



04
jun 2022

Burkvin - burk mot flaska i blindtest

Skribent: **Katrine Loo & Patrik Sers**

Vin på burk, går det ens?

Ja, det går alldeles utmärkt, har det visat sig.

Katrine tog sig till Skånegatan en förmiddag i maj för att möta upp några vänner och gå på vinprovning av Djuce's viner.

Vin på burk, från välrenomerade vinproducenter. Det börjar där, att få med sig bra producenter på tåget, som vill ha sina namn på burken. Visst kan många producenter tänka sig att hälla sitt vin i burk men då ryktet om vin på burk inte är det bästa är det inte självklart att alla vill ha sina namn på etiketten.

Djuce har lyckats att få med sig några storheter, bl a Heinrich och Meinklang från Österrike. Det är två bra namn att ha med sig. De nya vindrickarna fastnar direkt, så även de, som gärna tar ett naturvin från hyllan, känner igen namnen.

Miljöanspekten är den viktigaste av aspekterna. En vinbonde kan jobba hur miljövänligt som helst men när det kommer till förpackning och transport är påverkan fortfarande otroligt stor. En glasflaska är tung och under transporten tar den mycket plats. Den kan inte återvinnas lika många gånger som en metallburk. Du får in fler burkar i en låda. Som exempel går det tre burkar på en flaska. I en låda som kommer gå att beställa inom kort, finns tolv burkar, alltså fyra flaskor. Lådan är platt, kompakt, vilket en låda med fyra flaskor inte är. Alltså är den lättare att packa och frakta, dessutom lättare för

kund att bära hem.

En burk rymmer 250 ml, drygt ett glas, perfekt för en ensammiddag eller som Katrine tänkte, picknick! Man drar sig för att ta med sig glasflaskor ut i naturen. Det är jobbigt att ta med sig en tom flaska hem till återvinningen medan en burk är mindre, lättare att få med sig tillbaka helt enkelt.

Kanske kan även dessa burkar göra att de som annars dricker mer än tänkt, dricker ett glas, och inte tar mer bara för att flaskan redan är öppen. Själva öppnandet av varje ny burk ger några sekunders eftertanke.

Alkohol ska inte romantiseras, även om vi är vinälskare vet vi om de problem som finns och kan något göra så att folk dricker mindre men bättre är vi med på det tåget.

Hur var innehållet då? Katrine var positivt överraskad. Under provningen fick vi ställa flaskvin mot burkvin och blint gissa vilken som var vilken. Det var inte lätt, vilket var roligt och det visade kvaliteten på vinerna. För vissa drycker som serveras ur burk smakar plåt, det går inte att komma ifrån. Dessa burkar har en tunn sprejad plasthinna på insidan mest för att skydda burken från vinet men det hade nog effekt på vinet också. Bäst var orangevinet från Meinklang, den vita Bourgognen samt en Zweigelt från Heinrich. Viner vi annars dricker, så det var absolut roligt att de levererade bra resultat på burk. I skrivande stund finns tre av vinerna som beställningsvara på Systembolaget, två rosé och en Riesling, kostar mellan 59-69kr.

Nu kanske inte vi kommer byta ut våra flaskor här hemma mot burkar men det viktigaste här är att alternativet finns, att det är på frammarsch för det behöver göras något åt alla dessa tunga flaskor vi bär hem.

Nu kanske någon tänker boxvin eller vin på tetra? Absolut betydligt miljövänligare men behöver vi ha en tre liters vinbox öppnad där hemma?