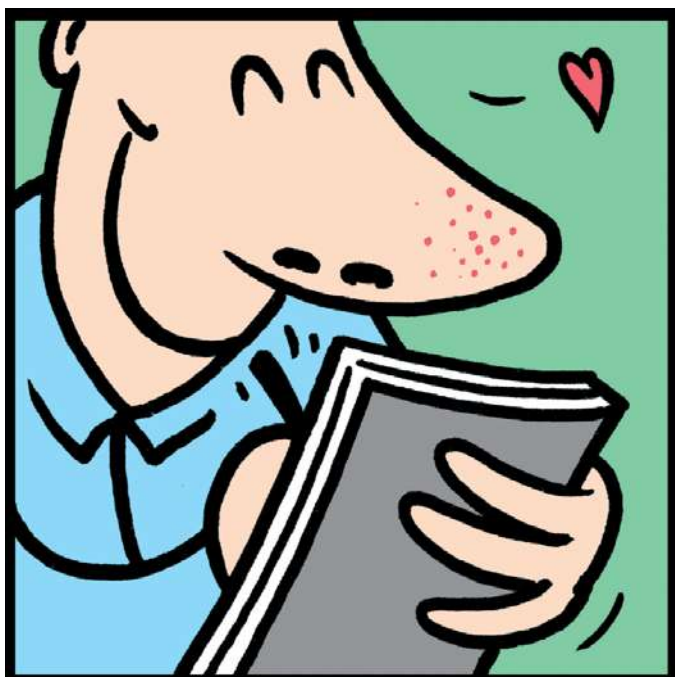
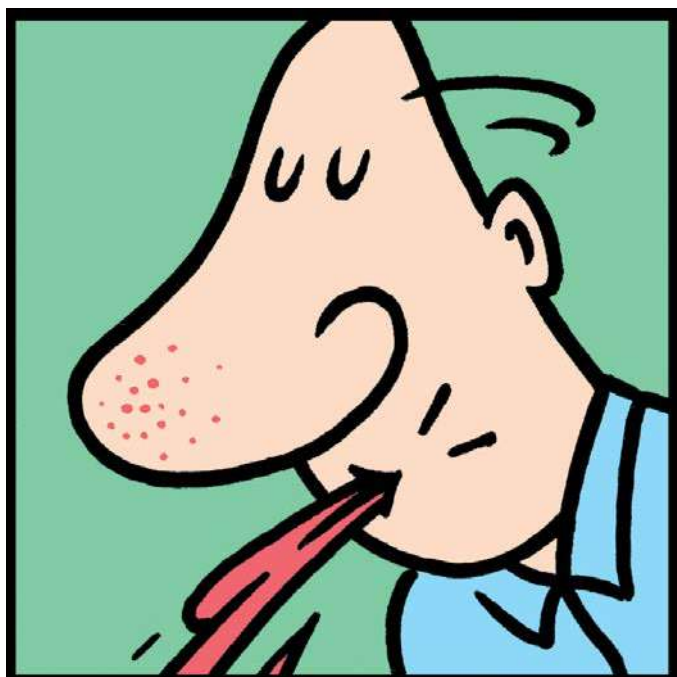
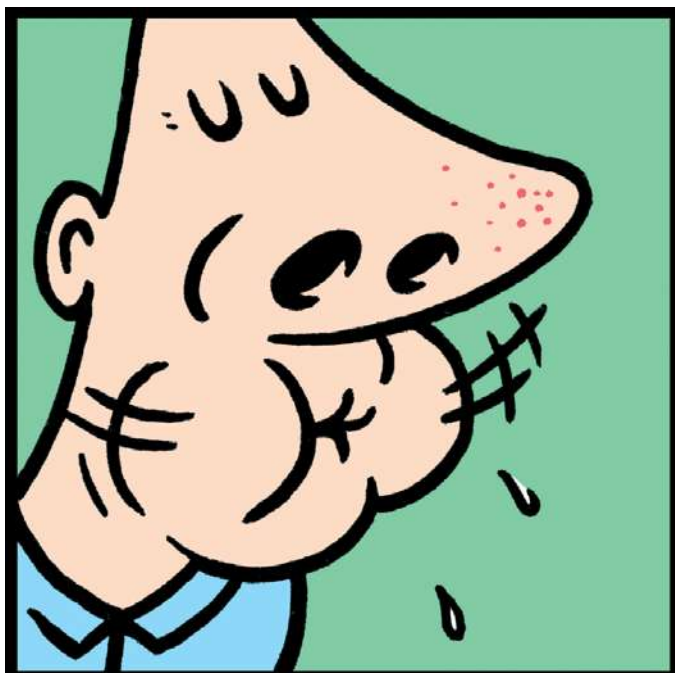
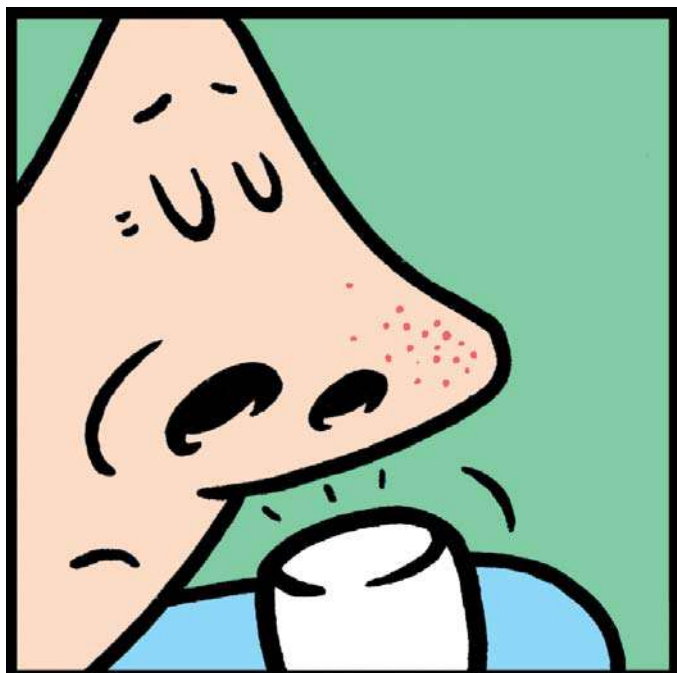




# BLI EN VINSMAKER

ET PRAKTISK HEFTE FOR DEG SOM VIL LÆRE Å KJENNE DIN EGEN SMAK



# Gleden ved å smake

**NÅ SKAL DU LÆRE Å GÅ IGJEN.** Vel, ikke helt, men du skal lære å smake igjen. Det er kanskje 30 – kanskje 40 – år siden du lærte verden å kjenne gjennom munnen. Alt ble smakt på. For slik lærte du å kjenne søtt og salt, mykt og hardt, tørt og saftig. Alt ble lagret i minnet ditt.

Selv om du kanskje ikke tenker på smak og lukt som dine sterkeste sanser, skal du ikke undervurdere deres styrke og kraft. Du har sikkert smakt eller luktet noe som rykker deg tilbake i tid, til gode minner du nesten hadde glemt. Kanskje var det barndommens eple eller saft, mors skinnveske eller parfymen din første flamme brukte.

Å trene opp smakssansen igjen og skape nye gode minner, er ikke så dumt. Det skal du få gjøre med hjelp fra dette heftet.

**SMAK, SMAKE, HVA SMAKER DET?** Du har det bokstavelig talt på tungen. Hjernen kverner, det er noe kjent, du har smakt det før, men klarer ikke å sette ord på det. Vinsmaking kan være frustrerende. Bak i heftet finner du ord som kan hjelpe deg med å beskrive vinen, men forsøk gjerne med egne ord først. Prøv å beskrive de store linjene, i første omgang om vinen smaker mye eller lite, godt eller vondt. Ikke heng deg opp i detaljer og prøv å si noe om vinen snerper mye eller lite, om den er fylldig eller slank, frisk eller slapp, tørr eller halvtørr. Smaker den fruktig eller minner aromaene mer om krydder og urter? Flere aromagrupper og forklaring på dem finner du bak i heftet. Noen liker å beskrive vinen som et dyr: en bjørn, rev eller katt, mens andre foretrekker årstider: – Denne vinen er som våren: lett, transparent, velduftende, og den lover noe bedre som kommer. Bruk de ordene som passer deg.

## HVORFOR SKAL JEG SETTE ORD PÅ DET JEG SMAKER?

Målet er at du skal få stor glede av å smake. Å sette ord på det du smaker hjelper deg å knytte smaken til hukommelsen. Da kan du lettere kjenne igjen, snakke om og diskutere vin på restauranten, på Vinmonopolet eller med vennene dine. Vinjournalister, vinkelnerer, vi i Vinmonopolet, eller kompi-sen som alltid tar ansvar for vinvalget har ikke nødvendigvis bedre lukte- eller smakssans enn deg. Men de kan beskrive det de smaker, for de har en minnebank i hjernen der lukt- og smaksintrykk er knyttet til ord. En slik minnebank kan du også bygge opp. Det vil gi deg større glede når du smaker, ikke bare vin, men også frukt, bær, kjøtt eller fisk. Eller når du kjenner duften av hav, skog, årstidene eller barna dine. Å smake og lukte aktivt vil gi deg mer intense sanseopplevelser. Ja, kanskje vil du føle deg nærmere naturen og tettere på selve livet?

**OK, STOPP EN HAL.** Hva du føler får være din private sak, la oss heller hjelpe deg med å begynne på reisen inn i smakene. Vi starter på nybegynnernivå og øker gradvis hvor du til slutt blir en vinsmaker. Vi anbefaler uansett forkunnskap å gjøre de innledende øvelsene som er nyttige referanser gjennom hele heftet. Smak blindt! Bare slik blir du en ordentlig vinsmaker!  
God reise!

HOLD VINGLASSET MOT DENNE SIDEN FOR Å VURDERE FARGEN I VINEN

- 04 God prøveteknikk
- 05 Hva trenger dere?
- 06 Finn din vin
- 08 Finn din mat og vin
- 09 Så bra at du er usikker

## FØRSTE TRINN – HVA ER KLOKKA?

- 13 Smak 1 - Syre og sødme
- 14 Smak 2 - Temperatur og tyggis
- 15 Smak 3 - Syre gir vinen friskhet
- 16 Smak 4 - Garvestoffer
- 17 Smak 5 - Stilforskjeller i hvitvin

## ANDRE TRINN – DRUER OG VINSTILER

- 20 Smak 6 - Druene Sauvignon Blanc og Chardonnay
- 25 Smak 7 - Bli kjent med Syrah og Pinot Noir
- 30 Smak 8 - Smaken av fat
- 31 Smak 9 - Tung, lett, lett... Stilforskjeller i rødvin

## TREDJE TRINN – KVALITET OG RARITET

- 36 Kvalitet
- 38 Smak 10 - Kvalitet i chablis
- 39 Smak 11 - Kvalitet i Sangiovese
- 40 Smak 12 - Rariteter
- 46 Vinspråket – en ordliste



© Vinmonopolet AS

**Utgiver:**  
AS Vinmonopolet  
Postboks 6953 St.  
Olavs plass  
0130 Oslo  
www.vinmonopolet.no  
Tlf. 04560

**Utgitt:**  
september, 2013

**Trykk:** United Press

**Opplag:** 50 000

**Formgivning:**  
Teft Design

**Illustrasjoner:**  
Frode Skaren

**Varenummer:** 256

*Heftet Bli en vin-smaker har svanemerket, miljøvennlig produksjon.*

*Vinmonopolet tar forbehold om trykkfeil i brosjyren.*



# God prøveteknikk

Vinsmakere kan se litt eksentriske ut når de smaker. De snuser og slurper med pussige grimaser. Det er en grunn til det. Vinene smaker mye mer med god prøveteknikk.

## SLIK GJØR DU DET

**1 SE.** Du ser fargen best med glasset skrått mot en hvit bakgrunn. Vi ser på vinen fordi fargen kan gi oss veiledende informasjon, men vi kan ikke konkludere før vi lukter og smaker. Er vinen skyet eller grumset med bunnfall, noe den som regel ikke er, er det et tegn på at den er utfiltrert, slik gode eplemoster er. Det er helt ufarlig og faktisk en indikasjon på god vin. Fargen kan si noe om vinens alder, friskhet og oksidasjon. Ung rødvin har for eksempel ofte dyp farge med blåskjær, mens eldre viner har lysere farge med brunskjær. Veldig skinnende farger i hvitvin tyder på høy friskhet. Er vinen blass med brunskjær kan den være oksidert, men da må du kjenne om den er dårlig i nesen og munnen før du kan konkludere.



**2 LUKTE.** Snurr på glasset med vin, enten i lufta, som krever litt trening, eller i små sirkler på bordet. Poenget er at aromaene vrvles opp og vinen lukter mer. Trekk inn et par dype og noen lette drag. Noter også hvor mye vinen lukter og deretter hva den lukter. Noen viner lukter mye, andre lite. Ikke lukt for lenge, da venner nesen seg til aromaene og du kjenner ingenting.



**3 SMAKE.** Ta en god munnfull med vin. Her skal det ikke nippes, da får man ikke hele smaken av vinen. Vin er ikke bare aroma, men vel så viktig er munnfølelse og lengde i ettersmaken. Skyll vinen godt rundt i munnen i 3-4 sekunder før du svelger eller spytter. Det er nok for å få tak i smakene. Nå begynner faktisk selve smakingen og noteringen i heftet. Sug inn luft som gjennom et sugerør, lukk munnen og pust luften ut gjennom nesen. Da fanges aromaene av vinrestene opp bak i ganen. I de første smakingene skal du bare konsentrere deg om noen få elementer i smaken, men etter hvert skal du notere alt du smaker. Ta to slurker per vin. Etter den første noterer du aromaene, etter den andre hvordan den føles i munnen. Å slurpe er en annen måte å blande luft og vin. Suggerørmetoden er like bra og stillere.



**TIPS!** I ordlista bakerst i heftet finner du begreper du kan bruke for å beskrive vin. Bruk dem om du ikke finner egne. Prøv å unngå private assosiasjoner ingen andre forstår, for eksempel duften av mors parfyme eller bestefars godstol. Hva kom egentlig lukten av? Var parfymen blomsterpreget eller krydret? Var stolen av skinn eller innrøyket ull?

# Hva trenger dere?

Noen enkle forberedelser gjør vinsmakingen bedre.

## FORBEREDELSE TIL SMAKINGENE



### 4-6 PERSONER

Smak sammen med flere. Har du ikke en vinklubb, start en! Høres ordet vinklubb for pretensiøst ut, så kall det noe annet. Med flere kan dere smake flere viner, diskutere og lære av hverandre. Dessuten er det jo hyggelig. 4-6 personer fungerer godt, både faglig og sosialt.



### PLANLEGG VININNkjøPET

Planlegg smakingen en uke i forkant. Da kan dere eventuelt bestille om ditt lokale vinmonopol ikke har varene. En flaske av hver vin holder til smakingen. Bestill eventuelt på vinmonopolet.no eller ring Kundesenteret på tlf. 04560.



### BARE LITT VIN I GLASSET

Til smaking trenger du bare 3-4 cl vin i glasset. En flaske rekker derfor til hele 18 personer når du bare skal smake.



### VINGLASS OG VANN

Bruk ett eller tre vinglass hver til smakingene med tre viner. To glass er nok til smakinger med fire viner, da smaker dere to og to viner mot hverandre. Vinglassene bør være tulipanformede med en relativt stor klokke. Da fanger du aromaene best. Bruk like gjerne rødvingglass til hvitvin. Mange såkalte hvitvingglass er altfor trange og små. Glass som lukter skap må du skylle med vann før smakingen. Husk også vann til å drikke!



### VINÅPNER

Det finnes en rekke vinåpnerer i alle prisklasser, men de trenger ikke være så avanserte.



### HVIT BAKGRUNN FOR FARGEBEDØMMING

For å se fargen i vinen, trenger du en hvit bakgrunn. Hvite servietter, duk eller side 2 i dette heftet er bra.



### SPYTING

For å beholde konsentrasjonen og lære mest mulig, kan det være lurt å spytte under selve smakingen. Men for all del, dere har betalt for vinene så dere bestemmer selv sagt selv. Spyttebakke får du i en butikk for kjøkkenutstyr eller du kan bruke en keramikopp eller -pote.



### SMAK BLINDT!

Når du blindsmaker, lærer du å stole på egen smak og ikke på etiketter. Nå får dere jo vite vintypene her, så helt blindt blir det ikke, men prøv å ikke vite hvilken vin som kommer i hvilket glass. Gjør det slik: En ansvarlig gjør vininnkjøpet og holder det hemmelig for de andre. Dekk flaskene med folie og nummerer dem. Eventuelt hell vinene over i nummererte, rene mugger eller karaffer. Serveringsrekkefølgen kan du selv bestemme der det er lagt opp til det. Blindsmaking gjør deg minst mulig forutinntatt.



### UNNGÅ STERKE LUKTER

Nesen venner seg fort til lukter, også sterke, men det kan forringe smakingen for de andre om du bruker veldig sterk parfyme eller røyker inne underveis. Det er vel forresten ikke bare under vinsmaking at det kan være sjenerende.



### MAT

Smak først, spis etterpå, men ikke vær skrubbsulten når du skal smake. Vin skjerper appetitten, så du blir sulten i løpet av smakingen. Til flere av smakingene får du også tips om mat som kan være morsom å smake til vinene.

# Finne din vin

Finne en frukt eller et bær du liker. Denne oversikten kan gjøre det lettere å finne en vin som passer for deg. Det gjør ingen ting om du ikke kjenner igjen smaken i vinen, det viktigste er at du finner en vin du liker.

## HVITVIN

### 01

- **Chablis**, Frankrike
- **Tørr Riesling**, Tyskland og Østerrike
- **Albariño**, Portugal og Spania
- **Bizkaiko Txakolino**, Spania



sitron



grønt eple



grapefrukt



lime

### 03

- **Soave**, Italia
- **Chenin Blanc**, Frankrike
- **Greco di Tufo**, Italia
- **Verdicchio**, Italia



melon



mandel

urter



pære

### 02

- **Sancerre og Pouilly Fumé**, Frankrike
- **Silvaner**, Tyskland
- **Sauvignon Blanc**, New Zealand
- **Grüner Veltliner**, Østerrike

stikkelsbær



hylleblomst



asparges

gress



### 04

- **Burgund**, Frankrike
- **Chardonnay**, California, USA
- **Chardonnay**, Chile
- **Chardonnay**, Australia

karamell



krydder



notter



aprikos

## RØDVIN

### 05

- **Puglia**, Italia
- **Cabernet Sauvignon**, Australia
- **Cabernet Sauvignon**, Chile
- **Montepulciano d'Abruzzo**, Italia



solbær



røde drops



plomme



syltetøy

### 06

- **Amarone**, Italia
- **Ripasso**, Italia
- **Sør-Rhône**, Frankrike
- **Priorat**, Spania

sviske



tørket urt



sjokolade



rosin

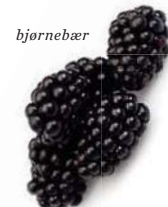
### 07

- **Rioja**, (reserva, gran reserva) Spania
- **Bordeaux**, Frankrike
- **Cabernet Sauvignon**, California, USA
- **Shiraz**, Australia



vanilje

bjørnebær



nellik



notter

### 08

- **Valpolicella**, Italia
- **Pinot Noir**, New Zealand
- **Barbera**, Piemonte, Italia
- **Pinot Noir**, Burgund, Frankrike

kirsebær



rose



bringebær

jordbær



### 09

- **Nebbiolo**, Piemonte, Italia
- **Syrah**, Nord-Rhône, Frankrike
- **Malbec**, Argentina
- **Mencia**, Nordvest-Spania

lakris



sort pepper



urter



blåbær

# Finne din mat og vin

Hvis ikke frukt og bær er veien å gå for å finne din vin, kan du prøve noe annet. Kanskje maten du liker sier noe om hva slags vin du liker? Ta denne testen og finn ut!

## HVILKEN AV DISSE RETTENE FORETRER DU?



A) Kyllingsalat



B) Spaghetti med tomat saus



C) Kjøttgryte

## HVA LIKER DU BEST?



A) Espresso



B) Svart kaffe



C) Caffe latte med sukker

## HVILKEN AV DISSE SALATDRESSINGENE FORETRER DU?



A) Vinaigrette



B) Olje



C) Thousand Island

### FLEST A) SVAR:

Du liker sannsynligvis lette, friske, tørre viner. Hvis du vil ha hvitvin, bør du lete i gruppe 01. Slike rødviner finner du i gruppe 08 på den forrige side.

### FLEST B) SVAR:

Du liker middels fylldige viner med god friskhet. Av de hvite vinene passer nok vinene i gruppe 02 og 03 best. Slike rødviner finner du i gruppe 09 på den forrige side.

### FLEST C) SVAR:

Du liker fylldige viner med moden frukt. Litt sødme er ikke noe problem for deg. Av de hvite er det nok gruppe 04 som passer deg best. Av rødvine- ne på den forrige siden kan viner fra gruppe 05 06 eller 07 falle i smak.

01 08

02 03 09

04 05 06 07

Ble det ikke et tydelig resultat? Fortvil ikke, det er mange måter å finne en god vin på. Trenger du hjelp, står våre ekspeditører parat til å hjelpe deg.

# Så bra at du er usikker

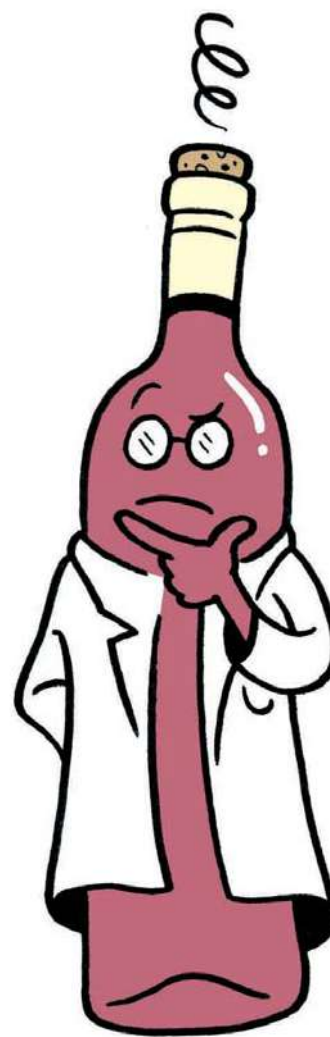
For ung nå, når toppen om 5-7 år. Perfekt til torsk, terningkast 5. Lest det før?

Vinjournalister og vinskperter virker alltid så sikre og overbevisende. Dommen er ofte tindrende klar. Ikke rart mange føler seg litt dumme og usikre når de selv skal nærme seg vin. Alle andre er jo mye flinkere.

Du kommer også snart til å kjenne den følelsen. Du treffer ikke helt med klokka for friskhet, du vurderer sødmen altfor høyt eller du finner ingen tydelige aromaer. Det er helt normalt, så ta det helt med ro. En gang måtte også Geir Salvesen, Merete Bø og Arne Ronold analysere sin første vin.

Før var vinverdenen mer oversiktlig og tydelig. De beste vinene kom fra de klassiske vinområdene som for eksempel Bordeaux, Champagne, Rioja og Burgund. I dag har kunnskap, teknologi og dermed kvalitetstenkning spredt seg til hele vinverdenen. Det er slett ikke lett å si om vinen er en bordeaux eller californier, en champagne eller tasmanier, en burgund eller newzealander. Eksemplene er også flere på at uttalt, av eksperter, store lagringsåringer ikke ble så store likevel.

Å tvile er ubehagelig, men å være sikker er absurd, mente Voltaire. Han var for øvrig burgundfan. Så slapp av du, og gled deg over smakingen! Vi er i usikkert, men godt selskap. Heldigvis er det da vi lærer mest.



Gjennom heftet skal du også svare på spørsmål som kan være litt krevende. Om dere gjør det til en intern konkurranse dere imellom eller samarbeider om å finne svarene, er opp til dere, men det viktigste er at dere lærer. Det er til sammen 12 spørsmål. Bruk internett eller vinlitteratur som hjelp om dere står fast. De riktige svarene står på side 47.



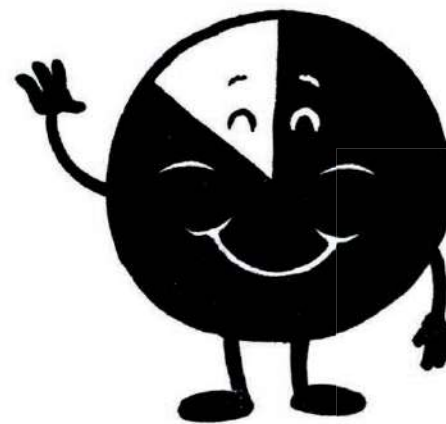
## BLI MED I VINBLADET?

Nå kan dere også bli kjendiser! Kundemagasinet Vinbladet ønsker å gjøre stas på dere som nå skal bli vinsmakere. Vil vinklubben din være med i en reportasje i Vinbladet? Ta kontakt med vinbladet@vinmonopolet.no.

## FØRSTE TRINN

# HVA ER KLOKKA?

Du står på første av tre trinn til å bli en vinsmaker. Nå skal du skal lære å kjenne de grunnleggende begrepene om vin, blant annet klokken som beskriver fylde, friskhet, sødme og garvestoffer. Hvor søt eller tørr er egentlig vinen? Hvor mye snerper den? Hvor fyldig er den? Disse beskriver sentrale deler av smaken. Forstår du dem, er det også lettere for deg å finne de vinene du liker.



## TANNIN - DEN SLEMME GUTTEN I KLASSEN

Hver dag utenom søndager, i hver eneste vinmonopol-butikk i Norge, spør minst én kunde etter en vin med lite garvesyre. Og det forstår vi.

Noen får hodepine av rødvin bare etter et halvt glass, og andre vil ikke at rødvin skal snerpe i det hele tatt. Garvesyre har virkelig klart å opparbeide seg et rufsete rykte. For det første, stoffet heter faktisk garvestoff da det ikke er en syre. Skal du imponere, si tannin. Garvestoff er den folkelige varianten. Men nå spikker vi fliser.

Det viktige er at ingen forskning viser at tannin er årsak til hodepine eller andre plager. Det kan bidra, men mest sannsynlig i samspill med en rekke andre stoffer. Får du ikke hodepine av langtrukken te som inneholder mye tannin, får du det antakeligvis ikke av tanninrike rødviner heller. Og rødvin er tross alt uttrekk fra blå druer som inneholder tannin. Det ville være unaturlig om de ikke snerpet. Det er synd hvis du går glipp av gode vinopplevelser på feil grunnlag. Så vår oppfordring er å se garvestoffklokka som noe som beskriver vinens stil og ikke hvor god den er.

Ja, vi sier det rett ut, og nå er vi litt strenge: For å bli en vinsmaker må du faktisk lære deg å like tannin ellers vil du ikke kunne verdsette noen av verdens viktigste vintyper.



# 16

Smak på og les mer om tannin på side 16

## Sødme og friskhet

### HVOR KOMMER SØDMEN FRA?

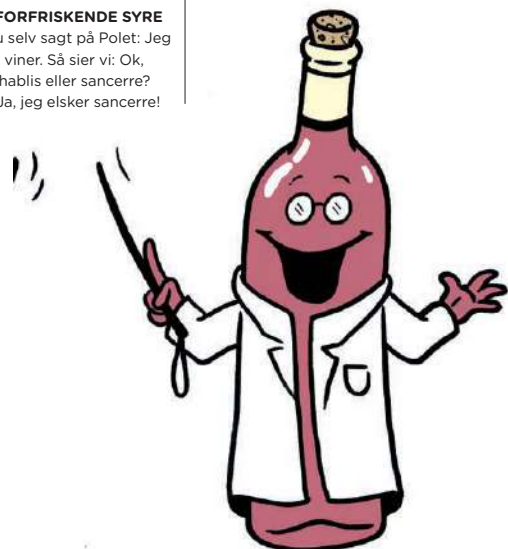
Når den søte druemosten skal bli til vin, omdanner gjærsoppen sukkeret til alkohol. Noen druer har så mye sukker at når gjæren til slutt dør, er det fortsatt mye sukker igjen som i mange dessertviner. Andre ganger avbrytes gjæringen underveis og gjæren fjernes før sukkeret er gjæret ut. Da vil vinen ha lavere alkoholinnhold og en del restsukker igjen, slik som i Mosel. De aller fleste viner gjæres helt ut, det vil si at det ikke er merkbart sukker igjen i vinen. Da er de tørre. Mange liker søtt, derfor tilsetter også noen produsenter søt druemost til tørre, rimelige viner. Klokker for sødme på hylleforkanten i vinhylla viser hvor søtt vinen smaker, ikke nøyaktig sukkerinnhold. Derfor kan klokka stå på ett, altså det tørreste, selv om vinen inneholder flere gram sukker. Syreinnholdet i vinen er med og demper søtsmaken.

### TRENDY OG FORFRISKENDE SYRE

Kanskje har du selv sagt på Polet: Jeg liker ikke tørre viner. Så sier vi: Ok, men liker du chablis eller sancerre? Da svarer du: Ja, jeg elsker sancerre!

Sancerre er en knasende tørr vin. For tørr betyr ikke sur, tørr betyr at vinen ikke har sødme. Trenden går mot tørrere viner. De ekstreme kaller seg syrefriker. De friker aller helst på vinsyre og eplesyre som man finner i vin og de får ikke nok av den.

Syre er altså en naturlig del av druene og vinen. Den bidrar til frisk smak, livlighet og er en smaksforsterker som også gir lengre ettersmak. Noen druer og dermed viner har mer syre og altså høyere friskhet enn andre, men friskheten varierer også etter hvor modne druene var da de ble høstet. Gode viner med sødme har i tillegg ofte mye syre. Derfor virker de ikke slappe og tunge. Klokker for friskhet på hylleforkanten indikerer hvor mye syren preger smaken i vinen, ikke nøyaktig mengde syre i vinen. Les mer om graderingen av sødme og friskhet til slutt i heftet.



### 1. Hvor kommer hovedsakelig snerpene tannin fra?

- Fra drueskall og druekjøtt
- Kun fra eikefat
- Fra drueskall og eikefat

Riktig svar på alle quizene på side 47.

— SMAK 1 —

## Syre og sødme



**MÅL:** Å lære hvordan søtt og surt smaker og hva klokken betyr for sødme og friskhet betyr. Søtt og surt er grunnsmaker vi bare kjenner på tunga. De fleste kjenner søtt på tuppen og surt på sidene av den, men det kan variere. Prøv å kjenne hvor du smaker søtt og surt.

**DU TRENGER:** en sitron, sukker, en vinho verde, en halvtørr riesling fra Mosel, en søt hvit dessertvin, to vinglass til hver.

**SLIK GJØR DU:** Ikke skriv komplette beskrivelser av vinene nå. Det viktigste er å forstå klokken for sødme og friskhet, men snakk gjerne om aromaene også om dere vil. Velg fritt serveringsrekkefølge på vinene.



### TIPS TIL MAT

Dampet hvit fisk med smørsaus. Karamellpudding til dessert. Kjønn hvordan den halvtørre vinen som kanskje virket for søt til hvit fisk blir skikkelig sur mot den søte desserten.

1. Bland en del sukker og en del kokende vann til sukkervann. Kjøl ned ved å blande i 8 deler kaldt vann. Fordel i et glass til hver. Press en sitron i 3 dl vann og fordel i glass nummer to. Smak og kjenn hvor på tungen du kjenner sødmen og syren/friskheten:

Her kjenner jeg sødme:

Her kjenner jeg syren/friskheten:

2. Bland de to glassene og kjenn etter hvordan sødmen og syren utlikner hverandre. Noter hva du kjenner:

3. Smak en og en vin og skravér klokken for friskhet og sødme.

Sjekk deretter på [vinmonopolet.no](http://vinmonopolet.no) hvilke klokker vinen er satt opp med. Stemmer de med dine?

### VIN 1

Navn, årgang, druer:

---



---



---

### VIN 2

Navn, årgang, druer:

---



---



---

### VIN 3

Navn, årgang, druer:

---



---



---

### 1. Tørr vinho verde

### 2. Halvtørr Riesling

### 3. Sød dessertvin

DINE KLOKKER					
Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme
POLETS KLOKKER					
Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme



### 2. Hvorfor har en spåtlese riesling sødme?

- Gjæringen avbrytes mens vinen ennå har druesukker igjen
  - Tørr vin blandes søt vin til ønsket sødmenivå
  - Ferdiggjæret tørr vin tilsettes druemost som gir søt smak til vinen
- Riktig svar på alle quizene på side 47.

## Temperatur og tyggis



**MÅL:** Å lære hvor forskjellig kald og varm vin smaker. Å lære hvordan andre smaker i munnen påvirker vinen.

**DU TRENGER:** én vin, men to flasker laget på druen Torrontés eller Gewurztraminer, gjerne fra Sør-Amerika og to vinglass hver. Husk også en pakke tyggis.

**SLIK GJØR DU:** Hvitvin serveres ofte for kald og rødvin for varm. Temperaturen påvirker smaken som dere nå skal erfare. Server begge flaskene i to glass til øvelse 1 og begynn med en gang etter at flasken er tatt ut av kjøleskapet. Da er vinen så kald som mulig.

Hvis munnen er påvirket av andre smaker som for eksempel tyggis, smaker vinen annerledes. Forsøk å sette ord på hva som er annerledes i øvelse to.

Dere skal ha to flasker av samme vin. Husk å sette en av flaskene inn i kjøleskapet dagen før, så den blir kjøleskapskald. Har dere glemt det, sett flasken under rennende, kaldt vann, da går nedkjølingen raskere. Sett den andre vinen i et godt oppvarmet rom.

### VINEN

Navn, årgang, drue:

\_\_\_\_\_

**1. Kald mot romtemperert hvitvin.** Her skal dere som sist notere klokker for sødme og friskhet, og i tillegg for fylde. Tenk at den kalde og den varme er to forskjellige viner. Friskheten vil for eksempel oppleves ulikt mellom de to. Noter hvordan helheten blir, for eksempel om vinen er mager, livlig, stram, sur, bløt, slapp eller tung. Noter minst én aroma om du klarer. Les mer om vinbegrepene i ordlista på side 46.

Kald hvitvin			Romtemperert hvitvin		
DINE KLOKKER					
Fylde	Friskhet	Sødme	Fylde	Friskhet	Sødme
POLETS KLOKKER					
Fylde	Friskhet	Sødme	Fylde	Friskhet	Sødme

Aromaer og helheten:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Aromaer og helheten:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. Vin og tyggis.** Tygg en tyggis, ta den ut og smak deretter vinen. Prøv å beskrive med egne ord hvordan vinen endrer seg. Mister den noe? Blir den slappere? Friskere?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**3. Hva er anbefalt serveringstemperatur for tørr, lett hvitvin?**

**Tips! Søk på vinmonopolet.no.**

- a) 4-8 °C
- b) 8-10 °C
- c) 10-12 °C

Riktig svar på alle quizene på side 47.

## Syre gir vinen friskhet



**MÅL:** Å kjenne forskjell på friskheten i relativt tørre viner og å bli kjent med flere druer og vinstiler.

**DU TRENGER:** tre hvitviner. En tørr riesling fra Rheingau eller Rheinhessen, en tørr soave, en tørr eller tilnærmet tørr pinot gris fra Alsace. Ett eller tre vinglass hver. Velg fritt serveringsrekkefølge.

**SLIK GJØR DU:** Vi oppfatter ikke samme vin helt likt. Du kjenner kanskje friskheten tydeligst, mens andre er mer følsomme for sødme. Klokken Vinmonopolet bruker er ikke nøyaktige fasiter, men de gir en god indikasjon på viktige sensoriske egenskaper. Ikke få panikk om du avviker en time eller to fra klokken vi bruker. Bruk dem til å justere dine egne vurderinger. Det kreves trening for å kjenne at en vin har friskhet ni og ikke sju, og trening - det er det du gjør nå! Se definisjonen av klokken bakerst i heftet før du begynner.

Dere trenger fortsatt ikke å skrive en full beskrivelse av vinen. Fyll ut klokker for friskhet og sødme. Skriv gjerne ned en aroma eller flere om du klarer. Prøv å beskrive med egne ord hvordan vinene føles i munnen (munnfølelsen). Du kan for eksempel bruke ord som saftig, fet, livlig, tynn, trå, mager eller andre. Noen begreper om munnfølelsen finner du bakerst i heftet, men bruk gjerne egne.

### VIN 1

Navn, årgang, pris:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### VIN 2

Navn, årgang, pris:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### VIN 3

Navn, årgang, pris:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DINE KLOKKER					
Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme
POLETS KLOKKER					
Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme	Friskhet	Sødme

Kort om aroma:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kort om aroma:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kort om aroma:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Munnfølelsen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Munnfølelsen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Munnfølelsen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hvor god?

- Topp
- God
- Grei
- Dårlig

Hvor god?

- Topp
- God
- Grei
- Dårlig

Hvor god?

- Topp
- God
- Grei
- Dårlig



**4. Kan man lage hvitvin av blå druer?**

- a) Ja, hvis man sterifiltrerer før tapping
  - b) Nei, men du kan lage rødvin av grønne druer
  - c) Ja, hvis man fjerner skallet raskt før det setter farge på mosten
- Riktig svar på alle quizene på side 47.



## Garvestoffer



**MÅL:** Å kjenne hvordan garvestoffer (tannin) snerper ulikt og å forstå hva klokka for garvestoffer betyr.

**DU TRENGER:** en côte-du-rhône, en pinot noir fra New Zealand og en barbaresco (eventuelt langhe nebbiolo eller cahors). Ett eller tre vinglass hver. Velg fritt serveringsrekkefølge.

**SLIK GJØR DU:** Fyll kun ut klokka for garvestoffer. Beskriv aromaene som aroma av moden eller umoden frukt, mørke bær, røde bær, urter eller krydder. Beskriv hvordan tanninet føles i munnen: bløtt, mykt, fast eller trått. Se ordlista bakerst for gradering av garvestoffer.

God barbaresco har gjerne ni eller ti på klokka for garvestoffer, men er fast på en god måte. Det betyr at snerpingen er tydelig, men gradvis slipper i en lang ettersmak. Tanninet skal altså ikke tørre ut munnen. Enkelte bestselgere er tråe, til tross for lite tannin. Kan-skje bryr vi oss ikke så mye om snerp, uansett om vi kaller årsaken garvesyre, garvestoffer eller tannin?

Klokka for garvestoffer på hylleforkanten viser hvor mye vinen snerper. Smak deg ferdig med én vin før du tar neste. Sjekk vinmonopolet.no for å se hva Vinmonopolets klokker for garvestoffer er.



### TIPS TIL MAT

Vin med mye garvestoffer snerper mindre til lammeskank, langtidsstekte steker og sauser basert på innkokt kraft.



**5. Den vanligste vinfeilen er kork eller tca (trichloranisol) som det heter på fagspråket. Hvordan vet du at vinen er korket?**

- Vinen lukter muggen kjeller, jordlig eller nøtteskall
- Du finner små korkbiter i vinen
- Vinen lukter bensin, olje eller gummistøvler

Riktig svar på alle quizene på side 47.

VIN 1	VIN 2	VIN 3
Navn, årgang, pris: _____ _____ _____	Navn, årgang, pris: _____ _____ _____	Navn, årgang, pris: _____ _____ _____
DINE KLOKKER		
 Garvestoffer	 Garvestoffer	 Garvestoffer
POLETS KLOKKER		
 Garvestoffer	 Garvestoffer	 Garvestoffer
<b>Hvordan føles snerpingen?</b> _____ _____ _____	<b>Hvordan føles snerpingen?</b> _____ _____ _____	<b>Hvordan føles snerpingen?</b> _____ _____ _____
<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____	<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____	<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____
<b>Hvor god?</b> <input type="checkbox"/> Topp <input type="checkbox"/> God <input type="checkbox"/> Grei <input type="checkbox"/> Dårlig	<b>Hvor god?</b> <input type="checkbox"/> Topp <input type="checkbox"/> God <input type="checkbox"/> Grei <input type="checkbox"/> Dårlig	<b>Hvor god?</b> <input type="checkbox"/> Topp <input type="checkbox"/> God <input type="checkbox"/> Grei <input type="checkbox"/> Dårlig

## Stilforskjeller i hvitvin



**MÅL:** Å kjenne forskjell og sette pris på ulike hvitvinstiler.

**DU TRENGER:** en gewurztraminer fra Alsace, en muscadet fra Loire, en grüner veltliner fra Østerrike. Ett eller tre vinglass til hver.

**SLIK GJØR DU:** Noen mennesker roper, andre visker. Vi bør uansett lytte, for begge kan ha gode ting på hjertet. Noen viner er aromatiske, andre dempete. Vi bør uansett lete etter de gode egenskapene i vinene. Kjenn om de mest aromatiske smaker naturlig, ikke syntetisk. Kjenn også etter nyanser bak det umiddelbare. I de dempete må du jobbe for å finne aromaene, men kjenn også her om de er naturlige og nyanserte.

Liker du gewurztraminer kan også pinot gris, torontés og sauvignon blanc smake. Liker du muscadet kan chardonnay, weissburgunder, chenin blanc eller verdicchio passe. Grüner Veltliner kan minne om riesling eller albariño, men også om chardonnay og pinot blanc.

Fyll inn alle klokke for hvitvin i prøveskjemaet. Beskriv kort aroma og munnfølelse (se bakerst i ordlista). Velg fritt serveringsrekkefølge.



### TIPS TIL MAT

Prøv dampede blåskjell og kittost, for eksempel munster. Hvilken vin passer best til osten? Og til blåskjellene?

VIN 1		VIN 2		VIN 3	
Navn, årgang, pris: _____ _____ _____		Navn, årgang, pris: _____ _____ _____		Navn, årgang, pris: _____ _____ _____	
DINE KLOKKER	POLETS KLOKKER	DINE KLOKKER	POLETS KLOKKER	DINE KLOKKER	POLETS KLOKKER
Fylde		Fylde		Fylde	
Friskhet		Friskhet		Friskhet	
Sødme		Sødme		Sødme	
<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____		<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____		<b>Aromaer:</b> _____ _____ _____	
<b>Munnfølelsen:</b> _____ _____ _____		<b>Munnfølelsen:</b> _____ _____ _____		<b>Munnfølelsen:</b> _____ _____ _____	



**6. Hva betyr det når det står «sur lie» på en muscadet eller muscadet sèvre-et-maine?**

- Vinen er laget på sent innhøstede druer
- Vinen har ligget på eikefat til minst 1.mars året etter innhøstingen
- Vinen har ligget på gjærrestene til minst 1.mars året etter innhøstingen

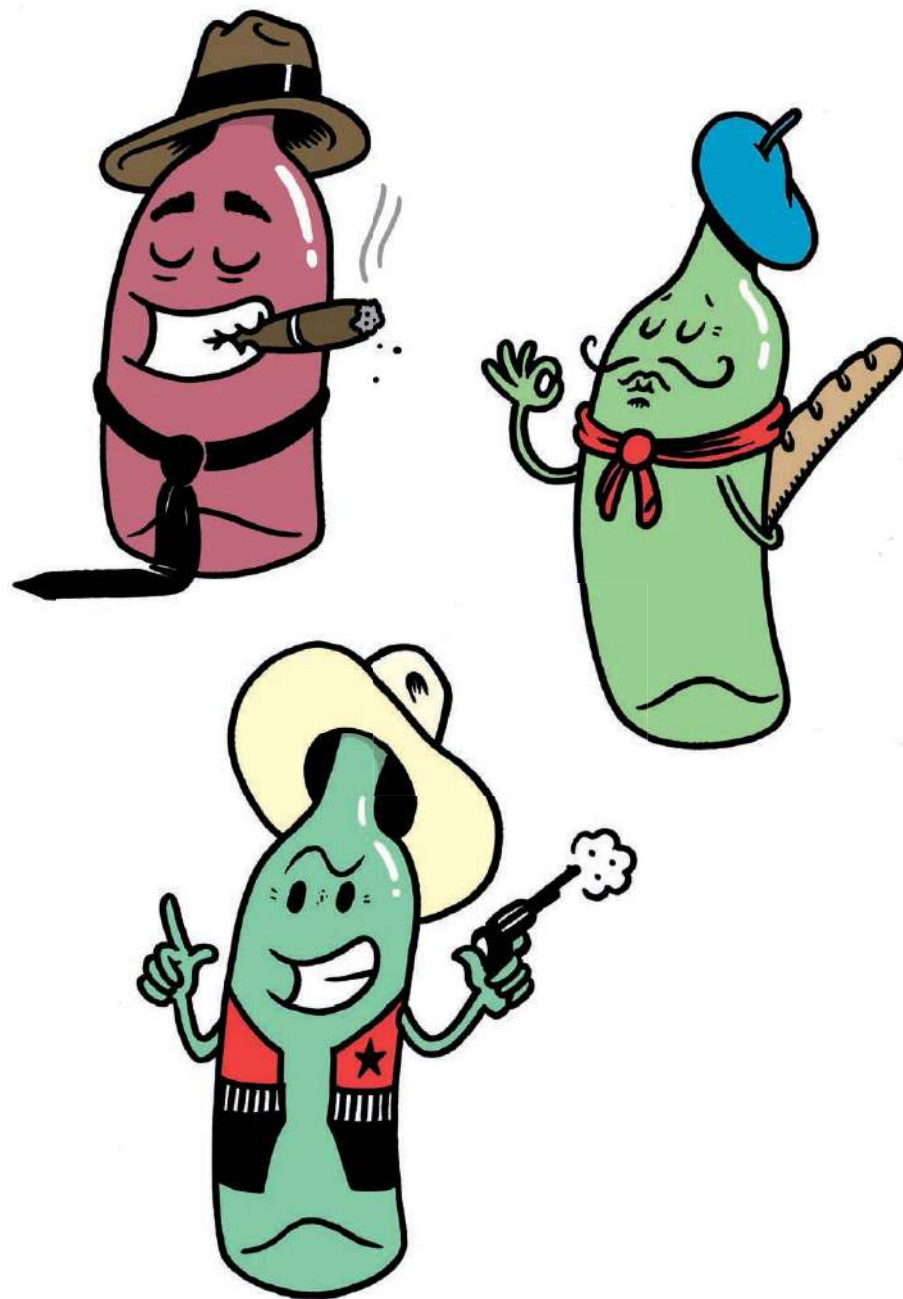
Riktig svar på alle quizene på side 47.

Klapp deg selv på skulderen om ingen andre gjør det. Du er ferdig med første av tre trinn til å bli en vinsmaker!

## ANDRE TRINN

# DRUER OG VINSTILER

Målet på andre trinn er å lære typiske trekk ved enkelte druer og vinstiler og å trene på å beskrive vinene fullt ut.



# Druene Sauvignon Blanc og Chardonnay



**MÅL:** Å bli kjent med variasjoner blant og mellom viner på Sauvignon Blanc og Chardonnay.

**DU TRENGER:** en sancerre, sauvignon blanc fra New Zealand, bourgogne blanc (eventuelt høyere kvalitets-chardonnay fra Burgund) og chardonnay fra Australia eller USA. To vinglass hver. Tips! Prøv å finne viner i omtrent samme prisklasse. Les ordlista bakerst godt før dere begynner, der er begrepene i prøveskjemaet forklart.

**SLIK GJØR DU:** Smak to og to viner mot hverandre, du kan fritt velge rekkefølge, men smak én vin ferdig før du går løs på neste. Legg merke til hva du liker eller ikke liker med vinene. Prøv å sette ord på det du finner. Ikke bruk så mye tid på fargen i vinene, for den sier lite om hvor gode de er.



## TIPS TIL MAT

Både hvit og rød fisk passer her. Prøv med asparges og smørsaus til, for eksempel beurre blanc.



### KORT OM SAUVIGNON BLANC

Som regel tørr og frisk med tydelige aromaer som minner om asparges, solbærbusk, sitrus, stein, røyk, eple, blomster, pasjonsfrukt eller annen tropisk frukt. Dyrkes over hele verden, men New Zealand og Loire er mest kjent for druen.

På New Zealand blir vinene mer aromatiske enn i Loire. Tropisk fruktighet, asparges og solbærbusk er vanlige assosiasjoner. I Loire minner aromaene oftere om urter, sitrus, gress og kanskje noe røykaktig.



### KORT OM CHARDONNAY

Mindre aromatisk drue som smaker veldig ulikt verden over da den påvirkes i stor grad av klima, jordsmønn, fatbruk og så videre. Kan smake alt fra sitrus og grønne epler til fersken, røyk, smør og tropisk frukt. Tørre og som regel friske. Dyrkes over hele verden, men Burgund er forbildet for mange. Fra Australia og USA finner vi etter hvert chardonnay som minner mer og mer om burgundvin, selv om de fleste fortsatt har tydelig tropisk aroma og mye fatpreg.

## Nye prøveskjemaer

**På første trinn lærte du hvordan fylde, friskhet, sødme og garvestoffer smaker i vin. Du prøvde også å beskrive noen aromaer. På andre trinn skal du notere i mer strukturerte prøveskjemaer så du får gjort en fullstendig beskrivelse av hele vinen.**

Skjemaene kan se litt omfattende ut, men mye er avkryssning og de er enkle å bruke. Du må også gjøre noen egne notater om vinene i skjemaene. Begrepene som brukes forklares i ordlista bakerst i heftet.

Tallene i parentes bak fylde, friskhet, sødme og garvestoffer i prøveskjemaene henviser til klokkeverdiene. For eksempel har en vin med fylde mellom 3 og 5 på klokka lett fylde. En vin med friskhet 7 kaller vi ganske frisk.

**Hvorfor liker du / liker du ikke vinen?**

Bruk gjerne egne ord når du skal vurdere lukten og smaken i vinen i prøveskjemaet. Tiltalende, fersk, kompleks, godt utviklet kan være beskrivelser på hvorfor du liker lukten og smaken i vinen. Utydelig eller syntetisk er eksempler på det motsatte.

**TIPS!** Prøv å ikke la deg påvirke underveis i smakingen av de som kan mer enn deg om vin eller virker sikrere enn deg. Du har en stor fordel ved å være nybegynner, eller relativt nybegynner. Du tolker ikke at dette er en korrekt vin, en typisk chablis eller en typisk bordeaux fordi du ikke har så mange referanser på slike viner. Derfor lar du heller ikke sansen trykkene styre deg i feil retning. Stol på din egen smak!



### 7. Hvilken vinregion på New Zealand er verdenskjent for sine aromatiske sauvignon blanc-viner?

- a) Martinborough
- b) Middlesborough
- c) Marlborough

Riktig svar på alle quizene på side 27.

## VIN I

Navn, årgang, pris:

---

---

Land/område: \_\_\_\_\_ Dru(e)r: \_\_\_\_\_



### UTSEENDE

- Klar  Uklar  m/ bunnfall

**Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):**



### LUKT

- Lite  Middels  Mye

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

- Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

**Likte du lukten?**

- Ja  Tja  Nei

**Hvorfor/ikke?:**



### SMAK

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

- Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

**Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:**

**Fylde:**

- Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

**Friskhet:**

- Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

**Sødme:**

- Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

**Hvor god var vinen?:**

- Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 2

Navn, årgang, pris:

---

---

Land/område:

Drue(r):



### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

---

---



### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

---

---



### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

---

---

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 3

Navn, årgang, pris:

---

---

Land/område:

Drue(r):



### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

---

---



### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

---

---



### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

---

---

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 4

Navn, årgang, pris:

---

---

Land/område: \_\_\_\_\_ Druer(r): \_\_\_\_\_



### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

---

---



### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

---

---



### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetalsk

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

---

---

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

— SMAK 7 —

## Bli kjent med Syrah og Pinot Noir



**MÅL:** Å bli kjent med druene Syrah og Pinot Noir og forskjellene og likhetene mellom dem.

**DU TRENGER:** en syrah fra Nord-Rhône, shiraz fra Australia, pinot noir fra Burgund og pinot noir fra New Zealand, alle til omtrent samme pris. To vinglass hver.

**SLIK GJØR DU:** Smak to og to viner mot hverandre, du kan fritt velge rekkefølge, men smak én vin ferdig før du går løs på neste. Legg merke til hva du liker eller ikke liker med vinene. Prøv å sette ord på det du finner. Ikke bruk så mye tid på fargen i vinene, for den sier lite om hvor gode de er. Prøveskjemaene følger på de neste sidene. Velg fritt serveringsrekkefølge.



### TIPS TIL MAT

Prøv en klassisk kjøttrett som biff med bearnaise eller vilt, for eksempel elg, rype eller hjort. For å teste hva som kan ødelegge vinen, smak litt dijonsennep og deretter vinene og se hva som skjer.



### KORT OM PINOT NOIR

Ofte omtales viner på Pinot Noir som lette. De er riktignok ikke intense smaksbomber, men de kan også bli fylldige og snerpe mye, variasjonene er store. Pinot Noir imponerer med nyanser, eleganse og saftig munnfølelse mer enn kraft og sødmefull frukt. Derfor er de litt vanskelige å verdsette som nybegynner. I Burgund, Oregon og New Zealand lager de svært god pinot noir.



### KORT OM SYRAH / SHIRAZ

Syrah og Shiraz er samme drue, men to stiler. Shiraz antyder en mer sødmefull vin preget av et varmt klima, mens Syrah antyder et kjøligere klima med mindre sødmefull fruktighet. Syrah finner du i Rhône og New Zealand, Shiraz er vanligere i Sør-Afrika og Australia. Begge stiler har gjerne mørkere fruktighet med mer kraft og tannin enn Pinot Noir. Pepper og bjørnebær er vanlige aromaer.



## Hvorfor smaker ikke vin druer?

Vin smaker solbær, lær, bjørnebær, kanel, stikkelsbær, epler, sitron, tobakk og en rekke andre ting. Vin smaker nesten aldri drue.

En innhøstningsklar Chardonnay-druer smaker ikke som den ferdige chablis. Mange av aromaene i vinen kommer ikke direkte fra druen, men blir til gjennom gjæring, lagring på bunnfall, lagring på fat og på flaske.

Under gjæringen mens druemosten blir til vin, endres, frigjøres og dannes en rekke nye aromaer. Svært mange av aromaene i vinen kommer derfor

fra gjæringen. Noen druetyper, som Gewurztraminer, Muskatell og Torontés, har i tillegg mer av enkelte stoffer som både kan smakes i druen og i den ferdige vinen. Hvor modne druene er ved innhøsting har også mye å si for hvilke stoffer som finnes i druen og som senere gir aroma til vinen.

En vin laget på Sauvignon Blanc fra New Zealand smaker ofte solbærbusk, asparges, nyslått gress og pasjonsfrukt. Årsaken ligger i både druetyper, klimaet den har vokst i, gjæring og produksjonsteknikk og antakeligvis også kombinasjonen av alle disse.

QUIZ

8. Hvorfor kan ikke solbærvin egentlig kalles vin, ifølge EU-reglene?

- Vin kan kun lages av druer
  - Solbær dyrkes ikke i de klassiske vinområdene
  - Aromaene kan forveksles med Cabernet Sauvignon-aromaer
- Riktig svar på alle quizene på side 47.

## VIN 1

Navn, årgang, pris:

Land/område:

Drue(r):



### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

\_\_\_\_\_



### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 2

Navn, årgang, pris:

Land/område:

Drue(r):



### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

\_\_\_\_\_



### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 3

Navn, årgang, pris:

Land/område:

Drue(r):



#### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

\_\_\_\_\_



#### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



#### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 4

Navn, årgang, pris:

Land/område:

Drue(r):



#### UTSEENDE

Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge):

\_\_\_\_\_



#### LUKT

Lite  Middels  Mye

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten?

Ja  Tja  Nei

Hvorfor/ikke?:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



#### SMAK

Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)

Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat  
 Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Egne utfyllende ord om aromaene og om hvorfor du likte eller ikke likte vinen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Fylde:

Lett fylde (3-5)  Ganske fyldig (6-8)  Fyldig (9-12)

Friskhet:

Lite frisk (3-5)  Ganske frisk (6-8)  Frisk (9-12)

Sødme:

Tørr (1-3)  Halvtørr (4-6)  Halvsøt (7-9)  Søt (10-12)

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## Smaken av fat



**MÅL:** Å kjenne igjen hva fat kan smake og kjenne hvordan fat kan prege vinen.

**DU TRENGER:** en rød rioja uten fatlagring og eikepreg, en gran reserva rioja, eikeflis og to vinglass hver, eventuelt tre om dere har.

**SLIK GJØR DU:** NB! Bestill eikeflis av oss i god tid! Se under. Eikefat eller -tønner brukes av mange produsenter til å lagre vin på før de selges. Fatet preger i større eller mindre grad vinen. Nå skal du selv få tilsette eikepreg i en vin og smake. Vi kan ikke dele ut eikefat, men eikeflis som benyttes i mange rimelige viner gir et raskt og billig eikepreg. Send e-post til varefaglig@vinmonopolet.no med «Eikeflis» i emnefeltet. Husk å skrive postadressen så sender vi deg straks en liten pose flis i posten. Du kan hoppe over den første øvelsen med eikeflis, og i stedet bare smake de to vinene mot hverandre, men øvelsen er morsom og nyttig.

Se i ordlista bak hva fatpreg kan smake. I tillegg til aromaer kan fatet avgi tannin som snerper i munnen. Du kan lese mer om bruken av eikefat her: <http://www.vinmonopolet.no/artikkel/mat-og-drikke/vinens-abc/del-5-eik-i-vin>.



### TIPS TIL MAT

Rød rioja med fatpreg er godt til klassisk lammestek. En spennende kombinasjon er asiatisk krydrete spare ribs og rioja.

### Første øvelse, forberedelse dagen før:

Hell halvparten av vinen uten fatlagring over på en ren glass- eller plastflaske og tilsett en toppet spiseskje eikeflis og rist litt rundt. Sett korken i begge flaskene og legg i kjøleskapet så vinen får best mulig kontakt med eikeflisen. Husk å ta flaskene ut av kjøleskapet en time før smakingen så de får riktig temperatur.

Hell vinen uten eikeflis i glass nummer én og den med eikeflis i glass nummer to. Bruk en tesil for ikke å få flis i glasset. Er det forskjeller mellom dem i aroma og munnfølelse?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Smak deretter den fatlagrede gran reservaen. Finner du noen likheter i aroma eller munnfølelse med vinen som har eikeflis?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Tung, lett, lett... Stilforskjeller i rødvin



**MÅL:** Å lære å kjenne hovedtrekkene ved lette og kraftige rødviner og bli kjent med hva slags vinstil du foretrekker.

**DU TRENGER:** en beaujolais (eventuelt pinot noir fra Burgund), en zinfandel fra California (eventuelt primitivo fra Puglia), en barbera fra Piemonte og en cahors (eventuelt bordeaux eller amarone), alle til omtrent samme pris. To vinglass hver.

**SLIK GJØR DU:** Dette er den niende smakingen og den siste på andre trinn. Det er på tide å beskrive vinene mer med egne ord. I denne smakingen får dere fortsatt noen avkrysningsalternativer, men dere skal beskrive smaken i munnen selv. Klokkene for fylde, friskhet og garvestoffer kan dere enten skraverse eller bare skrive tallet i sirkelen, for eksempel 7. Prøveskjemaene følger på de neste sidene.



### TIPS TIL MAT

Det er fristende å prøve kjøtt til rødvin, og en entrecôte eller lam kan passe til. Du kan også utfordre vinene ved å prøve for eksempel torsk, steinbit eller breiflabb. Noen av vinene blir kanskje for kraftige, noen perfekte og kanskje til og med blir for veike? Smak selv!



## EN MANGFOLDIG VINVERDEN

Syrah og Pinot Noir som dere har smakt tidligere kombinerer ofte kraft med eleganse og kan oppfattes som lette og fyldige på samme tid. Kanskje er de derfor så høyt verdsett blant vinjennere? Denne gangen skal vi prøve vintyper som er typisk lette og typisk kraftige, selv om det også her finnes et stort spenn av stiler. Tenk så mye enklere det hadde vært om vinverdenen var svart og hvit. Det er den ikke, ikke en gang rød og hvit. Det bør vi være glad for, for da hadde den vært så mye kjedeligere. Litt som livet, hva?

## Let etter det gode i vinen

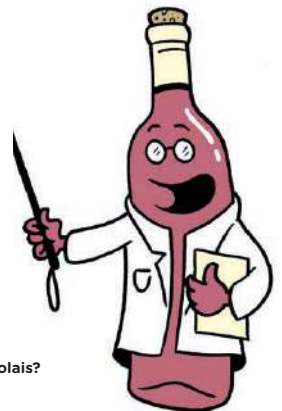
En del vinsmakere begynner før eller siden å lete etter svakheter og mangler i det de smaker. Når de først har begynt, sitter de i saks.

- Nei, for sylta.  
- Pff, for lite syre.  
- Niks, hint av eddik, ødelagt.  
- Ikke nok tobakkspreg!  
Vin er gøy, ja da. En gang var de nysgjerrige og kunne bli begeistret over nye smaker. Men gradvis har de blitt så kresne at de stakkars vinene ikke lenger har en sjanse, de er jo aldri gode nok. Det er vanlig å sammenlikne viner med mennesker: Fyldige, slanke, elegante, kraftige, strenge, sjenerøse, nyanserte eller høyrøstede. Bør ikke vinene, som vi, også få ha noen lyter?

Kresenhet kan være bra. Ja, det er nødvendig at noen stiller krav, også til smak. Men en slik tilnærming til vin er litt ekskluderende.

Du får ikke særlig lyst til å lære om vin i slikt selskap. Er det slik det er å smake vin?

Nei, sånn trenger det ikke være. Let alltid etter det gode i vinene! Etter hvert, når du selv blir en mer erfaren vinsmaker og du kjenner detaljene i vinene, bør du tenke: - Ok, den snerper, men hvor god og lang er ettersmaken? - OK, den er syrlig, men hvor god og moden er fruktigheten? - Ja, jeg kjenner et hint av eddik, men hvor kompleks er resten av vinen? Kanskje finner du ikke noe godt i vinen, men begynn med å lete etter det.



### 9. Hvilke druer forbindes med rød beaujolais?

- Pinotage
- Pinot noir
- Gamay

Riktig svar på alle quizene på side 47.



## VIN 1

Navn, årgang, pris: \_\_\_\_\_

Land/område: \_\_\_\_\_

Drue(r): \_\_\_\_\_

**UTSEENDE**  Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge): \_\_\_\_\_

**LUKT**  Lite  Middels  Mye

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

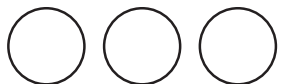
Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat

Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten, hvorfor/ikke? \_\_\_\_\_

### SMAK

Egen beskrivelse av aromaer og hvorfor du likte eller ikke likte vinen: \_\_\_\_\_



Fylde Friskhet Garvestoffer

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 3

Navn, årgang, pris: \_\_\_\_\_

Land/område: \_\_\_\_\_

Drue(r): \_\_\_\_\_

**UTSEENDE**  Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge): \_\_\_\_\_

**LUKT**  Lite  Middels  Mye

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

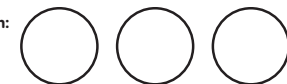
Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat

Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten, hvorfor/ikke? \_\_\_\_\_

### SMAK

Egen beskrivelse av aromaer og hvorfor du likte eller ikke likte vinen: \_\_\_\_\_



Fylde Friskhet Garvestoffer

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 2

Navn, årgang, pris: \_\_\_\_\_

Land/område: \_\_\_\_\_

Drue(r): \_\_\_\_\_

**UTSEENDE**  Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge): \_\_\_\_\_

**LUKT**  Lite  Middels  Mye

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

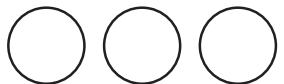
Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat

Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten, hvorfor/ikke? \_\_\_\_\_

### SMAK

Egen beskrivelse av aromaer og hvorfor du likte eller ikke likte vinen: \_\_\_\_\_



Fylde Friskhet Garvestoffer

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

## VIN 4

Navn, årgang, pris: \_\_\_\_\_

Land/område: \_\_\_\_\_

Drue(r): \_\_\_\_\_

**UTSEENDE**  Klar  Uklar  m/ bunnfall

Beskrivelse: (lys/ middels dyp / dyp /mørk + farge): \_\_\_\_\_

**LUKT**  Lite  Middels  Mye

**Aromagrupper (kryss gjerne av for flere)**

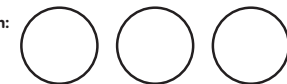
Fruktig  Urteaktig  Krydret  Balsamisk  Fat

Blomsteraktig  Mineralsk  Animalsk  Vegetal

Likte du lukten, hvorfor/ikke? \_\_\_\_\_

### SMAK

Egen beskrivelse av aromaer og hvorfor du likte eller ikke likte vinen: \_\_\_\_\_



Fylde Friskhet Garvestoffer

Hvor god var vinen?:

Topp  God  Grei  Dårlig

Andre trinn er fullført,  
du er på god vei til å  
bli en vinsmaker!

### TREDJE TRINN

# KVALITET OG RARITET

Målet på tredje og siste trinn er å bli en vinsmaker. Du skal lære deg å kjenne igjen kvalitet i vin. Du skal kjenne forskjell på en dyr og en billig vin og prøve å beskrive forskjellene.



# Kvalitet

Vi kommer ikke utenom kvalitet når vi snakker om vin slik vi ikke kommer utenom kvalitet når vi snakker om mat, kultur, biler, klær, sko, papir, tid eller livet.

Det finnes en juridisk kvalitetsinn- deling i vinverdenen. Den er basert på et lovverk som antyder at kvaliteten blir bedre og det karakteristiske ved opprinnelsesstedet tydeligere jo snevrere geografisk område druene kommer fra. For eksempel kan druene komme fra hele regionen i Burgund på laveste kvalitetsnivå, mens på høyeste nivå er kravet at druen kommer fra én klassifisert grand cru- vinmark, altså den beste vinmarken. Grovt sagt følger resten av Europa det samme prinsippet med geografisk innsnevring og innstrømming av reglene jo høyere opp i kvalitetsshie- rarkiet du kommer. I resten av verden har man ikke like tydelige klassifi- kasjoner.

## KVALITET I VIN

Smaken er som baken, sier vi gjerne og setter med det punktum for en god prat om smak. Det skal vi ikke gjøre i dette heftet. For vi må snakke om smak og kvalitet i vin for å forstå hvorfor noen viner regnes som bedre enn andre. De fleste vinprodusenter sier at kvaliteten ligger i vinmarken. Jo bedre vinmark og jo flinkere man er til å passe på den, desto bedre blir vinen. Det skal du lære å smake.

Det betyr at du skal kjenne at vinen er laget med lave avlinger i vinmarker som gir sunne og godt modne druer som sorteres nøye ved innhøsting. Du skal kjenne at de har gjennomgått en god gjæringspro- cess uten for mye herjing og justerin- ger underveis og at den ferdiggjæ- rede vinen er lagret og oppbevart under gunstige forhold før du sma-

ker på den. I dette heftet er det de faktorene vi vurderer når vi skal si hvor god kvaliteten er. Det høres ikke særlig enkelt ut, men en slik vin har:

1. et mangfold av aromaer
2. lang ettersmak
3. god munnfølelse, den virker saftig.

Ikke som saft, altså, men saftig som når du biter i en moden frukt. Selv med mye tannin virker vin med høy kvalitet saftig.

Om du kan krysse av for de tre, vet du at du smaker en vin med høy kvali- tet. Vi sier ikke at det er lett. Vinene har mange likhetstrekk og er ikke så tydelig forskjellige som for eksem- pel Sauvignon Blanc og Chardonnay var i den sjette smakingen. Men med trening vil du kunne skille klinten fra hveten. Så er det jo gøy de gangene

du finner at den rimeligere vinen har større mangfold, lenger ettersmak og er saftigere enn den dyrere, og det skjer titt og ofte. Merkenavn, mo- ter, begrenset tilgjengelighet driver også prisene, ikke bare vinmarks- arbeidet.

## RARITETER

Rariteter har vi valgt å kalle dem selv om kanskje de fleste viner arter seg som fremmede og rare fortsatt. Men i den siste smakingen, raritetsma- kingen, skal du prøve vin og andre drikker som ikke når de store mas- sene, som ikke selger seg selv, men som stolte tør å stå utenfor med sitt særpreg. De smaker litt annerledes, er litt indie og litt punk og utgjør mangfoldet og for flere den viktigste delen av vinverdenen.

## NYE PRØVESKJEMAER

Nå skal du skrive helt frie notater om vinene. Bruk gjerne begrepene du har lært i de andre prøveskjemaene og ordlista, men føl deg fri til å beskrive vi- nene med ditt eget språk. Her er et eksempel på et brukbart, men kanskje litt kjedelig notat om en topp Syrah fra Rhône:

*Klar, dyp blåbær. Mye lukt av modne mørke bær, urter og litt blomster, virker ung. God aroma preget av modne mørke bær, balsam, urter, litt lakris og pepper. Fast munnfølelse, men moden og god tannin, samtidig saftig. Fyldig (Fp 10), ganske frisk (Fr 8), snerpende (Ga 9).*

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig



— SMAK 10 —

## Kvalitet i Chablis



**MÅL:** Lære å kjenne igjen høy kvalitet gjennom mangfold i aroma, lengde i ettersmaken og saftig munnfølelse.

**DU TRENGER:** En petit-chablis, en chablis, en premier cru chablis, en grand cru chablis, to vinglass hver. Velg fritt serveringsrekkefølge.

**SLIK GJØR DU:** Chablis kommer fra det nordlige Burgund som er et kjølig klima for vindruer. Derfor får vinene høy friskhet og sjelden preg av skikkelig moden eller overmoden frukt, heller noe litt umodent. De beste vinmarkene får mest lys og varme og dermed også best modning på druene. De vinmarkene kalles premier cru og de aller beste grand cru. Chablis har bare syv grand cru vinmarker. De er merkevarer i seg selv og etterspørselen etter dem er stor, særlig av de beste årgangene. Derfor koster en grand cru mye. Prisene varierer, men du bør finne en god til mellom 300 og 400 kroner. Kjenn etter kritt- og sjøaromaer, fløte og smør. God chablis kan ha det.

Etter smakingen, ranger vinene ved å sette 1, 2, 3 eller 4 i rutene bak vinene ettersom hvilken du likte best. Var det den dyreste?



### TIPS TIL MAT

Her kan du velge nesten alt innen sjømat, for eksempel torsk eller flyndre med smørsaus, sjøkreps, hummer, østers eller krabbe.

### VIN 1:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 2:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 3:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 4:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig



10. Hvilken vintype kan kun lages på Chardonnay?

- a) Chablis
- b) Mersault
- c) Puligny-Montrachet

Riktig svar på alle quizene på side 47.

— SMAK 11 —

## Kvalitet i Sangiovese



**MÅL:** Bli bedre kjent med variasjoner i sangiovesedruen fra Toscana. Merk deg hvor mangfoldige aromaene er, hvor lang ettersmaken er og hvor saftig vinen oppleves.

**DU TRENGER:** en chianti til under 120 kroner, en chianti classico (eventuelt vino nobile) til rundt 200 kroner eller rett under og en brunello di montalcino. Ett, eventuelt tre vinglass hver. Velg fritt serveringsrekkefølge.

**SLIK GJØR DU:** Druen er Sangiovese og regionen Toscana. Chianti er det største området, Chianti Classico snevrere og Montalcino er snevrest. Sangiovese gir frisk rødvin, men stilene varierer svært mye fra helt mørke og svarte med aroma av mørke bær, mye fat og mye tannin til lysere, lettere viner med kirsebær og bringebær i aromaene. Brunelloer og men stilene varierer svært mye fra helt mørke og svarte med aroma av mørke bær, mye fat og mye tannin til lysere, lettere viner med kirsebær og bringebær i aromaene. Brunelloer og en del chiantier snevrer godt i munnen, men de skal ikke tørre den ut. Vinen skal kjennes saftig i ettersmaken. Brunello di Montalcino koster, men du bør finne en god vin til mellom 250 og 450 kroner. Etter smakingen, ranger vinene ved å sette 1, 2, 3 eller 4 i rutene bak vinene ettersom hvilken du likte best. Var det den dyreste?



### TIPS TIL MAT

Lammesteik, -skank, -karré eller entrecôte av okse er god sangiovesemat. Server gjerne med en tomat- og urtebasert italiensk saus.

### VIN 1:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 2:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 3:

Kort beskrivelse:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig



11. Hvor lenge må en brunello di montalcino minimum lagres på fat?

- a) 1,5 år
- b) 2 år
- c) 5 år

Riktig svar på alle quizene på side 47.

## Rariteter



**MÅL:** Å bli kjent med smakens ytterkanter og å utfordre din egen smak med nye og kanskje litt pussige aromaer og munnfølelser.

**DU TRENGER:** en manzanilla eller fino sherry (sterkvin), en håndverksider (fruktvin), en lambrusco (rød perlede/musserende) og geuze (øl). Velg fritt serveringsrekkefølge.

**SLIK GJØR DU:** Dere skal altså prøve litt pussige smaker i øl, sider og sterkvin i tillegg til vin. Noen er kun tilgjengelige i bestillingsutvalget. Bestill via Kundesenteret (tlf. 04560) eller i din vinmonopolbutikk. Spør om gode representanter for de ulike drikkene.

Du er ikke kjerring selv om du liker sherry, tvert imot er du ganske trendy. I London finnes det egne sherrybarer der de kule går. På sherry.org finner du alt om sherry.

Med håndverksider mener vi sider med naturlig eplepreg laget av småskalaprodusenter. Søk «Tid for sider» på vinmonoplet.no for å lese mer.

Lambrusco er ikke nabohunden, men en musserende eller perlede rødvin fra Emilia-Romagna i Italia. Les mer på lambrusco.net.

Søk «geuze» på wikipedia. Der får du brukbar informasjon om det syrlige ølet.



### TIPS TIL MAT

Drikkene kan betegnes som rustikke. Prøv gjerne rustikk mat til, for eksempel ovnsbakt svinekam, -nakke eller -ribbe, eventuelt spekemat.

#### DRIKKE 1:

---



---



---

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### DRIKKE 2:

---



---



---

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### DRIKKE 3:

---



---



---

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### DRIKKE 4:

---



---



---

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig



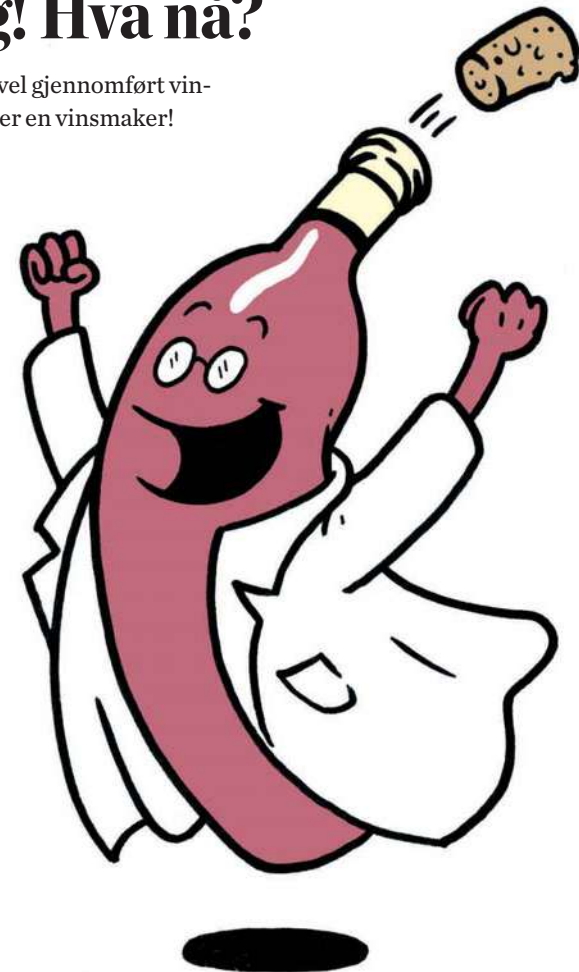
#### 12. Hvilken provins i Emilia-Romagna forbindes med lambrusco-vin?

- Parma (Parma-Piacenza fra 2014)
- Rimini (Romagna fra 2014)
- Modena (Reggio nell'Emilia- Modena fra 2014)

Riktig svar på alle quizene på side 47.

# Ferdig! Hva nå?

Gratulerer med vel gjennomført vinskakerkurs. Du er en vinsmaker!



Forhåpentligvis har du fått mer selvtillit på å smake vin og har lært deg å bli kjent med din egen smak. Du har også fått øvd på å sette ord på det du smaker.

Smaken din utvikler seg i takt med erfaringene dine. Ja, kanskje liker du allerede litt andre viner nå enn da du begynte på reisen i dette heftet? Fortsett gjerne med vinklubberne deres og med å smake vin systematisk. Det er en enormt stor og spennende vinverden dere kan utforske og som

dere i grunnen bare har skrappt overflaten av.

#### EGNE SMAKINGER

Smakingene dere har gjort så langt kan også gjøres på nytt med andre viner eller dere kan prøve noen nye temaer fremover, for eksempel:

- Ulike druetyper fra samme vinområde
- Bli kjent med flere grønne og blå druer
- Bli kjent med flere vinområder
- Prøv samme vintype i én årgang

(såkalt horisontalsmaking)

- Prøv én vin fra én produsent i ulike årganger (såkalt vertikalsmaking)
- Prøv én produsent, flere vintyper

Vi har kun plass til fire åpne smakskjemaer etter dette. Bruk gjerne dem, men mange foretrekker etter en stund egne løsninger, for eksempel enkle notatblokker eller -bøker, mens andre vil bruke apper eller excelark. Ta uansett vare på dette heftet og se tilbake på notatene senere. Lykke til!

## TEMA 1

Kort beskrivelse:

### VIN 1:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 2:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 3:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 4:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

## TEMA 2

Kort beskrivelse:

### VIN 1:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 2:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 3:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### VIN 4:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### TEMA 3

Kort beskrivelse:

#### VIN 1:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 2:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 3:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 4:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

### TEMA 4

Kort beskrivelse:

#### VIN 1:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 2:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 3:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

#### VIN 4:

Kort beskrivelse:

Rangering

**Ettersmak:**  Lang  Ganske lang  Kort  
**Hvor god var vinen?:**  Topp  God  Grei  Dårlig

# Vinspråket – en ordliste

Her forklarer vi begrepene i prøveskjemaene. De kan du også bruke når du skal beskrive vinen med egne ord. Prøv å beskrive helheten og hvor godt vinen smaker, ikke heng deg opp i detaljer.

## UTSEENDE OG AROMA

### UTSEENDE:

Her beskriver du hvor klar vinen er, om den har bunnfall, hvor gjennomskinnelig fargen er og hva slags farge du ser. Bunnfall er ufarlig og kan oppstå etter lang lagring eller når vinen er ufiltrert. Ser du noe som ligner sukker eller krystaller på bunnen er det vinstein som er helt smakløst og ufarlig. Noen ganger er vinen skyet. Det kan skyldes gjærrester som bevisst ikke er filtrert bort fordi produsenten ønsker å bevare all smak i vinen.

Skriv om vinen er lys, dyp eller mørk. En lys rødvin er helt gjennomskinnelig, en dyp rødvin er ugjennomsiktig midt i glasset (kjernen), en mørk rødvin er helt ugjennomsiktig. En lys hvitvin har så vidt farge i kjernen. En dyp hvitvin har farge i hele glasset, mens en mørk hvitvin har mørknende kerne og farge i hele glasset. Skriv hva slags fargetone den har også, for eksempel blårød, rød, oransjerød eller brunrød. Hvitvinsfarge kan beskrives som grønnul, strågul, gyllengul eller oransjegul.

### LUKT:

Skriv først hvor mye vinen lukter. Mye lukt kan tyde på at kvaliteten er høy, at vinen er utviklet, at den er laget av aromatiske druer, at den kommer fra et varmt klima eller en kombinasjon av disse. Det er altså ikke så lett å konkludere. En vin som lukter lite kan også være god og ung eller bare nøytral og kjedelig. I starten er det også vanskelig å si at vinen lukter mye, man må se og lute lite litt frustrert etter aromaene.

### AROMAGRUPPER (LUKT OG SMAK):

Vi har gruppert en del vanlige aromaer. De gir et oversiktlig bilde av aromaene i vinen. For en mer personlig og presis beskrivelse kan du

i tillegg beskrive fruktigheten med positivt ladete ord som for eksempel moden, naturlig, tydelig, tiltalende, delikat eller mer negative om den ikke er så god; umoden, diffus, syntetisk, kokt eller tiltalende.

I avkryssingsskjemaene kan du bruke feltet «Likte du lukten, hvorfor/hvorfor ikke?» under lukt og de nederste fritekstlinjene under smak til denne utfyllende beskrivelsen.

### FRUKTIG (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om bær eller frukter. Mørke bær: bjørnebær, blåbær, solbær. Røde bær: kirsebær, bringebær, jordbær, rips. Sitrusfrukter: sitron, grapefrukt, lime. Andre: eple, pære, plomme, aprikos, fersken. Tørkede frukter: svsker, fiken, dadler, rosiner.

### URTEAKTIG (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om ferske eller tørkede urter, for eksempel laurbær, timian, rosmarin, salvie, mynte, basilikum.

### KRYDRET (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om krydder, for eksempel pepper, nellik, kanel, anis, kardemomme, muskat, allehånde. Krydder og fat kan gå litt i hverandre.

### BALSAMISK (LUKT OG SMAK):

Den svale følelsen av forskjellige kvae- og harpikstyper, samt aromaene av dem, for eksempel fra kamfer, anis, mynte, myrra, furunål og einerbær. Urte- og balsamaromaer kan gå litt over i hverandre.

### FAT (LUKT OG SMAK):

Aromaer som kommer fra fat: eik, nøtter, blyantspiss, sedertre, sigarboks, vanilje, kaffe, sjokolade, toast, brent tre, nellik, karamell.

### BLOMSTERAKTIG (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om blomster, for eksempel tulipan, rose, fioler, lilje, kaprifol.

### MINERALSK (LUKT OG SMAK):

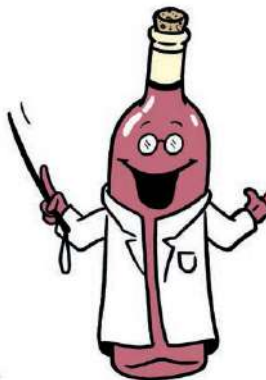
Aromaer som minner om mineralriket. Omdiskutert aromagruppe som er vanskelig å definere. Kan variere fra aromaer som minner om sjø, knust stein, røyk eller olje til mer krydrete aromaer og salt lakris. Når man sier at en vin er mineralsk, betyr det at den har en dybde i aromaene og noe mer enn bare fruktige aromaer. Dette mer kan minne om de nevnte aromaene.

### ANIMALSK (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om dyreriket, for eksempel rått kjøtt, blod, fjøs, stall, lær.

### VEGETAL (LUKT OG SMAK):

Aromaer som minner om de grønne delene på planter eller grønnsaker: nyslått gress, nesle, paprika, solbærbusk, kokt asparges, grønn te. Små innslag kan være positivt, men det tipper fort over til en negativ beskrivelse.



## HVORDAN VINEN FØLES I MUNNEN

### FAST

Brukes positivt om rødvin. Fast vin har mye, men god tannin og høy friskhet.

### LIVLIG

Livlig vin har høy friskhet med lang og god ettersmak. Den virker energisk.

### SAFTIG

Saftig vin gir den samme munnfølelsen som når du biter i en moden frukt. Leskende kan være et annet ord.

### ELEGANT

Litt upresist begrep. Tiltalende og ikke for pågående aromaer kombinert med saftig munnfølelse kan gi elegant vin.

### FET

Hvitviner med glatt og fyldig munnfølelse, gjerne med lang ettersmak virker fete.

### BLØT

Hvitviner med moderat friskhet eller rødvin med moderat tannin og friskhet er bløte.

### TRÅ

Det motsatte av saftig. Når tanninet er uttørrende og ikke slipper taket, er vinen trå.

### TUNG

Fyldig vin med mye alkohol, men med lite friskhet og i rødvin tannin, kan virke tung.

### SLAPP

Vin med for lav friskhet virker slapp. En variant av tung.

### MAGER

Gamle viner med lite fruktighet og trå munnfølelse virker magre. Det samme gjelder unge viner med lite smak og trå munnfølelse.



### Riktige svar på quizen:

1c), 2a), 3b), 4c), 5a), 6c), 7c), 8a), 9b), 10a), 11b), 12c)

## SMAK

**FYLDE** sier noe om hvor mye plass vinen tar i munnen. Alkohol, tannin, konsentrasjon av aromastoffer og ekstrakt bidrar til fylde. Skalaene brukes forskjellig for rød- og hvitvin. En fyldig rødvin er fyldigere enn en fyldig hvitvin da hvitvinen mangler tannin. Fylde sier mest om vinstilen, og mindre om vinen er god eller ikke. Viner med lett fylde er klokka 3-5 på klokka for fylde, ganske fyldig er 6-8 og fyldig er 9-12. En hvitvin med lett fylde kan være en vinhoverde, en ganske fyldig kan være chablis og fyldig kan være australsk Chardonnay.

**FRISKHET** er den forfriskende smaken som syren i vinen gir. Graderes lite frisk når syresmaken er nesten fraværende (friskhet = 3-5), ganske frisk når syresmaken er tydelig (friskhet = 6-8) og frisk (friskhet 9-12) når syresmaken er en helt sentral del av strukturen. En halvtørr vin med sødme kan fortsatt være frisk hvis den har tilstrekkelig med syre. Rødviner har også friskhet, men den er ikke like tydelig som i hvitvin. Du kjenner det kanskje best når rødvinen har for lite friskhet, da blir den tung og slapp.

**SØDME** bruker vi om hvitvin, rødviner regnes som tørre. Graderes som tørr, halvtørr, halvsøt eller søt. Tørr er 1-2 på klokka for sødme, halvtørr er 3-5, halvsøt er 6-8 og søt 9-12. De fleste hvitviner er tørre. En halvtørr vin, for eksempel en Riesling fra Moseldalen i Tyskland, kjennes ganske søt i munnen. Dessertviner er søte. En vin med så mye sødme bør ha nok friskhet for ikke å virke klissete.

**GARVESTOFFER:** Gir den snerpende følelsen på tunga og i munnhulen når du smaker rødvin. Vi bruker tannin og garvestoffer litt om hverandre, men det er samme stoff vi snakker om. Druer med dårlig modning vil gi umoden tannin som snerper aggressivt selv om mengden er liten. Vi sier da at tanninet er grovt eller umodent, og det er ikke ønskelig i en vin. Graderes lite snerpende når du så vidt kjenner snerp (garvestoffer = 3-5), ganske snerpende når snerpen er tydelig (garvestoffer = 6-8), og snerpende når snerpen er en helt sentral del av strukturen (9-12). Mye snerp er riktig for en del vintyper som for eksempel barolo, barbaresco, cahors, brunello di montalcino, bordeaux og sagrantino di montefalco.

**ETTERSMAK:** En viktig indikator på kvalitet i vinen er lang ettersmak. Konsentrasjon av smaksstoffer fra topp modne og gode druer er en forutsetning. Vi teller ikke sekunder, men kjenn etter hvor lenge smaken varer i munnen. Hvis ettersmaken bare er biter, sur eller kun fatpreget, regner vi ikke det som ettersmak, det er de verdifulle egenskapene vi vurderer. Du kan bruke de siste fritekstlinjene i avkryssingsskjemaet til å si noe om ettersmaken, men vi legger mest vekt på den i tredje og siste trinn.



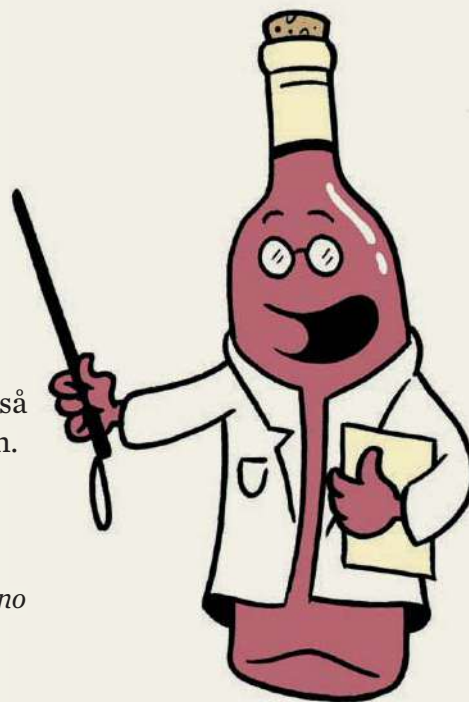
# Bli en vinsmaker

Er du nysgjerrig på smak og vin, men føler du ikke kan så mye? Vil du sett ord på det du smaker, men får det ikke helt til? Vil du lære å kjenne din egen smak og hvorfor noen viner regnes som bedre enn andre?

Da bør du gå sammen med flere og bruke dette heftet. Gjennom 12 smakinger og oppgaver skal du blant annet lære deg klokka, smake sitron, eikeflis, ulike druetyper og kjenne forskjell på premier og grand cru chablis.

Har du forresten hørt om lambrusco? Det er ikke nabohunden, men en rød, musserende vin. Vi tar også en liten tur innom den litt rare delen av vinverdenen.

*Våre dyktige ekspeditører elsker å gi deg konkrete tips til vinsmakingene. Du kan også ringe Kundesenteret på tlf. 04560 eller sende e-post til [kundesenter@vinmonopolet.no](mailto:kundesenter@vinmonopolet.no) og få samme, gode hjelp der.*



VINMONOPOLET