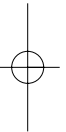
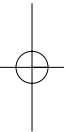
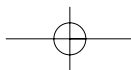


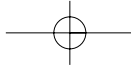
Vinboka

**For deg som vil lære om vin
og andre drikkevarer**



Yrkeslitteratur as

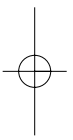
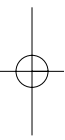




© Yrkeslitteratur as, Oslo 2005

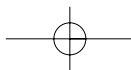
ISBN 82-584-0531-4

Det må ikke kopieres fra denne bok i strid med åndsverkloven eller avtaler om kopiering inngått med KOPINOR, interesseorgan for rettighetshavere til åndsverk. Forbudet gjelder både hele verket og deler av det, medregnet lagring i elektroniske medier, visning på bildeskjerm og båndinnspilling.



Illustrasjoner: Engelstad Vin & Brennevin, Haugen Gruppen as, Amundsen as, Arcus as, Robert Prizelius as, Strag as, Stenberg & Blom as, Vingården as, Amka Saga as, Eurowine as, Brand Partners as, Maxxium Norge as, Ca'de Vin, Opplysningskontoret for kjøtt (s 137, 138), Kai Myhre (s 146–148)

Omslag: Larry Dale Gordon, The Image Bank
Sideutforming og utkjøring på desktop: Interface Media as,
Roland Hervig
Trykk: PDC Tangen as



Forord

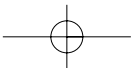
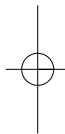
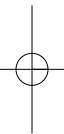
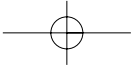
Denne boken er en lærebok for drikkevarefaget i videregående skole. Men boken egner seg også godt for alle andre som vil skaffe seg basiskunnskaper om vin og andre drikkevarer.

Den første delen av denne boken handler om vin, med kapitler om vinens historie, om forskjellige druer, om forskjellige vinproduserende land og de viktigste vinene derfra, og om hvordan man lager vin, fruktvin og musserende vin. Den andre delen handler om sterkvin, brennevin, øl og alkoholfrie drikkevarer. Den tredje delen handler om baren og om miksing av drinker. I den fjerde delen skal vi se på alkoholovgivning og på alkoholens bakside: alkoholmisbruk og skader av alkohol. Den femte og siste delen inneholder en omfattende ordliste.

En lærebok for videregående skole kan ikke gi en komplett kunnskap om alle områdene læreplanen nevner. Man kan studere i årevis, lese mange bøker og reise over hele verden, uten å få noen fullstendig kunnskap om vin, øl og brennevin. Området er rett og slett for stort. Bare i Italia lages det mer enn 900 forskjellige vintyper. Det er 669 forskjellige områder for vinproduksjon bare i Burgund i Frankrike. Antall ølsorter i Belgia alene er over 450.

Denne boken er altså ikke ment å gjøre deg til ekspert, men skal gi deg en grunnleggende kunnskap om emnet. I serveringsbransjen vil du komme i kontakt med alkohol, og da er det viktig å kunne det mest elementære om drikkevarene. Det gjelder også om du selv er totalt avholden.

Mandal, august 2005
John Erik Kristensen



Innhold

FØRSTE DEL 7

Vin 7

- Hva er vin? 7
- Vinens historie 8
- Forutsetninger for vinproduksjon 9
- Geografi 9
- Klima 11
- Jordsmonn 11
- Vitkultur 12
- Vinlus 14
- Andre skadedyr og sykdommer 15
- Edelråte 15

Druetyper 17

Røde druer 18

- Cabernet Sauvignon 18
- Cabernet Franc 18
- Merlot 18
- Pinot Noir 18
- Syrah 19
- Grenache 19
- Tempranillo 19
- Sangiovese 20
- Zinfandel 20
- Gamay 20

Hvite druer 20

- Chardonnay 20
- Sauvignon Blanc 21
- Semillon 21
- Chenin Blanc 21
- Riesling 21
- Gewürztraminer 22

Vinifisering

(vinproduksjon) 23

- Hvitvin 24
- Rødvin 26
- Rosévin 28
- Lagring 29

Europa 32

- Frankrike 32
- Italia 46
- Spania 53
- Portugal 61
- Tyskland 65
- Østerrike 71
- Ungarn 73
- Hellas 74
- Bulgaria 76
- Romania 77

Nord-Amerika 78

- California 79

Sør-Amerika 80

- Chile 80
- Argentina 82

Oseania 83

- Australia 83
- New Zealand 86

Afrika 87

- Sør-Afrika 87

Asia 88

Fruktvin 89

- Norsk vin 89
- Fremstilling av fruktvin 90

Musserende vin 90

- Champagne 95
- Cava 97

ANDRE DEL 99**Sterkvin 99**

Portvin 99
Sherry 103
Vermut og aperitiff 107

Øl 109

Ølets historie 109
Ølets bestanddeler/renhetsloven 109
Produksjon av øl 110

Øltyper 112

Ale 112
Lager 112
Skatteklasser 113
Andre typer øl 113
Øl og mat 114

Brennevin 114

Brennevinets historie 114

Destillasjon 115

Pot-still 116
Kontinuerlig destillasjon
(Kolonnemetoden) 117
Alkoholstyrke 119
Brennevin av druer og annen frukt 120
Brennevin av bygg og annet korn 124
Brennevin av andre råvarer 128
Aromatisert brennevin 129

Likører 130**Alkoholfrie drikkevarer 133**

Alkoholritt øl 133
Alkoholfri vin 134
Kaffe 134
Te 135
Mineralvann 135

TREDJE DEL 137**Vin til mat 137**

Hovedregler 138
Hvitt og rødt 139
Grunnelementer 139
Balanse 139

Søtt 140
Surt 140
Tyngde 140
Servering 141
Glass 144

Vinsmaking 145

Vinspråk 149

Feil på vinen 150**Baren 152**

Innledning 152
Drikkevarer 153
Alkoholholdige drikker 154
Alkoholfrie drikker 154
Tilsetninger 154
Tilbehør 154
Utstyr 155
Mise en place 157
Arbeid i baren 157
Miksing av drinker 158
Cocktails 160
Longdrinks 163
Alkoholritt 167

FJERDE DEL 169**Lover og regler 169**

Alkoholloven 169
Bevilling 170
Røykeloven 170

Alkohol- og rusmisbruk 171

Avhengighet 172

FEMTE DEL 179**Ordforklaringer
og fagterminologi 179**

Litteratur 199
Internettadresser 200

Stikkordregister 201

FØRSTE DEL

Vin

Hva er vin?

Nøkkelordet er **druer**. Du kan ikke lage vin uten druer eller **most** av druer. Vin er rett og slett gjæret druemost. Hvis du gjærer for eksempel eplemost, får du cider eller eplevin, som er en type fruktvin. Men det er altså ikke vin.

Druene får vi av drueplanten, som vi i denne sammenhengen kaller vinranke eller vinstokk. Vinranken har det latinske navnet *Vitis vinifera*.

Fra drueplanten får vi også spisedruer, druer til rosiner og til saft, juice og syltetøy, men det kommer vi ikke nærmere inn på i denne boken.

Most = juice/saft av druer som er knust/presset, med eller uten uttrekk av smak og farge fra skallene. Stilkene er fjernet, men fruktkjøtt, skall og steiner kan være med.



Det lages noe vin av den amerikanske arten *Vitis labrusca*, men bare i liten målestokk på østkysten av USA og i Canada. Vin av denne arten har også en litt ubehagelig lukt, men ikke så mye som de andre amerikanske artene.

Planteslekten *Vitis* har mange arter, som alle gir druer, men det er bare druer av arten *vinifera* som er egnet til å lage vin av. Vin av arter som *Vitis riparia*, *Vitis rupestris* og *Vitis berlandieri* har en ubehagelig lukt og smak. Som vi skal se i kapittelet **Vitikultur** (side 12), har de imidlertid andre egenskaper som er nyttige.

Av *Vitis vinifera* har vi igjen fått mange varianter eller sorter, med navn som Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay og Gamay. I alt finnes det rundt 3000 varianter. Alle disse kan vi lage vin av, men fargen, smaken og lukten på det ferdige produktet vil være forskjellige. Med andre ord, forskjellige druer gir forskjellige viner. Dette store mangfoldet av råstoff er grunnen til at vin har fått forholdsvis stor plass i denne boken.

Vær oppmerksom på forskjellen på **art** og **sort**. *Vitis vinifera* er en **art** av slekten *Vitis*, mens Merlot og alle de andre navnene er **sorter** av arten *Vitis vinifera*.

Vi starter vår reise i vinens verden med litt historie og de geografiske og klimatiske forutsetningene for å dyrke druer, før vi går ut på vinmarkene og ser hvordan bøndene går fram for å skape grunnlaget for en god vin. Så skal vi se på de vanligste druetypeene, og hvordan de blir omdannet til vin. Til sist skal vi innom de viktigste vinproduserende landene og lære om vinene de produserer.

Vinens historie

Så lenge det har vært druer på jorden, har det vært vin. Druer inneholder vann og druesukker, og på skallet finnes det millioner av gjærsopper. Gjærsoppene kommer i kontakt med druesukkeret når druene knuses. Slik starter alkoholgjæringen – grunnlaget for vinproduksjonen.

Alkoholgjæring: Druesukker ($C_6H_{12}O_6$) spaltes av gjær til alkohol (C_2H_5OH) og karbondioksid (CO_2). Det er den samme prosessen som gjør druemost til vin som får gjærdeig til å heve.

Vin som drikke, produsert av mennesker, er av yngre dato. Men vi snakker likevel om en svært lang historie. Vinproduksjonen begynte for ca. 6 000 år siden i det som i dag er Irak, og spredte seg siden til hele Europa. For ca. 3 000 år siden kom den til Hellas. 500 år senere ble det dyrket vindruer i Italia, og 500 år etter det kom

Spania, Portugal, Frankrike og Tyskland med blant de vinproduserende landene.

Det var grekerne som brakte vinen til Italia, og romerne tok den med seg til resten av Europa på sine erobringer. Vikingene fikk smaken for vin på sine tokter, og brakte vinen med seg tilbake til Norge, der den ble en drikk for overklassen.

Forutsetninger for vinproduksjon

Vindruer dyrkes nesten over hele verden. Vi finner vinproduserende land i alle de fem verdensdelene, men ikke alle landene i disse verdensdelene har forutsetninger for å få fram modne druer som man kan lage vin av. Ja, selv i det enkelte landet er det ikke alle områder som er egnet. Innenfor de landene og områdene som er egnet for vindruedyrking er det visse faktorer som må være til stede for å kunne lage en god vin. Vi skal se nærmere på disse faktorene, som er:

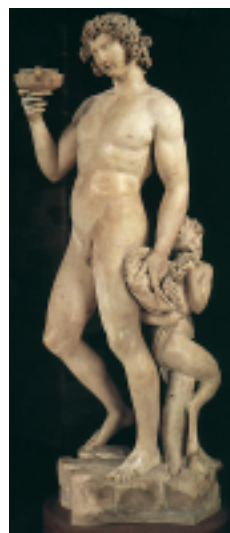
- Geografi
- Klima
- Jordsmonn
- Vitikultur
- Druetype
- Vinifikasjon

Geografi

Vinranken er en snodig plante. Den er en av de mest hardføre plantene vi kjenner, den overlever der nesten ingenting annet vil gro. Man kan plante den rett i grus, og den vil sende røttene sine 15-20 meter ned for å finne vann. Den tåler den brennende heten på høysletten i Spania, og den tåler de harde vintrene i Moseldalen i Tyskland.

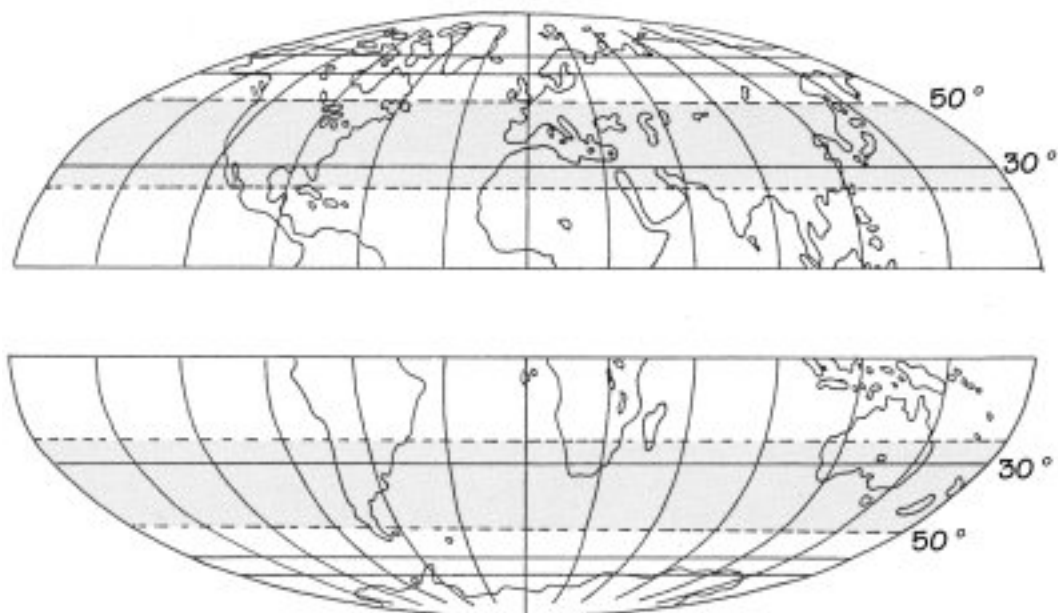
Men samtidig som den er hardfør på enkelte områder, er den veldig kresen på andre områder. For det første må den ha nok sol, ellers modner ikke druene.

For det andre må den ha det kjølig om vinteren, så den får en hvileperiode for å samle krefter til neste års avling. Men det må likevel ikke være så kaldt at planten fryser i stykker.



Den romerske vinguden Bacchus av Michelangelo.





Den nordligste grensen for vindruedyrking går langs 50. breddegrad, som skjærer gjennom Nord-Tyskland. Nord for denne grensen er det for få soltimer i løpet av vekstsesongen, somrene er rett og slett for korte til å dyrke druer til vinproduksjon.

Den sørligste grensen for å dyrke vindruer går langs 30. breddegrad, som går igjennom Marokko, Tunis og Algerie i Afrika. Lenger sør er det ikke mangel på sol som er problemet. Det er heller for varmt, så om vinteren får ikke plantene nødvendig dvale, og om sommeren blir plantene «stekt».

De samme breddegradene gjelder også som grenser på den sørlige halvkule. Nord for 30. breddegrad, som går gjennom Sør-Afrika, lages det ikke vin. Der blir det for varmt. Og sør for 50. breddegrad, som går gjennom Chile og Argentina, blir det ikke nok sol.

Det finnes unntak, men de er få. For eksempel dyrker de nå druer og lager vin i England, opp til 53. breddegrad, og på Gotland, på 57. breddegrad. Dette får de til etter at forskerne har klart å utvikle nye varianter som gir modne druer på kortere tid, det vil si at de ikke trenger så mye sol og varme som tradisjonelle varianter. Det finnes også varianter som klarer seg i svært varme strøk uten å ta

skade av det, for eksempel dyrkes det Cabernet Sauvignon og Syrah på 8. breddegrad i Brasil. Men, dette er som sagt unntak. Så godt som all vin dyrkes og produseres i «vinbeltet» mellom 30. og 50. breddegrad.

Klima

Vinranken er ikke bare kresen når det gjelder varme og kulde, den er også kresen med hensyn til tørke og fuktighet.

Når den skal sette blomst om våren vil den ha finvær. Kommer det frost, kan den miste blomstene. Da kan hele druehøsten gå tapt.

For mye fuktighet når den skal sette knopper, gir lett soppangrep, som ødelegger bærene. Og en haglskur kan rasere hele vinmarken. Haglene slår blomster, knopper, kart eller bær av vinranken.

Druene skal vokse seg store og modne fra juni til august. Da vil vinranken ha både sol og regn i passe mengder.

Når druene er modne i september, og de skal høstes inn, skal det være tørt, fint vær og solrikt. Regn under vinhøsten kan gi både soppangrep og vasne druer.

Samtidig må det regne nok i løpet av året, og helst i løpet av vinteren. En vinstokk trenger minimum 700 mm nedbør i løpet av et år. Den europeiske vinloven sier at det ikke er lov å drive kunstig vanning av vinstokkene, så derfor må man begrense plantingen til områder med nok naturlig nedbør.

Siden været ikke er likt fra år til år, kan det derfor være nokså store forskjeller i kvaliteten på druene fra år til år, og det påvirker kvaliteten på vinen.

Jordsmonn

De seks faktorene som bestemmer hvordan en vin kommer til å se ut, lukte og smake, danner til sammen det franskmennene kaller «terroir», som egentlig betyr «jord». Det sier noe om hvor viktig rolle jordsmonnet spiller i denne sammenhengen.

Inne i plantene foregår det en kjemisk prosess (**fotosyntese**). Bladene omdanner sollys, vann fra jorden og karbondioksid fra luften til sukker og oksygen.

Breddegrad:
inndeling av Jorden
fra øst til vest.
Lengdegrad:
inndeling av Jorden
fra nord til sør.

Normalt går det
100 dager fra vin-
ranken blomstrer
til druene er klare
til å bli høstet.

Fotosyntese: Vann (H_2O) + karbondioksid (CO_2) omdannes av klorofyll i bladene, ved hjelp av sollys, til druesukker ($C_6H_{12}O_6$) og oksygen (O_2).

Når røttene suger opp vann, får de også med seg næringsstoffer fra bakken. Disse næringsstoffene går ut i druene, som består mest av vann, og vil sette sitt preg på vinen.

Men det er forskjell på næringsstoffer. For å produsere en kvalitetsvin vil ikke bonden ha næringsstoffer som får planten til å vokse godt, som nitrogen og fosfat, det vil si gjødsel. Han vil ha næringsstoffer som gjør vinen bedre, som mineraler.

Hvis vi planter vinstokken i næringsrik matjord, vil planten produsere store mengder druer, noe som betyr at hver hektar vinmark vil gi svært mye vin. Slik lages det meste av billigvinene. Man produserer først og fremst for kvantitet, ikke kvalitet. Planten får her et grunt rotsystem og den finner ikke mye mineraler. Gjødsel må den få tilført gjennom kunstgjødsel.

Når man skal lage kvalitetsvin må man ikke være for snill med vinstokken. Den bør plantes i skrinn, men mineralrik jord, slik at planten må sende røttene sine dypt ned i bakken for å søke etter vann. Der finner den ekstra mye mineraler som finnes naturlig i grunnen. Dette jordsmonnet gir også vanligvis god drenering, noe vinstokken er avhengig av. Det verste den vet er å stå med «våte føtter».

Forskjellige jordsmonn inneholder forskjellige mineraler, og mineralinnholdet i druene er med på å sette smaken på den ferdige vinen. Derfor vil viner fra samme drue, plantet på samme breddegrad, men i forskjellig jord, smake forskjellig.

Vitikultur

Vitikultur, dvs.hvordan vinranken dyrkes, spiller altså inn på hvordan den ferdige vinen blir. Vi skal se litt på hva vinbonden gjør ute på vinmarkene.

Etter at vinhøsten er over, noe som skjer fra september til november på den nordlige halvkule, går vinstokken i dvale. All næring trekkes inn i stammen og røttene, og de greinene som har produ-



Vinstokkene plantes på lange rader, slik at det skal være enkelt å komme til på hver side av planten for å binde opp, beskjære og høste inn.

sert årets druer, mister bladene, samtidig som de setter knopper til neste års skudd.

Hvis planten fikk lov til å vokse fritt, ville den neste vår sette enorme mengder skudd, og resultatet ville blitt et villnis av greiner, mye løv og lite druer. Hele plantens energi ville gått med til å lage løv og greiner. Derfor må planten beskjæres. Vinbonden skjærer tilbake greinene om vinteren slik at antall skudd reduseres.

Når våren kommer, og knoppene brister til nye greiner, løv og blomster, må vinbonden binde opp greinene. Vinranken er en slyngplante, og vil sende greinene i alle retninger hvis de ikke kontrolleres. Det vanligste er å binde dem opp på horisontale wirer. I løpet av sesongen må overivrige skudd og for mye løv-



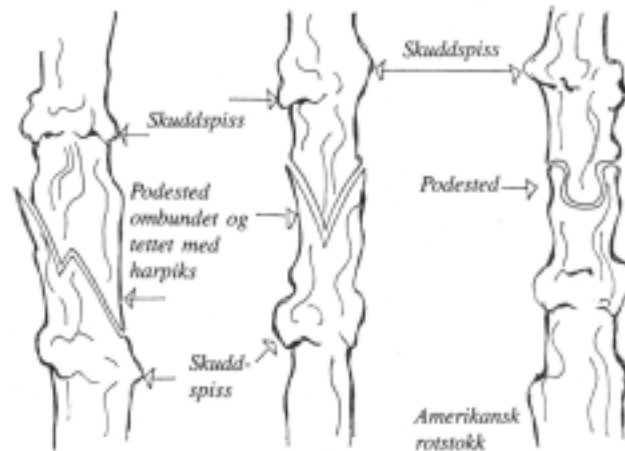
For å konsentrere smak og sukkerinnhold i druene praktiserer en del vinbønder noe som kalles «grønn innhøsting», som betyr å kutte av en del av drueklasene før de er modne.

verk beskjæres. Det skal også sprøytes mot sykdommer, soppangrep og insekter som kan skade vinplantene, og det skal gjødsles.

Fra blomstene blir til kart og til de modne druene kan høstes, går det vanligvis 100 dager.

Slå opp på **vinifikasjon** (side 23) for å se hva som skjer, etter innhøstingen.

Vinlus



Vinlus

Det er som nevnt planten *Vitis vinifera* som brukes til å lage vindruer. Planten har en stor fiende, med navn *Phylloxera vastatrix*, bedre kjent som **vinlus**. Det er et skadedyr som lever i jorden på vinmarkene og som spiser opp røttene på plantene, så de visner og dør. Vinlus kom til Europa fra USA rundt 1860, og ødela i løpet av noen år nesten alle vinmarkene i de europeiske landene.

Men så fant noen ut at de amerikanske *Vitis*-artene var immune mot vinlus. Løsningen ble å pode skudd fra de kjente *V. vinifera*-variantene på rotstokker fra de amerikanske artene, som *V. riparia*, *V. rupestris* og *V. berlandieri*.

Vinlus angriper også røttene til de amerikanske artene, men disse artene har evnen til å helberede seg selv ved å danne en «sårskorpe» over sårene som vinlusen lager når den spiser på røttene. Denne evnen har ikke den europeiske arten, dermed dør røttene.

Dette gjøres den dag i dag, over hele verden. På denne måten får man kombinert de gode kvalitetene fra begge artene; man får motstandsdyktigheten mot vinlus fra den amerikanske arten, og man får den gode smaken fra den europeiske arten.

Andre skadedyr og sykdommer

Nå har vi vært innom det verste skadedyret, vinlus. Andre skadedyr vinbonden må passe seg for, er druemøll og spinnmidd. Men disse insektene kan enkelt bekjempes med insektspray. Det er ennå ikke oppdaget et stoff som virker mot vinlus.

Soppsykdommer kan gjøre større skade enn skadedyr, og det må sprøytes mot sopp i hele vekstsesongen. De verste skadesoppene er:

- Meldugg, som kan få druene til å sprekke og ødelegges.
- Vinskimmelsopp, som ødelegger bladene så planteveksten hemmes.
- Gråråte, som ødelegger drueskallene, og som kan gi dårlig smak på vinen.

Edelråte

Soppsykdommen gråråte, *Botrytis cinerea*, som kan gjøre stor skade i vinmarkene, kan faktisk, under spesielle forhold, være svært velkommen.

Da kalles den edelråte, og er opphavet til noen av de beste, søte vinene i verden, som Sauternes fra Frankrike, Tokayer fra Ungarn og Trockenbeerenauslese fra Tyskland og Østerrike. I Tyskland kalles råten Edelfäule, i Frankrike går den under navnet Pourriture Noble.

Det må som sagt være spesielle forhold til stede. Det må være en elv eller innsjø rett ved, med tett morgentåke som gir masse dugg på druene. Så må det komme sol senere på dagen, som tørker opp duggen. Det er hovedsakelig grønne druer dette fungerer på, og bare på noen spesielle druetyper med ekstra tynt skall.

Soppen setter seg på skallet av druen og lager små hull. Vannet inne i druen begynner å fordampe ut gjennom hullene, druen skrumper inn så den ligner en muggen rosin. Når druene så presses får man en svært konsentrert og søt most. Når den gjærer gir den en ekstremt holdbar og nesten sirupslignende vin som selges for skyhøye priser.



Verdens dyreste flaske hvitvin som finnes i dag er en flaske edelsøt vin, en Chateau D'Yquem fra Sauternes, årgang 1767. Den kan fremdeles drikkes.



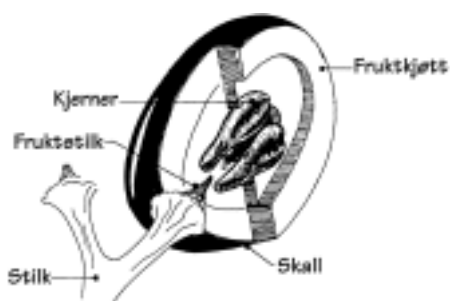
Spørsmål

- 1 Hva er det latinske navnet på vinranken?
- 2 Hva er vin, hvis du skal forklare det med egne ord?
- 3 Hva er forskjell på en art og en sort i en planteslekt?
- 4 Når og hvor startet mennesket å lage vin første gang?
- 5 Hvorfor dyrkes vinranken i hovedsak mellom 30. og 50. breddegrad?
- 6 Hvor mye nedbør trenger en vinranke i løpet av et år?
- 7 Er det lov å drive kunstig vanning av drueplantene i Europa?
- 8 Hvorfor er det uheldig med regn under vinhøsten?
- 9 Hva skjer med vinranken hvis den plantes i næringsrik matjord?
- 10 Når foregår vinhøsten på den nordlige halvkule?
- 11 Hvorfor må vinranken beskjæres?
- 12 Hvorfor podes europeiske druesorter på rotstokker av amerikanske Vitis-arter?
- 13 Hvor lang tid tar det fra vinranken setter blomster til de modne druene kan høstes inn?
- 14 Hva er edelrâte, og hva gjør den med druene?

Druetyper

Vi kunne ha skrevet en hel bok bare om druetyper, for det finnes så mange av dem. Det finnes faktisk en helt egen vitenskap, ampelografi, som bare dreier seg om forskning på druesorter. Men det er bare noen få av sortene som er viktige. Vi skal se nærmere på en del av disse. Men før vi går inn på druetyper, skal vi se nærmere på selve druen.

Druen består av fire deler: stilken, steinene (kjernene), skallet og fruktkjøttet.



Stilken inneholder mye **garvestoffer**, eller tannin, og blir derfor fjernet før gjæringen finner sted. For mye garvestoffer i rødvinen gjør den udrikkelig. Hvitvin skal ikke ha garvestoffer i seg i det hele tatt.

Steinene inneholder en del bitre oljer, og druene blir derfor presset skånsomt for ikke å ødelegge steinene. Bitter vin smaker ikke godt.

Skallet inneholder fargestoffer, smaksstoffer og garvestoffer. I tillegg sitter det gjærsopp på skallet. Skallet er viktig i rødvinproduksjon, og er med under gjæringen. Hvitvin gjæres uten skall (på grunn av garvestoffene)

Den viktigste delen på druen er likevel fruktkjøttet. Det inneholder **vann**, **druesukker** som skal gjæres og omdannes til alkohol, **syre** som skal til for å balansere sukkeret, samt det meste av **smaksstoffene**. Vi skal se nærmere på prosessen å lage vin av druer i kapitlet **vinifikasjon** (side 23).



Røde druer

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon er ikke den mest brukte røde druen i verden, men den er uten tvil den viktigste i produksjon av kvalitetsrødvin. Cabernet Sauvignon dyrkes i alle verdensdeler, fra Frankrike til Australia, California, Chile og Sør-Afrika, til og med i den gølge Bekaa-dalen i Libanon. Den kommer fra Bordeaux i Frankrike, der den sammen med Cabernet Franc, Merlot, Malbec og Petit Verdot blandes til noen av verdens mest berømte viner. Cabernet Sauvignon har tykt skall og kan gi svært kraftige viner med masse tannin. De egner seg godt til lagring. Den kan også gi enkle og lett-drikkelige viner med mer forsiktig gjæring og pressing. Karakteristisk for Cabernet Sauvignon er en duft og smak av solbær. I varmt klima, som i Australia, kan den gi svært konsentrerte viner.

Cabernet Franc

Cabernet Franc er ikke utelukkende en blandingsdruer i Bordeaux, den kan fint klare seg på egen hånd også. I distriktet St. Émilion i Bordeaux står den bak noen av de aller beste vinene, og i Loire brukes den til rødviner og roséviner. Typisk smak for Cabernet Franc er rips og tobakk. Cabernet Franc er ikke mye plantet ellers i verden.

Merlot

I Medoc i Bordeaux er Merlot kjent som den «myke» partneren til Cabernet Sauvignon, som runder av Cabernetens harde garvestoffer når de kombineres.

Merlot har også funnet seg til rette over hele verden, og som i Bordeaux blandes den i andre land gjerne med Cabernet Sauvignon. Den har også funnet seg nye «lekekamerater», og blandes nå også med druer som Syrah og Malbec. Merlot står også godt på egne ben, og produseres mer og mer som **éndruevin**, altså en vin basert på kun én druesort. Merlot gir generelt sett lett-drikkelige viner, uten mye garvestoffer, og i duft og smak assosierer vi ofte Merlot-viner med plommer og bjørnebær.

Éndruevin = vin basert på kun én druesort

Pinot Noir kalles Pinot Negro i Italia og Spätburgunder i Tyskland.

Pinot Noir

Pinot Noir dyrkes i liten grad andre steder enn i distriktene Burgund og Champagne i Frankrike, bortsett fra noe i California. I Burgund lages noen av verdens aller beste og dyreste viner av Pinot Noir.

Denne druen er vanskelig å få til, og den angripes lett av sykdommer.

Unge Pinot Noir-viner forbindes oftest med bringebær og andre røde bær. Vinene egner seg godt til lagring, og utvikler over tid en mer sammensatt duft og smak i flasken, der frukttonene blandes med toner av jord, skinn, tobakk, kompost, osv.

Syrah

Syrah kom opprinnelig fra Rhône-dalen i Frankrike. I dag dyrkes den over hele verden, spesielt i Australia, der de kaller druen Shiraz. Syrah inneholder mye fargestoffer og garvestoffer, og vinene er gjerne mørke og fulle av smak. Vinene får deg ofte til å tenke på forskjellige mørke bær, kan ha et streif av pepper, og australske Shirazer har gjerne en duft av eukalyptus.

Syrah kalles Shiraz i Australia.

Grenache

Grenache kommer også fra Rhône-dalen, og den brukes ofte i blanding med andre druer. Grenache gir en ganske lys vin som inneholder mye sukker. Det gir ganske alkoholsterke viner. I smak og lukt er det ofte rips, jordbær og surkirsebær vi forbinder med Grenache. Druen er den mest dyrkede røde druen i Spania, der den kalles Garnacha. Grenache brukes også mye til å lage rosévin.

Grenache heter Garnacha i Spania

Tempranillo

Kjært barn har mange navn, og få druer går under flere navn enn Tempranillo, den edleste druen i Spania. Tinto Roriz, Ull de Llebre, Aragonêz, Cencibel og Tinto del Pais er noen. Tempranillo er bærebjelken i vinene fra Rioja, men dyrkes også i mange andre distrikter i Spania og Portugal, og er i ferd med å spre seg til andre verdensdeler. En Tempranillo dufter ofte varmt og krydret, og smaker gjerne av jordbær og kirsebær. Tempranillo som lagres lenge på eikefat, som i Rioja, tar til seg mye av typiske eikearomaer som vanilje og krydder.

Tempranillo kalles også Tinto Roriz, Ull de Llebre, Ojo de Liebre, Aragonêz, Cencibel, Tinto del Pais, Tinto Aragonéz, Tinto de Toro, Tinto Fino, Tinto Madrid og Tinto de la Rioja, alt etter hvilken region man befinner seg i i Spania eller Portugal.

Sangiovese

Sangiovese hører hjemme i distriktet Toscana, og Chianti (uttales *kianti*) er den mest kjente vinen fra Toscana fra denne druen. De beste Chianti-vinene kommer fra underområdene Chianti Classico og Chianti Ruffino. Andre kjente viner som bruker Sangiovese er Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano. I duft og smak finner vi ofte kirsebær, og vanligvis mye syre. Vinene er vanligvis ganske lyse i fargen.

Zinfandel fra California og Primitivo fra Puglia i Italia er identiske druer, det ble slått fast gjennom DNA-analyse på begynnelsen av 1990-tallet.

Zinfandel

Zinfandel er Californias «egen» drue, og selv om den er blitt identifisert som identisk til den italienske druen Primitivo, så dyrkes den fremdeles som Zinfandel i USA og noen få andre steder i verden. Druen gir vanligvis alkoholsterke og kraftige, mørke viner, men brukes også mye til «blush wines», som er svakt rosa, søte hvitviner som lages ved forsiktig pressing av de røde Zinfandel-druene.

Gamay

Denne druen ses sjelden utenfor området Beaujolais i Burgund i Frankrike, der den lager lyse, lette og fruktige viner. Disse vinene er så lette og har så lite garvestoffer at de godt kan brukes til fisk istedenfor hvitvin.

Andre røde druetyper du kan komme borti er Tannat, Malbec, Pinot Meunier, Cinsaut, Carignan, Mourvèdre (Frankrike), Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Primitivo, Uva di Troia, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Negroamaro, Corvina, Molinara, Rondinella (Italia), Monastrell, Mazuelo (Spania).

Hvite druer

Chardonnay

Chardonnay er nok den hvite druen de fleste kjenner til. Opprinnelsen er Burgund i Frankrike, der den er eneste drue i de fylldige, hvite burgundervinene, og i de lyse, friske chablisvinene. Den er også en av hoveddruene i Champagne. Akkurat som Cabernet Sauvignon har den funnet seg til rette over hele verden, spesielt i Australia og California, der de lager kraftige viner av Chardonnay. Typisk duft av Chardonnay er smør, bortsett fra Chablis, som lukter mer av mineraler. Sitron, nøtter og eple er også typiske smaker.



Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc er, ved siden av Chardonnay, den beste og mest kjente hvite druen fra Frankrike. Den hører hjemme i to distrikter: I Bordeaux, der den gir syre og friskhet i blanding med Semillon, og i Loire lenger nord, der den er alene i vinene fra Sancerre og Pouilly Fumé. Sitt andre hjem har druen funnet i New Zealand, der den brukes til tørre, smakfulle viner.

Sauvignon Blanc blir kalt Fumé Blanc i USA.

Semillon

Semillon er den mest kjente hvite druen i Bordeaux, først og fremst kjent fra den søte dessertvinen Sauternes. Druen har tynt skall, og som du leste under **vinsykdommer** blir den lett angrepet av edelråte, noe som gir en konsentrert, søt, tyktflytende vin som balanse-res av et høyt syrenivå.

Semillon brukes også, i blanding med Sauvignon Blanc, til tørre, hvite viner i Bordeaux. I Australia, spesielt i distriktet Hunter Valley, lages det mye éndruevin av Semillon.

Chenin Blanc

Chenin Blanc hører hjemme i Loire-distriktet i Frankrike, der de lager alt fra sirupssøte dessertviner til friske, musserende viner av den. Et typisk trekk ved en vin av Chenin Blanc fra Loire er duft av blomster og honning og mye syre. I Sør-Afrika er dette den mest plantede druen, der kalles den Steen. Den dyrkes også mye i California og Australia.

Chenin Blanc kalles Steen i Sør-Afrika.

Riesling

Riesling er Tysklands viktigste drue. Den har sitt utspring i Rhin- og Moseldalen, og er i dag plantet over hele verden. De nest viktigste området er Alsace i Frankrike og Australia. Typisk lukt og smak på Riesling-vin er mineraler, sitron, fersken og blomster. Når den blir lagret på flaske noen år begynner den å lukte bensin, noe som regnes som positivt. En tysk Riesling har høy syre, ofte en del sødme og lav alkoholprosent (7 – 11 %). En Riesling fra Alsace har moderat syre, lite sødme og moderat alkoholprosent (11,5 – 12,5 %). Ekte Riesling, eller Rhein Riesling som den også kalles, må ikke forveksles med navn som Olasz Rizling, Laski Rizling, Welschriesling, som er navn på en helt annen, og dårligere, drue.

Gewürztraminer

«Gewürz» betyr krydder på tysk, og selv om viner av Gewürztraminer ikke akkurat lukter som et krydderskap, så lukter de utvilsomt mye. Gewürztraminer dyrkes noe i Tyskland, men først og fremst kjenner vi denne druen fra Alsace i Frankrike. Der skrives navnet uten prikker over u'en: Gewurztraminer. Den dyrkes også mye i Australia. Gewürztraminer dufter og smaker tropiske frukter.

Andre hvite druetyper du kan komme borti er Pinot Gris, Pinot Blanc, Ugni Blanc, Muscat, Aligoté, Muscadet, Viognier, Marsanne, Roussanne (Frankrike), Palomino, Viura, Albariño, Verdejo, Torrontés, Parellada, Macabeo, Xarel-lo, Airén (Spania), Silvaner, Müller-Thurgau, Rivaner, Kerner (Tyskland), Trebbiano, Garganega, Verduzzo, Malvasia, Verdicchio (Italia).



Spørsmål

- 1 Hvor i druen finnes druesukkeret?
- 2 Hvorfor blir druene presset varsomt, så steinene ikke knuses?
- 3 Hvor er hoveddyrkingsområdene for Pinot Noir?
- 4 Hva er Ull de Llebre?
- 5 Nevn en drue som hører hjemme i Loire i Frankrike?
- 6 Hva er forskjellene på en Riesling fra Tyskland og en Riesling fra Alsace?
- 7 Hvilke hvite druer brukes til å lage tørre hvite viner i Bordeaux?
- 8 Hvor produseres Chianti, og hvilken drue brukes til denne vinen?

Vinifikasjon

Vinifikasjon betyr **vinproduksjon**, det vil si; det som skjer med druene fra de er høstet til de havner i flasken som ferdig vin.

Vi fortsetter der vi slapp under kapittelet **vitikultur**.

Etter at de 100 dagene i vinstokkens vekstsesong er over, bør druene være ferdig modnet. Vinprodusenten tester nå sukkerinnholdet i druene hver dag, og når de er søte nok, begynner innhøstingen. Men da haster det. For hver dag som går, øker sukkerinnholdet, som bestemmer alkoholinnholdet i vinen. Samtidig synker syreinnholdet, som bestemmer friskheten i vinen. Hvis syreinnholdet blir for lavt, kan vinen bli ubalansert.

Druene høstes enten for hånd, ved at drueklasene klippes av hele, eller med store maskiner, som rister løs druene.

Når druene er kommet i hus på vingården, der vinen skal lages, er det to forskjellige prosesser de kan gjennomgå: én for hvitvin, eller én for rødvin.

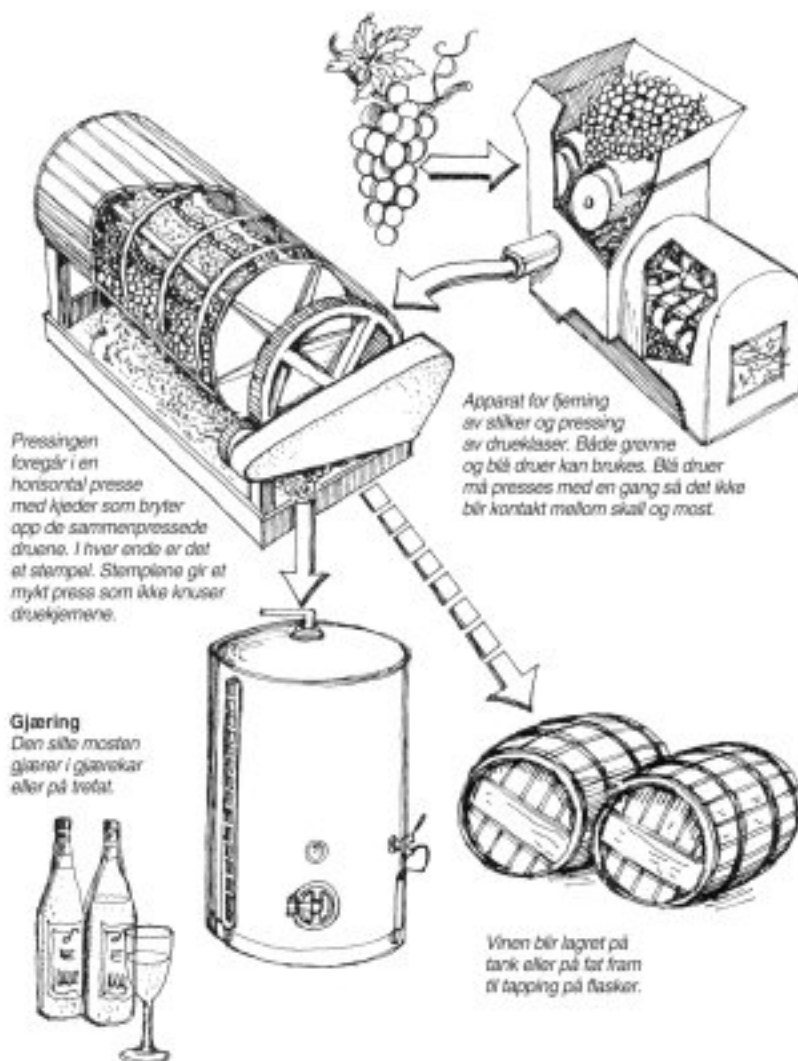


Manuell innhøsting: Vinmarksarbeiderne plukker hele klaser med druer i bøtter eller kasser, som så lastes over i større kasser før de kjøres til pressing.



Maskinell innhøsting: Traktorer med spesialutstyr rister løs druene, som havner direkte i store kasser som så kjøres til pressing.

Hvitvin



Det første som skjer med druene, er at de presses, slik at mosten skilles fra stilker, skall og steiner. Mosten helles så i store tanker (laget av sement, glassfiber eller rustfritt stål) der gjæringen skal foregå. Fordi fargestoffene i druen sitter i skallet, og fordi fruktkjøttet er fargeløst, kan man godt bruke røde druer til å lage hvit vin. Men de aller fleste hvitviner lages av gule, grønne eller rosa druer.

På drueskallet finnes det millioner av villgjærsopper, og de vil automatisk starte gjæringen når druene knuses. Men det er ikke slik vinprodusenten vil at det skal foregå, for uten kontroll vil disse soppene gi en svak vin som bakterier (som det også finnes mange av på skallet) kan gjøre om til eddik.

Derfor tilsetter vinprodusenten svovel til den ferske mosten, for svovel dreper villgjærsoppene og eddikbakteriene. Så tilsettes en spesiell vingjær som er tilpasset den enkelte druetyper, og dermed starter gjæringen. Den foregår til alt sukkeret er omdannet til alkohol, eller til den er **tørr**, som det heter. Det betyr at det ikke er mer sukker igjen i vinen.

Hvis det er nok sukker i mosten, kan vinen gjære til den har nådd en alkoholstyrke på 15 prosent. Da dør gjærsoppene. Vanligvis vil en ferdig gjæret, tørr vin ha en alkoholstyrke på 11 til 14 prosent alkohol.

Hvis vinprodusenten vil lage en søt eller halvsøt vin, kan han drepe gjæren med svovel **før** gjæringen er helt ferdig.

I enkelte kjølige områder, der druene ikke blir så modne at de kan lage en vin på 11 til 14 prosent alkohol, er det tillatt å tilsette ekstra sukker til mosten før gjæringen starter. Dette kalles **chaptalisering** (fransk) eller **anreicherung** (tysk).

Etter at gjæringen er ferdig, dør gjærsoppene og synker til bunnen av gjæringskaret sammen med de faste stoffene i mosten, der de danner bunnfall. Dette bunnfallet kan sette vond smak på vinen hvis det blir liggende, så derfor må vinprodusenten **stikke om** vinen. Det vil si at han **tapper av** vinen, og lar bunnfallet bli igjen. Bunnfallet blir så kastet.

For å få en helt klar vin, tilsettes vinen klaringsmidler. De fjerner de siste gjærsoppene og andre urenheter som har oppstått under gjæringen, uten at de setter smak på vinen. Midler som brukes er blant andre bentonitt (en spesiell type leire), gelatin og eggehvite.

Til slutt vil de fleste vinprodusenter kjøre vinen gjennom et filter for å forsikre seg om at vinen som tappes på flasker er helt krystallklar.

Mye hvit musserende vin lages av røde druer, spesielt i Champagne i Frankrike. En vanlig Champagne er vanligvis sammensatt av de røde druene Pinot Noir og Pinot Meunier og den hvite druen Chardonnay.

Ordet chaptalisering kommer av navnet på han som først systematiserte teknikken, franskmannen Jean-Antoine Chaptal, som var landbruksminister under Napoleon Bonaparte. Ved tilsetting av sukker eller konsentrert druemost før eller under gjæringen vil man oppnå en høyere alkoholprosent i den ferdige vinen.