



Jon Lindahl har fulgt deg gjennom Vinklubben. Jon jobber som varefaglig rådgiver i Vinmonopolet. Vinklubben er en serie som lærer deg å smake vin mer systematisk. Hele serien finner du under lenken Mat & Drikke på www.vinmonopolet.no

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 kvaliteteter. 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

Syrachs 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 kvaliteteter.



DU FINNER ALT PÅ WWW.VINMONOPOLET.NO

Skulle du mangle en av delene, kan du finne den på www.vinmonopolet.no

VINKLUBBEN OPPSUMMERER

«Vinpikene» er fire jenter som hadde minimal kunnskap om vinsmaking da de startet vinklubb for ett år siden. Nå kan de sette ord på hvorfor de liker eller ikke liker en vin. Det synes de er gøy.

Forrige gang avsluttet Vinpikene serien Vinklubben med en siste rødvinsmaking. Du kan allikevel fortsette din vinklubb. På de neste sidene får du tips om flere temaer til vinsmaking. I tillegg oppsummerer vi alle temaene Vinpikene har vært igjennom. De har lært hvordan man smaker på vin, blitt bedre kjent med druene Chardonnay og Syrah, lært at rosévin varierer i stil og lært å kjenne igjen kvalitet i vin.

I tillegg til tips til nye temaer som følger på de neste sidene, kan du gjøre variasjoner

over temaene vi har gått igjennom. I stedet for Syrah kan du prøve viner av en annen drue, for eksempel Nebbiolo, Cabernet Franc eller Pinot Noir. I stedet for Chardonnay kan du prøve Riesling, Sauvignon Blanc eller Grüner Veltliner. «De morsomste smakingene var da vi smakte én drue fra ulike steder og av ulik kvalitet. Det er fascinerende at vinene smaker så forskjellig etter hvor druene har vokst.» Kjersti og de andre jentene er enige om å bli kjent med flere druetyper i 2009.

Hva trenger du for å starte en vinklubb?

4–6 deltakere er ideelt. Med for mange er det vanskelig å fokusere, med for få blir diskusjonen ikke så fruktbar.

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

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

Vinåpner er jo en selvfølge, det blir ikke like greit uten.

Spyttebakke får du i en butikk for kjøkkenutstyr. Alternativt bruk en ugjennomsiktig kopp eller mugge. Spytt under selve smakingen, da beholder

du konsentrasjonen lenger. Kos dere heller med vinen etterpå.

Hvit bakgrunn er nødvendig for å kunne bedømme fargen i vinen. Et hvitt ark eller en serviett holder i massevis, men med en hvit duk får du jo et vakkert bord i tillegg.

Penn og papir er til smaksnotater. Noter alltid dato for smakingen, vinnavnet, årgang, produsent, pris, eventuell annen tilgjengelig info og selvfølgelig smaksnotater. Bruk prøveskje-maene fra www.vinmonopolet.no eller notatheftet som fulgte med januarnummeret 2008. Spør i butikken om du trenger flere hefter.

Unngå parfyme! Er det ikke lov å lukte godt når vi smaker vin? Jo, da, men vær i tilfelle

diskret med parfymebruken. Parfymeduften overdøver lett aromaene fra vinen og hemmer smakingen for deg og ikke minst sidemannen. Matos, tyggis, kaffe, røyk og snus rett før og under smakingen er av samme grunn fy-fy.

Vann er for å slukke tørsten slik at du er opplagt under smakingen. Ikke skylt munnen med vann. Da skyller du også bort spytt som er smøringsmiddelet i munnen når du smaker vin.

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 og læringsutbyttet blir deretter.





OPPSUMMERING

Temaene i Vinklubben



Del 1: Lær å smake hvitvin

Riktig prøveteknikk er ikke bare jåleri, men nødvendig for å få større utbytte av vinklubben. Bruk øyne, nese og munn. Du kan aldri se kvaliteten på en vin, men du får en indikasjon på alder og stil. Lukt for å sjekke for feil og om aromaene er gode eller ikke. Husk at rare lukter kan være spennende og verdifulle i en vin, så ha et åpent sinn! I munnen kjenner du i tillegg til aromaer vinens struktur (garvestoffer, syrer, alkohol), grunnsmaker (søtt, surt og bittert) og lengden på ettersmaken. Vinsmaking skal høres! Slurping og smatting gjør at aromaene blir tydeligere. Vi smaker fire ulike druetyper for å kjenne stilforskjellene.

Del 2: Chardonnays mange ansikter

Chardonnay vokser nesten overalt hvor vi finner vindruer og gir alt fra enkel bordvin til verdens beste viner. Druen smaker ikke mye i seg selv, men tar opp aroma og stil fra voksested, klima og ikke minst fra produksjonsmetoder. Kjølig klima gir assosiasjoner til frukt som epler og sitrus, mens varmt klima gir mer tropiske assosiasjoner. Fatbruk påvirker vinens stil og gir aromaer av alt fra nøtter og treverk til nellik, vanilje, kaffe og ristet brød. Vi smaker tre serier à to viner med tema oversjøisk vin, vin med og uten fat og vin av ulik kvalitet.

Del 3: Kjenn igjen kvalitet i hvitvin

Vi skiller mellom hvor godt du liker en vin, og hvor god den er i forhold til sin vintype. Nysgjerrighet og et åpent sinn er derfor viktig for å kunne sette pris på kvalitet og ulike vinstiler. God hvitvin har rene og tydelige aromaer med opprinnelse fra druen, mineralitet, friskhet og lang ettersmak. Kun gode druer gir dette. Og gode druer får du i gode vinmarker med en bonde som gjør et godt vinmarksarbeid. Så lenge vinmakeren ikke tuller det til i vinkjelleren, får vi vin av høy kvalitet. Vi smaker fire Rieslinger i forskjellige prisklasser.

Del 4: Bli kjent med rosé

God rosévin kombinerer hvitvinens saftige friskhet og fine tekstur med rødvinens bærekraftige aromaer. Den er alt fra blek rosa til dyp fiolett i fargen og varierer like mye i stil. De siste årene har

kvaliteten og bredden på utvalget i Norge økt betraktelig. Rosévin lages etter tre forskjellige metoder som gir ulik stil. Rosévin er best fersk, så se etter fjorårets årgang på etiketten. Vi smaker fire viner fra ulike steder i Europa.

Del 5: Lær å smake rødvin

Prøveteknikken er den samme som for hvitvin. Rødvin er litt vanskeligere å smake da aromaene ikke alltid er like tydelige og garvestoffene gir en snerpende munnfølelse. Garvestoffer er en naturlig del av drueskallet og derfor naturlig i vin. Gode garvestoffer kan godt snerpe mye, men bør slippe i ettersmaken så de gir en god fasthet og ikke en uttørrende munnfølelse. Vi smaker fire druetyper som varierer i stil, noen med mye garvestoffer, andre med lite.

Del 6: Syrahs mange ansikter

Syrah er en drue som kombinerer kraft og eleganse. Druen dyrkes over store deler av verden i forskjellige klimaer som påvirker stilen. Noen av verdens beste rødviner lages på Syrah. Australsk eller sørafrikansk Syrah, eller Shiraz som den kalles der, har ofte mer sødmefull fruktighet og bløtere tannin enn Syrah fra Nord-Rhône. For varmt klima gir kokte fruktaromaer og mye alkohol. For kjølig klima gir umodne vegetale aromaer og hard munnfølelse. Vi smaker fire Syrahviner fra Frankrike, Sør-Afrika og Australia.

Del 7: Kjenn igjen kvalitet i rødvin

Å kjenne igjen kvalitet i rødvin krever en del trening. Ofte er enklere viner fruktige med umiddelbart tiltalende aromaer som er lette å like. Viner med litt sære aromaer er litt vanskeligere å sette pris på med en gang. Balsamiske urter, mineralitet eller aromaer fra gjæringen er verdifulle aromaer vi trenger trening for å like. Det samme gjelder garvestoffer som er en naturlig antioksidant fra drueskallet. Høykvalitets rødvin skal uansett ha aromaer med opprinnelse i modne druer som gir en god munnfølelse med modne garvestoffer og god friskhet. Vi prøver tre serier à to viner i ulike prisklasser på druene Dolcetto, Pinot Noir og Sangiovese.



SMAKING

Tips til videre smaking

Vinklubbserien er over for denne gang, men du kan bruke den videre som grunnlag for nye smakinger. Her får du tips om hvordan du kan fortsette vinklubbens din.

Før smakingen

Velg en hovedansvarlig som kan gjøre innkjøp og forberede alt det praktiske. Huskelisten på side 8 hjelper deg. Smak alle vinene blindt. Blind-smaking gjør dere minst mulig forutinntatt, og dere blir nødt til å stole på egen smak. Pakk vinene i folie og merk dem med «Serie 1», «Serie 2», osv. Merk en av vinene i hver serie med en «V» for venstre glass, slik at alle får samme vin i samme glass. Repeter først for alle hva temaet for smakingen er og bli enige om hva dere skal kjenne etter.

Bruk notatheftet eller skriv ut prøveskjemaer fra

www.vinmonopolet.no. Spør i din lokale vinmonopolbutikk hvis du trenger flere notathefter.

Selve smakingen

Smak to og to viner mot hverandre. Skjenk alltid i venstre glass først, så er du sikker på at rekkefølgen er lik for alle. Du trenger maks et kvartfullt glass til smaking. Husk riktig prøveteknikk. Skriv smaksnotater hver for dere, før dere diskuterer. Bruk linjene i notatheftet til utfyllende beskrivelse. Avslør vinene, skyll glassene og gå til neste serie.



Trenger du enda mer inspirasjon?

Bli kjent med flere grønne druer: Prøv samme druetype fra ulike voksesteder, for eksempel Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris eller Pinot Blanc.

Bli kjent med flere blå druer: Prøv samme druetype fra ulike voksesteder, for eksempel Nebbiolo, Cabernet Franc, Pinot Noir, Sangiovese, Barbera eller Malbec.

Bli kjent med flere vinområder: Prøv viner i ulike prisklasser fra for eksempel Chablis, Rheinhessen, Wachau, Rias Baixas, Alsace, Bordeaux, Rhône, Campania, Toscana, Rioja, California, Douro eller South-Australia.

Vinmonopolets fokusområder: Annenhver måned lanserer Vinmonopolet et knippe viner fra ett vinområde, ett land eller en stilretning, for eksempel «Sørvest-Frankrike», «Australia» eller «Musserende vin». Informasjonen om vinene og områdene – i Vinbladet og annen nyhetsinformasjon fra Vinmonopolet – kan gi inspirasjon til prøving fra disse områdene.

Musserende mot Champagne: Musserende vin kommer i ulike kvaliteter, enkelte kan konkurrere mot ekte champagne. Prøv engelsk musserende og spansk cava mot to champagner. Vinene bør ha omtrent lik sukkermengde, for eksempel Extra Brut eller Brut.

Mye mot lite garvestoffer: En fin måte å bli kjent med ytterpunktene av rødvin. Prøv Nebbiolo, ma-

diran eller cahors mot beaujolais, bardolino eller Barbera.

Mye mot intet fatpreg: Chardonnay er en grønn drue som viser stor stilforskjell med og uten fat. Tradisjonell fatlagret rød Rioja mot ung Rioja likeledes.

Tørre mot halvtørre viner: Prøv tysk vin i ulike sødmegrader fra samme område, for eksempel en trocken Riesling mot Riesling Kabinett, Spätlese og Auslese.

Horisontal smaking: Smak viner fra samme vinområde fra én årgang for å teste årgangen. Mest interessant for områder med marginalt klima som Chablis, Burgund, Loire, Rhône, Toscana og Piemonte.

Vertikal smaking: Smak samme vin i ulike årganger. Det er ikke alltid så lett å få tak i flere årganger av samme vin, men har du lagret en vin i flere årganger, er dette et spennende tema.

Selvstudier

Ønsker du dypere kunnskap om vinområder, vinproduksjon og druer anbefaler jeg bøkene «Verdt å vite om vin» av Arne Ronald/Jørgen Mønster og «Vinens verden» av Hugh Johnson/Jancis Robinson.



OG DETTE MENTE JENTENE

«Vi fortsetter med vinklubb!»

Vinpike har ingen planer om å gi seg, selv om Vinbladet ikke følger dem videre. «Temaene er såpass allmenne at vi fint kan bruke dem om igjen med nye viner, så vi fortsetter med vinklubbens vår.» Kjersti er bestemt og engasjert, et engasjement som har vokst for hver gang jentene har møttes.

Fra nølende og usikre sniff i starten, stikker de nå nesen uredt ned i glasset og snuser godt inn før de gurgler og slurper, spytter eller svelger og diskuterer. Verken graviditet eller bilkjøring har hindret jentene i å møtes til smaking. Lena ble faktisk mor etter fjerde samling, men har likevel vært med hver gang. Hun spyttet. «Vi har fått et mye mer bevisst forhold til smak, aromaer og kvalitet nå enn da vi begynte med vinklubbens», sier hun. «Vin skal jo nytes, for eksempel til mat. Men jeg har hatt minst like stor glede av smakingene selv om jeg har spyttet,» sier Lena.

«Forskjellen fra da vi begynte, er nok at vi nå kan forklare bedre hvorfor vi liker en vin eller ikke. Vi har flere begreper på lukt og smak, og er som Lena sier mer bevisst på hva vi lukter og smaker,» supplerer Anniken. «Vi visste jo egentlig ikke hvor vi skulle begynne da vi smakte vin sammen første gang. Før vi fulgte Vinklubbens i Vinbladet, valgte vi viner tilfeldig, uten noe spesielt tema og uten å sammenlikne dem systematisk, slik vi gjør nå. Ved systematisk smaking slik vi gjør nå, har vi erfart store forskjeller innenfor samme prisklasse, og at det noen ganger faktisk er verdt å betale litt mer for en vin med lang og flott ettersmak,» avslutter Ina.