

Vin spalten

ØYVIND TVEIT ER BYMAGASINETS VIN SKRIBENT. HAN HAR GJENNOM MER ENN 15 ÅR TILGNET SEG STOR KUNNSKAP OM VIN, OG HAR BESØKT EN REKKE AV VERDENS MEST KJENTE VINOMRÅDER. HANS VINKARRIERE INKLUDERER OGSÅ EN SEIER I DET UOFFISIELLE NORGESMERTERSKAPET I VINKUNNSKAP FOR AMATØRER.

Velkommen til Bymagasinet's vinspalte! Vi vil i dette og videre utgaver ta for oss ulike temaer innenfor vinverden, samt servere noen tips til gode vinkjøp.

Siden høsten allerede er over oss, vil vi som hovedartikkel denne gang se litt nærmere på det fantastiske vinområdet RHONE i Frankrike. Det er i all hovedsak rødvin som har gjort området kjent, og disse kommer i en rekke forskjellige stiler og prisklasser. Vinene herfra vil ofte være det aller beste følge til VILT, men passer som regel også bra til lam og storfe. Felles for de fleste av dem er at de er kjøttfulle, aromatiske og rike. Dette gjør dem til gode matviner, samtidig som de godt kan nytes for seg.

I tillegg til hovedartikkelen, vil vi i hver utgave også ha med noen småartikler som forhåpentligvis både kan være av interesse og bidra til å øke leserens generelle kunnskap om vinens fantastiske verden!

De testede og anbefalte vinene i denne og videre artikler blir plukket ut fra en forhåndskunnskap om deres kvaliteter, og vil i regelen alltid representere gode kjøp i sine prisklasser.



VIN fra Rhone

Tekst: Øyvind Tveit Foto: Runar Andersen

RHONE-dalen strekker seg totalt over 15-20 mil sydovert fra Lyon i Frankrike. Det har vært produsert vin i Rhone i nær sagt uminnelige tider, men det er først de siste tiårene at dette området for alvor har vokst i status. Området har lenge levd i skyggen av de mer tradisjonsrike og velkjente områdene Bordeaux og Burgund, men dette er definitivt historie. I dag produserer Rhone på sitt beste noen av Frankrikes og verdens beste viner.

RHONE-området deles vinmessig inn i to hovedområder, hhv. Nord-Rhone og Syd-Rhone. Det er relativt stor forskjell på vinene fra hhv. Nord- og Syd-Rhone. Dette skyldes kombinasjonen klima, jordsmonn og druetyper. Nord-Rhone er kjøligere og grønnere, mens Syd-Rhone er varmere og tørrere, og mer preget av Middelhavs-klimaet. I nord er

druen Syrah nærmest enerådende i rødvinproduksjonen, mens det i syd brukes langt flere druetyper, og som regel anført av druen Grenache. Geografisk går skille mellom de to omtrent ved Montélimar, der dalen over en viss strekning helt mangler vinstokker.

NORD-RHONE står for en forsvinnende liten andel av den totale vinproduksjonen i Rhone, bare ca. 3%. Rødvinene herfra lages nesten 100% på druen Syrah. De mest kjente underområdene er Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage og Cornas. Vinene herfra har ofte en elegant mineralitet kombinert med kraft og fylde. De er til dels meget holdbare og desverre som regel relativt dyre (Hermitage og Côte-Rôtie vil koste fra vel 300 kroner og oppover). Det er likevel lite som kan måle seg med en moden Côte-Rôtie til rosastekte rypebryst. Da synger englene med!

SYD-RHONE er som nevnt totalt dominerende hva gjelder kvantitet. Det noe varmere klimaet gir vinene herfra en noe "varmere" og fyldigere karakter sammenlignet med vinene fra nord. Vinene utgjør totalt sett et bredt spekter av kvalitet og stil. Grenache-druen dominerer her rødvinproduksjonen, men suppleres i regelen av Syrah og en mindre andel Mourvèdre og Cinsault. Det finnes i tillegg ca. 10 druesorter som er tillatt brukt, men disse inngår i så fall kun i mindre mengder.

Det mest kjente underområdet i Syd-Rhone er uten tvil Chateauf-neuf-du-Pape, tett fulgt av naboområdene Vacqueyras og Gigondas. Disse kommunene vil i regelen lage områdets aller beste viner, noe som også gjenspeiles i prisene. De desidert største kvantitetene av vin fra Syd-Rhone tappes likevel under vignetten Côtes du Rhône, og er i motsetning til de ovennevnte normalt ikke stedsdefinert (med mindre de har tilleggsbetegnelsen "Villages"). Prismessig vil Côtes du Rhône normalt ligge fra 100-150 kroner, Vacqueyras og Gigondas fra 150-250, og Chateauf-neuf-du-Pape fra 250 og oppover.

Vi har valgt denne gang å kun teste viner fra Syd-Rhone. For å dekke et bredest mulig spekter, har vi valgt ut to ulike Côtes du Rhône, og en hver fra hhv. Gigondas, Vacqueyras og Chateauf-neuf-du-Pape.



Côtes du Rhone Prestige 2006, Gabriel Meffre (Fullsortiment, # 41433, kr. 101,-)

Frisk og ren bærduft. Saftig og fersk vin med bra fruktighet, god balanse, og en relativt slank/stram stil. Ikke til de tyngste kjøtt-rettene, men god vin til prisen. 82/100 poeng



Côtes du Rhone Cuvée Sommelongue 2005, André Brunel (Fullsortiment, # 48076, kr.140,-)

Et lite hakk opp fra foregående i modenhet og fylde. Aromaene preges her av noe mørkere bær, og med et snev av krekling. Fast og flott struktur. Meget vellykket vin. 85/100 poeng



Gigondas 2003, Guigal (Fullsortiment, # 32033, kr. 191,-)

Mørke bær og plommer samt kryddertoner på duft. Den ekstremt varme 2003-årgangen setter her sitt preg på vinen med svært modne frukaromaer og moderate fruktsyrer. Røft tannin-snerp i avslutningen. Bra for årgangen, men jeg har nok smakt bedre utgaver av denne. 86/100 poeng



Vacqueyras Cuvée Flouteto 2004, Le Sang des Cailloux (Bestillingsliste, # 55465), kr. 205,-

Fin aroma av mørke bær preger både duft og smak. Den har en super konsentrasjon kombinert med en fantastisk friskhet, i tillegg til innslag av urter og mineraler. Alt i topp balanse. En elegant og meget tiltalende vin fra områdets kanskje aller beste produsent 91/100 poeng



Chateauf-neuf du Pape 2003, Ch. La Nerthe (Fullsortiment, # 11011, kr. 260,-)

En chateauf-neuf i den rimelige enden av prisskalaen. Meget tiltalende nese med bl.a. snev av tørkede frukter. Aromaer av bjørnebær og bringebær. Relativt kompakt og konsentrert, men likevel på den litt lette/elegante siden til chateauf-neuf å være. Bra for årgangen. 88/100 poeng

POENGENE ER MIN VURDERING AV VINENS ABSOLUTTE KVALITETER - UAVHENGIG AV PRIS. TERNINGENE ER MIN VURDERING AV KVALITET I FORHOLD TIL PRIS.



GODE VINGLASS

Det finnes utrolig mye dårlige vinglass der ute – både i de tusen hjem og også i restaurantverden. Samtidig har det aldri vært flere gode vinglass å få kjøpt enn i dag – i nær sagt alle prisklasser. Min uærbødige påstand er at det å drikke en god/dyr vin av dårlige vinglass er å kaste penger ut av vinduet! Samtidig vil jeg påstå at enhver enklere/rimeligere vin smaker vesentlig bedre i et godt glass!

Hva er så et godt vinglass?

For det første; det er ikke nødvendigvis det samme som et dyrt glass! Tvert imot vil det ofte vise seg at dyre, mer eller mindre kunstferdige og eller skårne glass er svært dårlig egnet til god vin.

Et godt vinglass skal være fargeløst, ha en viss bredde på klokken og innsving mot topp. Det skal videre ha tynt glass i klokken med slipt avslutning øverst (dvs. ingen tykk "sveisekant"). Hvorfor er disse egenskapene viktige?

Vinens farge er viktig, og denne kan man kun se ordentlig gjennom klare glass. Klokken må ha en form og et volum som gjør det mulig å svinge vinen i glasset uten å søle (noe som bidrar til å frigjøre vinens aroma spesielt i duften). Den tynne kanten er faktisk også et poeng i forhold til hvordan vinen treffer munnhulen!

Smale glass som tradisjonelt i Norge har vært kalt hvitvinsglass, egner seg kun til musserende vin og IKKE til hvitvin! Et godt hvitvinsglass skal normalt ha samme form som et rødvinglass, bare at det er noe mindre.

Gode vinglass lages bl.a. av østerrienske RIEDEL, som også eier tyske SPIEGELAU. Riedel regnes som forgiengeren i verden i forhold til å "forske" seg frem til de ideelle glassformene.

Mat og vin-kombinasjoner

Å nyte god vin handler også om at den skal passe best mulig til maten. Poenget er da å finne kombinasjoner som best mulig harmonerer med hverandre. For eksempel fordrer lam og storfe andre viner enn svin og kalv. Kjøttet eller sjømaten alene er imidlertid ikke det eneste som påvirker valget av vin. Tilbehøret, og da ikke minst sausen er bortimot like viktig.

Vil denne gangen si et par ord om vinvalg til det som lenge har vært en elsket og utbredt matrett på Sunnmøre; nemlig Bacalao-gryten basert på olivenolje, løk, tomat og paprika. Forutsatt at fisken er godt vannet ut, vil denne retten ha betydelige innslag av SØDME – i hovedsak fra den kokte løken og paprikaen.

De aller fleste har for lengst slått fast at dette er rødvinemat, noe jeg selvfølgelig er helt enig i. For av vinfølget best mulig skal harmonere retten, er det imidlertid viktig å velge en rødvin i en tørr stil, gjerne med distinkt mineralsk karakter. Svært mange portugisiske viner har disse fellestrekkene, samt noen spanjoler og italienerne. En cabernet sauvignon fra Chile eller en Shiraz fra Australia vil garantert IKKE passe særlig godt. **Prøv selv!**

Sunnmørsk Vin-importør

Av Norges ca. 200 registrerte vinimportører, er så vidt jeg vet kun ett firma hjemmehørende på Sunnmøre. Dette gjelder firmaet MediWine med adresse Ulsteinvik. Vil vil komme tilbake med en artikkel om dette firmaet i ent senere nummer. Denne gang nøyer vi oss med å anbefale en av vinene de nå fra september har i salg på vinmonopolet, nemlig den sicilianske ReNoto 2006. Vinen er i hovedsak basert på den lokale Nero d' Avola-druen. En dekadent og deilig vin – med eller uten matfølge! kr. 133,20,-

Visste du at

DET I DAG ER OVER 10.000 FORSKJELLIGE VINER TILGJENGELIG GJENNOM DET NORSKE VINMONOPOLET! AV DISSE ER VEL 1.000 VINER TILGJENGELIGE I SÅKALTE FULLSORTIMENTS BUTIKKER, MENS 90 % MÅ BESTILLES FRA BESTILLINGSLISTEN FOR LEVERING NOEN DAGER SENERE.

I PORTUGAL REGNER MAN MED AT DET FINNES SÅ MYE SOM 500 FORSKJELLIGE DRUETYPEN, HVORAV BARE CA 50 STK. BRUKES I VINPRODUKSJON.

VERDENS STØRSTE VINLAND MÅLT I VOLUM ER FRANKRIKE - TETT FULGT AV ITALIA.

