

Grunnsmaker Sødme

En smak av honning

Vi er blitt livredde for sukker, men noen viner trenger litt av det.

Jeg ville rykke tilbake til start. Vi kan ikke snakke mer om vindistrikter og små nyanser før fundamentet er på plass. Og fundamentet, ikke bare i vin, men i matlaging og sansing, er grunnsmakene. Forrige uke skrev jeg om bitterhet, som mange lesere er skeptiske til. Det var som å kjempe på bortebane. I dag handler spalten om sødme. Selv om vi fra fødselen er programmert til å like søtt, er dette temaet kanskje enda vanskeligere. For sukker er blitt farlig. Og vi er i ferd med å helle ungen ut med badevannet.

Du har helt sikkert fått med deg at noen av bestselgerne på Vinmonopolet inneholder ganske mye sukker. Vinanmelderne raser. Kjennerne ironiserer. Forbrukerne elsker det. Hvorfor? Fordi rødviner som smaker av sødmefulle, modne bær er enkle å like. De er for mange veien inn i vin. Hjernen din elsker sukker. Det er ikke vanskelig. Bitterhet og snerpende tørrhet, derimot, er smaker du må øve deg på å like.

FYLDE, SMAK OG BALANSE. Mitt problem er at en rødvin ikke skal være søt. Med mindre det er en dessertvin eller amaraner som er laget på rosindruer, så er det naturlig at en rødvin er tørr. Det betyr mindre enn 3 gram sukker pr. liter. Rødvin som inneholder mer, er ofte pimpet opp. Sminket for å få deg til å like den bedre. Antagelig oppfatter du ikke vinen som søt. Snarere minner det om når artister synger med playback. Smaken forsterkes av sukkeret. Bærsmaken blir mer intens. Vinen fylligere.

Så når trenger vi sukker da? Nå vet du allerede at sukker forsterker smak i vin. Det gir også fylde. Men det har en tredje viktig

egenskap – det balanserer syre. Dette gjelder også i matlaging. Har du rabarbra i hagen? Da trenger du sukker nesten uansett hvordan du skal tilberede den. Sødme tar eggen av den knivskarpe syrligheten. Før en flaske champagne når deg, har produsenten ofte tilsatt en søt væske som kalles Liqueur d'expedition. A drink for the road, så å si. Slik justeres den endelige smaken. Vil du oppfatte boblene som søte? Antagelig langt ifra. Men sødmen gjør syrligheten mindre sur.

SYRE OG SØDME. Men så har vi ballerinavine fra Mosel i Tyskland. Ah, jeg blir helt varm bare jeg tenker på dem. Så langt nord presser de grensene for om druene rekker å bli helt modne hvert år. Vinene er lette i kroppen. Noen år så lette at de kunne kjennes skrinne. Men ved å stoppe gjæringsprosessen før gjærcellene hadde rukket å spise opp alt sukkeret i druemosten, ble en stil skapt. En vin laget på druen riesling har alltid høy syre. Ved å la noe av sødmen bli igjen, opphøyet hverandre. Det er vakkert. Men sånt skal ikke folk ha. Jeg hører kunder på polet som fnyser når de snakker om halvtørre hvitviner, fordi de husker med gru Liebfraumilch og andre gufs fra 80-tallet.

Jeg skal ikke argumentere mer. Bare gi deg følgende hjemmelekse. Prøv å smake sesongens jordbær eller reker med en hvitvin som har litt sødme. Bare kjenn hva som skjer med smaken da. Opphøyelse. Balanse. Ikke et vondt ord om chablisen, som du antagelig heller velger. Bare husk prinsippene. Sødme utligner syre. Og sødme i mat forsterkes av sødme i vin. De trenger hverandre. Det er kjemi. Det er pur lykke.



INGVILD TENNFJORD
[Vinskribent]

ingvild.tennfjord
@aftenposten.no

VINANMELDELSER [Utvalg]

Basis Polets vare-sortiment. Kategori 2-butikker har ca. 400 varer. Kategori 7 har ca. 2500.

Bestillingsutvalg Importørenes egne produkter. Bestilles og leveres via polet.
Testutvalg Testes i seks måneder. Selger produktet, beholder det hylleplassen.

FOTO: KATINKA HUSTAD

HJEMMELEKSE

[Gjør det selv]

En rødvin skal normalt være tørr. Men gi hvitvin med sødme en sjansel



Prøverommet

Viner med sødme



5 **Leitz Rheingau Riesling Trocken, Tyskland**

Pris: 139,90 kr.

Varenr. 8015001. Basis, polkat. 1

På jakt etter sommer-hvitvin? Velg denne, som passer til fisk, aperitiff, soling på terrassen og reker. Har 8 gram sukker, men regnes som helt tørr fordi den også er frisk. Smaker av hvit pepper i svelget og har en deilig vekt på tungen. Inne på alle pol. Nyttappet er boksen kanskje enda bedre.



4 **Geil Riesling, Tyskland**

Pris: 389 kr.

Varenr. 6997306. Bestilling, inne på 11 pol.

Mange av dere kjenner godt storebroren, den blå boksen til Geil, som er svært populær. Her er en halvtørr variant. Super for deg som liker svært lettdrikkelig hvitvin, eller trenger akkompagnement til reker eller jordbær. Balansert og god, selv om den ikke har så mange detaljer.



6 **Emile Paris Grand Cru Rosé Brut, Frankrike**

Pris: 328,70 kr.

Varenr. 7443201. Basis, polkat. 6

Liqueur d'expedition, husker du? De var lett på hånden med denne. Mindre enn 7 gram sukker og et virkelig godt kjøp. Rose-sjampis pleier å være langt dyrere. Dufter av bringebær og jord. Flott skum, med en tydelig ettersmak av bringebær og lime, som ligger lenge på tungen. Til feiring og aperitiff.



5 **Dunes & Greene Moscato, Australia**

Pris: 44,90 kr (20 cl).

Varenr. 7262304. Basis, polkat. 2

Vil du bare ha et lite glass? Da trenger du denne sjarm-bomben. Den perfekte jordbærvinen. Søte bobler som smaker av rabarbra, sitrus og jordbær. Mange av dere har ikke prøvd noe sånt før, men bare stol på meg. To desiliter ren sommermoro.



6 **Ch. Guiraud Sauternes 2010, Frankrike**

Pris: 249,90 kr.

Varenr. 477202. Bestilling, inne på 24 pol.

Første gang jeg smakte Sauternes til ost, kjentes det som om hjernen eksploderte i lykke. Dette er en av de store klassikerne fra Bordeaux. Håndplukket, presset av inntørkede druer med komprimert smak. Og likevel er den så frisk at det kjennes som den letter. Meditasjonsvin som smaker av honning, aprikos og fersken.



6 **Ch. de Masceraas, Frankrike**

Pris: 168,70 kr.

Varenr. 7401701. Basis, polkat. 6

Jeg har ikke glemt at du skal grille. La meg presentere en kraftpakke det er skikkelig klasse over. Bærsmaken i denne minner om en rødvin fra Bordeaux. Har mye smak av mørke bær og tørrhet, som kommer til å kle entrecôte på grill hemningsløst bra. Laget på druen Tannat fra Sørvest-Frankrike. Bare ett gram sukker. Slik rødvin helst skal være.