



Jon Lindahl skal følge deg gjennom Vinklubben. Jon jobber for tiden som varefaglig rådgiver i Vinmonopolet.

JANUAR DEL 1

Lær å smake hvitvin

4 forskjellige druer og stiler. Målet er å lære riktig prøveteknikk, og vite hva dere skal lete etter når dere smaker hvitvin.

MARS DEL 2

Chardonnays mange ansikter

Over hele verden hvor det lages vin, vokser Chardonnay-druen. Den gir veldig forskjellig karakter etter hvor den vokser og hvilken kvalitet vinen har. Vi prøver ulike stiler og kvaliteter. Dere skal prøve å forstå hvorfor vinene blir så forskjellige.

MAI DEL 3

Kjenn igjen kvalitet i hvitvin

Noen viner er dyre, andre er billige. Hvorfor er de det? Vi skal prøve viner fra ett område, men i ulike kvalitetskategorier. Kanskje er den rimelige bedre enn den dyre, eller er det verdt å betale litt mer for å få god vin?

JULI DEL 4

Bli kjent med rosé

Det er sommer og rosévintid. Roséviner varierer veldig i stil og dere skal prøve en del forskjellige fra ulike land og kjenne etter hva som skiller vinene. Kanskje finner du en favoritt?

SEPTEMBER DEL 5

Lær å smake rødvin

Høsten er i anmarsj. Vi har hittil i år bare smakt hvitvin og rosévin, det er på tide å smake rødvin. Vi prøver ulike druetyper og stiler, og repeterer prøveteknikk og hva vi skal kjenne etter i en god rødvin.

NOVEMBER DEL 6

Syrahns mange ansikter

Syrah er en rødvinsdrue som vokser mange steder i verden. Den får ganske ulik stil etter hvor den vokser; Australia, USA, Sør-Afrika eller Frankrike. Kjenner dere forskjellen?

JANUAR 2009 DEL 7

Kjenn igjen kvalitet i rødvin

Kvalitet i rødvin handler veldig mye om det samme som kvalitet i hvitvin. Klarer vi å skille de beste vinene fra dem som ikke er så gode? Er den dyreste egentlig den beste? Vi prøver viner i ulike prisklasser og kvaliteter.



DU FINNER ALT PÅ WWW.VINMONOPOLET.NO

Skulle du mangle en av delene, kan du finne den på www.vinmonopolet.no etter at den har stått på trykk her i Vinbladet.

BLI KJENT MED ROSÉ

Den kan være alt fra blek rosa til dyp fiolett i fargen. Stil og kvalitet varierer mye. Vinklubben «Vinpikene» prøver rosévin, og sammen med dem kan du også bli rosévinkjenner.

Ferskvare

De fleste roséviner er ferskvare, det vil si at de ikke bør være eldre enn et år. Rosévinens ferske og livlige fruktighet er nettopp en sentral kvalitet i vinen. Lagres flasken for lenge, kan fruktigheten virke sliten og uappetittlig, omtrent som når et oppskåret eple blir liggende for lenge. Står det 2007 på etiketten i dag, er det flott. Viner fra 2006 kan i noen tilfeller, men langt fra alle, begynne å bli for gamle. Er du usikker, spør betjeningen i ditt Vinmonopol.

Det finnes nemlig noen unntak. Gode roséviner fra for eksempel Burgund og Champagne viser ofte lagringspotensial, men jeg mener de sjelden trenger å lagres for å bli bedre. Selv med høy fruktkonsentrasjon og friskhet som gjør dem lagringsdyktige, foretrekker jeg den innbydende ferske fruktigheten de har som unge.

Sunn og god fruktighet

Rosévin av høyere kvalitet har høy friskhet og ofte et komplekst aromabilde som sitter lenge i munnen. Vinen kan koste litt, men kan gi deg god forståelse for rosévinskvalitet. Kjenn allikevel alltid etter sunn og god fruktighet, også i rimelige viner som er mindre komplekse. Er fruktigheten diffus eller sliten, er den ikke verdt prisen uansett hvor billig den måtte være.

Prøveteknikk og tanker rundt kvalitet i rosé er de samme som for hvitvin. Det betyr repetisjon og trening på temaer fra foregående smakinger. Også denne gangen prøver vi ulike stiler og kvaliteter.



VINKLUBBEN

er en serie for å hjelpe vinklubben din med å smake vin mer systematisk. Du lærer å kjenne igjen ulik vinstil og kvalitet. Første del kom i januar. Har du gått glipp av de foregående delene, finner du dem under lenken **Mat & Drikke på www.vinmonopolet.no**

Huskeliste for vinklubben

Deltakere 4-6 personer er ideelt.

på vinen. Et hvitt ark, serviett eller duk er bra.

Vin 4-6 ulike viner er ideelt for læring.

Penn og papir Bruk prøveskje-maene fra www.vinmonopolet.no eller notatheft som fulgte med første nummer 2008. Spør i butikken om du trenger flere.

Vinglass 2 til hver, blanke, tulipanformet, stor klokke med stilk og stett.

Vann For å slukke tørsten, ikke skylning av munnen.

Mat Unngå mat til selve smakingen, spis heller lett i forkant.

Spyttebakke Om du ikke har, bruk en ugjennomskinnelig mugge eller bøtte.

Sterke lukter Unngå mye parfyme, matos eller annet som kan forstyrre luktesansen.

Hvit bakgrunn For å se fargen



I dette heftet finner du:

- Beskrivelse av god prøveteknikk
- Ordliste med vinttrykk
- Beskrivelse av de største aromagruppene
- 42 prøveskjemaer

Bruk notatheftet som fulgte med årets første nummer av Vinbladet. Du kan få nye hefter i butikken eller laste det ned fra www.vinmonopolet.no.





1

TEORI OG BAKGRUNN

Hva er rosévin?

Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 4:

Spør i din lokale Vinmonopolbutikk om konkrete vinforslag. Si at du følger Vinklubben i Vinbladet. Vi velger fire roséviner med ulik stil. Alle vinene bør være tørre.

FØRSTE SERIE

- **Vin 1:** Rosévin fra Spania under 120 kroner, gjerne etter maserasjonsmetoden.
- **Vin 2:** Rosévin fra Frankrike, gjerne fra Provence eller Bandol under 150 kroner, laget etter Saignée-metoden.

ANDRE SERIE

- **Vin 3:** Rosévin fra Østerrike, av typen Schilcher under 130 kroner.
- **Vin 4:** Rosévin fra Italia, gjerne fra Piemonte eller Campania under 150 kroner.

EKSTRA

Ønsker dere å utvide smakingen, kan dere prøve en rosévin fra Chile, gjerne på Carmenère-druen, eller en vin av høy kvalitet fra Burgund i Frankrike på Pinot Noir-druen.

De fleste butikker har viner av disse typene. Hvis ikke, kan de bestilles, men be- still i god tid før vinklubben skal samles.

Hva er spesielt med rosévin og, ikke minst, hva er god rosé?

Rosévin kombinerer hvitvinens saftige friskhet og fine tekstur med rødvinens bæraktige aromaer. Men er rosévin en lys rødvin, en mørk hvitvin, eller en blanding?

Slik lages rosé

- **Blandingsmetoden.** Rødvin og hvitvin blandes. Det er en ganske utbredt metode, særlig i Australia og USA, men gir som oftest vin av lavere kvalitet. Innen EU er metoden ikke tillatt på kvalitetsviner bortsett fra i Champagne. Der kan imidlertid metoden gi høy kvalitet.
- **Saignée-metoden.** Saignée betyr «blødd» på fransk. Vinmakeren lager rødvin, men innen et døgn er gått av gjæringsprosessen, tapper han en del av mosten fra gjæringskaret. Den avrente («blødde») svakt rosa mosten gjæres til en lys rosévin, mens den gjenværende «suppa» av druemost og skallrester gjæres videre til rødvin. Dette gjør vinmakeren for å konsentrere frukten i rødvinen, og den ferdige rosévinen blir et slags biprodukt av rødvinproduksjonen.
Druematerialer gjerne beregnet på rødviner av høy kvalitet, derfor er mange av de beste rosévinene laget etter Saignée-metoden. Vinene med kortest skallkontakt og lysest rosafarge kalles i Frankrike Vin gris (grå vin) eller Oeil de Perdrix (rapphøneøye).

- **Maserasjons- eller skallkontaktmetoden** er en forkortet rødvinmetode, men druene er høstet bare for å lage rosévin. Etter knusing av blå druer er drueskallene i kontakt med druemosten i 1-3 dager for å trekke ut farge og aroma. Mosten skilles ut og gjæringen fortsetter uten skallkontakt. Metoden er vanlig i store deler av verden, bl.a. i Østerrike, Italia og Spania. Vinene blir gjerne litt mørkere p.g.a. lenger kontakttid med drueskallene. Kvaliteten kan variere voldsomt, men med godt druemateriale blir det ofte god vin.

Kvalitet

Utvalget av rosévin i Norge har de siste årene dreid fra halvtørre og litt slappe viner til tørre

og friske viner med høyere kvalitet. Det viktigste for å kjenne igjen kvaliteten er først å kjenne etter sunn og god fruktighet med tiltalende aroma. Ofte får man assosiasjoner til bringebær, jordbær, solbær, rips eller stikkelsbær i rosévin. Mange har i tillegg aromaer som kan minne om salvie, mynte, rosmarin, nesle, solbærblader eller blomster. Noen smaker som drops, andre som nyknuste bær. Friskhet er like essensielt i rosévin som i hvitvin. En rosé med lite friskhet vil virke slapp.

Roséviner av topp kvalitet kan ha innslag av mineraler som for eksempel kalk i Burgund og Champagne. Dette gir vinen kompleksitet. Lang ettersmak på grunn av høy fruktkonsentrasjon finner du i de beste vinene.



Rosévin til mat

Rosé har friskhet, fruktighet og begrenset med garvestoffer. Der rødvin blir for kraftig passer ofte rosé. Kyllingretter, svin og salat er fine kombinasjoner med rosévin.

Skalldyr og fet fisk er rike på «den femte grunnsmaken» umami som demper fruktighet og forsterker bitterhet og tanniner i vinen. De kraftigste roséene kan derfor bli litt bitre med slik mat, mens de lysere og lettere er bedre egnet.

De friskeste og mest konsentrerte vinene med lang ettersmak takler også litt fetere sauser, kalv og til og med okse eller lam. Friske, lette roséviner er også velegnet som aperitiff før maten.

2

SMAKING

Praktisk gjennomføring

Forberedelser

Velg en ny hovedansvarlig som kan gjøre innkjøp og forberede alt det praktiske. Huskelisten på side 8 hjelper deg. På motsatt side finner du tips om viner du kan kjøpe. Temperer vinene til ca 10-12 °C. Pakk alle vinene inn, for eksempel i folie, og nummerer dem fra 1 til 4, så du vet i hvilken rekkefølge de skal skjenkes. Vi skal også denne gangen blindsmake alle vinene! Blindsmaking gjør oss minst mulig forutinntatte, og vi blir nødt til å stole på egen smak. Litt skummelt kanskje, men veldig lærerikt og spennende.

Notatheftet og rosévin

Notatheftet er beregnet for smaking av hvitvin og rødvin, men kan fint brukes til rosé også. Les først ordlista på side 4 i heftet. Vurder fargedybde, fylde, sødme, friskhet og tørrhet som du gjør med hvitvin. Fargen krysser dere av i "Farge rødvin"-rubrikken. Erstatt ordet rød i fargevariablene med rosa, så dere får valgene fiolett, rosa med blåskjær, rosa, oransjersosa og brunrosa.

Oppgave

Dere smaker to og to viner mot hverandre i den rekkefølgen som står på foregående side. Du trenger to glass til hver, hell opp maks et kvartfullt glass til smaking. Skriv smaksnotater hver for dere, før dere diskuterer egenskapene sammen. Bruk linjene i notatheftet til utfyllende beskrivelse av vinene. Husk riktig prøve-teknikk som er beskrevet foran i heftet.

Skjenk alltid i venstre glass først, så dere er sikre på at alle har samme vin i samme glass. Skyll glassene før dere heller i ny vin i andre serie.

Dere skal kjenne spesielt etter friskhet, aromagrupper og hvor tydelig og god fruktigheten er. Hvilken vin likte dere best i hver serie? Prøv å beskrive hvorfor du likte den bedre (fruktkvalitet, aromaer, friskhet og så videre).

I NESTE UTGAVE

Neste Vinklubb kommer i september og da prøver vi rødvin for første gang. Vi skal smake ulike druetyper og stiler og bli bedre kjent med begrepene som beskriver rødvin.



Vinpikene oppsummerer

Du har nå kunnet følge vinklubbene "Vinpikene" gjennom tre hvitvinsmakinger og en rosévinssmaking. De startet opp med begrenset erfaring og kunnskap i januar, så hva har de lært så langt? Hva har vært morsomst og hva har vært de største utfordringene?



Kjersti Fabiola Solem

Det har vært veldig spennende å øve seg på å kjenne igjen aromaer. Å kjenne lengden på ettersmaken for å vurdere hvor god kvaliteten er, var nytt for meg, men gjør at jeg faktisk kan kjenne når en vin koster mer. Samtidig er det vanskeligste å kjenne igjen aromaer, men det hjelper veldig å diskutere med de andre. Alltid noen som har funnet en god assosiasjon!



Lena Nerdrum

Å ta i bruk flere sanser i vinsmaking og bruke dem aktivt er moro! Blindsmakingen har vært det mest utfordrende, men overraskende gøy. Det oppleves mye mer naturlig å smake vinene blindt etter hvert. Jeg fikk også en aha-opplevelse på hvor mye temperaturen spiller inn på aromaintensiteten. Vanligvis har jeg drukket hvitvin og rosé altfor kalde.



Anniken Hvitstein Hansen

I utgangspunktet likte jeg faktisk ikke vin, men det har nok mest med hva jeg har smakt tidligere å gjøre. Nå har jeg prøvd viner som virkelig er gode, og jeg begynner å kunne skille de gode fra de mindre gode hvis jeg får dem ved siden av hverandre. Å kjenne om aromaene er tiltalende eller ikke, og vurdere kvaliteten ut fra det var nytt for meg. Det gjør det enklere å kjenne igjen kvalitet, selv om jeg bommer skikkelig noen ganger!



Ina Christine Larsen

Jeg har også blitt mer bevisst på smak og aroma, ikke bare når det gjelder vin, men ellers i hverdagen også. Det er litt moro å snuse i fruktdisken når ingen ser meg! Vi har smakt noen viner som er vanskelig å finne aromaene på, de har vært diffuse og litt rotete. At dette kan ha vel så mye med kvaliteten på vinen som med mitt sanseapparat å gjøre, var litt befriende å erfare! Jeg er blitt en tilhenger av hvitvin, men gleder meg til å prøve rødvin neste gang.