

Att vin görs av druvor vet alla men ...

För ett enkelt volymproducerat vin från låt säga Chile eller Sydafrika, kan det betyda att en vinranka ger upp mot tre till fyra flaskor vin, medan en vinranka hos ett klassificerat slott i Bordeaux bara ger en, eller möjligen en och en halv flaska vin. Går man till en toppdomän i Bourgogne rör det sig oftast om mindre än en flaska vin per vinstock, och hamnar man i Priorat, där klimatet är torrt, jorden stenigt mager och vinstockarna gamla och lågavkastande, får odlaren nöja sig med två glas vin per vinranka. Precis som i Sauternes, där man bara gör vin av druvor som har skrumpnat ihop till russin, och därigenom förlorat 30-50 procent av sin ursprungliga volym. Kan vara värt att tänka på när man funderar på ett specifikt vins prislapp. Går vi över till sprit, exempelvis cognac, får vi räkna med en ännu större råvaruåtgång. Vinet ska ju koncentreras mångfalt genom destillation för att nå sin rätta alkoholhalt. Till en liter nydestillerad vinsprit går det åt hela tolv kilo druvor som har pressats och jästs till nio liter vin. Den återstående literen vinsprit, kommer sedan att lagras i ekfat i många år (minst två, men i de bästa fallen tio till tjugo år, eller mer) och då kommer spriten reduceras i volym ytterligare. Hur många kilo druvor som har gått åt till en fyrtioårig Extra eller XO är svårt att räkna ut, men troligen ligger det närmare 20 kilo druvor i varje sådan flaska. Fortsätter man och funderar innehållet i barskåpets pjäser, får man sig en tankställare när man kommer till fruktspriten. I en Poire William från Alsace ska det nämligen vara 28 kilo päron per liter nydestillerad sprit, som i sin tur ger ungefär tre buteljer med vatten till cirka 40 procents styrka nerbantad sprit - alltså cirka tio fem till sex kilo per flaska! En snabb titt på fruktens kilopris får spriten att helt plötsligt te sig billig. Foto: Erik Dahlström