



BRENNEVIN



Innhold

- 04** Hva er et godt brennevin?
- 06** Fra råvare til brennevin
- 08** Fatlagring
- 09** Sminke
- 10** Whisky – skotsk singlemalt
- 12** Cognac
- 14** Grappa og armagnac
- 16** Calvados
- 18** Rom – Rhum agricole Martinique
- 20** Tequila – 100% Agave
- 22** Norsk akevitt
- 24** Smaking av brennevin
- 26** Glass, oppbevaring og temperatur
- 28** Hva står det på etiketten?

Hva er et godt brennevin?

Det finnes en mengde brennevinstyper. Her tar vi for oss et utvalg som vi mener viser best kvalitet. Med kvalitet mener vi råvarepreg, destillat og konsentrasjon.

RÅVAREPREGET

Råvarepreg er smaken av det brennevinet er laget av. Forskjellen på de ulike brennevinene er først og fremst råvaren. En whisky er laget på korn og en cognac er laget på druer. Hvis det ikke er mulig å smake denne forskjellen er det ikke noe poeng å ha ulike brennevinstyper.

Kjenner du aromaer som minner om råvaren, enten det er korn, epler eller druer? Eller fruktighet og snev av noe urte- eller blomsteraktig? Da er brennevinet råvarepreget.

KONSENTRERT

Konsentrasjon kan beskrives som hvor mye det smaker av brennevinet utenom preg av fat. Du kjenner det på en lang og råvarepreget ettersmak. Grunnen til at et konsentrert brennevin smaker mer er fordi det har blitt brukt nok råvarer av topp kvalitet, og råvarens gode egenskaper har blitt ført videre under destillasjonen.

GODT DESTILLERT

Selv om brennevin er sterkt vil ikke et godt brennevin stikke i nesa eller «rive» i munnen. Et godt destillat oppleves som noe svalende når du lukter og smaker på det. Slik god nese- og munnfølelse gjør smaken av brennevinet til en behagelig opplevelse. Det er også et tegn på at destillatøren har gjort jobben sin.



Fra råvare til brennevin

RÅVAREN til et brennevin må alltid inneholde sukker, eller stivelse som kan omdannes til sukker. For eksempel har druer sukker, mens korn har stivelse.

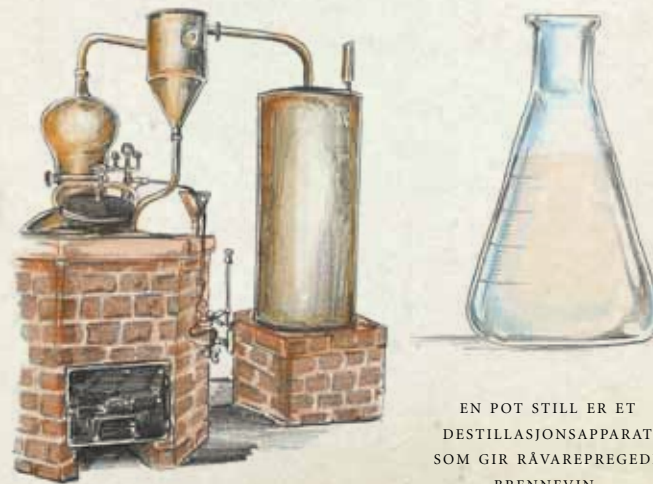
SATS kalles det når gjærsoppen har omdannet sukkeret fra råvaren til alkohol, kullsyre og forskjellige smaksstoffer. Om råvaren er druer er satsen en uklar vin. Bruker man korn ligner det på et øl. Mange av aromaene fra råvaren er fremdeles i satsen, men i tillegg har gjæren bidratt med aroma.

DESTILLERING er en måte å skille flytende stoffer fra hverandre på. Det finnes forskjellige destillasjonsmetoder, men hovedprinsippet er det samme. Ved å varme opp satsen begynner den å fordampe. Noen stoffer i satsen fordampes lettere enn andre, for eksempel fordampes alkohol og enkelte smaksstoffer før vann. Slik kan vi hente ut det beste fra satsen. Dette er destillering. De gode aromaene fra råvaren og gjæringen er det vi ønsker i et brennevin i tillegg til alkohol (etanol). Det man ikke vil ha med mye av er vann, metanol og stoffer som gir ufin lukt og smak.

POT STILL er et destillasjonsapparat som gir godt utgangspunkt for råvarepreget brennevin. Apparatet destillerer til en alkoholprosent på rundt 70, og da følger flere smaksstoffer med.

KOLONNEAPPARAT er et effektivt og moderne destillasjonsapparat. Med det destillerer man ofte nøytrale brenneviner på over 90 prosent alkohol. Velger man å destillere til rundt 70 prosent alkohol vil det være mer preg av råvaren.

ALLE RÅVARER MED SUKKER
ELLER STIVELSE KAN MAN
LAGE BRENNEVIN AV.



EN POT STILL ER ET
DESTILLASJONSAPPARAT
SOM GIR RÅVAREPREGEDE
BRENNEVIN.

Fatlagring

Oppbevaring av brennevin på tønner var opprinnelig en praktisk løsning. I vår moderne verden brukes ikke lenger trefat fordi det er praktisk, men fordi det setter preg på brennevinet. Fatene gir først og fremst aroma. Ulike krydder, nøtter, karamell og vanilje er noen vanlige fataromaer. Sødme og farge kan også være en effekt av fatlagringen.

Eik er det vanligste treslaget brukt til fat. Noen brenner fatet innvendig for smakens skyld. Enkelte bruker bare nye fat, og mange en blanding av både nye og eldre. Brukte fat fra for eksempel sherry-, portvin- eller bourbonproduksjon er populært til skotsk whisky og norsk akevitt. Restene i fatet setter smak på brennevinet og bestemmer hva slags stil brennevinet får.

Lagring på fat kan gi økt kompleksitet til et brennevin med tydelig råvarepreg. Andre ganger dominerer fatet helt og råvarepreget blir borte. Brennevin kan også lagres uten bruk av fat, for eksempel armagnac blanche og grappa. Disse vil være mer råvarepregede. Poenget med fatlagring må være å bevare et godt utgangspunkt, ikke dekke over det.

VISSTE DU AT....

Fremdestillert brennevin alltid er vannklart?



Sminke

Alt er ikke som det ser ut. Tilsetningsstoffer i brennevin er vanlig, akkurat som det er det i matvareproduksjon eller annen vinproduksjon. Forskjellige tilsetningsstoffer er vanlig å bruke først og fremst for å sikre at produktet alltid har samme farge og smak. De kan også gi inntrykk av lang lagring på fat eller til og med skjule manglende kvalitet.

KARAMELL (E150) gir brunfarge.

SUKKER gjør brennevinet søtere og bløtere.

BRENT EIKEFLIS og eikeekstrakt gir preg av fat uten bruk av fat.

Det verdifulle råvarepreget kan i verste fall bli tilsørt av slike tilsetninger. Mange produsenter velger derfor å tappe brennevinet sitt uten.

WHISKY

Skotsk singlemalt

RÅVARE: 100 prosent maltet bygg

OMRÅDE: Skottland

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: 3 år i Skottland

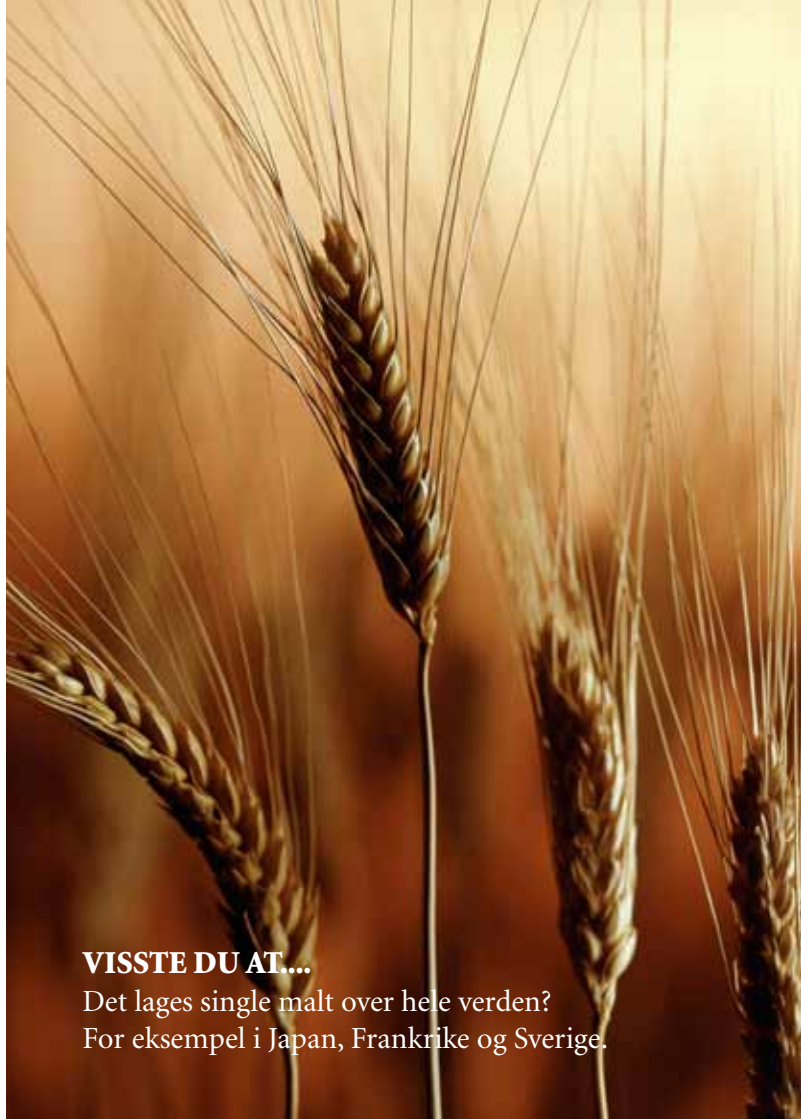
DESTILLASJONSMETODE: Pot still

God single malt smaker korn. Det kan være i form av et streif av gress, urter og nyslått høy som blander seg inn med preg av lagringen på fat og kanskje litt røyk. Formen og størrelsen på pot stillen vil avgjøre hvordan destillatet blir. Mangfoldet av stiler, og tydelig råvarepreg, gjør mange skotske single malts til verdens beste whiskyer. De kan være blandet av forskjellige lagrede destillat, men må alltid være fra ett og samme destilleri.

GRUNNEN TIL DE VIKTIGSTE STILFORSKJELLENE I SINGLE MALT ER:

Lagring på fat, både lagringslengde og ulike typer fat varierer. Vanligst er det å bruke fat fra bourbonproduksjon eller gamle sherryfat. Flere destillerier bruker også fat fra vinproduksjon, portvin, sauternes osv. Fatene setter smak på brennevinet og kan bidra med kompleksitet. Kunsten ligger i å finne balansen mellom fatpreget og råvarekarakteren.

Røykpreg stammer fra malt som er tørket med torv. Det er spesielt whiskyene fra den skotske vestkysten som har røykpreg. Før var torv den vanligste fyringskilden der. Det er ikke noe krav til røykpreg i en single malt, uansett hvor den kommer fra.



VISSTE DU AT...

Det lages single malt over hele verden?
For eksempel i Japan, Frankrike og Sverige.

Cognac

RÅVARE: Druer (Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard)

OMRÅDE: Cognacområdet vest i Frankrike

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: 2 år

DESTILLASJONSMETODE: Pot still (alambic charentais)

Ikke la deg forføre av flotte etiketter med mystiske bokstavkombinasjoner. En god cognac skal ganske enkelt smake at den er laget av vin. Det skal lukte av frukt, fersk eller tørket, og de beste har fine overtoner av blomst og grønne urter. Akkurat som en god vin.

Fatlagring er en del av cognacproduksjonen og vil sette sitt preg på brennevinet. Lang tid på fat vil sette mye smak. Mange cognacer lagres veldig lenge og det gir mange ulike aromaer som tørket frukt, krydder, tørket urt, karamell. Husk! Alt brennevin kan smake karamell. Et godt brennevin smaker også av råvarene det er laget av.

En cognac helt uten tilsetninger kalles cognac brut. Slike cognacer har det reneste og tydeligste råvarepreget. Karakteren kan variere noe mellom hvert kjøp fordi de naturlige variasjonene på råvaren og destillatet ikke blir justert med tilsetninger.

Cognac, tradisjonell er alle andre cognacer der tilsetninger brukes i større eller mindre grad. Tilsetninger som karamell (E 150), sirup og eikeekstrakt (boisé) brukes for å sikre at en merkevare alltid fremstår med samme farge og smak. Tilsetningene er fullt lovlige og brukes også i mange andre brenneviner.

VISSTE DU AT....

96 prosent av all cognac selges utenfor Frankrike?



Armagnac

RÅVARE: Drue (som regel Ugni Blanc, men det er 12 tillatte druetyper)

OMRÅDE: Armagnac i Gascogne, Frankrike

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: 18 måneder

DESTILLASJONSMETODE: Enkelt kolonneapparat, Alambic Armagnacais. Destilleres til mellom 52% og 72%

Det er liten forskjell mellom cognac og armagnac. Men ofte omtales armagnac som litt tyngre i stilen med preg av modne plommer og svsker. Noe som kan skyldes både modningen av druene i området og destillasjonsmetoden som brukes. En god armagnac skal likevel ha et livlig preg av frukt som noe eple- og sitrusaktig.

Armagnac kommer fra et avgrenset område sørvest i Frankrike. Underområdene Bas-Armagnac og Armagnac-Ténarèze regnes som de beste. Til forskjell fra cognac tappes ofte armagnac som enkeltårganger med de variasjonene det måtte gi. Produsentene av armagnac viser også vilje til nytenkning. Den nye kategorien armagnac blanche skal ikke ha vært i kontakt med fat i det hele tatt. Noe som er uvanlig for mange andre tradisjonelle brenneviner.

ANDRE TYPER DRUEBRENNEVINER: marc, pisco, weinbrand, aguardente.

VISSTE DU AT....

Brandy er en samlebetegnelse på alt druebrennevin?



Grappa

RÅVARE: Druerester etter vinproduksjon (både røde og hvite druer)

OMRÅDE: Italia

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: Ingen krav

DESTILLASJONSMETODE: Pot still eller kolonneapparat

Grappa skal smake av ren, sunn frukt og ha aromaer som minner om brøddeig, sevje, urter og kvist. De beste grappaene er laget av kvalitetsdruer som ikke er presset hardere enn at det fortsatt finnes noe saft og aroma igjen i pressrestene.

Bare noen få grappaer lagres på fat. Vanligvis blir grappaen lagret på glassballong eller ståltank for å understreke brennevinets fruktighet. De som velger å fatlagre grappaen får et brennevin med flere krydderaromaer, noe sødme og en brunlig fargetone. Alle typer fatstørrelser og ulike treslag brukes.

Calvados

RÅVARE: Epler (og pærer)

OMRÅDE: Calvados i Normandie, Frankrike

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: 2 år

DESTILLASJONSMETODE: Enkelt kolonneapparat

Calvados smaker av epler. Eller noen ganger pærer. Det er over 200 ulike epleslag og 15 ulike pæreslag som kan brukes i calvados. Noen er syrlige, andre er aromatiske, andre er søte eller bitre, eller sursøte, eller bittersøte og slik fortsetter det. Felles for dem er at de skal være sunne og gode. Fruktmosten gjæres til en sider, og det er denne sideren som er calvadossatsen.

Calvados blir laget i to hovedstiler. Den ene stilen er tydelig råvarepreget og smaker derfor av gode epler og pærer. Du kan også finne aromaer av svale urter og sitrus. Siden disse calvadosene ikke har ligget lenge på fat er de ofte lyse på farge og har et ungdommelig, ferskt fruktpreg.

Den andre stilen er en fatlagret stil der råvarepreget er mindre tydelig og fataromaene er mer fremtredende. Calvados mister fort råvarepreget når det ligger på fat og vil etter hvert likne på andre fatpregede brenneviner. I tillegg til å smake av eple og pære vil det også være aromaer av tørket frukt, nøtter, krydder, vanilje og karamell.

ANDRE FRUKTBRENNEVINER:

kirsch (kirsebær), mirabelle (plomme), slivovitz (plomme), applejack (eple), poire williams (pære)



VISSTE DU AT....
Calvados passer til ribbe?

ROM

Rhum agricole Martinique

RÅVARE: Ferske sukkerrør

OMRÅDE: Martinique

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: 3 måneder

DESTILLASJONSMETODE: Enkelt kolonneapparat
(destillat tatt ut på mellom 65–75 prosent)

Rhum agricole er ikke som mange andre rom. Den har godt råvarepreg fordi den er laget av ferske sukkerrør og ikke melasse. Stilen varierer avhengig av hvor lenge den har ligget på fat. En ung rhum agricole smaker litt gress- og urteaktig. Noen kjenner grønn banan og bringebær også. Vanligvis lagres den ikke lenge på fat fordi brennevinet utvikler seg raskere på fat i varmt klima. Mye av det ferske råvarepreget forsvinner da til fordel for preg av tørket frukt, brunt sukker og krydder.

Rhum agricole Martinique er underlagt en egen lov (AOC) som stiller krav til alt fra opprinnelse, råvare, produksjon og lagring. Rhum agricole er et særegent brennevin som egner seg som digestiv eller avec. Rhum agricole kommer også fra Haiti og Guadeloupe, men her har de ikke sin egen AOC.

Mesteparten av all rom er basert på melasse, et biprodukt fra sukkerproduksjon. De destilleres industrielt til en høyere styrke enn rhum agricole. Resultatet er brennevin med lite råvarepreg som egner seg til drinker. Brun rom kan ha fått fargen ved lang lagring på fat, men ofte er den tilsatt som karamell eller farge. Aromatisert rom kan være tilsatt sitron, bringebær, mango, banan eller kokos. Er den tilsatt myse kryddere kalles den spiced rhum.



VISSTE DU AT...

Sukkerør er et gress?



TEQUILA

100 % Agave

RÅVARE: 100 prosent blå agave

OMRÅDE: Lovbestemte områder i sentrale og vestlige Mexico

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: Ingen krav

DESTILLASJONSMETODE: Pot still

Du vil bli overrasket over smaken av god tequila. I unge utgaver kan du kjenne svale aromaer som minner om grønne urter, agurk, kamfer og pepper. Det er den blå agaven som gir dette preget. Etter høsting beskjæres planten for blader til den ser ut som en kjempestor ananas. Så kokes den i trykkokere før den søte saften gjæres for så å destilleres.

Både produksjon, lagring og tapping skal skje innenfor det lovregulerte området for tequilaproduksjon. Lagring på fat gir variasjoner i stil og indikeres på etiketten. De med lite fatpreg er kanskje de med tydeligst råvarepreg. Det er ikke tillatt å tilsette farge i en Tequila 100 % agave.

Annen Tequila, merket noen ganger med «mixto», må være laget på minst 51 prosent blå agave fra det begrensede området for tequila. Gold er tequila tilsatt karamell så den blir gyllen

VISSTE DU AT....

Agave ikke er en kaktus, men en sukkulent?

Norsk akevitt

RÅVARE: Nøytralt brennevin og diverse krydder

OMRÅDE: Norge

MINIMUM LAGRING PÅ FAT: Ingen krav

DESTILLASJONSMETODE: Kolonneapparat

Smaken av krydder er smaken av akevitt. Selv om norsk akevitt ofte er laget på potet, regner vi krydder som råvaren. Det er krydderne du smaker, ikke basebrennevinet som er nøytralt. Akevitt regnes derfor som aromatisert brennevin på samme måte som gin og genever.

I en norsk akevitt er det ingen regler for hvor mange forskjellige urter og kryddere som kan brukes. For mange er det smaken av karve, den litt lakrisaktige aromaen, som er typisk for akevitt. EU-reglene krever at karve og/eller dill skal være hovedkrydderne.

De utallige kombinasjonene av kryddere gir et hav av muligheter. Noen er dominert av noen få kryddere eller urter, mens andre er svært sammensatte og fulle av nyanser. Det dukker opp flere og flere spesialakevitter som er laget til forskjellige årstider eller matretter. Lagring på fat setter også sitt preg på akevitten. Jo lenger akevitten ligger på fat, jo mer preg av vanilje og noe karamellaktig får den. Vil du kjenne tydeligst mulig preg av krydderet og urtene bør du velge en uten så mye preg av fat.

Brukte sherryfat benyttes ofte til lagring av norske akevitter. Restene av sherryen sitter i fatet og setter sitt preg på akevitten med noe som minner om nøtter, rosin, karamell eller tørket frukt.

Akevitt produseres hovedsakelig i Norge, Sverige og Danmark. I Danmark brukes som regel et nøytralt brennevin basert på korn istedenfor potet og akevitten lagres sjelden på fat.



STJERNEANIS



KRONDILL



PARADISKORN
(GUINEAPEPPER)



FENIKKELFRØ



KARVE



KORIANDERFRØ

Det er lett å smake brennevin

Skal du prøve flere brennevin kan det være lurt å spytte. En sliten smaker er en dårlig smaker. Bruk et lite tulipanformet glass og hold det mot en hvit bakgrunn.

01.

SE på fargen. Helt eller nesten vannklart brennevin indikerer lite eller ingen lagring på fat. Brunlig teint kan henge sammen med tid på fat, men kan også være tilsatt. Mørkebrune brennevin er som regel tilsatt farge.



02.

LUKT med nesetippen mot øverste kant av glasset. Ta maks to skikkelige sniff og tenk etter hva du lukter. Småsniffing gjør deg bare sliten. Vurder nesefølelsen. Det skal virke svalende og ikke stikkende. Kjenn etter råvarepreg i form av ymse frukt og urter. Er det preg av fat? Kjenn etter vanilje, karamell og nellik.



03.

SMAK, det holder med en teskje brennevin på tungen. Smatt og pust ut gjennom nesa. Kjenn etter de samme tingene som når du lukter. Er ettersmaken lang og preget av råvaren, da er brennevinet konsentrert.



04.

KONKLUDER til slutt. Er brennevinet behagelig på lukt og i munn, kjenner du råvarepreget tydelig og ettersmaken er lang? Da har du et råvarepreget brennevin av god kvalitet. Skal man ha vann i brennevinet når man smaker? Hvis du vil, men det er ikke nødvendig. Det er færre faktorer å holde styr på om du ikke har i vann. Vær også klar over at brennevin som ikke er kaldstabilisert eller filtrert kan blakke når du har vann i. Litt bunnfall kan oppstå i ufiltrert brennevin.

Oppbevaring, glass og serveringstemperatur

OPBEVARING

Brennevin på flaske utvikler seg ikke i noen særlig grad. Men skal du oppbevare brennevin over lengre tid bør flasken lagres stående. Brennevinet bør ikke utsettes for høy varme eller direkte sollys. Etter åpning av et brennevin er det større sjanse for fordampning.

GLASS

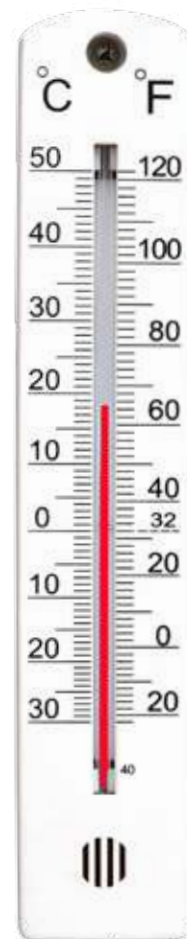
Gjør det enkelt. Du trenger ikke ett glass til hvert brennevin. Et lite tulipanformet glass med stett passer til alle typer.

SERVERINGSTEMPERATUR

Brennevinet endrer karakter ved forskjellige temperaturer. Lyse brenneviner kan serveres lett avkjølt, mens mørkere kan serveres ved normal romtemperatur. Serverer du brennevinet varmere vil det gå utover fruktigheten i brennevinet og virke mindre friskt og mer alkoholisk. Avkjølt brennevin lukter og smaker mindre, men virker ofte friskere.

VISSTE DU AT....

Du ikke bør varme opp brennevinet over kaffekoppen?



Hva står det på etiketten?

Hvorfor står det Champagne på en cognacflaske? Og hva betyr egentlig Napoléon? Ikke la deg forvirre! Her er en nøkkel til å forstå de mest vanlige begrepene på de ulike brennevinsetikettene:

WHISKY

SINGLE MALT

100 % maltet bygg

SINGLE CASK

whiskyen kommer fra ett fat

STRAIGHT RYE

amerikansk, råvaren er minst 51 % rug, resten er mais eller bygg.

STRAIGHT BOURBON

amerikansk, råvaren er minst 51% mais, resten er andre kornsorter

CASK STRENGTH

alkoholstyrken er ikke justert til vanlig salgsstyrke

BLENDED

maltwhisky som er blandet med nøytralt brennevin

TENNESSEE

amerikansk, bourbon som er filtrert gjennom trekull

IRISH

irsk, laget på maltet og umaltet bygg. Destillert 3 ganger

COGNAC

★★★ ELLER V.S

minst 2 års lagring på eikefat

VSOP, RESERVE ELLER VO

minst 4 års lagring på eikefat

XO, NAPOLEON, EXTRA, VIEUX

minst 6 års lagring på eikefat

COGNAC BRUT en cognac helt uten tilsetningsstoffer

GRANDE CHAMPAGNE

et svært anerkjent underområde i Cognac med kalkrikt jordsmønn

PETIT CHAMPAGNE

anerkjent underområde i Cognac

BORDERIES

(anerkjent) underområde i Cognac

FINS BOIS

underområde i Cognac

FINE CHAMPAGNE – en blanding av Grande Champagne og Petit Champagne med minst 50 % Grande Champagne

ARMAGNAC

ARMAGNAC-TÉNARÈZE OG BAS ARMAGNAC underområde i Armagnac

BLANCHE

ikke fatlagret

★★★

minst 18 mnd lagring på eikefat

VSOP

minst 4 års lagring på eikefat

XO

minst 5 års lagring på eikefat

CALVADOS

DOMFRONTAIS

anerkjent underområde i Calvados. Må være minst 30% pærer.

PAYS D'AUGE

anerkjent underområde i Calvados

EXTRA, NAPOLÉON, HORS D'ÂGE, D'ÂGE INCONNU

minst 6 års fatlagring

TRE STJERNER ELLER TRE EPLER

minst 2 års fatlagring (3 år for Domfrontais)

VIEUX, RÉSERVE

minst 3 års fatlagring **VO, VIEILLE**

RÉSERVE, VSOP

minst 4 års fatlagring

TEQUILA

PLATA (SILVER) OG BLANCO

ikke fatlagret

REPOSADO

minst 2 måneder fatlagring

ANEJO

minst 12 måneder fatlagring

100 % AGAVE – laget av 100 % blå agave

EXTRA AÑEJO

minst 3 års fatlagring
De samme betegnelsene for lagring gjelder for vanlig Tequila som for Tequila 100 % Agave.

MIXTO

minst 51 % blå agave

GOLD

tilsatt karamell så den blir gyllen

Notater

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Utgitt: 11/2010
Varenummer: 1205001
Copyright: AS Vinmonopolet
Opplag: 100 000
Foto: NordicPhotos, iStock, Hadeland Glassverk
Illustrasjon: Esra Røise
Formgivning: Teft Design
Trykk: Bryne Stavanger Offset AS



SMÅK RÅVAREN!

Hva er et godt brennevin? Hva skal det smake og hvorfor? Dette er spørsmål vi prøver å gi deg svar på i denne brosjyren. Råvaren og destilleringen er det som avgjør kvaliteten på brennevinet. Her presenterer vi 8 vanlige råvarepregede brenneviner. Hva er de laget av og hva smaker de? I tillegg forklares prinsippene bak destillering og brennevinsproduksjon. Du får også gode tips om smaketeknikk og servering samt en guide til å lese ulike brennevinsetiketter.

Ønsker du å få vite enda mer om brennevin kan du:

- Spørre betjeningen i våre butikker
- Kontakte Kundesenteret vårt på telefon 04560
- Gå inn på www.vinmonopolet.no

