

Vilt & vin - valgets kvaler



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Vi samlet smakspanelet for å kåre den beste vinen til vilt. Overraskelsene kom raskt. De klassiske områdene og vinene nådde ikke opp og konklusjonen er klar: Fruktdrevne balanserte rødviner med moderat alkohol og modne tanniner fenget smaksløkene. Gjerne fra vinområder som ikke er de første man tenker på når man velger vin til vilt. Den store vinneren ble Faustino Icon fra Rioja knepent foran Cigalus Rouge fra Gerard Bertrand i Languedoc-Roussillon.



Smakspanelet smaker og vurderer blindt. **Smakspanelet besto** av Pauline Hagman Vindirektør i Fursetgruppen, Jon Trygve Hegnar Sommelier / Hegnar Media, Peter Brorson Sommelier, Philip Georgsson Sommelier, Olle Friberg Restaurantsjef Festningen Restaurant, Jenny Bjørklund Ass daglig leder Tjuvholmen Sjømagasinet og Rune Johansen Drift- og utviklingssjef Hotell F&B Color Line og Arve Egil Håbjørg Vinnerd

Å velge vin til norsk vilt er ikke så komplisert som noen hevder det er. Viltkjøtt er kjent som et magert og smaksrikt måltid. En fylldig og fruktig rødvin uten mye tanniner passer utmerket. Viltretten trenger viner med nok fylde til å balansere viltsmaken. Samtidig trenger vinen tilstrekkelig fruktighet for å gi det magre kjøttet litt ekstra saftighet. Og skulle du være så uheldig å oversteke kjøttet litt, vil en saftig rødvin bli din redning.

Norsk vilt er smaksrik mat i verdensklasse. Vårt strenge klima og karrige beiteforhold gjør norsk kjøtt unikt smaksmessig. Hva bør vi velge som vinfølge for å gi maten den heder den fortjener? Viltkjøtt er ikke avhengig av tanninrike viner, men harmonerer i de fleste tilfeller best med modne og velutviklede viner som har en bløtere og rundere karakter. Avgjørende i en match til vin er ingredienser som smør, sopp og kraftbaserte sauser.

Storvilt oppholder seg utendørs, de beveger seg fritt i naturen og de livnærer seg av det de selv finner av føde. Det betyr at vi ikke har å gjøre med vanlige husdyr som okse, svin og kylling. Viltet beveger seg langt mer for føden og blir magrere enn det vi finner vanligvis i kjøledisken. Men det som i siste instans gjør kjøttet til ekte viltkjøtt, er den konsentrerte smaken som de ulike beiteområdene gir viltkjøttet.

Småvilt er kraftigere i smaken enn storvilt. Fjellrype skutt høyt til fjells har levd i et klima med tøffe vekstforhold. Alt som vokser og lever på høyfjellet i så ekstreme omgivelser får en smakskonsentrasjon som vanlige jordbruksavlede produkter ikke kan måle seg med. Overført til vinens verden vet vi at det er de mest marginale vekstsonene som leverer vin med egenart. Slike viner vokser ikke opp av bakken på flatmark i god fet matjord. Da er det mer håp i en syd-vestvendt "utvasket" skråning i øvre del.

Et viktig moment er at vinsmakere kan si mye om vinens kvalitet og eventuelle mangler, og de kan påvirke deg. De kan dog ikke fortelle deg hvordan din personlige opplevelse er – ikke minst egen opplevelse av samspillet vin og mat. Du er din egen fasit, både i forhold til prisnivå og hvilken kombinasjon du selv mener passer best. Du trenger ikke kunne alt om druetyper, distrikt, produsenter eller årganger. Som i fjellvettreglene kan det imidlertid lønne seg å lytte til gode råd. Vårt smakspanel består av vinkelnerer som setter vin til menyer hver dag og kjøper inn millioner av flasker vin årlig.

4607001

Capitel San Rocco Valpolicella Superiore Ripasso 2015

Fra Veneto, Italia. Fruktdrevet rød frukt, konsentrert fiken plomme og krydder på duft på duft. .Deilig og krydret stil, Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 204,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

7816601

Faustino Icon Edition Reserva Especial 2011

Fra Rioja, Spania. Intens og kompleks med aroma av moden frukt, toner av krydder og svakt hint av eik. Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt. Testens vinner

kr 329,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Bibendum AS

5752701

Viña Maipo Limited Edition Syrah 2012

Fra Maipo, Chile. Dyp rød farge. Plomme, røde bær og mørk sjokolade på duft. Fylldig rik vin med balansert syrlighet og lengde. Fruktdrevet stil! Passer til: Lam og sau, storvilt.

kr 185,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

VCT Norway AS

7790701

Ch. Fourcas Hosten 2007

Bordeaux, Frankrike. Middels rød farge. Solbær, ceder og røde bær på duft. Konsentrert flott fruktighet og syrlighet. Avslepne tanniner i ettersmaken. Passer til: Lam og sau, storvilt.

kr 229,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinhuset NOFRA AS

7615001

Cigalus Rouge 2015

Fra Languedoc-roussillon, Frankrike. Dyp rød farge. Mørke bær, anis, blåplomme og krydder på duft. Konsentrert fyldig vin med moderate tanniner og stor fylde. Nest best i testen! Passer til: Lam og sau, storvilt.

kr 349,- (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Winning Brands AS

4445001

Terrazas de Los Andes Malbec 2013

Fra Mendoza, Argentina. Middels rød farge. Plomme, anis og røde bær på duft, Saftig , elegant fruktighet med middels syrlighet og fruktdrevet avslutning.

Passer til: Lam og sau, storvilt.

kr 184,90 (basis)

87 poeng (terningkast 5)

Moët Hennessy Norge AS

5486601

Colombera & Garella Bramaterra 2013

Fra Piemonte, Italia. Lys rød farge. Middels rød farge. Kirsebær, røde bær, krydder på duft, Druetypisk aromabilde. Flott syrlighet med lang konsentrasjon og markert syrlighet. Passer til: Lam og sau, storvilt.

kr 299,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

721301

Clos du Caillou Côtes du Rhône Le Bouquet des Garrigues 2013

Fra Rhône sør, Frankrike. Middels rød farge. Røde bær, krydder og vegetal på duft. Fruktig aromabilde med flott syrlighet på smak. Passer til: Storvilt, småvilt og fugl.

kr 215,- (bestilling)

86 poeng (terningkast 5)

Vinarius AS

Klassiske kombinasjoner vin og vilt

Rådyr: Kjøtt fra vårt minste hjortedyr har en avslepen viltsmak, er velmakende, magert- og mørkt. Rådyr setter pris på løvtrærnes vårskudd og skogens bærfrukter – blant annet bringebær, bjørnebær, markjordbær og blåbær. Som førstevalg er vår anbefaling en god rød moden burgunder eller en kvalitetsvin fra Sonoma i California.

Elg: Kjøttet har grov tekstur og kan minne om oksekjøtt, men er mye magrere og kan oppfattes som tørt. Med sin milde viltsmak er saus- og øvrig tilbehør av stor betydning når vin skal velges: En moden rund St. Emilion, Pomerol eller Crozes-Hermitage til saftig elgbiff. En italiener fra Toscana; Brunello eller Chianti, eller en velutviklet Tempranillo fra Rioja – gjerne på riserva-nivå til elgstek med sjy. Andre velprøvde alternativ til

elgkjøtt kan være argentinsk Malbec og Cabernet fra Coonawerra.

Hjort: Mer smaksrikt enn elg. Når vi skal velge vin til dette delikate, magre og mørke viltkjøttet vektlegger vi vinens tanninnivå. En god moden Brunello, Rhône-viner med kraft, struktur og moden frukt, eller moden Bordeaux med Merlot-tyngde. Reiser vi litt lenger sydover i Europa til Spanias Ribera del Duero eller Dão i Portugal, finnes det også en rekke gode alternativ der. Til hjortefilet er Syrah fra Nord-Rhône eller Australia, Malbec fra Argentina, Merlot-dominert Bordeaux, Barbaresco eller Pinot Noir fra New Zealand gode valg. Til stek med sjysaus kan forannevnte viner gå bra i tillegg til en god burgunder på Premier Cru nivå, en moden Sangiovese eller Barolo.

Villrein: Til dette smaksrike, sødmefulle og magre kjøttet kan vi som utgangspunkt velge en vin med en aning sødmepreget bærfrukt. Vi vender blikket mot Veneto og velger en god Amarone, den har nok sødme til å matche dette kjøttet. Vi hadde heller ikke sagt nei takk dersom det hadde blitt presentert en Rhône-vin over gjennomsnittet, en Barbaresco eller en moden Barolo. Spesifikt til stekt reinsdyrfilet anbefaler vi Pomerol, god moden Pinot Noir, Syrah eller Sangiovese.

Skogsfugl: Både tiur og orrfugl regnes blant vårt smaksrike vilt og kan minne om rype, men med noe mer avrundet smaks karakter. Teksturen i kjøttet er også grovere, særlig i tiuren. Duft og smak kan henlede tankene mot underskog, skogbunn, bær, lyng og sopp. Tiur og orrfugl går godt sammen med mange av de samme vinene som rype. Gode og velprøvde alternativ er moden Burgunder, Rhône-vin, Barolo eller Barbaresco. Tiuren som har noe grovere tekstur i kjøttet enn orrfuglen tåler greit vin med noe tannin. Gode eksempel kan være en rik Cornas, Hermitage eller en St. Emilion.

Rype: Rypekjøttet er mørkt og har tydelig, konsentrert viltsmak. Til dette velsmakende kjøttet velger vi vin med konsentrasjon og god frukt. Unngå tanninrike viner, de vil kunne forsterke kjøttets tørrhetsgrad. Velhengt og veltilberedt rosastekt rypebryst bør kombineres med yngre viner med relativt frisk fruktkarakter. Vinen bør ha god fylde som harmonerer med kjøttets milde sødmegrad, og ikke overdøve smakene i kjøttet. Vin basert på Syrah fra Nord-Rhône, gjerne en Crozes Hermitage, med aromaer som av skogsbær, pepper, lyng og velhengt kjøtt vil understreke aroma og smaks komponenter i rypekjøttet. En rik Burgunder eller Barolo vil også fungere bra. Tilberedes rypekjøttet som tradisjonell gryterett med fløtesaus, bør vinen ha litt mer syre for å gi friskhet til retten.

Kilde: Publisert i Finansavisen 30.september 2017