

# VINLANDET USA



*Øyvind Eueit*  
Bymagasinets faste Vinspaltist

USA er verdens viktigste vinland utenom Europa. Målt i produksjonsmengde ligger landet på fjerdeplass etter Frankrike, Spania og Italia. Når amerikansk vin likevel ikke er noen storselger på det norske markedet, skyldes det nok en blanding av flere forhold; Utvalget på polet, prisenivå og kanskje til og med stil.

*Tekst Øyvind Tveit Foto Diverse*

**U**tvalget av amerikansk vin i Norge er heller begrenset. Bare vel 100 av 5000 tilgjengelig rødviner på polet er fra USA. For hvitviner er tilsvarende tall så lite som 30 av 3000. Når det gjelder pris, så finnes der vin på nær sagt alle tenkelige nivå. Imidlertid har relativt lite amerikansk vin i rimeligere prisklasser funnet veien til Norge, og det er heller sjeldent at vin herfra dukker opp som spesielt anbefalte kjøp i avisene.

#### BIG IS BEAUTIFUL?

Hva stil angår, vil "amerikansk vin" for mange være synonymt med syltetøypeget frukt, høy alkohol som gir "varme" viner, og et moderat nivå av syre og tannin. "Botox og silikon-vin" er en merkelapp enkelte kritikere har lansert for å beskrive denne



vinstilen (og da er det ikke positivt ment for å si det sånn...). Det er definitivt snev av sannhet i en slik beskrivelse, selv om bildet tross alt er atskillig mer nyansert enn som så. Personlig har jeg både drukket (dyr) "høyoktan-vin" som grenser til det vulgære, og også fått svært gode utgaver som kan måle seg med det meste i vinverden forøvrig (og da gjerne har vært i en litt mindre ekspressiv stil). Uansett; det er utvilsomt generelle stilforskjeller på fransk og italiensk vs. amerikansk vin.

#### HISTORIE

De første som begynte å dyrke vin i USA var fransisksanske misjonærer i California rundt 1770. Siden midten av 1800-tallet har det vært produsert vin i kommersiell forstand, men først de siste 50 år kan man snakke om storskala-produksjon av kvalitetsvin. I all hovedsak kan det hevdes at amerikansk vinhistorie har sine røtter i Europa, i det innvan-

drere fra europeiske vinland tok med seg drueplanter over. Av samme årsak er de fleste vindruer som dyrkes i USA av europeisk opphav. De vanligste rød-vinsdruer som dyrkes i dag, er Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Syrah og Pinot Noir. For hvitvinsens vedkommende er de mest dyrkede druene Chardonnay, Sauvignon Blanc og Chenin Blanc.

#### GEOGRAFI

Utrolig nok dyrkes det vindruer og produseres vin i samtlige amerikanske stater! California er den i særklasse viktigste av disse, med så mye som 90% av den samlede produksjonen. De kanskje aller viktigste vinområdene her heter Napa Valley og Sonoma Valley, og ligger begge like nord for San Francisco. På de neste plassene kommer statene Washington, New York og Michigan. Nær sagt samtlige amerikanske viner tilgjengelige i Norge kommer fra California.

#### GODE KJØP PÅ POLET:

Utvalget av amerikansk vin i Norge er som nevnt begrenset, mer her er et lite knippe viner som er verd å prøve:

- # 15412 Beringer Cabernet Sauvignon 2008 **kr 105**
- #21660 Fetzer Valley Oaks Zinfandel 2008 **kr 130**
- # 32027 Ravenswood Lodi Zinfandel 2008 **kr 173**

## PÅ DRUEN

I denne føljetongen presenterer vi de viktigste vindruene



# Cabernet Sauvignon

**C**abernet Sauvignon er kanskje verdens mest ansette mørke vindruer. Nest etter Merlot er den også verdens mest dyrkede. Druen har sin opprinnelse - og er nok historisk sett mest kjent for å være hoveddruen i Bordeaux i Frankrike, der den nær sagt alltid inngår i blanding med Merlot og Cabernet Franc.

Druen kan på sitt beste gi kraftige, holdbare og komplekse viner med dyp farge. Druen har normalt høyt tannininnhold, og domineres aromatisk bl.a. av solbær og sedertre. Sitt særegne aroma- og smakspotensiale utvikler den særlig over tid, altså etter en viss lagring. I motsetning til mange andre druer, vil Cabernet Sauvignon som hovedregel be-

holde sine viktigste aromatiske og smaks-messige kjennetegn uansett voksested. Utenfor Frankrike vil den som hovedregel benyttes som såkalt éndruevin - d.v.s. uten å blandes med andre druesorter. De beste kvalitetene vil man her finne i California, Chile og Australia.

## God - bedre - best!

**I** denne artikkelen presenteres et sett viner i forskjellige pris-klasser, som alle er gode kjøp og dessuten gode representanter for sine kategorier. Samtlige er rødviner, og pris-messig setter vi en maksimumsgrense på 300 kr. pr. flaske. Vinene skal normalt være tilgjengelige i hyllene på polet.

**God**  
# 670 Periquita 2008, Setubal/Portugal (105,-)  
Dette er en gammel poltraver som sjelden skuffer. En tvers igjennom god og anvendelig rødvin som kan brukes både til Bacalao-gryte og div. kjøttretter.

**Bedre**  
# 45269 Niepoort Fabelaktig 2007, Douro/Portugal (130,-)  
Supermannen Dirk Niepoort lager egentlig aldri en dårlig vin. Relativt rik og fyldig vin blandet av en mengde lokale druesorter. God og anvendelig matvin, primært til kjøtt.

**Best**  
# 47033 Quinta de Saes Reserva 2001, Dão/Portugal (184,-)  
En 10 år gammel vin i denne kvaliteten og til denne prisen er sjelden vare. Flott og kompleks vin når det gjerne skal være litt ekstra. Til godt kjøtt av lam og storfe.



**1**  
Riesling



**2**  
Barbera



**3**  
Pinot Noir

**1**  
Lutfisk



**2**  
Svineribbe



**3**  
Pinnekjøtt



# Vin til Julematen

God mat hører julen til, og til god mat skal det være godt drikke. Mye av den norske julematen vil nok aller helst ha følge av øl og ev. akevitt. Likevel vil noen uansett foretrekke å finne en passende vin, simpelthen fordi de liker vin bedre enn øl. Vin kan imidlertid ha så mange ansikt, og ikke alle vil passe. Noen guidelines kan derfor være nyttig.

Listen over norsk julemat er selvsagt lang. Felles for mange retter er likevel en del salt (f.eks. bacon og pinnekjøtt), fett og ev. røykaroma. Alt dette bør man tenke på ved valg av vin. En kraftig og tanninrik rødvin som er god til de høye biffene er sjeldent noe godt følge til julematen! Her følger vinforslag til noen av de aller vanligste julerettene.

**Lutfisk**  
Fisken selv er (stort sett) mild og mager, mens tilbehøret som regel har relativt sterkere smaker. Jeg MÅ bare få slå det fast med en gang; lutfisk og rødvin er normalt ingen god kombinasjon! Musserende vin være et godt valg, men de fleste er nok likevel mest interessert i å finne en passende hvitvin. Slike kan være tørr riesling fra Tyskland eller Østerrike, og Albariño fra Spania/Alvarinho fra Portugal. Skal det absolutt være rødvin, så let etter en med mild karakter og god fruktsødme. En Valpolicella fra Italia kan være et brukbart valg.

**Svineribbe**  
Ribbekjøttet selv er gjerne mildt og fett, men tilbehøret tilfører retten sødme og syre. Også her kan hvitvin faktisk være et godt alternativ til rødvin! Egnede hvitviner kan være Weissburgunder fra Østerrike eller Tyskland, Grüner Veltliner fra Østerrike. Passende rødviner kan være Barbera fra Italia eller en mild og fruktig Pinot Noir fra f.eks. Chile.

**Pinnekjøtt**  
Her er saltsmaken, fett og ev. den røykte aromaen retningsgivende. Saltet trives best i møte med en mild, men frisk vin som gjerne har snev av sødme i fruktbildet. Dette vil dempe det salte preget i maten. Av hvitviner kan anbefales en riesling fra Alsace eller en Grüner Veltliner fra Østerrike, men rødvinen med fordel kan være en Pinot Noir fra Chile eller en Beaujolais fra Frankrike.

*Lykke til og God Jul!*