

Vínsíðurnar



Umsjón: Dominique Plédel Jónsson og Eyra Plédel Jónsson



Nýtt úr vínheiminum

* Áfengismælir í öllum bílum í Frakklandi frá 1. júlí.

Frá 1. júlí er skylt að hafa áfengismæli („ethylotest“) í öllum faratækjum sem er ekið um Frakkland, hvort sem bíllinn er í einkaeigu eða bílaleigubíll, hvort sem um er að ræða mót-orhjóll, dráttarvél, rútu eða öll faratæki yfir 50 cc. , hvort sem þau eru á frönsku eða erlendu númeri. Hægt er að kaupa einnota áfengismæli (og þá er best að hafa tvo til taks) eða raf-eindamæli í apótekum, stórmörkuðum, bensinstöðvum eða varahlutaverzlunum. Til 1. nóvember fá öukumenn án áfengismælis viðvörðun en eftir það

verður sektað um 11 €. Lögin hafa verið í gildi frá 1974 en hingað til hefur vantað reglugerð – sem er í dag sennilega einsdæmi í Evrópu eða jafnvel í heiminum. Mörk áfengismagns í blóði eru 0,5 í Frakklandi.

* 200 ára gamall vínvíður „Monument Historique“

Í Gers-sýslunni í Suðvestur-Frakkland finnst elsti vínvíðurinn sem vitað er um, þótt víða væri leitað: hann var gróðursettur á 2000 m² frá 1800 til 1830 í sendnum jarðvegi og slapp þannig þegar rötarlúsafaraldur eyðilagði alla vínrækt í Evrópu eftir 1860. Alls eru 20 tegundir af þrúgum, hvítum og rauðum,

þar af 7 ótilgreindar. „Monument Historique“ er heiti yfir friðuð hús og hefur ekki verið notað fyrir náttúruvörubæri fyrr.

* Casa Lapostolle og lífefld (bíodynámísk ræktun)

Casa Lapostolle í Chile ræktar í Colchagua, Casablanca og Cachapoal 360 ha af Demeter-vottuðum lífrænum og bíodynámískum vínekrum, eða 36% af Demeter-vottuðum ekrum í landinu. Vínhúsið er þar með sjötti stærsti vínræktandi sem notar Rudolf Steiner lífefld í heiminum og tekur fram að ekrurnar og jarðvegurinn eru heilbrigðari, vínin hafa meiri karakter og eru bragðmeiri.

Hvítvín frá 1973

BESTU KAUPIN

Tariquet Classic

Vingerðin í Gers-sýslunni í Suðaustur-Frakklandi er ekki mjög merkileg (fyrir utan Armagnac) en þar er stór undanteikning, þ.e. Tariquet-vínin en í ár eru liðin 100 ár frá því þau voru fyrst gerð. Grassa-fjölskyldan, sem hefur framleitt Armagnac frá 1683, notaði í fyrstu sömu þrúgu í léttvínið og í Armagnac, ugni blanc, en seinna kom colombard og nú er vottur af sauvignon blanc- og marseng-þrúgum í því. Vínið varð strax gríðarlega vinsælt í Bretlandi og í Bandaríkjunum, arómatískt og með vott af sætu – og er á hverju borði í héraðinu. Ferskt, þurrt og ávaxtaríkt, með vott af grænum tónum, melónu, hvítum ferskjum og léttu blómaangan. Vínið er aðlaðandi og margslungið þó að það sé létt. Heillandi sumarvín í fordrykk eða með salötum, grilluðum fiski, skel-fiski, kræklingi o.fl.

Verð: 1.890 kr.

Okkar álit: Yndislegt hvítvín, létt en samt margslungið, til að njóta í sumar. Mjög góð kaup.

Ekki er mikið talað um hvítvín sem hafa verið geymd eins lengi og rauðvínin (fyrir utan sætu vínin eins og Sauternes eða Tokaj), enda eru þau í hugum flestra vín til að drekka ung sem bera með sér ferskleika og samarnóttur. Sum vín frá Búrgundí eru þó þekkt fyrir að geymast vel og lengi og sömuleiðis bestu Riesling-vín frá Alsace – þau breytast töluvert og í staðinn fyrir ferskan ávöxt og mikla og góða sýru, þróast þau í þroskaðri ávexti, býflugnavax, steinefni og jafnvel þurrkaða ávexti og jurtir.

Það kom mér á óvart þegar ég var nýlega í Alsace að sjá að á lista þeirra vína sem voru á dagskrá, var Pinot Blanc 1973 frá Clos d'Isenbourg, reyndar eitt af betri „Clos“ í héraðinu (einnar ekrum vín). Pinot Blanc er ekki sérstak-



lega þekkt fyrir að vera geymsluvín, þrúgan flokkast ekki einu sinni sem „eðalþrúga“ í héraðinu og alls staðar er mælt með því að drekka vínið ungt. Spennt var ég. Perur, epli, ferskjur og þroskaðar sítrónur einkenna ungt Pinot Blanc, sem er yfirleitt frekar létt og með ágætis sýru og miðlungs fylling. Hér var allt annað í glasinu. Til að byrja með var liturinn að sjálfsgöðu frekar strágylltur, enn var góður ferskleiki í nefinu (einstakt fyrir 35 ára hvítvín) en angan sótt meira í bakaðan ananas, fíkjur, nýjar rúsinur, hunang og býflugna-

vax, það var þétt og margslungið og sýran hélt víninu vel lifandi. Óneitanlega minnti vínið á eldra Búrgundívín og hefði alveg sómt sér við matarborð með feittum fiski í smjörósósu með sítrónu og ananas. Við smökkuðum svo Riesling frá Dopff & Irion frá 1976, steinefnaríkara en það sem hafði þroskast á svipuðum nótum og var „í fullu fjöri“. Geymsluskilyrðin voru sjálf-sagt með besta móti fyrir þessi tvö vín, en þessi smökkuð opnaði nýja vídd fyrir þessi Alsace-vín, sem eru svo sjarmerandi þegar þau eru ung aldurinn fer þeim vel líka.

Yndislega Alsace

Er hægt að finna afsökun fyrir því að fara ekki til Alsace? Varla ... Beint flug til Basel á sumrin og þaðan eru 70 km til Colmar sem liggur um mitt héraðið. Á veturna er flug til Parísar (2 ½ klst. ferð í lest til Strasbourg) eða Frankfurt (2 klst.

með rútu til Strasbourg). Í Alsace er töluð þýska (og Alsace-mál-lýska sem er nátengd þýsku) fyrir utan frönsku og margir tala ensku. Alsace-vínin hafa lengi verið einstaklega vinsæl á Íslandi og stutt er á milli vinkjallara þar sem maður er alltaf velkominn. Loks er víða í boði afar skemmtileg gis-

ing, hvort sem það er á hóteli eða í gistihúsum, nóg er til af þeim, og í öllum þorpum eru Winstub, eða veitingahús, í öllum flokkum og matur alls staðar staðbundinn og yndislegur. Alls eru 120 km frá Strasbourg til Mulhouse, vegalengdireru þægilega stuttar á milli þorpanna.



VÍN MÁNAÐARINS

Quinta de Garrida, rautt 2008

Portúgölsk vín hafa náð fyrri vinsældum fyrir þónokkru þó að við höfum ekki beinlínis tekið eftir því. Fáar tegundir hafa þó verið í Vín-búðunum en því ber að fagna að úrvalið er meira, því gæðin eru almennt góð og verðið sanngjarn. Quinta de Garrida er í Dao-héraðinu og tilheyrir stærri samsteypu, alianca-þrúgunnar sem eru notaðar eru hefðbundnar, þá eru einnig notaðar touriga nacional-þrúgan og tinta roriz-þrúgan sem er ekkert annað en tempranillo. Vínið er þurr og kryddað, með mikið af rauðum berjum (jarðarber) og dekkri (kirsuber, bláber), það er ferskt og nokkuð öflugt, létt tannín og ristud eik í bakgrunni og lifandi syra. Þetta er vín sem passar með grillmat, lambakjöti (helst fitusprengru). Verulega ánægjulegt vín með góðan karakter sem hentur öllum. Góð kaup.

Verð: 2.190 kr.

Okkar álit: Afar gott jafnvægi, skemmtilegt vín með karakter og á góðu verði.

VÍNIN

Alsace-vínin eru þau einu í Frakklandi þar sem skylt er að hafa nafn þrúgunnar á miðanum og þær eru 7 leyfðar, þar af 4 sem eru flokkaðar sem „eðalþrúgur“: sylvaner, einföld vín og fersk, pinot blanc, fersk og fjölbreytt vín, pinot noir, sem gefur annaðhvort ljúffeng rósavín eða alvörurauðvín og eðalþrúgunnar muscat, ilmrík og þurr vín, pinot gris, margslungin suðræn vín, gewürtztraminer krydduð, ilmmikil og hálsætt vín og riesling, sem gefur geymslugin, steinefnarík, mjög fersk, öflug og alvörumatarvín. Skylda er að nota Alsace-flöskuna („flüte“), bannað er að hafa Alsace-vín í kassa, og flest vínin eru flokkuð í AOC Alsace.

„Terroir“ í héraðinu líkja

mósaík. Granít, kalk, leir, flöguberg, sandsteinn og jafnvel hraunkenndur jarðvegur liggur oft saman sem hefur gert það að verkum að frá því á miðöldum hafa menn valið bestu ekrur fyrir hverja tegund þrúga og þær ekrur geta verið mjög litlar. Grands Crus vín í héraðinu eru 52, afmörkuð samkvæmt gömlum hefðum og nokkrir framleiðendur skipta þeim á milli sín á hverjum stað. Þau eru alltaf þétt, öflug með mikinn karakter. „Clos“ eru einnig nokkuð algeng, en það eru afmarkaðar ekrur frá klaustrum miðalda; stundum er nokkrum tegundum blandað saman (frægust eru Kæfferkopf og Clos d Isenbourg) en stundum koma þau í staðinn fyrir Grand Cru.



ÞORPIN OG FRAMLEIÐENDUR

Í hverju þorpi eru mýmörg hús þar sem fallett skilti býður vegfaranda að staldra við hjá vínframleiðanda, „vigneron“ Þessi hús sem við þekkjum vel hér heima taka á móti mönnum og hægt er að smakka og kaupa hjá þeim öllum - hér á eftir eru nöfn þeirra í lista, frá Barr í norðri til Rouffach syðst.

- Barr:** Willm
- Blienschwiller:** Kientz
- Benwihr:** Bestheim (samlag)
- Kientzheim:** Paul Blanc
- Kaysersberg:** Domaine Weinbach
- Ribeauvillé:** Trimbach
- Riquewihr:** Dopff & Irion
- Eguisheim:** Léon Beyer
- Pfaffenheim:** Caves de Pfaffenheim
- Rouffach:** René Muré

CHÂTEAUX ET TERROIRS

Fyrir nokkrum árum keyptu Caves de Pfaffenheim, sem er stórt samlag (200 vínbændur) þekkt fyrir vandaða vinnslu og framleiðslu, Dopff- og Irion-vínin í Riquewihr voru meðal fyrstu vína frá Alsace sem voru flutt inn af ÁTVR, og Château d Isenbourg, fjögurra stjörnu hótels og veitingahúss en er líka eigandi Clos d Isenbourg (hággæðavíns). Mikil samvinna er á milli vínhusanna, sem hafa styrkt karakter vínanna og vinnsluaðferðir og hefur þetta greinilega nýst öllum vel. Nýja samsteypan hefur hlotið nafnið Châteaux et Terroirs. Pfaffenheim

framleiðir vín úr öllum þrúgum og þar sem jarðvegurinn er að mestu kalkrikur verða vínin fíngerð og geymast vel og hefur Grands Crus ekrur í Steinert, Goldert, Hatschbourg, Zinnkoeplé og Vorbourg, Dopff & Irion ræktar aðallega þessar fjórar eðalþrúgur og á Grands Crus-ekrum. Frægast er Grand Cru Schoenenbourg rétt fyrir ofan Riquewihr, en að öðru leyti „Clos“ sem samsvara einnar ekru vín (Sorcières, Amandiers, Maquisards ..).

Vínin frá Pfaffenheim og Dopff & Irion eru þurr og með lítinn afgangssýkur, en bera sterklega einkenni „terroir“ sem þau koma frá.

Château og Clos d'Isenbourg



Tækni teymið C&T



AÐ GISTA: LA MAISON D'EMILIE

Ótalmörg hótél og gistihús (B&B og „gîtes“, hús til leigu) finnst á Alsace og auðvelt að finna á t.d. www.engites-de-france.fr. En perlur leynast víða og í upphaldi eru nokkrir staðir: hjá Íslandsvinum í Hótel des Remparts í Kaysersberg (einu af fallegustu þorpunum og sérstaklega lífmikið), Hótel des Deux Clés í Turckheim (rétt vestan við Colmar, 17. aldar hús, vel skakkt en sérstaklega sjarmerandi) - og gistihúsið La Maison d'Emilie í

Pfaffenheim. Stórt og gamalt hús endurnýjað mjög smekklega, í hjarta þorpsins en allt einstaklega rólegt, með stórum og fallegum herbergjum. Eigendurnir eru ungenskumælandi hjón frá þorpinu, hann yfirmatreiðslumaður í Château d Isenbourg rétt hjá (fjögurra stjörnu) og hún fyrirverandi veitingastjóri þar. Þau bjóða upp á Alsace-kvöldverð á hóflegu verði og er það stór hluti af upplifuninni, því alls eru 3 herbergi og gestir fáir, einkaþjónusta í hæsta gæðaflokki! Svo er örstutt í Caves de Pfaffenheim í vinsmökkun.

ÞORPIN, COLMAR OG STRASBOURG

Alsace er hérað smáþorpa sem hreiðra um sig í dalverpum við Vosges-fjöllin, eða aðeins frá á sléttunni. Mörg þeirra eru umkringd virkismúrum og kastólum (eða rústunum) á fjallstoppunum. Frá ómunatíð hefur þessi Rínar-dalur, sem hefur verið hraðbraut innrásanna að sunnan eða norðan, bitbein á milli Frakklands og Þýskalands. Hús með bindingsverk, blómahaf alls staðar, þröngar götur, vatn, ár eða lækjum og gömlum minjum. Þorpin eru hvert öðru fallegra þó að víða hafi síðari heimsstyrjöld skilið eftir slóð eyðilegginga.

Riquewihr er frægast en mest sótt af ferðamönnum, Ribeauvillé einnig, Obernai og Barr eru heillandi, en mest hef ég heillast að Kaysersberg og Turckheim, einnig af Rouffach sem er ekki eins mikið sótt af túristum. Borgirnar tvær, Colmar og Strasbourg, hafa margt sameiginlegt þótt Strasbourg sé mun stærri: gömul og falleg hús í miðborginni, Ill-áin og síki sem hægt er að sigla um. Petite France í Strasbourg, Petite Venise í Colmar, þar er aragrúi af veitingastöðum, en sælkerar ættu ekki að láta „Le Rendez vous de Chasse“ í Colmar fram hjá sér fara.

Strasbourg



Colmar

Nýtt í reynslu



Fabius Ciacci Piccolomini d Aragona 2006

Ekki er hægt að segja að það sé auðvelt að muna nafnið á þessu víni frá Montalcino í Suður-Toskana, þaðan sem Brunello di Montalcino (eitt dýrasta vín frá Ítalíu) kemur, en Fabius er nafn biskups sem byggði Palazzo-ættaróðali, Ciacci og Piccolomini d Aragona eru fjölskyldurnar sem stofnuðu vínhusið. Þetta vínhus er í dag álitid vera eitt af þeim bestu í héraðinu. Í Toskana er sangiovese aðalþrúgan en hér er vínið úr 100% syrah-þrúgu og geymt í 15 mánuði á eik (amerískri og franskri). Þrátt fyrir 15,5% áfengishlutfall, fer lítið fyrir spritt tilfinningu því ávöxturinn tekur yfirhöndina, sykursoðin bláber og sólber, heit og vel þroskuð, og mikil blómaangan. Í munnum er vínið afar þétt, tannin eru töluverð en fingerð og eikin er samofin ávextinum. Mikið vín og vel heppnað, sem hefur mikinn karakter, og verður frábært með villibráð (hreinýr) og flottum nautasteikum.

Verð: 3.398 kr.

Okkar álit: Mikið vín, afar vel gert og þétt, gott með villibráðinni. Tilbúið núna en mun geymast í nokkur ár enn.



Fischer Classic Blauer Portugieser 2011

Við höfum áður smakkað Fischer-vínin frá Austurríki en nú er nýr árgangur kominn fyrir rauðvínið Blauer Portugieser sem er úr algengustu þrúgunni í Thermen-héraðinu. Það er unnið annaðhvort sem rósavin eða rauðvín en síðustu árin hafa fleiri og fleiri geymt þau á eik og fengið þannig meiri dýpt í þessu léttu og þægilega víni. Berjaríkt, léttkryddað, ferskt og aðlaðandi. Vínið er létt en með góðri fyllingu, léttum tanninum og mildri sýru, „elegant“ og í góðu jafnvægi. Ótrúlega gott vín fyrir þetta verð, prófið það kælt með fiskrétti með chorizo, þorski vöfnum í hráskinku eða fuglakjöti.

Verð: 1.896 kr.

Okkar álit: Drekkid vínið kælt (16-18°), það er ákaflega þægilegt og arómatískt með öllum léttum máltíðum, ljósu kjöti og fiski með skinku eða chorizo. Ljúffengt.



Castillo de Molina Sauvignon Blanc Reserva 2011

Castillo de Molina tilheyrir San Pedro-samsteypunni í Chile, einu af elstu vínhusum þar í landi sem hefur alið upp kynslóð af góðum chilenskum vingerðarmönnum og verið í mörgu frumkvöðull. Umfang San Pedro er gríðarlegt: 1200 ha í Curicodalnum fyrir sunnan Santiago og 1500 ha á öðrum stöðum, m.a. í Casablanca stutt frá Valparaiso, sem hefur reynst best fyrir hvítvinsþrúgunar. Sauvignon blanc-þrúgan er unnið í mismunandi stíl í Chile, Evrópuleiðinni eða nýsjálensku. Hér er frekar nýsjálensa leiðin farin: töluvert af grænum tönnum (aspas, gras, stikilsber, sólberjalauf) og á móti suðrænn ávöxtur eins og ástríðualdin. Skarpt og þurrt, arómatískt og létt. Prófið með ceviche, skelfiski, kræklingum.

Verð: 2.099 kr.

Okkar álit: Ferskt Sauvignon Blanc á góðu verði, gott matarvín.



Faiveley Bourgogne 2008

Við smökkuðum síðast árganginn 2007 frá Faiveley, sem var frekar slakur enda var það árið sem rigndi svo mikið að þegar í ágúst var grámygla komin í berin. Næsta ár var á öðrum nótum og eðlileg tíð - og Pinot Noir 2008 frá þessum vandaða „négociant“ (vínkaupmanni) er nú komið í Vín-búðirnar. Pinot Noir er alltaf mjög ljóst og engin undanteikning hér, vínið þarf smá tíma til að opna sig, en svo ilmar það af litlum rauðum berjum (hindberjum og rífsberjum aðallega), er ferskt og létt, með fingerðum tanninum og töluverðri sýru - endar á ristaðri eik. Það væri ráð að umhella og framreiða kælt (16-18°), með fuglakjöti til dæmis.

Verð: 2.698 kr.

Okkar álit: Létt og ferskt Pinot Noir, framreiðið kælt með fuglakjöti (jafnvel að umhella).



Plaisir Frivole

„Kærulaus ánægja“ myndi vínið heita á íslensku, sem minnir mann á að maður þarf ekki alltaf að vera grafalvarlegur þegar maður kaupir eina flösku af víni. Couillaud-bræður sem eru þekktir fyrir Muscadet vín í Loire-dalnum, bjóða okkur vín sem er ekki nema 8,5% og með afgangssykri því gerjunin er stöðvuð þegar vínið nær áfengismagninu. Létt og sætt, ferskt, mjög ávaxtaríkt með apríkósum, melónu, vínberjum en alls ekki væmið. Þetta er ekta sumarvín, vel kælt, flott í fordrykk sem öllum mun finnast vínið gott.

Verð: 1.699 kr.

Okkar álit: Létt, hálfsett, ferskt, bragðgott og kjörinn fordrykkur í sumar.



Quinta da Garrida, hvít 2010

Hvítvínin frá Portúgal koma yfirleitt á óvart þar sem staðbundnar þrúgur eru mest notaðar sem við þekkjum illa eða ekkert. Það er tilfellið með þetta víni, frá Dao héraðinu þar sem aðalþrúgan heitir encruzado og finnst nánast ekki annars staðar en í héraðinu. Töluvert er af ljósum ávöxtum, gulum eplum, peru og ferskju, vínið er ferskt og létt, sýran er létt og fyllingin góð og sitróna og ananas bætast við í lokin. Hentar vel með tapasréttum með fiski, risarækjum með chili og krydduðum grilluðum fiski.

Verð: 2.190 kr.

Okkar álit: Athyglisvert og ljómandi skemmtilegt vín frá Portúgal, fjölhæft og matarvænt.