

Søtt fra Cognac



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Alle vinområder i verden har de søte vinene som noe spesielt. Fra Vin Santo i Italia og Sauternes i Bordeaux til Eiswein i Tyskland og Canada. Den åpenbare likheten er i grunn sødmen, mens konsentrasjon og smak kan være veldig forskjellig.



Nydelig til kaker, desserter og ost Foto Svein Lindin

I dag er det mindre etterspørsel etter dessertviner da svakviner i form av musserende-, rød-, hvit- og rosevin har overtatt tronen for det det man velger først. Tradisjoner er derimot mer seiglivet enn trender i den konservative vinbransjen. Stort sett er også prisene lave i forhold til hvor mye tid og kvalitet som er tilført vinen.

En dessertvin som har gått under radaren er Pineau des Charentes. Denne sterkvinen ble oppdaget i 1589 i Charente, tre timers kjøretur nord for Bordeaux. Charente-området består av de to franske departementene Charente Maritime nærmest Atlanterhavet og Charente lenger inn i landet. Området ligger på begge sider av elva med samme navn, og midt i ligger byen Cognac. Byen som er mer kjent for sitt druebrennevin.

Historien om Pineau des Charentes forteller at ved en feiltakelse helte en lokal vinbonde nypresset druemost på et eikefat som inneholdt cognac. Siden uhellet var ute og druemosten ødelagt, ryddet bonden tønna til side. Og som kjent; ute av syne, ute av sinn. Årene gikk og tønna lå og brygget for seg selv. En dag ble den ryddet frem fra glemselen for og tømme, men på vei fra tønne til sluk var det imidlertid noen som tok en smak. Godt var dét; for det var nettopp dét det var: Godt! Pineau des Charentes var et faktum. Med tiden har dette blitt Frankrikes best likte sterkvin, og drikkes med stor glede av alle entusiaster. Pineau des Charentes finnes i både rød og hvit utgave, og fatlagres på eiketønner i likhet med cognac. Hovedmarkedet er Frankrike og kun en liten del av produksjonen eksporteres. Det er sammenlignbare sterkvinner i Frankrike som er enda mindre kjent enn Pineau des Charentes: Macvin av Jura, Floc de Gascogne fra Armagnac og Ratafia fra Champagne. De to sistnevnte er ikke å oppdrive i Norge.

Historisk sett er Pineau des Charentes en aperitiff, men de fleste synes kanskje den er i søteste laget til den bruken. Vi foreslår heller å la den være følge til foie gras, eller å teste den som dessertvin for eksempel til multer, karamell- eller sjokoladepudding eller til eplekake med iskem. Smaker himmelsk godt sammen. Vårt tips til den dristige leser: Server et glass Pineau des Charentes til pepperkaker og god blåmuggost, for eksempel en vellagret roquefort. Pineau des Charentes holder en alkoholstyrke på rundt 17 prosent, og bør serveres avkjølt (8-10 grader) - helst i tulipanformede glass for å få aromaen skikkelig fram.

5439501

Tissot Macvin Rouge Pinot Noir

Outsider fra Jura, Frankrike

Gyllen farge. Røde bær, vegetale urter og krydder på duft. Fruktdrevet ettersmak med innslag av anis/pepper og røde bær. Merkbart alkohol Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 369,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Vinum AS

5183201

Jules Gautret Pineau des Charentes Rosé

Middel gyllen farge. Sliten fruktighet av røde bær, krydder og karamell på duft. Oksidert? Moderat syrlighet og kort ettersmak. Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 259,30 (bestilling) 83 poeng (terningkast 3)

Scandian Accessories AS

5183301

Jules Gautret Pineau des Charentes Blanc

Middele gyllen farge. Moden fersken, aprikos og krydder på duft. Sliten fruktighet og middels syrlighet.

Kryddertoner i lang ettersmak. 150 g/l sukker Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 259,30 (bestilling)

85 poeng (terningkast 4)

Scandian Accessories AS

3396101

Ch. Montifaud Vieux Pineau des Charentes

Gyllen farge. Fruktdrevet, karamell, bær og krydder på duft. Sødmefullt anslag med karamell, fat og røde bær.

Lang ettersmak. Godt kjøp Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 299,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Palmer Spirits AS

3345201

Bache-Gabrielsen Pineau des Charentes Very Old

Gyllen farge. Tørket frukt, sitrus, karamellstang og krydder duft. Sødmefull med nøtter, frisk syrlighet og moderat lengde. 148 g/l sukker Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 239,90 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Vectura AS

1377101

Braastad Pineau des Charentes

Gyllen farge. Tørket frukt, karamell og fat preg på duft. Fruktdrevet sødmefull med nøtter, frisk syrlighet og lang lengde. 150,90 g/l sukker Passer til: Dessert, kake, frukt, aperitif.

kr 209,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Arcus Norway AS



Kilde: Publisert i Finansavisen 21.januar 2017