

Beskrivningsvokabulär av äldre viner och dess ursprung.

Inom vinauktionsvärlden använder man en mängd förkortningar av olika slag för att beskriva en äldre flaskas kondition eller ursprung. I en låda kan konditionen skilja sig markant när det gäller olika vätskenivåer, etiketternas kondition och andra omständigheter som kan påverka ett vins smak och, i slutänden värde.

Viner beskrivs så noggrant som möjligt i vinauktionskatalogen, och förändringar i flaskornas status är vanligtvis mycket liten mellan inventeringen av vinet och auktionen. Köpare av äldre viner är dock medvetna om att det kan förekomma variationer som inte är exakt beskrivna i katalogen. Speciellt vätskenivåer kan vara svåra att uppskatta på äldre viner, då korkar äldre än 20 år ofta är oelastiska. Nivån i flaskan kan då ändra sig från katalogens pressläggning till auktionstillfället. Gamla korkar är kända för att klara transporter och förflyttningar dåligt. Vanligtvis öppnas alla lådor inför en auktion, även originallådor, för att inventera varje enskild flaska. I viner yngre än 15 år beskrivs vanligtvis inte vätskenivån om den inte är avvikande från normalt, det vill säga *base of neck* eller bättre.

Vätskenivån

Ett annat ord för vätskenivå är *ullage* som vanligtvis används i engelsk litteratur. För att beskriva vätskenivån i en vinflaska, använder man speciella förkortningar för att ange hur mycket vin som finns kvar eller som försvunnit. Med beaktande av vinets ålder värderas om nivån är normal eller om vinet utsatts för onormala och därmed dåliga omständigheter, eftersom vinet under tidens gång tappar i volym framförallt genom evaporation genom korken. Ju bättre nivån är ju noggrannare bedöms skillnaden.

Flaska av Bordeauxtyp

Språket man använder för att beskriva nivåerna är följande:

High fill/neck (n)	Hög fyllning i halsen. Normal nivå för unga viner. Utomordentligt för viner som uppnått 10 års ålder.
Base of neck (bn)	Nivå i nedre delen av halsen. Perfekt nivå för vilken typ av vin som helst. Mycket bra nivå för viner som är mer än ett decennium gamla.
Very top-shoulder (vts)	Nivå strax under nedre delen av halsen. Perfekt nivå för vilken ålder av vin som helst.
Top-shoulder (ts)	Övre skuldra. Något minskad nivå till följd av avdunstning genom kork. Vanlig nivå för viner kring 15 år och därmed inget problem. Varningssignal för yngre viner än 10 år.

High-shoulder (hs)	Strax under övre skuldra. Naturlig dunstning har skett genom kork och kapsyl och normalt är det ingen fara för vinet. Godtagbart för viner kring 20 år och exceptionellt bra för viner med högre ålder.
Upper-shoulder (us)	Strax ovan mitt på skuldra. Nivån börjar bli låg troligtvis till följd av försvagad kork. Innebär viss risk för kvaliteten. Godtagbart för viner kring 30 år och äldre.
Mid-shoulder (ms)	Mitt på skuldra. Vanligtvis beroende på avdunstning genom kork och kapsyl innebär en del flaskvariationer. Risk för dålig kvalitet - tveksamhet påkallas. Dock naturligt för vinet som uppnått 40–50 års ålder. Lågt värde.
Low-shoulder (ls)	Låg skuldra. Varierar kraftigt i kvalitet, kan vara bra, behöver ej vara det. Lågt värde.
Bottom-shoulder (bs)	Under låg skuldra. Mycket varierande kvalitet, troligtvis odrickbart. Vanligtvis ett rent samlarvin som har ett kuriosavärde och inget annat.

Flaska av bourgognetyp

På grund av de sluttande axlarna på en flaska av bourgognetyp är det opraktiskt att mäta vätskenivån i förhållande till skuldran. Därför mäter man avståndet mellan korkens nedre del och vätskenivån i centimeter (hel och halv). Drickbarheten hos ett vin av bourgognetyp påverkas mindre av vätskenivån än hos en bordeaux. 3,5 till 4 cm anses vara en mycket bra nivå, medan 5-7 cm anses normalt för en bourgogne med ålder kring 50 år. Nivå bättre än 7 cm innebär sällan någon risk.

Etikettens skick

För hög luftfuktighet kan skada etiketten genom lättare mögel vilket inte påverkar vinet. Professionella vinkällare med riktig temperatur- och luftfuktighetskontroll skadar sällan etiketten, medan mer naturliga, gammaldags källare är tuffare mot etikettens status. Därför är det ett gott tecken när man köper ett gammalt vin om etiketten har spår av tidens tand, om inte flaskan är omkorkad och då också fått en ny etikett. En solblekt etikett däremot är inget positivt då vinet troligtvis utsatts för direkt skadligt solljus.

Gamla viner bär ofta en kompletterande etikett som till exempel från en viss importör, en viss vinhandlare eller en vinauktionsfirma. Vissa firmor har bättre rykte än andra och det finns en särskiljning mellan vilka som är bra och dåliga.

Etiketten kan också bli skadad i den dagliga hanteringen på grund av fysisk åverkan. Delar av etiketten kan förstöras i hanteringen, året eller annan vital information kan försvinna. Är etiketten av någon anledning förstörd kan man skicka resterna av den gamla till vinslottet och be om en ny.

Följande vokabulär kan ses i auktionskataloger för att beskriva och särskilja etiketter:

Bin-soiled label – naturligt smutsig etikett efter lagring i låda

Damaged label – skadad etikett efter fysisk åverkan, troligen slitskada då etiketten fastnat i något hårt föremål.

Damp affected label – fuktskadad etikett, vanligt om vinet lagrats i för fuktig miljö.

Excellent appearance – flaskan i sin helhet i perfekt skick.

Faded label – blekt etikett av olika orsaker, antingen solblekt eller bortgnagd av tidens tand.

Good appearance – flaskan är i perfekt skick med etikett, blykapsyl och vätskenivå.

Good label – bra etikett.

Glue-stained label – etikett med klister på etikettens baksida synliga.

Loose label – etikett saknas.

Nicked label – etikett som hamnat på sned.

Pristine appearance – flaskan i sin helhet i perfekt skick.

Seepage – droppskadad etikett där vin sipprat ut över etiketten, antingen från den egna flaskan eller närbelägna flaskor. Är läckan från den egna flaskan är det ett dåligt tecken.

Scuffed label – skadad etikett efter fysisk åverkan vid hanteringen av flaskorna.

Slip label – kompletterande etikett som kan ange importör, vinauktionsfirma, vinhandlare eller annat.

Stained label – fläckad etikett, ursprungen till fläckarna kan vara olika.

Torn label – riven etikett, vanlig skada vid fysisk hantering av flaskor. Har de lagrats ovanpå varandra är det lätt att en etikett på en underliggande flaska rivits sönder om flaskan dras ut .

Mycket i vokabulären kan användas också för att beteckna själva flaskan eller förpackningens skick.

Kapsylen

Traditionellt är kapsylen av bly vilket gör att den sluter tätt kring flaskans topp och förhindrar mögel och fukt att komma i kontakt med korken. Kapsylen, eller blyhöljet, kan vara av olika längd men räcker vanligtvis till korkens botten. Äldre viner har kortare kapsyl. Kapsylen kan också vara lackad vilken gör den ömtålig i hanteringen – lacken spricker lätt. Kapsylen kan även vara av olika plastmaterial.

Capsule cut to confirm vintage – översta delen av blykapsylen avskuren för identifiering av årgången som alltid finns inbränd på korkens topp.

Corroded capsule – sönderfrätt kapsyl, vanligtvis ett resultat av tidens åverkan.

Damaged capsule – skadad kapsyl till följd av fysisk åverkan.

Good capsule – kapsyl i gott skick.

Shrunken cork – nersjunken kork i flaskans hals till följd av att den blivit oelastisk vilket kan bero på dålig korkkvalitet eller att flaskan lagrats för varmt. Nersjunkna korkar är inget bra tecken då sannolikheten är stor att vinet drabbats av oxidation.

Wax capsule – vaxad kapsyl, en traditionell variant av blykapsylen, försluter flaskan bättre men är mer skör och spricker lätt.

Worn capsule – nött kapsyl, ålderstecken.

Buteljeringar

Fram till en bit in på 1990-talet var det vanligt att framförallt bordeaux- men också portviner tappades av någon annan än det slott eller firma som var tillverkaren. Stora traditionella vinhandlarfirmor i framförallt England men också Belgien, Holland, Frankrike och Danmark köpte vinerna på bulk för att sedan buteljera själva. Vissa av dessa firmor hade bättre renommé än andra, men rent generellt kan sägas att om vinet är tappat av någon annan än den tillverkande egendomen får det ett lägre värde.

I Sverige buteljerade V&S (Vin och Spritcentralen) portvin själva till och med årgången 1970 och enklare bordeauxviner till och med årgången 1990. Under begreppet ”härtappade” viner blev det känt och åtminstone för de enklare bordeauxerna var de en kvalitetssymbol och igenkänningstecken för enkla och tillförlitliga viner.

BB	Bordeaux bottled (tappad av negociantfirmor i Bordeaux)
BE	Belgium bottled
CB	Château bottled (vanligtvis Bordeauxslott)
DB	Domain bottled (vanligtvis Bourgogneegendomar)
DRC	Domaine de la Romanée-Conti
EA	Erzeugerabfüllung (slottsbuteljerat tyskt vin)
EB	English bottled (tappad av vinhandlare i England)
ES	Estate bottled (vanligtvis USA-egendomar)
FB	French bottled (tappad av vinhandlare i Frankrike)
NB	Dutch bottled (tappad av vinhandlare i Holland)
V&S	Tappad av Vin- och Spritcentralen i Sverige
XX	Bottling unknown (okänd buteljering)

Förpackningar

Vinet behåller bäst sitt värde om det förvaras i sin originalkartong och helst i obruten förpackning. Vanligt är dock att vinsamlaren bryter sina lådor och packar upp flaskorna för att de skall ligga framme i vinkällaren för allmän beskådan. Det är trevligt men när och om de skall flyttas är det lätt att buteljerna hamnar i en annan kartong. För vinet i sig spelar det naturligtvis ingen roll men för vinets värde är det desto viktigare. De riktiga samlarvinerna förlorar kring 10-20 procent i värde om lådan är annan än originalet.

Oc original carton. Originalkartong.

Owc original wooden case. Originallåda i trä.
 Wc wooden case. Trälåda.
 Lid damaged skadat lock, kanske av inventering eller trycksador i hanteringen

Exempelbeskrivning:

Du har hittat tio flaskor Château Figeac 1961 i källaren hos en gammal släkting som inte är intresserad av att dricka upp dem. Du föreslår att de istället säljs på auktion i regi av Systembolaget och Auktionsverket. Flaskorna har legat i ett vinställ ovanpå varandra, upppackade från sin originallåda. Efter en inventering av Systembolagets experter skulle de kunna presenteras på följande vis i en auktionskatalog:

Ch. Figeac 1961

St Emilion, Premier Grand Cru Classé B. CB.

2 n, 3vts, 3ts, 2 hs. 2 corks shrunken. Slightly corroded capsules. 3 slightly stained labels.

(Vinnet kan även få karaktäristik och hållbarhetsbedömning ifall säljaren är villig att öppna en butelj innan auktion).

10 bottles per lot SEK 8 000-10 000

Buteljstorlekar

Det är en allmän mening att vinets utveckling går snabbare eller långsammare beroende på buteljens storlek. Själva buteljvolymen lär spela en mindre roll, medan förhållandet mellan mängden luft i vinet och vinets volym är desto viktigare. Luft finns både i vinet och utanför där korken möter vinet i halsen. Vin i mindre buteljer brukar utvecklas snabbare medan vin i större buteljer tar längre tid på sig att mogna. Det finns ingen exakt sanning för vilken buteljstorlek som garanterar den längsta mognaden.

Slotten för alltid noggranna register över vilka buteljstorlekar som skörden tappas i.

Olika buteljstorlekar

Anges i liter

Buteljstorlek	Bourgogne	Bordeaux	Champagne	Port
Halvbutelj	0,375	0,375	0,375	0,375
Imperial pint	0,568	0,568	0,568	0,568

Halvliter	0,5	0,5	0,5	0,5
Helbutelj	0,75	0,75	0,75	0,75
Liter	1	1	1	1
Magnum	1,5	1,5	1,5	1,5
Marie-Jeanne	-	2,5	-	-
Dubbelmagnum	-	3	-	3
Jeroboam	3	5*	3	-
Rehoboam	-	-	4,5	-
Imperial	-	6	-	-
Methusalem	6	-	6	-
Salmanazar	-	9	9	-
Balthazar	-	12	12	-
Nebuchadnesar	-	15	15	-
Melchoir	-	18	18	-

* fram till 1978 tappades vanligtvis jeroboam i buteljer om 4,5 liter i stället för femlitersbuteljer

Vilken är den optimala buteljstorleken för viner som skall lagras? Om man väger in en hanterings- och serveringsmässig aspekt är det utan tvivel magnumbuteljen. Dubbelmagnum och större är i och för sig bättre men blir svåra att handskas med, dessutom kan volymen bli för stor för mindre sällskap. I de största flaskorna är relationen mellan buteljhalsens storlek och flaskans volym enorm och korken ser ynkelig ut.

Ibland framkommer uppfattningen att vin i halvbutelj inte är lika gott som i helbutelj, eller att viner tappade i magnumbutelj är godare än i hel. Om det var så, skulle inga viner tappas i små buteljer. Vad skillnaden i kvalitet anbelangar har det snarare med vinets mognadsstadium att göra. Det är vinets känslighet för oxidation som spelar roll. Ett ungt vin, som har lång tid kvar till sin optimala mognad, kommer bättre till uttryck i en halvbutelj än i hel – just beroende på relationen mellan buteljhalsens diameter och volymen. Det är alltså bättre när det gäller unga viner att öppna halvbuteljer än hela. Har vinet å andra sidan kommit nära sin mognadstopp, eller till och med passerat den och börjat deklinera, är större buteljer att föredra.

Varför har de stora flaskorna bibliska namn?

Samtliga namn kommer från Bibeln med början hos Jeroboam som var lydkonung över den nordliga delen av kung Salomos land. Jeroboam försökte sig på en revolt mot Salomo, men tvingades gå i landsflykt. Efter Salomos död kom han tillbaka för att göra ett nytt försök mot den nye konungen Rehoboam (eller Reboam eller Rheoboam), som har gett namn åt nästa flaskstorlek. Methusalem har namn efter en av patriarkerna, nämligen den som skall ha blivit äldst i historien med sina 969 år. Balthazar sägs ha varit en av de vise männen och Nebukadnesar kung i Babylon

under israeliternas fångenskap där. Varför buteljerna fått namn efter bibliska kungar finns det inget svar på. Det sägs att judar var de första tillverkarna av och handlarna med glasflaskor och att de gav de stora flaskorna namn efter storheter ur Gamla testamentet. Men något annat än muntlig tradition finns inte som bevis.

Omkorkning av vin

Omkorkning av vin utförs vanligen av det slott som vinet kommer ifrån och då vinet blivit så åldrat att den naturliga avdunstningen blivit farligt stor. Korkens elasticitet avtar naturligt med åren och korken blir hård och oelastisk. Därmed avdunstar en del av vinet och nivån i flaskan sjunker. Risken för oxidation ökar.

Anledningen till omkorkning är främst att förhindra oxidation. Vinets nivå återställs genom att flaskan fylls upp med helst samma vin som i flaskan eller vin av liknande årgång.

Vanligtvis sätts en ny etikett på flaskan med datum för omkorkningen. Även korken byts ut med datumet för omkorkningen inbränt.

Omkorkning är aktuellt för viner kring 25 år och äldre. Har viner av lägre ålder mist mycket av sin nivå är det stor sannolikhet att det lagrats dåligt och allt vin i flaskan har mist sin smak. En eventuell omkorkning i detta skede räddar inte vinet.

Inför fundering på omkorkning är det bästa att ta direkt kontakt med vingården och fråga när de genomför omkorkningar nästa gång. Därefter transporteras vinet till vingården.

Skall fler än en flaska omkorkas används vinet från en av flaskorna för att fylla upp de andra, och det som blir kvar tappas på en flaska av mindre format.

Finns det endast en flaska använder vinslottet vin från en liknande årgång som andra vinsamlare transporterat dit för omkorkning.

Förfalskningar

I takt med att gamla och sällsynta viner fått ett högre värde, har förfalskningar blivit en allt vanligare företeelse. Förfalskningarna kan vara mer eller mindre elegant utförda.

För att genomskåda en förfalskning bör man ge akt på det här:

Flaskans form – är den från tiden då vinet enligt etiketten buteljerades eller är den av yngre snitt?

Korken har alltid slottets namn med årtal inbränt.

Flaskans storlek spelar roll då sällsynta viner blir mer värdefulla i annorlunda flaskstorlekar.

Vätskenivån är något man alltid bör kontrollera. Är det troligt att vinet vid denna ålder har den aktuella vätskenivån?

Den allra simplaste och enklaste formen av förfalskning är den där etiketten helt sonika bytts ut mot en etikett från ett annat, mycket mera värdefullt vin. Har man kunskap om viner är en sådan förfalskning lätt att genomskåda. Är årgången av äldre snitt bör man bedöma om flaskans vätskenivå är trolig.

En typ av förfalskning, som kräver en del insikt, är när viner dyker upp på flaskstorlekar som inte iakttagits tidigare. Frågan är om det är troligt att vinet är tappat på den storlek som flaskan har? Sällsynta viner dyker plötsligt upp i buteljer av jéroboam och impérial-storlek. Det är lätt att kontrollera med slottet om de verkligen tappade vinet på en viss storlek. Ett exempel är den impérial-flaska av 1956 Château Pétrus, Pomerol, som kom upp på auktion i London i mitten av 1990-talet. År 1956 var ett extra svårt år i Bordeaux då frosten slog ut i princip hela skörden med temperaturer i vissa vingårdar kring minus 26 grader. Många vinstockar dog helt enkelt i den extrema kylan. Skörden blev liten och inga flaskor Pétrus tappades i så stora flaskor som den förfalskade.

Den mest utmanande förfalskningen är den där man etiketterat om ett vin från en årgång med sämre kvalitet till en närliggande av mycket bättre kvalitet. Då är flaskans form identisk, likaså trycket på korken, liksom vätskenivån. Det enda sätt på vilket spekulanter kan urskilja förfalskningen är att belysa korken i flaskan med starkt ljus för att se vilken årgång vinet har. Har korken ingen årgång angiven bör den intresserade se upp.