



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 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, USA, Sør-Afrika eller Frankrike. 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](http://www.vinmonopolet.no) etter at den har stått på trykk her i Vinbladet.

# CHARDONNAYS MANGE ANSIKTER

I første del av Vinklubben lærte du hvordan du skal se, lukte og smake på vin. Sammen med de fire jentene i vinklubben «Vinpikene» prøver vi nå viner av én drue, og den heter Chardonnay.

Svært mange svarer Chardonnay når jeg spør hvilken drue som gir best hvitvin. Men de blir svar skyldig når jeg spør hvorfor. For hva smaker egentlig Chardonnay? Og kan vi si det så enkelt som at Chardonnay er godt?

#### Variasjoner

Ja, tenker du kanskje, Chardonnay er godt, det trenger vi ikke å diskutere. Eller? Jo, Chardonnay er godt, til og med uovertruffen i mange tilfeller, men vinene varierer så mye i stil at det ikke er lett å si hva Chardonnay smaker og hvordan den føles i munnen. Chardonnay vokser nesten overalt hvor vi finner vindruer. Den preges sterkt av klimaet og jordsmonnet den vokser i og hvordan vinmakeren lager vinen i kjelleren.

#### Internasjonal drue

Søk «Chardonnay» på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no) og du får i dag treff på viner fra 17 land, til og med Kina, og alle verdensdelene er representert. Chardonnay er en av de mest tilpassningsdyktige druene som finnes, og den trives i både kjølig og varmt klima, skrynn kalkjord og fet leire. Den liker både eikefat og ståltanker. Alt dette påvirker vinen, og vi skal prøve ulike stiler.

Prisforskjellen mellom den billigste og dyreste Chardonnayen i bestillingslisten er drøyt 3.500 kroner. Dette viser at Chardonnay er i stand til å gi alt fra vanlig bordvin til det beste vinverdenen har å by på. Kan vi klare å kjenne igjen ulik kvalitet?

## 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](http://www.vinmonopolet.no) eller notatheftet 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 skylling 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 vintuttrykk
- Beskrivelse av de største aromagruppene
- 42 prøveskjemaer

Bruk notatheftet som fulgte med forrige nummer av Vinbladet. Du kan få nye hefter i butikken eller laste det ned fra [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no).





# 1

## TEORI OG BAKGRUNN

# Chardonnays mange ansikter

### Vinene vi skal smake i Vinklubben, del 2:

Spør i din lokale Vinmonopolbutikk om konkrete vinforslag. Si at du følger Vinbladets vinklubb.

#### FØRSTE SERIE – OVERSJØISK

- Sørafrikansk Chardonnay, 90-110 kroner  
**Passer ofte til:** Fisk og kylling
- Australsk Chardonnay, 90-110 kroner  
**Passer ofte til:** Kylling

#### ANDRE SERIE – MED OG UTEN FAT

- Ikke fatlagret chablis, 140-200 kroner  
**Passer ofte til:** Fisk og skaldyr
- Fatlagret Chardonnay fra Burgund, 140-200 kroner  
**Passer ofte til:** Kylling og fisk

#### TREDJE SERIE – ULIK KVALITET

- Chardonnay uten eller med lite fat fra Burgund, for eksempel Petit Chablis, 120-150 kroner  
**Passer ofte til:** Fisk og skaldyr
- Chablis Premier Cru, Saint-Aubin Premier Cru, Puligny-Montrachet Premier Cru, uten eller med lite fatpreg, 200-400 kroner.  
**Passer ofte til:** Hummer, andre skaldyr og fisk

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

Over hele verden hvor det lages vin, vokser Chardonnay-druen. Den gir veldig forskjellig karakter ettersom hvor den vokser og hvilken kvalitet vinen har. Vi prøver ulike stiler og kvaliteter. Dere skal prøve å forstå hvorfor vinene blir så forskjellige.

#### Ulikt klima gir ulik vinstil

Chardonnay trives i svært ulike klimaer som setter ulikt preg på vinene. Generelt kan vi si at Chardonnay fra varmt klima gir mer alkoholrik og fyldig vin med mindre friskhet enn fra kjølig klima. Australia og Sør-Afrika har varmere klima enn Burgund i Frankrike med noen få unntak. Alkoholnivået kan fort nå 14 prosent og fruktassosiasjonene går ofte mot fersken og tropisk frukt. Et kjøligere klima som Burgund får gjerne mer eplearomaer, kanskje litt sitrus, mindre alkohol og en tydeligere friskhet. Tidspunktet bonden velger å høste på, avgjør også stilen til vinen.

De mest berømte Chardonnay-områdene er Chablis (uttales sjabli med lang i) og Montrachet (uttales månnrasje med lang e) som begge er en del av Burgund. Vinene blir mest elegante her.

#### Fat eller ikke fat gir ulik stil

Det finnes flere måter å lagre vinen på før den selges. Mange viner får bare et kort opphold på ståltank og flaske før den selges. Vinen stabiliseres, men påvirkes ellers ikke av den korte lagringen.

Noen viner lagres på store, gamle trefat, andre på små og nye. Noen lagres bare noen få uker, andre måneder og år. Men hva gjør fatlagring med en vin? Fatlagring på nye eikefat gir aroma til vinen, avrunder syren og tilfører litt garvestoffer fra treverket. Aromaene minner om nøtter, vanilje, nellik, sjokolade eller treverk. Fat brennes innven-

dig når de lages. Dette avgir aromaer som minner om ristet brød, røyk eller kaffe.

Store, gamle fat avgir lite aroma, men stabiliserer vinen og avrunder syre i hvitvin og tannin i rødvin. For at fataromaene ikke skal dominere vinen, må den i utgangspunktet ha høy kvalitet. Aromaer av fat forbindes derfor tradisjonelt med dyre og fine viner. Noen produsenter ønsker å tilføre enklere viner disse aromaene på en rask og billig måte ved å putte eikeflis (chips) i vinen når den ligger i ståltank. Resultatet minner altfor ofte om karamell og kakaopulver som ikke er så tiltalende i en vin.

#### Lavt utbytte – få druer gir god vin

Med utbytte menes hvor mye druer vinbonden lar henge igjen på en vinstokk for å bli vin. I de mest ekstreme tilfellene lar bonden bare én eller to drueklaser henge igjen på vinplanten. All energi konsentreres i de få druene. Vinmarken får da lavt utbytte som gir lite, men konsentrert vin med lang og god ettersmak, med andre ord høy kvalitet. Det krever topp vinmark og mye jobb for å få færre, men sunnere og bedre druer. Disse vinene blir derfor dyrere enn viner av masseproduserte, lite konsentrerte druer. Du kjenner igjen høykvalitets hvitvin på lang, konsentrert ettersmak, rene, fine aromaer og høy friskhet. Ofte er det lettere og morsommere å smake viner av høy kvalitet fordi vinen får et tydeligere uttrykk enn en billig vin.

### KORT REPETISJON AV PRØVE-TEKNIKK



#### 1 Se

Kontroller om vinen er klar med gjennomskinnelig farge. Du kan aldri se kvaliteten på en

vin, men fargen kan gi en indikasjon på vinstil. Hold glasset på skrå bort fra deg over en hvit bakgrunn som f.eks. en hvit duk eller en hvit serviett. Noter klarhet, fargedybde og farge.



#### 2 Lukte

Lukten gir en forventning til vinen og du kan avsløre feil. Snurr glasset så vinen virvles rundt

og blandes med luft. Stikk nesen godt ned i glasset og varier med dype drag og lette snus. Vær nysgjerrig og åpen for annerledes lukter! Noter intensiteten og hvordan vinen lukter.



#### 3 Smake

I munnen kjenner du vinnens aromaer og struktur. Ta en munnfull og rull vinen rundt i hele

munnhulen. Spytt ut etter 4-5 sekunder. Sug luft inn gjennom munnen. Smatt og pust ut gjennom nesen. Noter aromaene du kjenner. Smak om igjen på samme måte og noter vinnens struktur.

# 2

## SMAKING

# Praktisk gjennomføring

### Praktisk gjennomføring

Etter gjennomgang av teorien på de foregående sidene er det smaketid. Bruk riktig prøveteknikk, dere får mye større glede av vinen med aktiv smaking! Husk også å smake hver for dere før dere diskuterer en serie.

### Forberedelser

Velg en hovedansvarlig som kan gjøre innkjøp og forberede alt det praktiske. Huskelisten på side 6 hjelper deg. På motsatt side ser du hva slags viner du kan kjøpe. Temperer vinene til ca 10-12 °C. 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.

Bruk notatheftet fra forrige Vinblad eller skriv ut nye fra [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no). Les gjerne om igjen forrige nummer av vinklubben. Du finner den også på nettet.

### Pris og kvalitet

Gjennomsnittsprisen på vinene denne gangen er 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 enn du kanskje ellers ville gjort.

### 1

### Første serie – oversjøisk vin

Vi smaker også denne gang to og to viner mot hverandre. Hell den sørafrikanske i første glass fra venstre, og den australske i det neste. Vi begynner alltid fra venstre mot høyre når vi smaker flere viner.

**Oppgave 1:** Kjenn etter friskhet og lengde på ettersmak. Diskuter hva som skiller vinene, eventuelt hva som er likt, både i aroma og struktur.

### 2

### Andre serie – med og uten fat

Skyll glassene. Hell chablisen i glass nummer en og burgunderen i glass nummer to.

**Oppgave 2:** Prøv å sette navn på aromaene som du kan finne fra fat i vin nummer to. Aromatips finner du i notatheftet eller på [www.vinmonopolet.no](http://www.vinmonopolet.no). Hvilken vin virker friskest? Hvilken har mest fylde?

### 3

### Tredje serie – ulik kvalitet

Blindsmaking! Den som er ansvarlig blir igjen i rommet, mens de andre går ut. Skyll glassene. Hell i vinene, og velg rekkefølge selv. Pass bare på at rekkefølgen er den samme for alle. Du må også huske hvilken vin som er i hvilket glass når du skal avsløre hemmeligheten.

**Oppgave 3:** Å kjenne igjen kvalitet er ikke så lett, men vi tar en forsmak til neste gang allerede nå. Poenget her er ikke primært å gjette hvilken vin som er i hvilket glass, men å prøve å beskrive hver vin for seg så godt som mulig. En dyr Chardonnay fra Burgund er ikke nødvendigvis konsentrert og frisk med lang, flott ettersmak, men det er ønskelig. Hvilken vin har lengst ettersmak av gode aromaer? Kan dere finne noe som minner om mineraler i noen av vinene? Tenk på lukten for eksempel av kalk, sjø, skjell eller varm stein.

Avslør hvilken vin som var i hvilket glass etter at dere har smakt og diskutert. Smak en gang til når dere vet hvilken vin dere har i glasset. Er den dyreste vinen den beste ut fra kvalitetskriteriene du nå har lært? Hvilken likte dere best?

Neste gang skal vi lære enda mer om å kjenne igjen kvalitet. Da skal vi smake viner fra bare ett område, men i ulike kvalitetskategorier.



## OG DETTE MENTE JENTENE

### Vi liker forskjellige stiler!

Etter andre samling begynner prøveteknikken å sitte bedre, og jentene virker tryggere på å bruke de ulike vinbegrepene. Fortsatt er struktur litt vanskelig å vurdere, men friskhet og ettersmakens lengde er ikke så vanskelig som de trodde. Og det er viktig for å kunne kjenne igjen kvalitet.

–Det er ikke lett å sette ord på aromaene i vinene, men veldig moro å kjenne forskjell mellom for eksempel Australia og Frankrike. Selv om vi var uenige om hva vi likte best, mente Ina.

Ja, det er vanskelig å assosiere, vi har gjerne lite trening i å bruke smaksapparatet vårt så aktivt som vi må gjøre ved vinsmaking. Heldigvis er det ikke nødvendig å kunne ramse opp hundre aromaer for å vurdere om en vin er av bra kvalitet eller ikke! Vinens friskhet og lengde på ettersmak er ofte viktigere. Kan du si noe om hvilke aromaer du finner, er det bare en bonus.

–Den siste Chablis Premier Cruen var tydelig mer intens og lang i ettersmaken i forhold til petit chablisen, men jeg vet ikke om jeg likte aromaene i den dyreste noe bedre. Kalkaromaene var litt uvante, men kanskje noe vi må lære å sette pris på, avslutter Lena.

Og ofte er det slik med vin. En del aromaer er litt uvante, men her er det viktig å være åpen og nysgjerrig! Da blir vinsmaking lærerikt. Og morsomt!



**Ina Christine Larsen**

Jobber med TV-produksjon  
**Vinkarriere:** Fersking, men lærer. Riesling og dessertviner er favorittene.



**Anniken Hvitstein Hansen**

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



**Lena Nerdrum**

Jobber med pensjoner  
**Vinkarriere:** Har smakt en del vin, men aldri vært i vin-klubb før. Har ingen spesiell favorittvin.



**Kjersti Fabiola Solem**

Jobber som finansiell rådgiver  
**Vinkarriere:** Har aldri vært i vin-klubb, men smakt litt vin før. Favorittvin er chablis.