

Drikkemoden vin er verdt å vente på!



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

2016 har nettopp passert og et nytt år startet. Hva er det med årstall og vin? Er årgangsvin noe å hige etter? Er det verdt å vente til at vinen blir drikkemoden?



En av de vanligste spørsmålene vi får er om når en vin er klar for å åpnes. Kan vinen lagres lengre eller er den for gammel til og drikkes? Vi forstår godt spørsmålene og bakgrunnen til nysgjerrigheten. Det handler om å finne det rette øyeblikket og kanskje selskapet du har lyst til å dele akkurat denne flasken. Uansett hva som kjøpes, ønsker man størst mulig verdi for det en har betalt for. Så også for vin. Bruker vi mye penger på en god flaske vin, ønsker vi oss en ditto opplevelse.

Modenhet i vin, hva er det? Hva er drikkemoden vin? Det er mange oppfatninger om når en vin er moden, og om hvilke egenskaper som karakteriserer en moden vin. Etter vår mening oppstår tidspunktet når det er en

balanse mellom to sentrale aktører i en vin: Syre og tanniner. Syren skal ikke være for dominerende og tanninene skal være avdempet og gi en munnfølelse med ikke for stort bitterpreg. En modnet vin har en balanse mellom disse elementene samt en utviklet aromaprofil og gjerne en annen munnfølelse som til sammen skaper noe bedre og større enn hva utgangspunktet var. Det finnes viner som skal drikkes unge med skarp syrlighet og merkbare tanniner som kan være billige, men når det kommer til modnet vin snakker vi som oftest om dyrere viner. I prisklassen 400 kr og oppover. Har du som nyttårsforsett å drikke bedre og mindre vin, er moden vin akkurat noe for deg. En ny verden vil åpne seg.

Det er fordeler med å kjøpe ungt og drikke gammelt. Det forutsetter at du har litt tålmodighet og evne til å kjøpe inn noen flere flasker om gangen. En fordel er prisoppgangen over for eksempel ti år. En annen er at de blir bedre på smak enn da de var unge. En god nyhet når det gjelder å lagre vin og identifisere når vinen er blitt moden er Coravin, som enkelt fortalt lar deg hente opp vin gjennom en nål i korken. Uten å trekke opp selve korken på vanlig måte. Dermed unngår man at resterende vin i flasken oksideres og eldes, slik at om vinen er for ung kan man sette flasken tilbake. Vi betrakter Coravin som et basisverktøy på lik linje med skikkelige vinglass og en god totrinns vinopptrekker. Gode lagringsforhold gjennom venskap eller vinkjeller/vinvegg må også taes med i vurderingen ved modning av vinen.

Modenhet er også noe du kan kjøpe. Du trenger ikke nødvendigvis å vente i ti år for å oppleve hva en moden vin er, men om du tar turen innom Vinmonopolets syv spesialbutikker vil du finne et rikt utvalg i de fleste prisklasser. Vareutvalget er dessverre ikke tilgjengelig på nettet, men vi lover deg at du kan gjøre mange gode kjøp av moden vin og raskt få en følelse av hva fordelene med lagret vin er.

Faren med å samle på vin er at du havne i den klassiske samlefellen: Du har for mye vin og mister oversikten. En løsning er å bruke enklere excelverktøy på nettet eller cellartracker.com. Du må bestemme deg tidlig for tidspunktet å nyte vinen du har kjøpt, ellers så blir du påminnet om en enhver vinskapers dilemma ved siden av korkfeil: Vin er alltid er i bevegelse mellom druejuice og vineddik. Vi har plukket ut noen kandidater som er ypperlige følgesvenner i et prosjekt mot modnere viner å drikke.

3662101

Dom. de Chevalier Blanc 2013

Fra Bordeaux, Frankrike. Drikkemoden 2020-2025+

Lys gulgrønn farge. Nesle, stikkelsbær og lime på duft. Appesinskill, honning i anslaget. Balansert syrlighet og flott konsentrasjon Passer til: Lyst kjøtt, skalldyr.

kr 994,90 (bestilling)

91 poeng (terningkast 6)

Grapestone Fine Wines AS

446301

Guigal Hermitage 2009

Fra Rhône nord, Frankrike Drikkemoden 2018-2025+

Middels gyllen farge. Gul frukt, modne epler og sitrus på duft. Fet stil som skriker etter hummer. Undervurdert vinskatt fra Rhonedalen Passer til: Storfe, storvilt.

kr 439,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

256101

Pol Roger Brut 2006

Fra Champagne, Frankrike Drikkemoden 2016-2022

Middels gyllen farge. Modent eple, sopp, sitrus, honning på duft. Fyldig anslag med god moden frukt. Balansert

og og lang konsentrert ettersmak! Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 489,- (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Vinetum AS

952101

Louis Jadot Gevrey-Chambertin Premier Cru Poissenots 2011

Fra Burgund, Frankrike Drikkemoden 2018-2025+

Middels rød farge. Ung elegant duft av skogsbær, røde bær og fat. Saftig fruktig anslag med lang ettersmak.

Flott syrlighet. Nydelig til rypebryst! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 699,80 (bestilling) 89 poeng (terningkast 6)

Chaeos Wine & Spirits AS

1254701

Nervi Gattinara Molsino 2009

Fra Piemonte, Italia Drikkemoden 2016-2025+

Dyp rød farge. Mørke bær, krydder, elegant, saftig og balansert. Forsatt ung Balansert syrlighet og lengde.

Modne tanniner. Wow-vin. Elegant som få hvilken skatt som finnes på eiendommen. Pris vil stige i årene

fremover! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 404,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Symposium Wines AS

3528301

Fra Montille Pommard Les Grands Épenots 2012

Burgund, Frankrike Drikkemoden 2016-2022

Middels blållilla farge. Rød bær, modne kirsebær og mineraler på duft. Tiltalende saftighet og konsentrasjon.

Elegant vin med lang fruktig avslutning. Balanserte tanniner. Passer til: Lyst kjøtt, småvilt og fugl.

kr 879,- (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS



Kilde: Publisert i Finansavisen 14.januar 2017