

## Kapitel 2

### Vinstilar

Gamla och nya världen, vinteknologi, kundanpassning av vinstil, klassisk vinkunskap. Var börjar vi? Hur skiljer sig viner åt? Länder som Sydafrika, Chile och USA har producerat vin i hundratals år, så varför förknippas dessa viner med Nya Världens vinstil? I det här kapitlet går vi igenom olika vinstilar som de utvecklas och framställs numera och de skillnader som finns mellan dem, vad som kännetecknar dem, alkoholhalt och frukthinnehåll m m.

För att fullt ut förstå utvecklandet av vinstilar idag bör vi sätta oss in i vilken roll, positiv som negativ, marknadsföring spelar för vinet. Marknadssegmentering, varumix (produkt, pris, förpackning m m) och volymberoende viner har blivit drivkraften för en majoritet stora tillverkare. Druvtypiska, klassiska viner håller på att drunkna i mängden "Coca Cola-viner", gjorda på övermogna druvor och med hög alkoholhalt liksom av viner med tillsatser av rösocker, fruktsocker, citron- och vinsyra och t o m tannin.



Fig. 2.1. Vinprovning av klassiska viner. Märk användningen av aromhatar (Aroma Caps).



Fig. 2.2 Vinprovning i Bordeaux, där vinets restsockerhalt, kropp, fruktighet och syra bedöms och noteras. Likaså reflekteras över vinets lagringspotential.

Som diskuterats i förra kapitlet, är bra frukt av största betydelse för att få fram ett välgjort vin. De vetenskapliga metoder som används är både bra och dåliga. Oenologen, ekonomichefen och marknadsavdelningen men också vingården och klimatet bestämmer tillsammans om vinet skall vara ett övermoget (sent plockade, mycket mogna druvor), alkoholstarkt (hög sockerhalt vid skörden) och kraftfullt vin (utdragen jäsnings med lång eklagring) eller ett mera syrarikt, blommigt och med mindre strävhet (tannin). Alla dessa faktorer inverkar direkt på den grundläggande kostnadsbilden för varje flaska som produceras och vidare på målgrupp och förväntade volymer. Vinproduktion är också affärsverksamhet.

Vi skiljer mellan olika vinstilar i världens vinproduktion idag: en klassisk (Gamla Världens vinstil) och en modern (Nya Världens vinstil) samt stildrivna respektive fruktdrivna viner. Oftast är ett klassiskt vin stildrivet och ett modernt vin fruktdrivet. Då tar vi inte hänsyn till starkvin, champagne, mousserande och söta viner utan koncentrerar oss på röda och vita lättviner.