

VINSMAGNING

GUIDE



LIMFJORDS
~ CAMINOEN ~

FØRSTE SMAGNING

DAG 1

DOMAINE JOCELYN STADEROLI, MA MUSE CADETTE ORANGE 2023

Velkommen til Limfjorden og velkommen til Glyngøre. Vi lægger godt fra land med en af de skatte, som området gemmer på: Østers. Mange ville vælge bobler/champagne til østers. Men der er jo ingen grund til at tage på eventyr ved Limfjorden, hvis man ikke er klar på at opleve noget nyt. Derfor skal du nu smage en anden smuk kombination – i Frankrig en nærmest ikonisk kombination.

SMAGEN

Sammen med østers skal du have en vin, som man kalder Muscadet. Det er en tør hvidvin fra Loiredalen i Frankrig. Vinen er lavet på druen Melon de Bourgogne og er karakteristisk ved sin mineralitet og en lille, saltet undertone. Dette komplementerer østers' delikate havsmag. Den har en relativt høj syre, som kan skære igennem østers' fedme og salt. Gylden i glasset. Smagsnoterne i vinen er citrusfrugter, grønne æbler og pærer, våd sten, krydderurter og en lille bitterhed.

VINENS HISTORIE

Jocelyn Staderoli var faktisk lydtekniker i den franske film- og tv-branche, men han gik og drømte om at lave vin. Midt i 10'erne kastede han sig så endelig ud i det. Først brugte han nogle år hos Domaine Landron-Chartier. Derefter tog han en uddannelse som ønolog – og så var han klar. På 4,5 ha vinmarker i kommunen La Varenne Orée-d'Anjou, på skråningerne ned mod den sydlige bred af Loirefloden, laver Jocelyn sine vine. Og med en lille finurlighed leger han med navnene på vinene.



Denne vin hedder Ma Muse Cadette. Det betyder egentlig noget i retning af "min unge muse". Meeen... hvis man siger det hurtigt på fransk, bliver det til "min Muscadet".

Loiredalen løber langs Loirefloden i det vestlige Frankrig. Området strækker sig over 1000 km med Atlanterhavet i den vestlige ende og det centrale Frankrig mod øst. Klimaet i den vestlige ende er køligere og mere maritimt end den østlige ende, som er mere kontinentalt. Vinen hér er fra den vestlige ende.

Nu da du er i Glyngøre, og det handler om østers, skal du næsten unde dig selv en gåtur rundt på havnen. Næsten alle steder, hvor du kan kigge ned på havbunden, vil du se østersskaller. Limfjorden er et skattekammer af østers. Bag Østersbaren kan du slå dig ned (eller op) på den store bænk og kigge mod Sallingsundbroen. Du kan også finde en god plads ved det grønne område på den anden side af havnen. Her kan du kigge mod Nykøbing, mens du øver dig på dine knob-færdigheder.

Foran dig ligger 5 vine og mange gode kilometer. Vi håber, at du vil nyde turen.

God fornøjelse!

Læs mere her: www.jocelyn-staderoli.fr

ANDEN SMAGNING

DAG 1

WEINGUT HARM, GRÜNER VELTLINER, ALAUN, 2023

Vinen, du nu skal smage, er lavet af 100% Grüner Veltliner. Det er og bliver Østrigs hofdrue. Det er "one grape to rule them all", og det er i sig selv en grund til at tage til Østrig for at drikke vin.

Østrig og vin... Måske har du engang hørt historien om noget, der var HELT galt med vinen i Østrig. I 1985 blev landet ramt af det, der sidenhen blev kendt som "kølervæske-skandalen". Der blev konstateret glykol i nogle vine på markedet. Glykol er et stof, som også bruges i kølervæske. Stoffet gav vinene mere fylde og blødhed, og på denne måde kunne man producere en masse billig og dårlig vin – forklædt som noget knap så ringe vin.

Det var en gigantisk skandale for Østrig, som gik fra at eksportere omkring 50 mio. flasker vin om året til ca. 5 mio. Alle havde tabt tilliden til de østrigske vine. For at genvinde æren indførte man i de følgende år nogle af verdens allerstrengeste vinlove, med et hav af kontroller allerede kort tid efter. Det betyder, at østrigske vine i dag har et rigtig højt kvalitetsniveau. Selv de billige vine er virkelig gode.

SMAGEN

Vinen her kommer fra Kremstal i Niederösterreich, som er Østrigs største og køligste vinregion. Vinene herfra er generelt kendetegnet ved friskhed, sprødhed, mineralitet og lethed – både for hvidvine og rødvine. Du kan finde noter af sprøde grønne æbler, pærer og citrusfrugter i vinen.



VINENS HISTORIE

Vinen er lavet af Andreas Harm, der var en af områdets første økologiske vinproducenter, da han startede sin egen produktion. I dag dyrker han efter biodynamiske principper. Folk så skeptisk til i begyndelsen, men i dag arbejder Andreas også som konsulent for andre vinbønder, der gerne vil omlægge deres produktion fra konventionel til økologisk eller biodynamisk. Hans vine er kendetegnet ved friskhed, mineralitet og en fantastisk balance mellem frugtsødme og frugtsyre. Der er en træfsikkerhed over hans stil.

Prøv evt. at holde en tår i munden i 10 sekunder. Synk så, og mærk, hvordan det trækker mundvand bagefter. Det er frugtsyren i vinen, som kommer fra druerne og er med til at gøre den frisk. Det er en vin, der passer perfekt til terrassen eller picnic. Til maden går den godt til grøntsager, salater, fisk/skaldyr og krydret mad.

Når du nu er landet ved Sallingsund Færgekro, skal du næsten unde dig, at gå en tur ud under broen. Der er masser af gode siddepladser mellem gyvel og hybenbuske. Her kan du sætte dig og kigge tilbage på Glyngøre, hvor du smagte turens første vin.

God fornøjelse!

Læs mere her: www.harmwein.at

TREDJE SMAGNING

DAG 1

WEINGUT BIRGIT BRAUNSTEIN, WILD WUX, 2021

Birgit Braunstein er den biodynamiske dronning af winemaking i Østrig. Hun er et holistisk powerhouse og nyder anerkendelse internationalt. Hun er optaget i La Renaissance des Appellations, en international sammenslutning af vinbønder og producenter, som arbejder efter biodynamiske og økologiske principper, og som samtidig kæmper for autenticitet, terroir-udtryk og ægte håndværk i vinverdenen. Det er dog ikke en klub, man bare kan melde sig ind i – man skal inviteres, og der er kun omkring 230 medlemmer på verdensplan.

VINENS HISTORIE

Vinen, du nu skal smage, er et samarbejde mellem Birgit og vinhuset Geyrhof. Vinen fungerer som en form for visitkort/samtalevin for et større projekt, der handler om biodiversitet, naturgenoprettelse og formidling. De arbejder blandt andet med at bringe lokale dyr og oprindelige insekter ud i vinmarkerne.

Birgit Braunstein har til huse ved Neusiedlersee i Burgenland i Østrig. Burgenland er en fladere og varmere vinregion i Østrig. Vækstsæsonen er længere, og det giver tilsammen mulighed for at lave vine med mere fylde og højere alkohol. Derfor er det typisk også denne region, man tager til for at finde østrigske rødvine med fylde.

Neusiedlersee er et af Østrigs vigtigste vinområder. Søen er Østrigs største naturlige sø, og i det varme og solrige område giver den køling og tåge om sommeren. Om efteråret holder den på varmen. Det giver en lang og stabil vækstsæson.



SMAGEN

Vinen er lavet primært på de to store, røde druer i Østrig: Blaufränkisch og Zweigelt. Druen Merlot har også sneget sig med. Blaufränkisch er en drue, der kommer med smag og duft af mørke bær, skovbund og krydderier. Den er mørk i farven og har relativt faste tanniner. Man kan sige, at det er kronprinsen af røde druer i Østrig. Kongen er Zweigelt. Den er lidt friskere, lettere og har mere smag af blomster, hindbær og krydderier. Tanninerne er bløde, og vine på Zweigelt vil typisk være saftige. Merlot blødgør og giver fylde.

Den vin, du får hér, har en tæt, rubinrød farve. Den dufter og smager af røde og mørke bær, krydderier, urter og peber. Den er tæt og fyldig, men uden at være fed eller sød – nærmest fløjsagtig. Vinen har ligget 15 måneder på en blanding af egetræsfade og akaciefade. Ikke for at give fadnoter til vinen, men for at den kan ånde en smule og modne.

Det er sådan en vin, man med fordel kan servere til lammekølle, vildt eller svamperetter.

God fornøjelse!

Læs mere her: www.weingut-braunstein.at

FJERDE SMAGNING

DAG 2

QUINTA DE AVES, MUSCAT VOLCÁNICO, 2024

Quinta de Aves er en familiedrevet vinperle midt i Spaniens vulkanske landskab i Campo de Calatrava. Den mineralrige, sorte jord og det højtliggende terræn giver vinene dybde, friskhed og karakter. Familien har opkaldt vingården efter det rige fugleliv, der er i området. Således hedder vingården "Fuglenes gård".

På den store ejendom findes både olivenlunde, skove og selvfølgelig vinmarker. Familien har de seneste år arbejdet på at lægge hele vinproduktionen og forretningen om til økologisk og bæredygtig drift. Der arbejdes uden sprøjtegifte i markerne, og man bruger i vid udstrækning solenergi.

Campo de Calatrava ligger i Castilla-La Mancha. Det er verdens største vinregion (målt på areal) og ligger lige midt i Spanien. Tidligere har La Mancha været kendt for at lave mere volumen-vin end kvalitetsvin. Det har dog ændret sig markant gennem de seneste 20-30 år. Der synes også at være en stor bevægelse af vingårde, der skifter fra konventionel dyrkning og vinproduktion til økologisk.

Vingården Quinta de Aves' marker ligger i 700 meters højde, hvilket giver store temperaturudsving mellem dag og nat. I det varme område holder de køligere nætter druerne friske og frugtige. Jorden er oprindelig vulkansk, og det giver vinen noget mineralsk og særligt. Også de mange vandreservoirer, der er i området (en grund til at der er så mange fugle), bidrager til mere stabile klimaforhold. Alt i alt gør det, at forholdene er optimale for at dyrke vin uden brug af sprøjtemidler, da man oplever ganske få sygdomme i vinplanterne.



SMAGEN

Det, du får i glasset, er en hvidvin med rest-sødme. Det vil sige, at man ikke har ladet vinen gære helt færdig. Vinen er aromatisk, frisk og frugtig. Sødmen balanceres af syren, så vinen ikke føles tung. Vinen er lavet på druen Moscatel (også kaldet Muscat Blanc). Det er en meget aromatisk drue med tydelige noter af appelsinblomst, rosenblade, fersken, druer (ja, den dufter faktisk af druer) og citrus. Duften er intens og umiddelbar. På tungen er den blød og rund med en saftig sødme, der balanceres af en frisk, citruspræget syre. Et rigtig godt valg til søde sager, som velkomst og en fortræffelig makker til asiatisk mad.

Det lille fif: Husk, at når du spiser noget, som er sødt, bør din vin også have lidt sødme. Ellers vil det søde få vinen til at fremstå mere "sur", end den egentlig er. Det gælder også nytårskransekagen – dér skal du huske vin med lidt sødme.

God fornøjelse!

Læs mere her: www.quintadeaves.es

FEMTE SMAGNING

DAG 2

TERRE DI PIETRA, PICCOLA PESTE, 2021

Nogle gange handler eventyr og oplevelser også om at finde tilbage til noget oprindeligt. Det skal du med det næste glas. Du skal nemlig med tilbage til smagen af en oprindelig stil for Valpolicella-vin. Det er anderledes end det meste af den Valpolicella-vin, vi finder i supermarkederne i Danmark.

SMAGEN

Vinregionen Valpolicella i Veneto i det nordlige Italien er kendt for Amarone-vine og lillesøsteren, Ripasso. Faktisk er Ripasso formentlig den type vin, der sælges allermest af i Danmark. Men bag de kraftige vine med de tørrede druer gemmer der sig noget helt andet – noget let, legende og saftigt: de klassiske Valpolicella-vine. Druerne er de samme, som vi kender fra Amarone og Ripasso, men her tørres druerne ikke. Der bruges sjældent træfade, og i så fald kun store, brugte fade, som ikke giver fadnoter til vinen. Meningen er, at vinen skal være let, frisk, have lavere alkoholprocent og bløde tanniner. Den skal smage af syrlige kirsebær og urter.

Druerne i vinen her er: Corvina, Rondinella og Corvinone.

VINENS HISTORIE

Det hele startede i begyndelsen af 00'erne, hvor Laura insisterede på at vise sin konserverative far, at kvinder kunne lave vin – og ikke bare vin, men biodynamisk vin. Laura og Cristiano var i midten af 20'erne. De giftede sig og satsede alt på projektet, der handlede om at være kompromisløs i forhold til at være ordentlig og bæredygtig i både marken og produktionen. Naturen var i centrum. Døtrene tegnede etiketterne til vinene.



Ulykkeligvis døde Laura alt, alt for tidligt i 2017, og pludselig stod Cristiano alene med deres to små piger. Vejen ud af sorgen for familien blev at samle sig om vinen, gøre det rigtige og gøre det til en succes – for Laura.

I dag er Terre di Pietra en lille vingård med 4-5 ha og solide ben på jorden. Den ældste datter arrangerer events på vingården og står for en del af markedsføringen. Den yngste har lanceret sin egen vin i sortimentet.

For Terre di Pietra handler det om at lave rene, ærlige vine – at ære og passe på naturen, også når det kræver en besværlig omvej. Cristiano arbejder målrettet på at højne biodiversiteten i området omkring sine vinmarker. Han har anlagt en vandrerute med hvilebænke og informationsskilte om biodiversitet gennem én af sine vinmarker, så folk kan komme ud og mærke livet.

Vi håber, at du har mærket lidt af naturen og livet på din vandretur.

Hvis du går ud ad Emilias Plads langs havnen i Nykøbing, finder du flere gode bænke, hvor du kan kigge tilbage på en del af den tur du har gået de seneste dage.

God fornøjelse!

Læs mere her: www.terredipietra.it

SJETTE SMAGNING

DAG 3

DOMAINE SAINT ESTÈVE D'UCHAUX, SPÉCIAL PRIVILÈGE BRUT ROSÉ, N.V

Vi slutter af på den store klinge og der skal bobler i glasset. Domaine Saint Estève d'Uchaux er en vingård med hele 230 ha! Det meste er dog vild og utilgængelig natur. 50 ha bruges til vindyrkning. Slottets nuværende ejere, Marc og Thérèse Français, valgte at omlægge gårdens drift til økologi, og det var endelig gennemført i 2009. Marc besluttede også at stoppe med kunstvanding, hvilket betød, at udbyttet blev reduceret, men samtidig fik druerne større og større intensitet og styrke. Støt og roligt forvandlede han en kvalitetsmæssigt gennemsnitlig produktion til høj kvalitet.

Vi er i det sydlige Rhône – et malerisk og historisk vinområde. Området byder på bølgede bakker, varme dage og kølige nætter. Her dufter af lavendel, tørrede krydderurter og alt det dér, som man bliver mødt af, når man er på ferie sydpå om sommeren.

Vingården bærer appellationen "Côtes du Rhône Villages", hvilket vil sige, at du generelt kan forvente en højere standard end ved almindelig Côtes du Rhône-vin. Appellationen betyder også, at man skal overholde strengere produktionskrav.

Uchaux er en lille, charmerende landsby omgivet af vinmarker. Druerne på markerne her vil typisk være Grenache, Mourvèdre og Syrah.



SMAGEN

Du skal nu have Crémant. Det vil sige mousserende vin, der er fremstillet i Frankrig og efter samme produktionsmåde som Champagne. Champagne må vinen kun hedde, hvis den er fra området Champagne. Kommer den fra andre steder i Frankrig, går den under navnet Crémant.

Vinen er lavet på druen Syrah, som giver både farve og smag af røde bær og urter. Fordi vinen er lavet som en champagne, vil du også få nogle undertoner af brioche/toast og brøddej. Sidstnævnte kommer fra de gærrester (bærme), som vinen har været lagret med.

Husk! Det hér er en tør vin, så hvis du spiser noget sødt til morgenmaden, så gem det, til du er færdig med boblerne.

Vi håber, at du har haft en dejlig tur fuld af oplevelser, nydelse og måske også lidt læring.

Tusind tak for denne gang!

De bedste hilsner
LimfjordsOplevelser & Vinskabt

Læs mere her: www.saint-esteve.com

KONTAKT

LIMFJORDSCAMINOEN

Skive Lufthavn
Lufthavnsvej 1, Vinkel
7840 Højslev

Tlf.: +45 9292 8061
Email: info@limfjordsoplevelser.dk

Får I brug for hjælp, så kontakt os via ovenstående kontaktinformation.

Vi opfordrer til, at du henvender dig direkte til overnatningsstederne vedrørende spørgsmål herom.

