

Kom i gang Fokus

Start en vinklubb

Den raskeste veien til å bli god på vin er også den morsomste. Få hjelp av mestringsdruen sauvignon blanc!

Synes du fremdeles dette med vin er vanskelig? Har du kjøpt en flaske noen sier dufter av plommer, skog og vanilje, men det eneste du klarer å snurre ut av glasset, er den velkjente duften av «rødvin»? Fortvil ikke. Det er ikke nødvendigvis nesen din det er noe galt med. Her er mine beste triks for hvordan du raskt kan bli en bedre vinsmakker. Men først må vi hanke inn vennene dine.

MENGDETRENING. Skal jeg oppsummere de kommende avsnittene med ett eneste ord, må det være dette: mengdetrening. For å forstå en drue, et område eller en vin trenger du å smake flere viner ved siden av hverandre. Det kan lett bli dyrt. Derfor er det lurt om dere er en gruppe som spleiser.

I januar kom det 794 nye viner på det norske markedet. Vi er en liten gjeng vinanmeldere som forsøker å smake oss gjennom dem. Folks reaksjon pleier å være denne:

– Er det ikke vanskelig å smake så mange viner? Hvordan skiller du dem fra hverandre?

Svaret mitt er alltid at det er faktisk enklere å skille viner fra hverandre når du smaker flere samlet. Det som er skikkelig, skikkelig vanskelig, er det du antagelig pleier å gjøre. Ta et glass vin på lørdagskvelden og forsøk å huske smaken av den til neste lørdag. Da spretter du en ny flaske, som du forsøker å sammenligne med fantomvinen du drakk forrige helg.

VIL DU BLI GOD RASKT? Da lager du rett og slett en vinklubb. Denne uken og neste gir

jeg deg oppskriften på hvordan. Du trenger inntil ti venner. Når du skal smake flere viner, trenger du mindre mengde. Vi beregner ti «smakeglass» på en flaske. Åpne dem og smak dem i små mengder etter hverandre. Drikker du for mye av dem, blir smakssansene dine raskt sløve. Vinklubben glir ut i ufokusert prat om jobb og unger. Hold fokuset i starten og ta notater.

Vi starter med druen sauvignon blanc. Jeg kaller den mestringsdruen fremfor noen fordi den er tydelig, gjenkjennelig og veldig sjarmerende å drikke. Jeg har samlet seks viner jeg foreslår dere smaker dere gjennom. Her vil dere møte nykommeren, klassikeren og publikumsfavoritten. Hvilken liker du best? Ble du overrasket underveis?

Sauvignon blanc har en duft som kommer opp og ut av glasset. Den kjenntegnes ved sin distinkte duft av gul frukt, som epler, sitron og fersken. Men det er også noe mer, kjenner du det? En grønn duft. Noen synes den minner om gress eller nesler, andre tenker på urter eller blader. Etter bare en kveld i selskap med sauvignon blanc tipper jeg at du for alltid vil være i stand til å gjenkjenne druen. Er ikke det herlig imponerende?

Neste uke skal vi fordype oss i regionen så mange av leserne allerede elsker: Piemonte. Da får du møte de viktigste druene og snarveien til stedet som har forført så mange. Men først – sauvignon blanc. Gidder du ikke smaking? Da kan du vite at samtlige av disse vil være strålende til aperitiff og helgevin og supre til lyst kjøtt og fisk med urter.



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 Importørens egne produkter. Bestilles og leveres via polet.

Testutvalg Testes i seks måneder. Selger produktet, beholder det hylleplassen.

FOTO: KATINKA HUSTAD

HJEMMELEKSE [Gjør det selv]

Var dette gøy?
Ta for deg en ny drue, f.eks. pinot noir fra ulike deler av verden.



Prøverommet

Vinanbefalinger – sauvignon blanc



5 Squealing Pig Marlborough Sauvignon Blanc (New Zealand)

Pris: 129,90 kr. Varenr. 9721301. Basis, polkat. 1

Nykommeren! La oss først starte med sauvignon blanc i sin tydeligste form. New Zealand har bygget sitt ry som vin-nasjon på nettopp sauvignon blanc. Snus! Kjenner du duften som stiger opp av glasset? Den lukter gul frukt, men også noe grønt. Hva er det? Asparges? Nesle? Solbærblader?



5 Pierre Martin Sancerre Les Culs de Beaujeu (Frankrike)

Pris: 234,90 kr.
Varenr. 3792201. Basis, polkat. 5

Klassikeren! Det er gjennom de knusktørre hvitvinene fra Sancerre mange nordmenn får sitt første møte med sauvignon blanc. Kjenner du at denne dufter mer av noe fra steinriket? Kjenner du leire, våt stein eller fuktig grotte i denne? Merk deg også den saltaktige tørrheten i munnen etterpå.



6 Le G de Château Guiraud (Frankrike)

Pris: 169,90 kr.
Varenr. 9773901. Bestilling, inne på 204 pol.

Hvit bordeaux! Her får aromatiske sauvignon blanc drahjelp fra druen sémillon. Hun er litt lubben og gir ekstra fylde til vinen. Rull vinen over tungen. Kjenner du at vinen liksom veier mer enn de andre? Merk deg også smaken av stikkelsbær i svelget. Samme tone som i vinen fra New Zealand, bare mer diskret.



6 Peccavi Sauvignon Blanc Semillon (Australia)

Pris: 181,20 kr. Varenr. 6867601 Basis, polkat. 4

Utfordrerer! Nylig lanserte Vinmonopolet nye viner fra Margaret River sørvest i Australia. De har latt seg inspirere av Bordeaux. Sammenlign denne med Guiraud. Samme druekombinasjon, men ulikt kontinent. Hvilken liker du best?



5 Winter Riesling & Sauvignon Blanc (Tyskland)

Pris: 115,90 kr. Varenr. 5195101. Basis, polkat. 5

Er det noe tyskerne kan, så er det å lage hvitvin. Her har de parret sin nasjonaldruer riesling med sauvignon blanc. Riesling er også aromatisk, men bærer ulike grader av sødme med eleganse. Kan du merke at 9 gram sukker er kamouflert inn i denne? Opplevs nok ikke som sødme, men gir vinen fyldigere kropp og mer sjarm. Super til sushi!



2 Arrogant Frog Sauvignon Blanc (Frankrike)

Pris: 112,90 kr. Varenr. 5052801. Basis, polkat. 5

Hvorfor sette en terningkast 2-vin inn i smakingen? Fordi du kommer til å skjønne kvalitetsforskjell på en langt mer effektiv måte enn ved å lese om det. Det er ikke ofte jeg synes viner smaker surt, men denne er det. Merk deg hvordan fruktsmaken i vinen ikke klarer å bære syrligheten. Sprekker opp i munnen. Hakket før jeg skjærer grimaser.