

vinspalte

Ettersom det nok en gang drar seg mot jul og nyttårsfeiring, vil jeg i dette nummeret av Bymagasinet vie hovedartikkelen til selveste festvinen med stor F..

De fleste er vant til å kalle all vin med bobler for champagne. Dette er imidlertid en grov feiltakelse! Champagne er bare en av mange typer MUSSERENDE VIN - som er den eneste korrekte fellesbetegnelsen. KUN vin fra Champagne-distriktet øst for Paris i Frankrike kan med rette kalle seg champagne.

ØYVIND TVEIT - Bymagasinet
faste vin spaltist



CHAMPAGNE OG "CHAMPAGNE"

Det var nettopp i Champagne at denne måten å lage vin ble oppdaget av munken Perignon på 1500-tallet. Metoden går i korthet ut på at vinen gjærer TO ganger. Først som normal vin, deretter en gang til på flaske. Gassen som frigis i siste gjærings-prosess oppløses i vinen, og blir til små bobler i det flasken åpnes og vinen igjen får kontakt med oksygen.

Champagne regnes stadig som det beste området i verden for produksjon av slik vin. Dette har i hovedsak å gjøre med klima og jordsmonn. De største champagnehusene lager millioner av flasker hvert år i kategorien non-vintage. For at det ikke skal være noen merkbar forskjell fra år til år, blandes vin fra de 2-3 siste årganger. Disse vinene vil normalt ligge prismessig fra 250-350 kr. flasken (både i Norge og internasjonalt). I tillegg har nær sagt alle champagneprodusenter luksus-cuvéeer, som fort kan koste både det dobbelte og tre-dobbelte av dette!

Det lages imidlertid gode musserende viner nær sagt over hele verden - mange etter samme metode som i champagne. Eksempler på slike kan være spansk CAVA, tysk SEKT, italiensk PROSECCO eller SPUMANTE, fransk CRÉMANT osv.

Bruksmessig er vi vant til å tenke på musserende vin først og fremst til apéritif.

Gode musserende viner er imidlertid aldeles utmerkede matviner! Aller mest gjelder dette champagne, og i hovedsak til retter med fisk og skalldyr. En god moden/utviklet cuvée-champagne til f.eks. hummer termidor kan løfte måltidet til stratosfæriske høyder!

Har til smakingen denne gangen valgt ut en Cava (Spania), en Crémant (Frankrike), en Prosecco (Italia), samt to av mine favoritt-champagner. Prismessig ligger disse 5 vinene fra 100 og opp til 330 kroner.

TEST



FREIXENET BRUT NATURE 2004 (Fullsortiment, # 2851) kr. 100,-
Relativt smaks kraftig, bra balansert og mye cava for pengene. (79 poeng)



CAVES HAUTES COTES CREMANT DE BOURGOGNE BRUT 2003 kr 139,-
(Fullsortiment, #7314)
Musserende vin fra det kjente Burgund-distriktet som er frisk og elegant, og nærmer seg en enkel champagne i kvalitet (83 poeng)



FANTINEL PROSECCO (Bestillingslisten, # 55462) kr 158,-
En aldeles herlig prosecco. Svært fruktig og smaksrik. En viss fruktsødme fornemmes, men vinen er teknisk tørr. Vellykket. (84 poeng)



CHARLEMAGNE BLANC DE BLANC RÉSERVE BRUT (Fullsortiment, #30699) kr 259,-
Ikke uten grunn har denne seilet opp til å bli Norges mest solgte champagne!
Deilig duft med snev av gjærbakst og sjø. Fin fruktighet dominert av sitrus og grønt eple. Elegant mineralitet og lang ettersmak. Simpelthen ikke mulig å få bedre champagne i denne prisklassen! (90 poeng)



POL ROGER, BRUT (Fullsortiment, #6212) Kr 330,-
Sammen med Bollinger mitt favorittmerke blant de store champagne-husene. Også her gjærbakst på duft, sitrus-toner dominerer aromaen, en viss mineralitet. Relativt lett og meget elegant. Har smakt denne hakket bedre. (86 poeng)

PORTVIN TIL JUL?

Ordet portvin får de fleste til å tenke på noe passe avlegs og utdatert. Faktum er da også at portvinsforbruket i Norge faktisk var høyere for 60-80 år siden enn det er i dag! Internasjonalt og blant vinkjennere er imidlertid portvin mer populært enn noensinne.

Portvin har vært produsert i Duoro-dalen i Nord-Portugal helt siden 1600-tallet. Dette er stadig det eneste opphavet i verden for ekte portvin, selv om det bl.a. i Australia lages kopier av disse vinene.

Portvin er per definisjon er hetvin med sin alkoholstyrke på 18-20 prosent. Dette høye alkoholinnholdet får vinen ved at den tidlig i gjæringen tilsettes sprit som stanser videre gjæring. Druemosten har på dette tidspunkt høyt naturlig sukkerinnhold, som dermed beholdes. Ulik kvalitet på druematerialet samt ulike metoder for videre bearbeiding gir i neste omgang ulike kvalitetsbetegnelser for portvinen.

De vanligste er:

RUBY PORT (ung, fersk, fruktig og relativt enkel portvin)

TAWNY PORT (fatlagring i normalt 10-20 år eller mer gir en rødbrun farge og en mer "lagret" smak

LBV PORT (=Late Bottled Vintage) Fatlagret i 4-6 år. Dette er som oftest den varianten man får tilbydt på restaurant i Norge.

VINTAGE PORT (det beste av det beste. Kun det beste druematerialet i de beste år-gangene. Kan og MÅ lagres lenge før konsum - gjerne 20-30 år eller mer)

Portvin er kanskje juledrikken fremfor noen. Der passer den fortreffelig til nøtter, fiken/dadler etc. , noen kaketyper eller som ren kos. En av vinverdens store kombinasjons-klassikere er imidlertid "STILTON & PORT" som er den kraftige engelske blåmugg-osten Stilton i kombinasjon med god portvin. **MAGISK!**



GJENNOM ÅRENE HAR JEG NOK BESØKT DE FLESTE VINOMRÅDER AV BETYDNING I EUROPA, OG HER ER NOEN PERSONLIGE FAVORITTER:

Alsace og Syd-Rhone i Frankrike
Piemonte og Toscana i Italia
Rioja i Spania
Duero i Portugal
Mosel, Rheingau og Pfalz i Tyskland
Wachau i Østerrike

NOEN ANBEFALTE PORTVINER:

32225 Niepoort Late Bottled Vintage 2000/2001 kr. 215,-

11093 Smith Woodhouse Late Bottled Vintage 1995 Kr 225,-

13921 Niepoort Tawny 10 years old (37,5 cl) kr 165,-

BILDE TIL VENSTRE:

Vintage Port flaske Årgang 1977

VINREISER

Har man først en litt over gjennomsnittlig interesse for mat og vin, vil et besøk i et av Europas utallige vindistrikter på mange måter representere den ultimate reiseopplevelsen!

Vinen, maten, kulturen, naturen - i sum snakker man om en solid og konsentrert dose av feelgood-elementer! Besøk av vinprodusenter med påfølgende smakinger, nydelige måltider på lokale restauranter med mat tilpasset den lokale vinen, (ofte) gammel og pittoresk bebyggelse, flott landskap o.s.v. Som bonus får man dessuten gjerne et meget behagelig klima, i alle fall om man unngår den varmeste perioden på sommeren.



MAT OG VINKOMBINASJONER

Generelt er det å matche ost og vin slett ikke så opplagt og enkelt som man skulle tro. "Ost og rødvin" som noe nærmest automatisk sammenpassende er således svært forenklet og ofte misvisende. Etter min erfaring vil hvitviner oftere enn rødviner egne seg til ost.

I artikkelen om portvin foran nevnte jeg den engelske klassikeren STILTON & PORT. Med rette typen portvin, gjerne en god LBV, møtes saltet i osten med sødmen i vinen til perfekt harmoni.

Det samme er tilfelle med det franske motstykke; ROCQUEFORT & SAUTERNES. Rocquefort er vel den mest kjente av de franske blåmugg-ostene, og blir til perfekt harmoni med de meget søte hvite vinene fra Sauternes-distriktet i Bordeaux.

Ennå en ost- og vin-klassiker: MÜNSTER & GEWÜRZTRAMINER. Her har både ost og vin sin opphav i Alsace i nordøst-Frankrike.

VISSTE DU AT:

DRUEPLANTENS RØTTER KAN I TØRRE OMRÅDER STREKKE SEG HELE 8-10 METER NEDOVER I JORDEN?

KOMBINASJONEN HØYE NORSKE ALKOHOLAVGIFTER OG FORHOLDSVIS LAVE AVANSER I VINMONOPOLET GJØR "BILLIG" VIN RELATIVT DYR OG "DYR" VIN RELATIVT BILLIG HER TIL LANDS SAMMENLIGNET MED EUROPA FORØVRIG?

NORDMENN KONSUMERER I DAG DOBBELT SÅ MYE VIN SOM FOR 10 ÅR SIDEN?