



# 1

## TEORI OG BAKGRUNN

# Kjenn igjen kvalitet i hvitvin!

### Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 3:

Spør i din lokale Vinmonopolbutikk om konkrete vinforslag. Si at du følger Vinklubben i Vinbladet. Alle vinene skal komme fra Tyskland. Jo større prisforskjell du har mellom vinene i hver serie, desto tydeligere blir sannsynligvis kvalitetsforskjellene og jo mer lærerik blir smakingen.

#### FØRSTE SERIE

**Tørr eller forholdsvis tørr\* tysk Riesling fra Rheinhessen eller Rheingau**

- Den første vinen skal koste 130-150 kroner.
- Den andre vinen skal koste 85-110 kroner.

#### ANDRE SERIE

**Halvtørr\*\* tysk Riesling fra Mosel**

- Den første vinen skal være Riesling fra Mosel, 100-150 kroner eller mer. Gå gjerne litt opp i pris for å tydeliggjøre kvalitetsforskjellene vinene imellom.
- Den andre vinen skal være fra Mosel eller Rheinhessen til under 100 kroner. Kan være blanding med flere druetyper, men helst med Riesling i seg.

#### TREDJE SERIE

**Tørr eller forholdsvis tørr\* tysk Riesling fra Rheinhessen eller Rheingau**

- Den første vinen skal koste under 120 kroner.
- Den andre vinen skal koste fra 140 kroner og oppover, helst over 200 kroner.

\* forholdsvis tørr er maks klokka tre på klokkeagrammet for sødme, helst mindre



\*\* halvtørr er fra klokka tre til seks på klokkeagrammet for sødme



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

For å kjenne igjen kvalitet i hvitvin, må vi vite hva vi skal kjenne etter. Og for å vite det trenger vi litt teori. Og mye trening!

Hva er kvalitet? Vi skiller gjerne mellom hvor god du synes en vin er og hvor god den er i forhold til sin vintype. Du kan like en vin som ikke oppfyller kravene for vintypen, eller du kan rynke på nesen av en helt typeriktig vin. Uavhengig av din smak stilles det ulike kvalitetskrav til ulike vin, og vi setter ikke nødvendigvis pris på kvaliteten første gang vi smaker.

#### Stram, sur og elskelig

Slik var det første gang jeg smakte en Barolo. Rødvinen fra norditalienske Piemonte er full av tannin (garvestoff) og syre fra Nebbiolodruen. Vinen virket fryktelig stram og sur, men de rundt meg jublet: Dette var en topp Barolo! Hva var det de kjente og ikke jeg? Nysgjerrigheten ville smake mer, og nå er Barolo blant mine favoritter. Med trening har jeg lært å sette pris på Barolos barske struktur som er en del av dens kvaliteter. I tillegg kjenner jeg nå elegant fruktighet, blomsteraroma og mineralitet i den lange ettersmaken. Den var hele tiden en topp Barolo, men jeg måtte lære meg å like den.

Nok om rødvin. Vi skal lære om kvalitet i hvitvin denne gangen og vi tar for oss Tysklands førstedruer. Riesling er en friskus som, i likhet med Nebbiolo, kan kreve litt tilvenning.

#### Tysk Riesling

Dessverre forbindes tysk Riesling av mange med enkel og klissen vin. Men tysk vin har tatt store steg mot flotte kvalitetsviner. Stadig flere av disse finner nå veien til våre vinhyller.

Hvilke kvalitetskrav stiller vi så til god Riesling? For det første har den *renere og tydeligere aromaer* enn de enkle, klissete vinene. For det andre har den *høy friskhet* som er Rieslings varemerke. For det tredje har de beste vinene *konsentrert og lang ettersmak* som vi ønsker i god vin. *Mineralitet* må også være til stede i god Riesling. Det er litt vanskelig, men kjenner du aromaer av regnvåt stein, lukten av to steiner som slås mot hverandre eller petroleum (likner duften av nye gummistøvler), kommer det sannsynligvis fra druenes jordsmunn.

Riesling kler i tillegg nye fat dårlig, derfor opp-

lever vi aldri overeikede viner som vi kan gjøre ellers i vinverdenen.

#### Kvalitet koster

Vinmarken druene vokser i betyr nesten alt for vinens kvalitet. Så langt nord i vinens verden trenger druene alt lys og all varme de kan få. Best soleksponering og druemodning får de i bratte, sydvendte skråninger mot elver som stabiliserer temperaturen. Magert jordsmonn gir i tillegg mindre skyggende bladvekst og enda bedre druemodning.

Bonden må sørge for å holde avlingene små. Da konsentreres mest mulig aroma, sukker og syre i hver drue. Fullmodne, konsentrerte druer gir god kvalitet, så sant vinmakeren gjør minst mulig tull i vinkjelleren etterpå.

Få og gode druer gir også mindre vin og krever mye jobb i vinmarken. Derfor koster god kvalitet litt ekstra. Hvis bonden søker flest mulig druer, får han mye vin av lavere kvalitet. Siden han da bruker mindre ressurser, kan han selge vinen billigere. Vi skal nå prøve å kjenne forskjell på slike viner. Det morsomste er jo å smake vin av høy kvalitet, men vel så lærerikt å smake ulike kvaliteter mot hverandre.

### Her er noen aromaer du kan finne i tysk Riesling:

**Fruktig:** Grønt eple, fersken, sitron, lime, appelsin, mandarin.

**Urteaktig:** Basilikum, salvie, mynte, anis.

**Blomsteraktig:** Hvite blomster, liljekonvall, lilje, honning.

**Mineralsk:** Steinrøyk, flint, våt skiferstein, petroleum (nye gummistøvler).

**Annet:** Svoveldioksid kan lukte brent fyrstikk og stikke litt i nesa (kan minne om mineraler).

# 2

## SMAKING

# Praktisk gjennomføring

Det er tid for å smake på teorien fra foregående side. I Vinklubbens første del lærte du riktig prøveteknikk. Den skal vi alltid bruke når vi smaker vin. Trenger du en oppfriskning, se Vinklubben del 1, eller notatheftet. Du finner også alle foregående deler på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no) under lenken Mat og Drikke.

## 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 6, så du vet i hvilken rekkefølge de skal skjenkes. Vi skal nemlig blindsmake alle vinene denne gangen! Den siste og dyreste vinen kan med fordel helles i en karaffel eller mugge en time før smakingen. Luftkontakten gjør at aromaene blir lettere å kjenne.

Spør etter notatheftet til Vinklubben på ditt lokale Vinmonopol, eller skriv ut nye prøveskjemaer på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no).

Det er lurt å spytte under smakingen. Da holder du fokus og får større utbytte. Dere kan heller nyte vinen etterpå. Maks kvartfullt glass av hver vin er nok til smaking.

## Pris og kvalitet

Gjennomsnittsprisen på vinene er cirka 150 kroner. Vanligvis koster kvalitet litt ekstra, så for å få mest mulig utbytte av vinklubben, anbefaler jeg å investere en tier eller tre mer enn du kanskje ellers ville gjort. Alle vinene skal komme fra Tyskland.

### 1

## Første serie – tørr eller forholdsvist tørr Riesling i ulike prisklasser

Igjen smaker vi to og to viner mot hverandre. Hensikten med å smake blindt er at vi ikke skal være forutinntatte hvis vi kjenner igjen etiketten. Det er den beste måten å lære seg å stole på egen smak, og virkelig kjenne hvor forskjellige viner kan være.

**Oppgave 1:** Kjenn først etter hvor friske vinene er. Er aromaene gode? Er de tydelige eller diffuse? Hvor lenge sitter de i munnen? Kjenner

dere forskjell på vinene, og hva består i tilfelle forskjellen av? Etter at alle har smakt hver for seg og dere har diskutert spørsmålene over, kan dere avsløre vinene og prisen. Var den dyreste den beste?

### 2

## Andre serie – halvtørr Riesling i ulike prisklasser

Skyll glassene. Vi fortsetter blindsmakingen. Det er ingen konkurranse i å gjette hva vi smaker, men en flott mulighet til å kjenne etter forskjeller. Syren i tysk Riesling balanseres ofte med litt restsukker fra druene, som gir litt sødme. Vi prøver halvtørre viner i andre serie.

**Oppgave 2:** Fordi vinen har litt sødme, er det enda viktigere at den har friskhet for ikke å bli slapp. Kjenn etter hvor friske vinene er. Kjenner dere forskjell på vinene? Hvilken liker du best? Hvorfor? Ta stilling til spørsmålene selv først og diskuter etterpå før dere avslører hvilke viner det er.

### 3

## Tredje serie – tørr eller forholdsvist tørr Riesling i ulike prisklasser

Skyll glassene. Vi går opp et nivå i pris på den dyreste vinen. Forhåpentligvis virker den dyreste bedre, men det er jo ikke alltid tilfelle. Når vi smaker blindt, vet vi ikke prisen på forhånd, og vi er derfor ikke forutinntatte. Allerede nå jobber dere som profesjonelle vinsmakere!

**Oppgave 3:** Lang, god ettersmak med mineralitet og høy friskhet kjennetegner kvalitet i Riesling. Finner du dette i begge vinene? Hvilken har lengst ettersmak?

Sjekk aromaoversikten på siden foran. Kan du kjenne noe som minner om mineralitet? Hvilken liker du best? Avslør vinene til slutt.

## I NESTE UTGAVE

Neste gang er det sommer og forhåpentligvis sol. Vi prøver sesongens roséviner, og lærer hva rosévin egentlig er.



## OG DETTE MENTE JENTENE

### «Vin er ikke bare vin!»

Det begynner å snike seg inn en viss selvtilitt hos Vinpikene. Nakken er litt rankere og blikket litt sikrere når de kaster seg ut i skummel blindsmaking. Og selvtilitt kommer ofte med mestring som jentene opplevde denne gangen. Det har ikke vært lett å forholde seg til alle ord og uttrykk som beskriver vin. Og det tar tid å bli trygge på å bruke vintermene, noe som kan være frustrerende for utålmodige sjeler.

–Vi klarte faktisk å skille mellom ulike kvaliteter. Jeg ble forbauset over at samme type vin, bare i forskjellig prisklasse kunne variere så mye. Før tenkte jeg at vin er vin, og var ikke mer bevisst på det, men nå kjente jeg virkelig forskjell! Kjersti er ivrig og vurderer faktisk å bytte favorittvin etter å ha smakt en Groses Gewächs (ypperste kvalitetsvinmark) fra Rheinhessen. Vinen kostet en del, men ettersmaken var verdt det! Begeistring var stor over en stor vin. Jentene var enstemmige i den siste serien, men oppfattet friskheten i den halvtørre serien litt forskjellig. Sødmen skal jo balansere og ikke overgå friskheten, og det krever at vinen har frisk nok syre. Noen mente den hadde det, andre ikke.

### Riesling til mat

Lena hadde tidligere på dagen spist reker og sjøkreps med avokado og rømme, og lurte på om ikke det hadde passet godt til Riesling. Og hun kunne ikke ha truffet bedre. Frisk, salt sjømat med litt sødme og fett ved siden av er som skapt for en frisk Riesling, gjerne med litt restsødme. Og Riesling er en allsidig matvin alt ettersom hvilken stil den har. Salater, kylling og fisk er ofte vellykket følge. Selv bruker jeg en tørr, fyldig og rik Riesling til fet svineribbe!





Rhinen er Vest-Europas lengste elv, 1236 kilometer lang. Den har mange sideelver og tilknyttede kanaler og er en viktig transportvei. Her ser vi byen Rüdesheim i vinområdet Rheingau.