Det är här naturkork, plastkork och kapsyl, alltså förslutningen får så stor inverkan på det buteljerade vinets mognad, utveckling och eventuella defekter.

Anledningen till att man använder kapsyl i stället för kork till allt fler vita viner beror på att man på så sätt bromsar oxidationen och konserverar de delikata aromerna. Däremot hade man i en övergångsfas stora problem med att vinerna utvecklade reductiva svaveldofter men det har man löst med att kapsylen inte är helt lufttät. Man använder naturkork, plastkork eller kapsyl medveten om att vinerna utvecklas olika och passar till olika typer av vin. Faktum är att i stort sätt alla vita viner som till exempel Chablis påverkas negativt på grund av för generös oxidation via naturkork. Men för röda lagringsviner förhåller det sig precis tvärt om. Vinet behöver syre för att inte utveckla just reductiva toner.

Vanligaste defekterna är:

Förslutning av vinflaskan, se ovan.

Ättiksyra finns det alltid mer eller mindre av i ett vin eftersom det bildas via jästcellerna under alkoholjäsningen i måttliga mängder. Men det bildas också om alkohol oxiderar till etanal och sedan vidare till ättiksyra. Ättiksyrabakterier finns det också i vinet som kan aktiveras och börjar då metabolisera alkohol till ättiksyra. Hur höga halter vinet klarar av innan det slår igenom på ett negativt sätt beror på det enskilda vinets kvalitet. En sur och lätt stickande doft påminnande om **vinäger** tar över.

Korkdefekten i viner ger dofter som **champinjon, mögel och fuktig jord** och en ibland förnimbar **klordoft** som kommer från mögelbakterier som reagerar med Klorin vilket man tvättar naturkorken med. Dofterna är flyktiga och lämnar efter sig ett platt trist vin. Eftersom korkproducenterna är väl medvetna om problemet har defekten minskat i omfång genom bättre tillverkningsprocesser.

En vanlig anledning till trista avslagna vita viner är för lång lagring i rumstemperatur och förekommer på både resturanger i butiker och hos leverantörer. Vinet snabbmognar och tappar sin fräschör och får en svag men tydlig smak av **oxiderade äpplen, äppelskrutt**.

Vissa våglängder i det ultraviolette spektrat får svavelämnen att brytas ner vilket kan ge dofter som **vått ylle och våt kartong**. Vita viner har inget naturligt skydd som röda viner har från fenolerna. Vita viners delikata och subtila dofter och aromer kan lätt dämpas och överskuggas av defekter generellt.

Etylacetat är inte helt ovanligt i ekfatslagrade kvalitets viner. Under lång ekfatslagring kan lätt ättiksyrabakterier få fäste i vinet under perioder och producera ättiksyra som sedan binder med alkoholen och bildar etylacetat. Det är en mycket flyktig doft av **lim eller acetone** som känns precis när man svaltar vinet.

Dimetylsulfid eller DMS finns naturligt i många viner och ökar vid flasklagring. DMS bildas genom nedbrytning, oxidation, av svavelbärande aminosyror i vinet. Låga halter ger kropp, frukt och viss komplexitet till vinet men vid högre halter ger det vinet smak och doft av **surt, kokt kål, sparris och tryffel**.

Svavel tillsatt i vinet i sådana mängder att det slår igenom i doft och smak är troligen mycket ovanligt. Slarv eller misstag ligger bakom denna defekt. Svavel är en mycket flyktig och kraftfull aromat och extremt små mängder krävs för att vi ska uppfatta dem. Detta gäller också de svavelämnen (tioler) som uppkommer i vinet på grund av yttre påverkan. Påminner om **bränd tändsticka, bränt gummi** och en **stickande doft**.

Gröna druvsorter som utsätts för vattenstress(torka) vid övergången till mognadsfasen (véraison) utvecklar inaktiva dofter som **metall, vax och disktrasa**. Man kallar defekten i vinet ATA (atypical aging) och dessa dofter uppstår i flaskan inom något år efter buteljeringen.

Under produktionen och lagringen av vin före buteljering får man ibland problem med oxidation eller reduktion i vinet. Vissa druvsorter är mer reductiva än andra eller att brist på kväve som jästcellerna behöver och skapar problem under alkoholjäsningen. Svavelväten (H₂S) bildas och om man inte vädrar bort det helt och hållet kan det senare bildas "merkaptaner"(tioler) som i princip är omöjliga att få bort ur vinet. **Lök, rutten kål, bränt gummi och skunk** är dofter som kan bildas.

Etylfenoler kan bildas i röda viner av högre kvalitet under fatlagringen om faten är kontaminerade med jästcellerna "Brettanomyces" som metaboliserar syror till flyktiga fenoler som dofter **stall, gödsel, läder och rökighet**. I mindre mängder uppskattas dessa dofter ofta av konsumenterna.

Vinylfenoler finner man ibland i vita viner som är en produkt från nedbrytningen av syror via olika jäststammar under alkoholjäsningen – **medicin, bandage, gouache**.