

Heidi Iren Hansen (t.v.) og Birgit Kolboe er Tara Smaks nye vinspaltister. Sammen vil de smake seg frem til de beste vinene til årstiden og rettene i magasinet, servere de ferskeste nyhetene fra Vinmonpolet og gi deg de gode historiene bak det som er i glasset.

Heidi er utdannet kokk og sommelier og har WSET Diploma. Hun underviser fremtidige vinkelnerne og konkurrerer på høyt nivå. Birgit er utdannet journalist, cand. mag i geofysikk og sommelier. For henne er historien, klimaet og kulturen nesten like viktig som smaken.



TILBAKE til START

Månedens utvalgte viner er dyrket frem etter økologiske og biodynamiske prinsipper. Det er mindre hokus pokus enn man kanskje tror. Kort fortalt dyrkes vindruene frem slik de ble dyrket før kunstgjødsel og kjemiske plantevernmidler kom på markedet for rundt 100 år siden. Godt for naturen og godt i glasset. ■

▼ **Le Pousseur Syrah 2011**
Bonny Doon
California, USA
Polnummer: 51251 BU, kr 245

USA kan by på vin av alle typer og kvaliteter. Oregon er størst på økologisk dyrking med sine 14 prosent økologiske vinmarker, men det finnes gode eksempler også i California. Forrevne fjell og skrin jord kjennetegner vinområdet Santa Cruz sør for San Fransisco. Det varme og tørre klimaet kombinert med kjølelende vinder fra San Fransisco-bukten, gir perfekte forhold for økologisk druedyrking.

Bonny Doons Randall Graham var med å starte Rhône Rangers, en gruppe vindyrkere som sverger til druesorter typisk for Rhône-dalen i Frankrike. Han lager vin fra de beste, fjellendte vinmarkene, benytter

biodynamiske prinsipper og jobber for at vinene skal reflektere vinmarkenes særpreg.

Vinen er mørk rød med en tett kjerne og lysere kant. På nesen har den aromaer av friske, modne bjørnebær og skogsbær, en lett jordlig tone samt nykvernet sort pepper. Den er ungdommelig, saftig og elegant med faste tanniner og en fin forfriskende syre i en lang ettersmak.

NYTES TIL: Denne intense vinen kler smaksrike retter av rødt kjøtt: lam eller storvilt.



◀ **Côtes du Rhône Belleruche 2013**
Michel Chapoutier
Rhône, Frankrike
Polnummer: 93487 basis kr 419 (3 liter BiB)

Høstens beste hyttevin kommer fra Michel Chapoutier, en av Rhône-dalens største produsenter. Han dyrker alle sine vinmarker biodynamisk, og lever etter filosofien om at vinene skal reflektere vokstedet snarere enn vinnakeren. Det tok noen år å overbevise monsieur Chapoutier om å tappe vin på papp, men til slutt sa han ja. Resultatet er en vin som viser at bag-in-box-viner kan være av topp kvalitet.

Vinen har dyp rød farge og en aromatisk nese med søte mørke bær, moreller, kryddertoner og urter. Den er bløt og saftig med en forfriskende syre, middels fylde og en bløt tanninstruktur. Vinen er ungdommelig og frisk med en flott fruktkonsentrasjon og en deilig ettersmak.

NYTES TIL: En saftig og god vin som kan nytes alene eller til rustikke retter av svin, kalv eller storfe. Den smaker deilig til varmenne kjøttgryter.

► **Armador Cabernet Sauvignon 2012**
Odfjell
Maipo, Chile
Polnummer: 34387 basis, kr 109,90

Den norske skipsrederen Dan Odfjell har drevet vingård i Chile siden 1982, og produserer årlig rundt én million liter vin som eksporteres til 23 land. Vinhuset har en biodynamisk dyrkningsfilosofi, og er et godt eksempel på at storskala biodynamisk drift er mulig. Om lag femti norskættede fjordhester arbeider i vinmarkene. Den norske stoltheten kan sees i selskapets logo. Det chilenske klimaet egner seg godt til økologisk landbruk. Det eneste aberet er at mesteparten av miljøgevinsten forsvinner under den lange transporten.

Vinen er rubinrød på farge, og dufter av modne, men friske mørke frukter og bær. Her er også lakris, tørkede urter og et lett krydderpreg. Den har fin balanse, god fruktighet, lette tanniner og en frisk syre. Ettersmaken er fruktig.

NYTES TIL: Storfe og lam, eller som et godt glass rødt i sofakroken.

► **Chablis Boissonneuse 2011**
Jean-Marc Brocard
Burgund, Frankrike
Polnummer: 48410 BU, kr 210

Chablis sorterer under Burgund, og chardonnay er eneste tillatte drue. Jean-Marc Brocard har 66 hektar økologisk sertifisert vinmarker, 35 av dem drives biodynamisk. Målet er å konvertere samtlige 120 hektar. Vår utvalgte er hentet fra Boissonneuse, en vinmark som har vært sertifisert biodynamisk siden 2005. Siden omleggingen startet i 1997, har plantene vokst seg sunne og sterke. Boissonneuse-vinene er alltid energiske, friske og konsentrerte – 2011-årgangen er intet unntak.

Vinen er strågul og har et rikt, intenst og ungdommelig aromabilde. Vi kjenner komplekse toner av grønne frukter, sitrus og sjømineraler, en særpreget duft de beste chablisvinene får fra jordsmonnets kimmeridge-kalk. Mineralpreget kommer igjen i munnen, og her har det fått selskap av grønne epler og grapefrukt. Vinen har flott syre og en fast finish. Dette er en stor vin som fortjener et par timer i karaffel før servering.

NYTES TIL: Retter av piggyvar, kveite, sjøkreps eller hummer. Gjerne i følge med en frisk beurre blanc smaksatt med epler.

▼ **Ganko 2012**
Olivier Rivière
Rioja, Spania
Polnummer: 51640 BU, kr 238

Det spanske klimaet egner seg godt til kjemikaliefri vitikultur, likevel har landet få økologiske vinhus. Dessverre har enkelte produsenter lagt om som følge av EU-subsidier, uten noen personlig overbevisning. Heldigvis finnes det hederlige unntak. Olivier Rivière har erfaring fra flere av Frankrikes beste biodynamiske produsenter, blant annet Domaine Leroy. Han viser med sine viner at Spania og Rioja kan – om de vil. Han startet sitt eget biodynamiske vinhus i 2006, og er opptatt av å dyrke den ekte spanske vinstilen. Han unngår nymo-

tens overekstraherte viner med ubehagelig høy alkohol. Han bruker også beskjedne mengder ny eik, og unngår med det de rikeste vanilje- og kokostonene som preger mange Rioja-viner.

Ganko er mørk rød med et lett blåskjær. På nesen kjenner vi rike, komplekse toner av mørke skogsbær, søte krydder, tørkede urter og en fin mineralitet. I munnen har vinen en intens fruktighet og fin fylde. Den byr på en fast struktur, frisk syre og ettersmaken sitter lenge. Dette er en klassisk Rioja laget på tempranillo og garnacha.

NYTES TIL: Retter av småvilt, and og lam med middels kraftig og raffinert garnityr.



▼ **Vacheron Sancerre 2013**
Domaine Vacheron
Loire, Frankrike
Polnummer: 92110 BU kr 219,90

Det er ingen dans på roser å være biodynamisk produsent så langt nord som Sancerre, men den sympatiske familieprodusenten Vacheron mestrer oppgaven til fulle. Vinene deres holdes i en stram, elegant stil, og fortjener minst en time i karaffel før servering.

Lys grønn gul farge. Noe lukket på nesen, men ikke noe en runde i karaffel ikke fikser. Etter hvert kjenner vi grønne epler, mineraler og sitrus. I munnen er den tørr med en deilig frisk syre og middels fylde. Dette er en klassisk sancerre med slank grønn frukt, lime og mineraler. Ettersmaken er lang.

NYTES TIL: Elegante og middels fylde retter av fisk og skaldyr.

KA Økologisk Rødvin 2012
Domaine d'Aupilhac
Languedoc-Roussillon, Frankrike
Polnummer: 17358 BU, kr 150

Kokkene på Kulinarisk Akademi har, i samarbeid med Domaine d'Aupilhac, lansert en økologisk rødvin fra Languedoc i Sør-Frankrike. Vinen er

laget for å passe til mat, og etiketten er utstyrt med en QR-kode som gir deg en rekke oppskrifter som passer til.

Aromaer av bjørnebær og sorte kirsebær samt kryddertoner og en lett mineralitet. Vinen er frisk med en saftig fruktighet, fin fylde og modne tanniner. Avslutning er lang.

NYTES TIL: Lam, kalv, kylling og svin.



Cocktail-tid

Bar whiskey er for de mest harbarkedede, mens en whisky-cocktail kan friste flere. Her er et tips fra Johan Bergström, norsk ambassadør for Jack Daniel's, med nyheten Tennessee Honey som base. Den er basert på Jack Daniel's Old nr. 7 Tennessee Whiskey som er tilsatt honninglikør med smak av honning, karamell og kanel. Kr 389,90 (BU 6159).

Honey BooBoo

Glass: Cocktail

Metode: Mudle, shake & strain

en dash kanel

4 cl Jack Daniel's Tennessee Honey

4 cl limejuice

2 cm friskpresset grønn

eplejuice

2 cl valjesukkerlake

Fremgangsmåte:

Alle ingrediensene shakes på is og dobbeltsiles over i et avkjølt cocktailglass.



Norsk cider

Sognefjord økologisk eplecider
Ciderhuset i Balestrand
Sogn og Fjordane, Norge
Polnummer: 5802 basis, kr 129,80

Ciderhuset i Balestrand ligger midt i Norges vakreste frukthage, og produserer et utvalg fruktdrikker med og uten alkohol. Tørr eplecider er et spennende produkt og et ypperlig matfølge. Ønsker du et kortreist eller mindre alkoholsterkt alternativ til en tørr hvitvin, har du det her.

Cideren er lekkert gullgul og har en intens fruktig duft av modne til overmodne epler, epleskall og gjær. Den er

tørr, har frisk syre og et fint komplekst smaksbildet med toner fra både den friske, modne frukten og gjæringsprosessen. Fin fylde, god konsentrasjon og en lang avslutning med et lett bittert preg.

NYTES TIL: Denne flotte eplecideren er et supert valg til salater og retter av lyst kjøtt eller sjømat. Med sin fine balanse mellom tørr eplefruktighet og frisk syre er den også et veldig godt følge til den salte, norske spekematen. Noe å tenke på til den som ikke er så glad i øl, eller som ikke tåler gluten.



Visste du at?

Flere av Frankrikes aller beste produsenter driver økologiske eller biodynamisk. Vi kan nevne Château Pontet-Canet i Bordeaux, Domaine Ostertag i Alsace samt Domaine Leroy og Domaine Leflaive i Burgund. Mange økologiske og biodynamiske produsenter velger ikke å nevne produksjonsfilosofien på flaskene. Det betyr at det er langt flere økovinere i polhyllene enn de fleste av oss er klar over.

Det er glidende overganger fra konvensjonell drift via økologisk og biodynamisk til naturvin. Mange konvensjonelle kvalitetsprodusenter har sagt farvel til det industrielle landbruket, og tyr til kjemien kun når naturen er i det vanskelige hjørnet. Det finnes imidlertid ingen sertifiseringsordninger for lutte raisonnée, som er den franske betegnelsen, og vinbønder er som folk flest. Ikke alle snakker sant.

Mange økologiske produsenter driver nærmest biodynamisk, uten å være Demeter-sertifisert. Når det gjelder naturvin finnes det ingen sertifiseringsordninger, men alle er enige om at naturgjær og økologisk drift er et must. Mange følger biodynamiske prinsipper. Naturvinsentusiaster etterstreber en naturlig smak. De skyr for eksempel eikefat som kamuflerer vinenes egensmak. De dropper gjerne filtrering, og bruker minimalt med svovel.