



BORDEAUX

Knapt noe vinområde i verden har en slik majestetisk aura over seg som Bordeaux i Frankrike. Bordeaux er verdens største og viktigste region for finere viner. Punktum. Det er her mer enn noen andre steder i verden man finner de aristokratiske vinfamilienes eiendommer med sine klassiske vinslott - gjerne med flere hundre års historie.

TEKST: ØYVIND TVEIT

Og de beste vinene herfra har nær sagt alltid vært førsteplassert blant verdens mer velhavende vinsamlere og konsumenter. Ingen andre tørre viner i verden har en slik lagringskraft som Bordeaux-viner. Både 50 og 100 år gamle viner fra de beste slott og årganger kan fremstå i toppform, og i sitt raffinement og sin overdådige kompleksitet være den mest fantastiske eliksir verden kan frembringe!

Selv om slike viner har vært med på å gi Bordeaux sin historiske status og høye

snobbefaktor, representer disse selvfølgelig bare toppen av kranssekaken – og vil i praksis være utilgjengelige for den mæne vinkonsument. Bordeaux-distriktet er imidlertid mye mer enn disse ikonene, og har også svært mye spennende å tilby oss med normale lommebøker!

Bordeaux

Alle har vel hørt om Bordeaux og Bordeaux-vin, men hva skjuler seg egentlig bak dette navnet? La oss se litt nærmere på enkelthetene. For å begynne

med geografien, er Bordeaux-distriktet lokalisert sørvest i Frankrike rundt byen Bordeaux, som igjen ligger ved utløpet av elven Garonne og med Atlanterhavet som nabo i vest. Bordeaux dreier seg i hovedsak om rødvinproduksjon, selv om anslagsvis 15% av totalproduksjonen er hvitvin (både søt og tørr). I motsetning til hva man kanskje skulle tro, regnes klimaet som relativt marginalt for vinproduksjon – noe som i praksis medfører betydelige årgangsvariasjoner.

Druer

Druemessig er det *cabernet sauvignon* som normalt dominerer, blandet med *merlot*, *cabernet franc*, og av og til mindre mengder *petit verdot* og *malbec*. Blandingsforholdet vil variere en del mellom de ulike kommunene og også fra år til år avhengig av årgangens generelle karakter og kvaliteter. Sør og vest for Bordeaux by (i såkalte Medoc) vil i regelen *cabernet sauvignon* dominere blandingen, mens det nord og øst gjerne er høyest andel *merlot*. Vinene fra Bordeaux kjennetegnes ved en umiskjennelig egenart ("Bordeauxstil"), har som regel moderat alkoholnivå, og en tørrihet i finish som gjør dem svært velegnet som matviner.

Kvalitet

Kvalitetshierarkiet i Bordeaux er basert på forskjellige klassifikasjoner, som dessverre ikke følger en felles mal og således kan virke svært forvirrende på menigmann. Den viktigste er den såkalte 1855-klassifikasjonen som fremdeles har sin formelle gyldighet. Denne deler de 60 beste eiendommene i Medoc (+ ett slott i Graves) inn i 5 ulike nivåer, der det høyeste nivå (såkalt 1.cru) består av kun 5 slott. Det er først og fremst disse 60 slottene som produserer vinene som har gjort og gjør Bordeaux til verdens fremste kvalitetsvindistrikt. Og det er her pengene får ben å gå på! Fra 300-400 og til langt over 1000-lappen for de beste (siste produktkatalog fra Vinmonopolet lister 25 Bordeaux-viner til mer enn 1000 kr. flasken!).

For mer overkommelige priser og for å finne gode kjøp, må man normalt ta steget litt nedover i kvalitetshierarkiet. Her finner man appellasjonene som generelt kalles "petits chateaux" (=små slott). Disse benevnes for eksempel Cru Exceptionnels, Cru Bourgeois Superieurs og Cru Bourgeois.

I tillegg til ovennevnte kategorier har kvalitetskommunen Saint Emilion sin egen klassifikasjon – bare for å gjøre forvirringen bortimot fullkommen!

Slott

Det som imidlertid gjør Bordeaux en smule mer oversiktlig enn for eksempel

Burgund, er at hver produsent (eller slott om du vil) normalt bare produserer én vin, og som bærer slottets navn, for eksempel Chateau Talbot (i Burgund kan en produsent ha vin fra både 5 og 10 ulike og navngitte vinmarker).

Priser

Det hersker i dag et merkelig paradoks over viner fra Bordeaux når det gjelder etterspørsel på verdensmarkedet.. I den absolutte elitedivisjonen er prisene stratosfæriske (opptil 5000 kr. flasken for nye årganger), men etterspørselen likevel enorm. I motsatt ende av skalaen har man store problemer med avsetningen og taper terreng i den internasjonale konkurransen. Sistnevnte kan for eksempel gjelde svært så anstendige viner som i Norge vil koste mellom 100 og 200 kr.

Uansett, Bordeaux vil alltid fremstå som en attraktiv leverandør av klassiske og flotte rødviner, og som absolutt bør finnes på et godt middagsbord en gang imellom!

Anbefalte viner

Anbefalte Bordeauxviner på Polet

56560: Ch. Bonnet 2006
(119,60)

41591: Ch. Mercier 2005
(139,-)

44565: Ch. Vieux Bonneau
(164,90)

15284: Ch. La Tour de By 2001
(186,20)

34483: Ch. Coufran 2000
(219,90)

32469: Domaine de la Solitude 2005 [222,30]



Rødvinsdruer

Etter at vi i forrige nummer av Bymagasinet hadde en gjennomgang av de viktigste druetyper som inngår i hvitvinsproduksjon, er turen denne gang kommet til rødvinsdruene.

TEKST: ØYVIND TVEIT

Det er i utgangspunktet er (svært) lang rekke druetyper som brukes i produksjon av kvalitetsvin rundt om i verden, og det kan være vanskelig å bestemme seg for hvor man skal avslutte opplistingen. Jeg har her valgt å presentere 10 druesorter. De 4 første dyrkes over det meste av verden, mens de neste 6 er noe mer regionale. Alle er druer som ofte inngår i den vinen som konsumeres her i Norge.

Selv om jeg omtaler noen aromatiske fellestrekk, er det viktig å understreke at viner laget på samme druetype kan smake ganske forskjellig – fra distrikt til distrikt, fra land til land og fra verdensdel til verdensdel. Forklaringen på dette ligger i forskjellig jordsmonn og klima, og ikke minst at det også er mange måter å gå frem på i selve vinmakingen.

At druetype uansett er svært avgjørende for en vins smaksprofil, hersker det ingen tvil om. Basert på dette enkle faktum skulle man tro at nettopp druetype alltid var en del av den "varedeklarasjon" som fremkommer på etiketten. Så er dessverre ikke tilfelle. De klassiske europeiske vinområdene, som for eksempel Bordeaux, Burgund og Rhone i Frankrike, Piemonte og Toscana i Italia, og Rioja i Spania har alle det til felles at druetype ikke fremgår av etiketten. For oversjøiske viner derimot, enten disse kommer fra USA, Sør-Amerika, Sør-Afrika eller Australia, er situasjonen som hovedregel den motsatte.

Cabernet sauvignon

Er nok historisk sett mest kjent for å være hoveddruen i Bordeaux, der den riktignok inngår i blanding med merlot og cabernet franc. Kan på sitt beste gi

kraftige, holdbare og komplekse viner. Utenfor Frankrike vil den som hovedregel benyttes som såkalt éndruevin. De beste resultatene vil man her finne i California og i Chile. Druen har normalt høyt tannininnhold, og domineres aromatisk bl.a. av solbær og sedertre.

Merlot

Som allerede nevnt en viktig medspiller i Bordeaux-vinene, der den stedvis (St. Emilion og Pomerol) også kan dominere blandingsforholdet. I USA og til dels verden for øvrig har viner på denne druen vært svært populære de siste 10-15 årene. Aromatisk har de gjerne en rund og behagelig karakter av mørke plommer. De er regnet som noe lettere og bløtere (dvs. med mindre syre) enn cabernet sauvignon. Utover Frankrike er den relativt vanlig i USA og Chile, og dyrkes også i mindre omfang i andre deler av verden.

Pinot noir

Har en lang og stolt historie som majestetten av Burgund-området i Frankrike, der den kan skape noen av verdens mest fasettrike og sensuelle (og dyreste) viner. Er en krevende drue å dyrke. Den trives best i de ikke altfor varme områdene. Utenom Burgund dyrkes druen med størst suksess i USA (spes. Oregon) og i New Zealand. Det var viner av denne druen vin-nerden Miles i filmen Sideways sverget til. Aromatisk kan vinene variere en del, men domineres av modne røde til mørkere bær (bringebær, kirsebær). Her skal først og fremst elegansen og kompleksiteten frem – ikke nødvendigvis kraft og fylde!

Syrah/Shiraz

Navneforskjellen her skriver seg rett og slett fra at Europa (syrah) og Australia (shiraz) bruker hvert sitt navn på samme drue. Igjen må vi til Europa (Frankrike) for å finne de historiske dimensjonene. Nord-Rhone er selve arnestedet og produserer viner av verdensformat på syrah-druen. Viner som Hermitage og Côte-Rôtie herfra kan med lagring – 10 år eller mer – utvikle kraftfulle og komplekse viner. Druen dyrkes i utstrakt grad også lenger syd i Frankrike. I Australia har den seilt opp til å bli landets mest dyrkede drue, der særlig det varme området Barossa i syd gir mørke og kraftige/kjøttfulle shiraz-viner. Druen gir normalt viner med mørk farge og høyt tannininnhold, og vil aromatisk ofte domineres av konsentrerte mørke bær, sjokolade og ofte med hint av pepper.

Grenache

Trives i varmt klima og er svært utbredt i Syd-Frankrike og til dels i Spania. Brukes sjelden som éndruevin, men er viktig som blandingsdrue i Syd-Rhone (for eksempel Chateauneuf-du-Pape, Gigondas og Vacqueyras) samt i Rioja i Spania (der den for øvrig kalles garnacha). Den har naturlig høy sødme, og kan således bidra til å høyne alkoholinnholdet i vinen om dette er ønskelig. For øvrig har den en relativt bløt/syltet fruktkarakter. Kan også lage gode roséviner.

Cabernet franc

Regnes som stamfaren til cabernet sauvignon, og er en viktig medspiller i Bordeaux, der den inngår i varierende grad sammen med cabernet sauvignon og merlot. Aller størst betydning har

den her i Saint-Émilion-distriktet. Kan gi tiltalende éndrueviner i Loire-dalen i Frankrike. Finnes også i mindre målestokk andre steder i verden. Domineres aromatisk av røde bær, og kan ofte ha et visst vegetalt/gressaktig preg.

Nebbiolo

Viktigste drue i Piemonte-regionen i Nord-Italia, der den er ansvarlig for de ofte fantastiske vinene fra Barolo og Barbaresco. Druen har naturlig høyt tannin- og syreinnhold, og vinene vil derfor både kreve og tåle mange års lagring. I de beste hender og fra de beste vinmarker snakkes vi om viner av absolutt verdensklasse. Aromaene vil være konsentrert om mørke moreller/kirsebær, med toner av tjære(!) og florale elementer.

Sangiovese

Alt i alt Italias mest beplantede drue, og kan produsere viner som dekker hele kvalitetspekteret fra det enkle til det store. Hoveddrue i Toscana i Italia, der den kan vise sin potensielle storhet i viner fra Chianti, Montepulciano (Vino Nobile) og Montalcino (Brunello). Aromamessig dominerer en relativt fast kirsebærfrukt. Kvalitetsviner laget på sangiovese har ofte en viss stramhet over seg som gjør at de kommer best til sin rett sammen med mat.

Tempranillo

Spania mest kjente drue, og førstefolin i Rioja og Ribera del Duero. Har mange forskjellige lokale navn, som for eksempel tinto fino og tinta del pais i Spania, og tinta roriz og aragonês i Portugal. I Rioja blandes den normalt med grenache/garnacha. Aromaene domineres av mørke bær, sammen med lær, krydder og noen ganger tobakk.

Touriga nacional

Portugals kvalitetsdrue nummer én. Brukes stadig mer som éndruevin – aller mest i Midt- og Nord-Portugal (Dao og Douro). Er også viktigste drue i portvinsproduksjonen. Den har ofte høy konsentrasjon, mye sødme og høyt tannininnhold, og kan gi viner som kvalitativt tåler sammenligning med det meste.

Mat & vin-kombinasjoner

Med et så omfattende smaksspekter som finnes både på mat og vin, sier det seg selv at det å finne den perfekte kombinasjonen kan være en vanskelig kunst! Rødvinn til kjøtt og hvitvinn til fisk og skaldyr er i beste fall en meget generell tilnærming. Vinspalten vil fremover komme med noen konkrete tips. TEKST: ØYVIND TVEIT

Krabbe (naturell)

Krabbene er på sitt beste nå på høsten. Krabbe skiller seg ut fra de fleste andre skaldyr når det gjelder hvilken vin som passer best til (her menes vanlig kokt taskekrabbe med alt innhold).

Krabbekjøttet smaker både søtt, salt og bittert på samme tid. Dette krever hvitviner med en viss fylde og gjerne et snev av sødme. Dette med sødme i viner generelt er jo kontroversielt og mange kan knapt tenke seg å drikke noe annet en helt tørre hvitviner. Men faktum er at for eksempel en tysk riesling kabinet Mosel, som altså gjerne inngår i kategorien "halvtørr", kan være et utmerket følge til krabbe naturell.

Prøv gjerne denne: # 20313; Eitelbacher Karthäuserhofberg Riesling 2007 (123,70)

Vilt

Å si vilt uten nærmere spesifisering er selvfølgelig generelt, men jeg tenker her i første rekke på kjøtt fra norsk vilt så som hjort og elg. Felles for dette flotte kjøttet er jo at det er magert av natur og smaks-kraftig på samme tid. Magert kjøtt bør som hovedregel ledsages av en rødvinn som ikke har altfor markante syrer/tanniner (tanniner er derimot gjerne av det gode til fet mat). Aromamessig vil det ofte passe med viner som har preg av urter, krekling, sopp, einer og kjøtt/blod (ja, slike viner finnes faktisk). Viner fra Nord-Rhone i Frankrike vil ofte passe godt til vilt. Hovedregel er at jo flottare kjøtt, jo flottare vin skal man velge.

Prøv gjerne denne: # 50453; Coloumbier Crozes Hermitage 2007 (184,90)

