

Ur vinkärlets historia

Blott alltför tanklöst drar vi korken ur kvällens vinflaska, konstaterar Linnéa Hansson denna lördag. Flaskan är produkten av seklers erfarenheter.

Vinkärlet är lika gammalt som vinodlingen, omkring 9 000 år. Människan insåg snart vilken typ av kärsl som lämpade sig för förvaring, lerkärl håller till exempel vinet svalt. Inte långt efteråt upptäckte hon att många viner vinner på att lagras. Enligt forskarna trampades de första druvernorna i Transkaukasien, området mellan Svarta havet och Kaspiska havet. De hölls sedan på lerkrukor som kallades *kwevri*. *Kwevri* grävdes ner och druvernorna kunde jäsa i jordens svalka. I Georgiens huvudstad Tbilisi finns en *kwevri* som arkeologerna anser är bortåt 6 000 år gammal. I juni 1996 påträffades gulnade vinrester i botten på en över 7 000 år gammal kruka.

Vinkultur

Egypterna kunde mycket om vintillverkning. De använde som i Georgien vinkärl av lera, men troligen grävde de inte ner krukor under jord. I stället förseglades de med lera för att förhindra lufttillförseln. Av fynden från kungagravarna vet vi till och med att egypterna klassificerade sina viner. Tutankhamon dog år 1352 före Kristus endast 19 år gammal. Då egyptologen Howard Carter 1922 lät öppna hans gravkammare påträffades trettiösa vinkrukor. Tjugotre av vinerna var från tre årgångar. På amfororna står antecknat "4 år", "5 år" och "9 år". En amfora har "31 år" som beteckning. Vinerna uppskattades således rejält lagrade.

Vid utgrävningarna i Troja påträffades en vinkällare tillhörande en av den homeriska erans legendariska härskare, kung Nestor i Pylos. Ur vinkällaren grävdes fram krukor som av samtiden kallats *pit-hoi* och kan ha rymt uppemot 6000 liter. Vinet fraktades till källaren i djurhudar, något som bör ha satt sin prägel på bouqueten. De grekiska vinerna kom främst från Chios och Lesbos, de förnämsta vindistrikten.

Amforan. Amforan var under antiken det helt dominerande förvaringskärlet. Det var kananéerna, förfäder till fenicierna, som utvecklade denna lervas med två handtag och den anlände till Egypten omkring år 1 500 f Kr. Fram till dess hade de egyptiska krukor, som främst användes till jäsnings och förvaring, haft liknande form men saknat handtag. Förutom till vin användes amforan för transport av olja, spannmål, vatten och

romarnas älskade *garum*, en sås beredd av fiskrens som fått jäsa i saltlake. Den var snillrikt konstruerad, helt lufttät och kunde hålla vin i gott skick länge.

Amforan var så vanlig att man kring Rom funnit hela stränder fylla av skärvor. Den var billig att tillverka, användbar och fanns i många storlekar. Grekiska amforor höll i genomsnitt 40 liter, romerska kring 26 liter. Amfororna har betydelse mycket för kartläggningen av de gamla handelsvägarna.

Hur drack de gamla romarna? Antingen direkt ur amforan eller ur bågare av lera. Vid ceremoniella tillfällen dracks det ur bågare av guld. Men redan under sen bronsålder fanns glasbågaren.

Glaset och flaskan. Kring år 1 500 f Kr kom någon på hur ett ihåligt glaskärl kunde tillverkas, antagligen i Egypten. En tygpåse med sand doppades i smält glas och rullades till önskad form på en stenplatta. När glaslet kallnat tömdes det på sand. Denna metod, sandpåsemetoden, användes i hela främre Asien fram till år 1 200 f Kr då den mystiskt nog gick förlorad under den mörka epok som kallats den första medeltiden. Den återupptod på 700-talet.

En tygpåse med sand doppades i smält glas och rullades till önskad form på en stenplatta. När glaslet kallnat tömdes det på sand. Denna metod, sandpåsemetoden, användes i hela främre Asien fram till år 1 200 f Kr.

Under 100-talet f Kr utvecklades glasblåsningen i Syrien och spreds sedan över hela romarriket. Inga belägg finns för att romarna använde glasflaskor till att lagra vin i. De fungerade i praktiken som karaffer för bordsbruk.

Flaskor kunde vara allt från läderkärl och lerkrus till vackert utformade karaffer av klart glas. Glas var en lyxvara och få hade råd med det. En ersättning var det saltglaserade lerkruset med ursprung i Rhenlandet. Italienska flaskor tillverkades på ett speciellt



Gamla årgångar. Det var feniciernas förfäder kananéerna som utvecklade amforan, denna lervas med två handtag, och den anlände till Egypten omkring år 1 500 f Kr. Förutom till vin användes amforan för transport av olja, spannmål, vatten och romarnas älskade *garum*. Den var snillrikt konstruerad, helt lufttät och kunde hålla vin i gott skick länge. (Foto: Linnéa Hansson)

sätt. De kläddes in i halm, vide eller läder för att bli mindre bräckliga. De tidigaste kan dateras till 13- och 1400-talet och kallades *fiasco*. En mer konstnärlig variant kallades *cantinflora* och var försedd med krökt pip och fack på sidan för förvaring av is, en inbyggd kylare således.

Mot slutet av medeltiden blev Flandern, Frankrike, Tyskland och Nederländerna ledande inom glas-tillverkningen. Flaskor för vardagsbruk tillverkades av tenn, plåt eller trä, vilket gjorde att det inte gick att se om de var rena eller inte. Allt glas blåstes mycket tunt och var därför skört. Efterfrågan steg kraftigt i början av 1600-talet och med oro såg de styrande hur skogsr skövades för att skaffa bränsle till de många ugnarna.

I England framställdes glas i koleldade ugnar. Kol gav högre temperatur och starkare glas, dock inte lika genomskinnligt som den venetianska typen. Glaslet dog ännu inte för lagring någon längre tid. Först 1630 framställde Kenelm Digby ett tillräckligt starkt glas genom att hålla ännu högre tempera-

ras liggande, så att den återstående luften hölls på en sida i flaskan, varifrån den inte kunde undslippa. Principen, att hindra tillträdet av ny luft, stod klar för vimmakarna. Behovet av en cylindrisk flaska uppstod därmed, en som kunde förvaras liggande och inte som tidigare behövde stå på huvudet. En som inte var lika skrymmande.

Korken är lätt, ren och tillgången näst intill obegränsad. Den är lufttät och läcker inte. Den är slät men sitter kvar. Den påverkas inte av temperaturförändringar, ruttnar sällan och har en unik elasticitet.

Återstod att uppfinna en korkskruv så att korken helt och hållet kunde tryckas in i flaskhalsen och inte bara till hälften. Korkskruvens uppfinnare är okänd. Den dock första gången upp i litteraturen år 1681 och från 1700-talet finns dess logiska motsats dokumenterad, flaskskruven.

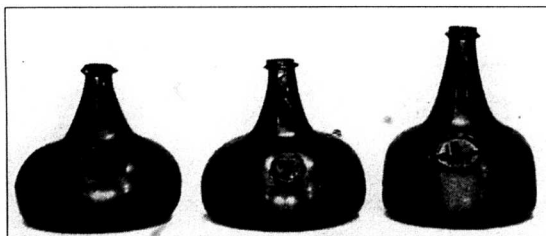
Idealisk kork. Varför är korken idealisk för tillslutning av vin? Den är lätt, ren och tillgången näst intill obegränsad. Den är lufttät och läcker inte. Den är slät men sitter kvar. Den påverkas inte av temperaturförändringar, ruttnar sällan och har en unik elasticitet. Korkens livslängd är dock begränsad. Efter tjuo till femtio år blir korken långsamt spröd och smulig. Många av de fina och stora slotten korkar om sina gamla viner vart 25:e år och vissa skickar ut fackmän som korkar om firmans gamla viner hos kunderna. Många korkar sitter som sagt i ett halvt århundrade.

Kork hämtas nästan uteslutande från västra medelhavsområdet. Portugal står för 50 procent och är ensam leverantör av den bästa korken. De längsta korkarna av finaste kvalitet reserveras för de bästa vinerna. Spill och småbitar från stansningen pressas till enkla korkar.

Under första delen av 1700-talet uppstod den moderna vinflaskan. År 1830 hade den nått dagens form, om än med bredare axlar. De senaste hundra åren har flaskorna sett likadana ut, bortsett från att flaskmåttan har förändrats. Kommer de att förändras inom över-skäldig tid? Enkla amerikanska viner har börjat säljas bag in box på systembolaget. Vin har hållits på tetrapack. Norge blev antagligen först med att ta fram en kork av plast. Uppfinnaren är Baard Spydevold på Polynor Partners. Plastkorken lär täta omedelbart efter att vinet tappats upp och flaskan ska kunna lagras stående. Risken för korksmak är eliminerad.

Inget av det här bekymrar oss egentligen. Vi letar efter goda viner och köper när vi finner dem. Vad vi behöver är ett mörkt utrymme med jämn och sval temperatur. En källare.

LINNÉA HANSSON



Flaskevolution.

Omkring 1 500 f Kr doppades tygpåsar fylla med sand i smält glas för att åstadkomma ett ihåligt kärl. Sedermera undergick metoden viss raffinering - buteljering på modernt vis inleddes i slutet av 1600-talet (Portvinsflaskor från 1708, 1714 och 1719).