



byvin



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

DOURODALEN I PORTUGAL



I vinmessig forstand har Portugal her til lands levd litt i skyggen av de store vinlandene Frankrike, Italia og Spania. Lenge kjente man bare til landets madeiraer og portviner – altså søte hetviner (som for øvrig hadde en betydelig popularitet i Norge allerede fra tidlig på 1900-tallet). Tørre bordviner derimot har med noen få unntak ikke mer enn et par tiårs karriere på det norske og internasjonale markedet.

PORTUGAL

Noe av det som i dag gjør Portugal til et spennende vinland, er at landet i stor utstrekning dyrker sine egne tradisjonelle og autentiske druesorter, som til dels også er unike for dette landet. De internasjonale druesortene cabernet sauvignon, merlot m.fl. er stort sett herlig fraværende i Portugal. Det skal visstnok finnes så mye som 500 forskjellige druetyper i Portugal, hvorav ca. 10% eller rundt 50 anvendes i vinproduksjon. For rødviners vedkommende regnes disse blant de aller beste: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca og Tinta Roriz (tilsvarer Tempranillo i Spania). Det dyrkes vin over praktisk talt hele landet, og de mest kjente vinområdene er Douro, Dão, Bairrada, Ribatejo, Estremadura og Alentejo.

SMAKSRETNINGER

I dag spenner portugisisk vin over et stort spekter hva gjelder smaksretninger og kvalitet. Tradisjonelt har viner herfra ofte hatt preg av litt harde/rustikke syrer og tanniner – ofte med et klart jordlig/mineralsk preg. Dette har hatt med druetyper, jordsmønn/klima og ikke minst litt gammelprodagse produksjonsteknikker å gjøre. I dag skjer der imidlertid i deler av Portugal

en betydelig kvalitetsrevolusjon og modernisering av vinproduksjonen. Ikke minst gjelder dette landets nordligste rødvinsonråde DOURO, som jeg har konsentrert meg om i dette nummerets vintest.

DOURO

Douro-området ligger i Nord-Portugal, i regionen Trás-os-Montes, i rett østlig retning for Portugals nest største by Porto. Området har fått navnet sitt etter elven Douro, som starter i det spanske innland og renner ut i Atlanterhavet ved byen Porto i vest. Landskapet er spektakulært vakkert, og står sågar på Unescos verdensarvliste (i likhet med for eksempel Geirangerfjorden)!

HISTORIE

Douro er et av verdens eldste lovdefinerte vinområder (1756). Den gangen dreide alt seg om å beskytte portvinsproduksjonen. Området er stadig (det eneste) åsted for produksjon av portvin, men i denne artikkelen skal det altså handle om rødvinene herfra. En ren kvalitetsrevolusjon de siste par tiår har gjort at man i dag finner noen av Portugals beste rødviner her. Et varmt klima gir vinen ofte dyp farge og en moden plommepreget frukt karakter. De beste

vinene vil ofte komme fra de høyere-liggende og til dels nordvendte vinmarkene, som unngår den mest intense varmen og følgelig får bedre naturlige fruktsyrer og tanniner.

En ren kvalitetsrevolusjon de siste par tiår har gjort at man i dag finner noen av Portugals beste rødviner her. Et varmt klima gir vinen ofte dyp farge og en moden plommepreget frukt karakter.



Foto: Runar Andersen

Altano 2006, Symington

Bestillingsutvalg # 56662, kr. 100

Tiltalende frisk duft av røde bær, bl.a. bringebær. Rund og saftig i munnen, med lett sødmefull frukt og god friskhet. Meget bra til prisen. 81/100 poeng.



Crasto 2006, Quinta do Crasto

Bestillingsutvalg # 30462, kr. 125

Deilig duft av moreller. Svært fruktig. Middels fylde. Meget tiltalende friskhet. Svært godt kjøp, og meget god matvin. 85/100 poeng.



Vertente 2005, Niepoort

Bestillingsutvalg # 10101, kr. 179

Helstøpt vin som har det meste solid på plass. God fylde, tett og fin frukt som domineres av mørke bær, flott balansert syrestruktur. Elegant vin. God lengde. 87/100 poeng.



Quinta de la Rosa 2006

Bestillingsutvalg # 50672, kr. 182

Nydelig, intens duft av røde modne bær. Også i munnen stemmer alt. Fruktig, frisk, elegant og med meget god lengde. Flott vin! 89/100 poeng.



Quinta Vale D. Maria 2003, J. M. da Fonseca & C. van Zeller

Bestillingsutvalg # 42346, kr. 260

Produsenten opplyser å ha brukt 28 forskjellige druesorter i denne vinen, noe som må være bortimot verdensrekord! Enormt mørk og konsentrert. Modne mørke bær – likevel med tilstrekkelig syrefrisshet som bærer det hele. Stor lengde. En "svær" vin med hele 15% alkohol. Må nytes av store glass! 91/100 poeng.



Smith Woodhouse Late Bottled Vintage 1995

Hovedsortiment # 11093, kr. 239

Som en verdig avslutning på en utsøkt smaking, tar jeg også med et av polets aller beste portvinskjøp. Flott, tett portvin med stor sødme og preg av tørket frukt og modne mørke bær. Dette er kosevin til julenøttene! 89/100 poeng.



Poengene er min vurdering av vinnens absolutte kvaliteter - Uavhengig av pris. Terningkastene er min vurdering av kvalitet i forhold til pris.



VINSKOLEN - Del 3

I to tidligere utgaver av Vinskolen har jeg skrevet om alle vesentlige sider ved produksjon av vin, og om oppbevaring og lagring av vin. Nå er det imidlertid på tide å forberede nytelsen av det ferdige produktet! Vin kan nemlig nytes med alminnelig tilfredshet eller med sann nytelse. Og det er slett ikke bare vinens kvalitet/pris som er avgjørende.

Jeg vil derfor i denne artikkelen gi en del tips og peke på noen forhold som har med servering av vin å gjøre. Det er en del flere ritualer og forholdsregler knyttet til servering av vin enn til andre drikkevarer. Mange er reelle og viktige nok, mens andre kan grense til snobberi og tøv. De sistnevnte skal jeg her la ligge.

TEMPERATUR

Den kanskje aller viktigste enkeltfaktoren er vinens serveringstemperatur - et tema jeg har vært inne på tidligere. En riktig serveringstemperatur er helt avgjørende for at vinen gir et korrekt og best mulig smaksinntrykk. Den vanligste feilen er at rødviner serveres for varmt og (kanskje ikke så ofte) at hvitviner serveres for kaldt. Hva som er riktig temperatur avgjøres av om vinen er lett eller kraftig. Som hovedregel skal rødviner ALDRI serveres varmere enn 18 grader, mens lettere rødviner som for eksempel Beaujolais bør serveres opptil flere grader under dette. Om det er varmt i rommet der vinen nytes, noe som jo ofte er tilfellet, vil det ofte være formålstjenlig å sette flasken/karaffelen litt kjøligere etter at glassene er skjenket i. Spesielt gjelder dette selvfølgelig hvitvin, som med fordel kan settes i en egen kjøler.

OPTIMAL SERVERINGSTEMPERATUR

Fyldige, kraftige rødviner: f.eks. Bordeaux, Rhone, Rioja, Australia	17-18 grader
Lettere rødviner: f.eks. Beaujolais, Valpolicella, Dolcetto, "enklere" Pinot Noir-baserte viner	15-16 grader
Kraftige, rike hvitviner og champagner	12-14 grader
Gode, tørre hvitviner og champagner	9-11 grader
Halvtørre og søte hvitviner samt enklere tørre hvitviner	6-8 grader

ÅPNING AV VINFLASKER

Tradisjonelt har alle vinflasker hatt naturkork. Flere og flere viner kommer imidlertid i dag ut på markedet med plastkork eller skrukork. Spesielt synes skrukorken å vinne stadig større terreng, og alt tyder på at dette er en utmerket lukkeanordning for vin som ikke er ment for lang lagring.

Produsenter av kvalitetsvin, og da ikke minst i de klassiske vinområdene i Europa, sverger derimot stadig til bruk av naturkork. Jo dyrere vin, desto lengre kork er hovedregelen. Dette har den forklaring at jo lengre lagring en vin er ment for, desto større krav stilles til kvalitet og lengde på korken.

KORKTREKKERE

Det finnes et vell av korktrekkere på markedet. Mange er elendige og noen er unødvendig påkostet og dyre. Etter å ha prøvd mange forskjellige i årenes løp, har jeg for min del helt gått over til å bruke en enkel såkalt "kelner-åpner". Denne har gjerne også foliekutter i tillegg til at vippearmen ofte er to-leddet, og fungerer i det hele tatt utmerket.

ÅPNING AV CHAMPAGNEFLASKER

Et lite ord om åpning av champagneflasker. For kuriositetens skyld kan nevnes at trykket i en champagneflaske omtrent tilsvarer trykket i et lastebildekk. Når ståltråden rundt korken løsnes, er det derfor stor risiko for at korken plutselig smeller i taket. Dette er *ikke* måten å åpne champagne! Derimot tar man et fast grep rundt flaske og kork, vrir korken forsiktig rundt og sørger for å slippe ut overtrykket på en kontrollert måte. Således beholdes kullsyren i vinen, og man slipper dessuten unødvendig søl.

For kuriositetens skyld kan nevnes at trykket i en champagneflaske omtrent tilsvarer trykket i et lastebildekk



LUFTING

Mange viner (men ikke nødvendigvis alle) vil ha godt av å luftes en stund før servering. Årsaken til dette er at kontakten med oksygen bidrar til at vinen "åpner seg" og dermed frigjør aromaelementer både i duft og smak. Hovedregelen er at jo yngre og mer syresterk er vin er, jo bedre effekt vil luftingen ha. I motsatt fall vil en moden, eldre vin ofte ikke behøve - eller i verste fall til og med kunne skades - av for mye lufting!

For å få effekt av lufting, er det ikke tilstrekkelig bare å trekke ut korken en time eller to før servering. Faktum er at dette nesten ikke har noen virkning i det hele tatt, ettersom den overflaten av vinen som får kontakt med luft er så forsvinnende liten. Ordentlig effekt av lufting får man først når vinen helles over på en romslig karaffel, der en mye større overflate av vinen får direkte luftkontakt.

Hvor lenge skal vinen så luftes? Som hovedregel vil jeg si 1 - 3 timer; lengst for helt unge viner med mye fruktsyre og/eller tannin.

DEKANTERING

Det kan imidlertid være andre gode grunner til å helle vinen over på en karaffel enn bare lufting. En del viner vil med stigende alder skille ut sedimenter som legger seg som bunnfall i flasken. Dette bunnfallet skader for så vidt ikke vinen, men smaker svært tørt/bittert og bør følgelig separeres fra vinen før servering. Ved å holde flasken mot et sterkt lys kan man sjekke om vinen i det hele tatt har bunnfall. Om så er tilfelle lar man for det første flasken stå urørt opp ned minst en time eller to. Etter å ha åpnet flasken forsiktig, slik at bunnfallet stadig blir liggende i ro på bunnen, heller man innholdet forsiktig over på karaffelen. Det beste er da å holde flasken mot et stearinlys eller annet sterkt lys, slik at man får stoppet like før bunnfallet blir med over. I mangel på noe bedre norsk ord bruker man gjerne det engelske begrepet "dekantering" om denne prosessen (det engelske ordet for karaffel er decanter).

GLASS

Som vi tidligere har vært inne på her i Vinspalten, er glassets størrelse og form av avgjørende betydning for å få frem vinens sanne kvaliteter. På bildet er det vist noen gode vinglass til hhv. musserende viner, hvitviner, rødviner og hvitviner/dessertviner. De er som det fremgår av ulik størrelse og form, men felles for samtlige er at de har en "tulipanform", dvs. at de er bredere nede enn oppe og har et visst innsving mot toppen. Glasset skal selvfølgelig være klart, og ellers gjerne så tynt som mulig. Dessuten vil jeg føye til at et godt vinglass heller skal være for stort enn for lite!

SKJENKING

Med unntak av champagne, skal glasset i regelen bare skjenkes ca. 1/3 fullt. Dette er desidert mest elegant, men hovedgrunnen er likevel at det på denne måten gis rom til å snurre vinen i glasset. Dette er igjen viktig for å frigi de flyktige aromastoffene, og dermed bidra til at vinen både dufter og smaker bedre.

Et hjertesukk til slutt; Sørg alltid for at alle glass, og for den saks skyld karaffer, er 100% rene! Et glass som har stått noen uker eller måneder i skjenken på stua er *ikke* rent, og bør skylles godt før bruk (men uten oppvaskmiddel). I motsatt fall vil vinen kunne påvirkes negativt, og det er vel det siste vi ønsker?



En "kelner-åpner"

Foto: Runar Andersen

Foto: Runar Andersen