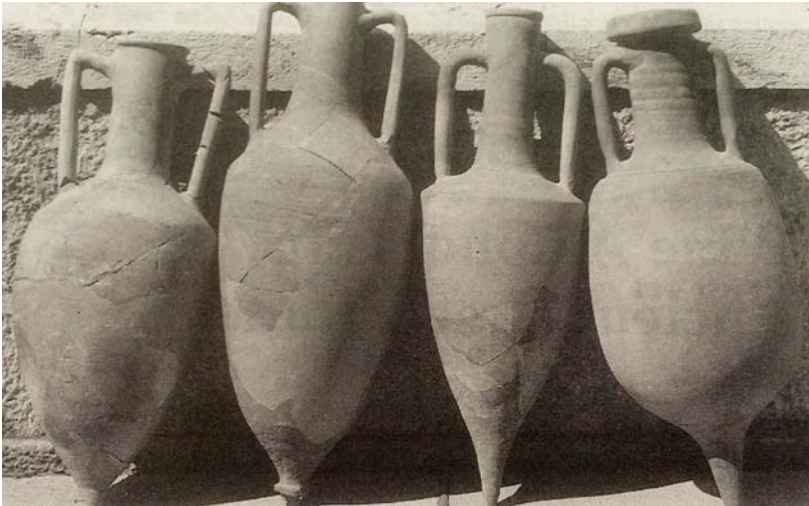


Moden vin

Lars Wichstrøm

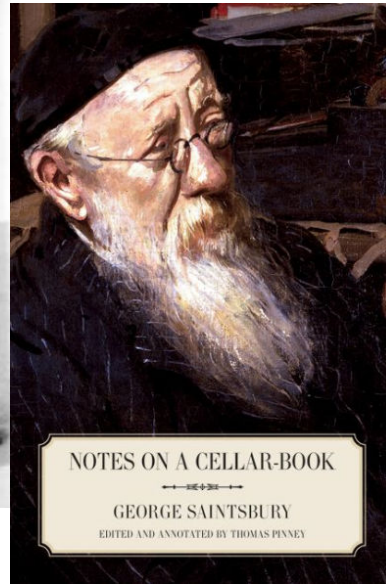


Fra oppbevaring til lagring



- Horatio:
 - *Ta vin fra Falernia (Lombardia; Aglianico) fra innerst i kjelleren for de helt spesielle anledningene (Ode 2.3.7-8)*
- Lukas:
 - *5:39 Og ingen som har drukket gammel vin, har lyst på ny. Han sier: Den gamle er god.*

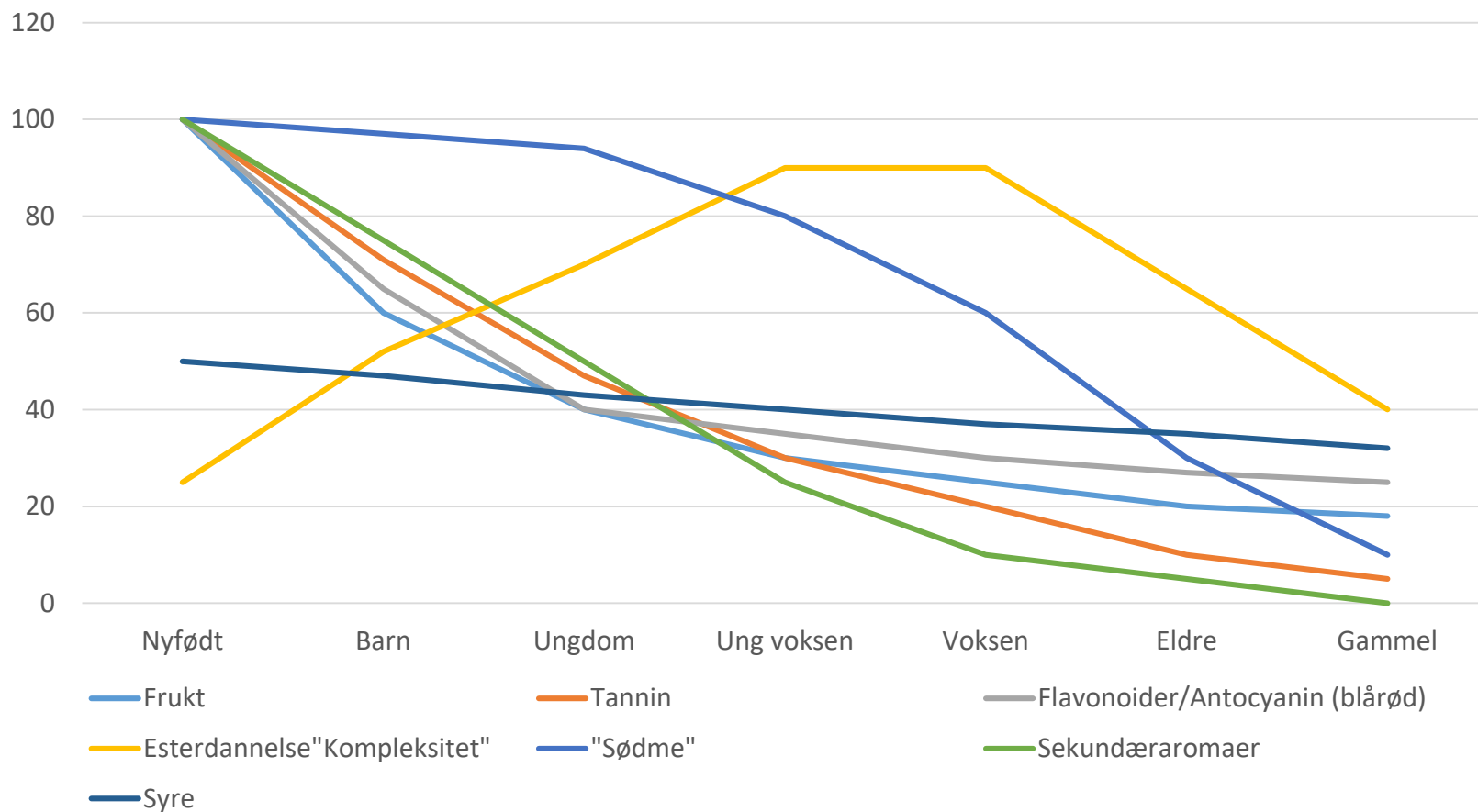
Reoppdaging av lagringens verdi: Flasken og korken



- **Viner som skal lagres**
 - **Claret (Bordeaux)**
 - **Burgund**
 - **Port, Sherry og Madeira**
 - **Mosel og Hock (Rhinskvinn)**
 - **Champagne**

Utvikling av elementene i vin - (Clive) Coats lov

Chart Title





Elementer som bidrar til å kunne lagre (med gevinst)

Konserveringsmidler

- (Høy) alkohol
- Syre
- Garvesyre
- Sukker

Andre forutsetninger

- Tørrstoff/frukt/konsentrasjon
- «Balanse»
 - Frukt-syre-garvesyre
 - Elementer kan «komme sammen»

Endeproduktet

Tertiære aromaer

- Rødvin
 - Lær, nøtter, «jord», tobakk, skogbunn
 - Tørket frukt
 - Bordeaux: sedertre
 - Burgund: overmodne jordbær
- Hvitvin
 - Tropiske frukter, gule frukter, honning, røyk, sjøkant/tare
- Musserende vin
 - Gule epler
 - Toffee, deretter kaffe
- Botrytisert hvitvin
 - Karamell, nøtter, marsipan, volatilitet (kvistlakk/neglakkfjerne r), krydder
- Oksidert vin (Vin Jaune, Sherry, Madeira, Rivesaltes)
 - Lite --- ingen ting

Hvilke viner vinner særlig på lagring?

Røde

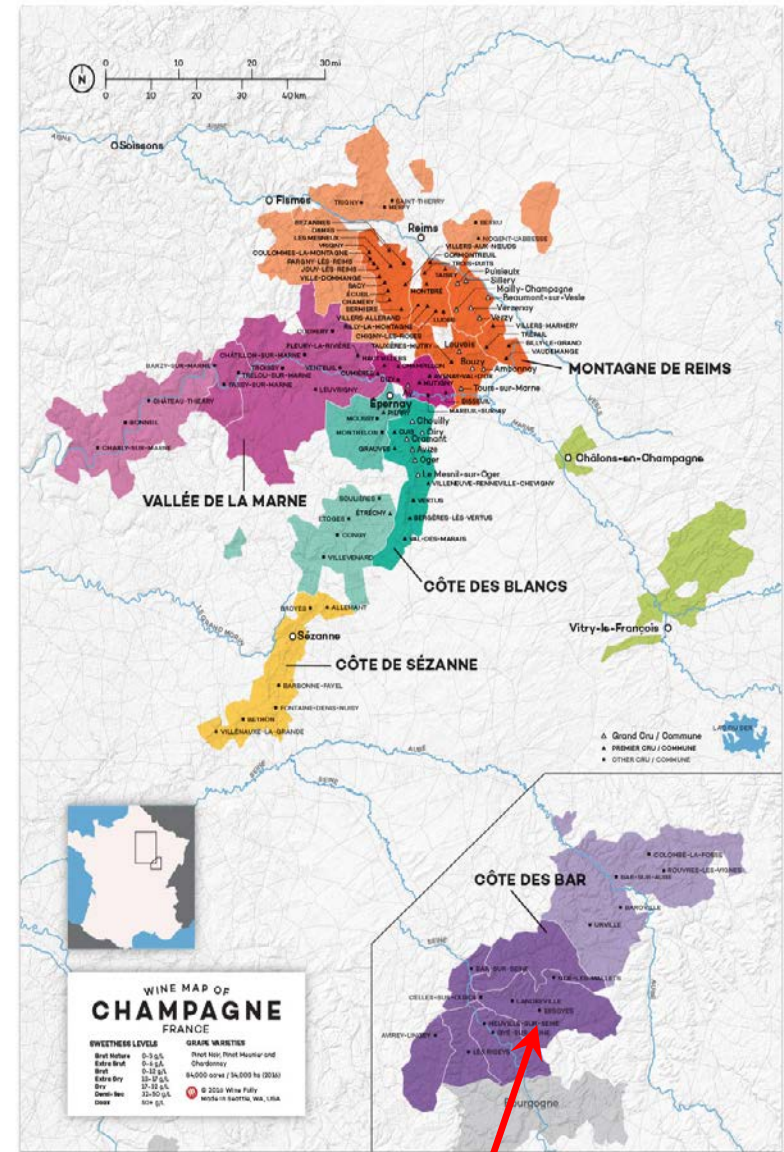
- Caberneter (15-40)
- Merlot (10-30)
- Nebbiolo (10-35)
- Syrah (10-35)
- Pinot (7-25)
- Sangiovese (7-30)
- Port (20-60)

Hvite

- Riesling (søt) (10-70)
- Chenin Blanc (10-50)
- Chardonnay (7-25)
- Savignon Blanc - Semillon (søt) (5-40)
- Muskatter/Zibibbo (søt) (10-50)
- Furmint (10-200)

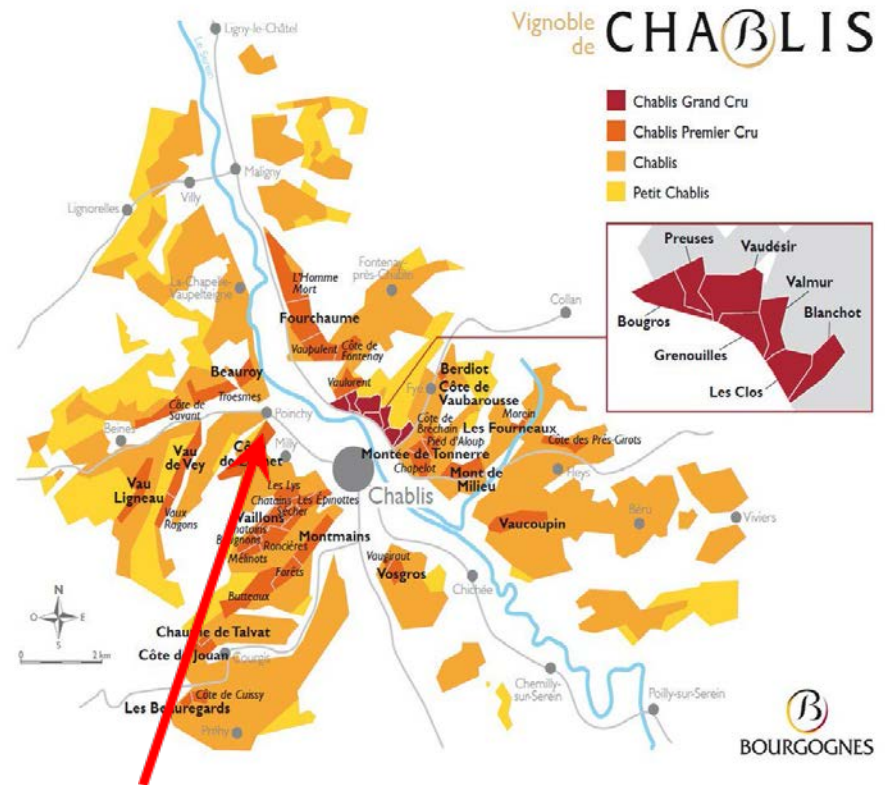
Champagne -- Cristian Senez

- Côte des Bar:
 - Pinot-land, blandet jordbruk,
 - Kimmeridge (sandstein og leire)
 - Varmt klima: rike viner
- 500 000 flasker
- 1973 →
- Carte Verte
 - 50% Chardonnay; 50% Pinot Noir
 - 3 år på bunnfall
- Brut Millesime 2002
 - 75% Chardonnay; 25% Pinot Noir
 - Uten malolaktisk gjæring



Chablis - Defaix Côte de Lechet

- Côte de Lechet: bratt, sydvendt: rikhet
- Dom. Bernard Defaix
 - Organisk
 - Eikelagring
 - Battonage
 - Malo
- 2005/2018: to varme år



Bordeaux: Ch. Chasse Spleen (Moulis)

Historikk

- 1822 Ch. Grand-Pojeaux → delt opp
- 50% CS, 46% Merlot
- Grus: CS; leire/sandstein: Merlot
- 40% nye fat
- 2004: kald sommer og høst, flott september, regn i oktober, ujevn modning → stor høst, kantete/grønn, tannin
- 2016: varm sommer, velkomment regn i september, høsting 1. uke i oktober → stor avling, eleganse, tannin, syre, fingradert, beste noen sinne?



NAVN Ch Chasse-Spleen ÅRGANG 66 PRIS ca 99-
 DISTRIKT Moulis TAPPET AV _____
 INNKJØPT 10/8-82 ANNTALL 2 PRØVD 10/9-82 (Kbn)

BRILLIANT	1 (2) 3 4 5 6 7	GRUMSET	
BLEK	1 2 3 4 (5) (6) 7	DYP	
ENKEL	1 2 3 4 (5) 6 7	NYANSERT	
BLÅLIG	1 2 3 4 5 (6) 7	BRUNLIG	
LETT	1 2 3 (4) 5 6 7	TUNG	
INGEN FRUKT	1 2 3 4 (5) (6) 7	MARKERT FRUKTIG	<i>fruktig, bla aktis, bel</i>
INGEN BOUQUET	1 2 3 4 (5) (6) 7	KRAFTIG BOUQUET	
ENKEL	1 2 3 (4) 5 6 7	KOMPLEKS	
KARAKTERLØS	1 2 3 4 (5) 6 7	KARAKTERISTISK	
BLØT	1 2 3 (4) 5 6 7	SNERPENDE	<i>noe på, kar frem. noe stram</i>
HELT TØRR	1 2 3 4 5 6 7	MEGET SØT <i>noe sødme</i>	
FLAT	1 2 3 4 (5) 6 7	SNERPENDE SYRLIG	
TYNN	1 2 3 4 (5) 6 7	MEGET FYLDIG	
KORT	1 2 3 4 5 (6) 7	VARIG	
UBALANSERT	1 2 3 4 (5) 6 7	PERFEKT BALANSE	
INGEN RIKDOM	1 2 3 (4) (5) 6 7	MEGET RIK	
UUTVIKLET	1 2 3 4 (5) 6 7	OVERUTVIKLET	
IKKE VERD PRISEN	1 2 3 (4) 5 6 7	MEGET VEL VERD PRISEN	
TOTAL VURDERING	(2) (3) (4) 5 6 7 ← (4)		

Portvin: Quinta do Noval Silval 1997

Quinta do Noval

- 1715 Rebello Valente
- 1894 António José da Silva (van Zeller)
- 1993 AXA
- Cima Corgo
- Touriga Franca 30%, Tinta Roriz 30%, Tinta Barroca 30%
- Dels fra Silval-gården, dels innkjøpte druer
- 18 mndr flaskelagring
- “Nacional”

