



# Nye verden - Øvrige vinland

---

Introduksjon



# Fagmål: Øvrige vinland og sake

---

Fag



Øvrige  
vinland og  
sake

Målpunkt



Studenten skal:

- ha oversikt over vinproduksjonen i disse øvrige vinlandene.
- ha enkel oversikt over produksjonen av sake.



# Agenda

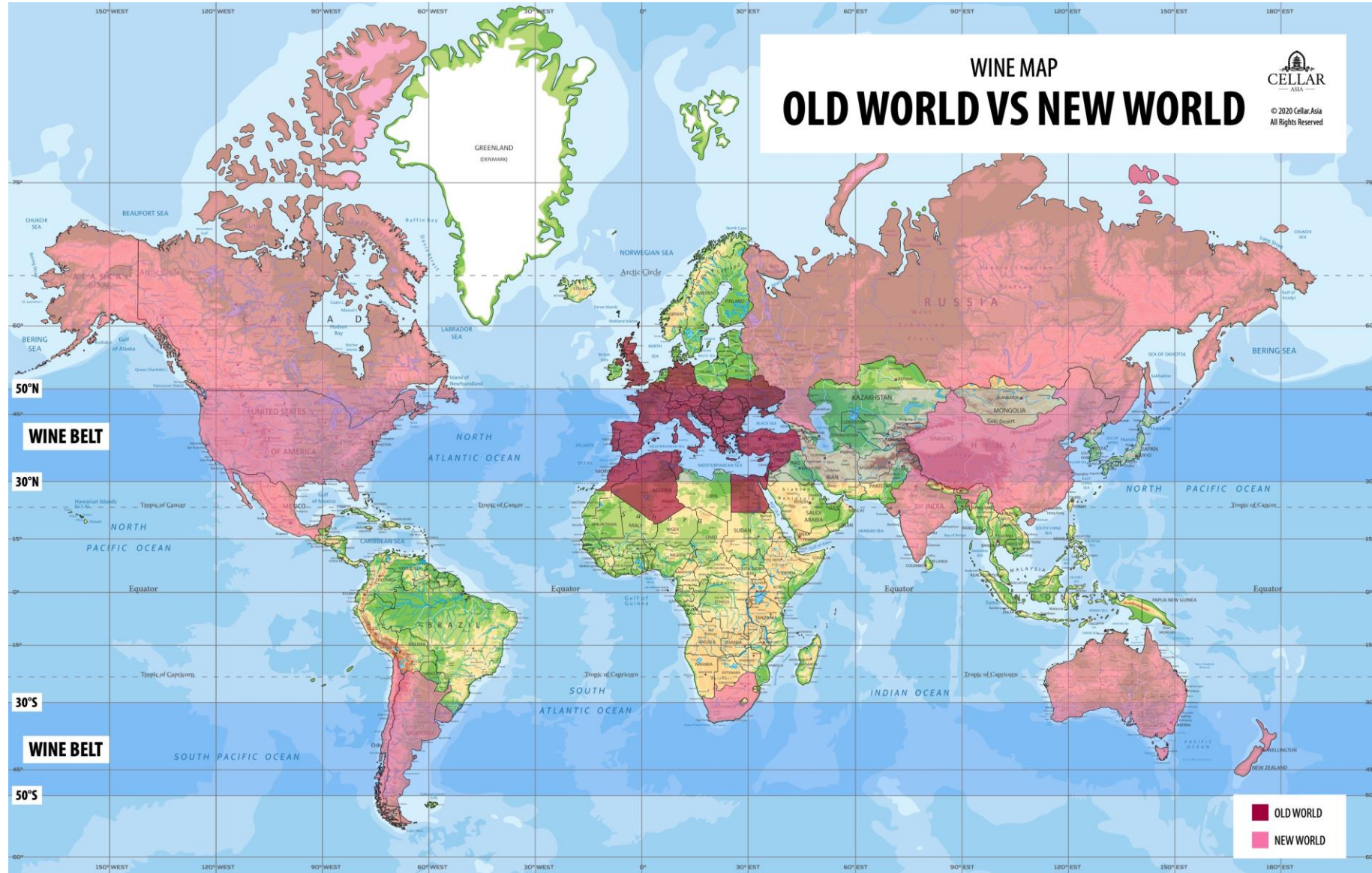
---

- **Midtøsten** - Libanon, Tyrkia, Israel og Syria
- **Amerika** - Mexico, Uruguay, Brasil, Bolivia, Colombia, Peru og Venezuela
- **Asia** - Kina og øvrige
- **Afrika** - Algerie, Tunis, Marokko og Kapp Verde





# Kart og plassering





# Midtøsten - Libanon

---

- **Druer:** Cabernet sauvignon, merlot, syrah, grenache og cinsault.
- **Vinstil:** Bordeaux- og Rhône-stil. Kraftige og fyldige røde viner. Tanninrike og lagringsdyktige.
- **Viktig å vite:** Bekaadalen er det viktigste vinområdet. Topografisk mer som et platå enn en dal, ca. 1000 moh. Varm sommer, relativt kjølige netter og jevn nedbør. Druene modnes i midten av september.





# Midtøsten øvrige

---

## Tyrkia

- **Viktig å vite:** Tyrkia tilhører både Europa og Asia. Stort drueareal, men kun 3% benyttes til vinproduksjon. Aegankysten, Thrace og Cappadoci er områder med best vitikulturell kvalitet og besitter mesteparten av vinmarksarealet.

## Israel

- **Viktig å vite:** Av fem registrerte vinregioner er Galilee og Golan Heights de to viktigste. Cabernet sauvignon, merlot og syrah er viktigste blå druer. Chardonnay og sauvignon blanc for hvitvin. Fem produsenter står for 75% av all produksjon.

## Syria

- **Viktig å vite:** Lang vinhistorie, men landet herjes av krig. Viktigste produsent holder til i Latakia-provinsen og heter Domaine de Bargylus.





# Amerika - Mexico

---

- ◆ **Druer:** Cabernet sauvignon, merlot, grenache og syrah.
- ◆ **Vinstil:** Kraftige og fyldige røde viner.
- ◆ **Viktig å vite:** Baja California-området har størst vitikulturell suksess, med regionen Valle de Guadalupe. Sandholdig jord gjør at de fleste vinstokkene er upodet.





# Amerika - Uruguay

---

- **Druer:** Tannat, merlot og cabernet sauvignon.
- **Vinstil:** Mørke, kraftige og tanninrike røde viner.
- **Viktig å vite:** Viktigste vinregioner er Montevideo og Canellones samt Maldonado for "moderne viner. Kun ¼ hvite viner, resten er røde med noe musserende vin.



*Gamle tannatvinstokker i Uruguay.*





# Amerika - Brasil

---

- **Druer:** Mye hybrider som tåler klima – kun liten andel vitis vinifera med internasjonale sorter som chardonnay, cabernet sauvignon og merlot.
- **Vinstil:** 43% rød, 34% hvit, 22% musserende.
- **Viktig å vite:** Vitikultur hovedsakelig i sør ned mot Uruguay - Rio Grande do Sul regionen. Kjølige områder i høyden. Økt fokus på musserende vin med «nye verdens» første DO for musserende vin på tradisjonell metode: Altos de Pino Bandeira i Serra Gaúcha.



# Amerika øvrige

---

## Bolivia

- **Viktig å vite:** Vitikulturell historie tilbake til 1500-tallet, men liten produksjon i dag.

## Colombia

- **Viktig å vite:** Tropisk klima. Hybrider og produksjon av druer til sprit.

## Peru

- **Viktig å vite:** Ica-provinsen sør for Lima er viktigste vitikulturelle område. Cabernet sauvignon og malbec dominerer. Produksjon av druer til «Pisco»

## Venezuela

- **Viktig å vite:** Tropisk vitikultur, to sesonger som styres av regntiden.



# Asia - Kina

---

- **Druer:** Cabernet sauvignon, merlot og carménere.
- **Vinstil:** Hovedmålet for kinesiske produsenter er primært å lage viner i typisk «Bordeaux-stil». Har også verdens største produksjon av icewine i nordøst.
- **Omfang:** Mer enn 400 vingårder i dag. Kina har blant verdens største beplantede areal av druer men det er usikkert hvor mye som er vindruer og hvor mye som er spisedruer.
- **Viktig å vite:** Kystområdene Shandong, Hebei og Tianjin har klima som passer for vitikultur på grunn av tempererende sjøbris. Internasjonale druesorter importert fra 1970-tallet. Blå druer dominerer med 80%. Moët Chandon har stort hell i Yunnan med vinen Ao Yun.





# Asia øvrige

## Georgia

- **Viktig å vite:** Den lokale grønne druen rkatsiteli og den blå teinturien saperavi er de mest utbredte druesortene.

## Armenia

- **Viktig å vite:** Er blant de eldste vitikulturelle stedene i verden. I 2011 fant arkeologer «vingården» Areni 1 - som kan dateres til 4100 fvt.

## India

- **Viktig å vite:** Stadig økende vinproduksjon og konsum. Produserer mer enn 1,2 millioner tonn druer hvert år, men mindre enn 10% benyttes til vin.

## Japan

- **Viktig å vite:** Store klimatiske utfordringer - monsun og høy luftfuktighet. Druen koshu, en naturlig hybrid mellom vinifera og en eller flere østasiatiske vitisarter, benyttes. Det er 5 regioner med Yamanshi som viktigste.





## Asia: Andre land med produksjon men lite kvalitet.

---

- Russland, Tsjetsjenia, Turkmenistan, Uzbekistan, Kazakhstan, Aserbajdsjan, Kyrgyztan, Tajikistan, Buthan, Korea, Myanmar, Nepal, Sri Lanka, Taiwan, Thailand og Vietnam.





# Sake

---

Fullblods tradisjon og vestlig hype.



# Sake

- ◆ **Hvor:** Sake produseres hovedsakelig i Japan, hvor det er en tradisjonell og kulturelt viktig drikk.
- ◆ **Ingredienser:** sake er en fermentert drikk laget på ris, vann og koji (en type mugg)
- ◆ **Polering av ris:** Risen poleres for å fjerne ytre lag, noe som gir en renere smak. Graderes etter poleringsgrad.
- ◆ **Vasking og bløtlegging:** Den polerte risen vaskes og bløtlegges for å justere fuktighetsinnholdet.
- ◆ **Damping:** Risen dampes for å gjøre den myk og klar for fermentering.
- ◆ **Koji-produksjon:** En del av den dampede risen blandes med koji-mugg for å bryte ned stivelsen til sukker.



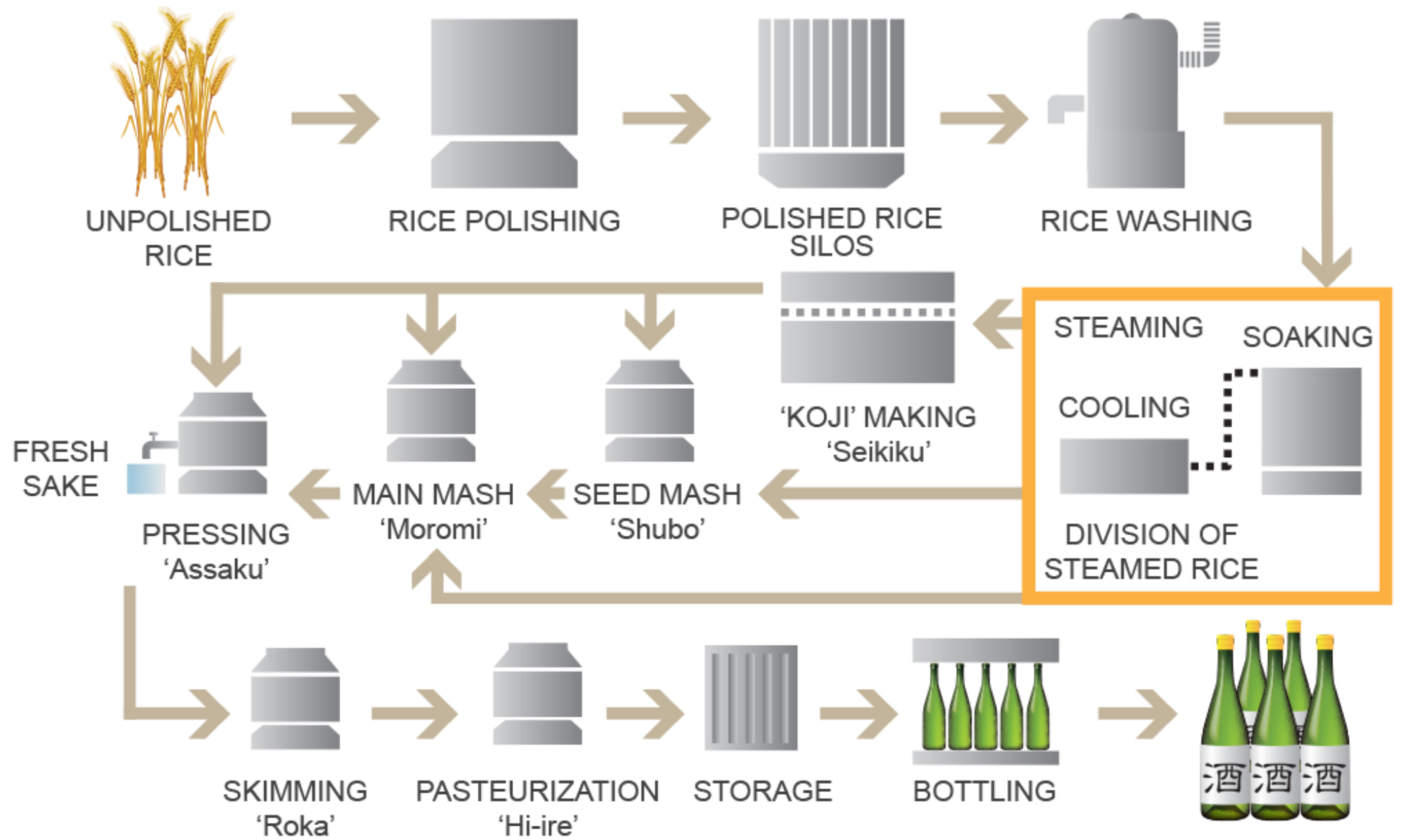


# Sake

- **Hovedfermentering:** Koji-risen blandes med mer dampet ris, vann og gjær i store tanker. Dette starter en prosess med flere parallelle fermenteringer, hvor stivelse omdannes til sukker og deretter til alkohol, samtidig.
- **Pressing:** Etter fermenteringen presses blandingen for å skille væsken (sake) fra de faste stoffene.
- **Filtrering og pasteurisering:** Saken filtreres og pasteuriseres for å fjerne urenheter og stabilisere smaken.
- **Modning:** Saken kan lagres i flere måneder for å utvikle smak og aroma. Utvikler her mange ulike typer Sake
- **Alkoholprosent:** Sake har vanligvis en alkoholprosent på 15-20% men kan oppnå opp til 22%.



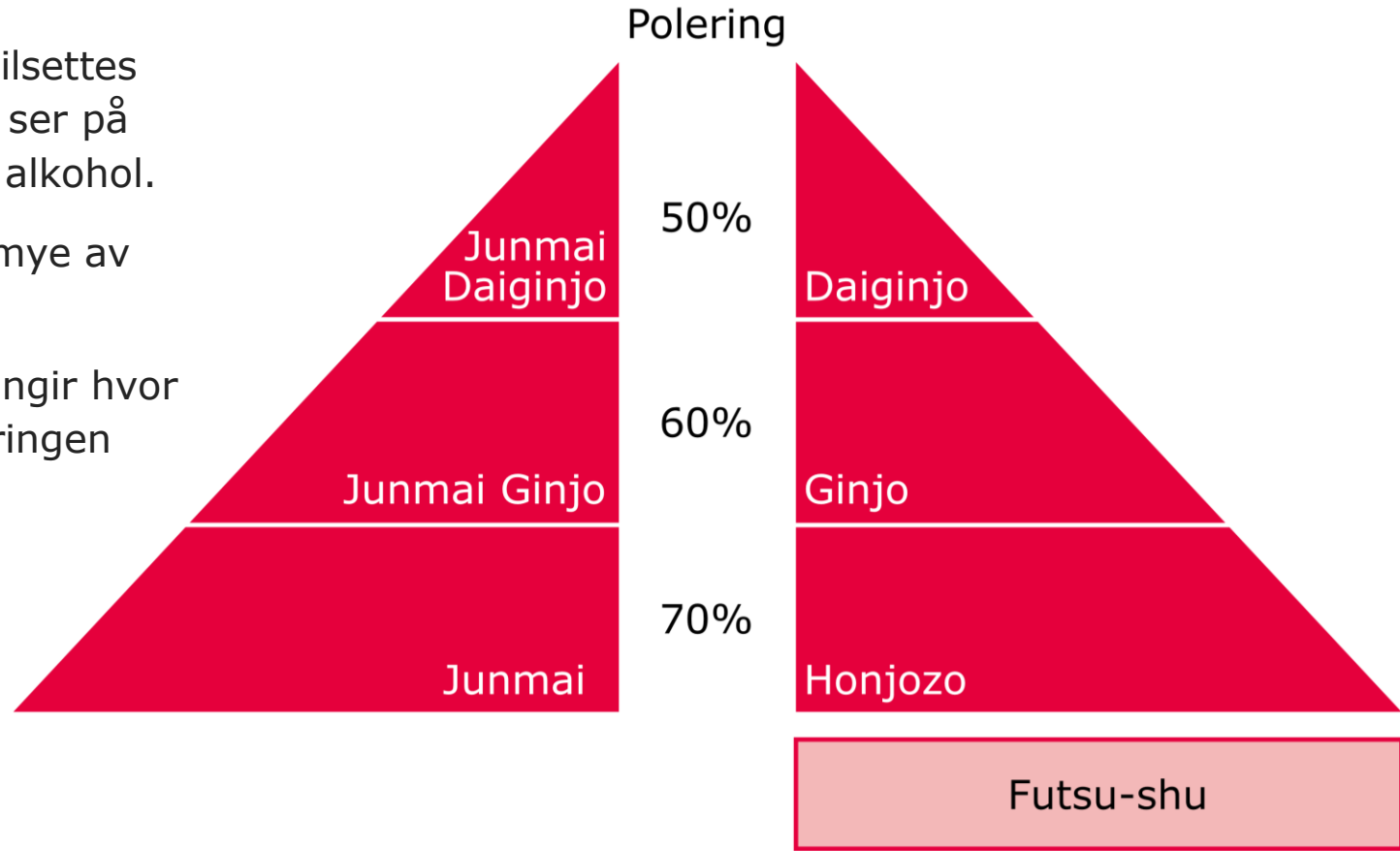






# Kvalitetspyramiden

- Sake deles opp i vanlig sake og premium sake. Vanlig sake kalles futsu-shu.
- Premium sake deles igjen opp i om den tilsettes alkohol eller ikke. Junmaisake, som man ser på venstre side av pyramiden, tilsettes ikke alkohol.
- Saken regnes som bedre ettersom hvor mye av riskornet som poleres bort.
- Poleringsgraden i midten av pyramiden angir hvor mye av riskornet som er igjen etter poleringen (fra min. 70% til min 50%).





# Typer sake

---

- **Futsu-shu**

Vanlig "bord-sake", utgjør omtrent 80% av all sakeproduksjon.

- **Junmai**

Den jordligste, fyldigste, bitreste, syrligste og minst aromatiske av premiumsakegradene. Tilsettes ikke brennevin.

- **Honjozo**

En annen smakfull og robust sake, men er ofte lettere og mer aromatisk enn Junmai. Mineral- og kornaktige noter er vanlige.

- **Junmai Ginjo**

Vanligvis aromatisk med fruktige og blomsteraktige noter. Middels fylde og glatte.

- **Ginjo**

Ligner på junmai ginjo, men er enda lettere og mer duftende. Syreinnholdet er vanligvis lavere, noe som kan gi en mykere tekstur. Ginjo avsluttes ofte med en svak brennende følelse.

- **Junmai Daiginjo**

Lett, fruktig og blomsteraktig. Ren og vanligvis ikke bitter.

- **Daiginjo**

Enda lettere, mer aromatisk og renere enn junmai daiginjo. Fruktig, blomsteraktig, myk og glatt. Kan fortsatt avsluttes med en svak varme. Klassisk kombo med sushi.



Norsk  
Sommelier-  
Utdannelse