

Verd å vite om Vin?

Slik står det i Johannes' evangelium:

Og på den tredje dag var det bryllup i Kana i Galilea, og Jesu mor var der, men også Jesus og hans disipler var innbudt til bryllupet. Og da det ble mangel på vin, sa Jesu mor til ham: De har ikke vin. Jesus sa til henne: Hva har jeg med det å gjøre, kvinne? Min time er ennå ikke kommet.

Hans mor sa til tjenerne: Hva han sier eder, det skal I gjøre. Nu sto der, etter jødernes renseseskikk, seks vannkar av sten, hver på to eller tre anker.

Jesus sa til dem: Fyll karene med vann! Og de fylte dem til randen. Så sa han til dem: Øs nu opp og bær det til kjøgemesteren. Og de bærte det til ham. Men da kjøgemesteren smakte vannet som var blitt til vin, og ikke visste hvor det kom fra, men tjenerne som hadde øst vannet, de visste det – da kalte kjøgemesteren på brudgommen og sa til ham: Hver mann setter først den gode vinen frem, og når de er blitt drukne, da den ringere; du har gjemt den gode helt til nå.

Dette sitt første tegn gjorde Jesus i Kana i Galilea.

(Joh. 2:1–11)



DRIVKRAFT

Vikingatågen,
glada i hågen,
gick nedför Dnjepr och gick uppför Seine.
På bulgariska kusten
jäste musten
och druvorna växte i Frankland på trän.
Befälet på draken,
har man nånsin hört maken,
höll skrålande kursen på sviktande knän.

Hva er vin?

- Gjæret saft av druer (*Vitis vinifera*)
- *Gjæret saft av andre vegetabilier som frukt, bær, grønnsaker, urter, ris m.fl. kan ikke omsettes under betegnelsen "vin"*

Hva er vin?

Kong Sverre, som hadde et anstrengt forhold til kirken, mente i 1187 at man godt kunne lage nadverdsvin av ville hjemlige bær. Dette tok imidlertid pave Gregor IX skarpt avstand fra i et brev til erkebiskopen av Nidaros.

Hva slags vin finnes?

- Svakvin (6-13%alkohol):
 Rødvin, Rosévin, Hvitvin, Musserende vin
- Sterkvin (13-20%)

Vingjæren (*Saccharomyces cerevisiae*)
inaktiveres av den alkoholen den selv danner,
slik at alkoholkonsentrasjonen sjelden overstiger
15-16 % uten tilsetning av alkohol

Hva dannes alkoholen av?

37 gram sukker pr. liter gir 1 % alkohol, deretter gir
17 gram sukker pr.liter 1 % alkohol

Eks.:

200 gram sukker pr. liter gir en vin med 10 %
alkohol

Hvordan kan sukkerinnholdet i mosten økes?

- Soltørke druen i noen dager ved/etter høsting
- La druen infiseres av soppen *Botrytis cinerea* som penetrerer skallet slik at vann fordamper
- Utsette druene for frost før høsting slik at det dannes iskrystaller i druen

Hva består vin av?

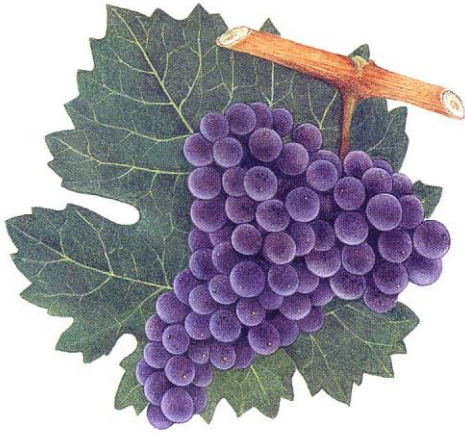
- Vann
- Alkohol
- Sukker (i varierende mengder)
- Polyfenoler (tanniner=garvestoffer)
- Aromastoffer (>1000)
- Glycerol

Hva bestemmer vinens sensoriske egenskaper?

- Druetype
- Klima
- Jordsmonn
- Vinifiseringsprosessen
- Lagring
- Servering

Druetyper

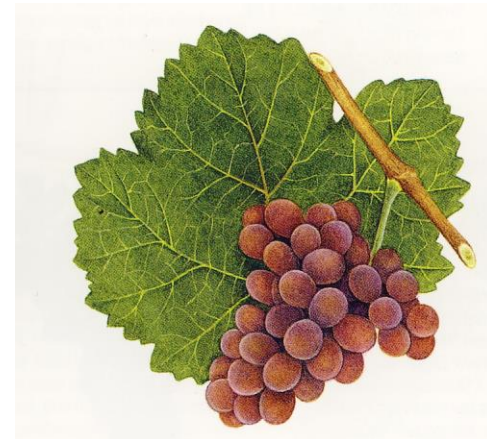
Cabernet Sauvignon



Chardonnay



Riesling

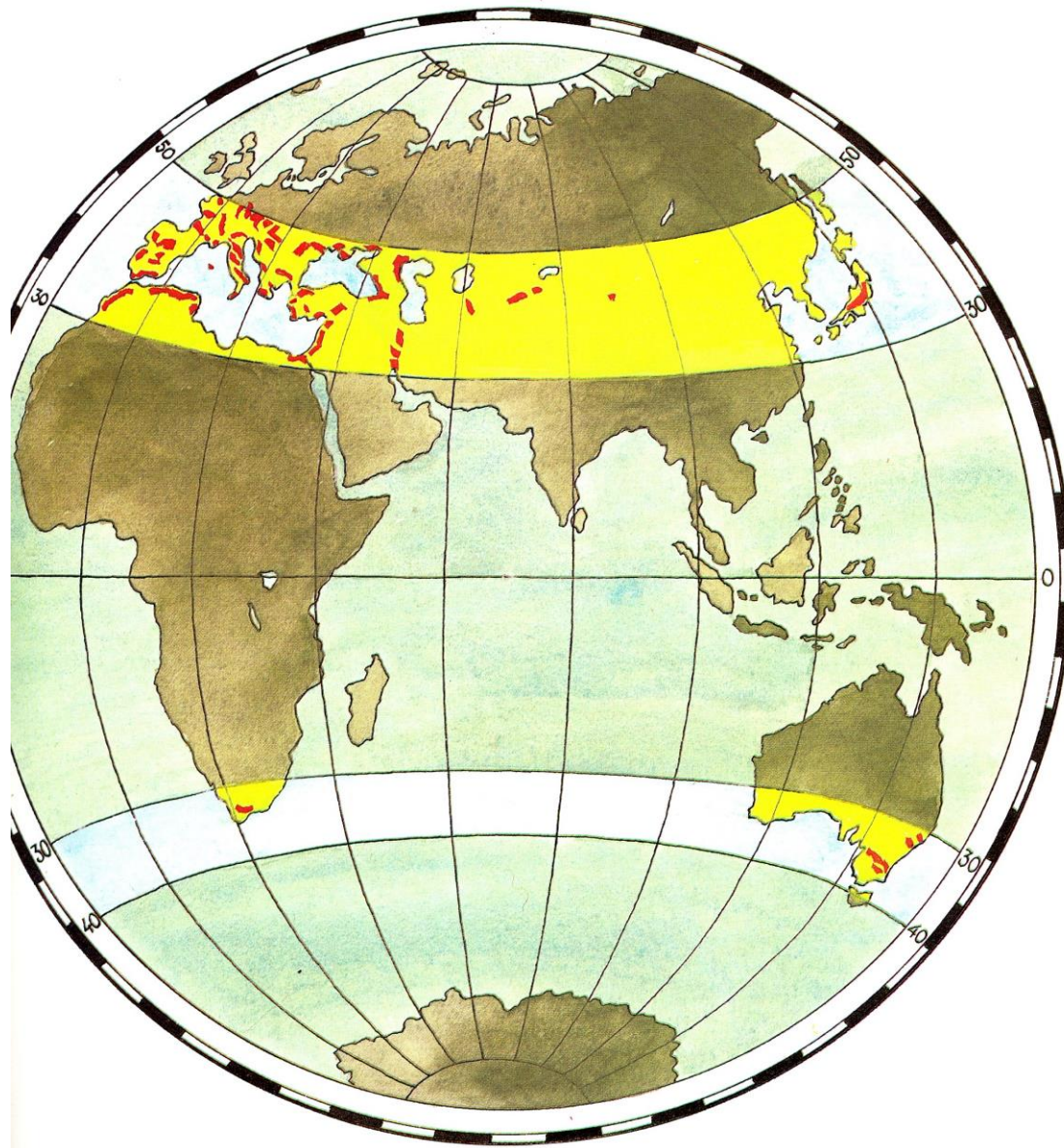


Gewürztraminer

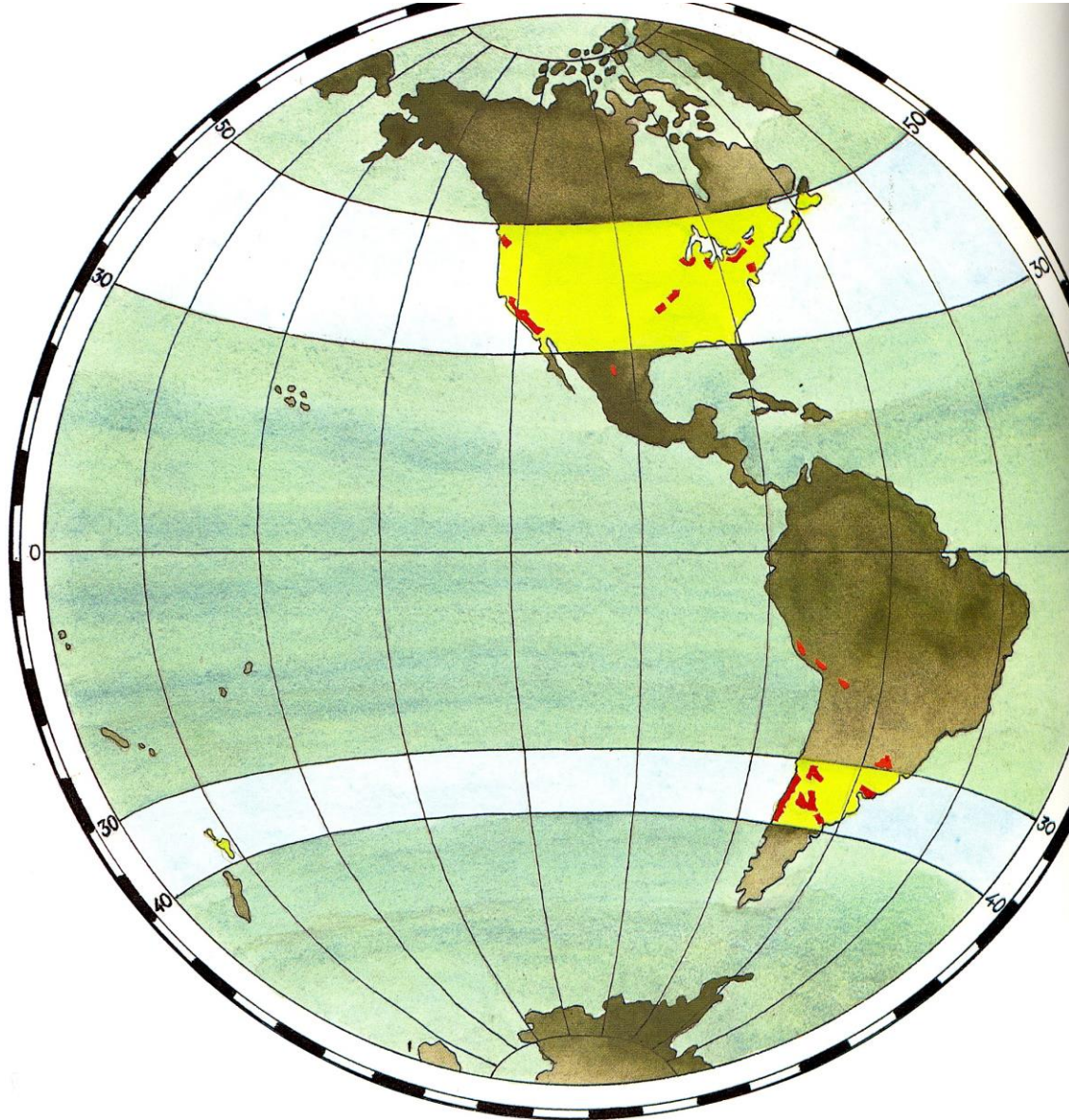
Druetyper

- *Cabernet Sauvignon* (den viktigste druen i røde Bordeauxviner)
- *Chardonnay* (bl.a. i Champagne og Chablis)
- *Grenache* (rød- og rosé-viner i Rhonedalen og Rioja)
- *Muskatell* (søte hvite viner)
- *Nebbiolo* (Italias fremste rødvinstrue, eks.: Barolo)
- *Pinot noir* (burgundvin og i California og Øst-Europa)
- *Riesling* (Tysklands fremste drue, men også i mange andre land)
- *Sangiovese* (Italias mest dyrkede drue)
- *Sauvignon blanc* (bl.a. i Loiredalvinene Sancerre og Pouilly Fuisse, men også i Bordeauxviner)
- *Sémillon* (Grave og Sauternes-viner)
- *Tempranillo* (rød Riojavin ofte sammen med Grenache og Mazuelo)

Hvor fremstilles det vin?



Hvor fremstilles det vin



Hvordan karakteriseres vinens sensoriske egenskaper?

- Ved:

Utseende (klarhet, farge)

Smak (søt, sur, salt, bitter, glutamat)

Lukt (aroma = bouquet)

Hva betyr utseende?

- Vinen skal være klar.
Er den uklar er den behandlet på feil måte
- Fargen på rødvinen indikerer dens alder.
Ung vin er blålig rød.
Gammel vin brunlig rød
- Fargen på hvitvinene kan også antyde alderen, men ikke like entydig som for rødvinen



Hva betyr smak?

- Tungen registrerer 4 (5) grunnsmaker:
søt, salt, surt, bittert, (glutamatsmak)
- En vin kan være:
tørr eller søt
flau/flat eller frisk/syrlig
rund eller snerpende

Søtheten stammer først og fremst fra sukkeret, men også alkohol og glycerol kan gi vinen en svak sødme.

Friskheten/syrligheten stammer fra de organiske syrene.

Den snerpene følelsen skyldes polyfenolene (garvestoffene)

Røde viner inneholder ikke (med noen få unntak) sukker

Hva betyr lukt?

- Lukt = aroma = bouquet er vinens viktigste sensoriske egenskap.
Luktepitelet i vår gane er et mye mer følsomt "instrument" enn tungen
- Ingen viner oppfattes helt likt, ingen vin er lik fra år til år og vinens sensoriske egenskaper endres over tid ved lagring.
- Vinens sensoriske og fram for alt aromatiske mangfold gjør det også vanskelig å karakterisere en vin entydig.

Hva betyr vinifiseringsprosessen?

- Etter at druene er høstet knuses de forsiktig og gjæringen starter ved hjelp av den gjær som finnes på eller omkring druene.
- Ved fremstilling av hvitvin fra røde druer presses/skilles mosten fra skall ,kjerner og stilker umiddelbart, men ved fremstilling av rødvin presses de knuste druene først mot slutten av gjæringen.
- Gjæringstiden avhenger av sukkerinnhold og av temperaturen. Ideell temperatur er ca. 25⁰ C. Lavere temperaturer gir lenger gjæringstid og kraftigere ekstraksjon av stoffer fra skall, steiner og stilker, mens høyere temperatur kan redusere gjærens aktivitet og/eller drepe den. I våre dager varer gjæringen sjelden lenger enn en uke.

Hva betyr etterbehandlingen?

- Når ønsket alkohol og/eller sukkerinnhold er oppnådd må gjæringen stoppes, gjærcellene og evt. andre partikler fjernes og vinen stabiliseres, dvs. beskyttes mot uønskede mikrobiologiske og kjemiske reaksjoner, først og fremst oksidasjoner
- Biokjemiske reaksjoner (gjær og/eller bakterier)
Konserveringsmidler: svoveldioksid, sorbinsyre
- Kjemiske reaksjoner (særlig oksidasjoner)
svoveldioksid, askorbinsyre (vitamin C)
- Dessuten benyttes for enkelte viner også leilighetsvis andre midler/metoder for å unngå og/eller fjerne utfelte stoffer og dispergerte partikler

Hva betyr lagringen

- **Fatlagring** som tidligere var meget vanlig benyttes i vår tid i mindre grad og først og fremst for de dyrere rødviner og søte hvitviner
- Lagring på **ståltanker** er i dag den vanligste lagringsform før tapping
- Etter lagring tappes de fleste viner på **flasker**, men i stadig større grad
- benyttes **plastposer i pappkartonger** ("pappvin") særlig for hvite viner, men også for ordinære rødviner og noen roséviner.

Ved lagring av vin og særlig før tapping og særlig på fat foregår det mikrobielle og kjemiske reaksjoner, noen til skade andre til gavn.

Stabilisering og lagring må gjøres på en slik måte at de skadelige reaksjoner forhindres/bremses og de gavnlige reaksjoner, først og fremst oksidasjoner, skjer kontrollert.

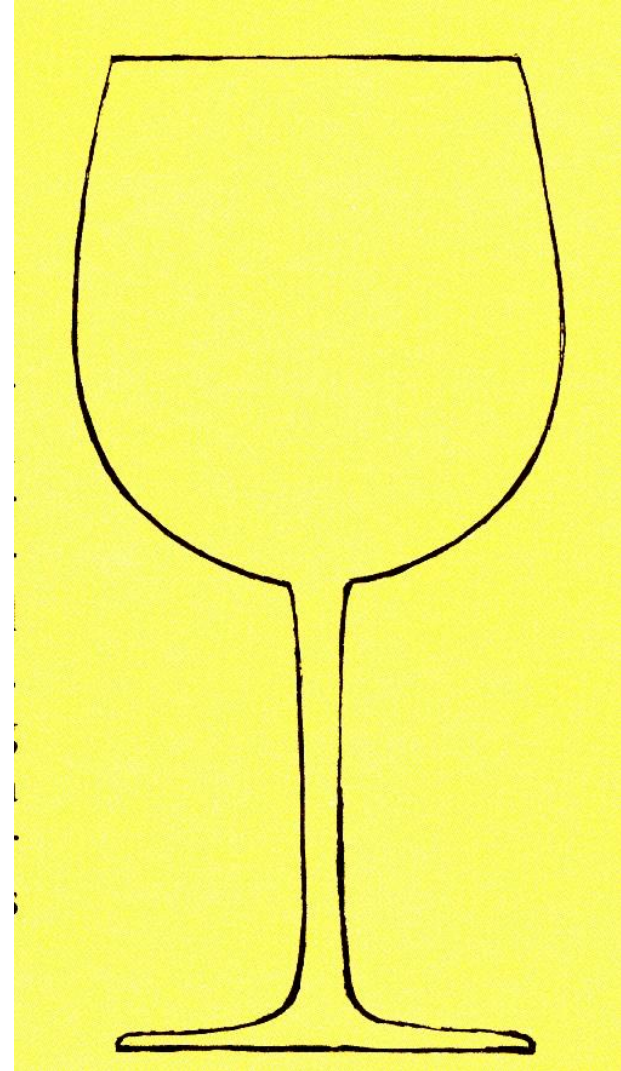
Hva betyr serveringen?

- Opplevelsen av vin er situasjonsbetinget (mat + vin = sant)
- Maten og bordet
- Miljøet og "dagsformen"
- Vinens tilstand (dekantering, lufting, temperatur)
- Glasset og drikkemåten



Hvordan bør et vinglass være?

- Tulipanformet med stett og rund bunn
- Klare, relativt tynne vegger uten dekor
- Rominnhold < 250 ml, (25 cl.) som fylles opp til 55 % (rødvin)



Hvordan bør champagneglasset være?



Hvilken temperatur bør vinen ha?

- Vinflasken bør lagres ved en relativt konstant temperatur i området $10^{\circ} - 15^{\circ} \text{ C}$.
- Vinflasken trekkes opp ca. 1 time før servering og om nødvendig dekanteres den
- Rødvin serveres ikke varmere enn 18° C .
- Hvitvinen bør holde $10^{\circ} - 12^{\circ} \text{ C}$ ved servering
- Rosévinen bør holde $10^{\circ} - 15^{\circ} \text{ C}$ ved servering

Dessto dårligere rødvin dessto varmere, dessto dårligere hvitvin dessto kaldere.

Hva er en vinekspert?



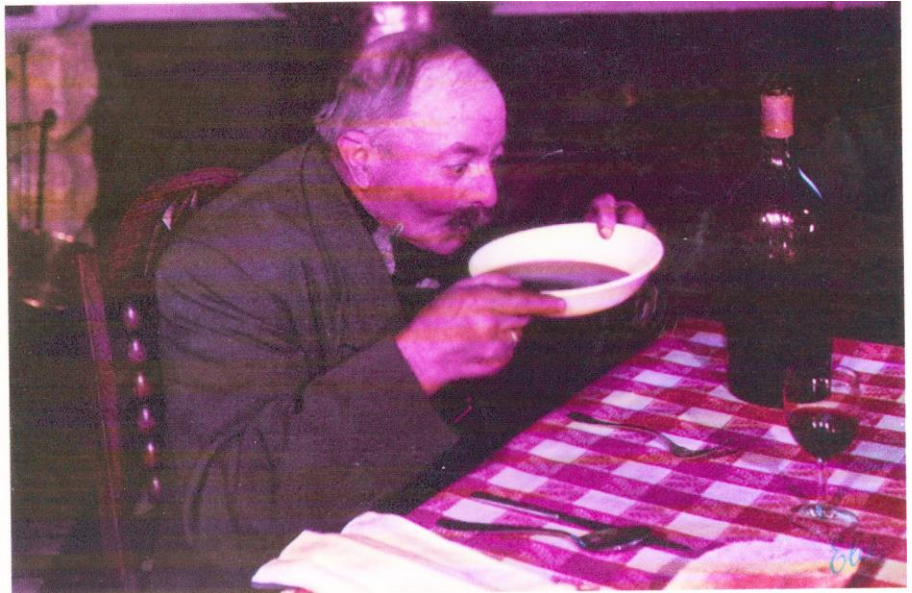
DER GÅR GRENSEN

Griser
de liker hva mennesket spiser
men svin
forstår sig aldri på vin.



Hva er en vinekspert?

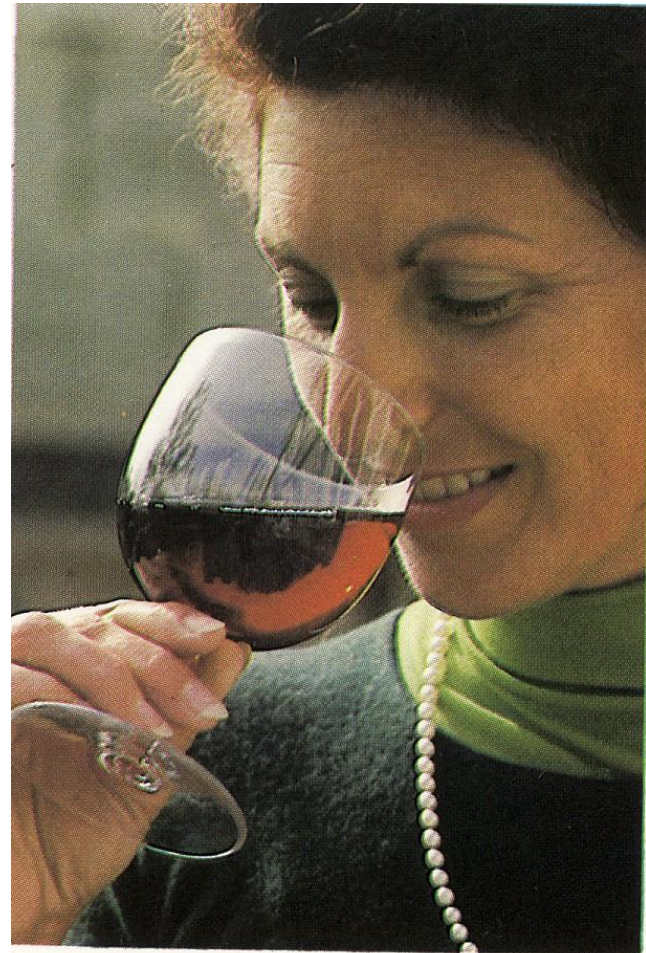
- Siden vinen karakteriseres og verdsettes ved sine sensoriske egenskaper og smak- og luktopplevelsen er individuell, subjektiv og situasjonsbetinget kan hvem som helst sies å være vinekspert, dvs. vite best hvilken vin en selv liker i en gitt situasjon



Hva er en vinekspert?

- Nødvendige egenskaper for å bli god til å karakterisere og identifisere vin:
 - normal smak- og luktesans
 - god konsentrasjonsevne
 - god hukommelse

Dessuten trening, trening, trening.



Madame Christine Schjyler – slottsfrue på Kirwan og ekte champagnedatter – viser hvordan man holder et glass.

Hva kan man oppnå med vin?

UNGA FRUN

Hans ögon var blanka og glödande
när vinen om aftonen flöt.

Han fick mig med ringa bemödande
ty kvälden var temmeligen blöt.

Nu finner jag sällskapet dödande
og ser at jag varit ett nöt.

Ty hans blickar känns föga förödande
över morgonens havregrynsgröt.