



TANNIN / GARVESYRE

Tannin / garvesyre fornemmes, når man smager ved, at siderne af tungen samt indersiden af kinderne tørrer ud.

Desto mere disse tørrer ud, desto højere er indholdet af garvesyre (tannin).

Når en vindrue modner, modner den på 2 forskellige måder, der virker uafhængigt af hinanden. Sukkermodningen, som foregår via fotosyntesen, og som giver vinen dens alkohol og dermed også en del af dens smagskompleksitet via gæringen. Den phenoliske modning derimod sker ud fra, hvor varmt der er i vinstokkens mikroklima. Her er det såvel skindet som stænglerne og kernerne, der modner, og denne modenhed har stor betydning for, hvordan vi opfatter garvesyren.

Har man haft en meget kold vækst og modningssæson, som det var tilfældet i Bordeaux i 2012, vil garvesyren fremtræde mere grøn og "umoden", hvorimod den i et meget varmt år, som 2009 var det i Bordeaux, vil polemisere hurtigere og derfor fremtræde mere fed og moden.

Hvad kan man så bruge det til, når man smager vin?

Enkelte druesorter har et naturligt højt indhold af garvesyre modsat andre, hvorfor man i en blindsmagning vil kunne udskille disse alene på indholdet af garvesyren. Endvidere vidner garvesyrens karakter om, hvilket klima druen har vokset i, og man kan derfor ud fra dette fastsætte, hvilken årgang eller vinområde, druen må komme fra.

Det lyder alt sammen meget teknisk, men er det egentlig ikke. Øv dig først i at fastsætte indholdet af garvesyre, højt, medium eller lavt, og når du har dette på plads, så begynd at smage på garvesyren for at fastlægge dens karakter. Det er med dette som med så meget andet i livet:

Øvelse gør mester.

God fornøjelse.

PS: Garvesyre = tannin.

