



Jon Lindahl skal følge deg gjennom Vinklubben. Jon jobber 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 vinstiler og kvalitet. Første del kom i januar 2008. Har du gått glipp av de foregående delene, finner du dem under lenken **Mat & Drikke** på www.vinmonopolet.no

KJENN IGJEN KVALITET I RØDVIN

Med trening og en god porsjon nysgjerrighet kan du kjenne igjen kvalitet i vin. Da kan du også si om den verdt prisen.

Du har kanskje selv erfart at en rimelig vin kan være vel så god som en dyr. Noen ganger stemmer det faktisk, mens andre ganger mangler vi bare trening i å sette pris på egenkapene i den dyre vinen. Derfor skal vi denne gangen lære mer om hvordan du kan vurdere kvalitet.

Fruktig eller mineralsk?

En grunn til at vi som nybegynnere ofte verdsetter den rimeligste vinen mest, er at den gjerne er utpreget fruktig. Fruktighet opplever vi som tiltalende. Slike viner mangler ofte en større kompleksitet, med jordsmonnspreget og mineraler, som viner av høyere kvalitet kan ha. De dyreste vinene kan være mindre fruktige, men ha et større aromamangfold med urteaktige, balsamiske eller mineralske aromaer. En del av disse aromaene kan virke uvante og krever litt trening for å kunne verdsette. Sjekk notatheftet for nærmere beskrivelse av aromaene.

Spennende aromaer

Hva er en god aroma? Vi liker jo svært forskjellige ting alt ettersom vi har negative eller positive assosiasjoner til aromaen. I vin er det viktig at aromaene kommer fra godt modne druer uten feil. Ofte minner aromaene om frukter og bær. Men husk at vin ikke er druesaft tilsatt alkohol, men gjæret druesaft. Under gjæringen skjer en rekke kjemiske prosesser som kan avgi aroma til vinen, for eksempel av stall, lær eller hest. Er dette godt da? I små mengder kan det være verdifullt i vin. Du må derfor være åpen for litt uvante aromaer når du smaker vin.

Vær nysgjerrig!

Ingen kan fortelle deg hva du skal like og ikke like, men for å kunne sette pris på kvalitet må du være nysgjerrig og prøve viner du kanskje er skeptisk til eller ikke kjenner. For siste gang følger vi de fire jentene i vinklubben «Vinpikene». Sammen med dem kan også vinklubben din lære om kvalitet i rødvin.

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 notatheftet som fulgte med første nummer i 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 mugg eller bøtte.

Stærke 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

Hva er kvalitet?

Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 7:

Ekspeditørene kan hjelpe deg med konkrete vinforslag i din lokale Vinmonopol-butikk. Si at du følger Vinklubben i Vinbladet. De fleste butikker har viner av disse typene. Hvis ikke kan de bestilles, men bestill i god tid.

FØRSTE SERIE

Dolcetto i ulik prisklasse

- **Vin 1:** Dolcetto fra Piemonte fra Alba eller Asti til under 100 kroner.
- **Vin 2:** Dolcetto fra Piemonte fra Dogliani eller Alba mellom 140 og 200 kroner.

ANDRE SERIE

Pinot Noir i ulik prisklasse

- **Vin 3:** Pinot Noir fra Burgund til under 130 kroner.
- **Vin 4:** Pinot Noir fra Burgund mellom 170 og 250 kroner.

TREDJE SERIE

Sangiovese i ulike prisklasser

- **Vin 5:** Sangiovese fra Toscana til under 100 kroner.
- **Vin 6:** Sangiovese fra Toscana mellom 140 og 200 kroner.

Vi ønsker god kvalitet til en god pris når vi kjøper vin. God kvalitet kan du kjenne igjen ved lang ettersmak av gode aromaer og god munnfølelse. Med munnfølelse mener vi at vinen kjennes god i munnen. Har vinen godt modne garvestoffer som slipper i ettersmaken, eller er de umodne og harde så munnen tørrer ut? Har vinen friskhet nok, eller er den slapp? Er det passe med alkohol eller er den varm og stikkende i munnen? Husk at uvante aromaer kan være spennende og verdifulle i vin.

Godt vinmarksarbeid og druer som er tilpasset klimaet de vokser i bidrar til høy kvalitet i vinen. Man får man paradoksalt nok færre druer, men de er godt modne med konsentrerte aromaer. Dette gir ekte kvalitet – vin med egenskaper som spiller gode vekstvilkår for druen.

Kvalitet og forventninger

For å kunne si om en vin har god kvalitet må du vite litt om hva du kan forvente av den. Du vet at druetype og voksested påvirker vinens egenskaper. Derfor forventer du andre egenskaper av en Cabernet Sauvignon fra det varme Sørøst-Australia enn av en Cabernet Sauvignon fra det kjøligere Bordeaux eller en Pinot Noir fra Burgund.

Kvalitet i Dolcetto

Dolcetto er en blå drue som vokser nesten utelukkende i Nord-Italia. Drueskallet er tykt med mye garvestoffer. Mange produsenter forsøker å trekke ut lite garvestoffer i vinen for å få en mer behagelig stil. De risikerer samtidig å gå glipp av mange verdifulle aromastoffer.

De kanskje beste Dolcettoene kommer fra området rundt landsbyen Dogliani, i fylket Piemonte. Her dyrker de Dolcetto i de beste vinmarkene, og ikke Nebbiolo, som i andre deler av Piemonte. Vinene herfra kjennetegnes ved mye, men godt moden tannin som slipper i ettersmaken. De har konsentrerte aromaer med lang ettersmak av mørke bær og kanskje toner av blomster. Legg spesielt merke til om aromaene er gode, at garvestoffene slipper i ettersmaken og at de gode aromaene varer. Vær forberedt på en fast, litt bitter-søt vin. Slik skal god Dolcetto fra Dogliani være!

De rimeligste Dolcettovinene er gjerne lettere med mindre konsentrasjon, men bør være fruktige og ha god munnfølelse.

Kvalitet i Pinot Noir

Pinot Noir trenger et forholdsvis kjølig klima for å vokse seg godt moden. I Burgund er klimaet ideelt, men druen også mest værutsatt. For kaldt vær gir dårlig modning og da blir vinen mager og vegetal. Godt beliggende vinmarker er derfor essensielt. I varmere klima kan modningen gå for raskt slik at aromaene blir syltetøyaktige og alkoholen for høy. Bonden må da høste tidlig og risikerer samtidig at garvestoffene i drueskallet fortsatt er umodne. Da vil vinen få et kokt fruktpreg med for raspende, umodne garvestoffer, noe som ikke er spesielt tiltalende.

Druen har tynt skall som gir vinen lite farge, en moderat mengde garvestoffer, men forfriskende syre. Vinen kan se bleik og spinkel ut, men god Pinot Noir er langt fra det. God Pinot Noir er ikke en smaksbombe med mye alkohol, men heller elegant med aromaer av blomster og friske, røde bær. En toppkvalitets Pinot Noir fra Burgund kan ha en overveldende energi og konsentrasjon. Derfor anser mange druen som verdens beste, men siden aromaene er litt vare og elegante trenger du kanskje litt trening for å verdsette dem.

Kvalitet i Sangiovese

I Toscana finner du ideelle områder for Sangiovese. Montalcino og Chianti har du kanskje hørt om. Her lager de noen av verdens beste viner. God Sangiovese har forfriskende syre og konsentrert, lang aroma, gjerne av mørke bær. Druen har forholdsvis tykt skall som gir en del tannin, men den skal selsagt være godt moden og ikke tørre ut munnen.

Sangiovese har gjennom århundrer tilpasset seg forholdene i Toscana. I et godt år modner druen akkurat nok til at vinene får moderat alkoholinhold og smaker friskt av moden, kjølig frukt, mineralitet og kanskje noe balsamisk. Kraft og eleganse er kanskje svevende, men betegnende uttrykk for kvalitet i toskansk Sangiovese.

I Chianti varierer stilen og kvaliteten som i alle andre vinområder. De rimeligste vinene har enkel fruktighet og moderat mengde tannin, mens de beste er elegante, friske og kraftfulle med flere lag av kjølige aromaer i en lang ettersmak.

2

SMAKING

Praktisk gjennomføring

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 notatheftet eller skriv ut prøveskjemaer på www.vinmonopolet.no. Spør i din lokale vinmonopolbutikk hvis du trenger flere notathefter. Repeter gjerne fra forrige nummer av Vinbladet som du også finner på nettet.

Pris og kvalitet

Gjennomsnittsprisen på vinene er denne gangen rundt 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 i den dyreste vinen i seriene enn du kanskje ellers ville gjort.

Gjennomføring

Dere smaker to og to viner mot hverandre i tre serier som vist på foregående side. Repeter for alle hva temaet er: Hver serie inneholder viner av samme type, men av ulik kvalitet. Alle bør før hver serie få vite hvilken drue dere skal smake, men ikke avslør vinene før etter at dere har smakt serien.

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.

Oppgaver til serie 1, 2 og 3

Oppgavene denne gangen er de samme for alle tre serier: Dere skal hver og en vurdere hvilken vin dere synes er best og hvorfor. Husk å lese nøye igjennom foregående sider om hva som er kvaliteten i de ulike vinene. Legg særlig merke til lengden i ettersmak, kvaliteten på aromaene og kvaliteten på garvestoffene. Lykke til!

Her er en oversikt over typiske aromaer du kan finne i hver serie:

Første serie – Aromaassosiasjoner i Dolcetto

- Kirsebær, solbær, blåbær, krekling, plomme eller bjørnebær, blomster, lakris og mandler. Fataromaer kan forekomme, men bør være moderate.

Andre serie – Aromaassosiasjoner i Pinot Noir

- Jordbær, kirsebær, morell, blomster, urter, krydder, kalkaktige mineraler eller stein. Fataromaer kan forekomme, men bør være moderate.

Tredje serie – Aromaassosiasjoner i Sangiovese

- Morell, kirsebær, blåbær, urter, anis, barnål, blomster, balsam og stein. Eventuelle fataromaer skal også her være moderate og ikke overdøve resten av vinen.



OG DETTE MENTE JENTENE

«Vi fortsetter med vinklubb!»

Dette var siste del av serien Vinklubben, men Vinpikene har ingen planer om å gi seg, selv om Vinbladet ikke følger dem videre. –Vi har mye mer å lære og egentlig bare så vidt fått et glimt av vinens verden, smiler Kjersti. Å kjenne igjen kvalitet er vanskelig, og bare trening gjør det mulig å bli flinkere, så det er bra de vil fortsette.

Viner med mye garvestoffer er vanskelige å sette pris på, som for eksempel i Dolcettoen fra Dogliani. Allikevel har jentene tatt noen store og viktige steg i retning av å kunne sette pris på ulike vinstiler og beskrive hvorfor en vin er bedre enn en annen: –Jeg har aldri smakt Pinot Noir før, men jeg kjente tydelig forskjell på de to vi prøvde nå, sier Lena som kanskje har funnet en ny favoritt. –Jeg likte spesielt godt den friske fruktigheten til den beste. Den hadde lang og god ettersmak. –Enig, supplerer Anniken, den rimeligste manglet den fine fruktigheten og ble faktisk for spinkel og sur.

Dolcettoene var også ulike. –Den rimeligste var lett å like, forfriskende, lett i stilen og en god vin. Den dyreste var i en helt annen stil, med mye garvestoffer og kraftig fruktighet med mye mørke bær. Ina og Kjersti var enige om at garvestoffene gjorde vinen vanskelig å vurdere. –Den var litt tøff å smake, men jeg syntes garvestoffene slapp i ettersmaken, og da er de vel OK? spør Kjersti. For å sette pris på garvestoffer trenger du rett og slett trening. Men hvis du føler de slipper taket i ettersmaken, er de modne og av god kvalitet, og da kan det godt være mye av dem. En slik vin er kanskje best sammen med et godt kjøttstykke slik at garvestoffene får litt struktur å jobbe med.



I NESTE UTGAVE

Dette var siste utgave av Vinklubben. Neste gang vil vi gjøre en oppsummering av alle delene og du får noen tips til hvordan dere kan fortsette arbeidet på egenhånd.