

Vin med klumper i

VIN: Grums, krystaller og uklarheder i vinen kan være ubehageligt for den vinøse novice. Den erfarne vinnyder ved, at de forskellige typer af bundfald som regel er resultatet af bevidste kvalitetsvalg - og nyder vin med en ufiltreret personlighed.

FRA VINENS VERDEN

AF RASMUS HOLMGÅRD

I efteråret udgav Nomas mangeårige chef-sommelier, Pontus Elofsson, en bog med titlen »På Noma får man vin med klumper i«. Titlen er et citat fra restauratør og restauranthef på Søllerød Kro, Jan Restorff, der måske, som så mange andre, har måttet dreje glasset en ekstra gang for at studere vinene på verdens bedste restaurant, hvor naturen ofte har fået lidt friere spil end i en gennemsnitlig supermarkedsvin.

Og selv om det hører til sjældenhederne, kan vin faktisk godt være klumpet. Klumperne hører til i den mængde af uklarheder, grums, snask og krystaller, vi under ét kalder »bundfald«, selv om det slet ikke er umuligt at opleve bundfald, der aldrig falder til bunds. Fælles for de forskellige typer bundfald er, at de er hygiejnisk ufarlige, at de er kontroversielle, fordi nogle mennesker alligevel bliver nervøse ved synet af dem, at de, for den legesyge vinnyder, der tilgår sin vin med et åbent sind, er en kilde til underholdning og forundring.

Fænomener, der gør vinen uklar

Bundfaldet i en vin kan bestå af mange ting, og det kan fremkomme med varierende grad af overlæg fra producentens side. Det ville være forkert at kalde bundfald for en fejl ved vinen, når det nu både er med vilje og i øvrigt ganske uden kompromittering af vel-smagen.

Ikke desto mindre har der traditionelt været en vis uvilje mod alt andet end en helt klar vin, og man kan stadig opleve at få udleveret en tjekliste til pointgivning i vintest, hvor man skal angive vinens »brillans« - altså hvor blankt og skinnende den står i glasset. Bundfald kan som sådan lidt groft beskrives som alle de fænomener, der fjerner vinen fra sin optimale brillans, fordi de fænomener i så godt som alle tilfælde implicerer tilstedeværelsen af stoffer i vinen, som

med tiden klumper sig sammen og falder til bunds. Måske når du at drikke vinen, inden det sker, og så oplever du snarere bundfaldet som en uklarhed eller bare svag brillans.

Bundfaldet er helt naturligt

Det er vigtigt at huske, at en vins eksistens begynder som én stor suppe af bundfald, som imidlertid samler de faste dele i toppen af den beholder, vinen gærer på. På det stadium kaldes bundfaldet for »bærmen«, og når vinen er færdiggæret skiller vinmageren vinen fra bærmen ved først at transportere den flydende del over i en anden beholder og herefter enten køle den ned, hvilket får en stor del af de tilbageværende rester af frugtkød og skaller til at bundfældes.

Som supplement kan vinen »klares« med et af en række forskellige midler, der formår at binde de faste dele i så store klumper, at de bundfældes. Mest almindelige er et materiale af vulkansk aske ved navn Bentonit, såkaldt »aktivt kul« og noget så hjemligt som æggehvite. Derudover anvendes forskellige gelatiner og collagener, hvoraf stoffet Isinglass, baseret på et protein, der udvindes af svømmeblæren i forskellige fisk, lige nu er det mest populære blandt dygtige vinmagerere. Endelig kan vinen passeres gennem filtre med forskellige maskestørrelser, hvilket kan supplere eller helt overflødiggøre klaringen.

Integreret kvalitet

Hvor meget vinmageren gør ud af filtrering og klaring, er et spørgsmål om smag. Nogle markeder, særligt de yngre af slagsen, herunder det amerikanske, foretrækker meget klare vine, mens vi i Europa har en mere liberal holdning til uklarhed. Når nogle vinmagerere accepterer en meget let filtrering og/eller klaring er begrundelsen som regel, at de frugt- og skaldele, der udgør uklarheden eller ligefrem grumset i vinen, er en naturlig del af de kvaliteter, der kommer fra vinmarken. Holdningen er ofte, at for hver gang vinen manipuleres og gennemgår en kemisk eller mekanisk bearbejdning, fjerner den sig en smule fra sit naturlige ophav og dermed de helt særlige kvaliteter, der ligger i vinmagerens specifikke terroir.

Med globaliseringen af vinmarkedet er det blevet vigtigere end nogensinde at fastholde de kvaliteter i vinen, som er geografisk bestemt, fordi de er de eneste unikke kvaliteter ved produktet. Derfor har vi oplevet en voldsom stigning i antallet af vine, der forsøger at fastholde nogle af de kvaliteter ved lempelig eller slet ingen filtrering og klaring. I sådan nogle tilfælde kan producenten skri-



Lad dig ikke skræmme af, at vinen er mælket, uklar eller sågar grumset. Som regel er det et bevidst valg fra producenten og som sådan en integreret del af vinens kvalitet og udtryk.

Foto: Rasmus Holmgård/Winephotos.eu

ve noget i retning af »ufiltreret« på flasken, eller slet og ret angive, at »denne flaske kan indeholde bundfald«.

Typer af bundfald

Der var en gang, hvor en vin var bedst, når den var gammel. Jo ældre en vin er, desto større er sandsynligheden for, at tanniner og andre fenoliske og organiske forbindelser har klumpet sig sammen til partikler så store og tunge, at de er bundfældet.

I dag bliver der ikke drukket særlig meget gammel vin, men hvis du er heldig at få fingrene i én, skal du være opmærksom på, om væsken er meget grumset og uklar. I så fald må du stille flasken opret på bordet i nogle timer før servering og umiddelbart før servering dekantere vinen uden at hælde bundfaldet med over i den nye beholder. Traditionelt er det dét, folk har ment, når de har brugt udtrykket »bundfald«.

Accepter en grumset vin

Men bundfaldet kan som nævnt også være i konstant suspension i væsken, altså uden at falde til bunds og uden at figurere i egentlige sammenklumpninger af grums. I sådan nogle tilfælde er det kun muligt at skille uklarhederne fra væsken ved at passere den igennem et klæde eller et kaffefilter.

At filtrere uklarhederne ud af en vin svarer lidt til at hælde jordbærsaft i den, supplere med en sukkerknald eller forstærke med et skvæt fra vodkaflasken. Hvis det gør dig lykkeligere for at drikke vinen, så hold dig ikke tilbage. Men måske er det ikke den mest

sikre vej til en mere delikat og elegant vinoplevelse. Efter min mening er det bedste, du kan gøre, at læne dig tilbage og nyde, at vinmageren har taget stilling til alle dele af vinens udtryk.

Vinsten - krystalliseret syre

Hvor traditionelt bundfald hyppigst findes i rødvin, fordi der her er foretaget en ekstraktion af tørstof, som efterfølgende danner bundfald, er rød- og hvidvin lige gode om at skabe det, vi kalder »vinsten«. Vinsten er en krystallisering af den del af en vins syreindhold, der udgøres af vinsyre - eller »tartarisk syre«, som den også kaldes, og kalium, der begge er naturlige bestanddele i vinen. Vinsten kan i vidt omfang undgås ved at lade vinen gennemgå en såkaldt »koldstabilisering«, hvorved vinen køles ned til lige over frysepunktet. Det får en del af syren til at krystallisere i køletanken i stedet for efterfølgende i flasken. Af samme grund som man kan ønske at undgå filtrering og klaring, ønsker nogle vinmagerere at undgå koldstabilisering, fordi de gerne vil bibeholde så mange syrer som muligt, eller fordi de frygter et tab af kompleksitet, når kulden samtidig med krystalliseringen får eventuelt tørstof til at fælde ud af væsken. Altså igen et kvalitativt valg med det formål at minimere manipulationen for at fastholde terroir.

Vin med personlighed

Og så er der resten af typerne. Dem, der er endnu længere væk fra traditionelt bundfald og helt uden for noget, som kan kategoriseres uden at ty til lange, kemiske forklaringer. Af de for tiden mest hyppige er det mælkeagtige flor, man kan observere i nogle kraftigt oxiderede hvidvine.

Det hænger ofte midt i væsken, eller bundfældes delvist og rangerer fra lyst gyldent til rustbrunt. I nogle tilfælde er der tale om et forstadium til vinsten, altså bittesmå krystaller i formationer i væsken, der i gamle dage blev kaldt for »bivinger« på grund af den optiske fremtoning. Andre gange er det tilstedeværelsen af levende gærceller eller mælkesyrebakterier, som kæder sig sammen til det slør eller flor, vi oplever i vinen. Nogle gange i voldsomt omfang, at det nærmest fremstår som små brune klumper og et fascinerende bevis på, at der ikke er nogen vin uden et rigt mikrobielt liv, og at mange af de mest spændende vine også er dem, der har gennemlevet det mest komplekse mikrobielle liv. Og har fået lov til at nå frem til os forbrugere i et format, der ikke er etnisk udrenset for skæge personlighedstræk, skæve vinkler og originale formuleringer. Spændende, fordi store oplevelser sjældent findes i glat perfektion, men snarere i mødet med store, originale personligheder. Det gælder også vin.

Bryst-smerter

I tilfælde af brystmerter skal man naturligvis først sikre sig at der ikke er tale om noget akut som f.eks. hjerteproblemer. Brystmerter kan også skyldes angst/stress, lungebetændelse, mavesår, galdesten irritation af spiserøret og lign. En anden, relativt almindelig, men ofte overset årsag, er muskel og ledproblemer.

Der kan f.eks. være tale om smerter fra de led, som ribbenene danner med brystbenet, smerter fra de små muskler, der ligger mellem ribbenene, eller smerter fra led i brystryggen, der stråler om på forsiden af brystkassen.

Disse muskuloskeletale problemer kan ofte behandles manuelt med bl.a. ledjuste-

BREVKASSE

Kiropraktorerne
Ringsted

SPØRG

Kiropraktorerne
Ringsted



LOTTE LANGHOFF

Har du et spørgsmål til kiropraktorerne, så send det til: lla@kiro.dk eller til Kiropraktorerne Ringsted, Haslevvej 13, 4100 Ringsted

ring, akupunktur, stræk og forskellige former for massage m.v.

Der er ofte stor utryghed forbundet med brystmerter, og mange mennesker med brystmerter fra bevægeapparatet vil opleve jævnlige tilbagefald, hvor man hver gang

skal sikre sig at det ikke er hjertet der er noget galt med. For at mindske denne belastning af både patienten og sundhedssystemet kan man - i tilfælde af brystmerter - med fordel opsøge en kiropraktor eller anden erfaren manuel terapeut for at blive undersøgt og evt. behandlet, men igen er det selvfølgelig vigtigt at sikre sig, at der ikke er noget mere alvorligt på færde.

Knude på ryggen

En lidt ældre, men sund og rask, herre opsøger mig i klinikken pga. en knude på ryggen, som han gerne vil vide, om han skal gå videre med.

Han er usikker på, hvor længe knuden har været der, men mener i hvert fald, at det er adskillige måneder.

Da jeg undersøger ham, finder jeg en knude, der ikke er hverken øm eller hård, den er heller ikke varm eller misfarvet og synes at ligge ovenpå en muskel uden at være fast bundet til underlaget.

Den er heller ikke særligt stor og måler ca. 2x3 cm.

Allerede på det tidspunkt tyder alt på, at der er tale om en fedtknude, også kaldet et lipom. Disse er stort set altid fuldstændigt ufarlige og i øvrigt ganske almindelige.

For en sikkerheds skyld foretager jeg en ultralydsscanning af knuden, og heller ikke her ser jeg noget, der rejser nogen mistanke om, at der er tale om noget ondartet eller andet behandlingskrævende.

Fedtknuder kan i sjældne tilfælde videreudvikle sig til noget ondartet.

Som tommelfingerregel bør man holde lidt øje med knuder, der er mere end fem centimeter store og/eller ligger nede i selve muskelvævet.

Generelt skal man altid få knuder undersøgt, hvis de ændrer sig, eller hvis man er i tvivl. Hellere blive undersøgt en gang for meget end for lidt.

Man fjerner sjældent fedtknuder. Undertagelsen kan være, hvis den sidder et sted, hvor den generer rent kosmetisk, sidder i vejen for bevægelse eller på anden måde trykker på og irriterer omgivende strukturer.