



byvin



Gode tips og råd fra Bymagasinet's faste vin-spaltist Øyvind Tveit

RIOJA



RØDVINER FRA RIOJA har lenge vært blant nordmenns favoritter. Selv om det de siste årene har kommet enormt mye kvalitetsvin også fra andre spanske vinområder, er det stadig Rioja som har fremst plass i de flestes bevissthet. Det produseres også mindre mengder hvitvin i Rioja, men disse lar vi ligge i denne omgang.

VINOMRÅDET

Vinområdet Rioja er lokalisert nord i Spania, omtrent midt landet på en øst-vest akse. Området er delt inn i tre geografiske underområder, hhv. Rioja Baja, Rioja Alta og det minste som er Rioja Alavesa. De to sistnevnte er de viktigste hva gjelder produksjon av kvalitetsvin. Elven Ebro renner gjennom hele området fra vest mot øst, og den største byen er Logroño. Området er relativt varmt og tørt (som man jo kan forvente seg av det spanske innland), men dog med en del interne variasjoner. For eksempel vil druene i de høyreliggende områdene i vest ofte høstes en måned senere enn i de lavereliggende områdene i øst.

RIOJA

Rioja ble definert som egen kvalitetsappellasjon allerede i 1926, og er den dag i dag det eneste spanske vinområdet med den høyeste kvalitetsbetegnelsen, såkalte DOCa (Denominación de Origen e Calificada). Lovverket skiller mellom fire kategorier:

- *Joven* ("ung")
- *Crianza* (lagret minst 12 mnd. på fat og totalt minst 24 mnd. før vinen selges)

- *Reserva* (lagret minst 12 mnd. på fat og totalt minst 36 mnd. før vinen selges)
- *Gran Reserva* (lagret minst 24 mnd. på fat og totalt 5 år før vinen selges)

DRUETYPEN

Druetypen *Tempranillo* er den desidert viktigste i Rioja, og vil nær sagt alltid utgjøre mellom 70 og 100% av druematerialet i en vin herfra. Ofte brukes imidlertid i tillegg mindre mengder av *Garnacha*-druen (som tilsvarer Grenache i Rhone i Frankrike), og i enda mindre grad *Graciano*-druen.

SMAK

Den vinstilen flest nordmenn vil forbinde med Rioja er viner med en viss søtlig fatkarakter ("vanilje"), og som sådan den stilen som i dag representerer det tradisjonelle Rioja. De siste 10-15 år har det imidlertid oppstått en ny strøm av såkalte "modernister" som gjerne tilsidesetter det tradisjonelle klasifikasjonssystemet. Istedenfor satser men på å fremheve frukt karakteren og redusere bruken av eikefat. Vinstilen i Rioja er i dag m.a.o. nokså varierende, men jeg vil likevel våge den generelle påstand at velvalgt Rioja-vin ofte passer godt til tradisjonell kjøttmat av okse og lam.

TEST

Til testen denne gang har jeg valgt ut et knippe viner som representerer både det mer moderne og det noe mer tradisjonelle Rioja. I sistnevnte kategori er det også noen produsentnavn som jeg antar er velkjente for mange. Konklusjonen ble nok likevel at nettopp disse veletablerte produsentene ikke nødvendigvis representerer de beste kjøpene i dagens vin-marked.



Biurko Gorri Arbanta 2007

Bestillingsutvalg # 49989, kr. 100

Økologisk vin med herlig duft av mørke bær og litt lær. God fylde og fruktighet i munnen. Fast og fin, med fin tørr avslutning. Er nesten sjokkerende god til prisen! Kan nytes både med og uten mat. 82/100 poeng.



Orobio Tempranillo 2007

Grunnsortiment # 49458, kr. 110

Også her mørke bær i duften. Deilig fast og fin frukt her også. Frisk og nesten syrlig, og med god lengde. Hakket mer elegant enn foregående. Svært tiltalende og god vin som igjen gir suveren valuta for pengene! 83/100 poeng.



Marqués de Cáceres Reserva 2001

(Fullsortiment # 40318, kr. 165

Gammel traver som nordmenn lenge har hatt et forhold til, enten det har vært i Crianza, Reserva (som her), eller Gran Reserva-utgave. Behagelig duft av både røde og mørkere bær. Et visst fatpreg merkes, også i munnen. Relativt bløt fruktighet, men bra med syre og tannin. Helt tørr avslutning. Denne kommer best til sin rett med matfølge. Frem med lammesteken! 85/100 poeng.



Montecillo Gran Reserva 2001

Fullsortiment # 7536, kr. 200

Testens eneste Gran Reserva-vin. Også denne fra en klassisk produsent som mange kjenner. Småpen om ikke påtrengende duft. I munnen er den fyldig, velbalansert og har en rund og meget tiltalende fruktighet. Uten matfølge slår den foregående med god margin, men vil også være en utmerket matvin. 87/100 poeng.



Allende 2004

Bestillingsutvalg # 45328, kr. 215

Noe utviklet duft med preg av mørke bær og noe krydderurter. En aldeles herlig frisk og samtidig konsentrert frukt i munnen. En spennende og flott balansert vin med meget god lengde. En rioja av den nye skole. Her fikk jeg faktisk litt italienske vibber! Kan utvilsomt med fordel lagres noen år i en god kjeller. 90/100 poeng.



Muga Reserva Selección Especial 2003

Bestillingsutvalg # 45038, kr. 250

Også her har vi å gjøre med et stolt og tradisjonsrikt navn, og som i dag lager vin både i tradisjonell og mer moderne form. Svært mørk farge. Varm, sødmefull og dekadent fruktighet i duften. Munnfølelsen begynner først i samme lei, men avslutter dessverre ikke helt i samme stil. Denne Muga'en kan overbevise stort i gode årsganger. 2003 med sin ekstreme heteperiode er dog ikke en slik...86/100 poeng.



Poengene er min vurdering av vinnens absolutte kvaliteter - Uavhengig av pris.

Terningkastene er min vurdering av kvalitet i forhold til pris.



VINSKOLEN - Del 2

I Vinskolen Del 1 skrev jeg om de faktorer som er med på å gjøre en vin til det unike produktet det er, så som druematerialet, klima/jordsmonn og ikke minst det arbeidet som gjøres i vinmarken og i kjelleren frem til vinen er tappet på flaske og klar til salg.

I denne utgaven skal jeg ta for meg temaene "Vin og tid" og "Lagring av vin". I neste og siste del vil jeg skrive om det ferdig produktet som vi omsider skjenker i glasset og (forhåpentligvis) nyter, inndelt i temaene "Servering av vin", "Smaking og vurdering av vin" og "Vin og mat".

VIN & TID

La meg begynne med å ta livet av en seiglivet myte, nemlig at (all) vin blir bedre med alderen. Faktum er at bare en forsvinnende liten del av all den vin som produseres i verden (og som for den saks skyld selges i Norge) har noe å vinne på lagring! I hovedsak vil all rimelig vin være drikkemoden når den selges, og bør konsumeres innenfor de første par år. Spesielt gjelder dette hvitviner og rødviner hvor nettopp friskhet og ungdommelig fruktighet er det man er ute etter.

Vin er et "levende" organisk materiale som utvikler seg over tid gjennom forskjellige kjemiske reaksjoner mellom oksygen og stoffer i vinen. I noen typer vin (spesielt rimelige) går denne prosessen relativt fort, med den følge at disse allerede etter 2-4 år kan begynne å få et visst aldriingspreg (i denne sammenheng snakker vi da ikke om positiv aldriing...).

Utover den smaksmessige utviklingen en vin gjennomgår, vil også *fargen* forandre seg over tid. Rødviner vil lysne noe med alderen og etter hvert få brunrøde toner, men hvitviner blir gulere/mørkere i fargen. En trent vinsmaker kan med andre ord si en del om vinens utviklingsstadium bare ved å studere fargen!

ULIKE TYPER

Når det gjelder en del fortrinnsvis dyrere vin går utviklingsprosessen saktere. Det finnes nemlig også vin som har godt av, for ikke å si behøver, både 5, 10 og 15 år eller mer i en god kjeller for å utvikle sitt sanne potensial. Fra å være nærmest rå og syresnerpende som unge (og på ingen måte verd sin ofte høye pris), kan slike viner over tid utvikle seg til et fantastisk og ganske annet produkt. De ulike bestanddelene i vinen har utviklet seg og smeltet sammen til et harmonisk hele, der syrestoffene har

myknet og nye aromaelementer kommet frem. Dette gjelder for eksempel en del av de beste rødvinene fra områder som Bordeaux, Rhone og Burgund i Frankrike, samt Piemonte og til dels Toscana i Italia. I noe mindre grad finnes det også hvitviner som behøver lagring, så som de beste chardonnay-baserte vinene fra Burgund i Frankrike, og de beste riesling-vinene fra Tyskland.

KVALITETSAKTORER

Hva skyldes så disse store forskjellene fra en vin til en annen? For det ene har forskjellige druer ulik kjemisk sammensetning og dermed forskjellige egenskaper i forhold til utvikling over tid. For rødviners vedkommende er tannin (garvesyre) det viktigste konserveringsmidlet, mens det for hvitviner er syre. I begge tilfeller er dette igjen i stor grad en konsekvens av nettopp druematerialet. Vinmakeren kan også i tilvirkingsprosessen påvirke vinenes kvalitet og lagringskraft gjennom beskæring i vinmarken, ulike gjæringsprosesser m.m. Jordsmonnets beskaffenhet spiller en meget stor rolle, og kvaliteten på årgangen som sådan (klimabestemt) er også av stor betydning.

Med andre ord er det svært ofte en sammenheng mellom vinens kvalitet, pris og nettopp lagringskraft-/behov. Som om ikke ovennevnte beskriver mange nok påvirkningsfaktorer, er det faktisk også slik at vin beviselig utvikler seg bedre og langsommere på større flasker, og omvendt! Dette kan i hovedsak forklares med mengden oksygen i forhold til mengde væske. De gjeveste flaskene i en vinsamlers kjeller er derfor ofte magnumflasker (1,5 l.) eller større.

LAGRING ELLER IKKE

Når vi snakker lagring av vin, er det viktig å holde to forhold fra hverandre. Den kortsiktige lagringen av noen flasker som er ment for konsum innenfor det neste året eller høyst to, er selvfølgelig noe annet enn lagring av vin for "modning", dvs. i påvente av at vinen utvikler seg til noe bedre enn det den er i utgangspunktet.

I førstnevnte situasjon (som er den de fleste har å forholde seg til) vil det ikke

spille all verdens rolle hvordan vinen oppbevares. La meg likevel råde alle til å bruke det kjøligste stedet i huset. Ingen vin har godt av å oppbevares i normal romtemperatur over lengre tid, og kjøkkenet er normalt det dårligste stedet av alle! En flaske normal vin som ligger et år eller mer i en varm kjøkkenhylle vil garantert forringes i kvalitet!

Som det ble understreket i kapitlet foran, er det bare en liten andel av all vin som selges som i det hele tatt er aktuell for videre lagring med den hensikt å "modne" vinen. Men disse finnes altså i høyeste grad, og jeg skal love at det kan betale seg!

Det kan gjelde viner i 100-200 kroners klassen som har godt av et kjelleropphold på 2-5 år, eller det kan gjelde viner fra 200-300 kroner og oppover som kan trenge atskillig lengre tid enn dette. For en vin-entusiast er det få gleder som kan måle seg med det å åpne og smake den vinen man har hatt liggende kanskje et tiår eller mer, og (forhåpentligvis) erkjenne hvilke underverker som har skjedd i mellomtiden! Ideelt sett har man hatt flere flasker liggende, og hatt muligheten til å åpne en ved jevne mellomrom for å følge utviklingen.

LAGRING AV VIN

For denne typen langtids-lagring av vin spiller omgivelsene en stor rolle. Det vinen i all korthet behøver, er å ligge mørkt og relativt kjølig - fortrinnsvis uten hyppige og store temperatursvingninger. Idealtemperatur vil være 10-12 grader, men langsomme svingninger på opptil 5 grader i hver retning er til å leve med. I en ideell verden skal luftfuktigheten også gjerne være noe over normalen. Dessuten skal flaskene ligge, slik at korken hele tiden holdes fuktig og dermed sørger for best mulig forsegling av flasken.

Dessverre for mange er det slik at moderne hus ofte mangler eller har en relativt varm kjeller som strengt tatt ikke egner seg spesielt godt for lagring av vin. Alternativen da er som oftest enten å kjøpe seg et spesial-kjøleskap for vin (som kan plasseres hvor som helst i huset), eller om man er enda mer entusiastisk og bygger seg et eget lite vinrom med tilhørende kjøleaggregat. Det er mulig å få kjøpt aggregat tilpasset dette bruk. Går man til det skritt å gjøre slike investeringer, er man til gjengjeld sikret den beste oppbevaring man kan få. Lykke til!



Vin er et "levende" organisk materiale som utvikler seg over tid gjennom forskjellige kjemiske reaksjoner mellom oksygen og stoffer i vinen.