



## SYRE

**Syren** har flere funktioner i vinen. Dels er den med til at stabilisere farven, begrænse væksten af gærsvampen samt begrænse udviklingen af bakterier i vinen. Kort sagt, så er syren med til at stabilisere vinen, såvel når den vinificeres, som når den er tappet på flaske. Der findes flere arter af syre, men den vigtigste syre for os som vinsmagere er selve vinsyren.

Det er vinsyre, som bringer vinen i balance og giver den fasthed og friskhed og netop derfor er syren det element i vinen, som vinnemageren er mest tilbøjelig til at justere. Hvad kan man så bruge det til, når man smager vin?

Enkelte druesorter har et naturligt højt indhold af vinsyre modsat andre, hvorfor man i en blindsmagning vil kunne udskille disse alene på indholdet af vinsyren. Da syreniveauet falder, efterhånden som druen opnår sin phenoliske modning, vidner indholdet

af vinsyre også om, hvilke klimatiske betingelser druen har vokset i.

Man kan derfor ud fra dette fastsætte, hvilken årgang eller vinområde druen må komme fra. Desto koldere det er, desto mere vinsyre vil druen have på høsttidspunktet, da den givetvis ikke vil være så langt fremme i sin phenoliske modning.

Syren smages ved at mundvandet begynder at løbe, så desto mere syre desto mere mundvand. Hvis man ikke helt kan fornemme det i starten, kan man lave det som kaldes dryptesten og ganske enkelt går ud på, at man åbner munden ind over et glas vand og ser, hvor meget mundvand der drypper ned i det. Måske ikke så appetitligt, men yderst effektivt.

**God fornøjelse.**

