Maceration? Hvad er det for noget? Og hvad betyder det for vinen?

Indlæg v/Patrick Leroyer, lektor emeritus, ph-d. i fransk og fagleksikografi – DK-France

Som det tidligere har været vores mål i en serie artikler om vin, vinsprog, -historie og -kultur, samt vinsmagning, og -fremstilling, er det vores håb, at en smule målrettet, terminologisk viden kun kan berige vores vinoplevelser. Man oplever altid meget mere, når man kender og forstår, hvad man oplever, og hvad oplevelsen egentlig rummer af forskellige vidensdimensioner. Det gælder også i høj grad, når der er tale om at nyde et glas vin, som udgør et lille mirakel og er summen af terroir, årgang og vinmagerens ekspertise.



FOTO : Vinruten i Alsace (Kilde : www.bing.com)

Vinoplevelse og vinviden

Det hører ganske vist med til vores almindelige paratviden, at vinen, uanset farve – hvid, rosé eller rød – er resultatet af en gæringsproces – den alkoholiske gæring – hvorved sukkeret i druerne (most) omdannes til alkohol, mens der frigives CO_2 og varme.

Samme proces kender vi i øvrigt fra en række andre alkoholholdige drikkevarer, herunder øl, mjød, cider, sake m.fl., hvor man anvender malt, honning, æbler, pærer eller ris. Langt færre ved dog, hvad **maceration** (*macération*) er for en proces, og hvad den betyder for vinen. Det vil vi råde bod på i det følgende, hvor vi forklarer termen og viser, hvordan den indgår i vinfremstillingsprocesserne.

Afslutningsvis i denne korte artikel bringer vi en **skematisk oversigt** over vinfremstillingsprocesser på dansk samt et **fransk-dansk minivinleksikon** over de vigtigste vintermer, der betegner disse processer. Minileksikonet angiver fransk term, køn, dansk oversættelse, og kort forklaring på dansk.

Termerne er opstillet i alfabetisk rækkefølge, så de nemt kan tilgås, da et af formålene har været at yde hjælp, når man som vinentusiast eller blot vinnysgerrig læser franske tekster om vin og vinfremstilling, eller deltager i en samtale om emnet på fransk, fx ved besøg hos en fransk vinproducent. Leksikonet kan også bruges uafhængigt af tekstlæsning eller samtale om vin, når man blot ønsker at tilegne sig – eller tjekke/supplere – viden om vinfremstilling på fransk og på dansk, og mellem fransk og dansk.

Da der er tale om et minileksikon, siger det selv, at forklaringerne ikke er udtømmende og umuligt kan dække alle de relevante aspekter, der kendetegner processerne. Detaljerede flows og tekniske procedurer, kemiske processer og reaktioner, tidsparameter og temperaturstyringer, målinger, vinfremstillingsudstyr og vinteknologi osv. er kun medtaget i begrænset omfang. Der har heller ikke været plads til at nævne alle de AOP'ere eller franske vindistrikter, der typisk modsvarer de specifikke vinsfremstillingsmetoder, da dette vil være meget omfattende. Men her er der måske stof til fremtidige artikler? På trods af disse begrænsninger er det dog vores håb, at minileksikonet kan vise sig at være nyttigt både til viden og kommunikation om vinfremstilling på fransk og på dansk, og medvirke til at øge glæden ved vin.

Maceration – en central proces i vinfremstillingen

Vinfremstilling handler, som sagt indledningsvist, ikke kun om alkoholisk gæring. Til vinfremstilling hører der en anden proces, som er langt mindre kendt, men helt central og bestemmende for vinens farve og smagsprofil: maceration (*macération*). Processen kaster også lys over alle de andre processer.

Forskel på, om vi taler rød, hvid eller rosé

Ved fremstilling af rødvin anvendes maceration altid i høj grad (med forskellige metoder og varighed – fra nogle få timer til flere uger), hvorimod maceration ved fremstilling af hvidvin slet ikke anvendes eller kun i meget begrænset omfang, og kun i nogle få timer for ikke at udtrække farve ved brug af røde druer, da vinen gerne skulle forblive hvid! Ved rosé, hvis fremstilling er en form for hybrid fremstillingsform mellem de hvide og de røde vine, anvendes maceration i beskeden grad – typisk få timer til maks. et døgns tid – for at udtrække minimal farve og taninner og bevare vinens friskhed. For både hvid- og rosévine taler man om skalmaceration eller skalkontakt (*macération pelliculaire*).

Ordets oprindelse og betydning

Det franske substantiv *macération*, der betegner processen at lade noget *macérer*, kommer fra det latinske verbum 'macerare', som betyder at blødgøre, at lægge i blød. Men hvad betyder *macérer* egentlig? Og hvorfor er denne proces helt central for vinfremstilling?

På fransk kan man macerere eller lade druesaft/druemost macerere. Men man kan også macerere kød (her vil vi i Danmark tale om 'marinering'), frugter i brændevin (her vil vi sige 'trække' eller 'lade trække'), citrusskaller, urter m.m.

Den latinske rod *macer stammer fra det indo-europæiske *mag eller *mak, som betyder at blødgøre, at ælte, at bearbejde et blødt materiale og forme det med sine hænder. Samme rod har også fundet vej ind i det oldgræske, hvor mássō (μάσσω**)** også betyder at ælte. Sjovt nok har ordet ligeledes udviklet sig semantisk på moderne fransk til *massage*, *masser*, *mâcher* (at tygge) og *maçon* (murer), der oprindeligt formede materiale ved at ælte ler og lerklin for at bygge.

Hos ønologer og vinfagfolk i Danmark bruges ordet maceration direkte som fransk låneord. Den Danske Ordbog (2026) bringer følgende definition:

> *proces ved vinproduktion, hvor druernes skaller midlertidigt udblødes i mosten og giver vinen farve, tannin, duft og fylde*

Formålet med maceration

Mellem fransk og dansk vil både 'udbløde' og 'udtrække' kunne bruges som ækvivalenter til at betegne og kendetegne macerationsprocessen, da udblødning af de knuste druer netop har til formål at udtrække de såkaldte polyfenoler, først og fremmest anthocyaner (de molekyler i drueskallen, der giver de røde druer deres røde, violette eller blå farve) og tanninerne (*tannins*), bedre kendt i daglig tale som garvesyre.

Disse bitre, snerpende plantestoffer kommer fra skallerne (*pellicules)*, kernerne (*pépins*) og stilkene (*rafles*), og er med til at give rødvinen krop, fylde og struktur. De skaber samtidig astringens, der føles som ruhed og tørhed i mundhulen, da tanninerne nedsætter spyttets smøringsevne. Tanninerne frigives også under lagring af rødvinen i egetræsfade.

I det hele taget medvirker tanninerne til konservering af vinen. De fungerer som antioxydanter og bremser iltningsprocesser, der ellers vil skade vinens farve og aromaer. Da de binder sig til farvepigmenter, er de også med at til at fiksere farven. Tanninerne har også antiseptiske egenskaber, idet de bremser uønsket bakterievækst i vinen. Med tiden blødgøres tanninerne og er med til at øge vinens aromakompleksitet, mens de naturligvis stærkt bidrager til at øge vinens lagringspotentiale.

Maceration under den samlede vinfremstillingsproces

For overskuelighedens skyld bringes her til sidst et kort, forenklet rids over de vigtigste faser i fremstillingen af 1. hvidvin, 2. rosévin og 3. rødvin, hvoraf det bl.a. fremgår, hvornår maceration kommer ind – eller ikke kommer ind i processen (sidstnævnte normalt ved hvidvin):

1. Hvid

[druehøst og sortering] ➔ [afstilkning (valgfrit)] ➔ [øjeblikkelig presning] ➔ [bundfældning (klaring)] ➔ [nedkølet alkoholisk gæring] ➔ [malolaktisk gæring (valgfrit)] ➔ [lagring (evt. med *bâtonnage*)] ➔ [stabilisering og flaskeaftapning]

2. Rosé

Der findes to grundmetoder samt en tredje variant: a. *rosé de pressée* (direkte presning), b. *rosé de saignée* (blødningsmetoden), og c. *rosé de macération* (macerationsmetoden), som er en variant af *rosé de saignée*.

a) Rosé de pressée – giver lysere, friske og frugtige vine
[druehøst og sortering] ➔ [direkte presning] ➔ [klaring/bundfældning] ➔ [kølig alkoholisk gæring] ➔ [stabilisering og flaskeaftapning]

b) Rosé de saignée – giver mørkere, fyldigere vine
[druehøst og sortering] ➔ [afstilkning/knusning] ➔ [rødvinstank] ➔ [nedkølet maceration i nogle få timer] ➔ [*saignée* - aftapning af den lyserøde saft til separat tank (resten af saften og skallerne forbliver i rødvinstanken for at lave stærk, koncentreret rødvin] ➔ [alkolholisk gæring] ➔ [stabilisering og flaskeaftapning]

c) Rosé de macération – meget lig *rosé de saignée*, giver dog lidt kraftigere vine (fx AOP Tavel)
[druehøst og sortering] ➔ [afstilkning/knusning] ➔ [nedkølet maceration i op til 24 timer] ➔ [presning og separation: massen/den grove bærme presses, og skallerne kasseres] ➔ [alkoholisk gæring som ved hvidvin] ➔ [stabilisering og flaskeaftapning]

3. Rød

[druehøst og sortering] ➔ [afstilkning (valgfrit)/knusning] ➔ [rødvinstank] ➔ [maceration og alkoholisk gæring ved 25°- 30° → [nedstødning eller overpumpning] ➔ [aftapning og presning] ➔ [malolaktisk gæring] ➔ [klaring og stabilisering] ➔ [lagring i tank eller fad og flaskeaftapning]

Slutbemærkninger

Det skal bemærkes her til slut, at vi har undladt at medtage processerne for de mousserende vine (Crémant, Champagne) og for de såkaldte *vins doux naturels* (*VDN*), naturligt søde vine, der benytter sig af gærstop ved alkoholforstærkning (*mutage*), fx Banyuls, Frontignan, Rivesaltes, Clairette, Blanquette m.fl.

Ligeledes har vi undladt en række andre meget specifikke vine, som fx *vin jaune* (gulvin fra Jura) og *vin de paille* (halmvin, også fra Jura), ikke fordi disse vine er mindre interessante, men fordi de fortjener, grundet deres særfremstillingsmetoder, en selvstændig artikel.

Det samme gælder for fremstillingen af biovine, biodynamiske vine, samt de såkaldte naturvine (*vin nature* eller *vin naturel*), hvor processerne adskiller sig, og som derfor fortjener en selvstændig præsentation med tilhørende forklaringer.

_____

FORFATTER

Indlæg v/Patrick Leroyer, lektor emeritus, ph-d. i fransk og fagleksikografi – DK-France

KILDER

- Journal Idealwine. *La vinification des vins blancs.* https://www.idealwine.net/la-vinification-des-vins-blancs-methodes-et-consequences/ [set 3. september 2026].
- Lex. Danmarks Nationalleksikon. *Vin*. https://lex.dk/vin [set 3. september 2026].
- Vinlex. *Macération*. https://www.vinlex.dk/Leksikon/maceration [set 3. september 2026].
- Wikipédia. *Macération*. https://fr.wikipedia.org/wiki/Mac%C3%A9ration [set 3. september 2026].
- Wikipédia. *Macération pelliculaire*. https://fr.wikipedia.org/wiki/Mac%C3%A9ration_pelliculaire [set 3. september 2026].

Minivinleksikon: Centrale vinfremstillingsprocesser

(m = maskulinum; f = femininum)

© DK-France 2026

FRANSK term	DANSK term	FORKLARING
acidification (f)	syrejustering	Tilsætning af vinsyre i druemosten eller i vin, hvor druerne pga. et varmt og solrigt klima har højt sukkerindhold, men for lidt syre, hvorved vinen bliver for tung. Denne proces er stærkt lovreguleret.
assemblage (m)	blanding, sammenstikning	Blanding af forskellige druesorter, marker/parceller, årgange samt fritløbende vin og pressevin. Sikrer balance, kompleksitet og ensartet stil år efter år, såfremt dette ønskes.
batonnage (m)	omrøring af bundfald	Omrøring, der anvendes ved lagring på bundfald (*élevage sur lies*). Der røres jævnligt, hyppigt i starten, i bundfaldet for at fordele det i vinen. Processen giver mere fede, cremede vine, frembringer nye smagsnoter og udgør en naturlig beskyttelse mod ilt.
chaptalisation (f)	chaptalisering	Tilsætning af sukker mhp. at øge alkoholprocent. Er strengt lovreguleret.
clarification (f)	klaring	Proces, der har til formål at sikre vinens klarhed. Flere metoder anvendes, herunder naturlig omstikning, tilsætning af æggehvider (*collage*), eller fitrering. Klaring er ikke kun for skønhedens skyld, men har også indflydelse på vinens smag og dens stabilitet.
cliquage (m)	makro-oxygenering, punktvis iltning	Nøje kontrolleret indsprøjtning af ren ilt direkte i druemosten under gæring. Stabiliserer gæringsprocessen. Under lagring kan metoden erstatte omstikning.
concentration (f)	koncentrering	Mekaniske processer (ultrafiltrering, fordampning, nedfrysning) mhp. at justere sukker, syre, farve, smag). Er strengt lovreguleret.
cuvaison (f)	maceration under gæring	Proces ved rødvin, hvor maceration (udblødning af skallerne i druemosten) og alkoholgæring sker samtidigt i tanken (*cuve*).
débourbage (m)	bundfældning, klaring	Fjernelse af groft bundfald (*bourbes*) af rester af drueskaller, frugtkød, støv, jord og stilke ved statisk bundfældning. Alternativt kan tilsætning af enzymer eller centrifugering også anvendes.
décuvage (m)	omstikning efter mæskegæring	Proces, som finder sted ved afslutning af *cuvaison*, hvor den fritløbende vin (*vin de goutte*) aftappes (80-85% af mængden). Tilbage står kvaset, en våd,

		koncentreret masse, der kan køres i gennem vinpressen og leverer pressevin (*vin de presse*).
dégorgement (m)	degorgering	Fjernelse af gærproppen fra flaskehalsen på mousserende vine (flaskehalsen fryses lynhurtigt i et saltvandsbad, kapslen tages af, og det indre tryk skyder den frosne gærprop ud). Der efterfyldes efterfølgende, og den endelige prop, der består af selve proppen, metalskive, ståltrådsnet og hætte, sættes på.
délestage (m)	tømning og genfyldning	En form for drastisk *remontage*, som anvendes for rødvin under *cuvaison*. Druemosten pumpes helt ud og over i en anden tank. Skalhatten drænes og falder helt sammen, og druekernerne i bunden kan fjernes. Derefter overpumpes al vin lynhurtigt tilbage over skallerne oppefra. Skalhatten brydes op, og skallerne hvirvles rundt. Har til formål at sikre maksimal farve, bløde tanniner og optimal iltning.
désadification (f)	afsyring	Nedbringelse af syreindholdet i druemosten eller vinen ved kemisk afsyring (kalk) eller malolaktisk gæring.
désalcoholisation (f)	alkoholreduktion, alkoholfjernelse	Nedbringelse af alkoholprocenten, hvis denne bliver for høj, hvor procenten ofte sættes ned til 13,5° - eller fjernelse til fremstilling af alkoholfri vin. Forskellige metoder anvendes: vakuumdestillation, omvendt osmose, eller Spinning Cone Column.
élevage (m)	lagring	Afgørende, slutfremstillingsproces, der omfatter flere delprocesser, hvorunder vinen modnes og forfines, enten på bærmen (*élevage sur lies*), i tank eller på egetræsfad. Disse delprocesser omfatter batonnage ved *élevage sur lies*, naturlig klaring ved omstikning i flere omgange, og efterfyldning ved lagring på egetræsfad. Ved lagring på tank skal temperaturen nøje styres. Ved lagring på egetræsfad sker der desuden en svag iltning, der yderligere opbløder tanninerne og fikserer farven.
élevage sur lies (m)	lagring på bundfald	Vinen omstikkes ikke med det samme, men ligger på bundfald af døde gærceller (*lies*), som der røres rundt i jævnligt vha. en specielformet tang (*bâton*).
enzymage (m)	enzymtilsætning	Tilsætning af enzymer med henblik på at fremskynde de naturlige biologiske processer. Bruges både til hvid, rosé og rød i forbindelse med specifikke processer: klaring og aromaboost ved hvidvin, udtræk af aromaer ved rosé og sikring af minimalt farveudtræk samt for rødvin optimeret udtræk af farve under maceration.
éraflage (m)	afstilkning	Adskillelse af druerne og stilke (*rafles*) i en afstilker (*érafloir*). Forhindrer de bitre, grønne tanniner fra

		stilkene i at komme med ind i vinen. Afstilkeren kombineres ofte med druekværnen, der nænsomt knuser druerne (*érafloir-fouloir*).
fermentation alcoolique (f)	alkoholisk gæring	Biologisk proces, hvorved gærsvampe (*saccharomyces cerevisiae*) omdanner det naturlige sukker i druemosten til alkohol (ethanol) og kuldioxid (CO_2) under udvikling af varme.
fermentation thermolactique (f)	malolaktisk gæring	Biologisk proces, hvorunder æblesyre omdannes til mælkesyre og CO_2, hvilket gør vinen rundere og blødere og frembringer nye smagsnoter (såkaldte smørnoter). Er ikke en gæring som sådan, men en bakteriel omdannelse, som starter efter den alkoholiske gæring. Processen sikrer samtidig biologisk stabilitet. Når bakterierne har omdannet al æblesyre, er der ingen næring til andre bakterier. Kan både starte spontant eller ved tilsætning af mælkesyrebakterier. Bruges altid ved fremstilling af rødvin, men bruges ikke ved hvidvin, med undtagelse af bl.a. de store Bourgogne hvidvine. For rosévine, bruges kun hos nogle få, gastronomiske rosévine som Tavel og Bandol.
foulage (m)	knusning	Nænsom knusning af druerne i en druekværn (*fouloir*) til frigivelse af druemost.
levurage (m)	gærtilsætning	Tilsætning af tørret, kommerciel gær. Sikrer stabil og fuldstændig gæring i en forudsigelig proces. Valg af den rette gær blandt hundredvis af gærstammer gør det muligt præcist at fremhæve de egenskaber, vinproducenten ønsker.
macération (f)	maceration	Proces, der anvendes primært til rødvinsfremstilling, hvorunder udblødning af druernes skaller i druemosten udtrækker farve og tanniner og bidrager til at fremme aromaer og struktur. Den alkoholiske gæring sker samtidig med maceration (*cuvaison*).
macération carbonique (f)	kulsyremaceration	Særlig macerationsmetode, hvorved hele druer gæres i lukket tank påfyldt CO_2. Anvendes først og fremmest til fremstilling af *Beaujolais nouveau*.
macération pelliculaire (f)	skaludblødning	Macerationsmetode ved hvid- og rosévin, hvor druerne knuses, nedkøles og trækker i ganske kort tid, hvorved farveudtræk er fraværende eller minimalt. Denne type maceration kræver perfekt styring af processerne.
maîtrise des températures (f)	temperaturstyring	Kontrol og styring af temperatur, som skal ske nøjagtigt efter vintype og -proces. Kølekapperne i moderne rustfriståltanke sikrer præcis køling før gæring, kontrol med gærvarmen under gæring, og

		koldstabilisering efter gæring. Temperaturkontrol er en afgørende parameter i vinfremstilling og er i dag computerstyret og med højteknologiske tanke og måle- og reguleringsudstyr.
mise en bouteilles (f)	flaskeaftapning	Slutproces, hvorunder vinen overføres fra tank eller fad til flaske, der lukkes til med prop eller skruelåg.
ouillage (m)	efterfyldning	Efterfyldning i egetræsfadene for at kompensere den del af vinen, der fordamper under lagring.
pigeage (m)	nedstødning	Manuel eller mekanisk proces under gæring, hvor der dannes CO_2, som skubber drueskallerne, kernerne og stilkene op til overfladen af tanken, hvor de samler sig som en tyk, fast og kompakt skorpe, den såkaldte skalhat. Skalhatten mases ned i tanken manuelt eller mekanisk for at sikre og optimere udtrækning og forhindre uønsket bakterievækst. Anvendes for rødvin under *cuvaison*.
premier vin, grand vin (m)	første vin, topvin	Benævnelser, der refererer til vinhusets bedste vin eller topvin, der sendes ud på markedet. Bruges først og fremmest i Bordeaux. Beslutningen om at tildele en vin status som *premier vin* tages under blandingen (*assemblage*) eller lagringen (*élevage*). Beslutningen beror på en streng udvælgelse under smagning og vurdering for hvert af de enkelte fade. På etiketten vil man kunne kende denne type vin som *Grand vin de*... eller *Grand cru classé*.
pressurage (m)	presning	Mekanisk proces, hvorved den friske druemost fra druekvaset adskilles ved tryk fra en presse (ofte membranpresse). Hvidvin presses straks efter knusning. For rødvin er det druekvaset, der presses efter gæringen. For rosé sker presning efter en ganske kort maceration og før gæring, ligesom ved hvid.
pressurage direct (m)	direkte presning	Særlig presseproces, der anvendes for *rosé de presse* vine, hvor druerne eller hele klaser, afstilket eller ej, presses meget langsomt umiddelbart efter høst. Særlig brugt i *rosés de Provence*, hvor den blege, laksefarvede saft ledes over i en tank og gæres som almindelig hvidvin, uden kontakt med skallerne.
remontage (m)	overpumpning	Alternativ klaringsmetode til *pigeage*, som bruges under *cuvaison* af rødvin. Den gærende druemost aftappes fra bunden, pumpes op til toppen og

		spredes over skalhatten, hvor den så kan sive igennem.
remuage (m)	reolering, flaskedrejning	Proces, hvorunder flaskerne med mousserende vin gradvist vendes og rejses på hovedet, så gærresterne samler sig i flaskehalsen, inden de skydes ud (*dégorgement*).
second vin (m)	anden vin	Vin, der ikke har samme kvalitetsniveau som den første vin (*Grand vin*), og som ikke blev udvalgt i første omgang ved smagninger under blanding eller lagring. Vinetiketten vil ikke bære benævnelsen *Grand vin de* (*eller Grand cru classé*), men vil benytte sig af alternative benævnelsesstrategier, hvor navnet på vinen fx ligger tæt op ad navnet på *premier vin*. Grafikken vil heller ikke være helt den samme som ved *premier vin*.
soutirage (m)	omstikning	Proces, hvorunder vinen med mellemrum omstikkes under lagring, idet vinen pumpes eller løber fra én beholder (tank, fad) over i en ny, ren beholder. Derved adskilles den klare vin fra bundfaldet (*lies*). Bidrager til klaring, mindsker risiko for opståen af dårlig smag og øger iltningen, så aromaer åbnes og udvikles.
stabilisation	stabilisering	Afsluttende proces før flaskeaftapning, hvor flere metoder anvendes for at sikre vinens stabilitet. Ved koldstabilisering køles vinen ned med henblik på udfældning af vinstenskrystaller. Proteinstabilisering udføres som klaring, hvor der tilsættes bentonit-ler (betonit) for at fjerne ustabile proteiner, så vinen ikke bliver tåget i varmen. Den mikrobiologiske stabilisering, der skal beskytte mod uønsket gæring eller bakterieangreb, udføres ved tilsætning af sulfitter eller ved sterilfiltering.
stabulation à froid (f)	kold maceration af druemosten	Druemosten nedkøles ved kold maceration for at booste frugtaromaer. Kun for hvid og rosé.
sulfitage (m)	sulfitering	Tilsætning af sulfitter (SO_2) ved modtagelse af druer, efter gæring, og ved aftapning. Er strengt EU-reguleret.
thermovinification (f)	thermovinificering	Særlig metode til fremstilling af rødvin, hvorunder der anvendes kort opvarmning af de knuste druer (mæsken) mhp. hurtig frigivelse af farve og tanniner. Metoden kan anvendes, når druerne ikke har den fornødne kvalitet (utilstrækkelig modning, angreb af gråskimmel), og til at generere plads og produktivitetsgevinster i vingården, men er skadelig bl.a. for vinens lagringspotentialet.

tirage (m)	aftapning til anden gæring	Proces ved aftapning af mousserende vine, hvor der til sidst tilsættes aftapningslikør (*liqueur de tirage*), som består af sukker, gær og klaringsmiddel, hvorefter flaskerne lukkes til, lagres vandret, og den anden gæring og bobledannelse starter (*prise de mousse*).
vin de goutte (m)	fritløbende vin	Færdig, flydende vin, der for rødvin som den første frit løber ud af tanken ved tyngdekraften og uden mekaniske indgreb i slutningen af maceration og gæring. For hvidvin og rosévin taler man ikke om fritløbendevin, men om fritløbende druemost.
vin de presse (m)	pressevin	Vin der udvindes ved presning af det udskovlede druekvas, hvorved de sidste dråber vin presses ud. Pressevin er ekstremt koncentreret og højalkoholisk, lagres for sig under den malolaktiske gæring, og bruges i små mængder (fx 10%) til at krydre og justere den færdige vin for at bibringe den mere rygrad og karakter. Tilsætning sker under den endelige *assemblage*.