



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, 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 vinklubben 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

LÆR Å SMAKE RØDVIN

På Vinmonopolet kan du velge mellom rødviner fra hele verden. Men hva slags druer skal du velge? Hva skal du kjenne etter når du smaker, og hva er egentlig forskjellen på Sangiovese og Syrah?

Før vi fordyper oss i emnet må jeg si litt om det å smake rødvin. Bruk samme gode prøveteknikk som når du smaker hvitvin og rosé. Repeter del 1 hvis du er usikker. Kort oppsummert bruker vi øyne, nese og munn for å vurdere vinen. Øynene og nesene kan gi oss en indikasjon på stil og kvalitet, men det er først når vi smaker at vi kan fastslå hvor god vinen er. Husk å bevege vinen godt rundt i munnhulen 4-5 sekunder før du spytter eller svelger.

Rødvin er ofte mer mangfoldig enn hvitvin, både i aromabilde og munnfølelse, og derfor litt vanskeligere å smake. Det gjør at vi trenger mer trening og tålmodighet for å mestre oppgaven. De resterende delene av Vinklubben er derfor tilegnet rødvin.

Fire drueknagger

Rødvinsdruer dyrkes overalt hvor det lages vin, og kommer i flere hundre forskjellige sorter. Når klimaet, jordsmonnet og selve vinmakingen i tillegg varierer voldsomt, blir oppgaven å skulle kjenne all verdens rødvin enorm. Vi trenger derfor noen gode referansepunkter å navigere etter og prøver fire viner laget på fire ulike druesorter. Vinene viser forhåpentligvis typiske trekk for druesorten og gir deg noen knagger å henge rødvin på. Sangiovese og Syrah er forresten to av druesortene vi skal smake denne gangen, og de trives best i henholdsvis Toscana og Nord-Rhône.

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 skyling 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 vinstrekk
- Beskrivelse av de største aromagrupperne
- 42 prøveskjeer

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

Å smake rødvin

Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 5:

Vi velger fire ulike druer fra forskjellige voksesteder. Prisintervall for vinene bestemmer du selv, men viner av høyere kvalitet viser ofte tydeligere egenart og typisitet og gir derfor større læringsutbytte. Spør i din lokale Vinmonopolbutikk om konkrete vinforslag. Si at du følger Vinklubben i Vinbladet.

FØRSTE SERIE

- **Vin 1:** Rødvin fra Frankrike laget på Syrah-druen. Helst fra Nord-Rhône, eventuelt lenger sør.
- **Vin 2:** Rødvin fra Frankrike laget på Gamay-druen. Fra AOC Beaujolais i Burgund.

ANDRE SERIE

- **Vin 3:** Rødvin fra Italia laget på Sangiovese-druen. Fra Toscana, helst DOCG Chianti Classico eller DOCG Chianti Rufina.
- **Vin 4:** Rødvin fra USA laget på Zinfandel-druen. Fra California.

Du smaker rødvin på samme måte som du smaker hvitvin. Du må bare legge merke til én ekstra ting, tanniner.



Se: Du kan lett se at rødvin varierer i farge. Fargen gir bare en indikasjon på vinens stil og sier ingenting om kvaliteten. Noen er helt gjennomskinnelige og lyse, mens andre er helt ugjennomskinnelige og mørke. Rødfargen kan enten ha skjær av blått eller brunt. En lys vin kan indikere lite tannin og har den blåskjær, er den sannsynligvis ung.



Lukte: Aromaene kan være litt vanskeligere å få tak i når du lukter på rødvin. Bruk fantasien og tren deg ved å lukte på bær, frukt og urter. Kjenn hvordan stein og skogbunn lukter etter et regnskyll.

Røde og mørke bær og frukter er vanlige frukt-assosiasjoner i rødvin, kanskje litt fordi vi tenker røde frukter når vi ser rød farge? Noen viner lukter nyknuste bær, andre syltetøy. Det siste kan indikere at druene kommer fra varmt klima. Men viktigst er å legge merke til om du synes det lukter godt! Vær åpen for at rare lukter også kan være spennende og godt i rødvin selv om de kan være litt uvante.



Smake: Stort sett alle vanlige rødviner er tørre, det vil si uten sukker. Derfor vurderer du ikke sødme på rødvin, men noterer i stedet snerp. Tannin, eller garvestoff, finnes i ulike mengder i all rødvin, og gjør at vinen snerper på tunga. Tannin reagerer med proteinene i spyttet og munnen kjennes mer eller mindre ru.

Tannin er en naturlig antioksidant som kommer fra druens skall, steiner, stilk, samt fra eikefat. Jo lenger kontakt druemosten har med skall og steiner under vinmakingen, desto mer tannin

trekkes ut i den ferdige vinen. Skallkontakten kan variere fra noen få dager til uker. Siden tannin beskytter mot oksidasjon, har mye tannin betydning for en vins holdbarhet. Hvitvin lages uten at mosten er i kontakt med skall og kjerner, eller ved skallkontakt bare i noen timer. Derfor snerper sjelden hvitvin. Tannin eller garvestoff er ingen syre, men kalles ofte feilaktig for garvesyre, også av fagfolk.

God tannin og dårlig tannin

Gode tanniner kommer fra godt modne druer, der tanninet har fått tid til å modnes til store molekyler. Disse gir mindre aggressiv snerp. I varme år og i varmt klima kan druenes sukkermodning gå for raskt. Da kan tanninene ofte bli grove og ubehagelige fordi de ikke har rukket å bli skikkelig modne. Lav avkastning i vinmarken er en løsning for å oppnå fullmodne og konsentrerte druer, men det gir tilsvarende mindre vin og kan dermed være et økonomisk dilemma. Derfor er det også naturlig at en billig rødvin har dårligere tanninkvalitet enn en dyr.

Tannin og helse

Mange sier de liker fylldige og smaksrike rødviner, men ønsker lite tannin. Det er en vanskelig kombinasjon da tannin bidrar til fylde og smaksrike viner ofte inneholder mye tannin. Fakta er at de fleste av oss vil like vin med mye tanniner, så lenge de er modne og ikke grove. Tenk heller på tannin som en antioksidant!

Mange mener hodepine fra rødvinndriking skyldes tanniner og histaminer som også finnes naturlig i vin. Forskning viser at stoffene kan forårsake ubehagelige allergiske reaksjoner, men det er ikke påvist noen direkte sammenheng mellom hodepine og høyt tannin- eller histamininnhold.

Se ellers notatheftet for riktig prøveteknikk og flere elementer du skal vurdere når du smaker rødvin.

2

SMAKING

Praktisk gjennomføring

Fire druer fra fire voksesteder gir fire ulike rødviner. Vinene smaker forskjellig, men har også en del til felles. Det skal dere finne mer ut av.

Forberedelser

Velg en ny hovedansvarlig som kan gjøre innkjøp og forberede alt det praktiske. Huskelisten på side 10 hjelper deg. På motsatt side finner du tips om viner du kan kjøpe. Rødvinene bør ikke serveres for varme, så kjøp dem gjerne i kjøleskapet en halv time før servering. 15-16 grader er fint for de fleste rødviner. Vi smaker i utgangspunktet ikke blindt denne runden, men jeg anbefaler sterkt å ta ekstraoppgaven for treningens skyld.

Typiske aromaer og egenskaper

De ulike druene gir ulike aromaer og egenskaper. Men husk at det viktigste ikke er å beskrive alle mulige aromaer, men å kjenne om de er gode. Her følger allikevel en liten hjelpeliste med de mest typiske aromaene og egenskapene du kan finne i vinene:

Syrah: Bjørnebær, krekling, morell, mørke skogsbær, fiol, urter, pepper, medisinskap, rått kjøtt og blod. Appetittlig? Ja, i god Syrah er dette verdifulle aromaer. På høyere nivå fra Nord-Rhône er vinene ofte fyldige, med god snerp, modne tanniner og god friskhet.

Gamay: Jordbær, bringebær, kirsebær, litt dropsaktig fruktighet og blomster. Kan ha innslag av banan. Druen i seg selv har en del tannin, men en spesiell produksjonsmetode som heter karbonmaserasjon, gjør at AOC Beaujolais ofte får lett fylde, blir lite snerpende med god eller høyere friskhet. Gamay finnes også i flere kvalitetsklasser som gir mer tannin og lengre ettersmak.

Sangiovese: Morell, kirsebær, jordbær, kirsebærkjerne, urter, blomster og noe balsamisk. God fylde til fyldig, god snerp til snerpende, ofte frisk.

Zinfandel: Solbær, plomme, bjørnebær, morell, jordbær, sviske og urter. Kan være litt syltetøyaktig på grunn av det varme klimaet druene vokser i. Fyldig, god snerp, lite eller god friskhet.

I tillegg kan du kjenne aromaer og kanskje litt snerp fra fat i eikelagrede viner. Disse aromaene har ingenting med druene egenart å gjøre og kan dukke opp i en Syrah så vel som i en Sangiovese eller hvit Chardonnay for den saks skyld. Notatheet beskriver fataromaer nærmere.

Rødviner som lagres, vil utvikle nye aromaer som ofte kan minne om for eksempel tørket frukt og tobakk.

Vinens konsentrasjon og ettersmak vil variere med hvor høy kvalitet dere velger å kjøpe. For eksempel vil en enkel Chianti til rundt 100 kroner ha mindre konsentrasjon og kortere ettersmak enn en god Brunello di Montalcino som er toppklassifikasjonen for Sangiovese i Toscana. En Brunello har et høyere alkoholinnhold, mer modne tanniner og høyere konsentrasjon som bidrar til at den blir fyldig. Brunelloen er gjerne tre-fire ganger så dyr også...

Oppgave

Dere trenger to glass hver når dere skal smake to og to viner mot hverandre. Smak i den rekkefølgen som står på motsatt side. Du trenger maks et kvartfullt glass til smaking. Skriv først smaksnotater hver for dere før dere diskuterer vinene og egenskapene sammen. Bruk linjene i notatheetet til utfyllende beskrivelse av vinene. Husk riktig prøveteknikk som er beskrevet foran i heftet. Skjenk alltid i venstre glass først, så alle får samme vin i samme glass. Skyll alltid glassene før dere heller i ny vin.

Kjenn først og fremst etter om aromaene er gode. Kjenn etter snerp og om tanninene er gode. Er vinen frisk nok eller daff? Kjenn spesielt etter god ettersmak og om den varer lenge.

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 igjen å helle første vin i venstre glass hos alle. Prøv å beskrive vinene så godt du kan på samme måte som i første oppgave. Kjenner du igjen vinene? Hvilke var det?

I NESTE UTGAVE

I neste del av Vinklubben skal vi prøve viner på én drue, nemlig Syrah eller Shiraz som den kalles utenfor Europa. Den kan gi noen av verdens beste viner og varierer veldig i stil og kvalitet.



OG DETTE MENTE JENTENE

Uvant og krevende

«Vinpikene» var denne gangen enige om at rødvin var mer krevende å smake enn hvitvin og rosé. Aromene var ikke så tydelige og lette å få tak i lenger og snerpen kunne forstyrre litt i munnen. «Det er nok en treningssak og litt uvant å gå fra lett rosé til kraftig og tanninrik Sangiovese. Men det var spennende viner og svært forskjellige ettersom hvilken drue de var laget på,» mente Anniken. Lena la til at hun nok umiddelbart likte Beaujolais best på grunn av de beskjedne tanninene, men at de andre nok egner seg bedre som tilbehør til en god kjøttrett.

Det er et godt poeng. Tanniner må jobbe med fett og kjøttstrukturen i en entrecôte og vil oppleves mykere enn uten mat. Derfor kaller mange viner med mye tannin matviner og de med lite for drikkeviner. Med litt trening vil du også kunne sette pris på tanninrike viner uten mattilbehør, så sant tanninene er modne og gode.

