

Og spørgsmålet bliver stadig mere kontroversielt. Duften og fornemmelsen af egetræ i vin findes efterhånden i selv de billigste vine, og tilsvarende ses der i den anden ende af prisspektret talrige eksempler på egetræsdominerede uhyrer. Mængden af egetræsfade i vinproduktion har aldrig været større. De fleste vindrikkere i dag sætter pris på et mere eller mindre mærkbart krydderi fra egetræ. Kyniske tunger hævder, at amerikanernes kulturelle indflydelse over det meste af verden også påvirker smagen, og at den stadig mere udbredte anvendelse af egetræ i forbindelse med vinproduktion skyldes indflydelsesrige kritikeres holdninger. Helt så enkelt er det nu nok ikke.

René Langdal Jørgensen forklarer her hvorfor og hvordan.

fad eller ikke fad

Der er to årsager til, at man stadig bruger egefade i vinproduktion. Den ene handler om *ekstraktion*, den anden om langsom *oxydering*. Ekstraktionen foregår overraskende hurtigt, i hvert fald når det gælder fenoler, heriblandt tannin; allerede i løbet af de første tre timer udtrækkes op til 70 % af fenolerne, og alt er nærmest trukket ud efter tre dage. For rødvinns vedkommende går træ-tanninerne i forbindelse med vinens egne tanniner, de *polymeriserer*. På grund af den langsomme oxydering udfældes tanninerne normalt, og vinen bliver blødere. Nogle gange kan man dog have fornemmelsen af, at man sidder med en træpind i munden. Så er der tale om de såkaldte *elagitamminer*, der normalt udvandes under tørringsperioden, og skidt vinmageri. Det er dog aromastofferne, de fleste er ude efter ved ekstraktion. Og så er de i øvrigt således, at store fade giver mindre egearoma og omvendt; jo mindre fadet er, des større aromapåvirkning pr. kubikcentimeter vin finder sted. Den anden årsag til fadets fortsatte succes er dets evne til at holde på

vinen, samtidig med at det tillader en langsom og nænsom iltning. Der foregår faktisk en *micro-oxygenering* på fadet, hvor de ca. 20-40 milligram ilt pr. liter vin pr. år, som tilføres gennem væggen, medfører intensivering af farven og polymerisering af tanninerne, der bundfældes. Med iltningen udvikles også flygtige aromaforbindelser, som giver vinen kompleksitet.

De første træfade kendes allerede et par tusinde år før Kristi fødsel, hvor blandt andet palmetræ blev brugt. Anvendelsen af træfade var tvunget af omstændighederne, og det menes med rimelig stor sikkerhed, at kelterne lige omkring år 500 f.kr. var de første til at anvende egetræ til fade. Træ var det mest anvendte byggemateriale og bødkerkunsten et af de ældste håndværk. Tønden af træ kunne rulles, var vandtæt og forholdsvis nem at fremstille. Man kan så undre sig over, hvorfor fadet fortsatte sin succes, efter at andre materialer blev opdaget, specielt industrifremstillet metal og ikke mindst det lette plastik.



**VIGTIGSTE
AROMASTOFFER**• **Vanillin**

Ekstraheres fra træet eller kan opstå ved forsurening af *lignin* fra træet. Intensiteten kan øges ved ristning, i modsætning til hvad man skulle tro, dæmpes vaniljepræget ved fadgæring

på grund af gærcellernes stofskifte, der omdanner vanillin til vanillisk alkohol, og det er duftløst.

• **Furfural**

Dannes, når kulhydrat i træet brændes ved ristningen.

Kan minde om karamel eller pumpernikkel.

• **Guaiacol**

Ekstraheres fra ristede fade. Aromaen minder især om tjære, men kan også minde om pomerans eller orange-skal, hvor stoffet også findes.

• **Egelactoner**

Findes i størst mængde i den amerikanske eg *Quercus alba*

og i mindre grad i de europæiske. Minder om tørret kokos og findes næsten ikke i gamle fade.

• **Eugenol**

Dannes i træet under tørringen og minder om nelliker eller i sjældnere tilfælde kamfer.

– that's the question

Forklaringen findes i træets kemiske og molekylære opbygning. Man ved ikke, om fadet har været anvendt tidligere på grund af sine duft- og smagsstoffer, men det er et faktum, at kontrolleret og bevidst brug af forskellige ristningsgrader og fadtyper med styret indflydelse på en bestemt vin, skyldes Arnaud de Pontac III, ejer af Château Haut Brion indtil 1681. Siden blev fadbrug sat fuldstændig i system med opdagelsen af forskellige aromatiske profiler og strukturel opbygning af vedet i træ fra forskellige franske skove og senere ikke mindst den store forskel på fransk og amerikansk eg.

FADTYPER

Caratello	50 liter
Feuillette	114 (i Chablis 132) liter
Gönci	Ungarsk, normalt 136 liter til Tokaj
Piece Champenoise	205 liter
Piece	228 liter i Bourgogne
Barrique	225 liter
Foudre	Ingen faste størrelser, kan også være ovale som i Alsace
Hogshead	300 liter
Puncheon	450-500 liter
Tonneau	500 liter – oprindeligt 900 liter
Demi-muid	600 liter
Fuder	Tysk, som regel 1000 liter
Botte	Italiensk, som regel mindst 1000 liter



>> Der er så meget konservatisme i vinverdenen. Tænk, hvis træfadet ikke var kendt, og nogen kom og foreslog, at man skulle lagre sin vin i en trætonde – alle ville grine, slå sig på låret og spotte den formastelige langt ud af byen. Fadet er ikke hygiejnisk, det er hamrende dyrt, og så tilfører det en smag, der umiddelbart intet har med vindruer at gøre. På billedet ses fade på gårdspladsen foran champagnehuset Bollinger. Bollinger har som et af de få huse i Champagne deres eget bødkerværksted.

KENDISSERNE I BØDKERFAGET

De rigtig store drenge i faget er der tre af. Den suverænt største er Oeneo-gruppen med det prestigøse Seguin-Moreau i spidsen. Seguin-Moreau-fadet møder man på praktisk taget alle de klassificerede slotte, blandt Centralitaliens supertoscanere og på Napas luksuslegeplads. Seguin-Moreau er kendt for deres Haute Futaie-fade, hvor råmateriale udelukkende kommer fra fuldt udvoksede egetræer mellem 150-200 år gamle.

De andre parter i Oeneo er Radoux med hovedkvarter i Cognac og spanske Victoria fra Rioja. Verdens næststørste fadfirma er Francois Freres-gruppen med firmaet af samme navn i spidsen. De to andre medlemmer er det bordeaux-baserede Demptos med næsten lige så høj status som Seguin-Moreau og det australske A.P. John, der typisk for den del af verden spænder fra egechipsproduktion til de fineste fade med blandt andre kultvinmageren Chris Ringland som kunde. Tredjepladsen diskuteres, for enten er det gruppen Chêne & Cie eller

også er det familiefirmaet Nadalie, med hovedkvarter lige uden for Bordeaux. Chêne & Cie består af Rolls Royce-firmaet Taransaud, leverandør til Napadalens luksusvine med Harlan Estate i spidsen. Screaming Eagle, Bryant og Colgin er også med i porteføljen ud over en lang række af Bordeaux' 1. cru'er og 2. cru'er. De to andre i gruppen er det cognac-baserede bødkerværksted Jacques Garnier og amerikanske Canton. Flere af de store franske bødkerværksteder har egne afdelinger i USA, fordi kundegrundlaget er så stort derovre. Det gælder først og fremmest Seguin-Moreau og Demptos. USA er verdens største aftager af franske fade. Alene i Frankrig er der mere end 20 store eller større bødkerværksteder med fabrikslignende forhold, mens Californien blot har omkring 160 ansatte i lokale bødkerværksteder. Resten af de amerikanske fade fremstilles enten af de franske og især spanske bødkerværksteder med Magreñan i spidsen eller i selve træfældningsområdet og der, hvor bourbonproduktionen giver størst fadbehov i det sydøstlige centrale USA. Det store World Cooperage og det noget mindre A&K er bedst her.

Et par af de andre franske er værd at fremhæve. I gruppen Artisan Barrels findes, som navnet indikerer, en lille flok små og stolte selvstændige luksusbødkere. Blandt andre de to brandyfad-specialister Allary i Cognac og Saint Martin i Armagnac. Det er dog bødkerværkstedet Rousseau i Bourgogne, som påkalder sig størst opmærksomhed på grund af deres maniske grænsende til hysteriske kvalitetsfokus. Firmaet er så vidt vides det eneste, der tilbyder Single Forest Barrels med dokumenterede stave fra én skov – prisen er også den suverænt dyreste på markedet med 700 €. Det familieejede Bôutes Tonnellerie i Bordeaux er kendt for at vælge deres kunder selv. De to brødre Pierre og Eric Barthe driver i dag firmaet efter samme egensindige princip som faderen Henri, hvor den potentielle kunde besøges og vinene smages. Bôutes-fadene er nemlig så 'specielle', at vinen skal passe til – dur den ikke, bliver der intet samarbejde. Bôutes er kendt for at have afvist flere stjerne kunder på denne måde. Bôutes skal man gøre sig fortjent til.



SÅDAN FREMSTILLES ET FAD

Eg er ikke det eneste materiale, som anvendes til fade. I Egypten og Babylons storhedstid kendtes til fade fremstillet af palmetræ. De elastiske og samtidig vandtætte strukturer i egetræet gør det dog uovertruffent til fadfremstilling. Andre træsorter med udbredt anvendelse i vinens verden er kirsebær og kastanje. Begge træsorter tilfører vinen aromastof, men slet ikke i samme omfang som egetræ. Kastanjetræ

anvendes især i Italien hos traditionelle producenter, der vist mest bruger det for gammelt venskabs skyld. Verona-producenten Serego Alighieri bruger stadig kirsebærtræ til fremstillingen af sin Amarone på grund af det umiskendelige præg af kirsebærsten og marcipan, det tilfører vinen. Fine snedkersorter som redwood og mahogni har også været anvendt, og sågar det olieholdige eukalyptustræ har man eksperimenteret med.

De franske egeskove (50 % af dem kontrolleret af myndighederne i





EGENS GEOGRAFI

Den groveste sortering af egens oprindelse er mellem det nordamerikanske og europæiske kontinent. Det skyldes først og fremmest sorten. Eg tilhører bøgefamilien og slægten *Quercus*; den amerikanske eg hedder *Quercus alba*, de to europæiske *Quercus robur* eller *pedunculata* og *Quercus sessiliflora*.

Der er to afgørende forskelle på den amerikanske og de europæiske sorter, dels på deres struktur og dels på deres aromatiske indhold. Først strukturen og nu bliver det indviklet: Den amerikanske eg er mere grovkornet i strukturen, har flere porer med en slags voks imellem, kaldet *tylose*, som er vandtæt. Derfor kan den amerikanske eg *saves* til stave, mens den europæiske, som er mere finkornet, skal kløves for ikke at ødelægge den smule tylose, som findes heri.

Det har betydning for spilprocenten og er den afgørende årsag til forskellen på prisen; amerikansk eg er billigere end fransk. Aromatisk ligger den store forskel i indholdet af de såkaldte egelactoner; amerikansk eg har meget højere koncentration af lactonerne, som dufter så herligt af kokosnød. Geografien er dog langt mere forfinet, så her følger en oversigt.

Fransk eg:

Skov	Sub-skov	Kendetegn
Limousin		Grovkornet, tannisk, mindre aromatisk
Centre		Finkornet, høj porøsitet, mindre aromatisk
Allier	Tronçais	Finkornet, høj porøsitet, diskret aromatisk
Nevers	Bertranges	Mediumkornet, tannisk, mere aromatisk
Chatillon		Tannisk og ret aromatisk
Vosges		Tannisk og ret aromatisk
Loire	Jupilles	Forfinet aroma, meget blød tanninstruktur

Europæisk eg:

Polen, Ukraine, Ungarn, Serbien, Rusland, Rumænien – de østeuropæiske egetræer tilhører samme stamme som de franske, men bidrager med mindre aroma. Man har så sandelig gjort forsøg med dansk egetræ, men det virker ikke rigtigt. Dels er det aromatiske indhold meget lille, mens indholdet af de tørre elagitanniner er for stort.

Amerikansk eg:

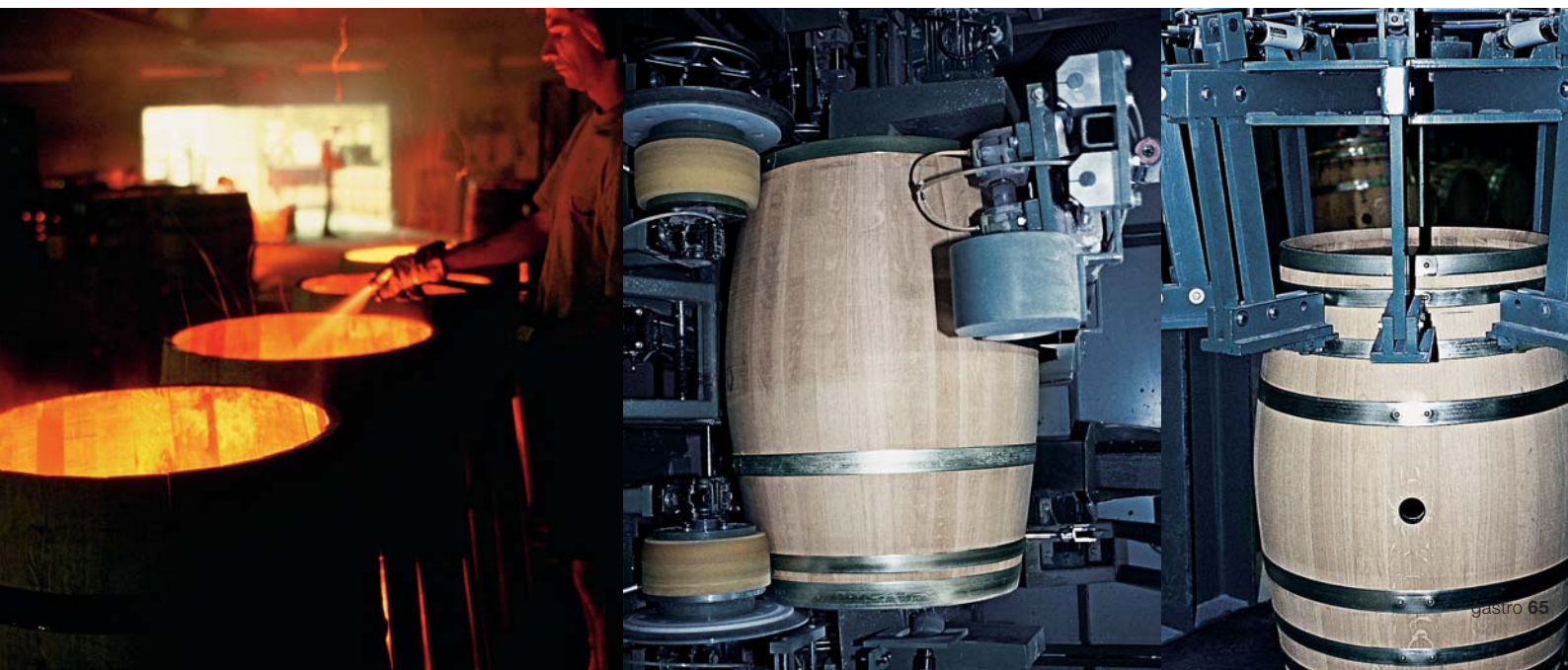
Kentucky, Indiana, Ohio, Wisconsin og New York har alle hurtigt voksende og grovkornet *Quercus alba* med højt indhold af egelactoner. Missouri leverer USA's fineste eg, langsomt voksende og finkornet med god iltningsevne og moderat lactonindhold.

Office National des Fôrets) leverer hvert år råmateriale til de franske bødkerværksteder. Spanske, ungarske og især amerikanske bødkerværksteder står for resten. Træet udbydes ved auktioner, hvor *brokere* eller bødkerværkstederne selv opkøber træet, nogle gange før træerne er fældet. En rummeter egetræ til vinfade koster godt 4000 €.

Efter fældning kløves træet i stave, amerikansk eg *saves*. Derefter skal træet tørre i mindst to år. Useriøse bødkere tørrer dog kortere i ovn. Tørringsprocessen foregår bedst udendørs og inkluderer ironisk

nok en hel del vand. Det er nemlig de hårde og bitre elagitanniner, man er ude efter at få udvandet. Ved regnvejrr kan man faktisk se regnvandet blive farvet rødgult af de udvandede tanniner.

Efter tørring tilpasses stavene de obligatoriske 95 cm til en klassisk *bordeaux-barrique* og slibes konkave. Stavene lines op ved siden af hinanden til et fad og samles ved hjælp af maskine, de fleste steder i dag. Tilpasningen sker dog stadig med hammer og muskelkraft. Selve bøjningen af stavene foregår over åben ild, mens stavene gennemvæ-



ALTERNATIVER

Hård konkurrence på markedet har gjort behovet for alternativer til egefadet store. Derfor tilbyder de fleste store bødkerier, som regel nederst på hjemmesiden eller prislisten, billigere løsninger. I dag er anvendelsen af stave langt mere udbredt end man lige skulle tro. De fleste mellemklassevine med såkaldt fadlagring har været udsat for stave i gærings-tanken i stedet. Løsningen er ganske smart og giver en langt mere lønsom egepåvirkning – stavene bliver alt efter tykkelse gennemvædet i løbet af få dage og bliver dermed så at sige udnyttet fra begge sider, i modsætning til træ-fadet, hvor stavene kun påvirkes af vin på én side. Der er ingen, som kan smage forskel på ekstraktion fra stave eller fad. Til gengæld er det ret afgørende for kvaliteten på den færdige vin, at der ingen langsom oxydering finder sted. Endnu billigere og endnu mere kontroversielt i den europæiske vinverden er anvendelsen af chips, granulat og pulver. Chips bruges uden blusel i Australien, Chile, Californien etc. til dagligdagsvin, mens de europæiske producenter tøver. Det er lovligt, og der er allerede en hel del, som bruger chips, mens den franske lovgivning langsomt tilpasses moderne tider og giver lov. Hvorfor skulle den ikke det? I Barossa har blandt andre megafirmaet Wolf Blass lavet store liggende siloer til gæring og ekstraktion med chips – en billig og rationel måde at give vinen egekarakter på. Aller billigst er dog pulver med dets enorme overflade/vægtforhold. Det bruges først og fremmest på rigtig billig vin, hvor behovet for at slippe af med grønne, umodne toner er størst.



> des med vand.

Det er samtidig ved denne proces, graden af sodsværtning – *toasting*, om man vil – bestemmes. Normalt varer det mellem to og 20 minutter. Langt de fleste producenter anvender i dag den såkaldte *medium* eller *medium+ toasting*, som svarer til ca. fem minutter over moderat ild. Enderne sættes på ved en enkel, men temmelig sikkert kompliceret proces, hvor flere producenter stadig tætnet med siv og en pasta af mel og

vand. Enkelte tjæreglade producenter vælger at få enderne toastet. Derefter testes hvert eneste fad ved at fylde en smule vand i fadet og sætte lufttryk på med prop i spunshullet. Efter sandpudsning og stem-pel er fadet fikst og færdigt og kan erhverves for en pris, der normalt ligger omkring 450-550 € pr. fad, hvis egen er fransk, og 250-410 €, hvis egen er amerikansk.

