



VÍNHANDBÓKIN

FRÓÐLEIKUR UM VÍN

 VÍNBUÐIN



Ágæti lesandi

Vonandi á þessi handbók eftir að veita þér góðar og gagnlegar upplýsingar um vínrækt, víngerð og aðra kima vínheimsins. Vínbúðirnar líta svo á að með því að efla þekkingu á ýmsu er lýtur að víngerð megi stuðla að hófsamri neyslu áfengis sem er aðalsmerki góðrar vínmenningar.

Njóttu vel!



Efnisyfirlit

Vínrækt og víngerð	5
Þekking og þjónusta	5
Vínrækt	5
Víngerð	8
Vínsökkun	14
Flöskumiðinn útskýrður	18
Gamli-heimurinn	18
Nýi-heimurinn	23
Helstu þrúgur	24
Chardonnay	24
Sauvignon Blanc	24
Riesling	25
Cabernet Sauvignon	25
Merlot	26
Pinot Noir	26
Syrah/Shiraz	27
Grenache	27
Vínlönd	29
Frakkland	29
Ítalía	37
Spánn	41
Þýskaland	47
Portúgal	51
Sviss og Austurríki	52
Ungverjaland	52
Rúmenía og Búlgaría	52
Bandaríkin	55
Kanada	61
Chile	63
Argentína	65
Ástralía	67
Nýja-Sjáland	69
Suður-Afríka	71

Að velja saman vín og mat	72
Helstu vinsvæði og þrúgur	74
Bjór	77
Framleiðsla bjórs	77
Brennd vín	81
Eiming	81
Styrkur og einkenni	84
Tegundir	84
Líkjör	91
Styrkt vín	92
Sérrí	92
Portvín	93
Kryddvín/Vermút	95

VÍNRAEKT OG VÍNGERÐ

VÍNRAEKT

Vín er gerjaður safi vínþrúgunnar (vínbersins). Helstu þættir sem ráða því hvernig vínið bragðast eru þrúgutegundin sem notuð er, umhverfið þar sem hún er ræktuð, loftslag, veðurfar og jarðvegur og aðferðir við ræktun og uppskeru. Framleiðslan og það hvernig vínið er þroskað skiptir auk þess máli. Þess má geta að margir þættir sem hafa áhrif á gæði vínsins geta falið í sér aukinn kostnað við framleiðsluna.

Vínþrúgurnar eru mikilvægasti hluti víngerðarinnar og góð vín verða aðeins gerð úr góðum þrúgum. Til eru margar mismunandi þrúgutegundir en í gegnum tíðina hafa nokkrar tegundir náð meiri hylli en aðrar vegna eiginleika sinna, svo sem bragðs og uppskerumagns. Af þeim má telja þessar þekktastar: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Sauvignon Blanc, Riesling og Shiraz. Hinar ólíku þrúgutegundir gefa mismunandi bragð og ilm og þær innihalda mismikinn sykur (sem umbreytist í vínanda), sýru og tannín. Fjallað verður sérstaklega um þrúgutegundirnar og hvaða þættir hafa áhrif á karakter þeirra.



Loftslag

Vínrækt er hægt að stunda í svölu, tempruðu og heitu loftslagi. Loftslag segir til um hvernig veðurfari megi búast við í venjulegu árferði (hitastig, úrkoma, sólskin). Vínviðurinn þarf einnig á koltvísyringi og næringarefnum úr jarðveginum að halda til að geta gefið af sér ávöxtinn. Fæstar þrúgur gefa af sér góð vín á öllum svæðum en Chardonnay er dæmi um þrúgu sem gengur vel upp á flestum stöðum.

Heitt loftslag: Meira alkóhól, meiri fylling, meiri tannín, minni sýra. Gjöfull ávöxtur en hætta á að ávaxtakeimur vínsins verði sultaður/bakaður og missi ferskleikann.

Svalt loftslag: Minna alkóhól, minni fylling, minni tannín, meiri sýra. Ávaxtakeimur vínsins er ferskari en á heitari stöðum en hætta er á herpandi sýru eða beisku bragði.

Veðurfar

Veðurfar getur verið breytilegt milli ára og hefur það áhrif á eiginleika og gæði víns frá ári til árs. Óveður geta einnig á margvíslegan hátt haft áhrif á gæði og magn uppskeru, ekki síst snarpir vindar, flóð, síðbúin frost og hagl. Mesti skaðvaldurinn er trúlega haglið, þar sem það getur gatað berin eða „klippt“ knúppa eða nýjar greinar af vínviðnum. Ef gat kemur á ber getur það byrjað að rotna.

Vínviðurinn þarfnast hita til að framleiða sykur í þrúgunum en hitinn þarf þó að vera innan vissra marka, því of mikill eða of lítill hiti getur hægt á sykurframleiðslunni eða stöðvað hana. Þetta er meginástæðan fyrir því að vínrækt er aðallega stunduð milli þrítugustu og fimmtugustu breiddargráðu (norðan og sunnan miðbaugs) þar sem hitinn er innan þessara marka. Einnig getur jarðvegurinn endurvarpað hitanum, en þurr og grýttur jarðvegur endurkastar meiri hita en blautur og leirkenndur jarðvegur.

Óvenju mikill eða lítill hiti ákvarðar hversu gott árið er. Á stöðum þar sem hitamunur milli ára er mikill skiptir árgangur vínsins því miklu máli. Bordeaux og Champagne eru góð dæmi um staði þar sem árgangar geta verið mjög mismunandi en með nútímatækni í vínrækt og vingerð hefur munurinn milli ára minnkað verulega og slæm ár eru mun sjaldgæfari fyrir vikið. Á hinum „klassísku“ svæðum er gjarnan hefð fyrir blöndun á þrúgutegundum eða þrúgum frá mismunandi ekrum þar sem skilyrði geta verið allmisjöfn. Vegna mismunandi eiginleika þrúgnanna tryggir þessi blöndun jafnari gæði og einkenni vínsins frá ári til árs.

Sólskinið er mikilvægt fyrir þroska berjanna og því er vínviðurinn oft ræktaður í brekkum sem snúa á móti sól til að áhrif hennar verði sem allra mest. Þetta er auðvitað ekki nauðsynlegt á heitari og sólríkari stöðum.



Jarðvegur

Næringarefni eru plöntunni nauðsynleg, þó ekki sé í miklu magni, til að hjálpa henni að vinna sína vinnu. Ófugt við aðrar plöntur skilar vínviðurinn meiri gæðum í þrúgurnar í ófrjósömum jarðvegi. Því meira sem vínviðurinn þarf að hafa fyrir því að ná í næringu og vatn, þeim mun betri verða þrúgurnar. Í snauðum jarðvegi leita ræturnar dýpra niður og draga um leið upp meira af mismunandi næringar- og steinefnum.

Vatn, sem er vínviðnum nauðsynlegt, kemur í formi rigningar, grunnvatns djúpt í jörðu eða áveitu þar sem hún er leyfileg. Á blautari svæðum getur verið nauðsynlegt að vín-ekran sé í brekku eða í jarðvegi sem inniheldur mikið kalk eða mól til að umframvatn renni sem hraðast burt. Ef of mikil bleyta er til staðar þynnist safi vínberjanna og hætta er á að lauf og klasar verði fyrir mygluskemmdum.

Ræktunaraðferðir

Stjórnun uppskerumagns hefur mest áhrif á gæði þrúgunnar ásamt aðgætni og hversu mikil vinna fer í ræktunina. Þetta er fremur dýr vinna en eykur jafnframt gæði vínsins. Þar sem er flatlent og víngarðar eru stórir er þó hægt að notast við vélar við klippingu og sparar það mikla vinnu.

Uppskerumagn hefur mikil áhrif á gæðin. Minni uppskera þýðir að berin fá meiri og jafnari þroskun og þéttara bragð en jafnframt að hvert kíló er mun dýrara. Einnig er hægt að vökva ekruna og fá þannig sem mestan safa, en jafnframt þynnri. Vínið verður mun ódýrara og líklega fremur óspennandi.

Plágur eru margar í víngarðinum en þær helstu eru:

- Dýr (einkum fuglar og skordýr) geta skemmt brum, lauf og ber.
- Sýkingar af völdum sveppa valda myglu og geta skemmt lauf og ber.
- Sjúkdómar af völdum sveppa, gerla eða vírusa geta haft veikjandi áhrif á vínviðinn og takmarkað framleiðslugetuna eða jafnvel dregið plöntuna til dauða.

VÍNGERÐ

Mikilvægasti þátturinn við gerð vínsins er gerjunin. Gerið nærast á sykrinum í þrúgu-safanum og framleiðir í leiðinni alkóhól og koltvísýring.

Aldinkjöt flestra vínþrúgna er ljóst. Litur rauð- og rósavíns er fenginn með því að láta hýði berjanna liggja í safanum og gefa frá sér lit. Ef hýðið er fjarlægð fljótt næst lítill eða enginn litur og þannig er rósavín gert úr rauðum þrúgum. Hvítvín er hægt að gera úr bæði hvítum og rauðum þrúgum. Rauðvín er aðeins hægt að gera úr rauðum þrúgum.

Þroskun

Þroskun getur átt sér stað í eikartunnum eða stórum, hlutlausum eikar- eða stáلتönkum. Þroskun á sér einnig stað í flöskum eftir átöppun. Veigamestu breytingar sem verða eru hægar efnabreytingar sem mynda flókin bragð- og ilmefni.

Þroskun með súrefni

Ný eik gefur víninu eikarkeim en gamlar eikarámur ekki. Hvað sem því líður þá er eikin í báðum tilfellum ekki þéttari en svo að hún hleypir dálitlu súrefni í gegnum sig. Þetta mýkir tannínin í rauðvíni og myndar oft bragðeinkenni eins og karamellu, heslihnetu og kaffi.

Þroskun án súrefnis

Flöskur og stáلتankar eru loftþéttir og gefa ekki bragð í vínið, þær efnabreytingar sem eiga sér stað eru öðruvísi en í eikartunnum. Í stórum stáلتönkum helst vínið svo til óbreytt mánuðum saman. Breytingar eru hraðari í flöskum þar sem þær eru minni. Í flösku breytast ferskir ávaxtatónar í bakaðan ávöxt, jurta- og dýrakeim (lauf, sveppir, leður).

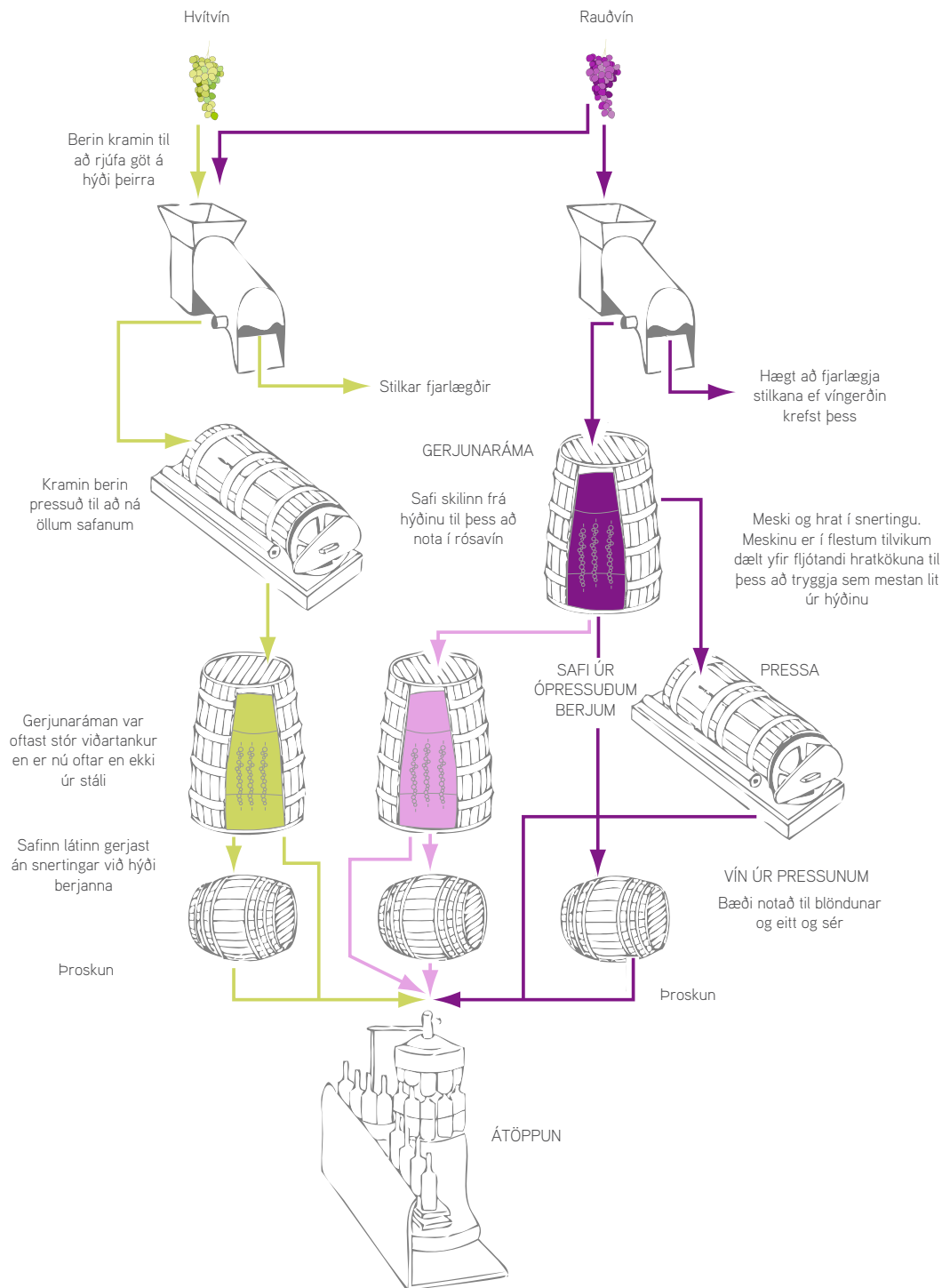
Eikarkeimur

Mörg vín eru látin komast í snertingu við eik. Ódýrasta aðferðin er að nota eikarfjalir eða -spæni. Dýrari og betri aðferðir felast í því að láta vínið gerjast eða þroskast í eikartunnum. Ýmist er notast við nýjar eða gamlar tunnur, franska eða ameríska eik. Ný eik gefur frá sér bragð og ilm í vínið. Fylgjast þarf með og fylla á tunnurnar til þess að koma í veg fyrir að vínið komist í snertingu við súrefni.

Hvítvín

Þegar hvítvín er unnið eru vínþrúgurnar marðar, pressaðar og safinn skilinn frá hýðinu. Þá er geri bætt við. Venjulega er notast við ræktað ger, sem skilar tilætluðum árangri. Safinn er síðan fluttur í gerjunartanka, oftast úr stáli, en sumir nota eikartunnur. Hvítvín er gerjað við lágan hita (gjarnan 15-20°C) til að varðveita ljúffengan ávöxt og ilm. Þetta tekur tvær til fjórar vikur. Sæta í hvítvíni er vegna ógerjaðs sykurs, gerjun er þá stöðvuð áður en gerjun lýkur eða þrúgusafa bætt við eftir að gerjun er lokið.

VÍNGERÐARFERLIÐ



Rauðvín

Rauðar vínþrúgur eru marðar til að draga út safann en hýðið, aldinkjötið og steinarnir eru látin ásamt safanum í gerjunartanka. Gerjunin fer fram við hærra hitastig en þegar um hvítvín er að ræða (25-30°C). Alkóhólið hjálpar við að ná út lit, tanninum og bragði úr hýðinu, á meðan safanum er haldið í sem mestri snertingu við hýðið með því að dæla honum yfir það eða þrýsta því niður í safann. Hversu mikill litur og tannín verða í víninu fer eftir því hve lengi safinn er í snertingu við hýðið. Það getur tekið um tvær vikur fyrir dökkt vín eins og Bordeaux eða fimm daga fyrir Beaujolais. Það fer einnig eftir því hversu mikill litur og tannín eru í hýðinu. Sumar rauðar þrúgur hafa minna af litarefnum og tanninum en aðrar.

Rósavín

Eins og rauðvín er rósavín gert úr rauðum þrúgum. Framleiðsluaðferðin er einnig svipuð en gerjunin fer fram við lægra hitastig (15-20°C) og hýðið er látið liggja skemur í safanum. Vín með merkingunni „White Zinfandel“ eða „White Grenache“ eru gerð á þennan hátt. Slík vín eru oft kölluð „Blush“.

Sætvín

Ger umbreytir sykri í alkóhól. Við gerð sætra vína þarf annaðhvort að stöðva gerjunina eða bæta sætu út í vínið. Í sumum fágætum vínnum er sykurinnihald þrúgnanna svo mikið að eftir að alkóhólið hefur drepit gerit er mikið sykurmagn eftir í víninu.

Gerjun stöðvuð

Ef gerjun er stöðvuð áður en gerit hefur breytt öllum sykrinum í alkóhól verður útkoman sætt vín. Ein algeng aðferð við að stöðva gerjun er að styrkja (bæta brenndu víni í) safann í gerjunarferlinu. Þessi aðferð er notuð við gerð portvíns og margra styrktra Muscat-vína.

Sætuefni bætt út í safann

Óleyfilegt er að bæta sykri í vín til að gera það sætt. Hins vegar er leyfilegt að bæta sætum vökva út í safann. Leyfilegur vökvi er ógerjaður þrúgusafi („süßreserve“) sem notaður er til að sæta mörg meðalsæt og sæt þýsk vín.

Að Pedro Ximenez undanskildu er hefðbundið sérrí (Fino, Amontillado og Oloroso) þurrt. Til að gera hálfset og sæt sérrí er sætu Pedro Ximenez sérrí, blöndu af þrúgusafa og alkóhóli eða þrúgusafabýkkni blandað saman við.

Þétting sykurs í þrúgum

Þessi aðferð er notuð við gerð flestra hágæða sætvína. Ger drepst við um það bil 15% alkóhól. Sá sykur sem eftir verður gerir vínið á endanum sætt. Sykurmagnið sem þarf til að ná 15% alkóhóli er yfirleitt ekki til staðar í venjulega þroskuðum þrúgum. Það eru samt sem áður til aðferðir til að þétta sykurmagnið í þrúgunum. Ein aðferðin er að þurrka þrúgurnar. Tilbrigði við þá aðferð er eðalmygla. Þriðja aðferðin er svo frýsting berjanna.

- **Vín úr þurrkuðum þrúgum**

Við þurrkun skorpa þrúgurnar. Þetta getur gerst á vínviðnum þegar þrúgur eru uppskornar seint. Einnig eru þrúgurnar oft þurrkaðar í vel loftræstu rými sem stuðlar að hraðari uppgufun. Dæmi um vín gert með þessum hætti er Recioto frá Ítalíu. Öfuga-kennt dæmi um slíkt vín er PX (Pedro Ximenez) sérrí.

- **Eðalmygluvín**

Eðalmygla, eða Botrytis cinerea, er mikilvægur þáttur í framleiðslu margra klassískra sætvína, þekktust eru Sauternes og Tokaji frá Ungverjalandi. Við viss skilyrði leggst svokölluð eðalmygla á heilbrigðar, þroskaðar þrúgur og veikir hýðið, vatnið gufar hraðar upp, þrúgurnar skorpa og sykurrinn þéttist.

Auk þess að þétta sykur og síru í þrúgunum gefur eðalmyglan víninu sérstakt bragð.

Myglan sest sjaldan jafnt á allar þrúgurnar, sem þýðir að fara þarf mörgum sinnum yfir víngröðana til að tína þau ber sem hafa náð réttu myglustigi. Hver þrúga er tínd sérstaklega, sem gerir það að verkum að þessi vín eru dýr í framleiðslu.

- **Vín úr frosnum þrúgum**

Í Kanada, Þýskalandi og Austurríki eru þrúgur stundum láttnar vera lengur á vínviðnum og uppskornar við fyrstu frost þegar vatnið í þrúgunum frýs. Berin eru kramin frosin svo hægt sé að fjarlægja ískristallana og skilja samanþjappaðan sætan þrúgusafann frá. Hann er síðan notaður til að gera Eiswein eða Icewine (ísvín).

Freyðivín

Freyðivín er framleitt víða um heim en aðeins þau sem framleidd eru í héraðinu Champagne í Frakklandi mega bera heitið kampavín (Champagne). Þótt aðrir framleiðendur noti sömu aðferð við gerð freyðivíns mega þeir ekki kalla það kampavín.

Hægt er að framleiða freyðivín á ýmsa vegu en hér verður aðeins fjallað um tvær aðferðir.

Kampavínsaðferðin (methode champenoise) er tímafrekasta og dýrasta aðferðin til að búa til freyðivín. Hún á uppruna sinn að rekja til héraðsins Champagne í Frakklandi. Safinn er pressaður úr nýtíndum þrúgum og gerjaður á stórum árum. Gerið er síðan síað frá að gerjun lokinni. Kjallarameistarar blanda síðan ámuvínunum saman til að ná fram þeim stíl sem framleiðandinn sækist eftir. Því næst er sykri og geri bætt út í, vínið sett á flöskur og þeim loks lokað með gostappa. Þá hefst seinni gerjun í lokaðri flöskunni og kemst kolsýran, sem er aukaafurð gerjunarinnar, ekki út og samlagast því víninu. Þessi síðari gerjun tekur þrjá til fjóra mánuði og eru flöskurnar hafðar áfram í vinkjallaranum í að minnsta kosti ár til að vínið geti þroskast og gerið falli til botns. Eftir þroskun þarf að fjarlægja botnfallna gerið til að koma í veg fyrir að vínið verði gruggugt.

Flöskurnar eru settar í A-laga grind eða á trönur. Sérþjálfaðir starfsmenn hreyfa þær varlega og hvolfá allt til þess er flöskurnar standa uppi á endann í grindinni. Þetta ferli, sem kallað er „remuage“, flytur gruggið smám saman neðar. Oftast er þetta þó gert með vélum (gyropalletes) sem geta tekið hundruð flaskna í einu.

Gertappinn sem sest hefur í flöskuhálsinn er frystur og skýst út þegar tappinn er tekinn úr flöskunni. Síðan er flaskan fyllt upp með blöndu af víni og (yfirleitt) sykri. Magn sykursins sem bætt er í vínið segir til um sætustig endanlegrar framleiðslu. Flest vín gerið á þennan hátt eru Brut (þurr), sem þýðir að aðeins örlítið magn af sykri er notað, en vegna mikillar sýru í flestum freyðivínum eru þau þurr á bragðið. Demi-sec eða semi-seco merkir að vínið sé hálfsett. Að lokum er korktappinn settur í og njörvaður niður með vír, flöskurnar merktar og þá eru þær tilbúnar á markað. Alls tekur ferlið um það bil þrjú ár.

Tankaðferðin felst í því að seinni gerjun vínsins fer fram í lokuðum tanki en ekki í flösku. Þetta er því bæði fljótlegri og ódýrari aðferð en kampavínsaðferðin. Hægt er að síá vínið úr heilum tanki undir þrýstingi. Ekki þarf eins mikið geymslurými þar sem ekki þarf að geyma ótal flöskur í að minnsta kosti ár eins og kampavínsaðferðin krefst. Bragðið verður þó daufara og freyðingin endist skemur þar sem loftbólurnar eru stærri.



VÍNSMÖKKUN

Þegar smakka á vín verða ákveðnir hlutir að vera til staðar. Góð birta þarf að vera í því rými sem nota á til smökkunarinnar og hvítur bakgrunnur, t.d. hvítt A4 blað, til þess að bera vínið við. Auk þess er nauðsynlegt að hafa vatn við höndina til þess að skola munninn á milli tegunda, ef smakka á fleiri en eitt vín í senn. Ógagnsæ plastmál til að spýta í eru hið mesta þarfþing enda er ekki kyngt við vínsmökkun því þá er hætt við að bragðlaukarnir finni aðeins á sér og missi athyglina.

Við notum þrjú skynfæri til þess að finna hvað vínið hefur upp á að bjóða; augu, nef og munn. Gráu sellurnar vinna síðan úr því sem skynfærin finna í víninu.



1.

Smökkunin hefst á því að horfa á vínið og skrá hjá sér tærleika og lit þess. Liturinn á hvítvíni getur verið allt frá næstum glærum út í græna eða mismunandi dökka gula tóna. Yfirleitt verða hvítvín gulari með aldrinum og að lokum brúnleit í þann mund sem þau eru að verða algerlega ódrykkjarhæf. Liturinn á rauðvíni er hins vegar allt frá því að vera fjólublár þegar það er nýkomið á flöskuna og út í rauða og ryðbrúna liti í lok æviskeiðsins.



2.

Annað stig vínsmökkunar er að lykta af víninu og meta þannig ástand þess. Það er dæmigert fyrir yngri vín að gefa frá sér mikla ávaxta- eða berjaangan. Þessi mikli ávaxtakeimur þróast síðan út í kryddaðri tóna og að lokum í edikslykt þegar vínið er ekki lengur hæft til drykkjar.



3.

Lokahnykkurinn í gæðamati vínsins er að bragða á því. Þá metur maður hvort vínið sé súrt, sætt, beiskt eða kryddað. Þegar bragðað er á víninu kemur einnig fram hversu góða fyllingu það hefur, eða með öðrum orðum hversu feitt eða þykkt vínið er á tungunni. Jafnvægi víns kemur einnig fram við smökkun en þá er verið að meta hvort einn eða fleiri þættir skeri sig sérstaklega úr í bragði vínsins. Smakkarar meta síðan eftirbragð vínsins eftir að hafa spýtt því í spýtudallinn. Kannað er hvort eftirbragðið sé gott og hversu lengi bragð vínsins endist í munninum. Því betra eða vandaðra sem vínið er, því meiri líkur eru á miklu bragði sem lifir vel og lengi eftir að búið er að spýta.





HEITI VÍNS		ÁRGANGUR
Útlit	Tærleiki	
	Litur	
Ilmur	Hreinleiki	
	Ilmeinkenni	Ávöxtur
		Annað
Bragð	Sætleiki	
	Sýra	
	Fylling	
	Tannín	
	Einkenni	
	Eftirbragð	
Heildarmat:		

Form Vínskóla Vínbúðanna

0	Mjög lélegt
1	Lélegt
2	Mjög slakt
3	Slakt
4	Frekar slakt
5	Hvorki gott né vont
6	Nokkuð gott
7	Gott
8	Mjög gott
9	Framúrskarandi
10	Stórkostlegt

Einkunnaskali

Vínsmakkarar nota oft stöðluð form og orð til þess að ákvarða gæði víns. Víninu er gjarnan gefin einkunn og þá á skalanum einn til tíu eða fimmtíu til hundrað. Meðfylgjandi mynd sýnir einkunnaskalann einn til tíu og þau lýsingarorð sem best eiga við hverja einkunn, allt frá 0 og mjög lélegt upp í 10 og stórkostlegt.

Staðlað form til þess að vinna með, sem notað er af Vínskóla Vínbúðanna, er hér fyrir ofan. Eins og sjá má nær það yfir útlit, ilm, bragð og heildarmat á víninu.

FLÖSKUMIÐINN ÚTSKÝRÐUR

GAMLI-HEIMURINN

Til Gamla-heimsins teljast Frakkland, Ítalía, Spánn, Þýskaland, Portúgal og önnur evrópsk vínframleiðslulönd.

Flestir hafa eflaust heyrt um Bordeaux- eða Búrgundarvín og allir kannast við kampavín. Þetta eru nöfn á kunnustu vínræktarsvæðum Frakklands. Á flöskumiða víns frá þessum svæðum er ekkert sem gefur til kynna að rauðvín frá Bordeaux innihaldi Cabernet Sauvignon og Merlot.

Í Evrópu er flokkunarkerfi eða upprunavottun sem segir til um hvaða þrúgur má nota í vín frá hverju svæði. Til dæmis eru Pinot Noir og Gamay þær rauðu þrúgur sem notaðar eru í Bourgogne og Chardonnay þrúgan í hvítvín.

Í Evrópu eru reglugerðir um hvaða upplýsingar megi vera á flöskumiðanum. Þar þarf ræktunarsvæðið yfirleitt að koma fram, sem aftur getur gefið til kynna hvaða þrúgur eru í víninu. Standi til dæmis Toscana á flöskumiðanum má gera ráð fyrir að vínið sé gert úr Sangiovese þrúgum.





ÞÝSKALAND



- Heiti víns / framleiðandi
- Segir til um hve lengi vínið hefur verið þroskað
- Árgangur
- Vínræktarsvæði
- Upprunavottun
- Magn í flösku
- Vínandastyrkur

SPÁNN





○ Gæðaflokkun frá 1855

○ Nafn vínsins/framleiðandi. Í Bordeaux gefur Chateau til kynna ákveðna landareign

○ Vínræktarsvæði

○ Upprunavottun

○ Árgangur

○ Vinið er sett á flöskur á búgarðinum

○ Magn í flösku

○ Vínandastyrkur

FRAKKLAND



○ Árgangur

○ Framleiðandi

○ Vínræktarsvæði

○ Upprunavottun

○ Þrúgutegund

○ Framleiðandi

○ Vínandastyrkur

○ Magn í flösku

FRAKKLAND ALSACE



◦ Framleiðandi

◦ Framleiðsluland

◦ Þrúgutegund

◦ Vínræktarsvæði

◦ Uppskeruár

Magn í flösku ◦

◦ Vínandastyrkur

◦ Framleiðsluland

NÝJA-SJÁLAND

NÝI-HEIMURINN

Til Nýja-heimsins teljast lönd utan Evrópu t.d. Bandaríkin, Kanada, Argentína, Chile, Ástralía, Nýja-Sjáland og Suður-Afríka.

Á flöskumiða flestra vína frá Nýja-heiminum er tilgreint úr hvaða þrúgum vínið er og má því á augabragði sjá hvort um er að ræða ferskt vín með sítrus-, ferskju- og eplakeim gert úr Riesling, eða ávaxtaríkan og kryddaðan Shiraz. Jafnvel er hægt að rekast á blöndu úr tveimur eða fleiri þrúgum, til dæmis Cabernet-Shiraz.

Þess má geta að margar þrúgur hafa fleiri en eitt nafn, eftir því hvar þær eru ræktaðar. Shiraz-þrúgan, sem er notuð í mörg þekkt áströlsk rauðvín, er sama þrúgan og notuð er í Norður-Rhone í Frakklandi og heitir þar Syrah. Þrúgan Tempranillo á Spáni á sér einnig mörg nöfn, Tinto Fino er eitt þeirra.

Á miðanum aftan á flöskunni má svo lesa upplýsingar um bragð og ilm, auk þess sem oft er bent á með hvaða mat vínið hentar best.



HELSTU ÞRÚGUR

CHARDONNAY

Chardonnay er hvít þrúgutegund sem getur gefið af sér aðlaðandi vín jafnt frá heitum sem köldum svæðum. Bragðið er breytilegt eftir því hvar þrúgan er ræktuð. Á köldum svæðum, eins og Chablis, getur hún gefið af sér grænan ávöxt (epli, peru) með sítrus- og stundum grænmetistónum (gúrku). Á tempruðum svæðum, líkt og stærstum hluta Bourgogne og sumum gæðasvæðum Nýja-heimsins, geta vínin borið bragð af steina-ávöxtum (ferskju) með sítrustónum og votti af melónu. Heit svæði, eins og flest svæði Nýja-heimsins, skila af sér víni með suðrænni ávexti (ferskju, banana og ananas, jafnvel mangó og fíkjum).

Margar af þeim bragðtegundum sem almennt eru tengdar við Chardonnay koma ekki frá þrúgunni sjálfri, heldur frá víngerðaraðferðinni sem beitt er. Einnig gerir vart við sig bragð af mjólkurafurðum (smjör og rjómi), hliðarafurð ferlis sem kallað er Malolactic gerjun (mjólkursýrugerjun) og er stundum notuð til að mýkja hvassa sýru.

Bragð af ristudu brauði, vanillu og kókoshnetu kemur svo til vegna notkunar á eik.



SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc er ilmrík hvít þrúgutegund. Vín gerð úr þrúgunni hafa yfirleitt sterka angan af grænum ávöxtum og jurtum, eins og stikilsberjum, sólberjalaufi, grænni papriku og aspas. Þau eru yfirleitt sýrurík með meðalfyllingu og oftast þurr. Til þess að jurt-einkennin komi sem best fram þarf Sauvignon Blanc svalt loftslag. Vín frá tempruðum svæðum skortir oft hina flóknu og skörpu jurtatóna sem vín frá svölum gæðasvæðum hafa.

Flest vín úr Sauvignon Blanc eru án eikarkeims því stíllinn sem leitað er eftir er ferskur og ávöxturinn í fyrirrúmi. Þau vín sem eru látin þroskast í eikartunnum koma yfirleitt frá tempruðum svæðum og gefur eikin oft ristaða vanillu- og kryddtóna. Flest vín úr hreinu Sauvignon Blanc batna ekki við að þroskast á flösku, heldur missa þau ferskleikann og verða fljótt þreytt. Sauvignon Blanc er með mikla sýru og hentar því vel í sætvín þar sem sýruríkar þrúgur tryggja gott jafnvægi milli sýru og sætu.



RIESLING

Riesling þrúgan hefur áberandi ávaxtarík einkenni sem koma yfirleitt skýrt fram í vínunum sem gerð eru úr henni, sama hvar á jarðarkringlunni þau eru framleidd og af hvaða sætleika þau eru. Þó eru til þættir sem hafa áhrif á endanlega útkomu vína úr þrúgunni, en það er í fyrsta lagi jarðvegurinn sem vínviðurinn vex í og svo hversu miklum þroska berin ná áður en þau eru tínd. Vegna þess hve Riesling þrúgan skilar einkennandi sér-kennum ákveðinna ræktunarsvæða tilgreina framleiðendur vínanna gjarnan ræktunarstaðinn á flöskumiðanum, eins og til dæmis Riesling Heiligenstein.

Riesling þrúgan er ilmmikil hvít þrúgutegund. Vín úr henni einkennast af blómlegum ávexti frekar en grösugum tónum eins og til dæmis vín úr Sauvignon Blanc. Á svalari ræktunarsvæðum er Riesling þrúgan tínd um leið og hún hefur náð fullum þroska frekar en að bíða með uppskeruna þar til þrúgan verður ofþroskuð. Þetta tryggir ákveðna græna ávaxtatóna í víninu, eins og til dæmis af grænum eplum og sítrus í bland við blómakeim. Í miðlungsheitu loftslagi einkennist Riesling meira af ávöxtum eins og apríkósu og ferskju í bland við súraldintóna.

Riesling þrúgan er einkar heppileg í sætvínsgerð vegna þess að hún byggir sykur upp í safu sínum á lengri tíma en aðrar hvítar þrúgutegundir og heldur allan tímann tiltölulega háu sýrustigi. Vínin verða þá vel sæt án þess að verða væmin.

Hið háa sýrustig Riesling vína ásamt afgerandi ávexti gera það kleift að geyma þau lengur á flöskunni en önnur hvítvín. Þau eldast því mjög vel en með tíð og tíma mynda þau afgerandi steinolúkeim.

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon er þrúgutegund sem gefur af sér kraftmikil, dökklituð vín með mikil tannín, hátt sýrustig og sterkan ilm. Það er vegna þessara eiginleika þrúgunnar sem vín úr henni geymast lengst allra vína á flöskunni.

Helstu bragðeinkenni eru dökk ber eins og kúrennur, sólber og kirsuber. Ilmurinn af ungu Cabernet Sauvignon víni minnir einnig oft á grænmeti, sérstaklega græna papriku, en sömuleiðis má oft greina mintutóna og sedrusvið. Það er mjög algengt að vín úr þrúgunni séu sett á nýjar eikartunnur sem skilar ákveðnum bragð- og lyktareinkennum í vínið. Þar ber helst að nefna reykt, vanillu og kaffi. Cabernet Sauvignon þarfnast góðs hita til að þrífast vel.



MERLOT

Merlot gefur af sér vín sem hafa ekki sama styrkleika og Cabernet Sauvignon í ilmi og bragði. Þar að auki hefur Merlot léttari tannín og sýrur en Cabernet Sauvignon. Á móti hefur Merlot vín góða fyllingu og hærra áfengisinnihald.

Merlot vín eru framleidd víðsvegar um heiminn. Á heitari svæðum skila þau gjarnan sterkum einkennum af dökkum berjabláma, góðri fyllingu, frekar lágu sýrustigi, hárrí áfengisprósentu og mjúkum tannínum. Svo er það hinn stíllinn sem er sá klassíski og finnst helst í Bordeaux í Frakklandi. Hann einkennist af rauðum berjum eins og jarðarberjum, kirsuberjum, rífsberjum og plómum, nettum grænmetis- og jarðartónum í bland við hærra sýrustig og meiri tannín. Merlot, líkt og Cabernet Sauvignon, er oft sett á nýjar eikartunnur til þess að fá í vnið eikar-, vanillu- og kaffikeim.

Þessar tvær þrúgutegundir, Cabernet Sauvignon og Merlot, eru oft ræktaðar hlið við hlið og einnig er þeim mjög oft blandað saman í eitt vín. Merlot þrúgan er þá í því hlutverki að mýkja vnið og gera það aðgengilegra. Á hinn bóginn er Cabernet Sauvignon notuð í blönduna til þess að ljá henni aukinn styrk í bragði og til þess að skila tannínum, sýru og ilmrikkum ávexti. Helsta ræktunarsvæðið sem ástundar þessa blöndu er hið virta hérað Bordeaux í Frakklandi.



PINOT NOIR

Pinot Noir er rauð þrúgutegund og talsverðu máli skiptir hvar hana ber niður, hún er ein af þeim þrúgum sem teljast erfiðar í ræktun. Einn helsti kostur þessarar þrúgutegundar er hversu aðgengilegum vniðum hún skilar. Pinot Noir vín eru gjarnan létt og þægileg vín sem drekka má á öllum aldursstadium, ólíkt mörgum rauðvniðum nútímans sem framleidd eru til þess eins að vera eins þung og mögulegt er.

Pinot Noir er með einkar þunnt hýði og fáar litafurur í hýðinu, sem gerir það að verkum að vnið verða yfirleitt ljósrauð á lit og ekki eins bragðsterk og vín gerð úr öðrum rauðum þrúgutegundum. Pinot Noir þrífst best í frekar svölu loftslagi, en þarfnast þó góðs hita á þroskatímabilinu til þess að koma í veg fyrir einskona grænmetiskenndan keim sem þrúgan skilar þegar hún nær ekki fullum þroska.

Bestum árangri í ræktun á Pinot Noir hafa framleiðendur í Bourgogne í Frakklandi náð. Þar má oftast finna gott jafnvægi og fagaðan keim af rauðum berjum í bland við raka jarðvegstóna og sveppakeim. Í flestum tilvikum er best að njóta Pinot Noir vna á fyrstu árum eftir uppskeru, nema þá í tilfelli glæsilegustu vna Bourgogne sem þola allt upp í áratuga geymslu.



SYRAH/SHIRAZ

Fyrir utan Frakkland, þar sem Syrah er upprunnin, er Ástralía eina landið með verulega ræktun á þrúgunni en þar er hún kölluð Shiraz. Vinsældir hennar hafa aukist mikið á undanförunum árum og ræktun hefur eflst til muna í Bandaríkjunum, Chile, Argentínu og Suður-Afríku.

Þessi smáa dökka þruga hefur þykkt og dökkt hýði með miklu magni af litarefnum og gefur af sér dökkt vín með fremur mikil tannín og sýru. Vín úr Syrah þola vel að vera eikuð, sem getur gefið af sér keim af vanillu og kókos eða ristaða og jafnvel brennda tóna. Algengt er að vínin beri keim af brómberjum og dökku súkkulaði. Á tempruðum svæðum hafa þau einnig grösuga tóna, sem minna á mintu og eucalyptus, reykt kjöt og svartan pipar. Á heitum svæðum kemur fram sætari kryddkeimur, t.d. lakkrís og negull. Með aldrinum skila bestu vínin lauf-, jarðar- og leðurtónum. Syrah nær ekki að þroskast á svölum svæðum.



GRENACHE

Stærstur hluti Grenache þrúgunnar er ræktaður á Spáni, þar sem hún kallast Garnacha, og í suður-hluta Frakklands. Þrúgan er að mestu notuð í blöndur með öðrum þrúgum.

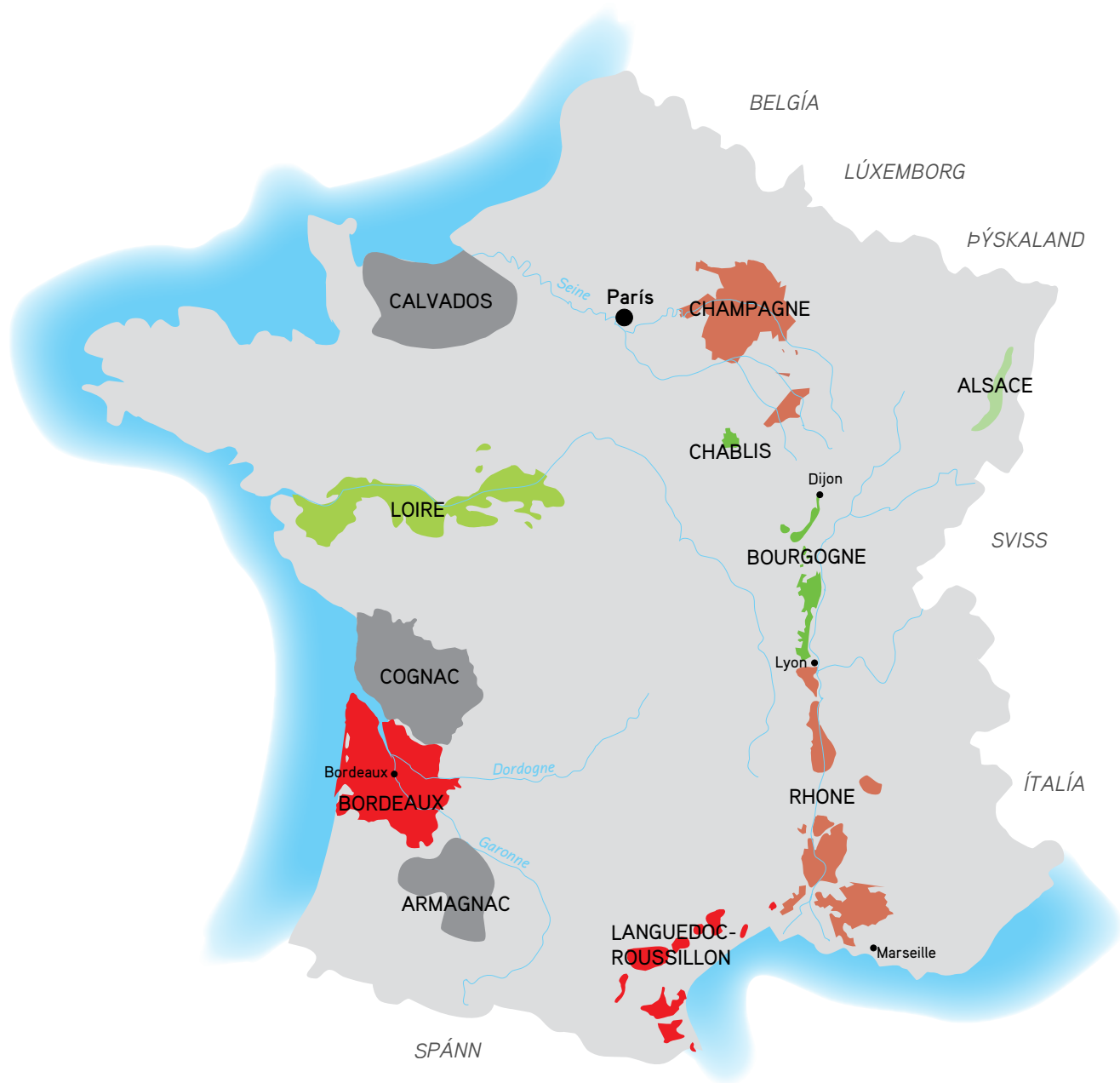
Berín eru stór og hafa þunna húð og gefa því af sér fremur ljóst vín. Þrúgan er frekar sýrulítill, en sykurmagnið í berjunum er hátt og verða því vín úr Grenache fremur áfeng. Það útskýrir vinsældir hennar í blöndur, því hún bætir upp sykurinn ef aðrar þrúgur hafa ekki nóg og lækkar sýrustigið ef hinar þrúgur eru of súrar.

Vín úr Grenache minna á jarðarber og hindber, með kryddaða tóna (hvítur pipar, lakkrís og negull). Með þroska þróast kryddið yfir í karamellu og leður. Grenache þarf mikinn hita til að þroskast.

Vegna þunns hýðis er auðvelt að gera rósavín úr Grenache og eru þau vinsæl, meðal annars í syðri hluta Rhone, í Suður-Frakklandi og á Spáni. Þessi vín eru gjarnan fremur bragðmikil og þurr. Best er að drekka þau ung og fersk meðan þau hafa mikinn rauðan ávöxt.

Grenache og Syrah vinna vel saman og upphefja hver aðra. Ef Grenache er bætt við Syrah, hækkar vínandamagnið meðan sýra og tannín lækka. Einnig bætist rauður ávöxtur við svartan ávöxt Syrah og fjölbreyttara kryddbragð. Ef Syrah er bætt við Grenache magnast litur vinsins sem og sýra og tannín, auk þess sem berjakeimurinn dökkar.





VÍNLÖND

FRAKKLAND

Frakkar eru fremsta víngerðarþjóð veraldar, bæði framleiða þeir meira magn af víni en aðrar þjóðir og gera meira af gæðavínum en nokkur önnur þjóð. Eðlilegt er því að byrja á að kynna dálítið franska víngerð.

Vínlöggjöf

Fyrst ber að nefna að Frakkar eiga ákaflega öflugt flokkunarkerfi fyrir öll borðvín. Bestu vín landsins falla öll undir mjög stranga vínlöggjöf sem kallast Appellation d'origine contrôlée, skammstafað **AOC**. Þessi vínlöggjöf fjallar öll um upprunastað vínsins en ekki um innihald flöskunnar eða samsetningu vínsins. Þar af leiðandi kemur ekki fram á frönskum flöskumiða hvaða þrúgutegundir eru í víninu. Á miðanum er hins vegar hægt að sjá nákvæmlega í hvaða gæðaflokki vínið er og frá hvaða ræktunarsvæði það kemur.

Rétt er að taka fram að héraðið Alsace er það eina sem ekki fellur alfarið undir þessar reglur. Að sjálfsögðu er til AOC reglugerð fyrir héraðið en ólíkt öllum öðrum vínhéruðum Frakklands má alltaf sjá hvaða þrúgutegund er notuð í vínin frá Alsace. Þetta hafa víngerðarlönd Nýja-heimsins tekið upp eftir þeim í Alsace. Auk þessa hafa víngerðarlönd Nýja-heimsins í flestum tilfellum ákveðið að fara að fordæmi víngerðarmanna Alsace og nota eingöngu eina þrúgu í vínið.



Vínræktarsvæði

Bordeaux

Bordeaux er frægasta vínræktarsvæði Frakklands og herragarðsvínin (Chateau) þaðan eru talin ein bestu vín veraldar. Þegar vín er merkt með orðunum Chateau Latour, eða álíka, þá er um að ræða vín frá einum herragarði eða búgarði, þ.e. tilteknum víngarði innan héraðsins Bordeaux. Bordeaux skiptist síðan í mörg svæði er kallast ýmsum nöfnum. Til dæmis kemur Chateau Latour frá svæði er kallast Pauillac. Pauillac telst síðan til annars stærra svæðis er kallast Médoc og er eitt af undirsvæðum Bordeaux. Þannig skiptist Bordeaux í mörg undirsvæði, sem hvert og eitt hefur sín sérkenni. Vínið Chateau Latour myndi til dæmis vera merkt með orðunum Appellation Pauillac Controlee og heyra þar með undir vínlöggjöfina fyrir Pauillac-svæðið. Hvert og eitt af þessum undirsvæðum hefur sína vínlöggjöf þar sem sett eru ákveðin skilyrði fyrir því að mega setja AOC skammstöfunina á flöskumiðann. Þessi skilyrði fela meðal annars í sér ákveðnar þrúgutegundir sem nota má í vínið, ákveðið svæði sem þrúgurnar verða að koma frá o.fl. Ef vín er hins vegar merkt með orðunum Appellation Bordeaux Controlee þá mega þrúgurnar koma frá öllu héraðinu, slíkt vín gæti sem sagt verið kokteill eða blanda þrúgusafa frá öllum undirsvæðum Bordeaux.

Frægustu undirsvæði Bordeaux eru Medoc, Pessac-Leognan, Graves, Sauternes, Entre-deaux-Mers, Saint-Emilion og Pomerol. Þessi svæði eru öll heimsfræg fyrir framleiðslu hágæðavíns og þá helst fyrir framleiðslu á glæsilegum rauðvínunum. Sauternes er þó þekkt fyrir framleiðslu á hágæða, sætum hvítvínunum sem flokkast sem eftirréttarvín.

Til marks um það hve löng hefð er fyrir hágæðavíngerð í Bordeaux má nefna að þegar árið 1855 var gerð opinber gæðaflokkun á búgörðum héraðsins. Víngarðar héraðsins skrá það undantekningarlaust á flöskumiðann ef þeir voru meðal hinna heppnu búgarða sem flokkaðir voru árið 1855. Þá má sjá orðin Grand Cru Classe á vínmiðanum.



Bourgogne

Það hérað í Frakklandi er kemur næst á eftir Bordeaux í virðingarstiganum er án nokkurs vafa Bourgogne. Þar eru framleidd hágæðavín, bæði hvít og rauð. Í árhundruð hafa sælkerar deilt um það hvor séu betri, vínin frá Bordeaux eða Bourgogne, og sitt sýnist hverjum. Frægasta ræktunarsvæði Bourgogne kallast Cote d'Or, eða gullnu garðarnir. Þetta er í raun og veru hjarta héraðsins sem samanstendur af svæðunum Cote de Nuits og Cote de Beaune. Í Bourgogne er til staðar ákveðin gæðaflokkun sem byggist, eins og aðrar slíkar flokkanir innan AOC, á staðsetningu garðsins. Til eru vín er taka nafn ræktunarsvæðisins eins og Cote de Beaune, en það eru grunnvín þessa svæðis. Þar fyrir ofan kemur síðan flokkur vína er kallast Cote de Beaune Premier Cru en á toppnum tróna vín er kallast Cote de Beaune Grand Cru. Helstu ræktunarsvæði Bourgogne frá norðri til suðurs eru:

Chablis

Cote de Nuits

Cote de Beaune

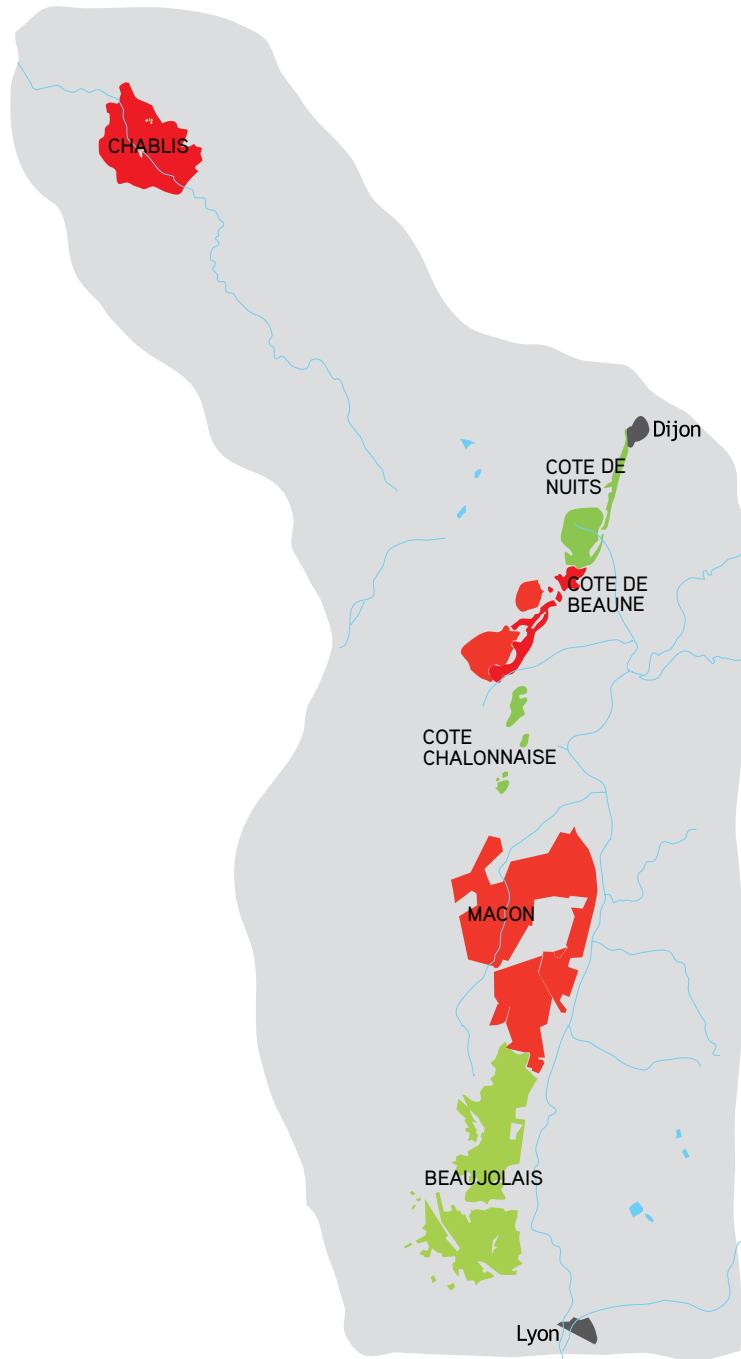
Cote Chalonnaise

Maconnais

Beaujolais

} Cote d'Or

Cote de Nuits er frægast fyrir hágæðarauðvín eins og Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanee og Nuits-St-Georges. Cote de Beaune er hins vegar frægast fyrir hvítvín eins og Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Meursault.



Alsace

Eitt af frægustu vínraektarsvæðum Frakklands er Alsace. Frægd sína á héraðið að þakka frábærum hvítvínnum þó að þar séu einnig framleidd rauðvín. Svæðið er einnig þekkt fyrir mjög góð freyðivín. Gæðaflokkun Alsace er skipt í tvo flokka, í fyrsta lagi Appellation Alsace Controlee og svo Appellation Alsace Grand Cru Controlee. Helstu þrúgutegundir héraðsins eru Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer.

Champagne

Kampavín er konungur allra freyðivína, en þetta frábæra vín er framleitt í héraðinu Champagne sem er norðaustur af París. Þessi vín eru ákaflega kostnaðarsöm í framleiðslu og framleiðsluferlið er býsna flókið þannig að söluverð þeirra er hærra en gengur og gerist. Flest eru þessi freyðivín gerð úr blöndu vína, sem geta verið frá mismunandi uppskeruárum. Þetta er gert til þess að tryggja stöðugleika í gæðum vínanna með því að jafna út sveiflur í gæðum milli ára. Flest eru þessi vín framleidd úr blöndu vinsafa þriggja þrúgutegunda, þ.e. Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Loire

Eitt frægasta vínframleiðslusvæði Frakklands liggur meðfram ánni Loire og dregur nafn sitt af henni. Á þessu svæði er framleiddur gríðarlegur fjöldi vína. Hvítvín, rauðvín, rósavín og desertvín eru aðaluppistaðan. Frægustu héruð svæðisins eru Sancerre, Pouilly-Fume og Muscadet-Sevre-et-Maine. Þekktasta þrúgan í Loire er hvítvinsþrúgan Sauvignon Blanc.

Rhone

Í austurhluta Frakklands við rætur Alpafjalla liggur eitt af frægum víngerðarsvæðum landsins, Rhonedalurinn, sem dregur nafn sitt af samnefndu fljóti sem rennur eftir dalbotninum. Þetta hérað er þekkt fyrir ákaflega góð rauðvín. Frægust þeirra eru Cote Rotie, Hermitage og Chateauneuf-du-Pape. Ríkjandi þrúgutegundir í þessum vínnum eru Syrah og Grenache.

Languedoc-Roussillon

Fjöldaframleiðsla með vélum og annarri nýrri tækni er gríðarleg í Suður-Frakklandi, nánar tiltekið í Languedoc-Roussillon. Þar er mest framleitt af kassavínnum er falla undir vínlöggjöf er kallast Vin de pays en einnig er framleitt gríðarlegt magn af ódýrum flöskuvínnum.



ÍTALÍA



ÍTALÍA

Ítalía keppir við Frakkland um titilinn mesta vínframleiðsluland í heimi. Ítölsk víngerð á sér langa sögu, allt frá því að Grikkir hófu þar vinnu um 800 fyrir Krist. Þrátt fyrir langa sögu vinnu er ekki svo ýkja langt síðan Ítalía varð þekkt fyrir framleiðslu gæðavíns.

Vínlöggjöf

Ítalska vínlöggjöfin eða gæðaskilgreining á vínnum nær yfir framleiðslusvæði vínsins, þrúgutegundir og framleiðsluaðferðir. Efsti flokkurinn er (DOCG) Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Gæðavin með upprunavottun og eftirliti. Síðan kemur (DOC) Denominazione di Origine Controllata. Gæðavin með upprunavottun. Nýlegur flokkur (IGT) Indicazione Geografica Tipica. Landvín. Gefur meira frelsi í vinnu og víngerð. Neðsti flokkurinn er Vino di Tavola. Borðvín.

Vínhéruð

Ítalía er fjöllum girt þvert og endilangt og er skipt í 20 héruð. Nyrst í landinu er svalt Alpafjallaloftslag en Miðjarðarhafsloftslag syðst. Mikill fjöldi af þrúgum er notaður á hinum ýmsu svæðum sem gefa af sér mismunandi vín með mismunandi upprunavottun. Með því að lesa á flöskumiddann getur oft á tíðum verið erfitt að átta sig á því hverskonar vín er um að ræða og hvaðan það kemur. Því getur verið mikil hjálp í að þekkja vinnu-arsvæðin og þær þrúgur sem þar eru notaðar.

Piemonte

Piemonte í norðvesturhluta Ítalíu er eitt frægasta vinnu-arsvæði landsins. Þekktustu rauðvínin eru Barolo og Barbaresco, gerð úr Nebbiolo þrúgunni. Í þeim má oft finna keim af tjöru, jarðarberjum og rósum. Með aldrinum fá þau svo sveppa- og leðurtóna. Gavi er hvítvín gert úr þrúgunni Cortese sem er ræktuð í grennd við borgina Gavi. Frá Piemonte koma einnig Moscato d'Asti lágfreyðandi hvítvín og Asti freyðvín.





Veneto

Í norðausturluta Ítalíu er héraðið Veneto, en innan þess er vinsvæðið Valpolicella. Þaðan koma samnefnd rauðvín, gerð úr blöndu af rauðum þrúgum. Vínin eru yfirleitt þurr, létt og með rauðum og ferskum ávexti. Frá Valpolicella kemur einnig Amarone Classico en það er rauðvín gert úr völdum þrúgum sem hafa verið þurrkaðar í nokkurn tíma fyrir gerjun. Þetta gerir vínið þéttara og bragðmeira, auk þess sem það fær oft keim af þurrkuðum þrúgum. Frá Veneto kemur hvítvínið Soave. Þetta er þurrt, létt og einfalt vín gert úr Garganega þrúgunni.

Toscana

Héraðið Toscana á Vestur-Ítalíu er afar þekkt fyrir framúrskarandi vín. Þaðan eru Chianti vínin, gerð að meginhluta úr Sangiovese. Einnig Brunello di Montalcino vínin sem gerð eru úr afbrigði af Sangiovese sem ber nafnið Brunello. Toscana vínin eru með þekktustu og bestu rauðvínunum Ítalíu. Chianti rauðvín hafa yfirleitt meðalfyllingu, ferska sýru og eru oft nokkuð tannísk, með keim af rauðum berjum, súrum kirsuberjum og oft jarðartónum. Chianti vín skiptast svo í gæðaflokkana Chianti, Chianti Classico og Chianti Classico Riserva.

Abruzzo

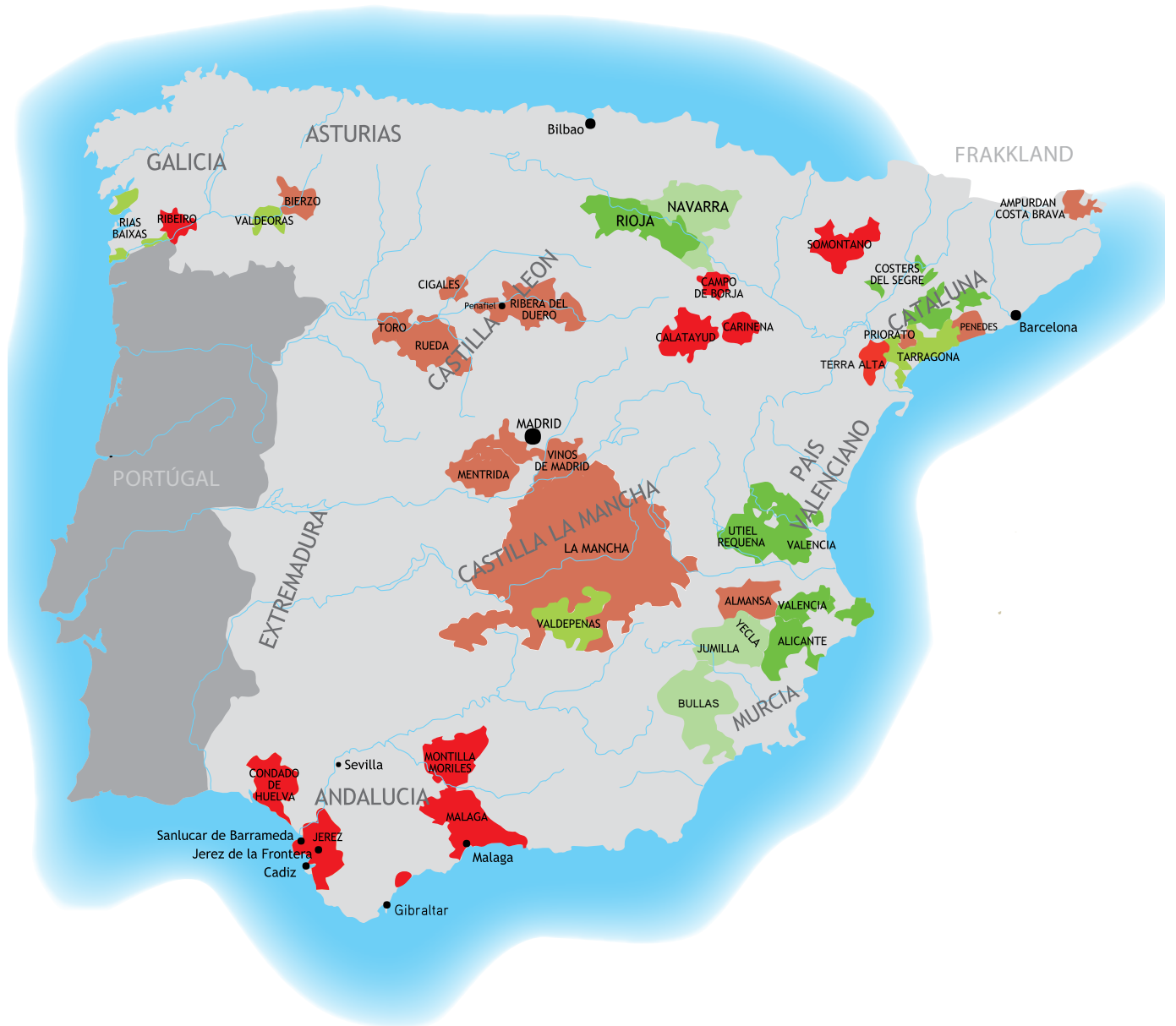
Montepulciano d'Abruzzo er rauðvín gert úr samnefndri þrúgu frá Abruzzo, sem er í miðausturluta Ítalíu. Þessi vín hafa miðlungs sýru og tannín og rauðan ávöxt eins og plómur og kirsuber. Varast ber að rugla þessum vínunum saman við VINO Nobile di Montepulciano, sem er rauðvín frá þorpinu Montepulciano í Toscana, gert úr Sangiovese.

Puglia

Puglia er þekkt hérað á Suður-Ítalíu, en þar hefur orðið mikil aukning í framleiðslu gæðavína, bæði úr svæðisbundnum þrúgum og alþjóðlegum. Helstu svæðisbundnu rauðu þrúgurnar eru Primitivo og Negroamaro. Vín frá Puglia er yfirleitt dökkt á lit og með mikinn ávöxt, rauð og dökk ber, kirsuber, plómur, brómber, krydd, kaffi og súkkulaði. Primitivo er sama þrúga og Zinfandel.

Sikiley

Sikiley framleiðir ekki aðeins ódýr rauðvín og hvítvín, heldur koma þaðan vín í háum gæðaflokki. Oft er alþjóðlegum þrúgum blandað saman við svæðisbundnar þrúgur. Helsta rauða þrúga Sikileyjar er Nero d'Avola.



SPÁNN

Spánn er þriðja stærsta vínframleiðsluland í heimi. Loftslag er sérlega heitt og þurrt sem þýðir að vínþrúgurnar ná þar afar háu þroskastigi. Sögu víngerðar á Spáni má rekja allt aftur til þess er Föníkíumenn gróðursettu vínvið á Suður-Spáni í grennd við borgina Cadiz. Vitað er að þeir fóru allt til Rioja. Síðar komu svo Rómverjar sem lögðu undir sig löndin fyrir vestan og norðan, hvert á fætur öðru. Þeir plöntuðu vínviði og hófu vínrækt til að sjá herjum sínum fyrir drykkjarföngum og kenndu þá jafnframt landsmönnum til verka. Á miðöldum héldu munkar í ótal klaustrum þessum víngerðarhefðum við og bjuggu ekki aðeins til messuvín heldur gerðu einnig vín til nota í lækningaskyni.

Það má segja að vendipunktur fyrir spænska víngerð hafi orðið með innrás rótarlúsarinnar í Frakkland en margir víngerðarmenn þaðan fluttu til Rioja og Penedes. Frakkarnir fluttu með sér þekkingu og kynntu notkun á litlum 225 lítra eikartunnum til að þroska vín. Franska tunnuproskunaraðferðin átti afar vel við Tempranillo þrúguna.



Vínlöggjöf

Svipuð vínlöggjöf er á Spáni og í Frakklandi: Denominaciones de Origen (DO). Eins og annars staðar í Evrópu eru tveir flokkar borðvína og tveir flokkar gæðavína.

Víða á Spáni er rík hefð fyrir mikilli þroskun víns á eikartunnum og síðan á flöskum áður en það er selt. Þess vegna eru vín frá spænskum vínframleiðendum oft eldri en vín frá öðrum löndum, jafnvel þótt um sé að ræða ódýr vín. Amerísk eik er mikið notuð, aðallega vegna þess að hún er ódýrari en frönsk eik. Vín þroskuð í amerískri eik fá áberandi eikarkeim og vanillutóna en spænsk vín hafa löngum verið þekkt fyrir mikil vanillu-einkenni. Vín þroskuð í frönskum eikartunnum hafa minna eikarbragð, kaffi- og kryddtónar eru meira ríkjandi og vanillan er ekki eins áberandi. Betri vín og einkum dýr vín eru gjarnan sett á franskar tunnur.

Ákveðnar reglur eru um þroskun víns og eru þau flokkuð í neðangreinda flokka.

- **Vino joven** er yngsta vínið.
- **Crianza** er rauðvín sem þarf að vera að minnsta kosti tveggja ára.
- **Reserva** þarf að hafa þroskast í þrjú ár.
- **Gran Reserva** (elsti flokkurinn) er vín sem aðeins er framleitt á góðum vínárum og þarf að þroskast í fimm ár.

Margir framleiðendur í Rioja og Ribera del Duero láta vínið þroskast lengur en reglur kveða á um.



Vínræktarsvæði

Rioja

Vínræktarsvæðið Rioja gefur af sér bestu og þekktustu vínin, jafnvel á öllum Spáni, enda gefa fjöll skjól á þrjú vegu. Svæðinu er skipt í þrjú undirsvæði: Rioja Alavesa, Rioja Alta og Rioja Baja. Klassískt Rioja er blanda af vínnum frá þessum þremur svæðum. Það er mjög sjaldan gert úr einni þrúgu. Það eru nokkrar takmarkanir á hvaða þrúgur má nota og þær eru allar héraðsþrúgur. Helsta einkenni Rioja víns er mikil eikarnotkun, sem mýkir tannínin og gefur víninu kókos- og vanillukeim. Með tímanum þróast svo ilmur sem tengja má við jurta- og dýraríkið, eins og leður og sveppi, sérstaklega í Gran Reserva víni.

Nýr stíll er að ryðja sér til rúms í Rioja með notkun franskra eikartunna. Hýðið er látið liggja lengur í berjasafanum til að ná fram meiri lit. Vínin eru ávaxtarík og þétt.

Helstu rauðu þrúgurnar eru Tempranillo og Garnacha. Tempranillo er þekktasta rauða þrúga Spánar, vín úr henni hefur oft jarðarberjakeim, tannín í meðallagi og frekar litla sýru. Þrúgan sýnir oft sínar bestu hliðar þegar henni er blandað saman við aðrar þrúgur. Vín úr Tempranillo eldast vel.

Garnacha (eða Garnacha tinta), þekkt sem Grenache í Frakklandi, gefur mikið af sér og myndar alkóhólrík vín sem hafa eiginleika til að þroskast snemma. Þrúgan er notuð í rósavín og einnig í blöndur, m.a. með Tempranillo.

Helsta hvíta þrúgan er Viura sem einnig er kölluð Macabeo. Hún gefur af sér vín með góðum ávexti og sýru.

Navarra

Austur af Rioja er Navarra. Héraðið var lengi þekkt fyrir rósavín en nú koma þaðan gæðavín, bæði hvít og rauð. Garnacha er aðalþrúgan og er oft, ásamt Tempranillo, blönduð með alþjóðlegum þrúgum eins og Merlot og Cabernet Sauvignon.

Castilla y Leon

Af fimm undirsvæðum Castilla y Leon er Ribera del Duero þekktast. Þar eru framleidd gæðavín úr Tempranillo (Tinto del pais), með keim af dökkum berjum (brómber, plómur), appelsínu og ristudum eikartónum. Einnig er notast við alþjóðlegar þrúgur.

Catalonia

Fjölskrúðugt úrval vína kemur frá Catalonia en undirsvæði héraðsins eru t.d. Penedes og Priorat. Í Penedes er höfuðvígi Cava-framleiðslunnar. Cava er freyðivín sem gert er með kampavínsaðferðinni. Í Cava eru notaðar þrúgurnar Parellada, Macabeo, Xarel-lo og einnig Chardonnay.

Rauðvínsframleiðslan er að mestu úr þrúgunum Garnacha og Monastrell. Tempranillo er einnig til staðar og finnst á flöskumiðanum undir katalónska nafninu Ull de Llebre. Þrúgurnar Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Pinot Noir eru allar ræktaðar af betri vínræktendum.

Aragon

Undir Pýreneafjöllum er Aragon með vínsvæðið Somontano. Þaðan koma frábær vín úr alþjóðlegum þrúgum.

Castilla La Mancha

Stærsta vínræktarsvæði Spánar er Castilla La Mancha á hásléttunum suður af Madrid. Eitt af undirsvæðum þess er Valdepenas en þaðan koma mjúk og þægileg vín.

Galicia, Rias Baixas

Rias Baixas í Galicia er tiltölulega ungt svæði en þaðan koma hvítvín úr þrúgunni Albarino.

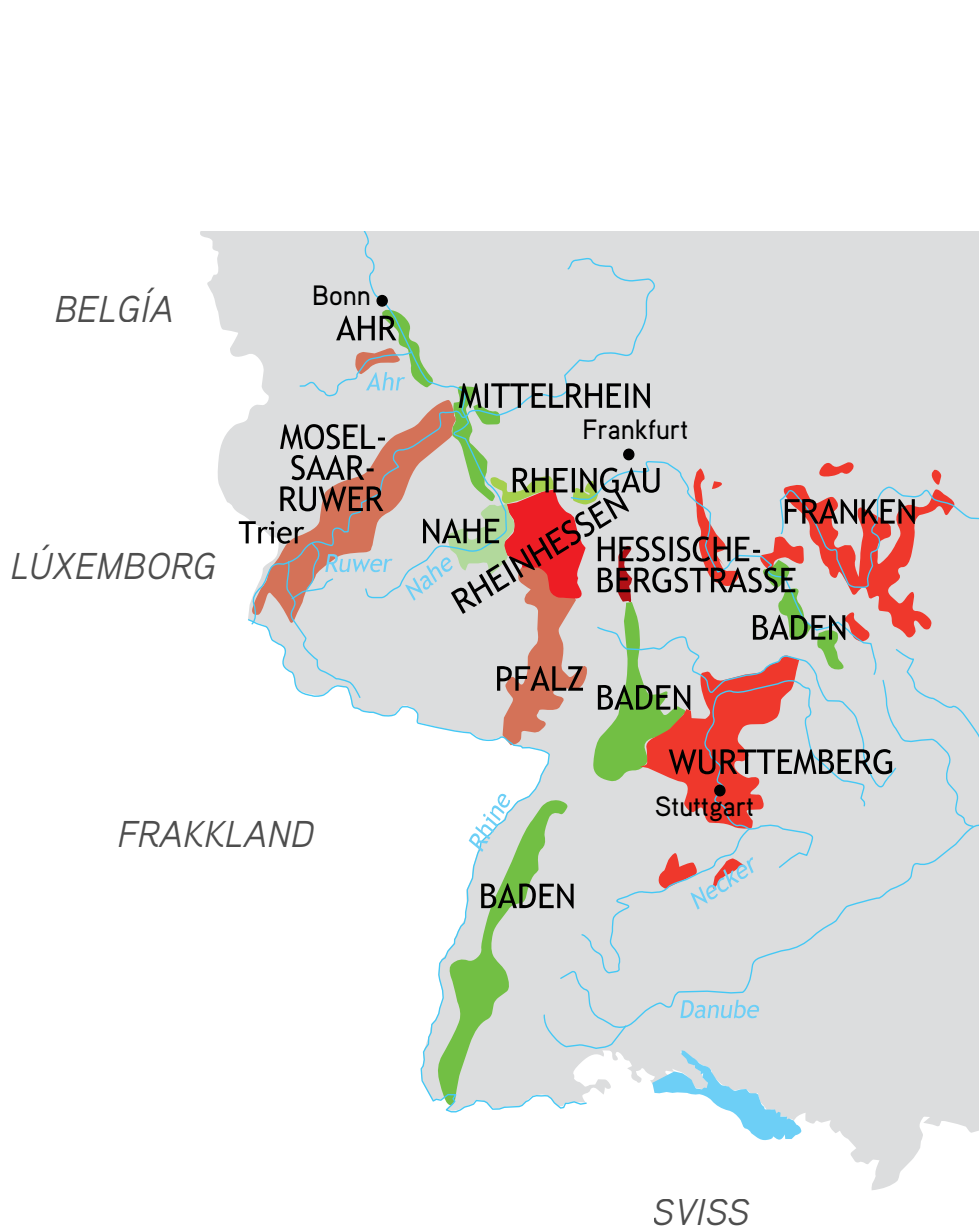
Murcia

Jumilla er undirsvæði Murcia en þaðan koma kröftug, alkóhólrík vín, ásamt ávaxtaríkum og ferskum rauðvínnum.

Valencia

Vínræktarsvæðið Valencia gefur af sér ávaxtarík vín.





ÞÝSKALAND

Þýskar vínekrur eru meðal hinna nyrstu í heimi. Yfirleitt er vínrækt stunduð milli þrítugustu og fimmtugustu breiddargráðu en í Þýskalandi er ræktaður vínviður allt norður að 52° norðlægrar breiddar. Þar er loftslag svalt og veðrabrigði talsverð sem gerir vínrækt á þessum slóðum erfiða og jafnvel talsvert áhættusama.

Þekktustu hvítu þrúgurnar sem ræktaðar eru í Þýskalandi eru Riesling, Sylvaner, Muller-Thurgau og Traminer (Gewurztraminer). Af rauðum þrúgutegundum má nefna Spat-burgunder (Pinot Noir), Portugieser og Trollinger. Mun meira er um hvít vín en rauð.

Vínin geta verið allt frá léttum, ferskum og ávaxtaríkum yfir í glæsileg, sæt og bragðmikil vín og sum hafa reynst langlífustu hvítvín í heiminum. Að undanfögnu hefur verið mikill áhugi á nýrri og þurrari gerð þýskra vína eða nýjum stíl, sem helst líkist Alsace-vínunum, enda byggð á sömu þrúgum að hluta. En vegna mismunandi staðbundinna loftslagshátta og jarðvegsskilyrða í Þýskalandi hafa vínin öll sín sérkenni í stíl og bragði.





Vínræktarsvæði

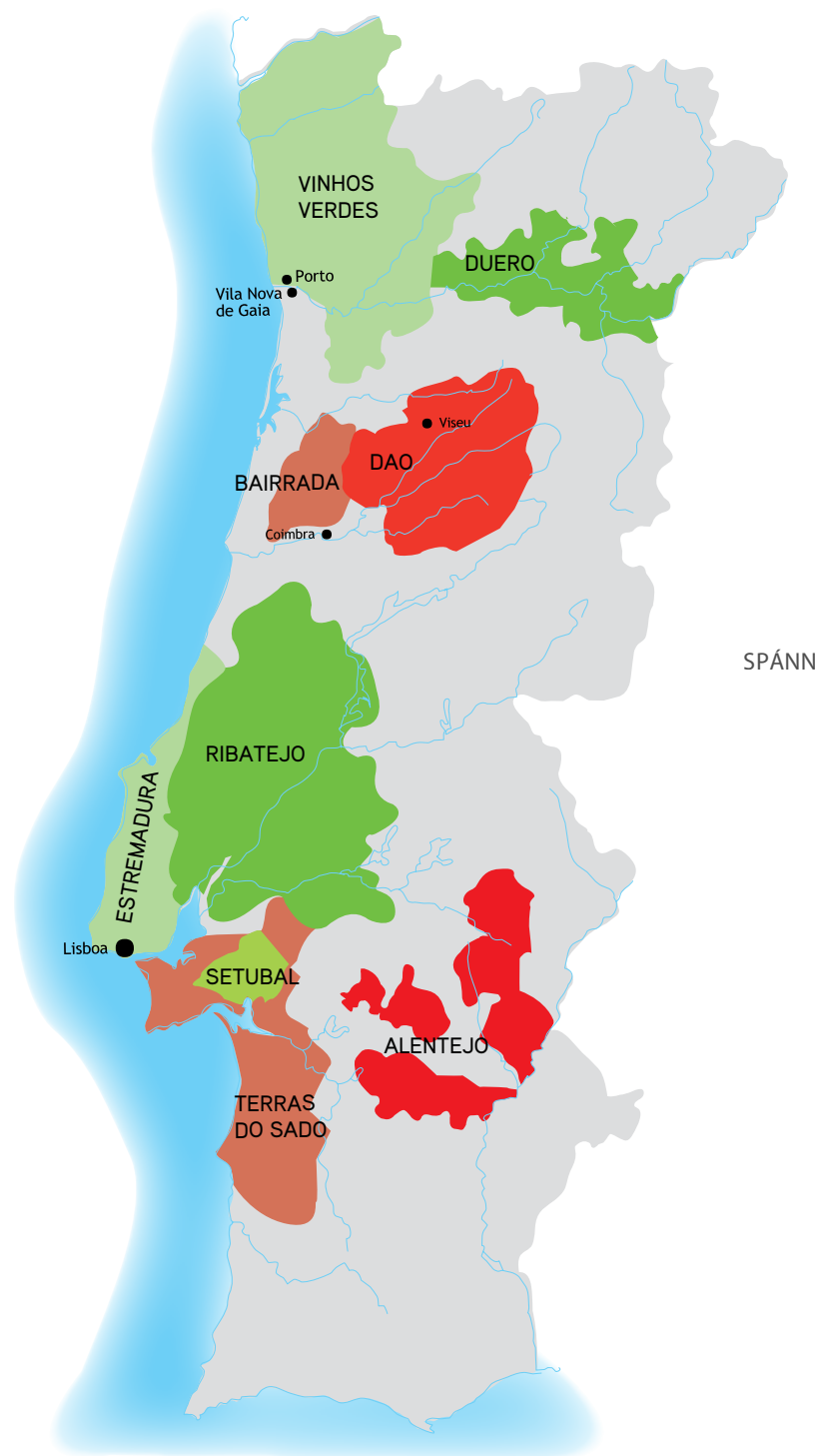
Flest vínræktarhéruðin eru meðfram stórflyótunum og einnig smærri ám sem í þau renna. Mikilvægustu árnar má telja Ahr, Mosel, Nahe, Rín, Main og Neckar. Þær hafa sömu áhrif á loftslag og ár og vötn annars staðar, yfirleitt í þá átt að tempru hitann.

Í Þýskalandi vestanverðu eru ellefu meginvínræktarhéruð eða Anbaugebiet, þ.e. Pfalz, Franken, Ahr, Mittelrhein, Rheingau, Nahe, Mosel-Saar-Ruwer, Wurttemberg, Baden, Hessische Bergstrasse og Rheinhessen.

Við sameiningu Þýskalands bættust síðan við tvö Anbaugebiet, þ.e. svæðin Saale-Unstrut í grennd við Leipzig og Sachsen í Elbe-dalnum, nærri Dresden. Eins og á hinum svæðunum eru það árnar, Elbe (Saxelfur), Unstrut og Saale sem vínræktin hverfist um. Rétt eins og annars staðar í Þýskalandi eru 95% framleiðslunnar hvítvín en þetta eru lítil svæði og taka einungis til u.þ.b. eins prósentis af vínekrum í Þýskalandi.

Vínlöggjöf

- **Deutscher Tafelwein:** Þýsk borðvín, þægilegt hversdagsvín, oftast drukkin þar sem þau er framleidd.
- **Landwein:** Tiltölulega nýr flokkur, sem búinn hefur verið til í því skyni að koma til móts við óskir manna um þurrari vín – „trocken“ þýðir þurr og „halbtrocken“ hálfþurr. Þessi vín hafa yfirleitt meiri fyllingu og eru ekki eins sæt og fábrotnari borðvín.
- **Qualitätswein (QBA):** Gæðavín. Flest þýsk vín eru í þessum flokki. Vínið verður að vera frá einhverju hinna 13 vínræktunarsvæða sem áður voru nefnd og geta verður svæðisins á flöskumiðanum. Þessi vín eru alla jafna með frísklegu bragði, ekki ýkja áfeng og góð til drykkjar strax.
- **Qualitätswein mit Prädikat (QMP):** Gæðavín með sérstök einkenni eða eiginleika, oftast þroskastigið/syurmagnið.



PORTÚGAL

Portúgal er eitt af þekktustu víngerðarlöndum Evrópu en þó eru aðallega tvönnskonar vín þaðan sem allur heimurinn þekkir. Í fysta lagi eru það hin virtu styrktu vín, portvín, og í öðru lagi hafa Portúgalir lengi verið þekktir fyrir rósavínsframleiðslu sína og þá helst fyrir vörumerkið Mateus.

Ekki er hægt að tala um víngerð í Portúgal án þess að minnst á eina framleiðsluvöru sem ekki er framleidd í neinu öðru landi en það eru Vinho Verde vínin, eða hin grænu vín. Þetta eru einstaklega létt og fersk hvítvín sem þekkt eru fyrir hátt sýrustig og örlitla freyðingu.

Portúgalir höfðu dregist verulega aftur úr öðrum þjóðum Evrópu hvað varðar alla tækniþekkingu og aðstöðu til víngerðar þegar þeir gengu í Evrópusambandið. Við inngönguna fengu þeir styrki frá Evrópusambandinu til þess að tæknivæða víngerðina. Eftir að þessi breyting átti sér stað hafa Portúgalir tekið stórstíggum framförum í víngerð. Þeir hafa allt til alls; nægilegt landsvæði til vinnræktar, lágan launakostnað við víngerðina og réttu aðstæðurnar veðurfarslega.

Helstu ræktunarsvæðin sem nú eru að skila frá sér nútímalegum og góðum vínunum eru Douro, Dao, Bairrada og Alentejo.

GÆÐAFLOKKUN EVRÓPSKRA VÍNA			
	Gæðavín	Héraðsvín	Borðvín
Frakkland	AOC (Appellation d'Origine Controle)	Vin de Pays	Vin de Table
Þýskaland	QMP (Qualitätswein mit Prädikat) QBA (Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiet)	Landwein	Deutscher Tafelwein
Ítalía	DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) DOC (Denominazione di Origine Controllata)	IGT (Indicazione Geografica Tipica)	Vino da Tavola
Spánn	DOC (Denominación de Origen Calificada) DO (Denominación de Origen)	Vino de la tierra	Vino de Mesa
Portúgal	DOC (Denominacao de Origem Controlada)	Vinho Regional	Vino de Mesa

Breytingar standa yfir á gæðaflokkun, verið er að samræma vinnlöggjöf allra aðildarlanda Evrópusambandsins og má því búast við að sjá aðrar gæðamerkingar á flöskumíðum.

SVISS OG AUSTURRÍKI

Þessi lönd eiga sér mjög langa hefð sem vínframleiðslulönd. Vín frá þeim hafa þó ekki verið fyrirferðarmikil á heimsmarkaðinum heldur hefur stærsti hluti framleiðslu landanna verið seldur á heimamarkaði. Svisslendingar kaupa sjálfir nær alla framleiðslu landsins og eru tilbúnir til þess að greiða nokkuð hátt verð fyrir vínin. Hátt verð á svissneskum vínum hefur einmitt gert þeim frekar erfitt fyrir á útflutningsmörkuðum. Öðru máli gegnir um vínin frá Austurríki, þau eru talsvert þekkt um allan heim og þá sérstaklega hvítvínin. Þau eru framleidd bæði þurr og sæt, þó að fullyrða megi að Austurríkismenn séu líklega frægastir fyrir sín glæsilegu eftirréttarvín.

Austurríkismenn fóru illa að ráði sínu árið 1985 þegar nokkrir framleiðendur þar urðu uppvísir að því að bæta frostlegi út í ódýr vín, í tilraun til þess að lengja líftíma þeirra. Það er skemmst frá því að segja að sala á austurrískum vínum hrundi algerlega á alþjóðamarkaði. Enn í dag eru Austurríkismenn að vinna til baka traust alþjóðamarkaðarins á vínframleiðslu landsins.

Einna mest spennandi austurrísku vínin í dag eru úr þrúgunni Gruner Veltliner ásamt hinum klassísku vínum sem Austurríkismenn framleiða úr þrúgum eins og Riesling og Welschriesling. En hvítvín eru ekki eina hágæðaframleiðsla Austurríkis í dag, heldur eru þar framleidd mörg gríðarlega spennandi rauðvín úr þrúgum eins og Blaufrankisch, Zweigelt og St-Laurent.

UNGVERJALAND

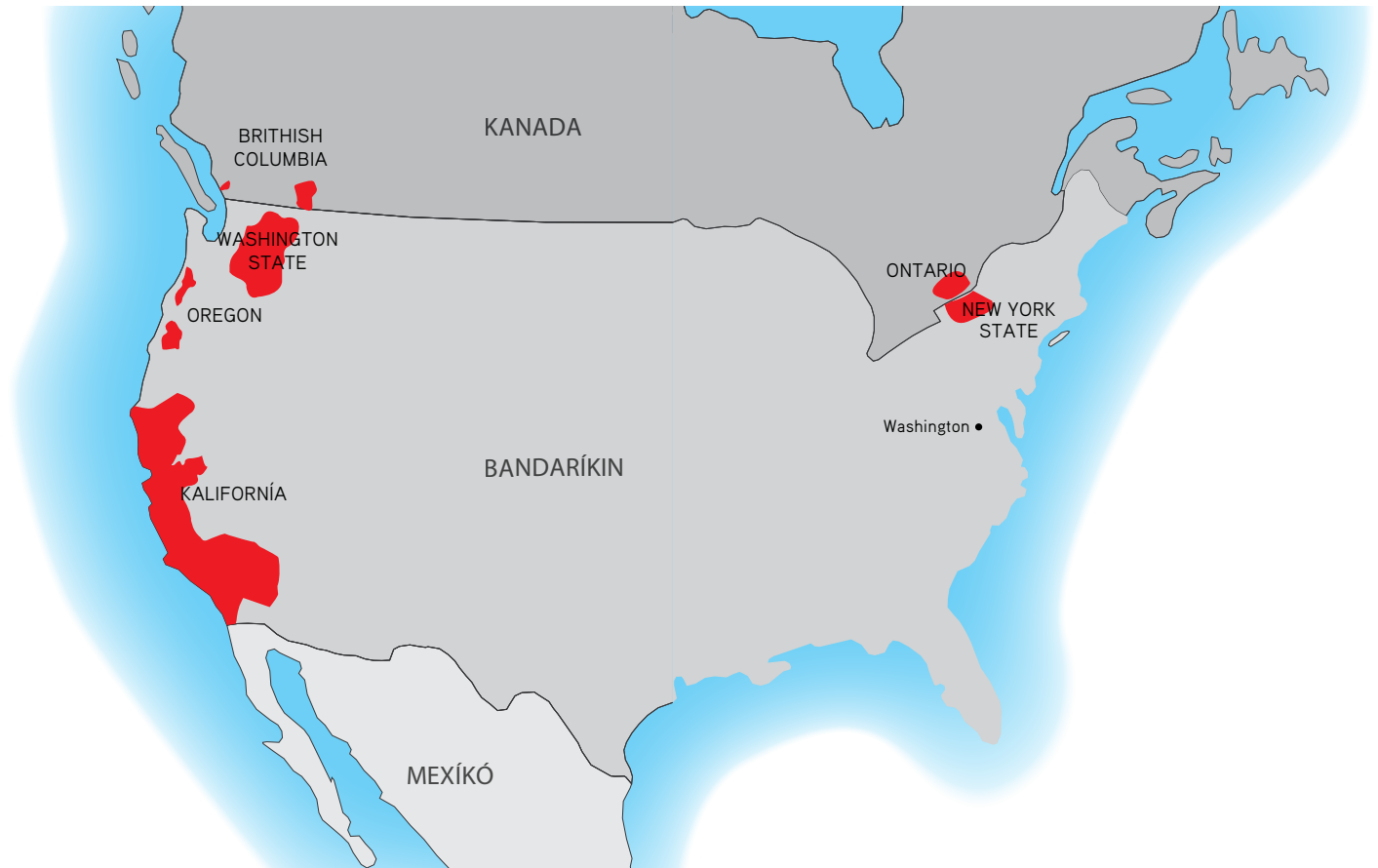
Ungverjaland á sér margra alda sögu sem fyrirtaks víngerðarland. Þar eru framleidd margskonar þurr hvítvín og mikið úrval af gæðarauðvini í öllum verðflokkum. Án nokkurs vafa er landið þó þekktast fyrir hin glæsilegu, sætu eftirréttarvín sem kennd eru við héraðið Tokaji. Þetta eru sætvín sem framleidd eru með aðstoð myglusvepps sem kallast Botrytis Cinerea. Vínin eru missæt en sætleiki þeirra er mældur í puttonyos þar sem 3 puttonyos er með minnsta sykurrinn og 6 puttonyos er sætast.

RÚMENÍA OG BÚLGARÍA

Þessi lönd eru einnig mikil víngerðarlönd en vín frá þeim hafa lítið verið til sölu hér á landi. Eftir að járnjaldið féll hafa þau verið að opnast fyrir fjárfestingum útlendinga og aðilar með fjármagn frá Vesturlöndum standa þar í stórframkvæmdum. Þetta mun leiða til þess að við sjáum meira af vínum frá Rúmeníu og Búlgaríu í nánustu framtíð.



HELSTU VÍNGERÐARLÖND EVRÓPU



BANDARÍKIN

Þegar fjallað er um víngerð í Bandaríkjunum er mjög eðlilegt að stærsti hluti umfjöllunarinnar sé helgaður Kaliforníu því þar er framleitt meira af léttvíni en í nokkru öðru fylki landsins.

Víngerðarsaga Kaliforníu er þó ekki samfelld því víngerð var að mestu lögð af í Bandaríkjunum á bannárunum. Þá var öll framleiðsla og neysla á áfengum drykkjum bönnuð þar í landi. Einungis fyrirtæki sem höfðu sérstakt leyfi til þess máttu framleiða fyrirfram ákveðið magn messuvíns sem notað var við trúarathafnir. Áfengisbanninu var síðan aflétt árið 1933. Nútímavíngerð í Bandaríkjunum hefur þróast gríðarlega hratt á rúmum 70 árum. Óhætt er að fullyrða að Bandaríkjamenn séu í dag meðal fremstu þjóða veraldar í víngerð og allri þekkingu og tækni er viðkemur henni.

Eins og á ýmsum öðrum sviðum voru Bandaríkjamenn ekki lengi að vekja á sér athygli fyrir stórtæka víngerð en það voru bræðurnir Ernest og Julio Gallo sem settu á stofn fyrirtæki sem á nokkrum áratugum varð stærsta vínframleiðslufyrirtæki heims. Þeir vélvæddu alla ræktun og víngerð og gátu þannig framleitt gríðarlegt magn af víni sem almenningur í Bandaríkjunum hafði efni á að kaupa en fram að því hafði víndrykkja aðeins verið á færi heldri manna og ríkra. Þeir bræður voru því í forystu mikillar bylgju sem jók vínneyslu hins almenna borgara í Bandaríkjunum.



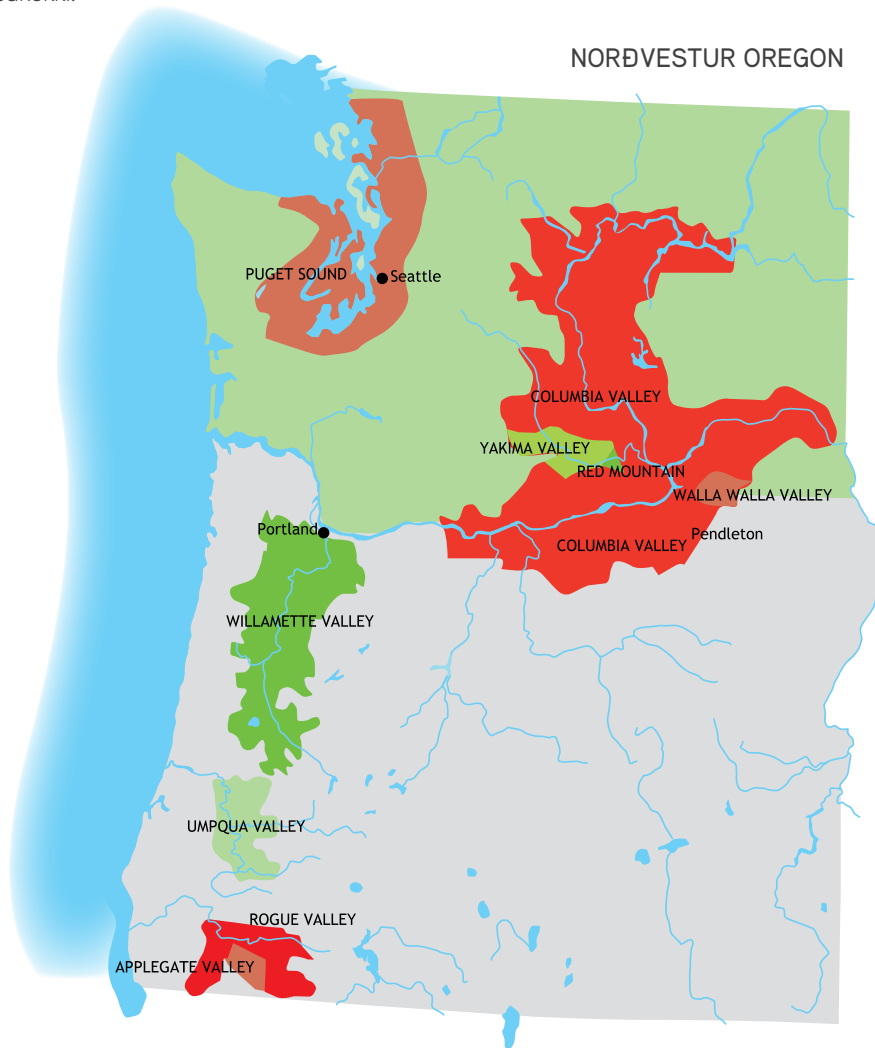
Flest flöskuvín sem framleidd eru í Kaliforníu falla undir skilgreininguna einnar þrúgu vín (varietal) en svo eru þau vín nefnd sem heita gjarnan eftir þrúgunni sem þau eru unnin úr. Þá eru merkingar yfirleitt þannig á flöskunni að fyrst er framleiðandinn eða búgarðurinn nefndur og síðan þrúgutegundin sem vínið er unnið úr, eins og t.d. Beringer Cabernet Sauvignon.

Áður fyrr hikuðu Bandaríkjamenn ekki við að nota frönsk eða evrópsk heiti á vín sín til þess að reyna að auka sölu þeirra. Ekki var óalgengt að þeir framleiddu og seldu drykki eins og California Chablis o.fl. Þetta er þróun sem þeir vilja gjarnan snúa við í dag, enda hafa þeir áttað sig á því að víngerðarsvæði þurfa að njóta nafnverndar, þar sem hvert og eitt ræktunarsvæði hefur sín sérkenni sem skila sér í vínin sem þar eru framleidd.

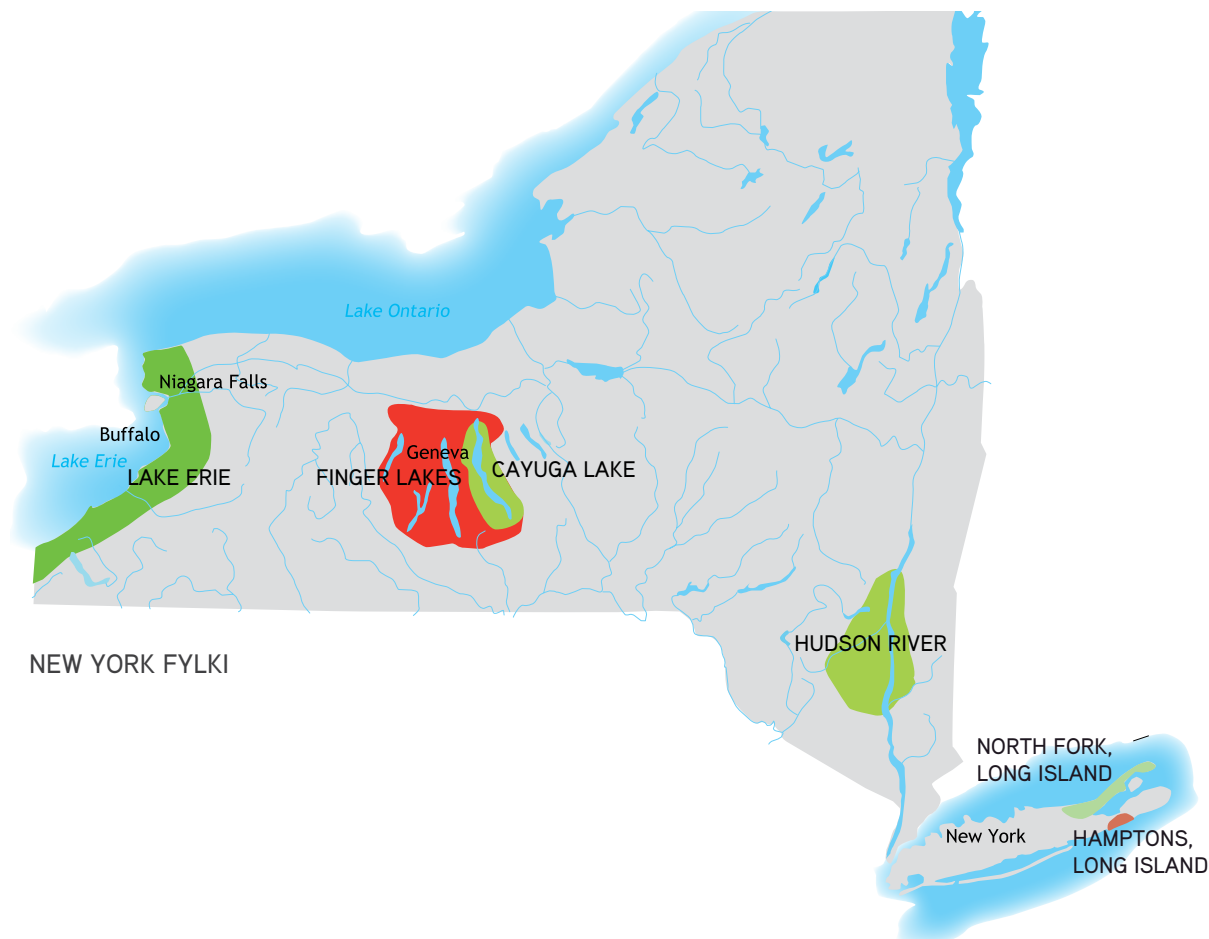
Þekktustu og virtustu víngerðarsvæðin í Kaliforníu eru tveir dalir sem kallast Napa og Sonoma. Þeir liggja norður af borginni San Francisco. Allar aðstæður til víngerðar eru þar eins og best verður á kosið; heitt og ákaflega sólríkt veðurfar. Þessi svæði njóta einnig kælingar í formi þoku sem leggst yfir víngarðana á morgnana og kælir niður þrúgurnar. Þókan tryggir að berin hafi nægjanlegt sýrustig sem er oft það sem upp á vantar í vín frá mjög heitum svæðum eins og þessum.



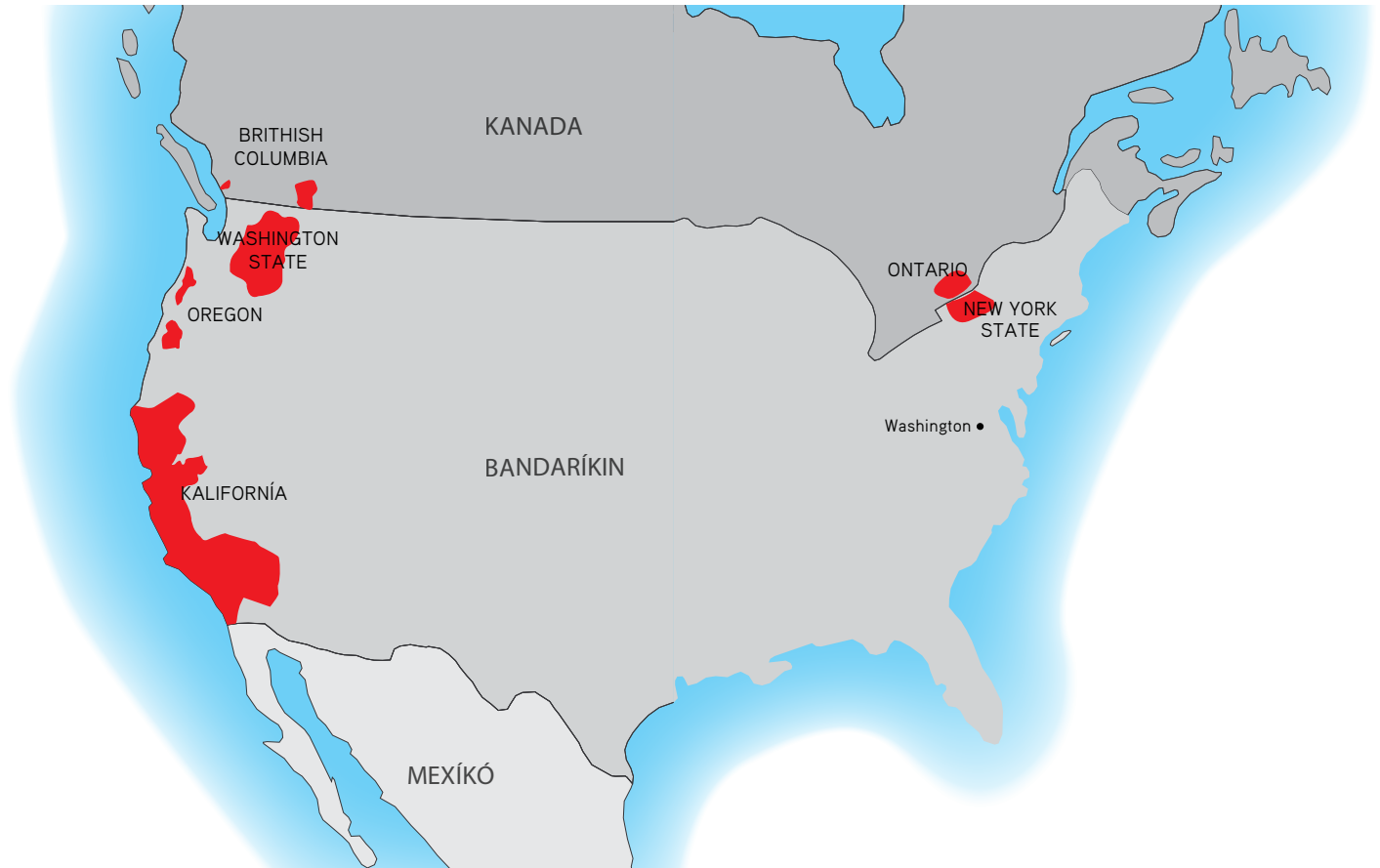
En Kalifornía er langt frá því að vera eina víngerðarsvæði Bandaríkjanna. Það er ekki hægt að fjalla um Bandaríkin sem víngerðarland án þess að minnst á þrjú önnur fylki sem hafa náð miklum árangri í víngerð og öðlast alþjóðlega frægð. Þar er fyrst að nefna það fylki sem stendur næst Kaliforníu á vesturströndinni, Oregon. Oregon hefur vakið mikla athygli fyrir mjög góð vín úr hinni erfiðu þrúgu Pinot Noir. Norðan við Oregon liggur síðan enn eitt fylkið sem frægt er orðið um allan heim fyrir víngerð en það er Washington. Þar hefur vakið einna mesta athygli að tekist hefur að breyta áður gróðursnauðri eyðimörk í gróðursæla víngarða í háum gæðaflokki.



Ekki er hægt að ljúka þessari upptalningu án þess að nefna New York-fylki en á vatna-svæðinu á landamærum Bandaríkjanna og Kanada er stunduð víngerð sem vakið hefur alþjóðlega athygli. Þessi þrjú fylki, líkt og Kalifornía, framleiða nútímaleg hágæðavin úr hinum klassísku frönsku þrúgutegundum; rauðvín úr Cabernet Sauvignon, Merlot og Pinot Noir og hvítvín úr Chardonnay og Sauvignon Blanc.



Að síðustu verður að minnast á þá þrúgutegund sem Bandaríkjamenn hafa einir framleitt úr í miklu magni. Það er rauða þrúgan Zinfandel. Úr þessari þrúgu hafa þeir framleitt öflug, krydduð og ávaxtarík rauðvín. Þess má geta að nú hefur verið sýnt með DNA-prófunum á Zinfandel að hún er sama þrúgan og sú sem á Suður-Ítalíu kallast Primitivo.



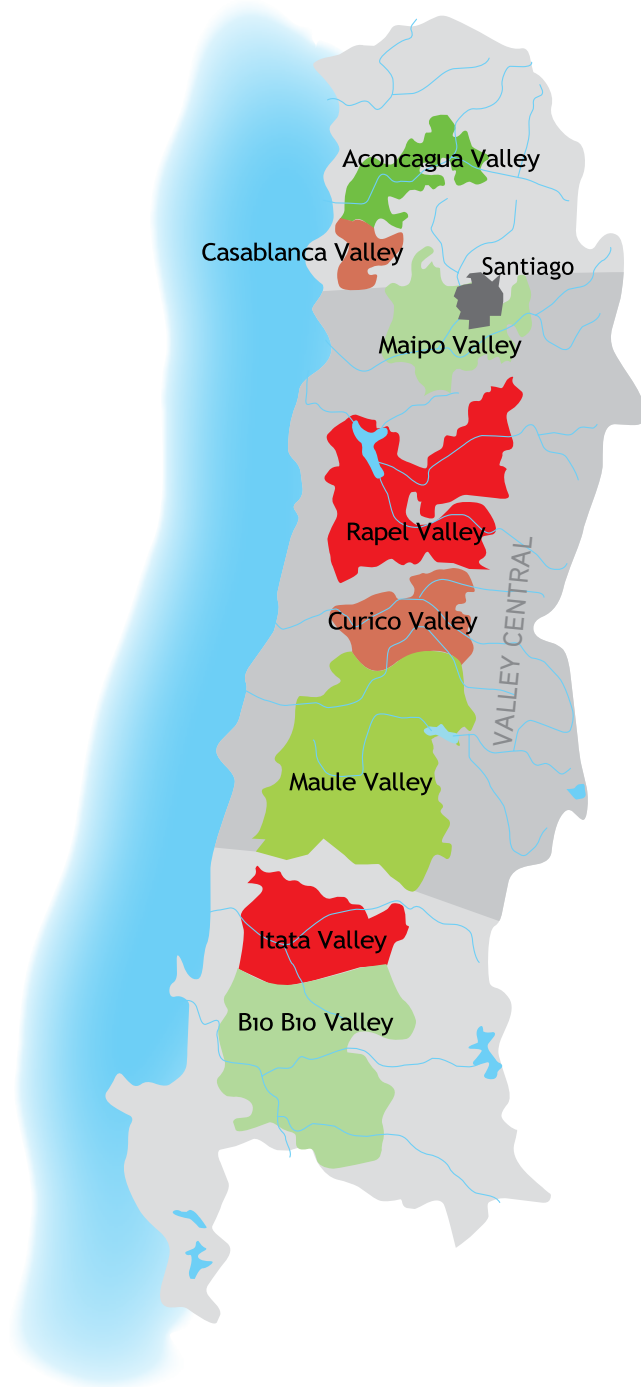
KANADA

Kanadamenn eiga sér ekki langa sögu sem víngerðarland. Í dag eru það aðallega tvö svæði sem framleiða í teljanlegu magni hágæðavín. Þetta eru British Columbia og Ontario.

Á Ontario-svæðinu, við vötnin miklu sem liggja á landamærum Kanada og Bandaríkjanna, hafa framleiðendur, á mjög skömmum tíma, náð gríðarlega góðum árangri í framleiðslu á hágæða eftirréttavíni sem er orðið þekkt um allan heim undir nafninu Icewine. Vínið er framleitt með því að vinna mjög sætan safu úr frosnum þrúgum.

Kanadamenn hafa einnig náð ágætum árangri í framleiðslu á hvítum vínum úr klassísku þrúgutegundunum Chardonnay og Riesling og rauðum vínum úr Merlot, Cabernet Sauvignon og Pinot Noir.





CHILE

Upphafsmáður víngerðar í Chile var vellauðugur námueigandi að nafni Don Silvestre Ochagavia Echazarreta, sem var einlægur aðdáandi gæðavína frá Bordeaux. Hann langaði til að framleiða samskonar vín í Chile og flutti því til landsins þekktan víngerðarmann frá Bordeaux að nafni Bertrand. Bertrand flutti með sér græðlinga frá Bordeaux til þess að byggja upp vingarða fyrir þennan efnamann í Chile. Þrúgutegundirnar sem hann flutti með sér voru Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Semillon og Sauvignon Blanc. Þetta gerðist nokkrum árum áður en Phylloxera lúsarinnar varð vart í Frakklandi og því státa víngerðarmenn í Chile sig oft af því að vera þeir einu í heiminum sem enn eru að framleiða vín úr þrúgum af hinum gamla, upprunalega vínviði frá Frakklandi.

Chile er frá náttúrunnar hendi tilvalið til vínræktar, þar sem Phylloxera hefur aldrei borist til landsins eða myglusveppir eins og Oidium. Nóg er af fersku vatni sem kemur úr jöklunum sem sitja á efstu tindum Andesfjalla. Við strendur landsins virkar síðan Humboltstraumur sem kæling á vingarðana þar sem svöl golan frá Kyrrahafinu myndar gjarnan kælandi þoku í víngröðum næst ströndinni.

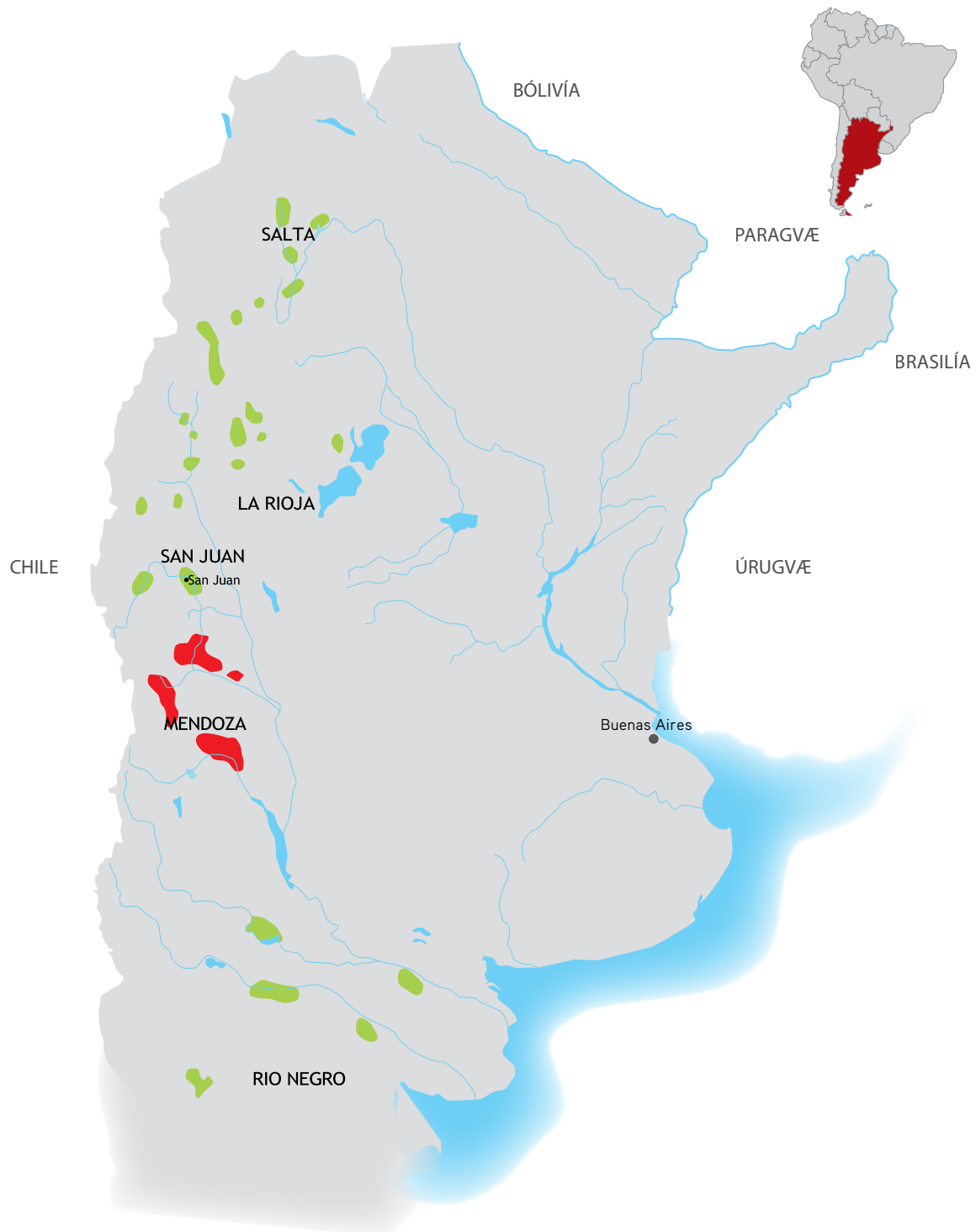
Helstu vínræktarsvæði Chile liggja sitt hvoru megin við höfuðborgina Santiago. Fyrir norðan hana liggja Aconcagua og Casablanca en sunnan við er helst að nefna Central Valley, sem skiptist upp í Maipo, Rapel, Curico og Maule. Það er á þessu svæði sem nálægt 90% allrar vínframleiðslu landsins fer fram.

Það urðu ákveðin straumhvörf í víngerð í Chile í kringum 1980 í kjölfar tæknibyltingar sem einn virtasti víngerðarmaður heims, Spánverjinn Miguel Torres kom af stað. Hann keypti sér land undir vingarða á Maule-svæðinu árið 1978 og nokkrum árum síðar var hann farinn að framleiða hágæðavín með aðstoð nýjustu tækni í öllum skrefum vínframleiðslunnar, allt frá ræktun til átöppunar. Í framhaldi af þessu varð bylgja tækniframfara í víngerð Chile.

Ekki er hægt að fjalla um víngerð í Chile án þess að minnst á ákveðinn rugling með þrúgutegundir þar í landi. Til fjölda ára töldu víngerðarmenn í Chile sig vera að framleiða vín úr Merlot þrúgunni, sem þó var alls ekki Merlot heldur önnur náskyld þrúga að nafni Carmenere. Það er þess vegna sem við höfum á síðasta áratug verið að sjá æ fleiri vín með nafni þessarar þrúgu á flöskumiðanum. Það var ekki fyrr en 1998 sem leyft var að merkja vín með nafni Carmenere.

Annað svipað tilfelli átti sér stað þegar víngerðarmenn í Chile töldu sig vera með þrúguna Sauvignon Blanc. Þar var í mörgum tilfellum á ferðinni skyld þrúga að nafni Sauvignonasse, sem gefur ekki af sér eins sterk bragðeinkenni og Sauvignon Blanc, auk þess sem hún hefur ekki jafnhátt sýrustig.

ARGENTINA



ARGENTÍNA

Argentína er eitt þeirra landa þar sem finna má bestu aðstæður til víngerðar sem hægt er að hugsa sér. Fer þar saman mikið sólskin og hiti, ásamt nægu vatni og landsvæði undir víngarða. Argentína hefur í áratugi verið eitt af helstu vínframleiðslulöndum heims og sat árið 2004 í 5. sæti yfir þær þjóðir sem framleiða mest magn borðvína.

Argentína hefur alla burði til þess að framleiða einhver bestu vín veraldar en hefur ekki enn náð því marki. Hitt er svo annað mál að þróun í Argentínu er mjög hröð og vínin þaðan sífellt að verða betri og fást á ákaflega hagstæðu verði miðað við gæði. Á árum áður miðaðist allt við að framleiða eins mikið magn og hægt var á kostnað gæðanna og var skýringin sú að öll framleiðslan seldist á innanlandsmarkaði eða þá í nágrennlöndunum í Suður-Ameríku.

Þegar allt gekk út á að framleiða sem mest á sem lægstu verði var það gjarnan þruga að nafni Criolla sem var aðalhráefnið. Þá voru líka hin og þessi heimsþekkt nöfn notuð á vínin, eins og Margaux, Rioja, Chablis, Beaujolais og Champagne, auðvitað í þeirri von að auka mætti söluna á framleiðslunni.

Argentína framleiðir mun meira magn af borðvínunum en nágrennalandið Chile, sem er í 11. sæti meðal helstu vínframleiðsluþjóða, með rúmlega 1/3 af því magni sem framleitt er í Argentínu. Rétt um 70% af framleiðslu Argentínu kemur frá héraðinu Mendoza, um 20% eru frá San Juan og afgangurinn kemur frá norðvesturhluta Argentínu og Patagóníu.

Í Argentínu eru um 300.000 hektarar lands nýttir undir víngarða. Þar eru helstu rauðu þrúgutegundirnar Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah og Merlot, en í hvítvíni er mest notað Chardonnay, Viognier, Semillon og Sauvignon Blanc. Þessi mikla ræktun er eingöngu möguleg vegna þess að með flóknu áveitukerfi er hægt að veita vatni úr vatnsföllum er falla úr Andesfjallgarðinum inn á vínakrana.

Upphaf gæðavínræktar í Argentínu er rakið aftur til ársins 1870 þegar Don Triburcio Benegas hóf víngerð á El Trapiche. Í dag hefur fjöldi erlendra víngerðarmanna og fjárfesta tekið saman höndum um að hefja hágæðavíngerð í Argentínu, enda er landið gríðarlega vel fallið til vínframleiðslu.





ÁSTRALÍA

Ástralía er að mörgu leyti andstæða Evrópu. Evrópa á norðrhveli jarðar er tiltölulega nýlegt meginland með frjósaman jarðveg en Ástralía á suðrhvelinu gamalt land með snauðan jarðveg.

Andstætt Evrópu er mjög heitt í Ástralíu. Þar er vínrækt stunduð á köldum mörkum hlýsvæðis, eða í suðrhlutunum, en í Evrópu er vínviður ræktaður á hlýjum jöðrum kalda landsvæðisins.

Vínekrur eru víða í Ástralíu og eru flestar þær þekktustu að finna við suðurströndina þar sem þær njóta kælingar frá hafi. Þær finnast einnig í vaxandi mæli í fjallahéruðum þar sem er lægra hitastig samfara meiri hæð yfir sjávarmáli. Víða er þó of heitt fyrir vínrækt í Ástralíu.

Veigamestu ræktunarsvæðin eru Suður-Ástralía, Nýja Suður-Wales, Victoria og Vestur-Ástralía.

Í Ástralíu gilda ekki eins stífar reglur og í evrópska AOC- eða DOCG-kerfinu en ástralska landbúnaðarráðuneytið hefur sett eftirfarandi skilyrði:

Árgangsvín – 95% af víninu þurfa að vera frá tilgreindu ári.

Þrúguvín – sé ein þrúga nefnd þarf hún að vera 85%.

Séu fleiri þrúgutegundir tilgreindar verður að skrá þær í röð eftir magni. Ef hérað er tilgreint á miðanum verða 85% þrúgnanna að vera frá því svæði.

Stíll ástralskrar víngerðar hefur einna helst beinst að því að ná sem best grunnávexti þeirrar þrúgu sem unnið er með. Vínin hafa yfirleitt þéttan og oft sætan ávöxt.

Stáltankar og kælibúnaður í víngerðinni eru sérsvið Ástrala. Miklar rannsóknir og tilraunir á sviði vínræktar og víngerðar hafa skilað þeim gríðarlegum árangri enda hafa Ástralir verið ófeimnir við að fara ótroðnar slóðir í víngerð. Ástralir framleiða í dag hágæða borðvín sem þola vel samanburð við þau bestu frá rótgrónum víngerðarlöndum.

Helstu rauðu þrúgutegundirnar sem ræktaðar eru í Ástralíu eru Shiraz, Cabernet Sauvignon og Merlot en helstu hvítu þrúgurnar Chardonnay, Semillon, Sauvignon Blanc og Riesling.



NÝJA-SJÁLAND

Stærsti hluti Nýja-Sjálands er óhentugur til vínæktar þar sem fjalllendi er mikið og loftslag rakt. Á norðurodda Suðureyjar í kringum Marlborough er jarðvegur þó einstaklega góður og hentar vel til hvítvínsræktar.

Helstu hvítu þrúgurnar ræktaðar á Nýja-Sjálandi eru Sauvignon Blanc, Chardonnay og Riesling.

Helstu rauðu þrúgurnar eru Cabernet Sauvignon, Merlot og Pinot Noir.

Sauvignon Blanc er sú þrúga sem kom Nýja-Sjálandi á kortið sem gæðavínæktarlandi og þykja nýsjálensk hvítvín úr henni meðal þeirra bestu í heimi.





SUÐUR-AFRÍKA

Vínræktarsvæði Suður-Afríku eru umhverfis Höfðaborg á Góðrarvonarhöfða þar sem köld hafgolan hjálpar til við að kæla annars heit landsvæði.

Helstu rauðu þrúgurnar ræktaðar í Suður-Afríku eru Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz og Pinotage.

Helstu hvítu þrúgurnar eru Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling og Chenin Blanc (Steen).

Pinotage er rauð þrúga, kynblendingur sem gerður var sérstaklega fyrir heitar aðstæður Suður-Afríku. Vín úr þrúgunni hafa fjölbreyttan stíl, yfirleitt miðlungsgóða eða góða fyllingu, keim af rauðum ávexti og oft jurta- og dýraeinkenni (tjara, leður).

Þrúgan Chenin Blanc er víða ræktuð og þá aðallega fyrir ódýra magnframleiðslu. Þó eru einnig framleidd gæðavin úr þrúgunni og hafa sum þeirra eikareinkenni. Þrúgan er einnig oft notuð í blöndur með öðrum þrúgum eins og t.d. Chardonnay.



AÐ VELJA SAMAN VÍN OG MAT

Til að ná fram ljúffengri pörun víns og matar þarf að gera sér grein fyrir innihaldi vínsins og matarins. Markmiðið er að hvorki maturinn né vínið yfirgnæfi hitt. Að sjálfsgöðu er ekki til eitthvert eitt vín sem passar með einum tilteknum rétti en sumt er betra en annað. Þegar upp er staðið er það þó persónulegur smekkur sem ræður endanlegu vali. Það sem fyrst og fremst þarf að hafa í huga er að bera saman þyngd matarins og þyngd vínsins.

Pungur matur eins og villibráð, stórsteikur, rautt kjöt og pottréttir þurfa vín með mikilli fyllingu. Með mörgum kjötréttum getur þó kröftugt hvítvín með mikilli fyllingu verið jafngott val og létt rauðvín. Léttari mat, eins og einföldum réttum úr ljósu kjöti eða fiski, hæfa hinsvegar fínlegri vín. Oftast eru hvítvín valin en létt rauðvín með litlum tanninum geta einnig verið góður kostur.

Taka þarf tillit til matreiðsluaðferðar og þess meðlætis sem bera á fram með réttinum, hvort sem það eru sósur, grænmeti eða ávextir. Tilgangurinn er að finna samhljóm með víni og mat.

Til dæmis gæti hvítvín eins og Chardonnay farið vel með kjúklingi í rjómasveppasósu en rauðvín, t.d. Pinot Noir, hentar betur með kjúklingi í rauðvínssósu (coq au vin).

Sýra í mat og víni

Gott er að sjá til þess að sýran í víninu haldist í hendur við sýruna í matnum og öfugt. Innihaldi rétturinn hráefni með hárrí sýru getur tilfinningin fyrir sýrunni í víninu mildast, um leið verður bragðið af víninu mýkra og ávaxtaríkara en það var án matar.

Sæta í mat og víni

Purr vín geta verst súr og sýrumikil þegar þeirra er neytt með mat sem inniheldur einhverja sætu. Sætur matur fer betur með víni sem hefur álíka mikla sætu – því sætari sem maturinn er, því sætara þarf vínið að vera.

Saltur matur

Mátulegt magn af salti í matnum virkar þannig að súran í víninu minnkar og að auki mýkir það og jafnar stemmuna í rauðvíni. Þessi áhrif gera það að verkum að ávöxturinn kemur vel fram í víninu. Saltan mat má svo upphefja með hálsætum vínnum og sætvínnum.

Reyktur matur

Reyktur matur þarf vín með nægan karakter til að ráða við kröftugt reykbragðið. Reykt kjöt, t.d. svínakjöt, getur notið góðs af örlíttilli sætu í vínnum. Hangikjöt þarf súru og/eða sætu. Forðast þer tannískt rauðvín, hvítvín er oft betri kostur. Rauðvín með reyktum mat þarf að hafa mjúkan og örlítið sætan ávöxt.

Feitur/olíukenndur matur

Vín með mikilli súru getur verið frábært með feitum mat. Hafi vínið mikla sætu að auki getur upplifunin verið ógleymanleg. Fersk eða súrurík vín geta átt vel við feitt kjöt eins og önd eða aligæs. Matur sem hefur verið steiktur í olíu þarfnast súruríks víns, vegna þess að eldunaraðferðin eykur fituinnihald réttarins.

Kryddaður matur

Margir sterkkryddaðir réttir eru bragðmiklir og krefjast bragðmikilla vína. Í flestum tilvikum er auðveldara að velja hvítvín með sterkum mat. Vínið þarf að hafa ríkan ávöxt og dálítinn sætuvott, að minnsta kosti skemmir sæta ekki.

Helst ætti að undanskilja tannískt rauðvín með réttum sem eru sterkkryddaðir. Krefjist meginhráefnið og meðlætið aftur á móti rauðvíns kemur helst til greina mjúkt rauðvín með góðum ávexti, þar sem sætan í ávextinum getur haft jákvæð áhrif á sterk krydd.

Réttir frá ýmsum löndum

Veljið vín frá því landi sem rétturinn er ættaður frá ef það er mögulegt.



HELSTU VÍNSVÆÐI OG ÞRÚGUR

Vín	Tegund	Þrúgutegund	Ræktunarsvæði	Land
Amarone	Rauðvín	Corvina, Rondinella, Molinara	Valpolicella í Veneto	Ítalía
Barbera	Rauðvín	Barbera	Piemonte	Ítalía
Barolo	Rauðvín	Nebbiolo	Barolo í Piemonte	Ítalía
Barbaresco	Rauðvín	Nebbiolo	Barbaresco í Piemonte	Ítalía
Beaujolais	Rauðvín	Gamay	Beaujolais í Bourgogne	Frakkland
Bordeaux	Rauðvín	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot, Malbec	Bordeaux	Frakkland
	Hvítvín	Semillon, Sauvignon Blanc		
Brunello di Montalcino	Rauðvín	Brunello (klónn af Sangiovese)	Montalcino í Toscana	Ítalía
Bourgogne	Rauðvín	Pinot Noir	Bourgogne	Frakkland
	Hvítvín	Chardonnay		
Cabernet Franc	Rauðvín	Cabernet Franc	Chinon og Bourgueil í Loire, Bordeaux	Frakkland
Cabernet Sauvignon	Rauðvín	Cabernet Sauvignon	Bordeaux	Frakkland Chile
				Öll önnur vínræktarlönd
Carmenere	Rauðvín	Carmenere		Chile
Chablis	Hvítvín	Chardonnay	Chablis í Bourgogne	Frakkland
Champagne	Freyðivín	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Champagne	Frakkland
Chardonnay	Hvítvín	Chardonnay	Bourgogne, Chablis í Bourgogne, Champagne	Frakkland
				Öll önnur vínræktarlönd
Chenin Blanc/Steen	Hvítvín	Chenin Blanc	Vouvray í Loire	Frakkland
	Hvítvín	Steen		S-Afrika
Chianti	Rauðvín	Sangiovese ofl.	Chianti í Toscana	Ítalía
Chinon	Rauðvín	Cabernet Franc	Chion í Loire	Frakkland
Condrieu	Hvítvín	Viognier	Norður-Rhone	Frakkland
Cotes du Rhone	Rauðvín	Grenache, Syrah ofl.	Rhone	Frakkland
Dolcetto	Rauðvín	Dolcetto	Piemonte	Ítalía
Gamay	Rauðvín	Gamay	Beaujolais í Bourgogne	Frakkland
Gewurztraminer	Hvítvín	Gewurztraminer	Alsace	Frakkland
Grenache / Garnacha	Rauð- eða rósavín	Grenache Garnacha	Suður-Rhone Navarra og Rioja	Frakkland Spánn
Malbec	Rauðvín	Malbec	Bordeaux, Cahors, Madiran	Frakkland Argentína
Marsanne	Hvítvín	Marsanne	Norður-Rhone	Frakkland Bandaríkin Ástralía
Merlot	Rauðvín	Merlot	Bordeaux, sérstaklega í Pomerol og St Emilion	Frakkland
				Ítalía
				Öll önnur vínræktarlönd
Mosel	Hvítvín	Riesling	Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau	Þýskaland
Mourvedre	Rauðvín	Mourvedre Monastrell Mataro	Suður-Frakkland	Frakkland Spánn Ástralía

Vín	Tegund	Þrúgutegund	Ræktunarsvæði	Land
Muscat	Hvítvín Freyðvín	Muscat Moscato	Alsace Asti í Piemonte	Frakkland Ítalía
Nebbiolo	Rauðvín	Nebbiolo	Barolo og Barbaresco í Piemonte	Ítalía
Petite Sirah	Rauðvín	Petite Sirah	Kalifornía	Bandaríkin
Pinot Gris/Pinot Grigio	Hvítvín	Pinot Gris Pinot Grigio	Alsace Friuli, Veneto, Trentino-Alto-Adige	Frakkland Ítalía
				Flest önnur víngerðarlönd
Pinot Noir	Rauðvín	Pinot Noir	Bourgogne	Frakkland Bandaríkin Chile Argentína Ástralía N-Sjáláland
Pinot Blanc	Hvítvín	Pinot Blanc	Alsace	Frakkland
Pinotage	Rauðvín	Pinotage		S-Afrika
Pouilly-Fuisse	Hvítvín	Chardonnay	Pouilly-Fuisse í Bourgogne	Frakkland
Pouilly Fume	Hvítvín	Sauvignon Blanc	Loire	Frakkland
Rhone, Norður	Rauðvín Hvítvín	Syrah Viognier, Marsanne, Rousanne	Norður-Rhone	Frakkland
Rhone, Suður	Rauðvín Hvítvín	Grenache, Syrah ofl. Marsanne, Rousanne	Suður-Rhone	Frakkland
Ribera del Duero	Rauðvín	Tempranillo, Garnacha ofl.	Ribera del Duero	Spánn
Riesling	Hvítvín	Riesling	Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau Alsace	Þýskaland Frakkland
Rioja	Rauðvín Hvítvín	Tempranillo, Garnacha Viura	Rioja	Spánn
Roussanne	Hvítvín	Roussanne	Rhone	Frakkland
Sancerre	Hvítvín	Sauvignon Blanc	Sancerre í Loire	Frakkland
Sangiovese	Rauðvín	Sangiovese	Chianti-Toscana	Ítalía
Sauternes	Hvítvín	Semillon, Sauvignon Blanc	Sauternes í Bordeaux	Frakkland
Sauvignon Blanc	Hvítvín	Sauvignon Blanc	Sancerre og Pouilly Fume í Loire, Bordeaux	Frakkland N-Sjáláland Bandaríkin
Semillon	Hvítvín	Semillon	Bordeaux og Sauternes	Frakkland Ástralía
Syrah / Shiraz	Rauðvín	Syrah Shiraz	Norður-Rhone Kalifornía	Frakkland Bandaríkin Ástralía
				Flest önnur víngerðarlönd
Tempranillo	Rauðvín	Tempranillo	Rioja og Ribera del Duero	Spánn
Valpolicella	Rauðvín	Corvina, Rondinella, Molinara	Valpolicella í Veneto	Ítalía
Vino Nobile di Montepulciano	Rauðvín	Sangiovese	Montepulciano í Toscana	Ítalía
Viognier	Hvítvín	Viognier	Norður-Rhone	Frakkland
Vouvray	Hvítvín	Chenin Blanc	Vouvray í Loire	Frakkland
Zinfandel	Rauð- eða rósavín	Zinfandel	Kalifornía	Bandaríkin



BJÓR

Bjór er almennt heiti sem notað er um alla maltaða drykki sem eru bruggaðir og gerjaðir. Meginmunurinn á bjór og víni er einfaldlega sá að vínið er gert úr gerjuðum vínþrúgusafa en bjórinn úr gerjuðu korni. Í þrúgunum er þegar að finna auðgerjanlegan sykur en umbreyta þarf sterkjunni í korninu í sykur áður en hægt er að láta bjór gerjast. Eins og sjálf gerjunin er þetta umbreytingarferli algerlega náttúrulegt fyrirbæri.

FRAMLEIÐSLA BJÓRS

Meginuppistaðan í bjór er maltað bygg. Þegar bygg er maltað er það sett í bleyti í vatn og látið spíra eða ála. Síðan er það hitað í þurrkofni þar sem sterkjunni er umbreytt í sykur. Við bruggunina er sykrinum náð úr maltinu með vatni. Lögurinn sem þá fæst er síðan gerjaður (með geri) og verður þannig að alkóhóli.

Blóm humalsins eru notuð til að bragðbæta bruggið, gefa því tiltekna beiskju og ilm. Væri ekki þessum blómum að heilsa væri bjór afar sætur drykkur.

Segja má að í bjórgerð séu fimm vel skilgreindir áfangar:

- 1. Möltun:** Ógerjanlegri sterkju er breytt í gerjanlegan sykur.
- 2. Mesking:** Maltið er sett í bleyti til að leysa upp sykurinn.
- 3. Humlun:** Sætur lögurinn er bragðbættur með humli.
- 4. Gerjun:** Sykrinum er breytt í alkóhól með því að nota ger.
- 5. Lagering:** Bjórinn er gerður tilbúinn til drykkjar.

Möltun (umbreyting)

Þegar kornið hefur verið skorið er það lagt í bleyti í vatn og látið spíra. Við það breytist sterkjan í korninu í sykur. Ástæðan fyrir því að byggkorn er notað umfram aðrar korntegundir er sú að það getur ekki aðeins breytt eigin sterkju í sykur, heldur einnig sterkju í nærri hvaða korni öðru sem lagt er í bleyti með því. Það gefur einnig besta bragðið að margra dómi. Aðrar korntegundir sem notaðar eru, kallaðar meðhjálparar (aðjúnktar), eru yfirleitt ódýrari tegundir á borð við hveiti, hrísgrjón og máis.

Þegar umbreytingin úr sterkju yfir í sykur hefur átt sér stað er ferlið stöðvað með því að þurrka kornið í hitastýrðum ofni eða þurrkara. Þá verða til mismunandi tegundir malts:

Ljóst malt: Léttbakað, þannig að hámarks magn af gerjanlegum sykri náist úr því.

Kristalmalt: Gullinbrúnt að lit eftir miðlungsbökun. Bragð og litur verður dýpri en minna af gerjanlegum sykri. Þessu malti er yfirleitt bætt út í ljóst malt.

Svart eða súkkulaðimalt: Sykurinn hefur orðið að karamellu. Mjög lítið af honum er gerjanlegt en jafnvel lítið magn af svörtu malti saman við ljóst malt gefur dökkan bjór með karamellu- og jafnvel súkkulaðiheim.

Mesking

Maltið er þvínæst malað í myllu þannig að úr verði grófkornótt mjöl. Þetta mjöl, sem og annað korn sem kann að vera haft með í brugguninni, er svo lagt í bleyti í 65°C heitu vatni í u.þ.b. tvo tíma. Þetta ferli er kallað mesking og á sér stað í svokölluðu meskingarkeri.

Maltvökvanum sem þar verður til (kallaður „wort“ á ensku) er síðan dælt yfir í koparkatla þegar meskingunni er lokið. Heitu vatni (jafn heitu og notað var til íbleytingarinnar) er sprautað á kornhratið sem eftir er í kerinu til þess að ná úr því öllum gerjanlegum sykri sem unnt er.

Humlun

Í koparkötlunum er blandað saman humlinum og maltvökvanum til að gefa bjórnum bragð og beiskju og er þetta soðið saman í u.þ.b. tvo tíma. Áður en gerjun fer fram verður að kæla blönduna niður í 20°C.

Gerjun

Blandan er þá sett í gerjunartank og geri bætt út í. Gerjun hefst nokkrum klukkustundum síðar. Yfirleitt stendur hún yfir í vikutíma en ef um lagerbjór er að ræða er hún a.m.k. helmingi lengri.



Lagering

Um gerjaðan bjór gildir hið sama og um vínið, hann þarf að aðlaga með millifærslu, skíringu, síun og þroskun.

Þegar gerjun er lokið þarf bjórinn að hvílast og þroskast eða „lagerast“. Lagerbjór er geymdur við eins stigs hita á Celsíus eða þar um bil í nokkra daga eða vikur. Öll hefur alla jafnan mun skemmri þroskunartíma (eina eða tvær vikur) og er geymt við hærra hitastig.

Á þessum tíma botnfellur grugg í vökvanum þannig að lögurinn sjálfur verður tær. Millifærsla bjórsins úr einni ámu yfir í aðra án þess að hreyfa við botnfallinu er næsta skrefið. Til þess að gera bjórinn freyðandi er hann stundum látinn gerjast aftur eftir millifærsluna. Algengari aðferð og fljótvirkari er að setja koltvísýring út í bruggið.

Viðarkvoðan í humlinum er náttúrulegt rotvarnarefni en mörg ölgerðarhús bæta í bjórinn kemískum rotvarnarefnum og stundum litar- og bragðefnum. Í sumum bjórtegundum frá Frakklandi og Belgíu eru engin slík efni og ef þær eru bornar saman við hinar er augljós bragðmunur (munur á bragðdýpt).

Hefðbundinn kranabjór eða kútabjór er millifærður en ekki síaður. Kranabjór, sem ekki er gerilsneyddur, hefur miklu minna geymsluþol og verður að geyma í kæli. Flestar aðrar bjórtegundir eru síaðar og gerilsneyddar til að drepa hverskyns sýkla sem skemmt gætu bjórinn áður en hann er settur á flöskur eða dósir. Þetta eykur geymsluþol bjórsins og gerir kælingu óþarfa. Ýmsar tegundir bjórs eru síaðar til þess að gera hann kristaltæran en ofsíun eða ofhreinsun getur skert bragðið.

Mismunandi tegundir bjórs

Lager: Bjartur, tær og léttur bjór að mestu gerður úr sama korni og ölið en botngerjun fær lengri tíma.

Bock: Sérstaklega bruggaður bjór með háu alkóhólinnihaldi, oft gerður í tilefni árstíðaskipta eða hátíðisdaga.

Pilsner: Lager með hærra hlutfalli af humlum.

Öl: Yfirleitt bragðmikið malt eða malt- og kornblanda framleidd með toppgerjun. Oftast þéttara, bragðmeira og beiskara en lagerbjór.

Porter: Öltegund með mikilli þéttri froðu. Þessi bjór er sætari og minna er notað af humlum í hann en í venjulegt öl.

Stout: Mjög dökkt öl með miklu maltbragði, sætt og með áberandi humlakeim.

SAKE

Þessi japanski drykkur er framleiddur á sama hátt og bjór en afurðin er töluvert frábrugðin. Sake er bruggað úr hrísgrjónum eingöngu. Því er umbreytt á annan hátt en bjór og sérstök tegund gers er notuð við bruggunina, sem eykur alkóhólstyrkinn.

Sake er tær, litlaus vökvi, 13-17% að styrkleika. Það hefur afar sérstakan keim, er í raun sætt en þurrt á gómi í lokin.



BREND VÍN

Brennd vín eru drykkir sem eru eimaðir eða brenndir. Vín eða annar áfengur vökvi er soðið og alkóhólguflan þéttuð í sérstökum eimingartækjum.

Stíll brenndra vína ræðst að mestu af eimingaraðferðinni. Þau geta verið hlutlaus með háan vínandastyrk eða ilmrík með lægri vínandastyrk. Grunnhráefnið, hvort sem er ávöxtur, grænmeti eða korn, hefur áhrif á endanlega eiginleika drykkjarins sem og þroskunartíminn sem hann hefur fengið.

EIMING

Eiming er ferli sem byggist á því að hluti vökvans er einangraður frá restinni. Við gerð sterkra áfengra drykkja er markmiðið að einangra vínandann.

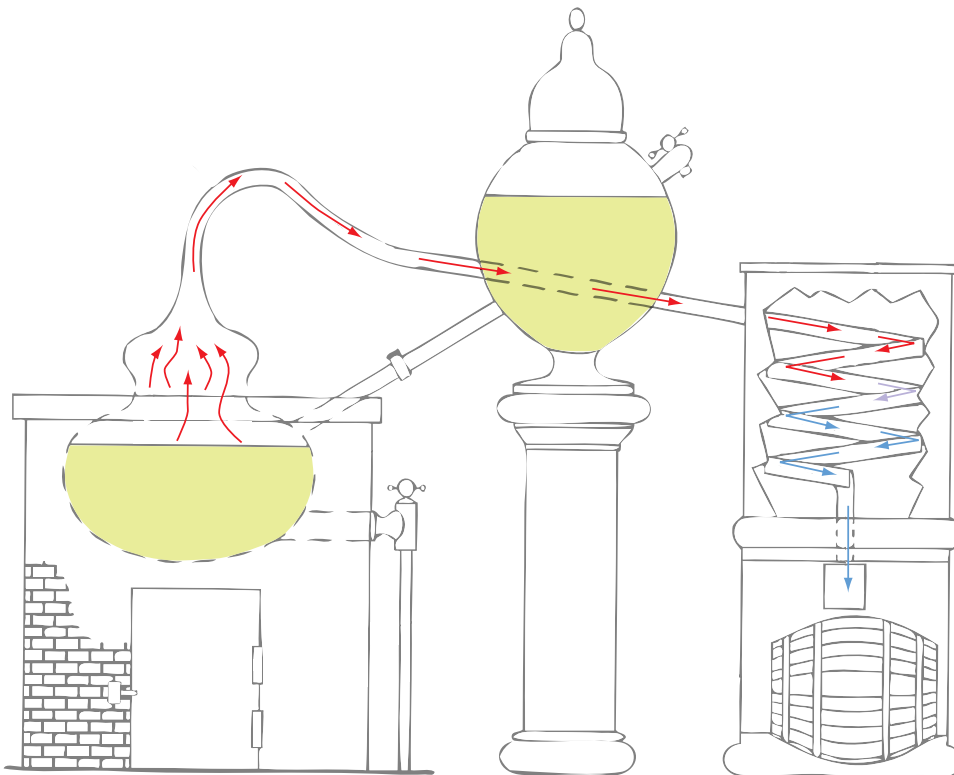
Eiming byggir á einfaldri efnafræðilegri reglu, þ.e. að vínandi sýður við lægra hitastig en vatn, sem er meginundirstaðan í öllum áfengum drykkjum. Þetta nýta menn sér með því að hita áfengan vökva og láta hann gufa upp. Gufunni er safnað saman og hún látin þéttast og er sá vökvi mun áfengari en sá fyrri. Vatn, litarefni, ógerjaður sykur og þurrefni verða eftir. Þessi aðferð krefst þess að notuð séu eimingartæki og þó að útgáfunar séu margar má skipta tækjunum í tvo meginflokka.

Potteiming

Þetta er einfaldasta og elsta form eimingar. Undir pottinum er eldur eða annað til að hita hann og þegar gufunar stíga leita þær upp eftir katlinum, sem mjókkar upp, og enda í röri sem sveigist niður á við, vindur sig eins og gormur í gegnum vatnsbað sem kælir og þéttir gufuna sem safnast að lokum sem hreinn spíri í geymslutank.

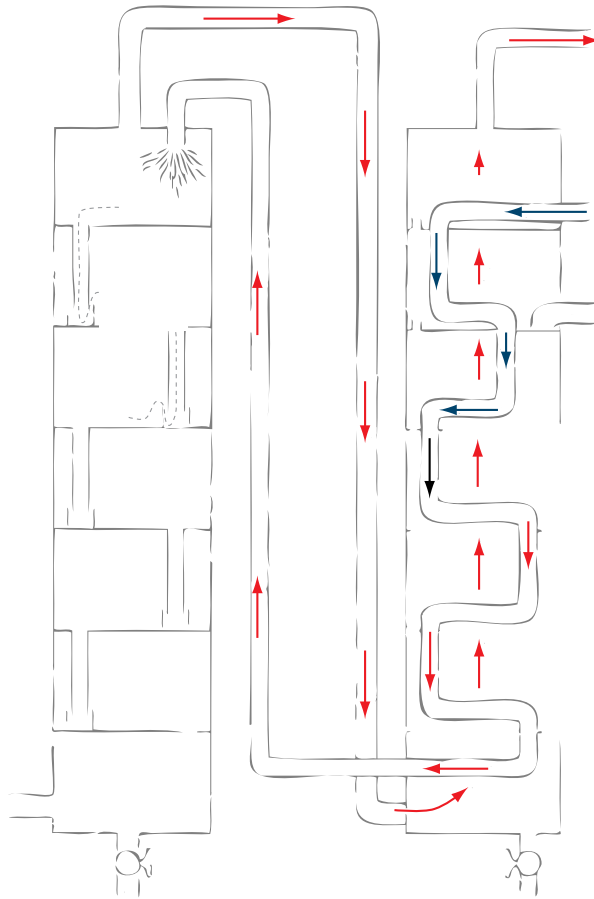
Fyrsti skammturinn af spíranum samanstendur af rokgjörnustu efnunum og er gjarnan kallaður „haus“. Þessi efni eru mörg hver eitruð og eru því skilin frá. „Hjartað“ er heitið á því sem á eftir fylgir, en það samanstendur aðallega af etanóli, þeim vínanda sem sóst er eftir. Órokgjörnustu efnin koma svo síðast og kallast þau „hali“. Þessi efni eru heldur ekki æskileg og eru því einnig skilin frá.

Potteiming, eða ketileiming, er vandasamt verk sem krefst þess að því sé handstýrt. Eftir hverja eimingu verður að tæma ketilinn og fylla að nýju, sem tekur talsverðan tíma. Potteiming er fremur óhagkvæm þar sem spírinn verður ekki mjög hreinn, jafnvel eftir margar eimingar.



Samfelld eiming

Þessi eimingaraðferð er mun hagkvæmari en ketileimingin. Vökvinn rennur viðstöðulaust í gegnum eimingartækin og hægt er að fá nánast hreinan spíra út í fyrsta umgangi. Þessi tæki, fundin upp á nítjándu öld, eru fremur flókin smíð og mörg afbrigði eru til. Sum þeirra eru þannig úr garði gerð að úr þeim kemur veikari spíri, ekki alveg hreinn, og því bragðmeiri.



STYRKUR OG EINKENNI

Sá spíri sem er hvað sterkastur þegar hann kemur úr eimingartækinu er yfirleitt bragðminnstur og tiltölulega mjúkur eftir að hann hefur verið þynntur niður í 40% svo að hægt sé að neyta hans án frekari þroskunar. Að sama skapi inniheldur spíri, sem er frekar veikur þegar hann kemur úr eimingunni, ennþá eitthvað af „óhreinindum“. Þessi óhreinindi gefa honum meira bragð, m.a. af grunnhráefninu (bygg, maís, epli, þrúgur, kirsuber, sykurreyr, agave o.s.frv.), en bragðefnin gera drykkinn einnig harkalegri og því þarf annaðhvort að þroska drykkinn á eikartunnum eða sía hann gegnum kolasíu.

Allur spíri er litlaus í upphafi þannig að litur kemur annaðhvort úr tunnunni eða frá litarefnum.

Sykur er ekki rokgjarn og er því engin hætt á að hann rati óvart í spírann. Öll sæta sem er að finna í drykknum er viðbætt eða getur komið úr eikinni við niðurbrot. Athuga verður að vínandinn sjálfur hefur örlítinn sætukeim.

Sýra og tannín í gerjuðum drykkjum eru ekki rokgjörn og eru því ekki til staðar í spír-anum. Eik inniheldur tannín og getur spírinn því leyst þau upp.

TEGUNDIR

Brandí og aðrir eimaðir ávaxtadrykkir

Vín gert úr vínþrúgum kallast brandí eftir að það hefur verið eimað. Mestallt brandí er þroskað á eikartunnum áður en því er tappað á flöskur. Það er yfirleitt raflitt eða brúnt.

Koníak og Armagnac

Koníak er eikarþroskað brandí frá héraðinu Cognac rétt norður af Bordeaux. Það má eingöngu gera með potteimingu sem veldur því að drykkurinn hefur blómlegan og ávaxtaríkan blæ. Það er meðalfyllt eða létt, með mjúkum sprittkeim.

Armagnac er landsvæði suður af Bordeaux og nafnið á eikarþroskuðu brandí þaðan. Potteiming er leyfileg en mestallt Armagnac er unnið með samfelldri eimingu í sérstakri útgáfu af eimingartækjum sem skilar af sér frekar veikum en harkalegum spíra með miklu af bragðefnum. Einkenni Armagnac eru gjarnan þurrkaðir ávextir (sveskjur, rúsínur og fíkjur), miðlungur eða mikil fylling og stundum nokkuð hvasst sprittkeimur.

Bæði koníak og Armagnac er þroskað lengi á eikartunnum fyrir átöppun. Þessi þroskun mýkir spírann en hann fær nokkuð af bragði úr eikinni (vanilla, kókós, ristað brauð, hnetur, sæt krydd). VS, VSOP og XO eru þrep í þroskastiganum. Þrepin standa fyrir leyfilegan lágmarksaldur en flestir framleiðendur þroska sína drykki lengur en kveðið er á um.

Brandí frá öðrum stöðum í Frakklandi eru sjaldan eins vandaðir drykkir og þeir sem koma frá ofangreindum svæðum. Engar reglur gilda um aldur þessara drykkja, þannig að VS, VSOP eða XO hefur enga merkingu í þeim tilvikum og geta drykkirnir, þrátt fyrir nafnið, verið mjög harkalegir.

Spænsk brandí eru oft mjög dökk, bragðmikil, með nokkra (viðbætta) sætu. Þurrkaðir, sætkryddaðir tónar (sveskja, fíkja, kanill, negull) eru algengir.

Viskí

Þetta eru karakterríkir drykkir gerðir úr korni. Ýmist er notast við bygg, maís eða rúg. Sökum þess að ólíkt vínþrúgunum inniheldur korn ekki sykur heldur sterkju þarf að bæta við einum lið í framleiðsluna. Umbreyting sterkjunnar í gerjanlegan sykur fer fram fyrir tilstilli hita og raka og að því loknu þarf vatn til að draga sykurinn úr korninu. Þar sem þetta er sama aðferð og við bjórgerð má segja að viskí sé eimaður bjór en til að kallast viskí þarf spírinn einnig að hafa þroskast á eik.

Skoskt viskí þarf að vera eimað í Skotlandi og þroskað á eikartunnum í Skotlandi í minnst þrjú ár. Þar sem flest viskí eru að einhverju leyti blönduð er sá aldur sem gefinn er upp á flöskunni aldur yngsta spírans í blöndunni.



Maltviskí er eingöngu gert úr möltuðu byggi. Möltun þýðir að kornið hefur verið spírað og svo þurrkað í ofni. Oft er maltið þurrkað yfir móreyk, sem gefur því sterkan, reyktan keim. Potteiming er eina leyfilega aðferðin við gerð maltviskís.

Single maltviskí kemur eingöngu frá einni eimingarstöð. Blöndun getur vissulega átt sér stað og er þá blandað saman mörgum árgöngum af framleiðslu eimingarstöðvarinnar, en til eru viskí sem eru eingöngu frá einu ári, einni eimingu, eða bara úr einni ákveðinni tunnu. Eiginleiki viskísins ákvarðast af mörgum þáttum og má þar nefna áhrif mós við þurrkun maltsins, tegund tunnu og þroskunartíma, staðsetningu eimingarstöðvar, lögun eimkatla og vatnssuppsprettu eimingarstöðvarinnar. Þar sem þetta er svo flókin samsetning er ómögulegt að alhæfa um stíl viskísins, þó að vissulega hafi mismunandi landsvæði ólík einkenni. Bragð og ilmur sem líklegt er að finnist eru meðal annars reykti mókeimurinn (mismikill eftir landsvæðum og stíl hússins), blóm, hunang, ávextir (ferskir/ þurrkaðir), hnetur, krydd, korn og viður.

Blandað viskí er blanda af maltviskí, yfirleitt frá mörgum eimingarstöðvum á mörgum svæðum, og kornviskí. Kornviskí er gert með samfelldri eimingu úr ódýrara korni og er mjúkur og einkennalífill drykkur. Einkenni blandaða drykkjarins ræðst af drykkjunum sem mynda hann, hvort sem er malt- eða kornviskí, og hversu vel þeir eiga saman, enda blöndun viskía vandasöm list og blöndunarmeistarar mikilsvirtir. Sum blönduð viskí eru kröftug meðan önnur eru fínleg og létt.

Írskt viskí. Algengast er að írskt viskí séu gerð úr blöndu af malti og korni. Aðferðin er samt sem áður allt önnur en við gerð skoskra viskía, þótt írskt maltviskí séu reyndar til. Oftast eru þau laus við allan mókeim og yfirleitt er notast við blöndu af potteimingu og samfelldri eimingu en vissulega eru til írskt viskí gerð eingöngu með potteimingu. Írskt viskí eru oftast mjúk og fínleg, með áberandi ávöxt, hunang, blóm og við.

Amerísk viskí

Bourbon er líklega frægasta nafnið í þessum flokki en undirstaðan í þessu vískí er maís (yfir 51%). Bourbon er yfirleitt gert með blöndu af pott- og samfelldri eimingu. Stefnt er á fremur lágan vínandastyrk, mikið bragð og hrjúfan spíra. Stór þáttur í stílnum kemur úr nýjum, mikið sviðnum eikartunnum úr amerískri eik. Spírinn dregur mikinn lit og bragð úr tunnunum og því blandast náttúrulegi kornkeimurinn við sæta kókós- og vanillutóna eikarinnar. Algengur keimur einkennist af ávöxtum, hunangi og blómum.

Tennessee viskí er gert með svipaðri aðferð en er filterað gegnum kol úr hlyni. Þessi aðferð mildar spírakeiminn og gefur sætkenndan reyktan keim.

Megnið af **kanadísku viskí** er ódýr fjöldaframleidd vara sem inniheldur hátt hlutfall af hreinum, viðbættum spíra.



Romm

Romm er afurð sykkurreys og yfirleitt er notaður mólassi við framleiðsluna, þó að sumt romm sé gert með safu sykkurreysins. Mólassi er aukaafurð af framleiðslu hvíts sykurs en hann er þynntur með vatni og gerjaður fyrir eimingu. Mikill meirihluti romms er eimaður með samfelldri eimingu. Rommi er gjarnan skipt í hvítt, gullið og dökkt. Mörg hvít romm eru tunnuþroskuð og svo síuð með kolum til að taka burt litinn og eins eru mörg dökk romm lítið eikuð en hafa verið lituð.

Hvítt romm

Algengasti stíllinn er kenndur við Kúbu og er þurr og bragðlítill, enda hefur eimaður spírinn mjög háa prósentu. Sumir framleiðendur búa til veikari spíra með kröftugu bragði af suðrænum ávöxtum. Aðrir notast við safu sykkurreysins fremur en mólassa og fær rommið þá mjög ferskan, grösugan keim og græna ávaxtatóna.

Gullið romm

Venjulega þurrt eða með sætuvotti og hefur fengið nokkra mýkt vegna eikarþroskunar. Betri drykkirnir hafa kröftuga og margslungna ávaxta- og eikartóna (bananar, kókos, karamella).

Dökkt romm

Algengt er að dökkt romm sé blanda af rommi frá mismunandi stöðum. Oftast er það bragðmikið og sætt með keim af þurrkuðum ávöxtum og sætu kryddi (fíkjur, rúsínur, negull og kanill). Bestu drykkirnir eru þroskaðir í mörg ár á eik og geta verið kröftugir, mjúkir og margslungnir, meðan aðrir eru hráir og sprittkenndir en litaðir til að virðast þroskaðir.

Tekíla

Tekíla er búið til úr bláum agave en ekki kaktus. Agave er þykkblöðungur, skyldur júkkum. Kjarni plöntunnar er sterkjuríkur og er hann því bakaður til að umbreyta sterkjunni í gerjanlegan sykurl. Til að bera nafnið Tekíla verður plantan að hafa komið frá ákveðnu, lagalega skilgreindu svæði.

Plata (silfur eða hvítt) Tekíla sýnir líklega best einkenni drykkjarins, sem er þurr með kröftugum, jurtakenndum og krydduðum keim (grænn pipar). Mörg gull Tekíla eru óþroskuð en hafa verið lituð. Reposado og Anejo hafa fengið tunnþroskun og eru fyrir vikið mýkri. Löng tunnþroskun gefur margslungna viðartóna en hættir til að fela agave-keiminn.



Vodka

Í vodka er hægt að nota hvaða gerjanlega hráefni sem er, jafnvel þrúgur og kartöflur, en bygg, hveiti og rúgur eru algengustu hráefnin. Aðalatriðið við framleiðsluna er að spírinn nái sem hæstum vínandastyrk til að bragðeinkennin verði sem allra minnst og drykkurinn mjúkur. Þetta þýðir að venjulega er notast við samfellda eimingu en potteimað vodka er þó til. Margir framleiðendur renna spíranum gegnum kolasíu til að losna við bragð og óhreinindi. Vodka þarfnast ekki þroskunar. Oftast er vodka gert sem hlutlausast en margar pólskar og rússneskar tegundir, sem og gæðavodka framleitt annars staðar, eru bragðmeiri. Þessar tegundir eru mun fínlegri en brandí eða viskí en sýna mild einkenni hráefnanna (korn, þrúgur, kartöflur).

Aðrir drykkir

Grappa er drykkur sem er gerður úr hrati frá víngerðinni. Aðrir ávextir geta einnig gefið af sér góða eimaða drykki. Sem dæmi um það er Calvados, gert úr eplum, eða Eau-de vie úr ýmsum ávöxtum, s.s. perum, kirsuberjum og plómum, svo eitthvað sé nefnt.

Bragðbættir drykkir

Margir drykkir eru framleiddir þannig að bragðefnum hefur verið bætt við hlutlausan spíra. Meðal annars má nefna bragðbætt vodka, sem og gin, pastis og bittera.

Gin er þurr og litlaus drykkur, kryddaður með margskonar kryddjurtum. Meginbragðið kemur frá einiberjum en önnur krydd eru t.d. kóríander, hvönn og sítrusbörkur. Hægt er að gera gin með því að bæta essensum við hlutlausan spíra en við framleiðslu betra gins eru kryddin lögð í bleyti í spírann og hann síðan eimaður eftir það. Þetta tryggir jafnara og kröftugra bragð. Ef á flöskunni stendur „Distilled Gin“ eða „London Dry Gin“ tryggir það að þessi aðferð hafi verið notuð.

Pastis er kryddaður drykkur með blöndu af kryddjurtum en anís er mest áberandi. Absinthe, Ouzo og Pernod tilheyra þessum flokki, sem einkennist af sætu, krydduðu lakkrís- eða anísbragði.

Bitterar eru drykkir sem hafa verið kryddaðir með beiskum kryddjurtum og oft einnig beiskum appelsínuberki.



LÍKJÖR

Líkjör er sætur drykkur þar sem uppistaðan er eimaður vökvi. Uppistaðan getur verið romm eða koniak eða jafnvel hlutlaus spíri sem hefur verið bragðbættur og litaður. Bragðefnin geta komið úr ýmsum áttum en nefna má sem dæmi ávexti, krydd, fræ og hnetur, ásamt mjólk og eggjum.

Enda þótt líkjörar hafi upphaflega verið gerðir úr ekta hráefnum notast margir framleiðendur við tilbúin litar- og bragðefni. Þrátt fyrir tækniframfarir er oft gervilegt bragð af slíkum drykkjum en þeir hafa þann kost að vera ódýrari.

Dæmi um mismunandi gerðir líkjöra:

Ávextir

Sólber: Creme de cassis

Apríkósur: Apricot brandy

Kirsuber: Cherry brandy, Cherry Heering, Maraschino

Appelsínur: Curaçao, Cointreau, Grand Marnier

Ferskjur: Southern Comfort

Krydd

Kryddblanda: Galliano, Benedictine, Chartreuse, Drambuie

Minta: Creme de Menthe

Baunir og hnetur

Kaffi: Kahlua, Tia Maria

Súkkulaði: Creme de Cacao

Hnetur: Amaretto, Malibu

Mjólkurvörur og egg

Egg: Advocaat

Rjómi: Bailey's Irish Cream



STYRKT VÍN

Styrkt vín er vín (eða þrúgusafi) þar sem bætt hefur verið við vínanda (brandí) þannig að heildarvínandamagn verði á bilinu 15 til 22%.

SÉRRÍ

Sérrí er styrkt vín sem getur verið þurrt, hálfþurrt, hálfsett eða sætt. Það er framleitt á svæðum umhverfis borgina Jerez de la Frontera á Suður-Spáni.

Sérríframleiðsla

Til eru margir stílar af sérrí en í grunninn eru þau næstum öll þurr, hlutlaus hvítvín með líttilli síru, gerð úr Palomino þrúgunni. Alkóhóli er svo bætt út í vínið og það fer að lokum í gegnum þroskunarferli sem heitir Solera.

Sérrí er látið þroskast á gömlum eikartunnum sem gefa ekki frá sér eikareinkenni.

Þroskunarferlið Solera felst í því að yngri víni er blandað við eldra vín í nokkrum þrepum. Mest af bragðeinkennum sérrís kemur frá þessu þroskunarferli.

Sérrítegundir

Fino og **Manzanilla** eru ljóslit, þurr með meðalfyllingu og um 15% alkóhól. Í tunnum sem eru ekki alveg fullar myndast mismunandi þykk gerskán eða gerblómi ofan á víninu sem kallast flor. Þessi gerblómi ver vínið fyrir súrefni eða oxun. Gerið gefur frá sér sérkennilegt bragð í vínið, sem hefur sítrusbarkar- og möndlukeim.

Pale Cream er sérrí gert úr Fino eða Manzanilla sem hefur verið gert sætt með þrúgusafa.

Amontillado sérrí eru gerð með því að meiri spíra er bætt við til að hækka alkóhólið sem svo drepur gerblómanna (flor). Þar sem gerblóminn ver vínið ekki fyrir súrefninu þá byrjar það að oxast og litur og bragð taka breytingum. Amontillado sérrí hefur rafgulan lit og hnetukeim. Þegar vínið kemur úr Solera-kerfinu er það þurrt en þó eru til Amontillado sem bætt hefur verið í sætu fyrir átöppun og er útkoman hálfsett drykkur.

Oloroso sérrí eru styrkt upp í um 18% eftir gerjun. Gerblómi (flor) nær ekki að myndast við svo háan alkóhólstyrk, þannig að súrefni leikur um vínið og það oxast í þroskunarferlinu. Oloroso sérrí eru gullinbrún og yfir í dökkbrún með góðri fyllingu, bæði til þurr eða mjög sæt með keim af ristudum hnetum og elduðum ávöxtum.

Þessi vín eru nefnd **Cream** sérrí eða **Oloroso Dulce**.

PX (Pedro Ximenez) eru mjög sæt sérrí gerð úr sólþurrkuðum Pedro Ximenez þrúgum. Vínið er mjög dökkt, næstum svart, með mjög öflugum keim af þurrkuðum ávöxtum (rúsínur, plómur). PX eru með mikla fyllingu og sírópskennd vegna mikils sykurinnihalds. Oft notuð sem sætuefni í betri sérrí.

PORTVÍN

Portvín er eitt frægasta styrkta vínið í heimi. Það dregur nafn sitt af borginni Oporto sem er heimaborg stóru portvínshúsanna.

Portvín er sætt, styrkt vín úr þrúgum (yfirleitt rauðum) sem ræktaðar eru í Douro-dalnum í Portúgal. Portvín er í flestum tilfellum rúbínrautt, rautt eða ryðrautt, eftir því hvernig það hefur verið þroskað. Hvítt portvín er til en það er framleitt í minna magni.

Portvínshúsframléiðsla

Þegar portvín er framleitt eru marðar þrúgur aðeins látnar gerjast í stuttan tíma. Gerjunarferlið er síðan stöðvað með því að bæta út í þrúgusafann sterkum spíra (brenndu víni) sem drepur gerið og stöðvar gerjunina. Eftir situr ógerjaður sykur og útkoman verður mjög sætt og höfugt, rautt vín með háum alkóhólstyrk. Vínið er loks látið þroskast á stórum eikartunnum um einhvern tíma.

Portvínstegundir

Ruby portvín er eins og nafnið gefur til kynna rúbínrautt að lit, með sterkum ilm af ferskum, sætum þrúgum. Vínið er blanda af nokkrum ungum árgöngum, þ.e. hefur yfirleitt verið þroskað skemur en 3 ár áður en það er sett á flösku. Víngerðarhúsin reyna að halda sama stíl ár frá ári þannig að vínið sé alltaf keimlíkt. Ruby portvín er tilbúið til neyslu þegar það hefur verið sett á flöskur.

Late Bottled Vintage (LBV) – síðátöppuð árgangsportvín eru með svipuðum stíl og Ruby en framleidd úr uppskeru eins árgangs. LBV portvín hefur verið geymt í ámu mun lengur, oftast í fjögur til sex ár. Fæstum LBV portvínnum þarf að umhella. Við þroskunina fellur gruggið niður til botns og það sem situr eftir er þá fjarlægt með finni síun. Þegar portvínið er svo sett á flöskur er það tilbúið til drykkjar. Flest LBV portvínin hafa þéttan, rauðan og dökkan berjakeim (kirsuber, plómur og brómber), oft með votti af sætum kryddtönnum (negull, pipar). Vínin eru sæt með háan alkóhólstyrk.

Vintage Port – árgangsportvín eru mjög langlíf. Þrúgurnar koma frá bestu víngröðum og vínið er aðeins gert þegar uppskeran er einstaklega góð. Víninu er tappað ósíuðu á flösku eftir stutta veru á eikartunnum, um það bil tvö ár. Ólíkt Ruby og LBV eru þessi vín með mikil tannín, sæt með þéttan ávaxtakeim og háan alkóhólstyrk. Þéttur, rauður og dökkur ávaxtakeimurinn þróast svo í keim af elduðum dökkum berjum og jurtum (sveskjur, lauf, kaffi og jafnvel leður). Með aldrinum myndast botnfall í flöskunni og verður því að umhella árgangsportvíni.

Tawny – tunnuproskuð portvín verða rauðgullin eða ryðrauð á litinn eins og nafnið gefur til kynna. Tawny portvín er gert með því að láta vínið þroskast á tunnum í að minnsta kosti sjö ár. Þetta veldur oxun sem breytir ávextinum í víninu og byggir upp hnetu-, kaffi-, súkkulaði- og karamellukeim. Oxunin, þ.e. áhrif súrefnisins, breytir einnig litblæ vínsins á þann veg að upprunalegi skærrauði liturinn eða purpuraliturinn dofna og það verður rauðgullið eða ryðrautt.

Af þessu víni er **Tawny Port** sem ber vott um aldur best. Á flöskumiðanum stendur þá til dæmis 10, 20, 30 eða 40 ára. Uppgefinn aldur er meðalaldur. Þessu portvíni þarf ekki að umhella þar sem það myndar ekki botnfall.

Ódýr Tawny portvín eru með léttan stíl og yfirleitt gerð með því að blanda saman rauðu og hvítu portvíni.

Madeira

Madeira-vín kemur frá samnefndri eyju sem tilheyrir Portúgal. Upphaflega var þetta vín sem sett var um borð í seglskip sem sigldu yfir miðbaug. Hitinn í hitabeltinu og veltingurinn um borð þroskaði vínið mun hraðar þannig að það var drykkjarhæft við komuna aftur til Evrópu. Nú er líkt eftir ferlinu í stórum, upphituðum geymsluhúsum, sem kallast „estufa“. Þar er vínið hitað á móta lengi og skipin voru í ferðum. Bestu Madeira-vínin eru einnar þrjú vín gerð úr Sercial, Verdelho, Bual og Malvasia.

Marsala

Marsala, helsta eftirréttarvín Ítala, er gert í bænum Marsala á Sikiley. Þetta er dökkt vín, gert úr fullgerjuðu, þurru hvítvíni, sem síðan er bætt í sætum, soðnum eða hálfgerjuðum þrúgusafa til að gefa víninu meiri sætu og lit áður en það er styrkt með brandí. Það er svo látið þroskast á eikartunnum í eitt til fimm ár áður en það er sett á flöskur.

VERMÚT

Vermút er kryddvín en grunnhráefnið í öllum kryddvínunum er léttvín sem hefur verið kryddað til með margs konar bragðgjöfum. Algengastir þessara bragðgjafa eru kryddjurtir, ávextir, múskat, kóríanderfræ, kanill, kínin, ísópur, hvannarót, malurt, börkur af beiskum appelsínum, kamilla og ylliblóm. Upprunalega var vermút framleiddur sem elixír eða lækningadrykkur og áttu kryddjurtirnar að hafa ákveðin heilsuþætandi áhrif á neytendur.

Fræg er notkun á þurru vermút sem íblöndunarefni í marga kokteila og einn sá frægasti er þurr martini sem er blanda af gini og þurru vermút.

Vermútum er oftast skipt í tvo aðalflokka, þurra og sæta. Áður fyrr voru þeir þurru aðallega framleiddir í Frakklandi á meðan þeir sætu voru framleiddir á Ítalíu. Stundum er t.d. talað um franskan vermút og er þá átt við þurran.

Þegar þessir drykkir eru framleiddir er grunnvinið gjarna látið þroskast í a.m.k. eitt ár í ámu og síðan er kryddjurtunum blandað saman við. Í rauða vermútinn er síðan bætt sykri, alkóhóli og karamellulit og blandan látin jafnast í u.þ.b. tvö ár til viðbótar.

Nútíma vermútframleiðsla á rætur sínar að rekja til Piemonte-héraðs á Norður-Ítalíu. Lega héraðsins við rætur Alpafjalla tryggir fjölbreytt úrval af náttúrulegum kryddjurtum sem nota má til þess að krydda grunnvinið. Frægustu framleiðendurnir eru án vafa Martini og Cinzano, en þessi fyrirtæki framleiða margar tegundir af vermút, allt frá þurru til mjög sætra. Handan landamæruna, í frönsku Ölpunum, varð fræg framleiðsla á þurru, ljósum vermút er kallast Noilly Prat.







Útgefandi: ÁTVR
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir
Höfundar efnis: Vínserfræðingar ÁTVR
Hönnun og uppsetning efnis: ENNEMM / NM56360
Ljósmyndir og kort: Shutterstock og fleiri
Maí 2013 - fjórða útgáfa



VÍNHANDBÓKIN

FRÓÐLEIKUR UM VÍN

Í þessari vínhandbók finnur vínáhugafólk ýmislegt fróðlegt um vínrækt, víngerð, helstu þrúgur, vínræktarlöndin, hvernig vínsmökkun fer fram og hvaða upplýsingar eru á vínflöskumiðum.



 VÍNBUÐIN