



WINE ESTATE

Introduksjon til vinblanding

av Robert Jørgensen, eier - La Vigne Wine Estate

Vinblanding, - det å blande viner laget på forskjellige druesorter - har lange tradisjoner, ikke minst i kjente vinregioner som Bordeaux i Frankrike og Toscana i Italia.

Min første vinblanding foregikk våren 2006. Året før hadde jeg overtatt vingården La Vigne Estate i Franschoek, 75 km fra Cape Town i Sør-Afrika. Mens gården tidligere kun hadde produsert viner laget på en druetype (endrueviner), ønsket vi også å lage blandingsviner, - vin laget av en blanding av endrueviner. De fleste sør-afrikanske viner er endrueviner og det var på denne tiden relativt få Bordeaux-blandingsviner (viner basert på minst to av druene Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec og Petit Verdot) på markedet i Sør-Afrika. I tillegg til å være et markedstilpasset valg, ville dette også gi meg – som nybakt vinbonde - større mulighet til å delta aktivt i vinproduksjonen sammen med gårdens vinmaker.

Vår første ”Bordeaux-blend” fikk, overraskende nok, høyeste rangering av 55 nye sør-afrikanske viner testet av WINE Magazine i februar 2007. Blandingen foregikk over 3 dager og mer enn 20 forsøk måtte til før vi hadde funnet den beste blandingen: 55% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot og 15 % Petit Verdot.

Vinblanding er blitt årets høydepunkt på La Vigne Estate; Basert på en lang rekke valg tatt i løpet av det året som er gått, er endruevinene klare til å blandes.

Vinblanding er også en kreativ prosess som har en betydelig likhet med for eksempel malerkunsten, der hver kunstmaler har sin egen måte å blande sine farger på. Dette pleide å være godt bevarte hemmeligheter og spiller en viktig rolle for malerens uttrykk. Vinmakeren benytter endrueviner som passer til hverandre, som utfyller hverandre og som sammen gjør vinen enda bedre enn hver av endruevinene. Vinblanding kan også sammenlignes med lydteknikeren som blander lyd fra en rekke instrumenter og forsøker å utnytte hele frekvensområdet – fra dyp bass til lys diskant – samtidig som en god kvalitet på- og nivåbalanse mellom de enkelte instrumentene er avgjørende for et godt resultat.

I tillegg til våre egne druer, kjøper vi også inn druer fra andre vingårder. For å få tilgang til druer av høy kvalitet, gjøres avtale om kjøp gjerne allerede før vinrankenes vekstsesong starter og vår vinmaker overtar ansvaret allerede fra dette tidspunktet. På denne måten har vi full kontroll på druekvaliteten helt frem til innhøstingen starter. Allerede ved valget av druene (mengde, type og kvalitet) har vi lagt viktige og erfaringsbaserte føringer for den endelige

blandingen. Også gjennom vekstsesongen foretas en lang rekke avgjørelser som er med på å påvirke druenes- og dermed vinens kvalitet. Den viktigste enkelt-avgjørelsen er tidspunktet for innhøstingen av druene. Tidspunktet vil være et kompromiss mellom flere viktige faktorer, bl.a. sukker- og syreinnholdet i druene; sukkerinnholdet stiger etter hvert som druene modnes mens syreinnholdet gradvis minker. Vinens alkoholinnhold er direkte avhengig av druenes sukkerinnhold, og som andre vinproduserende land med et varmt klima, har Sør-Afrika et høyt sukkerinnhold i druene og produserer dermed viner med relativt høye alkoholnivåer. Men erfaringen viser at selv et alkoholnivå på 14 – 15 % ikke vil være generende dersom vinen er balansert og vellaget.

Vi fører nøye kontroll med druenes modningsnivå på de enkelte deler av vinåkeren, og høster som oftest druene i flere omganger etter som modningen kan variere betydelig selv i samme åker. Den endelige avgjørelsen om å høste, baseres i praksis både på tester av juice fra drueprøver og en manuell undersøkelse av druene. Ved å undersøke farge, smak og konsistens på drueskallene, druekjøttet og druesteinene får vi et godt bilde på hvor i modningsprosessen druen befinner seg, og dette - kombinert med måling av sukker- og syreinnhold, avgjør når vi starter høstingen. Høstingen foregår for hånd og tidlig på morgenen slik at vi unngår oppheting av druene før de kommer inn i vinkjelleren.

Også i vinkjelleren vil en rekke avgjørelser være med på å bestemme endruevinenes kvalitet, både hva gjelder farge, lukt og smak. For de druene som skal inngå i en blandingsvin, vil vi gjennom hele prosessen ta hensyn til hvordan vi mener at den enkelte drue/endruevin kommer til å påvirke den endelige blandingen. Eksempler på slike valg er:

- Farge-uttrekk gjennom å la druene ligge på tank i en periode før gjæringen starter
- Valg av gjærtype (en kan velge mellom forskjellige gjærtyper som hver vil påvirke vinen noe, både hva gjelder smak og til en viss grad også alkoholnivå)
- Hyppighet og lengde på såkalt ”pump-over” der vinen pumpes fra bunnen av gjæringstanken og opp til toppen av tanken (drueskallene samler seg som et lokk øverst i tanken og ved å pumpe juicen opp og over drueskallene, trekkes mer farge og smaksstoffer ut av skallene. I begynnelsen av alkoholgjæringen gjøres dette gjerne hver 4. time hele døgnet, mens hyppigheten reduseres etter hvert)
- ”Åpne” pump-overs der vinen får tilgang til luft (på dette stadiet er oksygen bra for vinen)
- Fatlagring (valg av fattype og leverandør, nye eller brukte eikefat, fatstørrelse osv)
- Fatlagringens lengde, omstikking (”racking”) og klaring (”fining”) av vinen gjennom bruk av for eksempel eggehvite

- Tilsetning av svoveldioksid. (Sulfitt har både en antioksidierende og en antibakteriell funksjon og er en viktig del av moderne vinproduksjon. Sulfitt er også et allergen og etiketten må derfor ha informasjon om at vinen inneholder sulfitt. Hvitvin (og dessertviner) inneholder vanligvis mer sulfitt en rødvin, og sulfitt er dermed ikke – som mange tror – en hovedgrunn til såkalt ”rødvinshodepine”. Få mennesker – anslagsvis rundt 0,5 % - har sulfittallergi, og har du spist tørket frukt, som vanligvis inneholder langt større konsentrasjoner av sulfitt enn vin, uten å bli syk, vet du at du ikke har sulfittallergi. Sulfittens antioksidierende og antibakterielle funksjon gjør at det å ikke tilsette sulfitt er ”risikosport” dersom produsenten ønsker at vinen skal kunne lagres)
- Filtrering (filtrering vil kunne redusere mengden av smaksstoffer, så en ønsker dermed en så forsiktig filtrering som mulig. Vi analyserer derfor alle våre viner i et laboratorium som gir oss informasjon om hvorvidt vinen trenger filtrering og hvor sterk filtreringen eventuelt trenger å være.)

Kunsten å blande vin

Gjennom valg av druer og produksjonen av endruevinene, ønsker vi å skape endrueviner som kompletterer hverandre. Mens en vin laget på Merlot–druen gjerne er fruktig, rund og elegant, kan den mangle tilstrekkelig struktur og ”kropp”. En Cabernet Sauvignon derimot, kan ha mye kraft og en fin struktur men mangle finesse; den er som en rå-diamant som trenger å bli polert. Ved å blande inn Merlot, gir vi Cabernet Sauvignon den nødvendige finessen. Vi ”vanner dermed ut” konsentrasjonen av aromanene i Cabernet Sauvignon. For å balansere dette, bruker vi Cabernet Franc – en nær slektning av Cabernet Sauvignon, men som gjerne har mer konsentrerte aromaer og som dermed gir vinen en større kompleksitet. Den har også gjerne lavere syreinnhold og mindre tanniner (tørrstoffer) og gjør dermed blandingen mer drikkeklar. Petit Verdot, som gjerne har mye tanniner og en konsentrert farge, benyttes vanligvis i små mengder og for å gi blandingen enda mer tyngde, kompleksitet og farge.

”La Vigne Master Blend 2008”

I denne blandingen benyttes endrueviner laget på Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Petit Verdot. Merk at mens de andre endruevinene alle er 2008-årgang, dvs høstet i perioden januar – mars 2008, er Petit Verdot-vinen laget på druer høstet i 2007. Etter sør-afrikansk lov kan en ikke benytte mer enn 15 % av en annen årgang i den endelige blandingen og vi kan dermed maksimalt benytte 15 % av Petit Verdot-vinen i Master Blend 2008.

Forberedelse

Før du går i gang med selve blandingsforsøkene, trenger du:

- Endrueviner: For 1-3 deltakere anbefales 2 flasker Cabernet Sauvignon, 2 flasker Merlot, 1 flaske Cabernet Franc og 1 flaske Petit Verdot. Vinene er på Vinmonopolets Bestillingsutvalg (BU) og kan bestilles i alle Vinmonopolets utsalg eller på Vinmonopolets netthandel www.vinmonopolet.no. Alle vinene koster kr 129,80 og har følgende varenummer:

○ La Vigne Cabernet Sauvignon 2008:	5961601
○ La Vigne Merlot 2008:	5961701
○ La Vigne Cabernet Franc 2008:	5961801
○ La Vigne Petit Verdot 2007:	5961801

- Måleglass: For 1-3 deltakere anbefales 1 stk 250 ml og 1 stk 50 ml måleglass med indikering i ml (milliliter) da en også må kunne måle opp små mengder vin. Måleglass-sett kan bestilles fra vår distributør Just In Case AS i Oslo. Settet består av 1 måleglass à 50 ml, 1 måleglass à 250 ml og en sprøyte for 1-5 ml, og koster kr 197,50 + porto kr 47,- og oppkravsgebyr kr 69,- (totalt kr 313.50).

[Bestill måleglass-sett](#)



- Prøveflasker; For 1-3 deltakere til du kunne trenge 2-3 prøveflasker à 300 ml. Godt rengjorte glassflasker med skrukork anbefales, men dersom dette ikke kan skaffes, benyttes plastflasker (merk at oppbevaring av vin på plastflasker vil kunne gi ”plastsma” på vinen).
- Kalkulator som benyttes til mengde-beregningene.
- Både vinens temperatur og glassenes form er avgjørende for hvordan vi opplever vinen. Vi anbefaler glass med en ”Bordeaux”-form (relativt åpne) og at alle endruevinene holder samme temperatur – gjerne 18 grader C – ved starten av blandingen. For å bestemme vinens farge trenger du et hvitt underlag, for eksempel et hvitt papir.

Som ved vinsmakinger, bør du ikke spise krydret mat i forkant av vinblanding, ikke ha nypussede tenner og ikke bruke etterbarberingsvann/parfyme, da dette kan påvirke din (og andres) luktesans.

I motsetning til vinsmakinger, der en først og fremst analyserer vinen, skal en i vinblandingsprosessen finne den ”beste” blandingen. Erfaringsvis vil evnen til å oppdage nyanser - selv om vinen ikke svelges – reduseres allerede etter å ha smakt 7- 8 viner. Dersom vinen svelges - som uerfarne vinsmakere gjerne må for å kunne danne seg et fullverdig bilde av hvordan vinen smaker - reduserer alkoholen smaksevnen raskt. Det vil dermed kunne være nødvendig å dele smakingen opp i flere deler og med pauser mellom.

Blandingsprosessen

Vinblandingen starter med å gjøre seg kjent med endruevinene. Smak på vinene – en etter en – og dann deg et bilde av vinenes farge, lukt, smak, bitterhet og ettersmak. Start med Merlot, deretter Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og til slutt Petit Verdot. Kjenn Merlotens rundhet og eleganse, Cabernet Sauvignon- og Cabernet Francens kraft og kompleksitet samt Petit Verdotens tanniner og farge.

Det er vanligvis hensiktsmessig å først gjøre et grunnleggende valg: skal vinen være basert på Merlot eller på Cabernet Sauvignon-druen; er du ute etter en kraftig vin, starter du med Cabernet Sauvignon, - ønsker du en rundere vin starter du med Merlot. Dersom du velger Cabernet Sauvignon, starter du med denne og blander inn Merlot i små porsjoner mens du registrerer hva dette gjør med blandingen. Når du har funnet en god ”grunnblanding” av disse to, forsøker du deg frem ved å tilsette Cabernet Franc- og Petit Verdot-vinene; kjenn hva Cabernet Franc gjør med kompleksiteten og hva Petit-Verdot gjør med både kompleksitet og farge.

En annen måte å komme i gang på er å lage to grunnblandinger, - for eksempel:

1. 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc og 10% Petit Verdot
2. 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc og 10 % Petit Verdot.

Du bestemmer deg så for hvilken av disse to grunnblandingene du foretrekker og endrer blandingsforholdet gradvis, - enten ved å tilføre mer av endruevinene (her kommer kalkulatoren til nytte slik at du holder orden på blandingsforholdet) eller du lager nye blandinger fra “bunn av”.

Selve blandingsprosessen gjøres enklest ved å lage, for eksempel, 200 ml av hver blanding, - med 50 ml i hvert glass er dette tilstrekkelig til inntil 4 personer. Ønsker du for eksempel å lage en blanding av 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc og 5 % Petit Verdot, fyller du det antall ml fra hver av vinene opp i prøveflasken som tilsvarer prosentandelen: 100ml Cabernet Sauvignon, 60ml Merlot, 30ml Cabernet Franc og 10ml Petit Verdot (til sammen 200 ml).

Det er viktig å føre en nøye oversikt over mengdene slik at du til enhver tid kjenner blandingsforholdet.

Når du så til slutt har funnet frem til den blandingen som du liker aller best, noteres denne ned og du fyller ut [påmeldingsskjema](#) som sendes innen fristen **31. mai 2010**. Husk at det kun er tillatt med én påmelding per lag/gruppe eller én påmelding dersom du deltar som enkeltperson.

God blanding!

Franschhoek, Sør-Afrika, november 2009

Robert Jørgensen

La Vigne Wine Estate