

Smak Klassisk fransk

# Duften av Bordeaux

Verdens viktigste vinområde er ofte begravet i tunge fakta. Så vi gjorde det enkelt. Skikkelig enkelt.

**B**ordeaux er som Ibsen. Det er litt teit ikke å ha snøring på hva det handler om. Likevel insisterer vinkjennere på å gjøre terskelen til å forstå verdens viktigste vindistrikt skikkelig høy. Jeg googlet «Bordeaux incredible easy» og fant likevel bare leksikonlister med druesorter og jordsmonn. Hvor ble det av nytelsen? Magien? Fascinasjonen?

Vi trenger eksperthjelp til å komme bak haugene av tunge fakta. Sebastian Bredal er én av tre i Norge som får kalle seg Master of Wine. Det finnes 338 i hele verden.

– **Hvorfor er det så få?**

– Ja, det kan du spørre om. Mange flinke folk har prøvd. Jeg, som mange, strøk først på smake-eksamen. Men det var fint. Da fikk jeg et år til, og smaking er absolutt et modningsfag.

– **Hva er greia med Bordeaux?**

– Det er et av de klassiske områdene du bare må kunne. Fantastiske viner som ofte kan lagres lenge og utvikler mange lag med duft, sier han.

Cabernet sauvignon er den aller viktigste røde druen her. Den smaker av solbær og ofte litt grønne urter. Cabernet har mye snerp. Du kjenner tørrheten spre seg i munnen, som et reisverk. Det er bra. Du kan se på det som grunnmuren og bjelkene i et hus. Snerp? tenker du nå – er ikke det sånt jeg får hodepine av? Niks, det er det ikke. Tørstoffene er nødvendige for viner som skal lagres. De gjør også at Bordeaux-viner er perfekte kavalierer til mat. Men – druen har en svakhet. Den kan kjennes litt hul. Mye smak først, så forsvinner

den litt under radaren, før den gjør comeback i svelget. Det hullet må fylles med noe. Dette handler også om at vinbøndene i Bordeaux, med det ustabile klimaet som er der, ikke kan satse alt på én drue. Si hei til merlot. Mindre snerp, men proppet med deilig, plomme-smakende yppighet. Merlot er myk. Hun fyller og glatter over det hullet cabernet ofte har. Et teppe av fløyel rundt reisverket. Som en duett mellom Sivert Høyem og Ane Brun.

Utfordringen når vi nå lærer oss blind-smaking, er at cabernet sauvignon og merlot med hell dyrkes over store deler av verden. Hvordan vite at vinen er fra Bordeaux? Da må vi trekke frem det forslitte og latterliggjorte uttrykket «blyantspiss». Ingen vinanmelder kan bruke det ordet uten å bli møtt med rullende øyne og skjeve smil fra leserne. Ok, så er det et fäfengt forsøk på å fange et sanse-inntrykk. Men det er det beste vi har. Snurr glasset og snus skikkelig. Du vil kjenne en kjerne av mørke bær, plommer og solbær. Lukter det noe grønt også? Men over den kjerne hviler en skygge av noe annet. Noe kjølig. Ikke levende. Tørt. Den skyggen er det vi kaller blyantspiss.

Bordeaux-regionen er definert av elven Gironde, som deler østsiden fra vestsiden. Vest er cabernets kongerike. Den trenger jordsmonnet der, proppet med grus, for å bli varm nok og moden. På østsiden regjerer merlot. Så, hva er det mest av i vinen din? Sivert Høyem eller Ane Brun? Slik kan du snuse deg frem til riktig side av elven. Er du i tvil? Da snuser du på en blyantspiss når ingen ser. Det kan være vår hemmelighet. ●



INGVILD TENNFJORD  
[Vinskribent]

ingvild.tennfjord  
@aftenposten.no

## VINANMELDELSER [Utvalg]

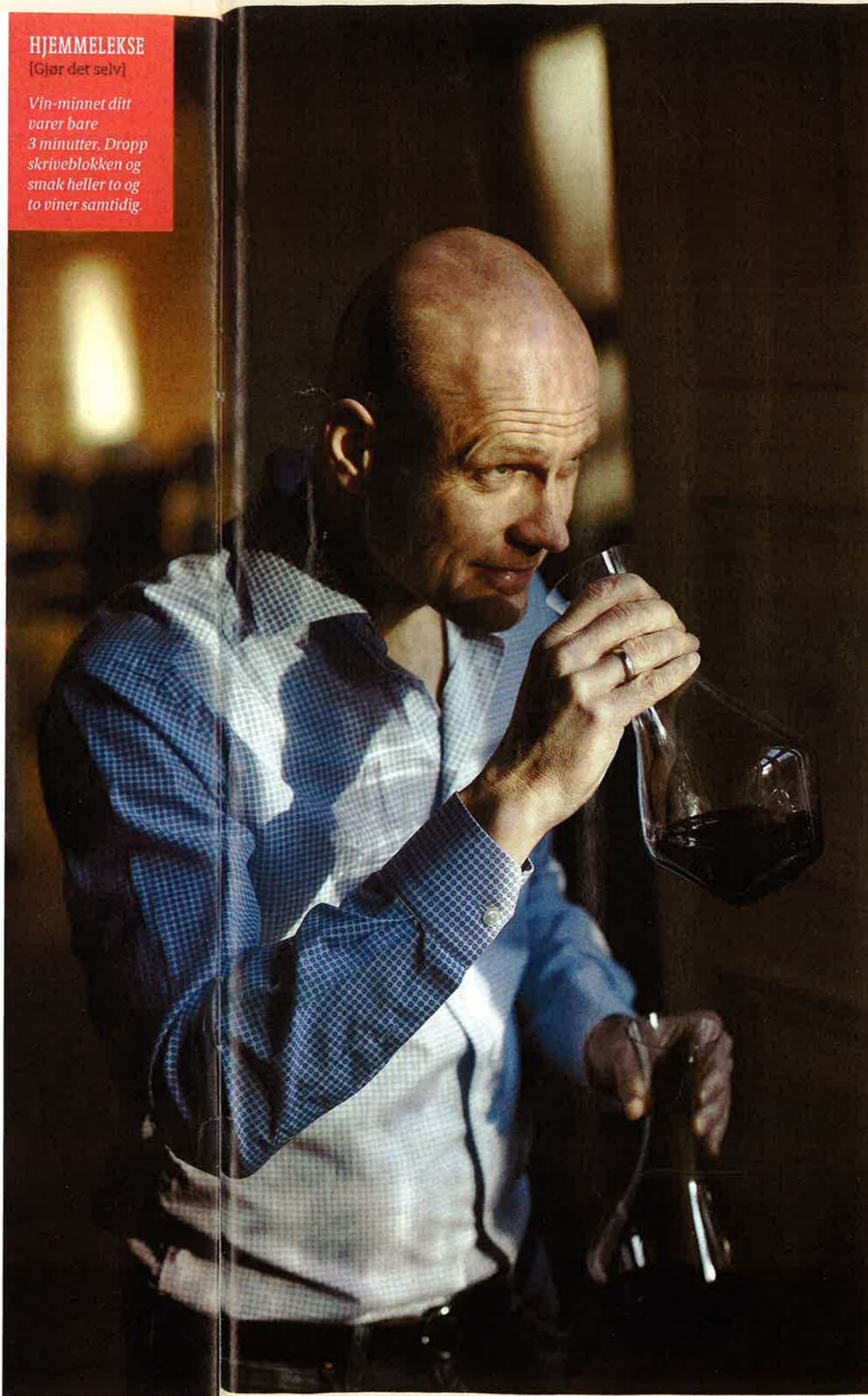
**Basis** Polets vare-sortiment. Kategori 2-butikker har ca. 400 varer. Kategori 7 har ca. 2500.

**Bestillingsutvalg** Importørens egne produkter. Bestilles og leveres via polet.  
**Testutvalg** Testes i seks måneder. Selger produktet, beholder det hylleplassen.

FOTO: KATINKA HUSTAD

## HJEMMELEKSE [Gjør det selv]

Vin-minnet ditt varer bare 3 minutter. Dropp skriveblokken og smak heller to og to viner samtidig.



## Prøverommet Vinanbefalinger



4 **La Promesse Sauvignon Blanc**  
Pris: 354,10 kr.  
Varenr. 3601106. Basis, polkat. 4

Det er lett å glemme at de også lager hvitvin i Bordeaux. Frisk og overraskende god pappvin som dufter av gul fersken og eple med en himmel av grønne urter over seg. Perfekt til små-nipping og aperitiff.



5 **Le G de Château Guiraud**  
Pris: 174,90 kr.  
Varenr. 9773901. Basis, polkat. 2

Denne hvitvinen har vært superpopulær siden den kom inn på polet. Frisk, men har en liten dæsj sémillon-druer i seg, som gir vinen litt fyldigere kropp. Perfekt til kylling, fisk, salat eller kosedrikk.



5 **Divinus de Ch. Bonnet 2010**  
Pris: 249,90 kr.  
Varenr. 3526701. Bestilling, inne på 3 pol.

Redd for snerp? Smak denne. Tørstoffene her er så finkornede. Raffinerte. Rødvin med en dirrende kjerne av bær og vanilje stang, under grønne urter. Liker denne veldig godt. Server til kjøttretter.



6 **Ch. Peybonhomme-les-Tours Cru Bourgeois**  
Pris: 184,90 kr.  
Varenr. 9911801. Bestilling, inne på 3 pol.

Duften av Bordeaux. Blå plommer og blyantspiss. En bløt og saftig rødvin som strammer seg opp i svelget. Nesten som å spise krekling. Ren smak av natur. En merkelig, kul og helt fantastisk vin. Og rimelig til å være Bordeaux.



6 **Ch. Pavell de Luze**  
Pris: 237 kr.  
Varenr. 2299901. Basis, polkat. 2

Bordeaux er dessverre veldig dyrt. Men denne er verd pengene. Inne på nesten alle pol. Fra Margaux, vestsiden. Silkemylk rødvin, så strammer snerpen til. Dufter av skogbunn og treverk, og har et lite bitterbitt i svelget. Unn deg denne. Bordeaux-pensum.



4 **Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon**  
Pris: 109,90 kr.  
Varenr. 260501. Basis, polkat. 1

Til blindsmaking: kjøp denne og rød Bordeaux. Kjenner du forskjellen? Varmen i Chile gjør fruktsmaken mørker og modnere. Det gir også høyere alkohol. Billig mot dyr. Nye verden mot den gamle Klassiker mot nykommer. Prøv!