



Søte viner



Fagmål: Søtviner

Fag



Søtviner

Målpunkt



Søtviner er viktige for å kunne gjøre gode kombinasjoner med desserter med mer.

- Studenten skal ha god kunnskap om de forskjellige dyrking og produksjonsmetodene.
- Studenten skal ha oversikt over de viktigste områdene for søtvinsproduksjon i verden.
- Studenten skal kunne de viktigste viner og druer og hvordan disse blir fremstilt.



Agenda

- Viktige faktorer for produksjon av søte viner
- Hvordan blir en vin søt?
- Klima
- Edelråte
- Søt vin fra Sauternes, Bordeaux, Frankrike
- Søte viner fra Loire, Frankrike
- Søte viner fra Alsace, Frankrike
- Søte viner fra Jurancon, sør-vest, Frankrike
- Søte viner fra Jura, Frankrike: Vin de Paille
- Søt vin fra Tokaj, Ungarn
- Søte viner fra Burgenland, Østerrike
- Søte viner av tørkede druer
- Søte viner av frosne druer
- Betegnelser knyttet til søte viner





Viktige faktorer for produksjon av søte viner

- ◆ Det finnes flere måter og lage søte viner på og produksjonsmetoden varierer fra klima til klima.
- ◆ Det er flere faktorer som spiller inn når man skal lage søte viner.
- ◆ Klima
- ◆ Beliggenhet
- ◆ Druesort/er
- ◆ Produksjonsteknikk
- ◆ Kultur, historie og marked





Hvordan blir en vin søt?

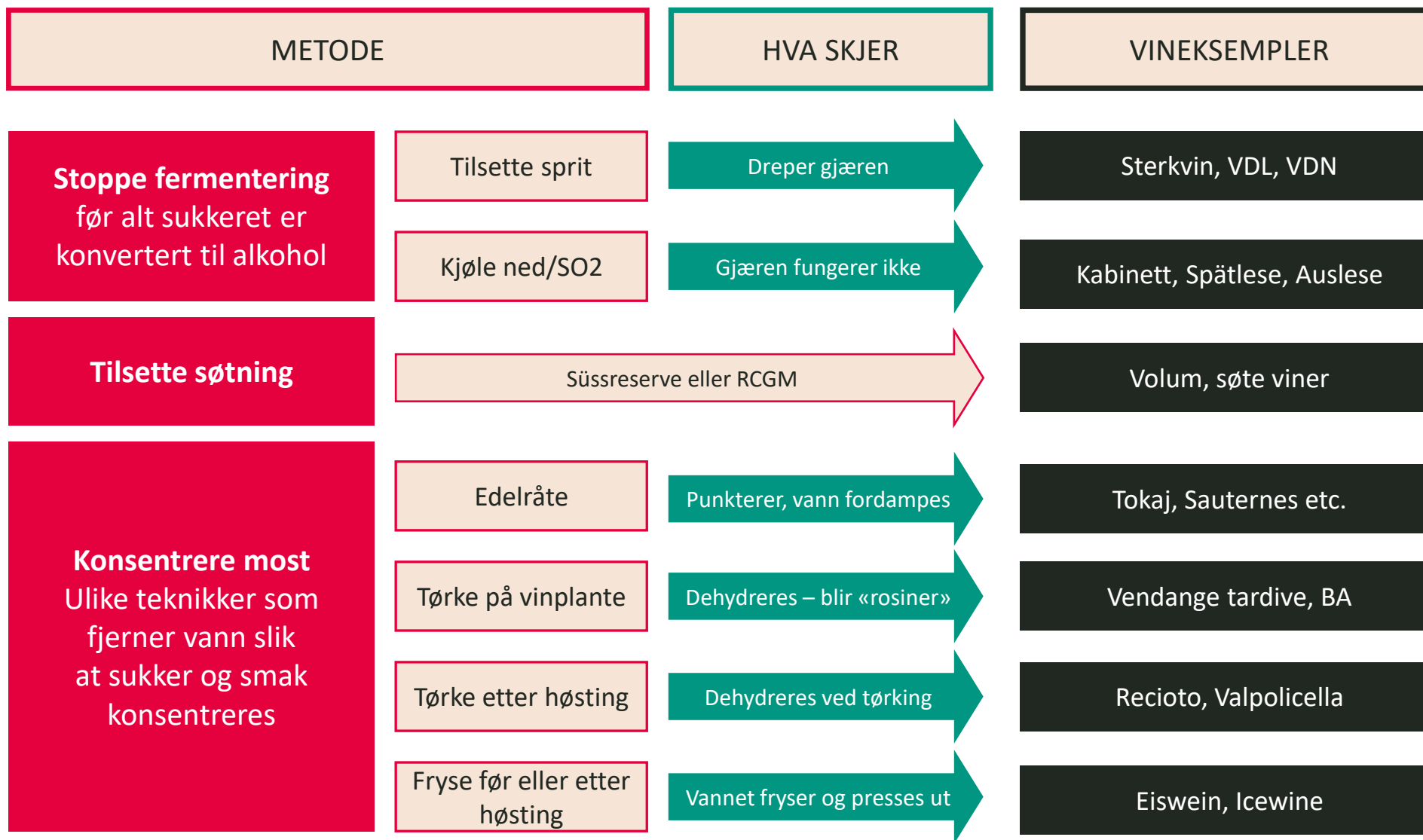
- Når man høster druer med høy sukkerkonsentrasjonen vil gjærsoppen ikke klare å omdanne alt druesukkeret til alkohol, da den naturlig ikke tåler mer enn 14- 15% alkohol.
- Det sukkeret som blir igjen i mosten/ vinen blir restsødme i den ferdige vinen.
- Restsukker måles i gram pr liter. For eksempel 100 gr/l.
- Merk at syrlighet kan påvirke for hvordan vi opplever sødme.



Hvordan blir en vin søt

- Viner laget på edelrâte.
- Viner laget på sent høstede druer.
- Viner laget på tørkede druer.
- Viner laget av frosne druer.
- Forsterkede viner.
- Vin tilsatt sukker eller søt most







Klima

- De klimatiske forutsetningene for produksjon av søte viner variere for hvilken stil av søte viner man skal lage.
- Klimaet kan variere fra frost til ekstrem varme.





Edelråte

- Edelråte skjer ved at druene blir angrepet av en muggsopp som heter Botrytis Cinerea.
- Denne muggsoppen setter seg på skallet av druen og trenger gjennom skallet.
- Muggsoppen livnærer seg på vann og sukker og etterlater seg mikroskopiske hull i skallet.
- Etter fuktige netter og ved optimalt tørt solrikt høstvær vil vannet fordampe i løpet av dagen.
- Druene vil dermed tørke inn og skape en positiv muggråte.
- Ved ikke gode forhold kan effekten bli negativ som kalles gråråte.





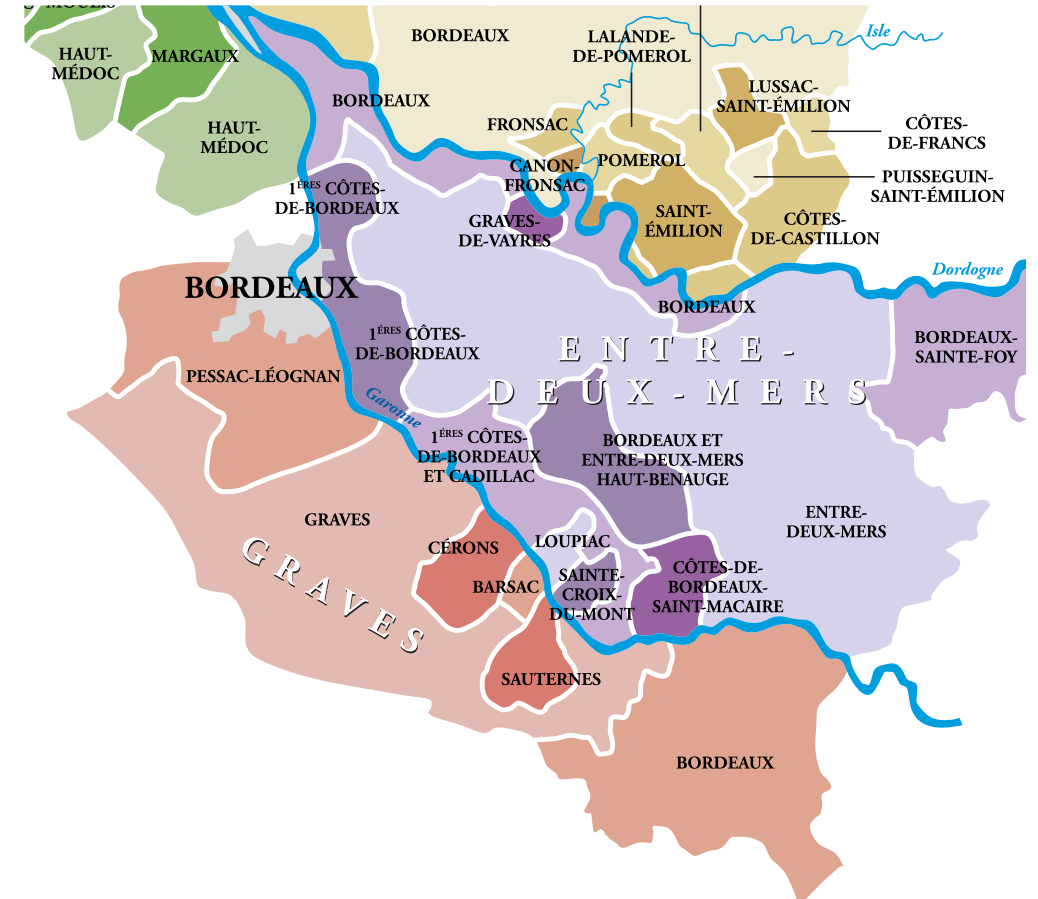
Edelråte

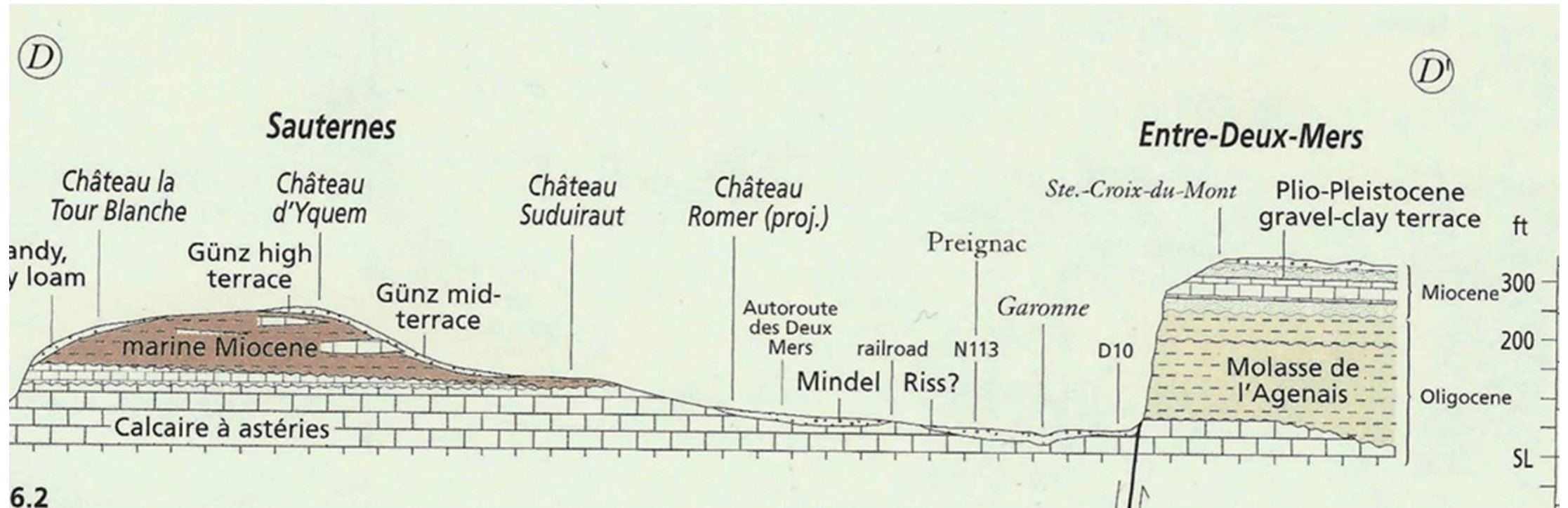
- Botrytis Cinerea trives best i områder hvor man har morgentåke/ dis for så å få en lang, solrik og varm ettermiddag.
- Dette gir ideelle forutsetninger for at muggsoppen skal kunne utvikle seg.
- Klassiske områder for edelråteviner.
 - Sauternes
 - Tokaj
 - Burgenland
 - Tyskland



Søt vin fra Sauternes, Bordeaux, Frankrike

- Sauternes ligger sør-øst for byen Bordeaux og er en av de ledende områdene i verden for viner laget på edelrâte.
- Druene som blir brukt i dette området er:
 - Sauvignon blanc
 - Semilion
 - Muscadelle





- Sauternes er et område som har lang historie for edelrøteviner.
- Druesammensetningen er en viktig del av vinen.
- I Sauternes høster man druene for hånd og man plukker drue for drue eller klase for klase.
- Den ferdige vinen er kompleks, smaksrik og aromatisk.
- Vinene kan lagres over lang tid.



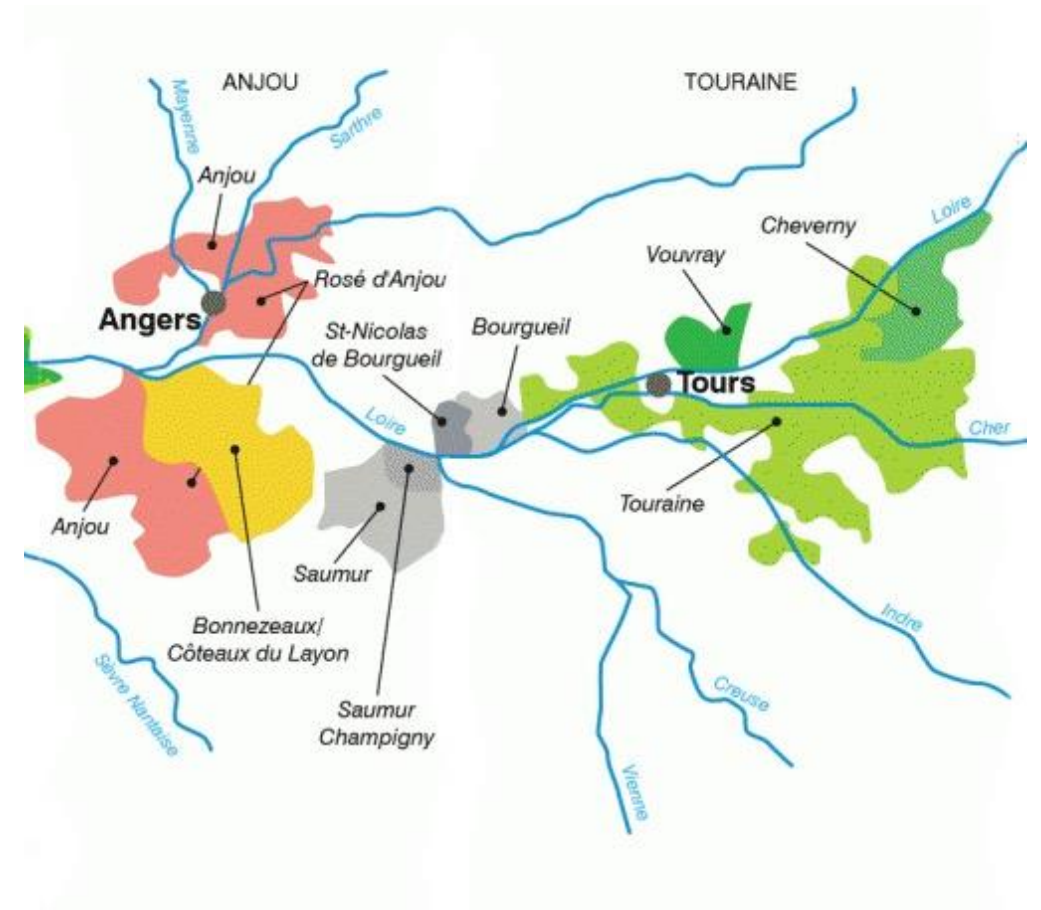
Søte viner fra Loire, Frankrike

Anjou, 4 nivåer. Chenin blanc

- ◆ Coteaux du Layon
- ◆ Coteaux du Layon(+*village*)
 - Bonnezeaux lieux dits (110 ha)
- ◆ Coteaux de Layon Chaume Premier Cru
- ◆ Quarts-de-Chaume Grand cru (30 ha)

Touraine

- ◆ Vouvray *moelleux*
- ◆ Montlouis *moelleux*





Sent høstet og edelråte

Søte viner fra Alsace, Frankrike

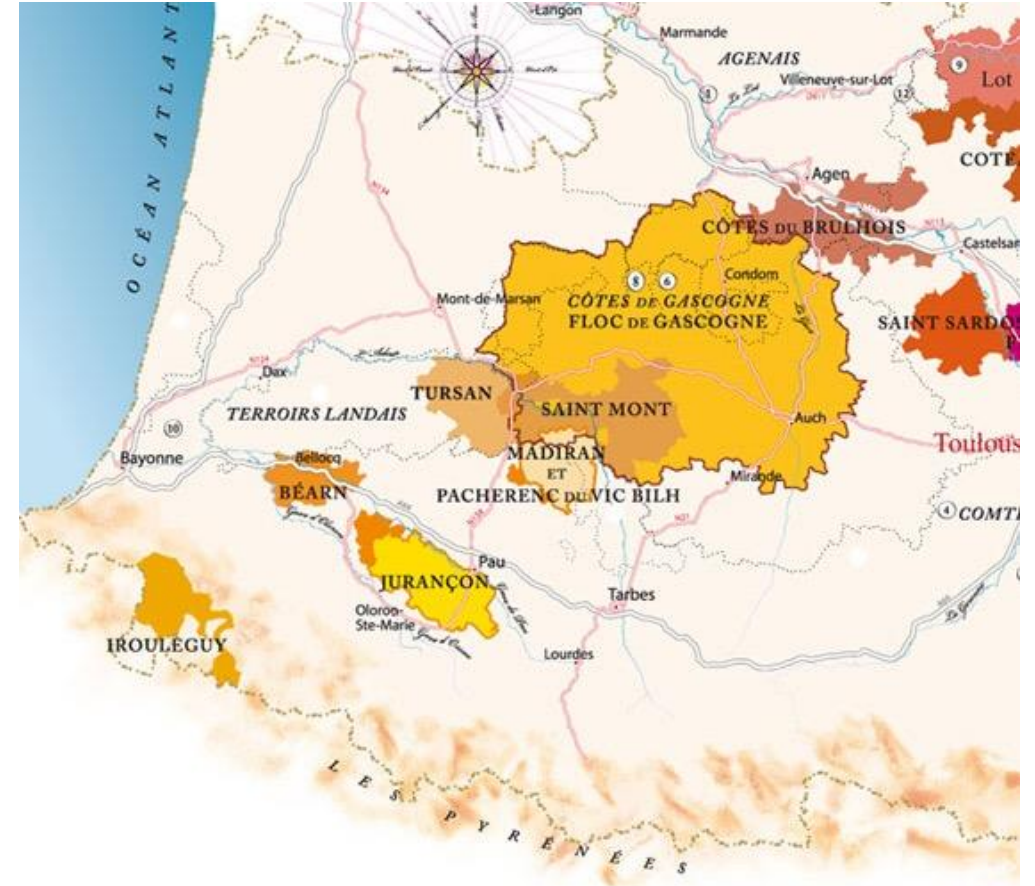
- Vendange tardive (betyr sen innhøsting)
 - Betegnelse som kan benyttes i AOP Alsace og AOP Alsace Grand Cru for søte viner basert på pinot gris, gewurztraminer, riesling eller muscat.
 - Merk at disse kan være tørre viner
- Sélection de Grains Nobles (utvalgte edle druer)
 - Basert på edelråte druer.
 - Tilsvarende tysk beerenauslese.
 - Søt til meget søt.
 - Komplekse og elegante viner.
 - Typisk restsukkerinnhold ligger i området 100 g/l, men kan være søtere.
 - Merk at både VT og SGN har fastsatte mostvekt nivåer basert på druen som høstes.





Sent høstet. Søte viner fra Jurançon, sør-vest, Frankrike

- 60 % av produksjonen er søte hvitviner basert i hovedsak på Petit Manseng, men Gros Manseng og Courbu kan også benyttes
- Druene må høstes i minimum 2 omganger (*tris*)
- Jordsmonnet en miks av kalkstein, sand, leire og stein
- Betydelig bruk av eik
- Restsukker i området 100 g/l i den ferdige vinen
- Viner med aromaer av tropisk frukt som ananas og mango





Tørkede druer

Søte viner fra Jura, Frankrike: Vin de Paille

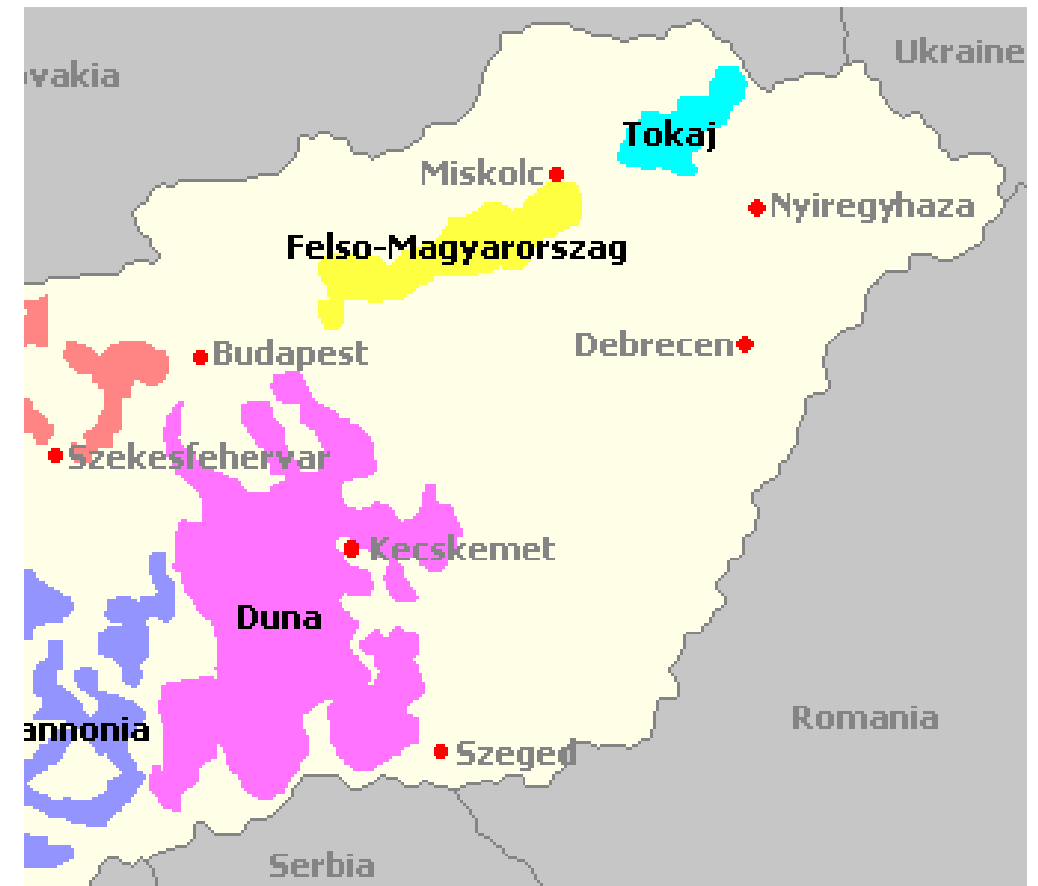
- Kan lages innenfor appellasjonene Arbois, Côtes du Jura og L'Étoile.
- Laget av tørkede druer som høstes relativt tidlig for best mulig syre. Tørketid fra 6 uker til 3-4 måneder.
- Potensiell alkohol etter tørking på 19 – 22 %.
- Alle de tillatte druetyperne i Jura med unntak av pinot noir kan benyttes:
 - Chardonnay, savagnin, poulsard, trousseau
 - Må oppnå minimum 14 % alkohol i den ferdige vinen
 - Lagres 3 år før salg, hvorav minst 18 måneder i fat (barrique eller feuilletes)
 - Noen produsenter unnlater å etterfylle fatene og vinen får da en lett oksidativ karakter





Botrytis. Søte viner fra Tokaj, Ungarn

- Tokaj-distriktet ligger nord øst i Ungarn hvor produksjon av edelråteviner har en historie tilbake til 1650.
- Tokaj sin historie startet når Ungarn var i krig med tyrkerne og innhøstningen ble utsatt.
- Druene hadde da blitt angrepet av edelråte og den ferdige vinen ble søt.
- Vin laget av utvalgte, edelråte/botrytiserte (aszú) druer.
- Druetyper: furmint og hárslevelű med flere.





Søte viner fra Tokaj, Ungarn

- De botrytiserte druene legges i frisk druemost, gjærende most eller ferdig gjæret vin i 24 - 48 timer før de presses.
- Tradisjonelt ble søthetsgraden målt i antall puttonyos (25 liters trebøtter). Aszú-vinene blir laget i 136l fat kalt gönci, og antallet puttonyos henspeiler på hvor mange slike trebøtter med botrytiserte druer som ble fylt i slike fat og dekket med frisk vin/most.
- Lagres gjerne under delvis oksidative betingelser (tradisjonell metode) i fat, i minimum 18 måneder.
- Vinene kan først selges etter 1. januar i det 3. året etter vinhøsten.
- Frem til 2013 var det vanlig å oppgi søthetsgrad i 3 – 6 puttonyos, men fra 2013 er reglene endret slik at viner med 3 eller 4 puttonyos ikke kan selges som Tokaji Aszú. Bakgrunnen for dette er å heve image til aszú-kategorien. 5 og 6 puttonyos er også på vei vekk fra etikettene, og er ikke lenger en del av ungarsk vinlov.
- Aszú-kategorien kommer etter 2013 i to utgaver med følgende krav:
- Aszú: Min. 120 g/l restsukker, min. 19 % potensiell alkoholstyrke / Maks. 220 liter ferdig Aszú- og Fordítás (se nedenfor) kan produseres av 100 kg. aszú druer.
- Eszencia: Min. 450 g/l restsukker og min 1,2% alk. Vinene får oftest maks 4% alk.



Søte viner fra Tokaji, Ungarn

Fordítás (betyr; «vende i»)

- Vin som produseres ved at druemost blandes med og «vendes» inn i restene etter aszú-produksjon.

Szamorodni Édes

- Blanding av botrytiserte og ikke-botrytiserte druer (ingen selektering av edelråtne druer, betyr; «som de er»).
- Min. 45 g/l restsukker, men typisk i området 80 – 120 g/l.
- 2- 3 år i eikefat, delvis oksidert.

Late Harvest / Cuvée

- Ikke-oksiderte viner som lagres kortere enn de øvrige, typisk 12 – 16 mndr.
- Sukkerkonsentrasjon 20 – 180 g/l.
- Late Harvest normalt uten botrytis, eller med en beskjeden andel botrytiserte druer.
- Cuvée gjerne laget av botrytiserte druer uten lagringen som kreves for aszú.



Søte viner fra Burgenland, Østerrike

- Burgenland ligger i den østlige delen av Østerrike.
- Burgenland sitt mest interessante området ligger rundt innsjøen Neusiedlersee med ideelle forhold for edelrâte.
- Neusiedlersee er en av Østerrike store innsjøer som i snitt er 180 cm dyp.
- Dette skaper ideelle forhold for botrytis å utvikle seg.
- Her er det mer stabilt klima for denne typer av vin en noe annet sted i verden.
- Druene som blir brukt er riesling, muscatel, welchriesling, chardonnay og gewürstraminer.





Søt vin av tørkede druer

- Italia og Tyskland er klassiske områder for søt vin laget på tørkede druer. Altså ikke tørket på vinstokken men etter innhøsting. Appassimento metoden er utbredt over hele Italia.



Tyskland

Beerenauslese

- Er betegnelsen for viner som er laget på druer som blir sent innhøstet og enkelte druer er inntørkede.

Trockenbeerenauslese

- Er vin laget på 100 % naturlig, helt tørkede druer hengene på rotstokken. Ofte med Botrytis i tillegg.
- Begge vinstilene har høy sødme og syre og er smaksrike.





Italia

- ◆ **Veneto**-regionen, nordøst i Italia, er det området som er mest kjent for produksjon av søte viner laget på tørkede druer.
- ◆ Her har man lang historie for denne typer av vin.
- ◆ Vinene kalles Recioto og finnes i både rød og hvit utgave.
- ◆ Soave og Valpolicella er de to mest kjente.





Søte viner fra Veneto, Italia

Recioto della Valpolicella

- Dette er den røde utgaven som blir laget på en blanding av forskjellige druer.
- Druene er corvina, rondinella og molinara.
- Vinen blir laget av druer som høstes i frisk tilstand som hele klaser.
- Druene legges så for tørking i spesielle hus.
- Denne prosessen kan ta flere måneder.
- Når druene er ferdig tørket, presses de og gjæres
- Vinen blir søt fordi ikke alt sukkeret er omdannet til alkohol.

Recioto di Soave

- Dette er den hvite utgaven som blir laget i distriktet Soave.
- Min. 70% garganega med maks 30% trebbiano + evt 5% ikke aromatiske druer.
- Druene høstes hele og tørkes.
- Presses og gjæres.





- Aktuelle områder er Tyskland, Canada, Østerrike, USA og Sverige.



Søt vin laget på frosne druer

- Dette er blant de mest vanskeligste vinene å lage da alt er avhengig av perfekt høst/ vinter uten råte.
- Druene henger da så lenge ute på rotstokken at de fryser til is.
- I Europa skjer dette bare ca. hvert 5 år.
- Vinbonden tar en enormt høy risiko ved å la deler av avlingen sin henge ut for å håpe på perfekte forhold for frosne druer, men når naturen er med vil man få en vin som er helt fantastisk.



Eiswein fra Tyskland

- I Tyskland og Østerrike er de klimatiske forutsetningene tilstede for at denne prosessen skal kunne finne sted.
- Druene plukkes på -7 grader og presses så som isklumper.
- Vannet i druene blir på den måten separert vekk fra mosten og man konsentrerer smak, sukker og syre.
- Resultatet blir en vin som er elegant, stor restsødme og høyt syreinnhold.





Icewine fra Canada

- Canada produserer i dag Icewine på samme måte som i Tyskland.
- Hovedsakelig produksjon av Icewine i Canada foregår rundt området Niagara on the Lake ikke langt fra Niagara falls på østkysten.
- Klimaet i dette området styres av innsjøen Lake Ontario som bringer med seg varme på sommeren og kulde på vinteren
- Niagara Escarpment er fjellkjeden som ligger rundt Lake Ontario og denne fjellkjeden hjelper til med å presse kald luft ned i vinmarkene.

Druene som benyttes i dette området er **vidal, riesling, muscat** og **gewurztraminer**.



Icewine fra USA

- Icewine produksjon foregår også i USA da med hovedvekt på området som grenser til Canada i nord øst.
- I California kan man også lage Icewine ved at druene høstes modne for så å fryses ned i en fryseboks.





Isvin fra Sverige

- På tettstedet Gnestad i Sverige ligger Blaxsta vingård.
- Göran Amnegård eier gården, og hans store stolthet er å produsere kvalitetsviner basert på svenske forhold - klima, jord og produksjonsmetoder.
- Blaxstas viktigste drue er vidal blanc, men på vingården (2,6 hektar) dyrkes det også chardonnay, merlot og cabernet franc.
- Blaxstas viner har ved flere anledninger vunnet priser i nasjonale og internasjonale konkurranser.
- Vidal icewine, vant gull i vinens World Championships 2010, 2011 og 2012.





Betegnelser knyttet til søte viner

• **Mostvekt**

- Angir sukkerkonsentrasjonen i mosten. Bestemmer prædikatenene i tysk og østerriksk vinlov.

• **Potensiell alkohol(styrke) / total alkohol**

- Angivelse av hvor høy alkohol vinenville fått dersom alt sukkeret i mosten kunne omdannes til alkohol gjennom alkoholgjæring. Er ofte krav for både tørre og søte viner.

• **Refraktometer**

- Måleinstrument for å måle mostvekt og potensiell alkoholstyrke i most.

• **Restsukker**

- Endelig mengde gjenværende sukker i den ferdige vinen.

• **Kryoekstraksjon (cryoextraction)**

- Konsentrasjon av druemosten ved å fryse druene slik at noe av vannet i druene blir til is. Når isen fjernes øker mosten i sukkerkonsentrasjon (en måte å etterligne eiswein-produksjon).

• **Rancio**

- Karakter i enkelte sterkviner og søte svakviner som lagres oksidativt over lengre tid (f. eks. i fat som ikke toppes opp), og/eller at de utsettes for varme under lagringen.
- Rancio-preg kan beskrives i retning av overmoden frukt, nøtter, karamellisert, smør og nøtteknekk (smør, sukker, nøtter som stekes til karamell).



Norsk
Sommelier-
Utdannelse