

MINERALITET FINDES ELLER GØR DET?

Artiklen kunne også hedde 'På sporet af ordet, der ikke findes', for det gør det ikke. Ordet er opfundet af vinfolk, -anmeldere og -smagere i mangel af bedre, men det efterlades altid med rød understregning i Word-dokumentet, som tegn på stavfejl. Og spørgsmålet er om mineralitet overhovedet findes og kan bruges som udtryk for en bestemt smag! Ordet skal beskrive den der smag af kalk eller sten eller 'tørhed', som man finder i visse især sprøde, slanke og syrerige vine. gastro har sat sig for at kaste lys over emnet med hjælp fra kemien og mikrobiologien.

Af RENÉ LANGDAHL JØRGENSEN
Illustration RASMUS MEISLER

Sludder og vrøvl! Vin smager af vin – alt andet er hokuspokus og sniksnak. For flere år siden kom en irriteret mand ind i en vinforsretning og leverede et bastant "basta!", da den unge idealistiske ekspedient påstod, at vinen i hans hånd havde eftersmag af kridtgrav og duft af sammenslåede flintesten. Der er løbet masser af vand i åen, vin i glasset og skriverier i magasiner og aviser siden. Hvor landets mad- og vinører tidligere havde fattige forhold, hvad smagsbeskrivelser angår, ser det i dag langt bedre ud. Et af vinfolkets mest kontroversielle udtryk er det ikke-eksisterende og åbenbart selvopfundne ord mineralitet. Digitale ordbøger sætter røde bølgestreger under ordet, og i analoge ordbøger findes det heller ikke. Allerede for fire-fem år siden blev det debatteret i en dansk kontekst, vendt og drejet hos journalister, nørder og bloggere, men siden er det nærmest umærkeligt gledet ind i almindelig vinjargon, hvor smagere regner med, at modtageren af budskabet forstår, hvad de siger. Forstår modtageren det ikke, tør han ikke sige det, af frygt for at blive kategoriseret vinøs ignorant. Dybt urimeligt, og flere begynder da også at råbe bullshit i vennesammenhæng, og det sker paradoksalt nok på et tidspunkt, hvor viden-skaben begynder at få fod på begrebets mulige konkrete indhold. Det

britiske vinmagasin Decanter havde i novemberudgaven en god artikel om begrebet og fik det belyst fra flere sider, men gastro satte sig for at snakke med fagkundskaben, sensorikeren med kemisk videnskabelig baggrund for at nå grundigt omkring begrebet.

MINERALITET SMAGER AF ... INGENTING

Mineralitet er knyttet tæt til det franske begreb *terroir*, som er fast del af ethvert vinvokabularium og sågar vinder mere og mere indpas

"SLUDDER OG VRØVL! VIN SMAGER AF VIN – ALT ANDET ER HOKUSPOKUS OG SNIKSNAK"

i dansk fødevarerproduktion. I den klassiske vinlitteratur står der, at cisterciensermunkene, som forfinede terroir-opfattelsen, smagte på jorden på Côte d'Or for at skelne mellem gode og dårlige steder til vindyrkning. En skrøne vil mange mene, men for nylig fortalte en pæredansk landmand mig, at bønder i gamle dage også 'smagte' på jorden





for at afgøre jordens bonitet og dens fertilitet. Ud af det kommer den bogstavelige fortolkning af begrebet mineralitet: at man kan smage skifer i vin, skifer i Dr. Loosens berømte Erdener Prälät, smage kalkstenen i Clos du Mesnil, smage det blå ler i Château Petrus, smage tuf i San Giusto a Rentannanos Percarlo og smage granitten i Cornas.

Vi knytter også typisk mineralitetsbegrebet til lave høstudbytter og som resultatet af kvalitetsdedikeret vindyrkning og produktion. Prøv selv at smage på en kalksten, slik på den. Hvad smager du? Noget tørt, noget basisk, men ingen aroma, vel? Kemisk analyse af vin fortæller os, at rigtige mineraler findes i meget små mængder i vin. Kalium er det eneste, som findes i nævneværdig mængde. Er det nok til, at vi kan smage dem? Længe har videnskaben sagt nej.

ESSENSEN AF MINERALITET

Biodynamikkens gudfar, Nicolas Joly, taler om naturens fire stadier, det mineralske, det flydende, lysets stadie og varmens stadie. Vinplanten har sine rødder i det mineralske, og biodynamikkens moderne succes har da også været med til at øge snakken om mineralitet, selvom Nicolas Jolys forklaringsmodeller virker i bedste fald filosofiske og i værste fald som sludder og vrøvl.

Vi ved, at vinplanten lever af fotosyntese, vand og især kultveilt fra luften, men også af næringsstoffer fra jorden, som på stadig ikke helt afklaret vis optages gennem rodnettet. Med hjælp fra svampeorganis-

mer, kaldet *mycorrhizae*, optager planten mineralerne og sporstofferne i ioniseret form. Fosfor, kalium og nitrogen (dog ikke et mineral) kender vi rigtig godt til. De tre hovedstoffer i moderne NPK-kunstgødning, opdaget allerede sidst i 1800-tallet, og de findes da også i den færdige vin omend i meget små mængder.

Den bogstavelige fortolknings mest ekstreme forsøg med mineralitet fandt sted, da californieren Randall G

G N



noget. Duftstoffer, estere og aldehyder syntetiseres i vinplanten og skabes af organiske molekyler, som igen er skabt gennem fotosyntese – OG uorganiske ioner fra mineralerne.

Vinplanten detekterer og reagerer på jordens næringsstoffer, og det er meget sandsynligt, at den genetiske reaktion varierer alt efter sammensætningen. Det, molekylærbiologerne kalder genudtryk, ændres, hvis næringsstoffernes niveauer ændres. Og nu bliver det interessant, for generne koder proteiner, og proteinerne har indflydelse på vinen smag og duft. Molekylærbiologerne kalder det for ”biokemiske pathways”. Måske er der virkelig en biokemisk ’sti’, som kan forklare, at Klaus Peter Kellers riesling fra Hubackers gule kalksten smager krydret, og Kirschspiels hvide kalksten smager mere rent af kalk ... eller er det indbildning?

Under alle omstændigheder ved vi, at lave høstudbytter og helst ingen klaring af mosten før gæringen er vejen til mere aromakompleksitet. Gærcellerne ’gnasker’ nemlig mere aktivt, hvis der er partikler til stede, fordi deres overflade er fuld af aminosyrer, vitaminer OG mineraler.

LUGTEN AF MINERALITET

Kan man så lugte mineralitet? Ja, vil enkelte påstå, men der lader til at være konsensus om, at mineralitet afslører sig som en mundfornemmelse. Uorganiske materialer lugter ikke i sig selv, siger reglerne jo! Jern kan lugte, vel kan det så – prøv bare at lugte til rust – eller smag på det. Vi kender alle smagen af jern i munden ved hård fysisk udfoldelse. Svovl kender de fleste også duften af, men svovl opstår faktisk naturligt under gæringen i større eller mindre mæng-

der. Har gærcellerne mangel på kvælstof under processen, udvikles der mere svovl, og kommer vinen ikke i kontakt med nok ilt, forbliver svovllugten og svovlforbindelserne i vinen, og man snakker om en reduktiv vin.

Natriumklorid dufter ikke, men giver en tydelig mundfornem-

”KAN MAN SÅ LUGTE MINERALITET? JA, VIL ENKELTE PÅSTÅ, MEN DER LADER TIL AT VÆRE KONSENSUS OM, AT MINERALITET AFSLØRER SIG SOM EN MUNDFORNEMMELSE”

melse, som er mere kompleks end blot den salte fornemmelse på tungen. En metallisk eftersmag plejer at følge med. Flour sidder dybt i de fleste, som har været til børnetandlæge ... Og klor har en helt særlig duft, som vi også kender fra farmors anvendelse af Clorin til badeværelsesrengøringen. Kalk eller CaCO₃ har en tydelig basisk smag, som ikke kan beskrives på andre måder end støvet og kalket.

Svovl er den store ’synder’, for den undertrykker frugten. Og mineralitet bliver brugt i mange sammenhænge, hvor vin af forskellige årsager ikke dufter af frugt. Her spiller svovlforbindelser en langt større rolle, end det har været kendt tidligere. Rigtig meget tyder faktisk på, at chablis’ berømmede flintelugt faktisk stammer fra svovlforbindelser, som fremkommer, fordi vinerierne enten er meget kolde under gæringen, eller fordi gæringen sker under meget

kvælstoffattige og iltsvage forhold. I andre sammenhænge, eksempelvis i det britiske vinuddannelsessystem WSET, anses mineralitet som et løst, men meget omfattende begreb, som omfatter eksempelvis en stor del af duftene i terpen-gruppen som eksempelvis petroleum. Terpen-gruppen omfatter dog først og fremmest meget frugtagtige elementer, især citrusfrugt, og ligger således ret langt fra det, de fleste i dag betegner som mineralitet. Andre duftspor som tjære og gummi er også inkluderet i WSET-systemet, men de opfattes heller ikke som mineralitet andre steder.

Vi kan herefter passende konkludere – på basis af svovlens dæmpende betydning for frugt og generel aromakompleksitet og Lisbeth Ankersens fem andre konkrete bestanddele i sin mineralitetsdefinition som smags- og mundfølelsesbaserede, at mineralitet først og fremmest ER en mundfornemmelse.

VEJEN FRA JORD TIL VIN

Lisbeth Ankersen mener dog, at litteraturen og empirien objektivt tyder på, at mineralitet både er en duft/smag/mundfølelse, da man jo kan lugte både svovl, jern og fluor.

Den bedste forståelse og nogle af de bedste beskrivelser af, hvad mineralitet er, finder vi i Champagne, og her er fokus netop på mundfornemmelsen. Sidste sommer hørte jeg, at mineralitet er en tekstur og en mundfølelse, som afspejler jorden, og den kan fornemmes lige så tydeligt som både syre og tannin, selvom den ikke kan måles.

Rodolphe Peters fra huset Pierre Peters forklarede, at mineralitet løfter vin op fra den todimensionelle oplevelse med aroma og smag til en tredimensionel oplevelse af tekstur og følelse.

Mineralitet tilfører strukturel intensitet og teksturmæssigt perspektiv. Giver det mening, eller er det for højtravende? Videnskaben forsøger at underbygge oplevelsen. Den australske vinskribent Tyzon Stelzer har for nylig konfronteret mikrobiologen Emmanuel Bourguignon med spørgsmålet omkring videnskabelig evidens for mineralitet og fik svaret: ”Vi ved ikke, hvordan mineralitet overføres fra jorden til vinen, men der er flere teorier. En af dem går på mikrobernes rolle og enzymeres påvirkning herpå. Vi ved, at visse mineraler aktiverer bestemte enzymer.”

Perspektivet er meget interessant, for vi ved, at enzymerne spiller en afgørende rolle under gæringsprocessen. Vi afventer resultaterne, og i mellemtiden smager vi løs og bruger med Lisbeth Ankersen i ryggen mineralitetsbegrebet, når det passer sig.

PÅ JAGT EFTER MINERALITETEN EN SMAGNING AF 4 VINE



BRUT SILVER LABEL, ANDRÉ CLOUET, CHAMPAGNE. FRANKRIG

Her noterede jeg duft af fersken, valle, salturt, østers og citronvand, mens mundfølelsen sagde først sødme, så knastør og fornemmelse af Perrier med pikant salt fornemmelse og ret fed viskositet. Lisbeth Ankersen og hendes kollega, molekylærbiologen Gitte Hovkjær Gregersen, noterede sig honning, gær, krydret sødme, svovl og asparges ... Og så smagte hun sødme og glykoproteiner, og hvad er nu det. Jo, de er blandt andet med til at give den cremede, nærmest sødlige fornemmelse i langtidslagret champagne og stammer fra nedbrydningen af gærceller. Det forstyrrer faktisk oplevelsen af mineralitet, påstår eksempelvis terroir-rytteren Cedric Bouchard. Lisbeth Ankersen oplevede også noget coatende. Sæbeagtigt. Var det mon mineralitet?

RIESLING VULKANGESTEIN 2011, SCHÄFER-FRÖLICH, NAHE. TYSKLAND

Duften af lime og diesel var udtalt, mente jeg, en smule svovl, mens Lisbeth Ankersen noterede sig blomstrende duft af roser eller kaprifolium. Mens jeg påstod, vinen var tør, ja, nærmest støvende tør, noterede Lisbeth Ankersen en sødme fra frugt, syrlighed på den friske måde og en tydelig kemisk duftnote. Men hvor blev mineraliteten af? Var den væk, fordi Lisbeth Ankersen beskrev mere præcist,

CHABLIS IER CRU FOURCHAUME 2012, LA CHABLISIENNE, BOURGOGNE. FRANKRIG

Her smagte Lisbeth Ankersen og Gitte Hovkjær Gregersen syre, sødme, noget kernisk, petroleum og rosin! De opfattede den udtørrende. Mens jeg skrev smør, valle og banan, vaniljeis, fed olieret viskositet, tydelig syre og noget bittert, som fra bagsiden af en grapeskal. Ingen flintesten, ingen svovl. Blev mineraliteten væk igen? Og hov! Det er jo chablis.

FRIULANO 2012, LA TUNELLA, IGT FRIULI-VENEZIA-GIUGLIA. ITALIEN

Her var der divergerende oplevelser, eller også var Lisbeth Ankersen og Gitte Hovkjær Gregersens observationer blot mere præcise end mine. Lisbeth lugtede asparges, buksbom, tallerkensmækker og enebærbusk, hårpermanent, mens jeg holdt mig til ganske banale dufte som pære, grøn vingummi, svovl og sommerfuglebusk i blomst. Mundvandsdrivende syre, ret kort smag med tør, støvet kalkagtig afslutning og let bitterhed, ja, faktisk adstringens. Pulveriseret vinsten, og det er lavet af calcium og kalium i kemisk forbindelse med ilt og brint. Dagens mest mineralske vin!