



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Si Frankrike og si vin, og "alle" vil ha hørt om Bordeaux, Burgund, Champagne, og kanskje Alsace og Rhône. Ikke like mange vil umiddelbart komme på Languedoc-Roussillon når landets vinområder omtales.

TEKST: ØYVIND TVEIT | FOTO: RUNAR ANDERSEN

På tross av sin lavere status og kjennskap, står denne regionen for hele 1/3 av Frankrikes totale vinproduksjon. Vinmarkene dekker ikke mindre enn 300 000 hektar – noe som for eksempel tilsvarer nesten det doble av Australias totale vinmarksareal! Det er snakk om intet mindre enn verdens største vinområde.

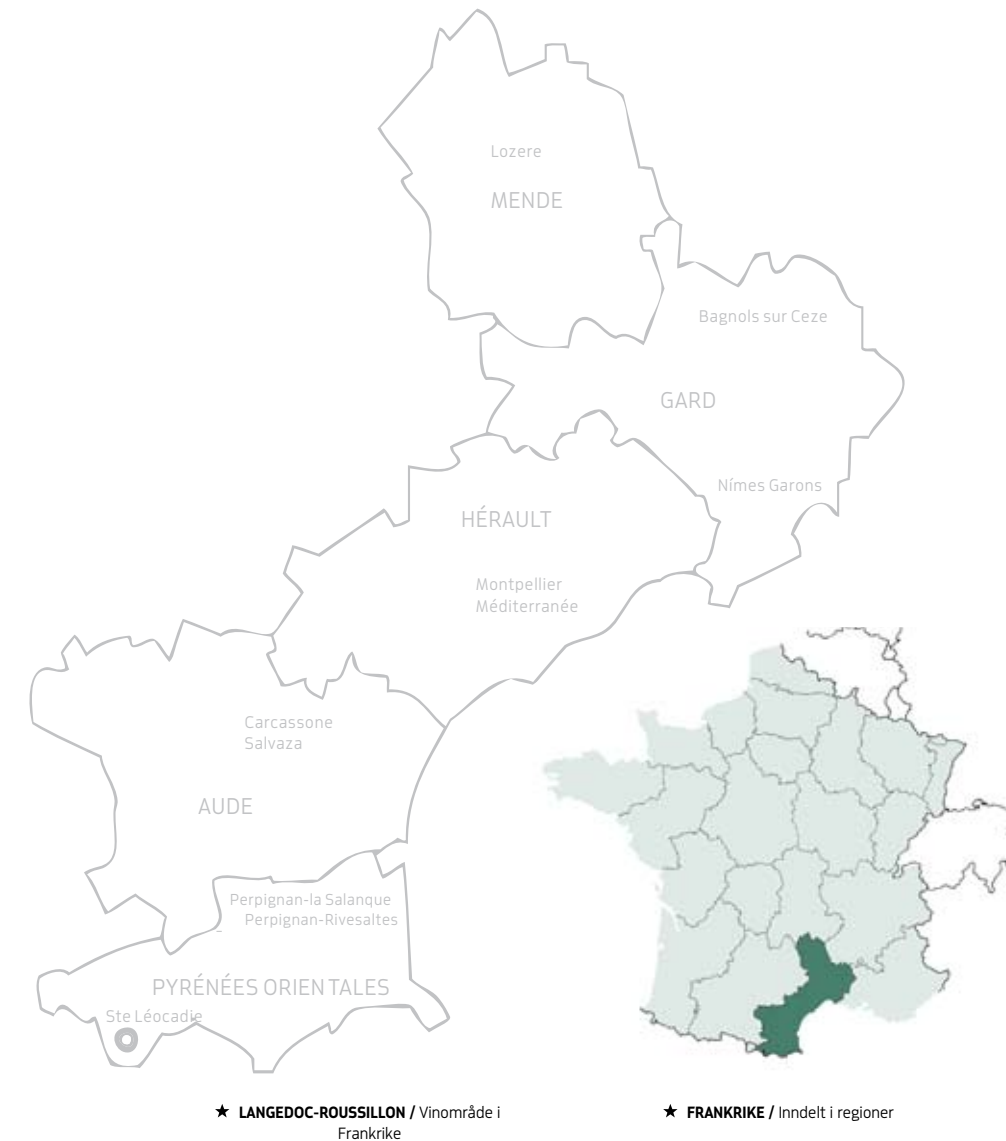
KVALITET VS. KVANTITET

Hvorfor er da regionen ikke enda bedre kjent? For det første er dette et vinområde hvor det tradisjonelt har vært satset mer på kvantitet enn på kvalitet. Produksjonen har vært (og er stadig) dominert av såkalte kooperativer snarere enn selvstendige produsenter. Den dag i dag finnes mer enn 300 kooperativer som mottar druer fra henimot 30.000(!) småbønder.

Imidlertid jobbes det nå stadig mer målbevisst med å høyne kvaliteten i kampen om verdens oppmerksomhet. De siste 10-15 årene har dessuten mange små, lidenskapelig kvalitetsorienterte produsenter bidratt til å utnytte områdets utvilsomme potensiale, og derigjennom høyne interessen.



PIC ST.LOUP / Vinmark i Languedoc



Anbefalte viner:

LANGUEDOC-ROUSSILLON

★★★★★★★★★★★★★★★★

31930 Dom. Robert Vic Cuvee Selection Rouge 2008
(89,90)

46913 Roquemale Grés de Montpellier 2005, Dom. De Roquemale
(99,90)

56503 Ch. De Oupia 2008, André Iché
(129,90)

51295 Le Fournas 2006, Dom. Sainte Croix
(129,90)

51420 Fontanilles 2006, Dom. Des 2 Ânes
(145)

80257 Clos d'Espinous 2007, Rémi Jalliet
(156,90)

45637 Montpeyroux 2005, Dom. D' Aupilhac
(199,90)

Vi har derfor i dag å gjøre med den kanskje mest spennende vinregionen i Frankrike, og i alle fall den regionen som kan skilte med de mest prisgunstige produktene.

MIDDELHAVSKLIMA

Languedoc-Roussillon er fellesnavnet på det vinområdet som strekker seg som et bredt belte langs Middelhavskysten - fra Rhone-elvens utløp vest for Marseille og ned til spanskegrensen. Det mediterane klimaet gir rundt 2800 soltimer i året, men likevel en god del regn (faktisk mer enn en del vinområder i innlandet).

Jordmonnet varierer sterkt, men noe forenklet kan man dele det inn i sletteland med rik landbruksjord langs kysten, og mer kupert terreng med til dels karrig, mineralrikt jordsmonn i innlandet. De noe høyreliggende områdene i innlandet får gjerne litt kjøligere netter enn de kystnære områdene, noe som igjen kan gi mer syre og struktur i vinene.

DRUER

Ca. 80% av vinproduksjonen i Languedoc-Roussillon består av rødvin. Druene som benyttes må tåle det varme klimaet for å kunne produsere god vin. De mest sentrale rødvin-drueene har tradisjonelt vært *carignan*, *grenache* og *cinsault*. I noe nyere tid har også *syrah* og *mourvedre* blitt mer utbredt, samt den internasjonalt utbredte *merlot*.

Mest beplantet er grenache, mens carignan må regnes å være områdets mest autentiske drue. Sistnevnte gir viner av svært variabel karakter og kvalitet, men kan i de beste tilfeller (gamle vinstokker/lav avkastning/karrig jordsmonn/dyktige hender) gi fantastiske viner med konsentrert mørk bærfrukt, mineralitet og urtelignede overtoner.

Vinmonopolet listefører i dag så mye som ca. 300 viner fra Languedoc-Roussillon. Her er noen gode meget gode kjøp i prisklassen 90-200 kroner:



★ MAT & VINKOMBINASJONER:



Fotograf: Janne Peters
Rettigheter: Eksportutvalget for fisk

Torsk

Fersk torsk og skrei er som kjent på sitt beste på sen vinteren, enten den serveres med eller uten rogn og lever.

De fleste vil velge å servere den ferske fisken kokt/dampet, med følge av poteter, rotgrønnsaker og en smørsaus. Det har lenge vært etablert "sannhet" at man godt kan drikke rødvin til denne retten – noe jeg er helt enig i.

Når det er sagt, bør man tenke over at det kan være stor forskjell på rødvin og rødvin. Den rødvinen som har mye tannin, kraft/fylde og ev. eikekaraktér er normalt en god biff-vin, men IKKE en god torskvin! Den idelle rødvinen til torsk skal derimot ha lite tannin, helst ingen eikekaraktér, og en bløt/myk fruktighet.

Typiske rødviner som passer til denne beskrivelsen er en del Valpolicella og Barbera fra Nord-Italia, og Beaujolais i Frankrike. Jeg anbefaler også at disse vinene drikkes lett avkjølt, dvs. på ca. 15-16 grader.

La meg føye til at HVITVINER også kan være utmerkede valg til fersk torsk og skrei – ikke minst om fisken har følge av rogn og lever. Her er det mange gode alternativer, og retningslinjen er først og fremst viner med en viss solmoden fruktighet, bra fylde og ikke for påtrengende syre/mineralitet. Dette kan være oversjøiske charonnay-baserte viner (f.eks. fra Chile eller Australia), alvarinho-viner fra Portugal eller Soave fra Italia.

«– de virkelig store vinopplevelsene vil man normalt få med perfekt lagret og modnet vin.»

Øyvind Tveit; Vinspaltist

Lagring av vin

De fleste med interesse for vin vil før eller siden få et forhold til lagring av vin over tid, d.v.s. oppbevaring der selve formålet ligger i vinens utvikling mer enn bare en midlertidig lagring som sådan. De som er så heldige å ha utstyrt seg med et slikt vinlager – enten det er snakk om en vinkjeller eller et vinskap – vet hvilken fantastiske tilfredstillende som ligger i det å følgens vinens utvikling mot sitt (antatt) maksimale smakspotensiale.

De er nemlig to hovedformål med det å bygge opp et vinlager hjemme på denne måten. For det første dreier det seg selvfølgelig om det faktum at mye kvalitetsvin vil utvikle seg positivt over et visst tidsrom og simpelthen bli bedre enn da man kjøpte vinen. For det andre handler det om å ha et visst utvalg av vin tilgjengelig hjemme til enhver tid og for enhver anledning.

UTVIKLING

Hvilke viner egner seg til lagring, og hva skjer egentlig med vinen over tid? Vin er et organisk materiale som gjennomgår en langsom utvikling til enhver tid, og glemmer man vinen lenge nok vil den før eller siden ende opp som eddik! Denne prosessen kan imidlertid ta 5 år eller 50 år – avhengig av vinens kvalitative beskaffenhet.

La oss med en gang slå fast at langt fra all vin vil bli bedre med lagring! Det meste som selges - dvs. vin som i Norge koster under 120-140 kroner - vil bare helt unntaksvis ha noe som helst å hente på lagring. Det er snarere i de fleste sammenhenger snakk om "best før", dvs. at slik vin som hovedregel skal drikkes mens den enda er ung og frisk.

En tommelfingerregel kan være at jo dyrere vinen er som ung, desto lenger bør den trolig lagres. Men prisen alene forklarer selvfølgelig ikke dette. Slike viner har som unge en uforløst sammensetning av syre og sødme, tanniner, pigmenter, mineraler og andre smaksstoffer. Jo bedre vin, jo mer sammensatt og komplekst er dette bildet, og jo lengre tid kan denne "forløsnings" ta.

Avhengig av vintype og den enkelte vins kvaliteter, vil en slik utvikling frem mot et toppnivå kunne ta 3-5-10-15 år, alt ettersom. I enkelte ekstreme tilfeller, så som de største Bordeaux-vinene og årgangsportvinene kanskje enda lenger! Det sies f.eks. at de beste vinene fra 1928-årgangen i Bordeaux trengte 50 år på å komme rundt! Enkelte av disse er sågar strålende å drikke den dag i dag. Det er ellers generelt langt flere rødviner enn hvitviner å finne blandt disse lagringskandidatene.

Selv om mye kvalitetsvin beviselig blir bedre over tid, er ikke dette med lagring av vin noen absolutt vitenskap. Ytre forhold påvirker utviklingen, og smak og behag spiller også en rolle. Sistnevnte er i så fall forklaringen på at engelskmenn etter sigende foretrekker å lagre sine Bordeaux-viner lengre enn franskmennene selv!

BELØNNINGEN

Ikke desto mindre – de virkelig store vinopplevelsene vil man normalt få med perfekt lagret og modnet vin. Den utvikling og forvandling vinen har vært gjennom siden den var helt ung kan i mange tilfeller fortone seg som et rent mirakel. Summen av kompleks duft, integrerte og avsløpne syrer, et sammensatt smaksbilde og en lang, intens ettersmak forklarer på sitt eget språk hva som er poenget med det hele!



Dometic Vinskap CS 200 VS
Leveres av Interlope som er generalagent for Dometic vinskap i Norge.
www.interlope.no