



PROVENCE

Introduksjon



Fagmål: Provence

Fag



Provence

Målpunkt



Studenten skal:

- vite at Provence er Frankrikes (og verdens) viktigste område for rosévinproduksjon.
- kunne regionens plassering i Frankrike og kunne plassere den på Frankrikekartet.
- Ha oversikt over regionens klima.
- kjenne til regionens særegenheter.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene og vintypene og -stilene i regionen.



Innhold

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Druer
- ◆ Vinstiler





Introduksjon

- ◆ Produsert vin i over 2600 år.
- ◆ Provence er aller mest kjent for sine lyse roséviner.
- ◆ Området Bandol lager regionens kanskje mest seriøse røde viner.



Gamle vinstokker fra landsbyen Le Castellet i Bandol.



Geografi

- ▶ Provence ligger sørøst i Frankrike, rundt kystbyene Marseille og Toulon.
- ▶ En av Frankrikes mest kjente feriedestinasjoner, og rett sør for Sør-Rhône.
- ▶ Det har blitt laget vin her i 2600 år, helt siden grekerne etablerte seg i Marseille.





Klima

- ◆ Klassisk Middelhavsklima, mild vinter etterfulgt av varm og tørr sommer.
 - ◆ Over 3000 soltimer pr år.
 - ◆ Gjennomsnittlig 700 mm regn per år.
- ◆ Påvirkes noe av mistralvinden fra nord som kommer nedover Rhône-dalen.





Særegenheter

- Appellasjonen Côtes de Provence består av ca. 20 000 ha. (ca. 73% av regionens produksjon) og er absolutt den viktigste. Varierende i klima - noe kjølig påvirkning fra fjellene og fra havet.
- Rosévin er dominerende.
 - Provence står for 40% av Frankrikes totale AOC Rosé produksjon.
 - Produseres på Saignée eller direkte press.
- Mest kjente AOC for kvalitetsvin
 - Bandol AOC. Rød, noe rosé og hvit
 - Cassis AOC. Hvit, noe rosé og rød
 - Palette AOC. Hvit, rosé og rød.





Druer

▲ Grønne druer:

- ▲ Clairette
- ▲ Sémillion
- ▲ Ugni blanc
- ▲ Rolle
- ▲ Marsanne

▲ Blå druer:

- ▲ Cinsault
- ▲ Grenache
- ▲ Mourvèdre
- ▲ Syrah
- ▲ Carignan
- ▲ Cabernet sauvignon



Vintyper og vinstiler

- 4/5-deler av vinproduksjonen er av blek, lys rosévin i tørr stil.
- Kun 15% av totalen kommer fra subområdene(AOC) Fréjus, Sainte-Victoire og La Londe
- Mest kjente hvitvin kommer fra Cassis. Fyldig rik på clairette og marsanne. Er ikke det samme som solbærlikøren
- Rødvin fra Bandol produseres av mourvèdre. Dyp farge, fyldig med mye kraft og tannin. Må lagres - utvikler da toner av bjørnebær, tørket kjøtt og lakris.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse