



Jon Lindahl skal følge deg gjennom Vinklubbens. 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

Syrahs mange ansikter

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

VINKLUBBEN

er en serie for å hjelpe vinklubbens din med å smake vin mer systematisk. Du lærer å kjenne igjen ulike 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**

SYRAHS MANGE ANSIKTER

Mange druetyper varierer mye i stil og kvalitet. Syrah er en av dem men på sitt beste kombinerer den kraft med eleganse, og er derfor en av mine favorittdruer.

Syrah er en rødvinsdrue som noen hevder har opprinnelse i den iranske byen Shiraz, mens andre mener den ble fraktet fra Egypt til Rhône via sicilianske Syracuse og tok navnet derfra. Faktum er at Syrah kommer fra Nord-Rhône i Frankrike, hvor den gir noen av verdens beste rødviner.

Kraftig og elegant

Mange kjenner australsk Shiraz, som druen kalles der, som en smaksbombe med nesten portvinsaktig mørk fruktighet, sjokolade, vanilje og høy alkohol. Fruktødmen og fylde kan imponere, men kan også tippe over og bli for mye. Syrah fra franske Nord-Rhône er ofte friskere med lavere alkohol, mer elegant fruktighet og aromaer som kan minne om blomster og urter. Slik er ytterpunktene. Begge stiler har sine tilhengere, men vi skal lære

at mellom dem og innenfor regionene finnes variasjoner.

Nettopp fordi Syrah varierer så mye i stil er den interessant å bruke i Vinklubbens. Å smake ulike stiler mot hverandre gir en bedre forståelse for hvordan vekstforhold og vinmaking påvirker vinen. Det relativt kjølige klimaet i Nord-Rhône er hovedårsaken til at munnfølelsen og aromaene blir forskjellige fra de varmeste områdene i for eksempel Australia. Om vinen ligger på nye amerikanske fat eller gamle franske påvirker definitivt vinnens karakter. I vårt sortiment er Nord-Rhône, Australia og Sør-Afrika best representert med rene Syrah-viner, men se opp for spennende chilensk og amerikansk Syrah fremover!

Uansett stilforskjeller vil dere forhåpentligvis erfare at viner på Syrah ganske enkelt kan smake veldig godt!

Huskeliste for vinklubbens

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 notatheftet 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 mugg eller bøtte.

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

Hvit bakgrunn For å se fargen



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 Stilforskjeller

Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 6:

FØRSTE SERIE

Languedoc-Roussillon og Chile

- **Vin 1:** 100 prosent Syrah fra Languedoc-Roussillon i Frankrike mellom 85 og 130 kroner.
- **Vin 2:** 100 prosent Syrah fra Chile mellom 85 og 130 kroner.

ANDRE SERIE

Sør-Rhône og Sør-Afrika

- **Vin 3:** 100 prosent Syrah fra Sør-Rhône i Frankrike mellom 100 og 150 kroner.
- **Vin 4:** 100 prosent Syrah/Shiraz fra Sør-Afrika mellom 100 og 150 kroner.

TREDJE SERIE

Nord-Rhône og Australia

- **Vin 5:** 100 prosent Syrah fra Nord-Rhône i Frankrike mellom 150 og 250 kroner.
- **Vin 6:** 100 prosent Syrah/Shiraz fra Australia, gjerne South Australia, mellom 130 og 200 kroner.

Syrahs voksested påvirker stilen

Som alle andre druer får Syrah karakter etter klimaet den vokser i. Druen trenger mye varme, men ikke for mye, og heller ikke for lite. Australia, Sør-Afrika, California og Sør-Frankrike er varmt og gir ofte fyldige, sødmefulle viner. For mye varme gir et syltetøyaktig fruktpreg med lite friskhet og mye alkohol, slik mange forbinder med Shiraz. Heldigvis har disse stedene svalere underområder og bønder som høster før druen blir overmoden. Vinen får da en mer elegant fruktighet, høyere friskhet og mindre alkohol.

For kjølig klima gir dårlig modning for Syrah. Vinen blir mager med vegetale aromaer og umodne, grove tanniner. Dette er risikoen i kjølige årganger i for eksempel Nord-Rhône og Sveits. Chile lager god Syrah i et svært variert klima hvor både overmodne og undermodne druer kan være et problem.

Variasjoner finner vi også innenfor andre Syrahområder. Nord-Rhône er Syrah's hjemsted og i utgangspunktet varmt, men kjøles av nordlige vinder fra Alpene. De beste vinmarkene ligger beskyttet mot vindene og har god soleksponering som gir god modning. Noen av verdens beste viner lages her. Endrueviner på Syrah finner du også i Argentina, Spania, Portugal og Italia.

Fatbruk påvirker stilen

Det er mange motiver for å fatlagre vinen før den tappes på flaske. Fatet stabiliserer vinen og tilfører aroma. Fatet gir en lett oksidasjon som myker opp tanninene. Men fatet kan også dekke til fruktigheten og tilføre harde tretanniner i vinen. Et nytt fat avgir mer aroma og tannin enn et brukt. Derfor kreves toppkvalitets druemateriale for at

fatet ikke skal overdøve vinen. Små fat kommer i kontakt med en større del av vinen enn store og påvirker derfor mer. Amerikansk eik gir mer sødme og vanilje- og tostaroma enn fransk og brukes mest i Australia og naturligvis USA. Syrah får ofte en sødmefull fruktighet som passer dårlig sammen med ekstra sødme og tannin fra fat. Flere australske produsenter har derfor gått over til mer moderat fatbruk med franske fat og til og med ståltanker.

God Syrah

Hva skal dere kjenne etter i en god Syrah? Først og fremst må fruktkvaliteten være god. Frukten kan godt være søtlig, men ikke overmoden med kokt preg. Deretter må munnfølelsen være god med modne tanniner og god friskhet uten for mye alkoholpreg. De beste vinene har en sval og sunn fruktighet, gjerne med urte-, mineral- og blomstertoner i en lang, konsentrert ettersmak. Som oftest er Syrahviner fyldige.

Aromaer du kan kjenne i Syrah

Mørke, søtlige bær som bjørnebær, solbær, plomme og morell er vanlige assosiasjoner i Syrah. Pepper, urter, fiol og noe som minner om medisinskapsk eller sårpulver kan kjennes i viner fra et litt kjøligere klima. Blod og rått kjøtt høres kanskje ikke så tiltalende ut, men i topp Syrah kan det være verdifulle aromaer. Kanskje kjenner du noe mineralsk også? Sjokolade, lakris og eukalyptus forbindes gjerne med viner fra varmere klima. Se ellers notatheftet for fataromaer. Husk at det er viktigere å notere aromakvaliteten enn å skrive flest mulig aromaassosiasjoner.

KORT REPETISJON AV PRØVE-TEKNIKK



1 Se

Kontroller om vinen er klar med gjennomskinnelig farge. Du kan aldri se kvaliteten på en

vin, men fargen kan gi en indikasjon på vinstil. Hold glasset på skrå bort fra deg over en hvit bakgrunn som f.eks. en hvit duk eller en hvit serviett. Noter klarhet, fargedybde og farge.



2 Lukte

Lukten gir en forventning til vinen og du kan avsløre feil. Snurr glasset så vinen virvles rundt

og blandes med luft. Stikk nesen godt ned i glasset og varier med dype drag og lette snus. Vær nysgjerrig og åpen for annerledes lukter! Noter intensiteten og hvordan vinen lukter.



3 Smake

I munnen kjenner du vinens aromaer og struktur. Ta en munnfull og rull vinen rundt i hele

munnhulen. Spytt ut etter 4-5 sekunder. Sug luft inn gjennom munnen. Smatt og pust ut gjennom nesen. Noter aromaene du kjenner. Smak om igjen på samme måte og noter vinens struktur.

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. Rødvin bør ikke serveres for varm, så kjøp dem gjerne i kjøleskapet en halv time før servering. 15-16°C er fint for de fleste rødviner. Jeg anbefaler dere å smake alle vinene blindt. Blindsmaking gjør dere minst mulig forutinntatte, og dere blir nødt til å stole på egen smak. Pakk vinene i folie og merk dem med «Serie 1», «Serie 2», «Serie 3». Merk en av vinene i hver serie med en «V» for venstre glass, slik at alle får samme vin i samme glass.

Bruk notatheft eller skriv ut prøveskjemaer på www.vinmonopolet.no. Repeter gjerne fra forrige del av Vinklubben som du også finner på nettet.

Gjennomføring

Dere smaker to og to viner mot hverandre i tre serier som vist på foregående side. Alle bør før hver serie få vite hvor vinene kommer fra. Opplys for eksempel i første serie om at vinene kommer fra Languedoc-Roussillon og Chile uten å avsløre hvilken som kommer hvorfra.

Skjenk alltid i venstre glass først, så er dere sikre på at rekkefølgen er lik for alle. Du trenger maks et kvartfullt glass til smaking. Husk riktig prøveteknikk som er beskrevet foran i notatheftet. Skriv smaksnotater hver for dere, før dere diskuterer og svarer på spørsmålene under. Bruk linjene i notatheftet til utfyllende beskrivelse. Avslør vinene, skyll glassene og gå til neste serie. Ikke glem å skrive om dere liker vinene eller ikke!

Lykke til!

Første serie – Languedoc-Roussillon og Chile

- Languedoc-Roussillon er relativt varmt mens klimaet i Chile varierer mer. Siden det påvirker druemodningen kan vi ikke si at chilensk Syrah har én stil. Er det forskjeller i aromakvalitet og kjølig frukt/varm frukt?
- Hva er den viktigste likheten mellom vinene?

Andre serie – Sør-Rhône og Sør-Afrika

Sør-Rhône er varmere enn Nord-Rhône, men ikke så varmt som Sør-Afrika generelt er. Men innenfor hvert område er det som kjent variasjoner.

- Hvilken vin kommer fra et varmt klima, og hvorfor tror du det?
- Er det forskjell i fatpreg mellom vinene?

Tredje serie – Nord-Rhône og Australia

Nord-Rhône bør gi en kjøligere fruktighet enn den australske. Det finnes allikevel australske viner med moderat fatbruk og søtlig, men ikke kokt fruktighet som kan vise en litt annen stil enn den vi er vant med å se fra Australia.

- Hva er den viktigste forskjellen mellom vinene?
- Hva er den viktigste likheten mellom vinene?

Syrah eller Shiraz

Utenfor Europa kalles Syrah som oftest Shiraz. Unntakene er produsenter som vil lage vin i en mer europeisk stil og indikerer dette med «Syrah» på etiketten. I Europa skrives «Shiraz» på etiketten når vinen etterlikner tradisjonell australsk stil.

| Viner av Syrah i Nord-Rhône | (prisklasse) |
|-----------------------------|---------------|
| Hermitage | (høy-topp) |
| Côte-Rôtie | (høy) |
| Cornas | (høy-middels) |
| St. Joseph | (middels) |
| Crozes-Hermitages | (middels) |



I NESTE UTGAVE

I neste del av vinklubben skal vi lære å kjenne igjen kvalitet i rødvin. Vi prøver viner i ulike prisklasser og kvaliteter.

OG DETTE MENTE JENTENE

Sunn og usunn fruktighet

Jentene har nå gjennomført to rødvinrunder i Vinklubben. De fleste har smakt rødvin tidligere, men ikke analysert og jobbet så systematisk som de gjør nå. «Å påstå at det er lett å smake rødvin, er en overdrivelse,» mener Kjersti. «Det er ikke enkelt å skille kvalitene. Vi smakte en vin som var litt støvete og diffus, men var av de dyrere. Jeg har så lite erfaring med feil i vin, men jeg tror kanskje jeg ville sendt den tilbake hvis jeg fikk den på restaurant.» Kanskje smakte de en vin med feil, eller en vin med såkalt usunn fruktighet, da den var diffus og støvete. Det ønsker vi ikke i vin. Denne kostet rundt 140 kroner, men selv om den hadde kostet 70 skal den ha sunn fruktighet. Sunn fruktighet er feilfri, naturlig fruktighet uten for mye syntetisk, oksidert eller kokt preg. Sunn fruktighet kommer fra sunne druer som er behandlet forsiktig, og gjæret på naturligste måte.

Selv om rødvinssmaking er litt vanskelig, mener Ina at de hadde utbytte av denne runden: «Det morsomme var jo at vi var ganske enige. Vinene fra varme klima skilte seg ut med søtligere frukt og en del fatpreg. Og da synes jeg vi har lært ganske mye selv om ikke alle viner falt like godt i smak.»

Mattips: Syrah harmonerer godt med vilt. Fine og modne tanniner mot magert kjøtt, sødmefull mørk fruktighet og god friskhet til søtlige viltaromaer er flott til reinsdyr, hjort eller rype. Måltidet blir komplett med litt skogssopp og urter i sausen. Husk vann ved siden av!