

Vin med nerve

Naturvin

9. Mars 2022

Kjartan Sarheim Anthun

Boblevin

Charmat

Andregangsgjæring på trykktank

Prosecco

Champenoise

Andregangsgjæring på flaske

Champagne

Ancestrale

Fortsetter førstegangsgjæring på flaske

Petillant Naturel



Tiago Sampaio

Foliás de Baco "Uivo Pt Nat Curtido" 2021

- 100% Moscatel Galego (Portugisisk Muscat-drue)
- 2 ukers skallmaserasjon
- Ufiltrert
- Douro



Naturvin!

- *Hva er naturvin?*
- *Klassifisering*
- *Veldig kort historie*
- *Naturlig i vinmarken*
- *Naturlig i kjelleren*
- *Naturlig i flaske*
- *Typiske feil*
- *Tre hvite viner*
- *Første matrett*
- *Tre røde viner*
- *Andre matrett*



- *Vanlig vin?*
- *Vin før moderne vinmaking?*
- *Naturvin trenger ikke være "naturvinsaktig"*



Hva er naturvin?

Klassifikasjon

Frivillig utenfor klassifikasjonssystemene

- Ikke regional tilknytning
- Friere valg av metode
- Friere valg av druer
- Mindre byråkrati
- Strategi eller protest?

Ufrivillig utenfor klassifikasjonssystemene

- Ikke godkjent
- Avvikende smak
- Avvikende teknikker

Vin méthode nature

- Økologisk dyrket og sertifisert
- Manuell innhøsting
- Ikke tilsatt gjær
- Ingen tilsetninger under vinifisering, kun tillatt med svovling før flasking
- (Ingen forsetteling endring av druesammensetningen, og ingen brutale teknikker)

Veldig kort historie



**Modernisering og
industrialisering av vin etter 2.
verdenskrig**



**Motbølge startet 60-70-tall,
særlig i Beaujolais og Loire**

Lapierre, Breton, Foillard og Thevenet



**"Parkerisering" utover 1980-
2000-tall**



**Motbølge fra restauranter og
vindrikkere fra rundt 2010 og
utover**

Naturlig i vinmarken

- Alltid økologisk
- Ofte biodynamisk
- Håndplukking, så lite maskinelt som mulig
- Noen følger *Fukuoka*: "natural farming":
 - Økologisk men også ikke jordbearbeiding (pløying), ikke gjødsel



Naturvin i kjelleren

- Alltid spontangjæring
- Ingenting tilsatt
- Ingen aggressive teknikker, herunder temperaturkontroll
- Mer:
 - lagring på bunnfall
 - Lengre mæserasjon?
- Mindre:
 - pigeage
 - ny eik
 - temperaturkontrollerte ståltanker
- Varierende modning:
 - Gamle eikefat
 - Amfora
 - Betong

Mer om naturvin i flaske

- Betydelig sjeldnere (hardt) filtrert
 - Uklare viner
 - Sediment
- Større sjanse for "feil"
 - Bevisst oksidert stil
 - Brettanomyces
 - Gjær på nesen
- Iblant ment for tidligere drikking
 - Saftig og lettere stil
 - Mindre alkohol og eik
- En viss sjanse for faktisk feil
 - Uren/bakterier
 - Tåler ikke lang lagring
 - Mousiness

Foto: Kjartan Sarheim Anthun



Dagens viner

En lett hvit

En klassisk hvit

En kraftigere hvit med hint av skallmaserasjon

En lett rød

En mer utfordrende rød med lang maserasjon

En kraftig rød



Hvit 1: Stefan Vetter Müller-Thurgau 2018

- Franken
- Økologisk og biodynamisk
- 100 % Müller-Thurgau
 - Krysning Riesling og Madeleine Royale
 - Liebfraumilch
 - Frem til ca 1995, mer beplantet enn Riesling
- Økologisk og biodynamisk



Hvit 2: Chateau de Beru Chablis 2017

- 100% Chardonnay
- Generasjonsskifte i 2004, biodynamisk fra 2011
- En av få naturvinsprodusenter i Chablis
- Spontangjæring på gamle eikefat, lang modning for stabilisering
- Stort sett ingen svovling



Hvit 3: Cornelissen Munjebel Bianco 2019

- Blend av Grecanico og Carricante
- Spontanfermentering og veldig kort skallmaserasjon
- Lett filtrering, ørlite svovel
- Modnes på nøytrale tanker



Foto: Øystein Haara



Rød 1: Koppitsch Perspektive Rot 2019

- Blend av Blaufränkisch og Zweigelt
- Kalkholdig jordsmonn fra Neubergområdet i Leithaberg
- Spontanfermentering, modning på brukte barrique, marginal svovling ved flasking
- Familieprodusent
- Ca 20 000 flasker i året



Joan Franquet

Rød 2: Costador La Metamorphika Trepát

- 100 % Trepát, 80år gamle vinranker
- Conca de Barberà i Tarragona-distriktet i Catalonia
- Spontangjæring, amforamodning i opp mot 6 måneder, ikke tilsatt svovel



Rødvin 3: Giovanna Morganti Le Trame 2017

- I Chianti Classico (Castalnuovo Berardenga)
- Blend av Sangiovese (85%), Mammolo, Colorino og Foglia Tonda
- Spontanggjæring i åpne trefat, med ca 3 ukers skallkontakt
- Videre lagring i minst to år i nøytrale eikefat

Veien videre: mer jakt på naturvin!

Spania og Portugal

Frankrike: Beaujolais, Loire, Jura og Ardeche

Gode importører:

- Autentico/Unico, Blend Wines
- Non Dos
- Vin John, Mousey Wine

Viktigste lærdommer

- Høyere syre, gjær- og skallkontakt i stedet for svovling
- Stor variasjon i stiler
- Som alltid: prøv noe nytt, og let i BU