



Jon Lindahl skal følge deg gjennom Vinklubben. Jon er ekspeditør i butikken Frogner i Oslo. I en periode er han engasjert som varefaglig hospitant 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 kvaliteten 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 kvaliteten i rødvin

Kvalitet i rødvin handler veldig mye om det samme som kvaliteten 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](http://www.vinmonopolet.no) etter at den har stått på trykk her i Vinbladet.

# START DIN EGEN VINKLUBB

Vinbladet starter i denne utgaven en serie for deg som vil lære mer om vin i selskap med andre. Serien passer for alle, uansett om du har forkunnskaper eller ikke.

Er du nysgjerrig og rimelig fordomsfri? Kan du ingenting eller litt om vin og ønsker å lære mer? Vil du gjøre vinklubben din litt mer lærerik? Da er du i så fall klar for å følge Vinmonopolets vinklubb sammen med de fire blide jentene i vinklubben Vinpikene. De har nettopp startet sin egen vinklubb, og vi vil følge dem gjennom hele serien. De kan ikke mye om vin, men vil gjerne lære mer om hvor-

for viner er så forskjellige, og hva som egentlig gjør en vin god. Med andre ord, vi skal sammen med Vinpikene lære å kjenne igjen ulike vinstiler og kvalitet. Vil du være med? Samle venner eller kollegaer og sett i gang!

Denne gangen lærer du hvordan du smaker på vin. God prøveteknikk er morsomt og helt nødvendig for at du skal ha glede av Vinklubbens videre.

## Hva trenger du for å starte en vinklubb?

**Mennesker** Det ideelle er 4–6 personer. Med for mange er det vanskelig å fokusere, med for få blir diskusjonen ikke så fruktbar.

**Vin** Vin er det dere samles om i en vinklubb. Fire til seks viner er ideelt for smaking, da blir du ikke så sliten.

**Vinglass** Bruk minst to vinglass hver for å sammenlikne viner. Vinglassene bør være tulipanformede med en stor klokke og blanke uten farger eller mønster. Da kan du lettere se vinens farge, og aromaene bevares i glasset.

**Vann** Vann er for å slukke tørsten, ikke for å skylle munnen. Hvis du skyller munnen med vann, skyller du også bort spytt som er smøringsmiddelet når du smaker vin.

**Lukk deg opp** Vinåpner er jo en selvfølge, men jeg minner om den allikevel, det blir ikke like greit uten. Spør etter

vinåpner på ditt Vinmonopol, de er gratis!

**Spytt først, svelg etterpå** Spytt under selve smakingen, da beholder du konsentrasjonen lenger. Kos dere heller med vinen etterpå. Spyttbakke får du i en butikk for kjøkkenutstyr. Alternativt bruk en ugjennomskinnelig mugge.

**Hvit som sneen** For å kunne bedømme fargen i vinen må glasset ha en hvit bakgrunn. Et hvitt ark eller serviett holder i massevis, men har du en hvit duk får du et vakkert bord i tillegg.

**Penn og papir** Jeg lover deg at du har mye igjen for å skrive notater hver gang. Har du ikke minst en gang smakt en vin du likte som du nå ikke husker navnet på? I tillegg til smaksnotater, noter hele navnet med årgang, produsent, pris og eventuell annen tilgjengelig info. Husk å notere datoen for smakingen. Bruk

notatheftet til Vinklubbens som følger med dette bladet, eller last ned prøveskjema fra [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no)

**Jeg er sulten...** Server gjerne enkel, mild fingermat før dere begynner smakingen, så ingen smaker på tom mage. Unngå sterk mat som kan ødelegge smakingen etterpå. Unngå mat til selve smakingen, da blir det vanskelig å konsentrere seg. Læringsutbyttet blir deretter.

**Unngå parfyme!** Er det ikke lov å lukte godt når vi smaker vin? Jo, da, men vær diskret med parfymebruken. Parfymeduften overdøver aromaene fra vinen, og du får lite ut av vinsmakingen. Ta heller på deg parfyme etter smakingen! Matos, tyggis, kaffe, røyk og snus rett før og under smakingen er fy-fy. Sansene dine blir hemmet og vinopplevelsen ødelagt.

## Kjersti Fabiola Solem

**Jobber med:** Forsikring

**Interesser:** Terrengsykling, skikjøring og fjellklatring

**Vinkarriere:** Har aldri vært i vinklubb, og ikke smakt mye vin før.

Favorittvin er Chablis

## Anniken Hvitsten

**Jobber med:** Lærer på videregående skole

**Interesser:** Reise, musikk, film, bøker og vin

**Vinkarriere:** Minimal, ikke så glad i vin, men vil bli det. Har ikke smakt sin favorittvin ennå

## Lena Nerdrum

**Jobber med:** Pensjoner

**Interesser:** Liker å lese bøker

**Vinkarriere:** Har smakt en del vin, men aldri vært i vinklubb før. Har ingen spesiell favorittvin

## Ina Christine Larsen

**Jobber med:** TV-produksjon

**Interesser:** Mat og litt vin

**Vinkarriere:** Har smakt en del vin, men kan lite. Riesling og dessertviner er favorittene





# 1

## TEORI OG BAKGRUNN

# Lær deg god prøveteknikk!

God prøveteknikk er ikke bare jåleri. Du får mye større glede av vinen ved aktiv smaking, og det er ikke vanskelig.

### Vinene vi skal smake i Vinklubbens del 1:

Spør i din lokale vinmonopolbutikk etter konkrete vinforslag.

#### FØRSTE SERIE

- En tørr og frisk Alvarinho fra Portugal, 100–140 kroner  
**Passer til:** Lette salater og skaldyrsretter eller alene som aperitiff
- En halvtørr og frisk Riesling fra Mosel, 80–150 kroner  
**Passer til:** Fisk, kylling eller thaimat

#### ANDRE SERIE

- En Gewürztraminer fra Alsace, Frankrike, 130–150 kroner  
**Passer til:** Kylling og rike fiseretter eller rødkittoster som Münster
- En frisk Sauvignon Blanc fra Loire, Frankrike, 110–165 kroner  
**Passer til:** Fisk, skaldyr og hvite geitoster som chèvre



Bruk notatheftet som følger med dette bladet, eller last ned prøveskjema fra [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no)



### 1 Bruk øynene!

Du kikker på vinen for å se om den er klar med gjennomskinnelig farge. Småpartikler kan forekomme, eller vinen kan være litt grumset. Vinen kan da være ufiltrert før flasketapping, gammel eller i hvitvin inneholde vinstein som ligner knust glass. Alt dette er helt ufarlig og naturlig, kun litt ubehagelig i munnen. Hold alltid glasset i stilken for ikke å varme vinen. Hold det på skrå bort fra deg over den

hvite servietten eller duken og noter klarhet, fargedybde og farge.

Du kan aldri se kvaliteten på en vin, men fargen kan gi en indikasjon på vinstil. Unge rødviner er ofte blålige, mens eldre er brunlige. Men du kan ikke på fargen alene bedømme vinen. En mørk rødvin indikerer vanligvis mye garvestoff, men den lyseste kan faktisk snerpe mer. Å se på vinen er allikevel en utmerket mulighet til å notere om du har rødvin eller hvitvin i glasset!



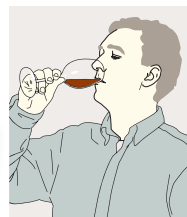
### 2 Snurr og snus

Du lukter for å kjenne intensiteten og hvordan vinen lukter. Snurr glasset så vinen virvles rundt og blandes med luft. Det er litt vanskelig i starten, så for ikke å søle ned alle klærne, sett glasset på bordet og snurr det med en lett håndbevegelse. Luftkontakt frigjør aromaene i vinen. Stikk nesen godt ned i glasset. Varier med dype drag og lette snus. Ikke lukt for lenge om gangen, da venner nesen seg til lukten og du kjenner ikke nyansene.

skjellige aromaer. Noter om vinen lukter godt eller ikke. Husk at rare lukter kan være spennende og godt i vin, så vær nysgjerrig og åpen. Dersom du ikke får tak i duften av en vin, mangler du kanskje øvelse for å sette ord på aromaene. Vinklubbens er derfor perfekt for å diskutere og hjelpe hverandre!

Prøv å finne noen hovedaromaer. Skriv utfyllende om du kjenner moden eller umoden frukt, ung eller utviklet vin. Det forteller mer om vinen enn mange for-

**Tips:** Tren din flotte nese! Neste gang du er i fruktdisken, urtehagen eller til krydderboksen, lukt og snus, vær nysgjerrig. Prøv for eksempel å kjenne hvordan lime lukter forskjellig fra sitron, mynte fra basilikum eller kardemomme fra muskat. Kanskje kjenner du igjen noen av aromaene neste gang du smaker vin?



### 3 Smak!

Du smaker for å kjenne vinens aromaer, struktur og kvalitet. Ta en god munnfull og rull vinen rundt i hele munnen. Spyt ut etter 4–5 sekunder. Sug luft inn gjennom munnhulen. Smatt og pust ut gjennom nesen. Ikke vær sjenert, vinsmaking skal høres! Aromaene fanges opp bak i ganen og blir tydeligere i kontakt med luft. Derfor puster vi på denne måten. Noter aromaene du kjenner.

konsentrasjon og ettersmak. Jo større og kraftigere vinen virker, desto mer fylde. Helmelk er for eksempel fyldigere enn skummet melk da den har større vekt i munnen. Snerp er nesten utelukkende tema i rødvin, så det tar vi for oss senere i serien. Hvis vinen har sødme, må vi notere det. Friskhet er viktig i all kvalitetsvin, og vi noterer hvor frisk den er. Kjenn på vinens intensitet og ettersmakens lengde for å finne konsentrasjonen. Er den lang har den høy konsentrasjon, er den kort har den lav konsentrasjon. All vin av høy kvalitet har mye konsentrasjon og lang ettersmak av de gode aromaene. Vurder til slutt hva som er best med vinen og om den er verdt prisen.

Smak om igjen på samme måte og kjenn på vinens struktur. Struktur er hvordan vinen føles i munnen. Munnfølelsen beskriver du i ulike grader av fylde, sødme (i hvitvin), snerp (i rødvin), friskhet,

# 2

## SMAKING

# Praktisk gjennomføring

Du har nå lest teorien om riktig prøveteknikk. Nå skal vi endelig smake, notere og diskutere.

### Forberedelser

Velg en hovedansvarlig for første samling som kan gjøre innkjøp og forberede alt det praktiske. Huskelisten på side 8 viser deg hva du trenger. På motsatt side ser du hva slags viner du skal kjøpe. Spør i din lokale Vinmonopolbutikk om konkrete vintips. Si at du følger Vinbladets vin-klubb. Vi begynner med hvitvin, men prøveteknikken er den samme for rødvin.

### Invester i din kunnskap!

Gjennomsnittsprisen på vinene vi skal bruke er på cirka 150 kroner. Vanligvis koster god kvalitet mer enn dårlig, og for å forstå kvalitet og ulike vinstiler anbefaler jeg å investere en tier eller tre mer enn du kanskje ellers ville gjort.

### Temperer vinene

Hvitvin må kjøles, men ikke for kaldt. En time i kjøleskapet holder. Da holder de cirka 10-12 grader. Er de ikke kjølige nok, sett flaskene under rennende, kaldt vann i fem til ti minutter. Før dere begynner, sjekk huskelisten en gang til på side 8.

### Første serie

Vi skal smake to og to viner mot hverandre, derfor har vi to glass hver. Bruk prøveskjemaet fra nettet eller prøveboken som du fikk med bladet.

Hell Alvarinhoen i første glass fra venstre og Rieslingen i det neste. Du trenger maks et kvartfullt glass til smaking. Fyll vannglassene med vann. Når du skal smake flere viner, begynner du alltid med venstre glass, så blir du ikke forvirret. Smak og notér ferdig første vin, før du går igang med neste. Husk å bruke riktig prøveteknikk som beskrevet foran.

### 1

**Oppgave 1:** Etter å ha smakt og notert begge vinene på egen hånd, er det tid for å diskutere med de andre. Det er dette vi lærer av! Pass bare på at alle får prøvd vinene på egen hånd før synspunkter og spørsmål begynner å svirre. Kjenner dere

forskjell på vinene? Hva er i tilfelle forskjellen? Hvor lang ettersmak har vinene?

### Andre serie

Skyll glassene. Hell Gewürztraminer i første glass og Sauvignon Blanc-vinen i det andre. Smak og notér ferdig første vin, før du går i gang med neste. Husk å bruke riktig prøveteknikk som beskrevet foran. Dette er to aromatiske viner som er ganske forskjellige.

### 2

**Oppgave 2:** Diskuter: Kjenner dere forskjell på vinene? Hvilken vin er friskest? Hvilken vin er fyldest? Gewürztraminer gir normalt aromaer som minner om blomster (rosen). Du kan kanskje finne kryddertoner, kanskje noe muskatliknende, mens Sauvignon Blanc-viner gjerne har helt andre aromaer med mer sitrus, urter, asparges og solbærblad. Kunne dere kjenne igjen noen av disse aromaene?

Nå har dere sett hvilke viner dere smaker. Jeg anbefaler virkelig å ta ekstraoppgaven under, det er gøy, og veldig lærerikt!

### +

#### Ekstraoppgave: Smak blindt!

Alle tømmer og skyller glassene sine og går ut av rommet. Ansvarlig for gjennomføringen velger to av vinene og heller i glassene. Husk å helle samme vin i det første glasset til hver av deltakerne. Prøv å beskrive vinene så godt du kan på samme måte som i oppgave 1 og 2. Hvilke viner var det?



### OG DETTE MENTE JENTENE

## Lærerikt og gøy!

Første samling er gjennomført og jentene har luktet, slurpet og smattet og ledd av hverandres ansiktsuttrykk underveis. Spyteteteknikk var kanskje vel så vrient som prøveteknikk, men det gjelder å ikke ta seg selv så høytidelig.

–Det var overraskende hvor mye tydeligere og mer intense aromaene ble når vi pustet og smattet. Det var litt vanskelig å sette ord på det jeg kjente, men det hjalp bare med treningen i dag, mente Anniken.

–Jeg har aldri smakt så forskjellige hvitviner samtidig, særlig var Gewürztraminer ganske spesiell, mente Kjersti, men god. Jeg kjente at den kunne minne om tung roseduft.

Lena og Ina savnet litt friskhet i den vinen, men syntes Rieslingen var god, selv om den luktet nye gummistøvler! Sødmen var ikke noe problem da den var så frisk.

Friskhet er en del av vinens struktur, et ord som er litt vanskelig å forstå. Fylde og konsentrasjon er vanskeligere å få tak på enn friskhet, men det er derfor du skal trene mer. Fokuser i første omgang på friskhet, som er mengden forfriskende syre i vinen, og sødme. Det er viktig at det er balanse mellom disse to.

Jentene kjente at ulike druer har helt ulikt aromabilde og intensitet. Sauvignon Blanc, Riesling og Gewürztraminer var aromatiske, men med forskjellige aromaer. Alvarinhoen var litt mer tilbakeholden. De lærte også at gummistøvelaromaen (på vinspråket Petrolium) man kan kjenne i Riesling, faktisk kommer fra mineralene i vinen.

Neste gang skal vi smake en mer kjent grønn drue som heter Chardonnay. Den varierer veldig i stil og kvalitet.