

# Vin til vilt

1



Sommeren er på hell og de lyse, lange kveldene avløses av fuktige og gradvis mørkere kvelder som ubønnhørlig forteller oss at nå er det tid for å rydde vekk grillutstyret for i år. Deprimerende kanskje, men alt er en overgang. Personlig synes jeg høsten er en fin tid når jeg først har vent meg til tanken om at sommeren er over. Høsten i vår del av verden er både fargerik, velduftende og rik på naturens egne gaver.

## VIN TIL VILT

TEKST PER HOVDE

Mørke, kjølige høstkvelder innbyr mer enn noe annet til de store kulinariske nytelser, og sesongens råvarer gir god anledning til å finne frem de edleste dråpene fra kjelleren. I denne artikkelen skal jeg ta for meg viner til høstens vilt og se på hvilke egenskaper jeg søker i vinen mot ulike typer og sammensetninger av vilt.

# Innhold

1. Viltets egenskaper og tilberedningsmåter
2. Hvilke egenskaper bør viner til vilt ha?
3. Smaking av seks viner som passer til ulike typer og tilberedninger av vilt
4. To retter som ledsages av vinene

Men først en liten introduksjon til hvordan vi opplever smak og hvordan komponenter i vinen kommer til uttrykk i smaksbildet...

# Hva bestemmer smaksopplevelsen?

Grovt sett kan smaksopplevelsen deles inn i 3 hovedelementer:

- ▶ Tungerelatert smak (smakssansen)
- ▶ Tekstur (Berøringssansen)
- ▶ Aroma (Luktesansen)

# Elementer i smaksopplevelse

- Tungerelatert smak

- salt
- søtt
- surt
- bittert
- (umami)

- Tekstur – taktil del av smak (berøringssansen)

- Viskositet (“væsketykkelse” / seighet)
- Astringens (opplevd “friksjon / tørrhet mot slimhinnene)
- temperaturfølelse

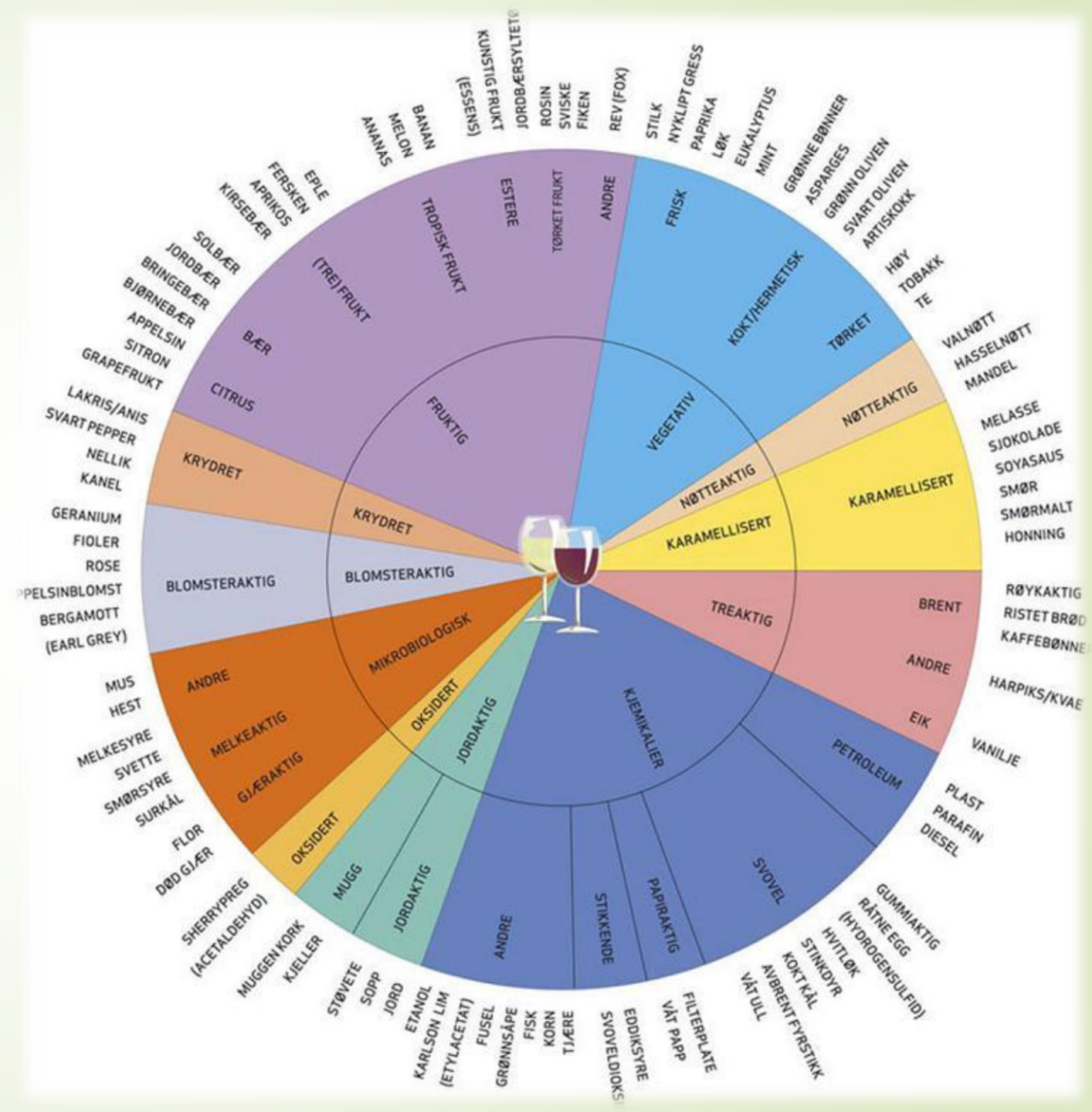
Tekstur er bestemmende for opplevelse av smaksfylde og rikhet



# Aromakarakterer

- ▶ Luktesansen er den mest fininnstilte og nyanserte del av smaksopplevelsen fordi luktesansen er langt mer følsom enn smakssansen, og tett knyttet til hukommelsen vår, slik at duftopplevelser er lettere å huske
- ▶ Vanlig hovedgruppering av aromaer:
  - ▶ **primær-aromaer (estere, terpenener)**
    - ▶ opphav i grunnleggende aromaer i råvarene(e)
  - ▶ **sekundær-aromaer (alkoholer, syrer)**
    - ▶ opphav i aromaer som oppstår under produksjons-prosessen
  - ▶ **tertiær-aromaer (fenoler, lactoner, vanillin)**
    - ▶ opphav i organisk nedbrytning gjennom lagring (utvikling)
- ▶ Andre kjemiske forbindelser som påvirker aromaene i vinen
  - ▶ **pyraziner, sulfider**

# Aromahjulet



# Viktigste smakskomponenter i vin

Grunndimensjonene: Definerer «form» og struktur

- ▶ Alkohol (**etanol** + høyere ordens alkoholer, særlig glyserol)
  - ▶ Bidrar til bløthet (tekstur) og sødme i vinen
  - ▶ Viktig for balanse og vinositet
- ▶ Syre
  - ▶ Fruksyrer fra druen: **vinsyre**, eplesyre, sitronsyre (ca. 90 %)
  - ▶ Syrer som dannes under fermentasjonsprosessene: ravsyre, eddiksyre, melkesyre (sistnevnte fra malolaktisk gjæring)
  - ▶ Bidrar til syrlighet i smaken
  - ▶ Tilfører friskhet og balanse mot alkohol og smakskonsentrasjon
  - ▶ Syremengden varierer med druetype, klima og vinifikasjonsmetode
- ▶ Tannin (garvesyre/garvestoff)
  - ▶ Tilfører bitterhet
  - ▶ Øker tørrhet i tekstur (astringens)
  - ▶ Finnes i beskjeden grad i hvite viner fordi disse gjæres uten drueskallene

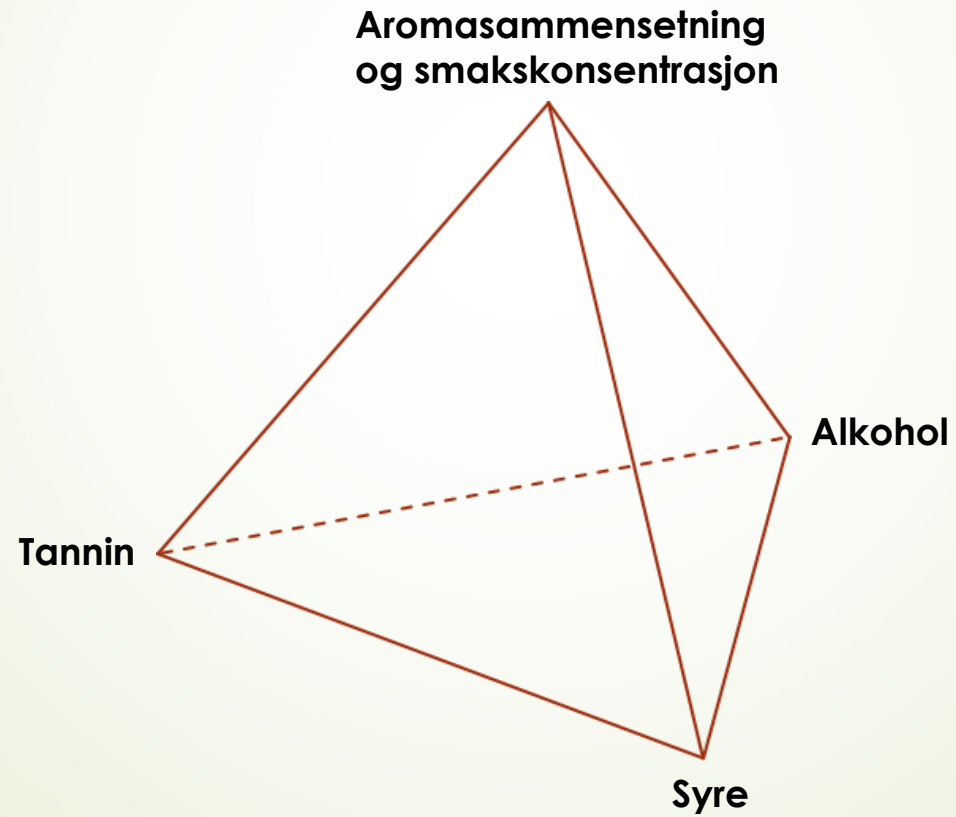
# Viktigste smakskomponenter i vin

## Smaksaroma- og konsentrasjonsdimensjonen

- ▶ Aromasammensetning
  - ▶ Vinens kjemiske sammensetning påvirker vinens aromakarakter og formes av
    - ▶ Druetype(r)
    - ▶ Klima
    - ▶ Jordsmonn
    - ▶ Soleksponering
    - ▶ Produksjonsmetode
  - ▶ Bestemmer vinens aromakarakter
- ▶ Smakskonsentrasjon (ekstrakt)
  - ▶ Påvirkes av jordsmonn, klima og værforhold
  - ▶ Påvirkes av produksjonsteknikker, bl.a. avkastning
  - ▶ Øker vinens karakterstyrke



# Smaksdimensjonene i vin



# Litt om smaksansenes oppførsel

- ▶ “Relative”
  - ▶ relative til foregående stimuli (referanse-stimuli)
    - ▶ appelsin smaker definitivt forskjellig før og etter at vi har spist sjokolade
    - ▶ en rødvin smaker distinkt forskjellig om vi spiser sjokolade rett før den drikkes
  - ▶ følsomhet for nye stimuli forskyves av ulike referanse-stimuli
    - ▶ svært forskjellige stimuli gir størst effekt
      - ▶ f.eks. surt etter søtt og vice versa
      - ▶ bittert etter søtt
- ▶ Lette å “lure”
  - ▶ kan utnyttes for å oppnå spesielle effekter
  - ▶ kan gi utilsiktede negative (eller positive) effekter

# Tungerelatert smaksbalanse i vin

## ➤ Rødvin

**sødme**

(alkohol)  
(ekstrakt)



**syrlighet + bitterhet**

(syre)

(tannin)

## ➤ Hvitvin

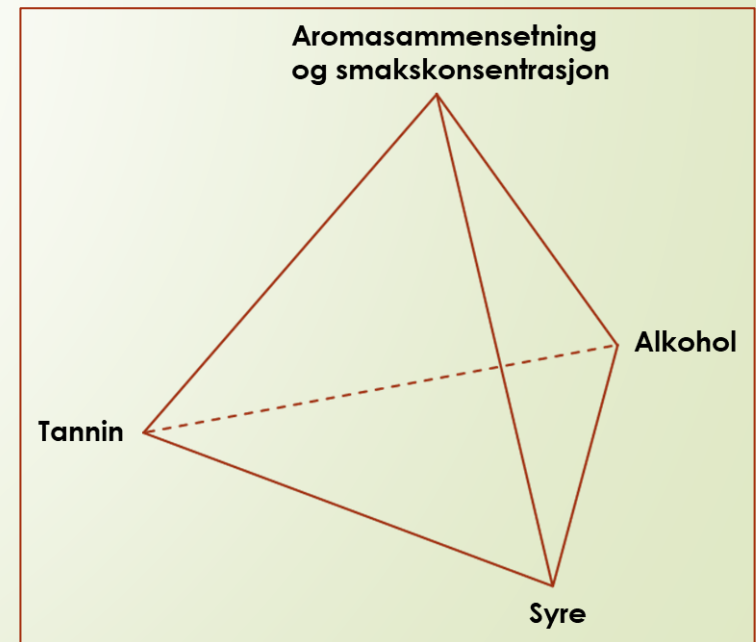
**sødme**

(alkohol)  
(ekstrakt)  
(restsukker)



**syrlighet**

(syre)



# Viltet smaksegenskaper

- **Smaksintensitet**

Viltkjøtt har en sterkere smak enn husdyr, påvirket av dyrenes naturlige kosthold av bær, lyng, nåletrær og lauvtrær

- **Beiteområdets fauna påvirker smaken på kjøttet (*terroir*)**

Smaken varierer med beiteområdene, noe som gir viltet en unik karakter

- **Mørning og modning**

Optimal mørning utvikler søtlige, tertiære aromaer som kjennetegner viltsmaken

- **Sødmefull smak**

Modnet vilt har naturlig sødme, og krever syre i tilberedningen for balanse



# Tilberedning av vilt

- **Tradisjonelle metoder**

- Mye bruk av fløte og søtt tilbehør – maskerer viltkarakteren og er en reell utfordring for vinen
- Lang koking av kraft på skrog av fuglevilt gir mye bitterstoffer i sausen. Kok disse under en halvtime og hver nøye med å skumme av, bland med kraft av kylling og innkokt hvitvin, da får du med viltaromaene i sausen. Montér med smør.

- **Bruk av syre i matlagingen**

Syrejustering med vineddik eller sherryeddik gir mer balanse i smaken i sauser og ved smørdamping / steking av grønnsaker

- **Sopp**

Sopp inneholder mange kjemiske forbindelser som gir hver type sopp deres karakteristiske smaksaroma (*octenol, aldehyder, estere, terpenener, fenoler*). Felles for de fleste soppene er det typiske jordlige sopp-preget som skyldes octenol

# Hvilke egenskaper bør vin til vilt ha?

- **Søk aromakarakterer i vinen som harmonerer med viltet den skal ledsage (fortrinnsvis tertiær / tertiær)**
- **Søk vin med en smakskonsentrasjon som er på samme nivå som retten, eller tilpass smakskonsentrasjonen i retten (f.eks. gjennom hvor mye du reduserer kraft og vin når sausen lages)**
- **Alder på vinen avgjørende for de beste kombinasjonene**
  - Viner med utviklingspotensial får mer karakterstyrke gjennom lagring. Slike viner finner vi i hovedsak i enkelte vinområder i Frankrike og Italia
  - Lagring av slike viner gjør at tanninene mykner og opplevelsen av sødme i vinen tiltar

# Mine primære utgangspunkt for valg av vin til ulike typer vilt

- **Rype og orrfugl**

Syrah, helst fra Rhône (Côte-Rotie, Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph)

- **Tiur og røy**

Moden Barolo eller Barbaresco (Nebbiolo), Côte-Rôtie, utviklet Pinot fra Burgund

- **Fasan, vaktel, perlehøne**

Rød burgund, mildere utgaver av Nebbiolo (Barbaresco, Langhe Nebbiolo)

- **Hare**

Pinot Noir, Gamay

- **Hjort**

Moden Barolo, Syrah-viner (helst fra nord-Rhône)

- **Rådyr**

Moden Cabernet Franc fra Loire (Chinon, Bourgueil, Saint-Nicholas-de-Bourgueil)

- **Elg**

Brunello di Montalcino, Syrah-viner. Trenger generelt viner med god fruktsødme

- **Rein**

Rhône (Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas), Pinot Noir, østside Bordeaux

# Vinene vi skal smake (alternativ rekkefølge)





# Domaine Geantet-Pansiot Côteaux Bourguignons 2022

Vnr. 12391101, kr 319,90



LYST KJØTT



SMÅVILT



OST



FYLDE




FRISKHET



GARVESTOFFER



Frisk og fruktig 



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Gamay 100%

Alkohol 13%

Sukker under 3 g/l

Syre 5,6 g/l

# Jean Bourdy Côtes du Jura Rouge 2021

Vnr. 1462001, kr 359,90



 LYST KJØTT



 SMÅVILT


 STORVILT


 FYLDE

 FRISKHET

 GARVESTOFFER

 Frisk og fruktig 

 Drikkeklar nå, men kan også lagres

 Trousseau (Merenzao) 33%  
Pinot Noir 34%  
Poulsard 33%

**Alkohol 12%**

**Sukker under 3 g/l**


**Syre 5,1 g/l**


# Yannick Amirault Bourgeuil Les Cartiers 2019

Vnr. 5141201, kr 279,90



 **STORFE**



 **LAM OG SAU**


 **SVIN**

 **FYLDE**

 **FRISKHET**

 **GARVESTOFFER**

 Fast og fruktig 

 Drikkeklar nå, men kan også lagres

 Cabernet Franc 100%

**Alkohol 13,5%**

**Sukker under 3 g/l**

**Syre 3,8 g/l**

# Giovanni Rosso Langhe Nebbiolo 2022

Vnr. 1265301, kr 239,90



STORFE



LAM OG SAU



SMÅVILT



FYLDE




FRISKHET



GARVESTOFFER



Fast og fruktig 



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Nebbiolo 100%

**Alkohol** 13,5%

**Sukker** under 3 g/l

**Syre** 5,3 g/l



# Pheasant's Tears Saperavi 2021

Vnr. 14988901, kr 309,90



STORFE



LAM OG SAU



STORVILT



Fast og fruktig ⓘ



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Saperavi 100%

Alkohol 13%

Sukker under 3 g/l

Syre 6,8 g/l

NATURVIN

# Colombier Crozes Hermitage 2023

Vnr. 5045301, kr 299,90



STORFE



LAM OG SAU



STORVILT



FYLDE




FRISKHET



GARVESTOFFER



Fyldig og saftig 



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Syrah 100%

Alkohol 13%

Sukker under 3 g/l

Syre 3,2 g/l