



INTERNASJONALE DRUER

Chardonnay – Riesling – Sauvignon Blanc

Cabernet Sauvignon – Merlot – Grenache - Pinot Noir - Syrah



Fagmål: internasjonale druer

Fag



Internasjonale
druer

Målpunkt



Utover druene studenten blir presentert for underveis i studieforløpet i de enkelte undervisninger skal studenten ha inngående kjennskap til følgende druer ut fra nedenstående faktorer på neste side.

Grønne druer: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling

Blå druer: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah



Fagmål: internasjonale druer

Fag



Internasjonale
druer

Målpunkt



Opprinnelse og historie: Hvor har druen oppstått? Hvordan har den reist gjennom verden? Har den (hatt) spesiell betydning noen steder / tidspunkter gjennom historien?

DNA profil: Hvilken bakgrunn / familie kommer druen fra? Hvordan agerer den med spiring, blomstring og modning? Hvordan er drueklasen bygget opp? Hva er drueskallets tykkelse og hvilket utbytte faller druen naturlig?

Vitikultur og vinifikasjon: Klima, vær, jordsmonn, vann - skadedyr, sykdommer, farer - vinifikasjonsteknikker

Aroma og smak: Karakteristika

Dyrkningsområder: Hvilke områder er druen primært og sekundært dyrket i?



Internasjonale druer

- Uspesifikt uttrykk for druesorter med internasjonalt renommé.
- Dyrkes stort sett over hele verden, hvor klimatiske forhold er optimale.

I dag skal vi gjennomgå

- Chardonnay, riesling, sauvignon blanc
- Cabernet sauvignon, merlot, grenache, pinot noir, syrah



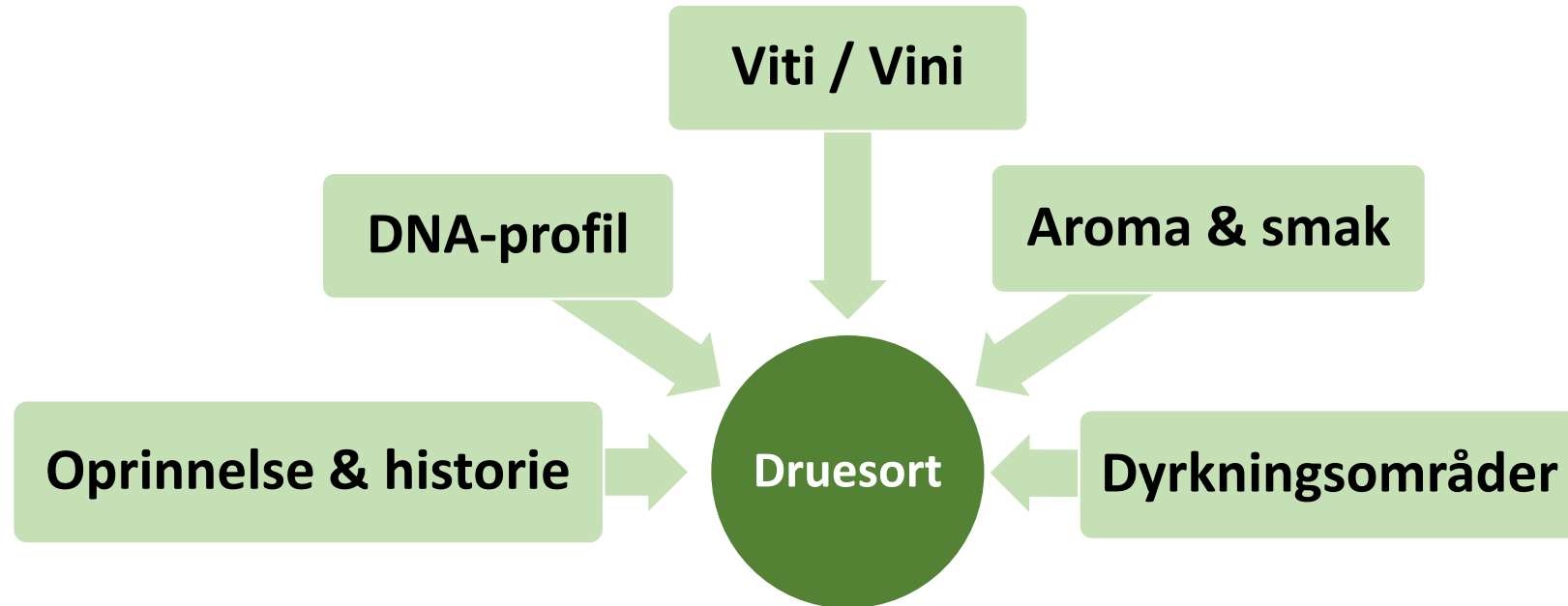


Areal og beplantning

(1 hektar = 100 m x 100 m)

- Airén: 218 000 hektar
- Chardonnay: 211 000 hektar
- Sauvignon blanc: 123 000 hektar
- Riesling: 60 000 hektar
- Cabernet sauvignon: 340 000 hektar
- Merlot: 266 000 hektar
- Tempranillo: 231 000 hektar
- Syrah: 190 000 hektar
- Grenache noir: 163 000 hektar
- Pinot noir: 115 000 hektar

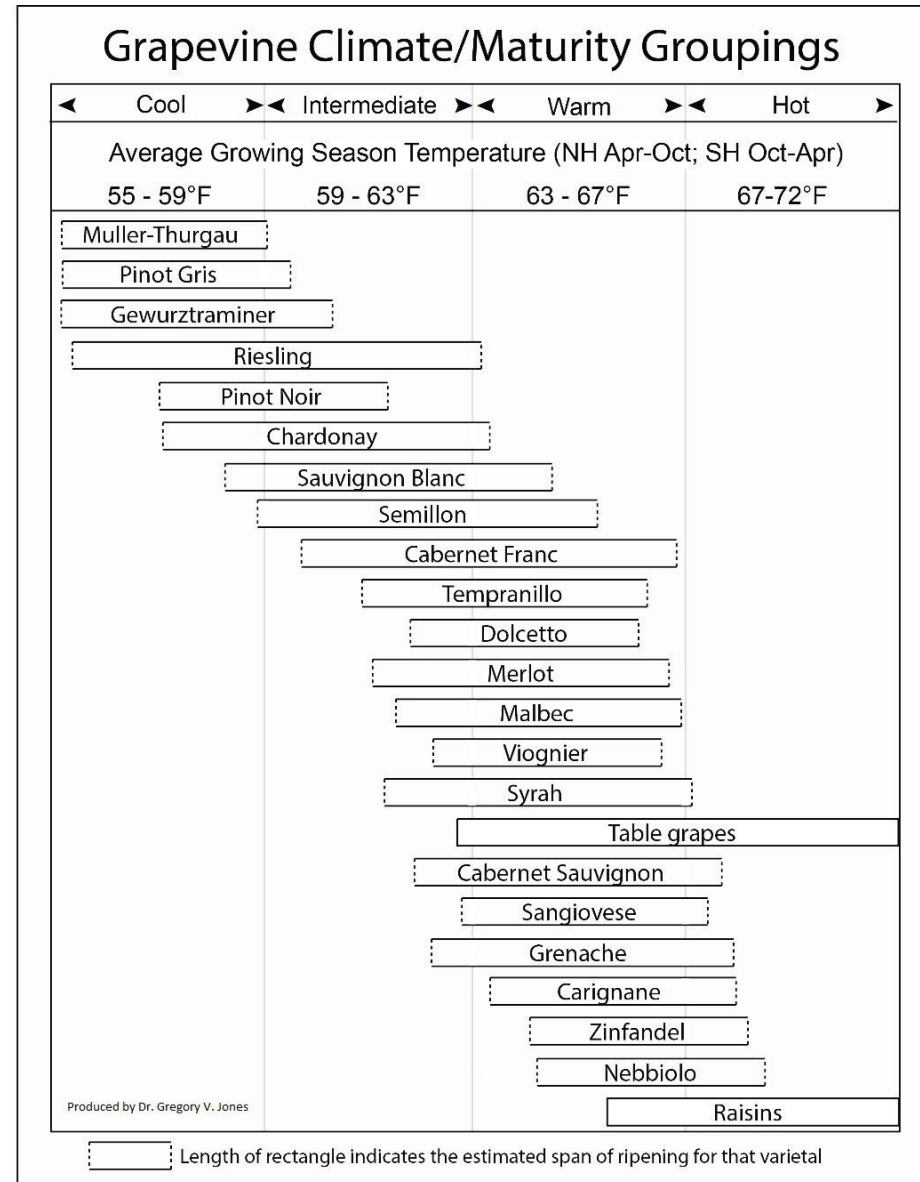






Klima og modning

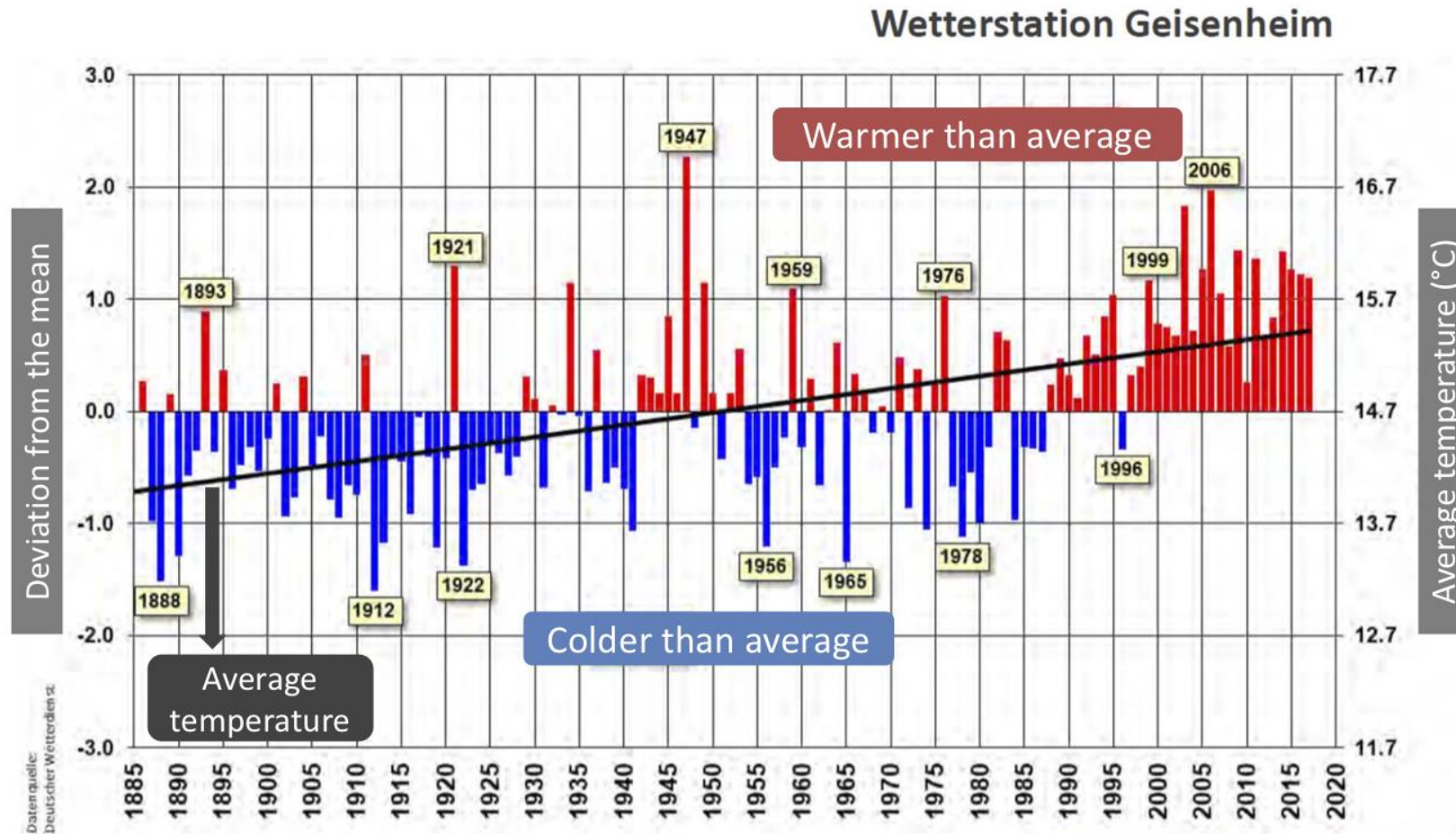
Druesorter og deres gjennomsnittlige ideelle temperatursoner for optimal modning.





Climate change (temperature)

In Geisenheim





Klimaforandringer

- ▶ Hva betyr klimaforandringer for etablerte og regulerte vinregioner?
- ▶ Hva gjør vinbøndene for å bekjempe stigende temperatur?
- ▶ Vil kunstvanning bli en hyppig praksis?
- ▶ Hva betyr klimaforandring for oss som sommelierer?



CHARDONNAY

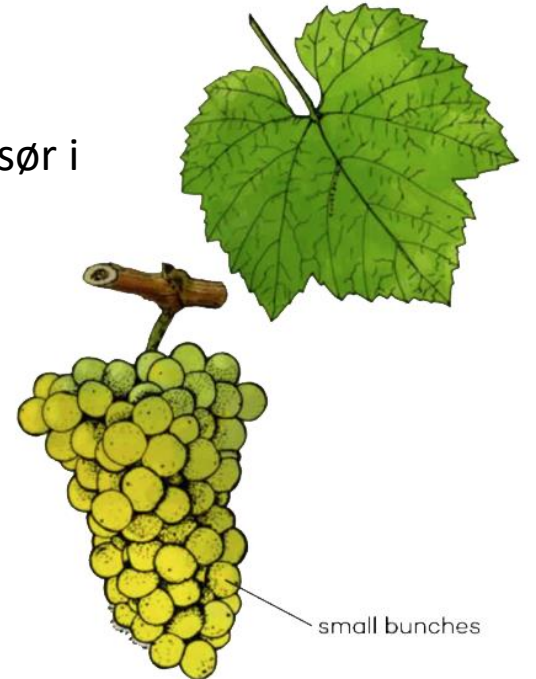
Utgjør størstedelen av verdens beste hvitviner, samt de mest profilerte og høyest prisede.



Chardonnay 1/5

Historie

- Tidligste omtale omkring 1685-90 i landsbyen La Roche Vineuse (i Saone-et-Loire departementet, i det sentrale øst-Frankrike).
Druen "chardonnet" hadde ry for å lage de beste vinene.
- Druen er sannsynligvis oppkalt etter landsbyen 'Chardonnay', som ligger i Maconnais (sør i Bourgogne).
- Druens navn har blitt stavet på mange forskjellige måter gjennom tidene (chardenet / chardonnet / chardenay).
- Den moderne stavemåten blir ikke vanlig før i det 20. århundre.
- Betraktes som verdens viktigste hvitvinsdrue. Druen er som en kameleon - den tar aroma fra dyrkningsstedet og trenger ofte flere vinifikasjonsgrep for å skinne.





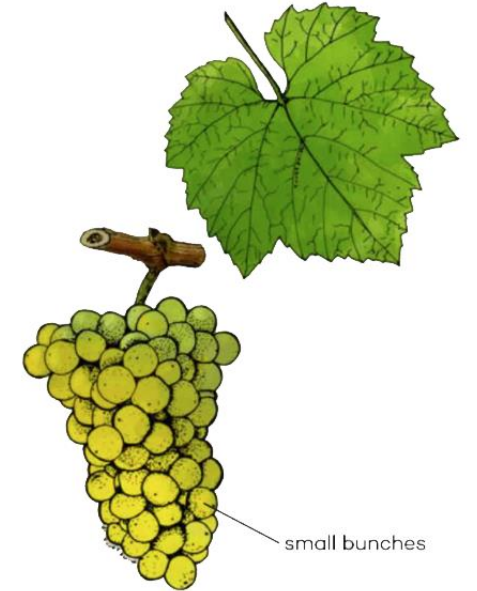
Chardonnay 2/5

DNA-profil

- Krysning mellom pinot noir x gouais blanc.
Søsken med gamay noir, melon og aligoté.
- Tidlig knoppskytning (derfor offer for frost om våren) og modning.
- Relativt tynt drueskall (mottakelig for botrytis).
- Produktiv / høye utbytter.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Gir best resultat når den plantes i jordsmonn dominert av kalkstein og kalkholdig leire.
- Mottakelig for frost om våren, meldugg, coulure og millerandage.
- Særlig god partner til vinifikasjonsteknikker som malolaktisk gjæring, batonnage, fatgjæring og fatmodning.
- Stor variasjon av kloner som hver har spesifikke egenskaper, hvor de følgende er de mest kjente: *Old Wente (Livermore)*, *Mt. Eden Clones (Santa Cruz)*, *Davis Clone 108 (UC Davis)*, *Dijon Clones (Bourgogne)* og *Mendoza Clone (Argentina & Australia)*.
- Kjente synonymmer: Gamay blanc, melon a queue rouge (Jura), beaunois (Chablis) & morillon (Steiermark).

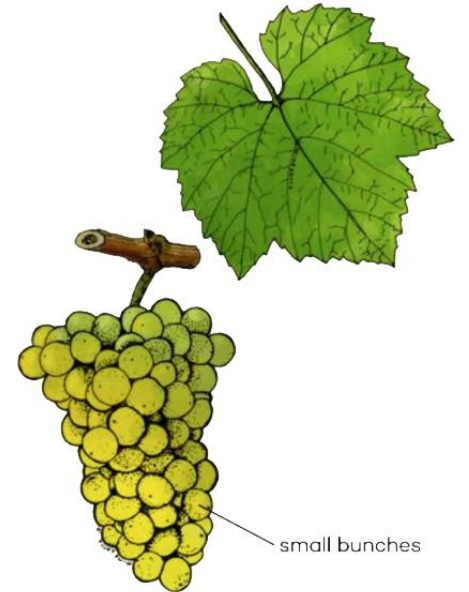




Chardonnay 3/5

Aroma og smak

- Allsidig og smaksmottagelig ovenfor vinifikasjonsmetoder, for ikke å nevne klima.
- Variasjon mellom dominerende aroma/smak.
- Påtar seg en rekke forskjellige aromaer avhengig av hvor i verden druene er dyrket, og især hvilke vinifikasjonsteknikker som har blitt brukt i produksjonen.
- Tørre hvitviner laget på chardonnay kan være alt fra diskrete, raffinerte og pikante til fete og krydrede – og brukes til verdens beste hvitviner!
- Brukes også som base til førsteklasses musserende viner og av og til søte viner.
- Eple, pære, mandel, nøtter, smør, melk, hvit pepper, mineralsk, tropisk frukt (ananas, melon)





Chardonnay 4/5

SMAKSNOTER OG STRUKTUR

- ▶ FARGE/KLARHET: Gul/gyllen kant med grønn/gul kjerne og sølvskjær.
- ▶ FRUKT & FLORALITET: Gult/grønt eple, pære og moden/kandisert sitrus, hvit fersken, tropiske frukter (ananas, melon, aprikos), epleblomst, akasie og kaprifol (honeysuckle).
- ▶ ANDRE SMAKER/AROMAER: Østersskall, våt stein, krutt, fyrstikker og kål.
- ▶ MLF OG FAT: Smør, kjernemelk, popcorn, creme fraiche, fløtekaramell og nøtter.
- ▶ SØDME: Tørr. Enkelte oversjøiske eksempler kan fremstå med en anelse restsukker.
- ▶ SYRE: Medium til medium pluss. – Chablis vil fremstå "saltaktig".
- ▶ ALKOHOL: Medium til høy.
- ▶ KROPP: Kommer i mange utgaver fra stålaktig og syredrevet, til fet, rik og "doven".



Chardonnay 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE: Bourgogne, Champagne, Jura, sentral-Frankrike, Languedoc

ITALIA: Piemonte, Toscana, Lombardia (Franciacorta), Trentino, Alto Adige

USA: California, Oregon, Washington State

ARGENTINA: Mendoza

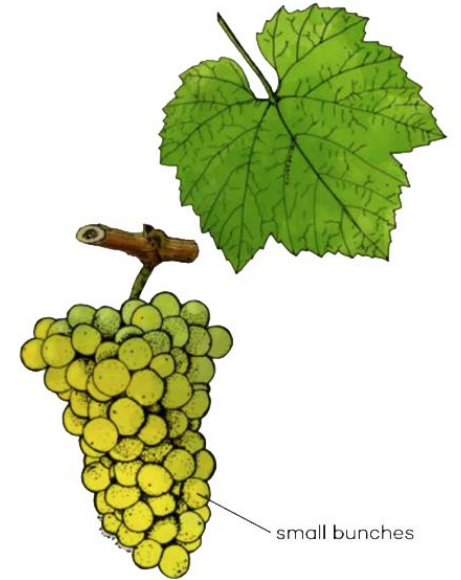
CHILE: Casablanca, Maule, Curico, Colchagua

AUSTRALIA: Beechworth, Macedon Ranges, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Margaret River, Adelaide Hills, Tasmania

NEW ZEALAND: Auckland, Martinborough, Hawke's Bay, Nelson, Marlborough, Canterbury, Central Otago

SØR-AFRIKA: Robertson, Paarl, Stellenbosch

ØSTERRIKE: Steiermark





RIESLING

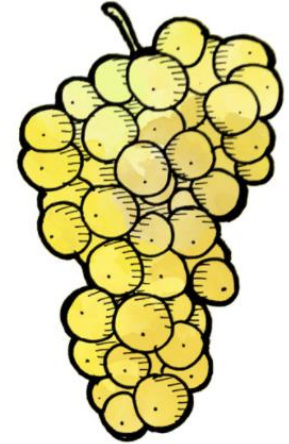
Dronningen av Tyskland med eksempler på høyeste kvalitet i Alsace og Østerrike.



Riesling 1/5

Historie

- En av de eldste tyske druesorter.
- Stammer sannsynligvis fra Rheingau, ved Rhinens nordre bredde i Tyskland, hvor den tidligste skriftlige omtalen av druen skal være i et dokument datert 3. mars 1435 (her kalt Riesslingen).
- Den første bruk av druens nåværende navn stammer fra 1552.
- Den moderne historie er påvirket av hybridbeplantning etter phylloxera, klimaforandringer og regulativer i den tyske vinlovgivningen.





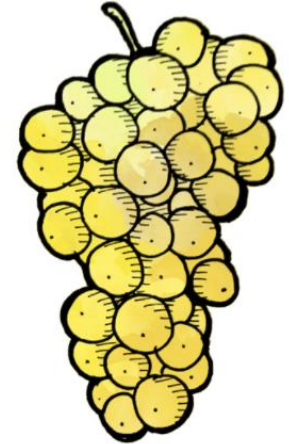
Riesling 2/5

DNA-profil

- DNA-analyse viser familiebånd til pinot noir og gouais blanc. (opprinnelsen til chardonnay)
- Ingen genetisk forbindelse til riesling italico/welschrielsing, Hunter Valley riesling, Cape riesling.
- Riesling er en av foreldrene i mange tyske kryssninger: Ehrenfelser, kerner, müller-thurgau, scheurebe, rieslaner etc.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Meget hardfør ovenfor kulde men bør plantes i best mulig beliggenhet for å modnes ordentlig. Sen knoppskytning (unngår derfor ofte vårfrost).
- Middels til sen modning, avhengig av hvilken vinstil som produseres.
- Gjør seg best i veldrenerte jordsmonnsforhold, som f.eks. skifer. Jordsmonn som magasinerer varme er også en fordel, som f.eks. i både Mosel og Alsace.
- Risiko for å utvikle TDN i et soleksponert miljø. Hva betyr dette for vitikultur?
- Kjent for (som chardonnay) å gjenspeile terroir.
- Kjente synonymmer: Johannisberger (Sveits), renski rizling (Slovenia) og rhine riesling (Australia).

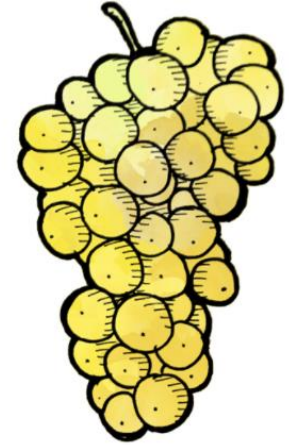




Riesling 3/5

Aroma & Smak

- Generelt lavt alkoholinnhold, men høyt syreinnhold og ekstraktinnhold.
- Riesling er meget uttrykksfull og ordentlig god til å uttrykke jordsmonnet (*terroir*), den har vokst i. Det er derfor også vanskelig å generalisere om aromaer og generelle karakteristika.
- Fersken, aprikos, lime, sitron, tropisk frukt (mango, guava, mindre moden), krydder, valnøtt, petroleum (først etter ca. tre år), mineralsk.
- Riesling lager noen av de mest holdbare vinene i verden.





Riesling 4/5

SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- FARGE/KLARHET: Varierer fra vandig med grønn kjerne og sølvskjær, til gul kjerne og gyllent skjær.
- FRUKT & FLORALITET: Kjerne og sitrusfrukter varierende fra umoden grønn til moden gul. Viser typisk steinfrukt som hvit fersken, aprikos og nektarin. Florale noter er primært sjasmin, epleblomst og appelsinblomst.
- ANDRE AROMAER/SMAKER: Petroleum (TDN), reduktive (flyktige svovelforbindelser) aromaer som skifer, knust stein og flint. Noter av botrytis som kamille, honning, safran og ingefær.
- MLF & FAT: Sjeldent forekommende, men laktiske aromaer kan være et resultat av varme årganger hos "low-intervention"-produsenter.
- SØDME: Varierer fra rik og veldig søt til knusktørr.
- SYRE: Medium pluss til høy.
- ALKOHOL: Varierer fra lav til medium pluss, alt avhengig av klima og restsukker.
- KROPP: Varierer fra lette syredrevne viner, til rike og søte viner.



Riesling 5/5

Primære dyrkningsområder

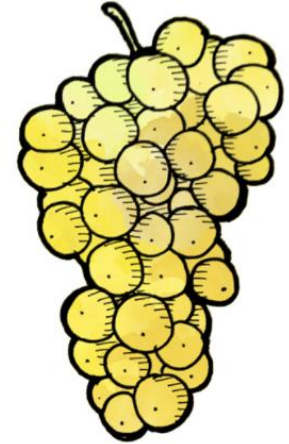
FRANKRIKE: Alsace

TYSKLAND: Pfalz, Mosel, Rheinhessen, Rheingau

ØSTERRIKE: Weinviertel, Wachau, Kamptal

USA: Washington State, New York State

AUSTRALIA: Clare Valley, Eden Valley, Great Southern





SAUVIGNON BLANC

Enten elsker du den eller hater den.



Sauvignon blanc 1/5

Historie

- Stammer sannsynligvis fra Loiredalen, hvor den tidligst registrerte omtale er fra 1534.
- Det moderne navnet, som vi kjenner i dag, ble først brukt i 1783-84 i Sancerre og Pouilly-Fumé (Central Loire).
- Sauvignon Blanc opplevde en slags gjenfødelse på 1970- og 80-tallet da produsenter som Kim Crawford, Cloudy Bay og Robert Mondavi begynte å markedsføre den i nytt omfang.





Sauvignon blanc 2/5

DNA-profil

- Savagnin/traminer menes å være en forelder; den andre forelderen er ukjent.
- Søskken med chenin blanc, trousseau.
- Halvsøsken med grüner veltliner, petit manseng, silvaner, verdelho etc.
- Er sammen med cabernet franc foreldre til cabernet sauvignon.
- Små, kompakte drueklaser.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Knoppskyter sent og modner relativt tidlig.
- Utrolig produktiv og skal helst plantes i ikke altfor fruktbar jord, ellers blir løvtaket lett ukontrollerbart. – For høyt utbytte kan lede til et høyere innhold pyraziner.
- Meget mottakelig for botrytis/klaseråte og meldugg/skimmel.
- Gjør seg best i veldrenert, og gjerne steinholdige jordsmonn som flint/silex, grus og kalkstein.
- Kjente synonymmer: Fumé blanc (California), sauvignon (Italia) og muskat-silvaner (Østerrike).





Sauvignon blanc 3/5

Aroma & Smak

- Generelt meget høyt syreinnhold
- Aromaer assosiert med grønne ting/pyraziner:
nyslått gress, tomatstilk, grønn paprika, nesle, stikkelsbær.
- Hylleblomst, sitron, lime, lyserød grapefrukt, tropisk frukt
(pasjonsfrukt, kiwi, mango, guava, litchi). Sauvignon blanc er rik på thiol.
- 'Kattepiss på en stikkelsbærbusk'?





Sauvignon blanc 4/5

▲ SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- ▲ FARGE/KLARHET: Grønn kjerne med vandig kant og sølvskjær.
- ▲ FRUKT & FLORALITET: Grønn sitrus og kjernefrukt som varierer i modenhet, stikkelsbær, gress, grønne asparges, grønne bønner, hylleblomst, kan vise tropiske frukter som kiwi, guava og pasjonsfrukt.
- ▲ ANDRE AROMAER/SMAKER: Pyraziner (umodne solbær og solbærblad), "mineralske" aromaer som flint, våt stein og krutt.
- ▲ MLF OG FAT: Sjeldent en påvirkende faktor, men det kan være tilfelle ved progressive produsenter som Dagueneau, Dog Point, Robert Mondavi etc. samt at sauvignon blanc ofte inngår i en blend med semillon og eikes i Bordeaux.
- ▲ SØDME: Som monovarietale viner er den som regel knusktørr, men SB er også en del av de søte vinene fra Bordeaux.
- ▲ SYRE: Medium til høy.
- ▲ ALKOHOL: Medium til medium pluss.
- ▲ KROPP: Medium til høy alkohol.



Sauvignon blanc 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den 3. mest plantede hvite drue): Languedoc, Bordeaux, Bergerac, Loire

USA: California

CHILE: Curico, Maule, Limarí.

AUSTRALIA: Adelaide Hills, Tasmania.

NEW ZEALAND: Marlborough, Nelson

SØR-AFRIKA: Stellenbosch





CABERNET SAUVIGNON

Verdens mest plantede drue, på godt og vondt.



Cabernet sauvignon 1/5

Historie

- ▶ Stammer fra Gironde i Sørvest-Frankrike.
- ▶ Tidligste omtale var under synonymet "petit cabernet" og fant sted mellom 1763 og 1777.
- ▶ Det moderne navnet ble først brukt i 1840. Sauvignon menes å stamme fra det franske ordet "*Sauvage*" som betyr "vill".
- ▶ 1855-klassifikasjonen og dens etterfølgende påvirkning av markedet.
- ▶ Inntil slutten av det 19. århundre blir cabernet sauvignon ofte forvekslet med cabernet franc.
- ▶ Betraktes som verdens viktigste rødvinsdrue.





Cabernet sauvignon 2/5

DNA-profil

- Avstamning oppdaget i 1996 - en krysning av cabernet franc og sauvignon blanc. I likhet med sauvignon blanc inneholder den pyraziner - som kjennetegnes med bl.a. paprika-aromaer.
- Siden merlot også er etterkommer av cabernet franc, betyr det at merlot og CS er halvsøsken.
- Klaser og druer er små: drueskallet er tykt (tanninrikt) og karakteristisk blått.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Energisk og produktiv plante.
- Sen knoppstytning og middels til sen modning.
- Trives i veldrenert jord som grus og sand.
- Utsatt for soppsykdommer som *eutypia dieback* og *esca* – og også “*oidium*”, hvor behandlingsmiddelet “Bordeaux Mixture” har tatt navn etter cabernet sauvignons hjemsted.
- Kjente synonymmer: petite vidure (Graves), petit bouchet (høyresiden) og sauvignon rouge (sentral-Frankrike).





Cabernet sauvignon 3/5

Aroma & Smak

- Særlig kraftig smaksidentitet.
- Dyp farge.
- Høyt tannininnhold, høyt syreinnhold.
- Aromaer: **solbær**, sorte kirsebær, solbærblad, mynte, sort te (bergamott), tobakk, sigarkasse (sedertre), lakris, vanilje, grønn pepperfrukt, lær
- Særlig velegnet til fatlagring.
- En av druesortene med det høyeste fenolinnholdet.
- Det høye tannininnholdet bidrar til at disse vinene kan lagre i årtier, noen ganger århundrer.





Cabernet sauvignon 4/5

• SMAKNOTATER OG STRUKTUR

- FARGE/KLARHET: Rubinrød kjerne med lilla refleksjoner i ungdom og brunlig kant med alder, samt en mer granatrød kjerne.
- FRUKT & FLORALITET: Dominert av mørke bær som solbær, bjørnebær, mørke kirsebær, plomme og fiken. Oftest floral med aroma av mørke roser og fioler.
- ANDRE AROMAER/SMAKER: Tobakk, cigar-eske, pyraziner, cedertre, bly, grafitt, kakao og tørkede krydder.
- MLF & FAT: Eksempler med middels kvalitet og over vil ofte vise fatpregede aromaer, som vanilje, kaffe, cedertre, sjokolade, dill og bakekrydder.
- SØDME: Vinene er som regel tørre, dog vil noen oversjøiske eksempler vise små mengder restsukker.
- SYRE: Medium til medium pluss.
- TANNIN: Alt fra medium til høy. Uttrykket av tanniner vil variere mellom bløte, grønne, grove og modne.
- ALKOHOL: Medium pluss alkohol i dagens klima, men før 2000 kunne Bordeaux vinene være omkring 12,5%.
- KROPP: Vinene i dag har som med alkohol, som regel middels pluss til fyldig kropp.



Cabernet sauvignon 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den 4. mest plantede røde druesort): Bordeaux, Bergerac, Sør-vest, Languedoc.

ITALIA: Toscana, Sicilia

SPANIA: Navarra, Somontano, La Mancha, Penedes

USA: California, Washington State

CHILE: Colchagua, Maule, Curico, Maipo

ARGENTINA: Mendoza, San Juan

AUSTRALIA: Coonawarra, Langhorne Creek, Barossa Valley, Margaret River

SØR-AFRIKA: Stellenbosch, Paarl, Malmesbury





MERLOT

Lenge har Merlot stått i skyggen av Cabernet Sauvignon,
men er det berettiget?



Merlot 1/5

Historie

- Den tidligste omtalen av Merlot finner sted i 1783-4 i Libourne, Gironde. Vi vet lite om Merlots opprinnelse.
- Den moderne stavemåte forekommer først i 1824 i en avhandling om Médoc. Navnet stammer fra det franske ord "*merle*", som betyr svarttrost.
- Beplantningen av Merlot i Bordeaux var spesielt stigende i slutten av 1800-tallet og starten av 1900-tallet, siden den viste gode resultater for podning etter phylloxera.
- Enda en stigning i beplantning kom på 1970-tallet, ofte på den høyt produktive rotstokken "SO4".
- I 1994 identifiserte franske ampelografer Chilensk merlot som carménère.
- Hva er merlots rolle i det moderne Bordeaux i en æra preget av global oppvarming?





Merlot 2/5

DNA-profil

- I 2008 viser forskning at merlots foreldre er cabernet franc og magdeleine noire des Charentes (også foreldre til Malbec).

- En del av “Carmenet”-familien, som kommer fra Sørvest-Frankrike.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Tidlig knoppskytning og modner som den første av de blå Bordeaux druene.
- Moderat til høyt utbytte/vekst.
- Trives i leire-/kalksteinsjordsmonn.
- Utsatt for frost (vår/vinter) og tørke. Svært mottagelig for meldugg og sikader (downy mildew/leafhoppers). Mer mottagelig for botrytis klaseråte enn cabernetene.
- Som cabernet sauvignon har merlot ingen velkjente navn på kloner, men de mest plantede er: 181, 182, 184 og 519.
- Mest plantede drue i Bordeaux med ca. 70.000 hektar (tall fra 2016).





Merlot 3/5

Aroma & Smak

- Dyp farge
- Sødme, fruktrik, kjøttfull.
- Sammenlignet med cabernet sauvignon har merlot mer åpenlys frukt og mindre aggressive tanniner. Den kan dermed drikkes tidligere enn CS. I vinmarken oppnår druene gjerne sukkerinnhold som svarer til opp til 1% alkohol høyere enn CS.
- Spesiell sødmefull plommefrukt, sorte kirsebær, fioler, vanilje, kokosnøtt, tobakk, kaffe, nellik, røyk, tjære, sort trøffel, sopp, lær.





Merlot 4/5

▲ SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- ▲ FARGE/KLARHET: Rubinrød kjerne med granatrød kant, og brunlig kant med alder, samt en mer granatrød kjerne.
- ▲ FRUKT & FLORALITET: Dominert av mørke bær som bjørnebær, mørke kirsebær, plomme, svsker og fiken. Oftest floral med aroma av lilla roser og fioler.
- ▲ ANDRE AROMAER/SMAKER: Tobakk, lakris, mynte, kakao, julekrydder og tørkede krydder. Ofte eteriske aromaer av sopp, våt lær og skogbunn.
- ▲ MLF & FAT: Eksempler med middels kvalitet og over vil ofte vise fatpregede aromaer, som vanilje, kaffe, cedertre, sjokolade, dill og bakekrydder.
- ▲ SØDME: Vinene er som regel tørre, selv om noen oversjøiske eksempler kan vise små mengder restsukker.
- ▲ SYRE: medium.
- ▲ TANNIN: Tanniner vil som regel være medium, men avhengig av fatbruk være medium pluss. Uttrykket av tanniner vil variere fra bløte til grove og modne.
- ▲ ALKOHOL: Medium pluss alkohol i dagens klima.
- ▲ KROPP: Medium pluss.



Merlot 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den mest plantede druen): Bordeaux, Bergerac, Languedoc

ITALIA: Toscana, Veneto, Friuli

SPANIA: Catalonia, Navarra, Aragon

SVEITS: Ticino

USA: California, Washington State

CHILE: Colchagua, Maule, Curico, Cachapoal

AUSTRALIA: Margaret River, Riverland, Riverina, Murray Darling

NEW ZEALAND: Hawkes Bay

SØR-AFRIKA: Stellenbosch, Paarl





GRENACHE / GARNACHA

En sann revolusjon er under oppseiling.



Grenache/garnacha 1/5

Historie

- En gammel druesort, som har gjennomgått mange mutasjoner. Disse har påvirket druens farge (hvit, rød, lyserød – alle tre med samme DNA).
- Det er fremdeles diskusjoner mellom Spania og Italia om hvor druen har sin opprinnelse.
- I Spania finner den tidligste omtale sted omkring 1513. Den menes der å ha sin opprinnelse i Aragón siden det her er en større variasjon av mutasjoner enn det er funnet i Italia.
- På Sardinia finner den første omtale av druen sted omkring 1543.
- Garnacha (Spania) / grenache (Frankrike) / cannonau (Italia)
- “Garnacha” kan dokumenteres i tekst fra Miguel de Cervantes i en beskrivelse av italienske hvitviner.





Grenache/garnacha 2/5

DNA-profil

- Det er fremdeles ukjent hvilke druer som er foreldre.
- Mulighet for meget høyt sukkerinnhold i druene.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Relativt tidlig knoppskytning, men sen modning – bør derfor dyrkes i et varmere klima.
- Produktiv druesort, samt høy produksjon av sukker.
- Tynt skall, som ofte betyr at druen har lave fenolnivåer (inklusive antocyaner), som setter druen i risiko for oksidasjon.
- Mottagelig for meldugg/skimmel, botrytis klaseråte, coulure m.fl.
- Trives best i varme steinholdige jordsmonn, som bl.a. schist og granitt.
- Motstandsdyktig mot tørke.
- Mutasjoner inkluderer: Grenache blanc, grenache gris og garnacha peluda/lledoner pelut.
- Velkjente synonymmer: garnacha tinta (Spania), garnatxa (Spania), cannonau (Sardinia) og tocai Rosso (Italia).
Utover dette flere lokale synonymmer i Frankrike.





Grenache/garnacha 3/5

Aroma & Smak

- Delikat, lett farge
- Moderat syreinnhold
- Høyt alkoholinnhold
- Medium/lavt garvestoffinnhold
- Modne røde bær (bringebær, plomme, kirsebær, sviske), krydder, sort pepper, vanilje, tørket aprikos, fruktkake, støvet, tobakk, middelhavsurter, tørkede urter.





Grenache/garnacha 4/5

• SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- FARGE/KLARHET: Rubinrød kjerne, ofte med en oransje kant, som blir brunlig med tid.
- FRUKT & FLORALITET: Modne røde bær, jordbærmarmelade, modne plommer, modne tomater, tomatstilk og tørkede fiken. Vinene kan være meget florale med tørkede roser, fioler, potpurri og noter av hibiscus. Urtenyanser som sort té, appelsinskall, julekrydder og enebær.
- ANDRE AROMAER/SMAKER: Frisk sopp, fuktige blader og skogbunn, pottejord og våt grus. Grenache har også i sør-Rhône tendenser til brettanomyces-aromaer som plaster, fjøs, nellik - og evt. volatile syrer.
- MLF & FAT: Grenache er en drue man sjeldent vil se lagret på nye fat, men enkelte produsenter i Châteauneuf gjør det. Evt. "flash pasteurization"?
- SØDME: Vinene finnes både som tørre og søte, hvor de søte vinene oftest vil være forsterket/VDN.
- TANNIN: Medium til høy tannin, oftest med bløt og moden fornemmelse. Viner med fatpreg vil vise grovere tanninstruktur.
- SYRE: Medium syre, i noen tilfeller lavere. – Eksempler fra Gredos (Madrid) kan være høyere.
- ALKOHOL: Medium pluss til høy alkohol.
- KROPP: Medium pluss til fyldige viner, avhengig av klima og blend.



Grenache/garnacha 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den 3. mest plantede drue): Sør-Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon

ITALIA: Sardinia

SPANIA: Aragon, Castilla-La Mancha, Navarra, Valencia, Castilla y Leon, La Rioja, Catalonia

USA: California

AUSTRALIA: Barossa Valley, McLaren Vale, Riverland, Langhorne Creek





PINOT NOIR

Den største diva.



Pinot noir 1/5

Historie

- ▶ Pinot er blitt reproduisert i mange århundrer. I dag finnes over 1.000 registrerte kloner.
- ▶ Den tidligste omtale av druen, dog under navet moreillon, finner sted i 1283 i Nord-Frankrike
- ▶ Det tidligste bruk av dagens navn finner sted i 1375.
- ▶ “Pinot” betyr ‘kongle’ på fransk - og menes å være en referanse til formen på klasene.





Pinot noir 2/5

DNA-profil

- Har samme DNA som pinot blanc og pinot gris. Pinot er relatert til savagnin/traminer, men det er uvisst i hvilken sammenheng.
- Forskning har fastslått at pinot og gouais blanc er foreldre til minimum 21 druesorter (chardonnay, gamay, aligote)

Vitikultur / Vinifikasjon

- Tynt skall og ofte lys i fargen.
- Tidlig knoppskytning (men etter chardonnay), derfor utsatt for vårfrost og coulure.
- Trives i temperert klima og kjølig jord som kalkholdig leirjord.
- Tilbøyelig til å produsere mange små klaser.
- Skrøpelig og vanskelig å dyrke. Mottagelig for mange sykdommer. Mottagelig for meldugg, botrytis, klaseråte og virussykdommer som "leaf roll".
- Trives godt i veldrenert jord som kalkholdig jord.
- Velkjente kloner: Pinot gris, pinot blanc, pinot meunier, Pinot Noir precocé/frühburgunder og pinot noir er alle varianter av "pinot-druen", og ikke separate varianter. Følgende kloner er dessuten utbredte og velkjente pinot noir-kloner: Dijon, pommard, wädensvil, swan, Mt. Eden, MV6 og abel.
- Velkjente synonymmer: Avernat (Champagne), savagnin noir (Jura), pinot nero (Italia) og spätburgunder (Tyskland).





Pinot noir 3/5

Aroma & Smak

- Evne til å uttrykke ganske små forskjeller i terroir (Bourgogne).
- Delikat
- Lett og transparent kirsebærrød farge.
- Røde kirsebær, bringebær, jordbær og andre røde frukter. Krydrede, mynte, urter, høstlige aromaer, skogbunn, mose, blader, trøfler og andre sopper.
- Hvis den vokser for varmt, blir den lett "jammy" i aromaprofilen.





Pinot noir 4/5

◆ SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- ◆ FARGE/KLARHET: Granatrød farge, til tider med rubinrødt skjær, eller noen ganger lilla skjær i unge viner som er produsert med hele klaser/maceration carbonique.
- ◆ FRUKT & FLORALITET: Røde bær som varierer i modenhet, også sure kirsebær, rips, skogsbær, røde tomater og til tider umodne mørke bær. Aromatiske florale nyanser av røde roser, syrin, fioler og potpurri.
- ◆ ANDRE AROMAER/SMAKER: Fersk sopp, fuktig skogbunn, våt stein, tørre blader, bakekrydder, tørkede krydder, Cola og anis/lakrisrot.
- ◆ MLF & FAT: Viner av høyere kvalitet vil ofte lagres på nye fat, med aroma av vanilje, bakekrydder - og ved bruk av amerikanske fat, utpregede noter av dill og kokos.
- ◆ SØDME: Vinene er som regel tørre.
- ◆ TANNIN: Varierer alt fra medium minus til medium pluss, avhengig av ekstrakt, klima og bruken av fat.
- ◆ SYRE: Medium pluss til høy syre.
- ◆ ALKOHOL: Medium til medium pluss, avhengig av klima.
- ◆ KROPP: Medium minus/lett til medium kropp.



Pinot noir 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den 7. mest plantede røde drue i Frankrike): Champagne, Bourgogne, Jura

ITALIA: Alto Adige, Friuli, Oltrepo-Pavese

TYSKLAND: Baden, Pfalz, Rheinhessen, Württemberg

SVEITS: Valais

USA: California, Oregon

AUSTRALIA: Yarra Valley, Mornington Peninsula, Tasmania

NEW ZEALAND: Marlborough, Central Otago

SØR-AFRIKA: Hemel-en-Aarde (Hermanus)





SYRAH / SHIRAZ

Kongen av bakken.



Syrah/Shiraz 1/5

Historie

- Syrahs mest berømte og historiske hjem er den nordlige Rhône-dalen (Hermitage og Côte Rotie).
- Tidligste omtale av druene finner sted i 1781 under navnet 'la Sira de l'Hermitage'.
- Genetisk testing gjør at druens opphav er sterkt forankret i de franske Rhône-alpene, men det er mange myter rundt druens opphav. Sicilia har hevdet at druene var hjemmehørende der, på grunn av byen Siracusa. Shiraz er også navnet på en by i sørvest-Iran, hvorpå de også har hevdet at druene har sitt opphav der.
- Syrahs popularitet steg etter anerkjennelse av viner som i dag betraktes historiske: Paul Jaboulet La Chapelle Hermitage i 1961 og etterfølgende enkeltmarkene fra Marcel Guigal.





Syrah/Shiraz 2/5

DNA profil

- I 1998 fastslo DNA-analyse foretatt av UC Davis (Carole Meredith) at syrah er en naturlig krysning mellom mondeuse blanche og dureza. Mondeuse blanche kommer fra Savoie, mens dureza er fra Ardeche.

Vitikultur / Vinifikasjon

- Syrah kan i fuktige/våte klimaer være relativt produktiv. Den klarer seg derfor best i tørre klimaer og veldrenert steinholdig jordsmonn.
- Sen knoppskytning, men modner normalt/delvis tidlig.
- Kort modningsperiode mellom *veraison* og høst.
- Behøver omhyggelig oppbinding og beskjæring, for å beskytte mot vind om våren.
- Meget mottagelig for *klorose*.
- Bær er små og skrumper hurtig inn når de er modne. – Druen er derfor også rik på fenoler og antocyaner.
- Syrah spiller en viktig rolle i blandingsviner både i Frankrike og oversjøisk.
- Velkjente synonymmer: Shiraz (Australia, Sør-Afrika) og Hermitage (tidligere brukt i Australia, men nå forbudt).





Syrah/Shiraz 3/5

Aroma & Smak

- Dyp farge
- Knuste bringebær, markant sort pepper, fiol, lær, lakris, tjære, sorte oliven, røkt/tørket kjøtt, tapenade
- Brent gummi noen ganger i undermodne eksempler
- Søte, modne sorte bær og steinfrukt i varme klimaer.
- Mørk sjokolade, sviker, bacon og portvinsaktige aromaer i viner fra meget varme klimaer.





Syrah/Shiraz 4/5

► SMAKSNOTATER OG STRUKTUR

- FARGE/KLARHET: Lilla farge, ofte med et blått skjær i kjernen som ung.
- FRUKT & FLORALITET: Blå frukt/bær som varierer fra umoden til moden, med en utpreget krydret aroma av sort pepper, lakris, enebær, rosmarin, sorte oliven, eukalyptus, provencalske urter, tomatpuré og en løftet floralitet av fiol, lavendel og lilla roser.
- ANDRE AROMAER/SMAKER: Brettanomyces kan være utpreget med aroma av fermentert kjøtt, fjøs, lær og tjære, samt en mineralitet av jern, knust stein og rust. Vinifikasjon med hele klaser kan gi utpreget urtete og vegetalske aromaer.
- MLF OG FAT: Syrah fra Nord-Rhône er sjeldent lagret på nye fat, med unntak av enkelte progressive produsenter. Nye fat ses mer hyppig i oversjøiske lande som Australia, USA og Sør-Afrika, hvor det typisk gir aroma av kaffe, kakao, vanilje, kokos og sedertre.
- SØDME: Vinene er som regel tørre, men enkelte oversjøiske eksempler kan ha en anelse restsukker.
- TANNIN: Medium til medium pluss tanniner, hvor strukturen og munnfølelsen er avhengig av pressing med/uten hele klaser og bruken av fat.
- SYRE: Medium til medium pluss syre. Det er ikke unormalt å se oversjøiske viner med tilsatt syre, som vil oppleves ubalansert.
- ALKOHOL: Moderat til høy alkohol meget avhengig av klima.
- KROPP: Medium til medium pluss kropp.



Syrah/Shiraz 5/5

Primære dyrkningsområder

FRANKRIKE (den 3. mest plantede blå drue):

Sør + Sørøst-Frankrike - Languedoc-Roussillon, Rhone-dalen, Provence

SPANIA: Castilla-La Mancha, Aragon, Catalonia

CALIFORNIA: San Luis Obispo

CHILE: Colchagua, San Antonio, Limari, Elqui

ARGENTINA: Mendoza, San Juan

AUSTRALIA: Barossa Valley, McLaren Vale, Langhorne Creek, Clare Valley, Western Australia

SØR-AFRIKA: Swartland, Elgin, Walker Bay





GRUPPEOPPGAVE



Gruppeoppgave

Sett dere i studiegruppene deres

Fordel følgende druer i de forskjellige grupper:

Gewürztraminer, Chenin Blanc, Muscat, Nebbiolo, Sangiovese, Zinfandel, Tempranillo.

Lag et druekartotek over den drue som dere har blitt tildelt.

Undersøk følgende:

- Opprinnelse / Historie
- DNA-profil
- Vitikultur / vinifikasjon
- Smak / aroma
- Primære dyrkningsområder





Supplerende materiale og litteratur (ikke pensum)

Den største av dem alle

- Wine Grapes av Jancis Robinson
- The essential guide to wine av Madeline Puckette og Justin Hammack
- Grapes and wine av Oz Clarke

