



Sydfrankrig – et vinområde med megen sol

I Sydfrankrig produceres omkring en tredjedel af fransk vin, så her er tale om et stort område med mange variationer i smag og kvalitet

■ Pays d'Oc

Pays d'Oc er den betegnelse, som vin fra det sydlige Frankrig kan få, hvis den lever op til nogle relativt lempelige krav. Blandt andet må man ikke høste mere end 90 hektoliter per hektar. Et sådant krav er indført ud fra deisen, at jo mindre høstudbytte, jo mere intens vin og dermed også vin af en bedre kvalitet. Men et udbytte på 90 hektoliter per hektar er stadig meget. Normalt vil Deres vinanmelder sige, at man skal ned under 40-50 hektoliter per hektar, hvis der skal produceres virkelig god vin.

Området ligger ned til den østlige del af Frankrigs Middelhavskyst. Og her er varmt. For at druerne skal modnes optimalt, er det godt, at de udsættes for temperatursvingninger i løbet af modningssæsonen. Varmt og solrigt om dagen og lidt køligere om natten er helt perfekt. Og bevæger vi os lidt væk fra kysten og op i den bagvedliggende bjergryg, så er dette tilfældet. Men nede langs

kysten kan vinen have en tendens til at få en lettere overmoden karakter.

Eminence, Syrah

Ugens vin hedder "Eminence" og er klassificeret som en Pays d'Oc. Vinen er lavet udelukkende på Syrah. Det er Joseph Castan, som er vinkøbmand, der står bag vinen. Som vinkøbmand opkøber han druer fra forskellige producenter, blander dem efter bedste evne og laver derpå vinen. Når vi snakker almindelig hverdagsvin, så kan der komme meget godt vin ud af denne fremgangsmåde, hvis vel at mærke vinkøbmanden kan sit kram. Men ofte er der blevet set skævt til denne tilgang fra slotte, der har kvalitetsambitioner. Når man støder på etiketter, hvor af det fremgår, at vinene er tappet på slottet (mis au château), så er det udtryk for, at man forsøger at distancere sig til disse vinkøbmænd. Men med sin 100% Syrah-vin har Joseph Castan lavet en ganske hæderlig vin. Problemet med disse blandingsvine er imidlertid, at man ikke ved meget om den eksakte oprindelse og at dyrkningsmetoderne kan være svære at gennemskue. Så eksempelvis oplysninger om, hvor druerne mere nøjagtigt er dyrket eller høstudbyttet er ikke muligt at fremskaffe. Og det er heller ikke gennemskueligt i denne vin.

Vinen har en dejlig duft af bær med et strejf af peber. Den har en behagelig, rund og tilgængelig smag. Dog ikke så meget syre og ikke så mange tanniner, som det ofte ses, når vin er lavet på 100% Syrah. Smagen går i retningen af blomster, chokolade og lidt peber. Men på trods af en anelse peber i smagen, så fremtræder vinen med en let sødme. Denne sødme gør vinen tilgængelig

for mange. Der er ikke nogen, der slår sig på denne vin. Men personligt mener Deres vinanmelder dog, at vinen godt kunne jeg godt have brugt lidt mere kant og lidt mere tannin til at modstå denne lette sødme. Sødmen kunne tyde på, at druerne er høstet fra det kystnære område, hvor solen og det varme klima er dominerende. Manglen på temperatursvingninger har det med at modne druerne meget hurtigt og dermed give denne ekstra sødme. Hvis man vil minimere sødmen, så er det en god idé, at servere vinen lidt køligere end man ellers ville gøre. I dette tilfælde vil et forslag om en serveringstemperatur på 15-16 grader ikke være helt skudt ved siden af.

Vinen sælges i SuperBest i Støvring og koster 55,- kr. hvis man køber to flasker. Og det er sådan set en ok pris. Man kommer sjældent rigtig langt med 55,- kr., men en hæderlig vin kan man nemt finde til disse penge og det er en sådan vin, der her er tale om. Var det ikke for sødmen, ville den udløse 5 proptrækkere, men i Deres vinanmelders bog får den ikke mere end 4.

LIDT FAKTUELT

Eminence, Syrah, Pays d'Oc, Frankrig, 2012

Forhandles af:

SuperBest, Støvring.

Pris: 79,95 kr.

(110,- for 2 stk. i denne uge).

