
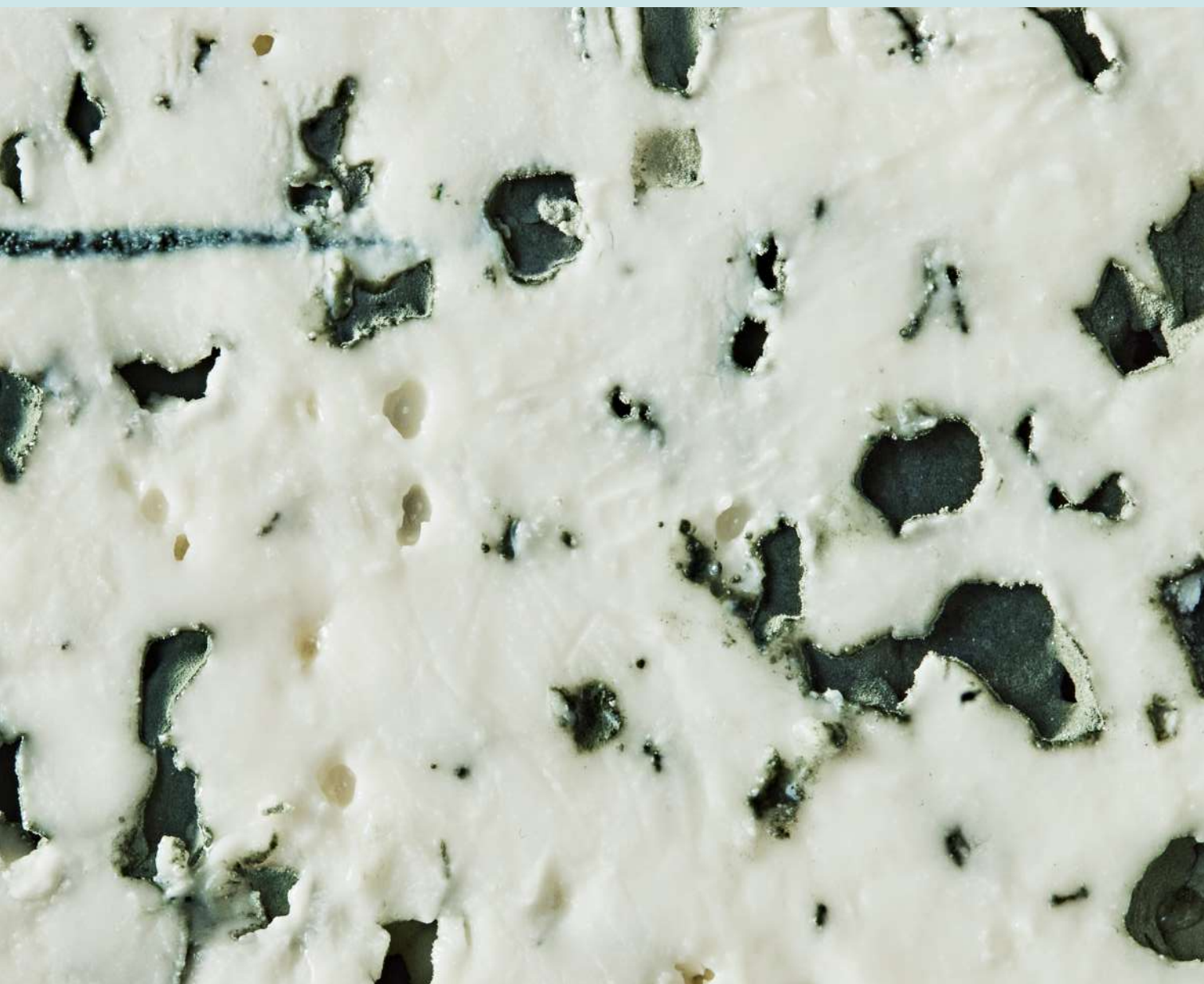


VINBLADET

 Nr. 4 / 2023 / 36. årgang



World Beer Cup
Om kriterier og kvalitet

Drikke til ost
Våre valg til myk, hard og blå ost

Framtidens Burgund
Côte Chalonnaise og Mâconnais

Utgiver:



Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass, 0130 Oslo
vinmonopolet.no
Tlf. 22 01 50 00

Ansvarlig redaktør:

Kristin Welle-Strand

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Andreas Ingul, Niclas Lundmark, Håkon Skurtveit og Tom Tyrihjel

Design:

Spoon

Forsidefoto:

Tommy Andresen

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 90 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til: vinbladet@vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitetstest av øl, vin, brennevin, fruktmost og juice.

Henvendelser om abonnement:
vinmonopolet.no eller
kundesenter@vinmonopolet.no

En ordning å være stolt av

Verdens helseorganisasjon (WHO) publiserte nylig en artikkel hvor de skrev at Norge, sammen med de andre nordiske landene, ligger lavest på alkoholforbruk i EU/EØS. Fellesnevneren hos landene med lavest forbruk er at alkohol behandles strengere enn andre varer. De nordiske monopolordningene brukes som eksempler på en alkoholpolitikk som virker. WHO trekker fram tre grunner til at vi lykkes – forbud eller restriksjoner mot markedsføring, skatter og avgifter, og begrenset tilgjengelighet.

Det er en klar sammenheng mellom totalkonsumet av alkohol i befolkningen og omfanget av helseskader og sosiale problemer som er nært forbundet med alkoholbruk. Derfor er det god helsepolitikk å holde alkoholkonsumet så lavt som mulig.

Med unntak av Danmark har alle de nordiske landene en statseid monopolordning som en viktig del av sine nasjonale politiske rammeverk for å begrense skadevirkninger av alkohol. I Norge har Vinmonopolet vært Norges viktigste alkoholpolitiske virkemiddel siden 1922. Sammen med avgifter og markedsføringsforbud bidrar vinmonopolordningen til å begrense alkoholforbruket i Norge gjennom regulering av tilgjengelighet – begrensede åpningstider og antall butikker. Vi oppfordrer heller ikke til mersalg og prøver ikke å selge deg mer enn det du hadde tenkt å kjøpe. Isteden jobber vi aktivt med ansvarlig salg og holdningsskapende tiltak.

Artikkelen fra WHO bekrefter monopolenes viktige rolle for folkehelsen. Derfor blir jeg bekymret når jeg ser at ordningene utfordres i flere av de andre nordiske landene.

I Norge er støtten til vinmonopolordningen sterk. Den har bred oppslutning både i folket, blant de politiske partiene, i bransjen og hos organisasjonene som jobber på alkoholfeltet.

Men vi må fortjene tilliten gjennom hvert eneste kundemøte. Derfor jobber vi i Vinmonopolet med hele tiden å utvikle oss. Vi har satt oss som mål å være en faghandel i verdensklasse og en foregangs virksomhet på bærekraft, og å møte kundenes og samfunnets forventninger på en måte som gjør at vi blir ønsket av alle.

At Vinmonopolet ble etablert og fortsatt eksisterer, er et resultat av modige politiske valg og forpliktelser over tid. Det er avgjørende for monopolordningens framtidige eksistens at politikerne fortsetter å slutte opp om den. Og det er en ordning verdt å verne om – og være stolt av.



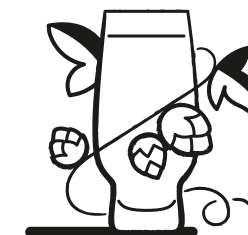
Elisabeth Hunter

Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Smak og språk i Nashville

Håkon Skurtveit har vært dommer i ølkonkurransen World Beer Cup. Han vrir og vender på medaljene.



12

Framtidens Burgund

Sør for de verdensberømte vinområdene i Côte d'Or lages vin av høy kvalitet i områdene Côte Chalonnaise og Mâconnais.



18

Drikke til ost

Myke, harde, blå og oppvarmede. Ost er god vintermat. Vi deler våre erfaringer om valg av drikke.

32

Bærekraftige bobler

For mer bærekraftige valg blant musserende viner er det først og fremst arbeidet i vinmarkene som betyr noe.

36

Salgstallenes tale

På Vinmonopolet er det alltid sesong for noe. Vi ser store variasjoner mellom årstidene.



Les også

- 10 Hvilken drue er jeg?
- 30 Oste-VM i Trondheim
- 38 Nam-nam
- 39 Smått og godt

INNSIDA AV MEDALJEN

Det er faktisk mogeleg å konkurrere objektivt om noko så subjektivt som sensorisk kvalitet. Det krev berre nøye organisering og ein god metode.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, SENIOR VAREFAGLEG RÅDGJEVAR ILLUSTRASJON ANTONIO SORTINO



Dette er verdas beste øl! Nei, det kan du vel ikkje meine? Det fekk jo berre høgaste skår i ein eller annan ølkonkurranse. Alle bryggjeria i verda var neppe med. Dessutan: Var konkurransen objektiv? Var metoden fagleg sikker? Var dommarane fagleg kompetente?

Denne artikkelen handlar om kvaliteten på konkurransar. Slike som deler ut medaljar til øl, vin, sider og mykje meir. I staden for berre å raljere over dei lemfeldig organiserte, tek eg deg med inn i dei luftige salane til World Beer Cup. Sjølv sagt blir det prat om kvalitet i øl òg.

Å vere dommar

Eg og kollegaer i Vinmonopolet blir stundom inviterte til å vere dommarar ved konkurransar for øl, sider og vin. Det kan vere både lærerikt og morosamt. Men for at eg kan takke ja, må testen vere gjord med blindsmaking. Namnet mitt må berre komme fram som deltakar i eit panel, ikkje koplast til enkeltprodukt. Som monopol er Vinmonopolet særns nøye på å behandle alle likt, for å fremje rettferdig konkurranse.

Det er stas å møte hyggjelege fagfolk frå andre delar av planeten. I slike miljø kjem eg unna sjølvmedvite klønete småprat. Her kan vi heller gå rett på gjærstammar, mesketemperatur, oksidasjon under tapping på boks, eller sensorisk kvalitet for humleekstrakt. Men det er ei frustrerende oppgåve å vere dommar når bedømminga manglar retningslinjer. Då føler eg meg fanga og skulle mykje heller drive småprat om straumprisar før og no.

World Beer Cup – eit godt døme

I vår var eg i Nashville i staten Tennessee som dommar i World Beer Cup. Det var slett ikkje frustrerende. Konkurransen er grundig organisert, og metoden i bedømminga er gjennomtenkt. Arrangøren

Craft Brewers Association er interesseorganisasjonen til uavhengige handverksbryggjeri i USA. Deira eigne medlemmer er altså med og konkurrerer, saman med bryggjeri frå resten av verda. Dermed har arrangøren sjølv interesse av objektiv og fagleg truverdig konkurranse.

Alle bryggjeri som er med utan å vinne medalje, får også tilbakemelding frå oss dommarar. Dei får rett og slett kopi av prøveskjemaa våre. Slik blir det ikkje bortkasta å ha vore med. Vinnarane får i tillegg inspirerende klapp på skuldra, og ein medalje som kan brukast til både indre motivasjon og marknadsføring av bryggjeriet.

I år kom dommarane frå 26 land. Storparten er bryggjarar, men også ølskribentar, lærarar og fagfolk frå handel (som Vinmonopolet) er med.

For å bli godkjend som dommar leverte eg cv med formelle kvalifikasjonar og relevant erfaring. I tillegg måtte eg få tre fagpersonar med relevant bakgrunn til å sende attest direkte til World Beer Cup med si konkrete vurdering av kompetansen min til å bedømme kvalitet i øl.

Dei tre beste går vidare

Konkurransen er, som namnet seier, organisert som ein cup. Dei øla som er med, konkurrerer med andre øl i same stil. Om det til dømes er 33 øl med og konkurrerer i ein stil, vil desse bli fordelte på 3 panel som smaker 11 øl kvar. Kvart panel kårar dei 3 beste som får vere med vidare. Dermed blir det 9 øl med til finalen, der dei 3 beste blir vurderte til gull, sølv og bronse.

Kvar av dei over 100 ølstillane er definert i ei liste der krav til tekniske og sensoriske eigenskapar er skildra. Døme på ølstillar kan vere pilsnerøl i tysk stil, amerikansk stil India pale ale eller belgisk stil klosterøl dubbel. Lista finn du på nettsida til World Beer Cup.

Ølstillane med flest deltakarar var også

Det er ikkje nok å bli rangert øvst i sin stil for å få gullmedalje. Ølet må i tillegg oppfylle alle krava til rett stil og ha framifrå sensorisk kvalitet.



i år amerikansk stil India pale ale (IPA) og det som kallast juicy or hazy IPA, med 412 og 374 deltakande øl. I praksis er det klassisk humlebitter vestkyst-IPA og den nyare og mindre bitre austkyst-IPA-en med tydeleg aroma frå fruktige humlesortar.

Ikkje nok å vere best

Det er faktisk ikkje nok å bli rangert øvst i sin stil for å få gullmedalje. Ølet må i tillegg oppfylle alle krava til rett stil og ha framifrå sensorisk kvalitet. Det skal vere eit øl som får oss til å seie at betre kan det knapt gjerast. Nokre gonger blir det berre delt ut sølv og bronse i ein kategori fordi ingen øl har kvalitetar som oppfyller kravet til gullmedalje. Det gjer at gullmedaljen skin ekstra klart.

Slik trong det ikkje vere. I andre konkurransar blir det dryssa ut gullmedaljar til alle som skårar over ein viss poengsum.

Kriterier for kvalitet

Som dommar i World Beer Cup kjende eg att mykje frå måten vi tenkjer og definerer kvalitet på i innkjøpsprosessen til Vinmonopolet. Ein viktig forskjell er at vi i Vinmonopolet også slår fast kva eigenskapar som er dei mest kritiske. Desse vil vi leggje aller mest vekt på når sensorisk kvalitet skal evaluerast. Det kan i praksis gjere at for ein India pale ale (IPA) vil aromakvalitetane frå humle telje aller mest, medan kor lenge skummet står i glaset, bryr vi oss lite om.

Typisk?

At noko er typisk, kan seie noko om rett stil. Men typisk er ikkje eit veleigna kriterium for å bedømme høg og låg kvalitet. Det kan nokre gonger vere tvert om. Typisk tyder i praksis gjerne det gjennomsnittlege. Ein typisk lys lager som du finn i alle daglegvarebutikkar, er eit øl der låg pris er svært viktig for konkurransen. Dei

aller beste råvarene vil også koste ekstra. Det gjer at det er lite truleg at du vil å finne eit ølfagleg tipptopp pilsnerøl blant dei rimelegaste. Men typiske er dei.

Habilitet

Verkeleg blindprøving skal rydde unna alle former for påverknad. For å klare å vurdere kvalitet objektivt må eg ikkje ane kven som har produsert produkta eg prøver. Om eg veit at eit svært dyktig bryggjeri har levert til serien eg sit og smaker, blir eg forstyrra i vurderinga mi.

Ein gong eg var dommar i ein vinkonkurranse, fortalde ein meddommar at firmaet hans hadde levert inn mange prøver til denne prøveserien. Det opna for rein fusk dersom han var i stand til å kjenne att eigne produkt. I beste fall blir han forstyrra i forsøket på å gjere ein ærleg jobb.

World Beer Cup sender ut ei oversikt over alle ølstillane til dommarane på førehand. Der må eg krysse ut dei ølstillane eg sjølv (dersom eg jobbar i eit bryggjeri) eller nokon i nær relasjon har levert til konkurransen. Dei kan eg ikkje vere med å dømme. Eg skal også krysse av for dei ølstillane eg kjenner meg fagleg minst trygg på. På andre sida får eg krysse av favorittstillane som eg kjenner meg trygg på og aller helst vil bedømme.

Vi som er dommarar, skal ikkje røre mobiltelefon så lenge bedømminga føregår. Dersom eg sjekkar mobilen undervegs, vil eg få beskjed om å tømme ut glasa og komme tilbake til neste økt. Det skal ikkje vere mogeleg å tekste ein kjenning og høyre om det er hen som har levert fruktølet med stikkelsbær og tindved til konkurransen.

Ingen system er 100 % sikre. Men ein kan gjere det så vanskeleg og lite attraktivt som mogeleg å fuske. I tillegg skal forholda under prøving vere slik at ein blir minst mogeleg forstyrra.

Trender

Trender kjem nokre gonger som følge av ølkundar sine skiftande luner, og av og til fordi nokon aktivt hausa opp ein ølstil. Nett no er det lyst lagerøl alle handverksbryggjeria i USA har i kranane, ved sida av såkalla NEIPA, New England India pale ale. Trenden med auke i salet av lys lager og NEIPA finn vi her heime òg. Men ølkundane våre viser også aukande sans for kjelesyrna fruktøl. Dette er svært friske øl som blir syrna både av mjølkesyrebakterier og av tilsett frukt under brygginga. Eit av kriteria for kvalitet i desse øla er naturleg nok fruktkvalitet.

Koordinert panel

Før ei økt startar, les dommarene som har fått rolla som captain på bordet, definisjonen av ølstilen vi skal bedømme. Definisjonen til World Beer Cup fortel kva eigenskapar ølstilen skal ha, og kva eigenskapar som ikkje høyrer heime i denne stilen. Deretter diskuterer og kommenterer vi spesielle problem og variasjonar innanfor stilen. Eg spør gjerne dei andre om synspunkt på kva eigenskap dei meiner er aller mest kritisk for kvaliteten på denne ølstilen. Det er ein enkel måte å gjere oss til eit betre koordinert panel.

Når stilen er open

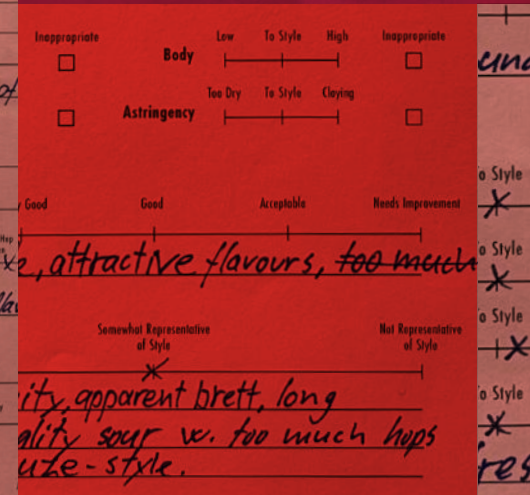
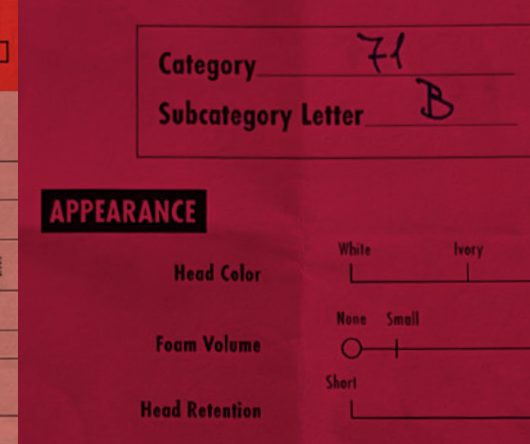
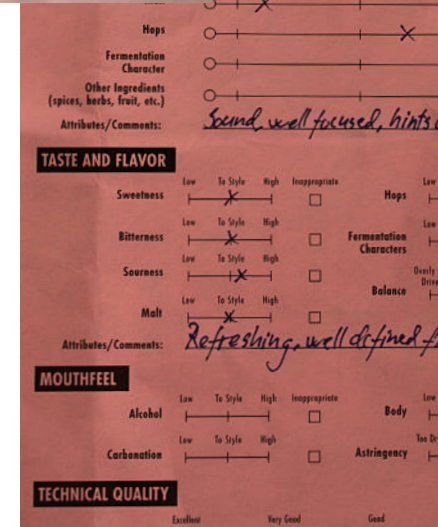
Eg kryssar av for at eg ønskjer å bedømme eksperimentelle ølstillar, fordi det er både krevjande og morosamt. Kategorien omfattar ei brokete forsamling av øl som ikkje passar inn i dei definerte stilane. Her må bryggjeriet leggje ved teknisk informasjon om kvar enkelt prøve, slik at vi kan evaluere kvaliteten i ølet på rett grunnlag. Eit døme kan vere eit øl der vi får opplyst at mesken er basert på 30 % kveitemalt i tillegg til lys byggmalt og 10 % sjokolademalt. Vørteret er kokt saman med raudbeter og skot frå sitkagran. Ølet er gjæra med norsk kveik, tilsett puré av aprikos før gjæringa, og tørrhumla med humlesorten El Dorado.

Den systematiske måten å tenkje kvalitet på som eg har med frå jobben i Vinmonopolet, er til stor nytte her. Det trengst klargjerande diskusjonar rundt bordet både før vi smaker, og til slutt, når vi skal bli einige om dei tre beste. Må vi kjenne at det er brukt kveitemalt for å gje høg skår? Kva med preg av kveik? Kanskje poenget med kveik berre er å kunne gjære med høg temperatur fordi bryggjaren har erfart at det gjev det beste resultatet? Aprikospuréen vil tilføre syre i tillegg til fruktaroma, som kan forsterke det fruktige frå humlen. Aroma frå granskot liknar også litt på humle, men kan

tilføre litt balsam saman med nesten blo-meaktig frukt. Raudbeter kan mellom anna gje jordleg aroma frå stoffet geosmin. Her må vi vere opne for variasjonar og varsame med å vere for bastante. Vi må også verdsetje at eit eksperimentelt øl gjerne smakar rart, i tydinga uvant. Eg vil argumentere for at eit slikt øl må ha eit samansett aromabilete som reflekterer både bryggjeprosess og råvarer. Alle aromainnslag må vere av god kvalitet. Aprikosaromaen skal smake sunt og naturleg, men kor mykje aprikos kjem fram i høve til maltaroma, er ikkje nøye. Munnkjensla må vere god, og ikkje for snerpande i høve til saftigheit og søtssmak. Både mykje og lite brus frå CO₂ kan vere greit, sidan ølet representerer sin eigen stil. Bittersmaken får vere svak eller sterk. Men uansett stil må ølet vere sett saman slik at det er mogeleg å setje pris på for ein nyfiken, open og lattermild ølentusiast. Slike finst det mange av.

Først eigen konklusjon, så konsensus

Først prøver vi kvar for oss i fred og ro dei 8–12 prøvene som vi har fått servert. Vi bruker eit skjema til å krysse av for ulike eigenskapar på skalaer i tillegg til å skrive kommentarar. Eg startar med det eg meiner er viktigast, i staden for utsjånaden som skjemaet startar med. Eg blei ikkje fødd lydig. Fargenyansar, skum og klart/skya reknar eg meir som indikasjonar enn verkelege kvalitetar. Eg dokumenterer aromakvalitetar saman med andre sensoriske eigenskapar så presist eg kan, før eg konkluderer om kor god den tekniske kvaliteten er, og om det held rett stil. Med teknisk kvalitet meiner eg ei evaluering av munnkjensla, aromaen frå malt, humle og eventuelle andre tilsetjingar, om her er tydeleg og fint preg frå fermenteringsmåten, og om ølet er feilfritt i høve til dei krava stilen stiller. Bryggjeriet som har levert prøven, skal lese ein kopi av det eg skriv.



Difor må eg filtrere bort babbel, slik at det eg skriv blir meningsfullt for bryggjaren.

Når alle i panelet har smakt gjennom alle prøvene i økta, startar arbeidet med å finne fram til dei tre beste i serien. Det gjer vi ved å eliminere. Då spør gjerne ein om vi kan vere einige om at ei bestemt prøve ikkje skal vidare. Som regel er det ei prøve alle har vurdert lågt, og vi tømmer ut det aktuelle glaslet og samlar inn skjemaet for prøva. Slik held vi på. Ikkje sjeldan blir forslag om å ta ut ein prøve møtt med respons frå ein dommar om at «det er faktisk ein av mine favorittar». Alle kan kjenne seg att i den situasjonen. Skal eit panel fungere, er det like viktig å tore å seie ifrå som å anerkjenne meininga til ein meddommar. Å bedømme sensorisk kvalitet er ikkje ei enkel oppgåve for nokon.

Når vi har luka ut prøvene vi er einige om ikkje er aktuelle til å gå vidare, startar nærmare diskusjon om prøvene vi er ueinige om. Då er målet først å avklare kva eigenskapar det handlar om, og deretter prøve å nå konsensus. Er det for mykje DMS (dimetylsulfid som minner om lukta frå hermetisk mais) i ei prøve, eller er det ok? Er ølet for bittert for den aktuelle stilen, eller er det innanfor? Har ølet det flotte maltpreget i botnen som stilen krev?

Variert fokus, komplett bilete

Sjølv om vi bedømmer etter ei definert skildring av ein ølstil, er det vanleg at vi blir opptekne av litt ulike sensoriske eigenskapar. Det kan vere både ein styrke og ein vanske med eit panel. Bryggjarar har ein tendens til å leggje stor vekt på at prøva er fri for feil som kan oppstå under bryggjeprosessen. Eg har ein tendens til å verdsetje aromakvalitetar meir enn munnkjensle. Ein ølskribent legg stor vekt på at prøva må vere typisk. Under diskusjonen til slutt kan slike forskjellar vere til hjelp for å bli einige om kva for tre prøver

vi skal la gå vidare i cupen. Ein bryggjar gjer meg merksam på at ei prøve av tysk schwarzbier har for mykje aroma frå diacetyl (stoffet som gjer at smør smaker smør) som eg ikkje har merka meg. Eg kan påpeike særleg flott og konsentrert maltaroma. Ein tredje dommar argumenterer for at vi ikkje kan godta at ein schwarzbier har humlepreg som liknar amerikansk humle, sjølv om maltpreget er framifrå. Vi nikkar, trekkjer på skuldrane, smaker på nytt og prøver å kombinere sjølvstende med fleksibilitet.

Likeverdige dommarar

Kvelden før sjølv konkurransen startar, blir alle dommarane orienterte om reglar og organisering. Vi blir også minte om at alle dommarane har same status, og at stemmene til dei sjenerte og saktmodige også må bli høyrde om resultatet skal bli godt. Den oppmodinga funkjar og har ført til ein kultur der det er vanlegare å høyre spørsmål enn bastante påstandar. Om eg spør «Er ikkje maltpreget her litt for oksidert?», verkar det meir inviterande til samarbeid enn «Dette maltpreget er jo

heilt elendig». Dersom ein dommar uttaler seg brautande sjølvikkert, kan andre lett bli usikre på eigen prestasjon, eller gå i forsvarsposisjon. Då får vi ikkje det beste resultatet frå panelet. Særleg synest eg USAnarar er flinke til å skape ein vennleg og respektfull tone mellom dommarane rundt bordet når vi diskuterer. Det er ei generalisering på tynt grunnlag, men eit trøystande paradoks sett opp mot korleis dei diskuterer i rikspolitikken.

Medaljeifritt område

Norsk lov tillet ikkje reklame for alkohol. Difor finn du ingen flasker med medalje i Vinmonopolets hyller. Du treng ikkje vere lei deg for det. Vi er ein faghandel som heller satsar på personleg hjelp med fagleg kompetente råd som tek utgangspunkt i ønskja dine og den personlege smaken din. Slik prøver vi å gjere oss fortente til medalje frå deg!



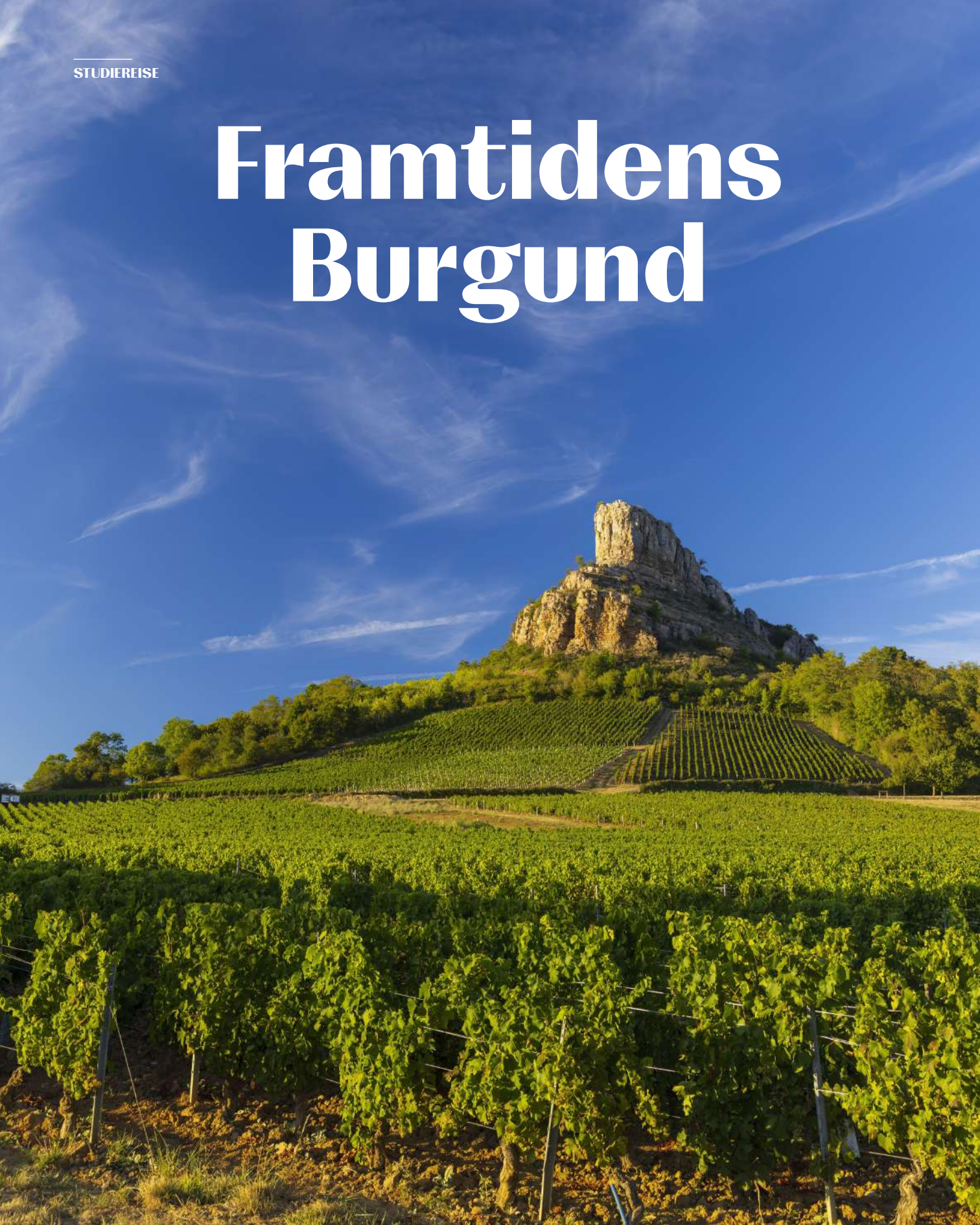
BEGGE FOTO: GETTY IMAGES

Kva drue er eg?

1. Ein kubansk revolusjonær med Anais på slep.
2. Og Rabelais meiner eg kan få ein mann på føtene.
3. Dei fleste av oss held til så langt sør vi kan komme.
4. Der er eg ikkje lenger berre stein til låg pris eller sterkt spirituell.
5. Så er vi spreidde litt rundt USA, India og Thailand.
6. Men dei beste av oss bur i den store hagen ved midten av elva.
7. Verdelho, tenkjer du kanskje. Det er feil, men du er ikkje den første.
8. Savagnin er far min, eller? Trousseau og Sauvignon Blanc er søskena mine.
9. Chin chin til dei franske hundane som likte å ete meg.
10. Eg er frisk, men mindre fruktig enn Riesling. Og like matvennleg. Ikkje berre kylling Kiev, nei.
11. Eg kjem då også i alle stilar og søtleiksgrader.
12. I Limoux laga eg dei første boblene, og der amuserer eg meg framleis.
13. Men i Frankrikes hage er eg ambassadør til terroiret.
14. I Savennières kunne ambassadebustaden stått, med ein mur rundt beitande sau.
15. Og konsulat i Vouvray, Montlouis, Quarts de Chaume og Bonnezeaux.
16. Sauvignon Blanc og Muscadet har jo residensane sine i området.
17. Og eg er vel så blanc og finn fort chenien med folk.
18. Stokk om på desse, så har du meg: HINN BLACCEN.

Svar: Chenin Blanc

Framtidens Burgund



På kontoret vårt står det en bokhylle med fagbøker om vin. En av dem er det tykke praktverket «Inside Burgundy», som i detalj tar for seg produsenter, landsbyer og vinmarker i verdens mest berømte og ettertraktede vindistrikt. Ved siden av, som en stille protest fra en god kollega med en hang til å utfordre det etablerte, står en annen (og mye tynnere) bok der det er skriblet «Outside Burgundy» på bokryggen med tusj.

TEKST TROND ERLING PETERSEN, LEDER VAREFAG OG FAGHANDEL FOTO GETTY IMAGES

Som vininteressert er Burgund den hellige gral, moderskipet, der alt starter og slutter. Vi har hørt om åssiden som ble til da kolliderende jordplater dannet Alpene, de nøysomme munkenene i klostrene og Napoleons arvelover. De historiske linjene er lengre enn noe annet sted.

Og å lære seg forskjellen på de ulike landsbyene i Côte d'Or, den gylne åssiden som er indrefiletet i Burgund, er nærmest som en overgangsrite for den aspirerende vinnerd. «Vosne karakteriseres generelt ved en duft av dyrepels og plommer», kan man lese i Arne Ronolds *Verdt å vite om vin*, mens «Puligny har mer preg av lime» og «Chassagne mer allehånde». Disse klassiske landsbyene har vært en del av pensum, av grunnkurset i vin. Men slik blir det kanskje ikke i årene framover?

De siste 10–20 årene har interessen for Burgund eksplodert, både her hjemme og ute i verden. Kinesiske rikinger og samlere fra USA og Europa slåss om de beste flaskene fra de små vinmarkene med berømte navn i Côte d'Or. Eiendommer selges for milliarder, samtidig som nye generasjoner deler allerede små vinmarker mellom seg. (Se også Vinbladet 2/2023 og artikkelen «Burgund er i endring».)

Resultatet er at de berømte burgundervinene blir vanskelige å skaffe, de koster

stadig mer – og på toppen av det hele fører klimaendringer til at vinstilene forandrer seg. Lærebøkene må skrives om, og vanlige vininteresserte må se mot andre områder for å finne viner og smaksopplevelser som det er mulig å få tak i uten å bruke både feriedager og feriepengene ved å ligge i kø utenfor et spesialpol.

Og det er her områdene sør i Burgund kommer inn.

Kanskje blir morgendagens vinnerder like stø i forskjellene mellom Saint-Véran og Viré-Clessé som mellom Puligny- og Chassagne-Montrachet? For mye tyder på at vi må sørover i årene som kommer, der det er mer vin tilgjengelig. Der er det en stadig økende og jevnere kvalitet, og nysgjerrige kan fremdeles finne flasker med premier cru på etiketten som ikke koster mer enn en skjorte på Dressmann.

Sør i Burgund merker man at det er nye tider. Høytliggende vinmarker trer inn i lyset når klimaet blir varmere og druene modner mer stabilt. Kjente vinhus fra «gullåsen» lenger nord har begynt å kjøpe vinmark og eiendommer i Côte Chalonnaise og Mâconnais. Foreløpig kan vininteresserte finne høy kvalitet til gode priser fra disse områdene, selv om etikettene viser mindre kjente landsbynavn og vinmarker enn dem vi kjenner best fra lærebøkene.

KORT OM BURGUNDS KVALITETSHIERARKI

→ GRAND CRU

Rett over 30 vinmarker i Côte d'Or (og en håndfull i Chablis) som regnes som de aller beste i Burgund. Vinmarkens navn står alene på etiketten, og alle druene i vinen må komme fra denne vinmarken. Eksempel: vinmarken Richebourg i landsbyen Vosne-Romanée.

→ PREMIER CRU

Nest øverste kvalitetsnivå, med drøye 600 vinmarker totalt i Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise og Mâconnais. Druene må komme fra slike vinmarker, enten fra én enkelt premier cru-vinmark som da står nevnt på etiketten (f.eks vinmarken Les Pucelles i landsbyen Puligny-Montrachet), eller fra flere ulike premier cru-vinmarker i samme landsby.

→ VILLAGE

Nå er vi på landsby- eller kommunenivå, hvor druene kommer fra et gitt område i og rundt landsbyen/kommunen (appellasjon). Her vil navnet på landsbyen alltid stå på etiketten (f.eks Meursault eller Gevrey-Chambertin), og det kan i tillegg stå et vinmarksnavn eller et produktnavn produsenten vil gi vinen.

→ BOURGOGNE BLANC OG BOURGOGNE ROUGE

«Regionalvin». Her kan druene i teorien komme fra hele Burgund, så lenge det er snakk om Chardonnay (hvitvin) og Pinot Noir (rødvin).

CÔTE CHALONNAISE

Côte Chalonnaise har ikke samme status som de mer kjente områdene i Côte d'Or, men du finner viner av høy kvalitet til gode priser her.

KORT OM CÔTE CHALONNAISE

- Område med navn etter byen Chalon-sur-Saône, mellom Côte d'Or og Mâconnais.
- Elven Saône renner sørover forbi området, før den passerer Mâconnais og Beaujolais og munner ut i Rhône-elven ved Lyon.
- Her ligger kommuner og landsbyer som Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry og Montagny.
- I tillegg kan druer fra dette området ende opp som vin tappet under «samlebetegnelser» som Bourgogne Blanc og Bourgogne Rouge, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne Côte Chalonnaise og Coteaux Bourguignons.
- Pinot Noir og Chardonnay er de to viktigste druene. I Bouzeron brukes bare druen Aligoté, som er friskere enn Chardonnay og kan gi hvitvin av høy kvalitet når den får modne og bli gyllen i fargen, og behandles med samme omsorg som Chardonnay. Også andre steder i Burgund dyrkes Aligoté, men da høstes den som regel tidligere og blir brukt til musserende vin eller mer kommersiell, slank hvitvin med grønne aromater og høy friskhet.



BOUZERON

Vi begynner like godt lengst nord, med en landsby som er noe for seg selv. Bouzeron ligger i en liten dal litt utenfor allfarvei og er altså den eneste hvitvins-appellasjonen i Burgund hvor Chardonnay ikke regjerer. Står det Bouzeron på etiketten, er det hvitvin av druen Aligoté som er i flasken.

Hvorfor har man satset på Aligoté akkurat her? Svaret er todelt, ifølge vinmaker Pierre de Benoist i Bouzeron: «De nordvendte skråningene har ikke fått nok sol og varme til å få topp moden Chardonnay og Pinot Noir, og Aligoté tåler bedre meldugg og andre sykdommer som gjerne oppstår i kjøligere vinmarker nær skogen», forteller han.

«Samtidig har ikke landsbyen hatt samme status som resten av Burgund. Her drev bøndene i større grad med blandingsbruk: kyr, hester, grønnsaker og frukttrær i tillegg til druer. Dermed hadde man ikke penger til å plante om alle vinmarkene selv når klimaet ble varmere og mer egnet til de edlere druene.»

Nå har pendelen begynt å svinge motsatt vei. Ifølge de Benoist vurderes det om topp-appellasjonen Meursault i Côte d'Or skal tillate at det plantes og blandes inn en liten andel Aligoté i vinene, som en «forsikring» mot varmere klima og slappere viner.

God bouzeron og annen god aligoté kombinerer det beste fra andre hvite burgundere – klar fruktighet som minner om eple, lime og hvit fersken, konsentrert smak og kanskje et snev av fat og knust stein – med en enda mer livlig syrlighet enn chardonnay.

RULLY

Litt lenger sør og nærmere hovedveien ligger Rully. Her er vi tilbake til Chardonnay og Pinot Noir, og vinstilen er gjenkjennelig fra den gyldne åssiden lenger nord. Det lages dobbelt så mye hvitt som rødt i Rully, og området står også for en god del musserende crémant med druer herfra og fra andre deler av Burgund. Landsbyen har også et knippe premier cru-vinmarker.

Hvitvinene fra Rully er gulfruktige og kan ha mineralske toner og fatpreg – særlig på premier cru-nivå. Rødvine er ofte lette og livlige, og ikke så faste som vinene fra de to kommunene Mercurey og Givry lenger sør.

MERCUREY

Neste landsby langs hovedveien er Mercurey, hvor det dyrkes mest Pinot Noir. Rødvine herfra kan minne mye om vinene fra de mer berømte landsbyene i Côte d'Or. Mange av vinene er dype, rike og faste til Pinot Noir å være, men det finnes også lysere, lettere rødviner med forgjengelig aroma av blomster og ville bær. Mercurey er «storebroren» blant landsbyene i Côte Chalonnaise, med en rekke premier cru-vinmarker.

Landsbyen er oppkalt etter den romerske guden Merkur, som i tillegg til å ha gitt navn til en planet hadde hovedansvar for handel, reising og inntjening i det romerske guderiket. Det forteller kanskje noe om hvor viktig Mercurey har vært som historisk handelsby og maktsentrum i denne delen av Burgund.

GIVRY

Etter en 10 minutters kjøretur sørover kommer vi til Givry. Landsbyen og vinmarkene er betydelig mindre enn storebror Mercurey. Vinstilen er ganske lik – relativt fast tannin møter livlig fruktighet – og det er flere premier cru-vinmarker her også. Som i Mercurey er det rødvinn av Pinot Noir som dominerer, men utviklingen går mot mer hvitvin: «For ti år siden var det bare rundt 10 prosent Chardonnay i vinmarkene i Givry og Mercurey, men nå nærmer vi oss 20–25 prosent», forteller vinmaker Fabrice Masse.

Varmere klima burde tilsi bedre forhold for blå druer som Pinot Noir, men økt etterspørsel etter hvitvin er nok hovedforklaringen på at disse landsbyene satser på Chardonnay i større grad. Masse forteller at klimaendringene også betyr at druedyrkerne har dårligere tid enn tidligere:

«Vi må høste inn druene mye raskere nå som det blir varmere. Vi bruker maskiner og høster inn alle druene på et par dager. Tidligere kunne vi bruke ukervis på å høste for hånd. Nå vil vi få alt i hus når druene er modne, men før sukker- og alkoholnivået blir for høyt.»

MONTAGNY

Siste stopp i Côte Chalonnaise er Montagny, som historisk har vært en landsby der bøndene har drevet blandingsbruk og plantet produktive druer som Gamay og Aligoté til enklere vinproduksjon. Her er det et stort kooperativ som dominerer markedet, stikk motsatt av utviklingen i resten av Burgund, hvor små familieeide vinhus deles opp og blir enda mindre.

Under andre verdenskrig ga lokale myndigheter alle vinmarkene i Montagny premier cru-status, i et forsøk på å unngå at de tyske okkupantene beslagla vinen. Nazistene ble nemlig enige med vinhandlere i Burgund om at den billigste vinen kunne beslaglegges og sendes til tyske soldater på slagmarken, toppvinene med grand cru-status skulle eksporteres til Tyskland – mens «mellomsjiktet» premier cru i større grad fikk være i fred. Noen tiår senere var det ikke lenger krig og behov for å beskytte vinmarkene, men en stor andel av vinmarkene i Montagny fikk beholde premier cru-statusen da regelverket ble endret på 80-tallet.

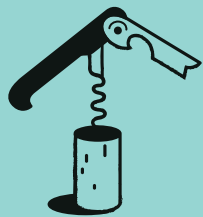
Her lages det bare hvitvin av Chardonnay, med Montagny på etiketten, typisk med nyansert aroma av sitrus og gul steinfrukt, med fatpreg og mineralitet som «krydder». Det er plantet noe Pinot Noir, men denne tappes og selges som Bourgogne Rouge.

MÂCONNNAIS

Mâconnais domineres av hvite viner, først og fremst av druetyperen Chardonnay. Kvalitet og håndverksproduksjon er i vekst.

KORT OM MÂCONNNAIS

- Område med navn etter byen Mâcon, lengst sør i Burgund. Nærmeste nabo sørøst er Beaujolais (område oppkalt etter byen Beaujeu).
- I Mâconnais ligger kommuner og landsbyer der vinen tappes under stedsnavnet, og hvor hvitvin av Chardonnay er enerådende, som Pouilly-Fuissé, Saint-Véran og Viré-Clessé.
- I tillegg får en rekke kommuner og landsbyer bruke Mâcon + stedsnavnet på etiketten: «Mâcon-Lugny» kommer fra Lugny; «Mâcon-La Roche-Vineuse» kommer fra La Roche-Vineuse, «Mâcon-Verzé» fra Verzé og så videre. Slike viner er laget på Chardonnay hvis de er hvite, og Gamay dersom de er røde eller rosa. Samlebegrepet «Mâcon-Villages» kan brukes på hvitvin av Chardonnay der druene kommer fra en eller flere av 26 navngitte kommuner i Mâcon.
- Står det derimot bare «Mâcon» på etiketten, kan druene komme fra hvor som helst i hele Mâconnais. Slike hvitviner lages på Chardonnay, mens rosévin og rødvin kan lages av Pinot Noir og/eller Gamay i alle tenkelige blandingsforhold.



MÂCON-LUGNY

En tre kvarters biltur sørøst tar oss til Mâconnais. Det er vinmarker overalt, og det er fristende å tenke at her foregår det storproduksjon av kommersiell, enkel vin uten lagringspotensial eller særpreg.

Slik har det kanskje vært – akkurat som i Beaujolais litt lenger sør – men på likt vis har disse to stedene tatt skrittet inn i en vinverden med økte krav til kvalitet, stedegenhet og håndverk. Kjente og respekterte produsenter har ledet an og vist hvor flotte viner Mâconnais kan by på, så lenge man bruker tid, kunnskap og omsorg på druene og vinen.

Lugny er blant de rundt 30 landsbyene som anses å tilby vin av så høy kvalitet at de får sette stedsnavnet på etiketten. Landsbyen heter Lugny, vinen kalles Mâcon-Lugny.

Det er tillatt å lage rødvin og rosévin av Gamay-druen herfra, men i praksis lages det nesten bare hvitvin av Chardonnay i en overkommelig prisklasse. Den smaker av sitrus og steinfrukt, og blomsterduft og mineraltoner er mer vanlig enn fatpreg. Blant andre landsbyer i nord-delen av Mâconnais verdte å nevne, finner vi Mancey, Uchizy – og lille Chardonnay, som bare har 200 innbyggere, men som har gitt navn til verdens mest kjente grønne drue.

VIRÉ-CLESSÉ

De to landsbyene Viré og Clessé ligger med få kilometers mellomrom og har de siste 25 årene dannet en felles appellasjon. Før dette ble vinene tappet som Mâcon-Viré og Mâcon-Clessé, men i 1999 foretok man en liten «kommunereform», slo dem sammen og ga dem høyere status.

Det er foreløpig ingen vinmarker som har fått premier cru-betegnelsen her, selv om det finnes gode kandidater. Det er bare hvitvin som tappes under navnet Viré-Clessé, og bare av Chardonnay.

Blomsterpreg og eleganse kjennetegner vinene herfra. Samtidig har de en kremet munnfølelse som ledsages av livlig friskhet.

MÂCON-LA ROCHE-VINEUSE

Det er et vakkert landskap vi kommer inn i noen kilometer lenger sør, hvor landsbyen La Roche-Vineuse ligger omgitt av grønne vinmarker og åser av kalkstein.

Her lages det først og fremst chardonnay med moden fruktighet og kalkaktige mineraltoner, men også noe rødvin og rosévin av Gamay. Det dyrkes dessuten Pinot Noir, men den må tappes som Bourgogne Rouge.

«Når druene høstes inn, bestemmer vi oss for om vi skal lage rødvinene med en andel hele klaser sammen med de avstilkede druene. Å ha med stilker under gjæringen kan gi et løft i aromaene, og struktur i form av tannin. Men stilkene må være modne for å unngå vegetale aromaer i vinen», mener vinmaker Olivier Merlin.

MÂCON-MILLY-LAMARTINE

Hvitvinene fra Milly byr på moden fruktighet som minner om gule epler, fersken og mango. Rødvinene av Gamay har dyp farge og toner av skogsbær og blomster.

Landsbyene i Côte d'Or har gitt vinene navn etter sine store vinmarker – Puligny-Montrachet etter vinmarken Montrachet, og så videre – men i Mâconnais har man foreløpig ingen verdenskjente vinmarker.

«Her er det mye kalkstein i jorda, som bidrar med mineralitet i vinene», forteller vinmaker Céline Robergeot-Cienki mens hun viser oss rundt mellom rankene ved svigerfamiliens gamle gårdshus.

«Vinmarkene vender mot øst og sørøst, og druene bruker litt lengre tid på å modne enn i andre landsbyer i nærheten», forteller hun.

SAINT-VÉRAN

Denne litt merkelige appellasjonen består av to områder som ligger et stykke unna hverandre, med Pouilly-Fuissé imellom. Pussig er det også at landsbyen som har gitt appellasjonen navn, Saint-Vérand, er den minste og minst viktige i området. På 1970-tallet, da appellasjonen ble

opprettet, ville man kopiere suksessen til andre vinområder som hadde fått blest og åtgåum gjennom sine «helgennavn», som Saint-Amour i Beaujolais, Saint-Aubin lenger nord i Burgund eller Saint-Joseph i Rhône.

Her i Saint-Véran lages det bare hvitvin, og bare av Chardonnay. De beste har nyansert og rik fruktighet, og en saftig, energisk munnfølelse. Det er ingen premier cru-vinmarker her, men en rekke vinmarker («lieux-dits») kan bruke vinmarksnavnet på etiketten.

POUILLY-FUISSÉ

Siste stopp er det mest berømte vinområdet sør i Mâconnais, med god grunn. Her er det spektakulær utsikt over store vinområder fra kalksteinsklippene og klatremekkaene Roche de Solutré og Roche de Vergisson. Landsbyene er små og sjarmerende, og smale veier slanger seg rundt i dalførene.

I 2020 fikk 22 av vinmarkene i Pouilly-Fuissé premier cru-status, og de beste Chardonnay-vinene herfra forener kompleks og moden, nesten tropisk fruktighet med saltaktige mineraltoner og gjerne et snev av fat.

Ifølge vinmaker Florent Rouve skiller Pouilly-Fuissé seg fra naboen gjennom mer stein i jorda og mer mineralitet i vinene: «I grenseområdene tilhører toppen av åsryggen Pouilly-Fuissé, mens den rikere jorda i åssidene og på flatlandet hører til Saint-Véran og gir rikere, mer fruktige viner», sier Rouve.

USA er et stort marked for rimeligere volum-vin fra Pouilly-Fuissé. Men de mer forseggjorte vinene herfra har begynt å øke i pris og anseelse, også de som ikke har premier cru-status. Kanskje vil dette være framtidens inngangsport til hvite burgunderviner, og kanskje vil framtidens lærebøker ha like fylldig informasjon om enkeltvinmarker i Mâconnais som om de mer kjente lenger nord.



MYK, HARD ELLER BLÅ

Noen kombinasjoner mellom ost og drikke kan gi minneverdige opplevelser. Å sortere ostene etter konsistens er et godt utgangspunkt.

TEKST ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO TOMMY ANDRESEN
KOKK OG OPPSKRIFTER ANDREAS INGUL



Ostegrupper

Når vi snakker om ost, sorterer vi gjerne i kategorier eller ostefamilier der ostens konsistens, overflatebehandling og melketype er avgjørende for inndelingen. For eksempel er camembert en myk ostetype basert på kumelk, der overflaten er dekket av hvitmugg.

Til denne artikkelen har vi valgt å sortere på en litt annen måte, uten å tenke på melketype eller produksjonsmetode. Vår inndeling er mer grovmasket og er først og fremst basert på konsistens, og mindre på aroma: hard ost, myk ost og blå ost. En slik tredeling fungerer godt når oppgaven er å finne gode drikkekombinasjoner til ost. Kategoriseringen gir oversikt og fungerer som et første steg for å velge drikke som passer til. Men den gir altså ikke noen detaljert kartlegging av alle ostetyper.

Artikkelen handler om kvalitetsoster med egenart. Slike som brukes til ostefat eller dessertost, og som krever noe av drikkevalget. Ferskoster som mozzarella eller burrata er ikke med i denne runden, heller ikke de mest intenst aromatiske ostene som epissee eller münster.

KLASSIKERNE

Noen oster er evig forbundet med helt spesifikke viner. Hvis du virkelig vil sette deg inn i ost- og vinkombinering, bør du en eller annen gang prøve disse klassikerne – både fordi de representerer en tradisjon, og fordi de hver på sin måte er forbilder for gode ostekombinasjoner.



Gode råd

- Rødvin med garvestoffer passer bedre til fast og kornete ost enn til myk og glatt.
- Drikkevalget må ha høyere konsentrasjon til lagret ost enn til fersk.
- Unge, fruktige viner passer best til fersk ost.
- Moderat bittert øl, eplesider, oransjevin eller sherry kan erstatte hvit- eller rødvin til mange oster.

Hvitvin passer ofte bedre enn rødvin til ost fordi:

- høy syrlighet i drikken er godt til fet og salt ost
- vin med sødme er en smakfull kontrast til saltet i osten
- klebrige og salte oster forsterker garvestoffene i rødvin



Fruktighet, friskhet og sødme

I de aller fleste tilfeller er det bedre med hvitvin enn rødvin til ost, gjerne en hvitvin med litt sødme. Syrligheten blir en god kontrast til det fete i osten, og sødmen kontrasterer det salte.

I ølverdenen er et fruktig, belgisk hveteøl en god allrounder, eventuelt et øl med litt mørkere malt, som bakkøl eller dubbel. Fino sherry er et spennende og godt valg til mange oster, men det er selvsagt avhengig av at du er glad i disse vinenes særegne smak og aromaer. Hvis du uansett vil ha rødvin, kan det være lurt å satse på de fruktige rødvinene som ikke har så mye tannin.

Drikkeforslagene er basert på våre smaker, men andre kombinasjoner er selvsagt også mulige. Prøv deg fram og finn dine egne favoritter.

I Vinmonopolets podcast #346 kan du høre mer om hvordan vi jobber for å finne gode drikketips til ulike ostetyper.



“Perfeksjon er det godes verste fiende



Voltaires sitat er en viktig påminnelse før vi begynner letingen etter de gode drikkevalgene til ost. Målet er å finne gode kombinasjoner, ikke perfekte. For mange er det å velge drikke til ost noen av de vanskeligste kombinasjonene å lykkes med. Det skyldes nok at de aller fleste oster har mye umami, en del salt, og aromaer som ikke likner på ferske råvarer. Legg til at både smaken og teksturen av ostene henger lenge igjen i munnen, så ender vi ofte opp med at vin mister en del av sine gode egenskaper sammen med osten. Men ikke mist motet! Med våre råd skal du få hjelp til å finne vin og annen drikke som ikke taper seg sammen med osten, kanskje blir den til og med bedre.

OSTEFATET

Drikkevalg til én enkelt ostetype kan vi være mer pirkete med. Her lærer du hvordan du finner fram til et godt kompromiss til et ostefat.

Når vi kjøper inn til et ostefat, ender vi som oftest med oster som er helt forskjellige. Å finne én drikke som passer perfekt til alle ostene, er umulig. Men å finne en vin som blir spesielt god til én eller noen få oster, og god nok til de fleste, er ikke så vrient.

Kompromisset kan være en vin som blir litt for intens og konsentrert til de mildeste ostene, men som passer perfekt til de middels kraftige ostene. Det er også verdt å merke seg at et ostefat ofte serveres i uformelle og litt nedpå anledninger. Da kan det være at det er viktigere å finne den vinen du og gjestene dine har mest lyst til å drikke, uten å komplisere drikkekombinasjonene med ostefatet for mye.

Harde oster

Lagret ost får mer intens smak og er en av de få ostestilene som smaker godt med rødvin.



Ostene i denne gruppen har både mye smak og mye struktur. Ostene blir harde ved at ostemassen presses hardt og lagres lenge, noen ganger i flere år. I løpet av lagringen fordampes vann, og smaken i osten konsentreres og utvikles. Teksturen blir halvfast, hard eller kornete. Jo hardere og mindre vannholdig osten blir til slutt, desto lenger holdbarhet har den, og desto mer smaksintens blir den. Variasjoner handler ofte om mer eller mindre salt eller mer eller mindre smaksintensitet.

Rødvinsostene

Kornete og hard konsistens gjør mer rustikke drikkevalg egnet. Slike oster er blant de få som kan fungere veldig godt til røde viner. Tannin er godt til strukturen i osten. Ofte snerper vinen mindre sammen med lagrede oster. De lagrede aromaene fra osten blir dessuten ikke overdøvet av rødvin. Aller best passer det med rødviner som også har fått litt utviklet aroma.

Oransjevin

Konsentrasjon er en viktig egenskap for drikke til harde oster. Jo mer lagret ost, desto høyere bør konsentrasjonen i vinen være. Vi har erfart at oransjeviner er gode valg til harde oster. De litt rustikke aromaene og blandingen av moden frukt og balsamiske aromaer passer godt sammen med lagret ost. At slike viner ofte har litt snerp, er i dette tilfellet bare positivt.

De andre drikkene

Friskhet i drikken er en god kontrast til saltet og fettete i osten. Harde oster er ofte preget av noe utviklet eller nøtteaktig i aromabilde. Alle drikker som er like mye preget av produksjonsprosessen som av råvaren, vil ha en aromaprofil som passer til aromaene i harde oster. Det kan være viner som er lagret under et lag av gjærsoppen flor, slik som vi kan finne i vinregionen Jura, eller viner som har blitt utsatt for litt kontrollert oksygentilgang og fått mer dybde og mindre

fersk frukt i aromabildet. Viner med fin aldersutvikling, har aromaer som knytter seg fint til aromaene i osten. Maltpreget brunt øl eller sider med litt moden fruktighet blir på samme måte gode kombinasjoner til de harde ostene.



Harde oster

Comté, gruyère, beaufort, vellagret cheddar, vellagret edamer, manchego, pecorino, parmesan.

Drikke til harde oster

Utviklet nebbiolo, tørr tokaji, oransjevin, riesling spätlese, florvin fra Jura, tørr amontillado sherry, mørkt trappistøl, bakkøl, utviklet sider, norsk eplemost.

Myke oster

Til aromatiske og klebrige oster smaker det godt med forfriskende drikke som har mer enn bare fruktige aromaer.



Disse ostene kjenner du igjen på en hvit eller rødlig overflate og en klebrig, myk konsistens. Hvitmuggoster som camembert, brie og liknende oster, er laget ved at soppen *Penicillium camemberti* har fått gro på overflaten av osten. Denne hvite penicillinen bryter ned proteinene innover i osten, og gir den kremet tekstur og aromaer av fersk sopp, kokt blomkål eller fjøs – og etter lang modningstid ammoniakk. Osten modnes utenfra og inn mot midten, og kjernen blir gradvis mer flytende. Myke oster med rødlig overflate (rødkittoster) blir vasket eller smurt inn med bakterien *Brevibacterium linens*, som siver inn i osten og endrer ostens aroma og tekstur. Slike oster kan «stinke» skikkelig, altså ha aromaer fra fjøs og kropp.

Variasjonen innenfor gruppen myke oster kan være ganske stor, men vi snakker om de relativt mildt aromatiske ostene.

Velg vin etter munnfølelse

Slike oster har en tendens til å legge seg

som et belegg i munnen. Syrligheten fra hvitvin er en oppfriskende kontrast og virker rensende i en munn som har spist myk ost. Det samme gjelder bobler. Derimot stripper den myke og klebrige teksturen i osten rødviner for frukt, og får dermed snerpen til å bli uttørrkende og vinen til å miste gode kvaliteter. Derfor er hvit, gjerne musserende vin et bedre valg enn rødvin til myke oster.

Mer enn fruktighet

Både ferske og utviklede aromaer kan være godt til myk ost, men velg helst en drikke som har noe ekstra i tillegg til frukt, spesielt til godt moden ost. I en hvitvin kan dette tillegget komme når vinen har vært lagret på fat sammen med gjærrestene, berme. En mindre moden ost trenger også mindre fylde og konsentrasjon i drikken enn en som er godt moden.

Andre saker

Sider har en livlig syrlighet som kan være godt til myk ost, spesielt til de mildere

variantene. Hvetetøl har moderat bitterhet og krydret fruktighet og kan være et godt følge til myke oster. Sake er noe helt annet, og overraskende godt til myke, hvite oster. Sake har en oljet munnfølelse, men dempet fruktighet og nesten ikke friskhet. Det er umamien i saken som gjør kombinasjonen spennende. Saken forsterker ostesmaken og legger seg diskret i bakgrunnen. En kombinasjon for den som er ekstra nysgjerrig og interessert.



Myke oster

Brie, camembert, taleggio, chaumes.

Drikke til myke oster

Champagne og annen autolysepreget musserende, petnat, chardonnay i burgundstil, chenin blanc, hvetetøl, fruktmoster, sake.

Blå oster

Sødme i vin og annen drikke får fram det beste i de blå ostene.



Blåmuggoster er lette å kjenne igjen på de blå flekkene eller kanalene i den ellers hvite osten.

Alle blåmuggoster er tilsatt en blå mugg i Penicillium-familien. De typiske aromaene i blåmuggoster kommer fra muggens nedbryting av melkefett. Blåmuggoster varierer i intensitet og saltnivå. Også teksturen kan variere fra smørbare til kornete, nesten harde oster. Flere ulike melketyper kan brukes, men det er muggsoppen som setter tydeligst preg på osten.

Sødme er nøkkelen til blå ost

Blåmuggoster er en salt- og umami-eksplosjon som demper fruktigheten i vin. Derfor kan det være lurt å tenke seg om en ekstra gang for å finne en vin som er god til blå oster. De mest intense ostene overkjører det meste av drikke, og særlig tørre viner blir strippet for frukt og virker skinnere og syrligere enn de egentlig er. Sødme er en nøkkel til blåmuggoster, spesielt til de kraftigste og salteste typene. Jo saltere osten er,

desto mer sødme kan vinen ha. Da er også konsentrasjon og lang ettersmak nødvendig. Akkurat som marmelade eller moden frukt gir en god kontrast til blåmuggosten, er det godt med godt modent fruktpreg og aromaer av moden frukt eller modne bær i vinen.

Heller hvit enn rød

Røde viner smaker ikke så godt til blå oster. Strukturen i rødvin kan virke trå og ubehagelig og slipper ikke gjennom de gode smakene fra osten. Resultatet blir at både ost og vin smaker dårligere sammen enn hver for seg.

Mørkt og fruktig øl eller sider

Fruktigheten vi finner i belgiske ølstiler som trappistøl, fungerer som en god kontrast til osten. Litt mørkere brent malt, som vi finner i de mørkebrune ølene, kan bli dominerende til en del mat, men ikke til en smaksbombe som blåmuggost. Det er plass til både brunt øl og blå ost samtidig, og det er spesielt

godt når det serveres mørkt rugbrød som tilbehør.

Fruktigheten til en god håndverkssider er en fin kontrast til blå oster, men den har også en dybde som knytter seg til aromaene i osten. Noen sidertyper har faktisk litt aroma av blåmuggost – bare kjenn etter neste gang! Disse aromaene kommer fra gjæringsprosessen og er et fint krydder sammen med fruktigheten.



Blå oster

Roquefort, Nidelven blå, gorgonzola dolce/picante, stilton.

Drikke til blå oster

Sauternes, riesling auslese eller beere-nausele, tokaji, tawny portvin, utviklet vintage portvin, øl med mørkt maltpreg, fransk sider med litt sødme.

Varm ost

Oppvarmet ost får mer intens smak enn kald ost.



All ost smelter forskjellig på grunn av ulikt innhold av protein (kasein), vann og fett. Oster med høyere vanninnhold smelter på lavere temperatur enn oster med lavere vanninnhold. Lagrede, harde oster som parmesan trenger for eksempel høyere temperatur for å smelte enn andre oster fordi vanninnholdet i osten er lavere etter lang lagring. En god smelteost blir glatt, trådete og smøraktig når du varmer den. Selv om innholdet i varm og kald ost er akkurat det samme, smaker osten annerledes når den er smeltet. Det handler både om osten og om deg som smaker den.

Varme endrer lukten

Også kjemikerne kan bekrefte at osten endrer seg når den smelter. Flere aromaer i osten blir nemlig volatile, eller luktbare, ved høyere temperatur enn ved lavere temperatur. Det gir en endret aromaprofil. Temperaturendring kan også frigjøre umami som ellers ikke ville vært merkbar i fast form. Totalt sett kan det se ut som

at oppvarming av osten vil frigjøre andre aromaer, mer umami og noe mer kompleksitet.

Uimotståelig konsistens

Fett og protein endrer form, under smelting, fra fast til glatt og flytende, og dekker tunga i større grad. Varmen øker smaksintensiteten. For mange av oss er smeltet ost uimotståelig. Kan det ha noe å gjøre med at fettinnholdet er mer merkbart når osten er varm? Fra naturens side er vi nemlig programmert til å like fet mat.

Hva betyr varm ost for drikkevalget?

Munnfølelsen og umamien i smeltet ost kan ha noe å si for drikkevalget. Teoretisk bør drikken ha mer konsentrasjon og forfriskende eller leskende kvaliteter. Smeltet ost er som regel en del av en rett. Drikkevalget vil være avhengig av hvilken ost som brukes, og hvordan retten smaker totalt sett.



Gode smelteoster

Mont d'Or, cheddar, fontina, gouda, gruyère, mozzarella, raclette, taleggio, norvegia, jarlsberg.

Cacio e pepe-kroketter

Passer som en snacksrett eller som én av flere småretter.

4–5 porsjoner

- 300 g bucatini eller en litt større makaroni (gjerne bronsestøpt)
- 200 g pecorino romano, finrevet
- 2 l vann
- 1 ss salt
- 1,5 stor ss sort pepper, nyknust
- 125 g mozzarella, kuttet i små terninger
- 150 g panko
- 75 g brødrasp
- 4 egg pisket med 3 ss vann
- 50 g durumhvete blandet med 1 ts salt
- 6–7 dl solsikkeolje
- ekstra pepper og revet pecorino/parmesan til topping

Kok opp 2 liter vann med salt og ha pastaen i det kokende vannet. Kok etter anvisningen på pakken. Sil av, men ta vare på det meste av pastavannet. Rist den knuste pepperen i en stor stekepanne, hell over noen øser pastavann og la det koke inn. Ha i pastaen og en øse til med vann og la det koke opp. Hell et par øser pastavann over pecorinoen og rør til en tykk krem. Ta pastaen av platen og rør forsiktig inn pecorino-kremen til en tykk og kremet saus. Når den har kjølt seg ned litt, har du i terningene med mozzarella. Legg massen i en form og kjøøl ned noen timer i kjøleskap.

Når alt er kjøleskapskaldt, kan du forme kuler med en isskje eller spiseskje. Legg kulene på et brett og form dem med hendene. Her kan det være lurt å bruke hansker. Sett dem i fryseren en time eller to før du ruller dem i durumhvete, vender dem i eggeblandingen og så ruller dem i en blanding av panko og brødrasp. Frys dem igjen minst 30 minutter før du vender dem igjen for andre gang i egg og så brødrasp.

Krosettene friteres på 150 grader i 4–5 minutter. La dem renne av på papir. Avslutt med å rive over pecorino/parmesan og nykvernet pepper.

Krosettene kan oppbevares frosne. Tin dem gjerne i kjøleskap før de friteres.



Drikke til krosettene

Krosettene har en brøkdaktig stekeskorpe som setter et tydelig preg på retten. Pepperet og osten gir fin dybde i aromabildet som totalt sett er ganske mildt, med litt salt og en del umami. De beste drikkene har nok smakskonsentrasjon kombinert med leskende friskhet.

En **oransjevin** laget på en aromatisk druesort er nydelig til. Moden fruktighet og balsamiske aromaer kler osteretten godt. Friskheten og et lite grep fra tannin er en god kontrast til det sprø, salte og klebrige i retten. Vil du ha **rødvinn** til, kan en nebbiolo fra Langhe være godt. Nebbiolo har ofte delikate og transparente aromaer kombinert med livlig syre. Tannin er ikke noe problem til denne retten. Tvert imot virker vinen mindre snerpende sammen med maten.


Vi har også gode erfaringer med både **alkoholfri sider** og **engelsk sider** preget av bakt eple, litt tannin og et snev av sødme. En pilsner er et ukomplisert og leskende følge til krosettene, men et **øl i klosterstil** av typen belgisk dubbel med en krydret fruktighet og en fyldig munnfølelse er enda bedre kombinasjon med maten.





Roquefort-terte med løkkompott og bitter salat

Dette er en komplett og smaksrik liten rett, perfekt på en mørk vinterkveld.

 4–5 porsjoner

Terte

- 110 g kaldt smør, i terninger
- 165 g hvetemel
- 1 ts salt
- 2 ss vann

Kjør ingrediensene til mørdeigen raskt sammen i en kjøkkenmaskin, eller kna dem forsiktig med fingrene til en jevn deig. Ikke arbeid for mye med deigen. Dekk med plastfolie og sett kjølig ca. 30 min. Sett ovnen på 175 grader. Smør en 20 cm springform og sikt over et jevnt lag av hvetemel. Bunnen kan eventuelt dekkes med bakepapir. Kjevle ut deigen til et tynt flak som dekker 5 cm mer enn omkretsen til formen. Bruk kjevlen til å løfte opp deigen og legg den forsiktig over formen før du trykker lett ned langs kantene og mot bunnen. Pass på at den er så jevn som mulig. Ha et bakepapir over terten og hell i noe tungt – grovsalt, bønner eller erter. Stek i 20 min med vekten og ta den ut.

Fyll

- 200 g roquefort
- 3 dl fløte
- 2 dl geitemelk
- 3 eggeplommer
- 2 hele egg
- 1 ts salt
- nykvernet pepper

Mens bunnen steker, kjører du opp alle ingrediensene til fyllet i en blender til du får en jevn masse. Denne helles i den stekte bunnen, men ikke over kanten på terten.

Nå skal terten stekes på 160 °C i ca. 45–60 min. Massen skal ha en litt puddingaktig konsistens når den

er ferdig. Legg gjerne et bakepapir over etter halve steketiden så den ikke brenner seg på toppen.

Løkkompott

- 2 store gule løk, delt i to og finsnittet
- 3 appelsiner
- 3 ss honning
- 2 ss solsikkeolje
- 2 ss epl-sidedreddik
- 1 ts hel rosépepper

Fres løken i en stekepanne sammen med olje til den faller helt sammen. Ha over honningen og la det få en lys bruning, ca. 10 min. Hell over all appelsinsaften og det finrevne skallet fra to av appelsinene. Tilsett eddik og la det koke inn til det meste av vesken er fordampet. Tilsett pepperkorn. Disse kan du bytte ut med timian om du vil.

Kjøøl ned terten til det er mulig å skjære i den, men den kan godt serveres lun. Server med bitter salat som radicchio og endive, gjerne med litt olje, eddik, salt og pepper på.

Roqueforten er en tydelig og dominerende del av denne retten, men det smaker ikke like intenst som roquefort i ren form. Løkkompotten bidrar med sødme og fruktighet fra appelsin. Hele retten er litt salt og med en del bitterhet. Munnfølelsen er lett og kremet. Alt i alt er dette en ganske krevende rett å finne gode drikkekombinasjoner til. De tørre vinene blir fort fruktløse, skrinne og litt bitre sammen med maten. Løsningen blir drikke med litt sødme.



Drikke til terten

Den aller beste kombinasjonen er kanskje en poiré, **fransk pæresider**. Den har litt dempet, men akkurat nok fruktighet, kombinert med rensende bobler og nok sødme. En **engelsk pæresider**, perry, vil også være godt til. En **eplemost** tilsatt solbær har en annen karakter på frukten, men er også en god kombinasjon til roqueforten.

Vil du helst ha vin til, kan du prøve en **champagne**, men den bør ha nok konsentrasjon og gjerne litt restsødme. 8–10 g/l er akkurat nok. Munnfølelsen i champagne er en lekker kontrast til den duvende terten. Også en demi-sec chenin blanc fra Loire er et godt valg. Her er det litt mer sødme, men nok friskhet og en tiltalende fruktighet som passer til løkkompotten og kontrasterer blåmuggosten.



Ost for Eden

Osteutvalget har blitt mer variert, og norske ysterier vinner internasjonale priser. Konkurransene blir en arena for utveksling mellom våre egne og andres tradisjoner.

TEKST MARIE STEFFENS FOTO GUILD OF FINE FOOD (BERRE/HAAKON BORGEN), HANEN/TRUDE HENRICHSEN OG ELEFThERIA

Norske håndverksoster lages ofte etter franske forbilder. De får mye oppmerksomhet og skaper stolthet hos både produsenter og konsumenter. Men det er ikke mer enn fem prosent av oss som spiser slik ost hver uke. Først og fremst bruker vi vanlig hvitost i sveitsisk eller nederlandsk stil – 69 prosent spiser det minst en gang i uka. Og mens de

særnorske spesialitetene gammelost og pultost er neglisjerte kategorier står brunosten ukjentlig på bordet hos 40 prosent av oss.

Norskere enn ostehøvelen?

Geografisk beskyttelse har betydning for å bevare mangfold og spesialiteter innen mat og drikke. I det siste har mu-

ligheten for at gudbrandsdalsosten ikke lenger skal produseres i Gudbrandsdalen, vakt stort engasjement. Den brune «osten» kokes inn av myse, et restprodukt etter ysting der ostemassen er fjernet. Karamellisering av melkesukkeret i mysen gir den spesielle smaken og den fudge-aktige, myke konsistensen. Brunost lages i flere deler av landet, og vi regner den som like norsk som ostehøvelen. Stiftelsen Norsk Mat er i gang med en prosess for å få «Beskyttet betegnelse» på brunosten. For vi er ikke alene i verden om å sette pris på norsk brunost.

Siste mote fra Seoul

Heesook Shin er merkevarerjef i Seoul Dairy og kan fortelle at norsk brunost har blitt en hit blant unge sørkoreanere på Instagram. De verdsetter den spesielle søt-salte smaken, og salgskurven har steget brått siden importen fra Norge startet i 2019. Koreanerne foretrekker å rive osten over mat, og bruker den på både pizza, biff, iskrem og «croffle», en blanding av croissant og vaffel. Sørkoreansk Burger King serverer til og med burger med saus av peanøttsmør og brunost! Den norske brunosten oppfattes som eksklusiv og luksuriøs, og Shin sammenlikner statusen med globale motemerker som Chanel.

Norsk-indisk osteeventyr

Som om dette ikke var nok, havnet en «Brunost, Norwegian Style» fra Mumbai i India blant de fem beste ostene i årets oste-VM. Den indiske produsenten Eleftheria anbefaler osten sin på brød eller vafler, gjerne med ferske bær eller syltetøy. De tipser om at en middels fyldig hvitvin eller en fruktig rødvin er passende drikke til. India har ingen egen tradisjon for brunost, men produsenten sier at den lages på en liknende måte som den tradisjonsrike indiske melkesøtsaken peda. Ideen dukket opp som en mulighet for å bruke rester av myse etter annen produksjon. Osten kokes på håndverksvis, i en tradisjonell kjele. Gjennom nettsiden selger de også ostehøveler.

World Cheese Awards (WCA)

WCA er kjent som «oste-VM» i Norge. Konkurransen er en del av Guild of Fine Food i England, og startet for å redde småproduksjon av engelsk cheddar for 35 år siden. I dag er det verdens største ostarangementet.

- 4 502 oster
- 43 land
- 264 dommere
- 16 internasjonale ekspertdommere i «superjuryen»

Er det gull, alt som glimrer?

I etterkant av oste-VM dukker det opp mange medaljer i ostediskene. Hva betyr egentlig alle utmerkelsene? At medaljer virker salgsmendende, er det ingen tvil om. Det er nettopp bakgrunnen for at du ikke finner dem på flaskene i våre butikkyller. Men hva forteller medaljer om kvalitet?

Selv om hver eneste ost i teorien kan få en gullmedalje i WCA, gjør de jo ikke det i praksis. Så ostene med medaljer i er nok gode. Og «verdens beste ost» har utvilsomt spesielle kvaliteter. Likevel – alle verdens oster deltar ikke i konkurransen. For eksempel er det få franske oster å finne her. Frankrike har sin egen internasjonale konkurranse, Mondial du Fromage, i år med 855 oster fra 48 land.

Catherine Fogel

Dansk spesialist på ost, olivenolje og kombinasjoner av matvarer og av mat og drikke. En av 16 internasjonale ekspertdommere som utgjør «superjuryen» i WCA.

Ekspertdommerne plukker ut hver sin favoritt blant 100 supergullvinnere og smaker og bedømmer de 16 ostene i finalen. De gir hver ost poeng fra 0 til 7. Osten som får flest poeng, blir kåret til «verdens beste ost». Ostene bedømmes ut fra fire kriterier:

- **Utseende:** Først ser dommerne på osten. Utseendet og fargen gir en indikasjon på melkens kvalitet, om osten er modnet korrekt, vendt det nødvendige antall ganger etc.
- **Struktur:** Ostens struktur skal være korrekt ut fra kategorien den tilhører – for eksempel om den har hull eller ikke. At skorpen er passe tykk, viser om en myk ost er tilsatt korrekt mengde penicillinkultur.
- **Konsistens:** Dommerne bruker en sonde for å trekke ut og bedømme kjernen i en fast ost, eller en kniv for å se konsistensen i myke oster. Konsistensen viser om osten er modnet korrekt – en fersk ost skal for eksempel ikke være melen eller

kornete, mens en fast ost ikke skal ha gummiaktig konsistens.

→ **Smak:** Det viktigste kriteriet er alltid smaken og munnfølelsen. En behagelig aroma av smør, gress og urter som gjenspeiler hva dyrene har spist, viser ostens kvalitet. En fast ost som stikker på tunga, er lagret for lenge. Nyansene i ostens aroma blir vurdert med både nese og munn, og en lang ettersmak er tegn på kvalitet.

Fogel synes det er enklest å bedømme oster i en klassisk (DOP-beskyttet) kategori, siden det er helt bestemte kvalitetskriterier og krav til hvordan ostene skal lages. Samtidig er det spennende å bli kjent med nye ostetyper, og hun lærer alltid noe nytt av sine meddommere. For at hun skal gi en ost den høyeste karakteren, må den ha noe helt spesielt som får den til å skille seg ut blant alle ostene. «Verdens beste ost» må overraske og begeistre og ha en særlig kvalitet, og den skal gjøre et inntrykk som hun husker lenge etterpå.



Bernt Bucher-Johannessen

Daglig leder i næringsorganisasjonen Hanen og prosjektansvarlig for årets oste-VM, som ble arrangert i Trondheim.

Ifølge Bucher-Johannessen er hensikten med oste-VM å løfte fram små ysterier. Siden Mattilsynets forbud mot ysting av upasteurisert (ukokt) melk ble opphevet i 1990-årene og Tingvollstos Kraftkar ble kåret til «verdens beste ost» i 2016, har det vært sterk vekst i etableringen av små ysterier i Norge. Med dette skjød også kvalitet og kompetanse fart i den norske osteverdenen, for eksempel med etablering av en toårig utdanning i ysting ved Sogn jord- og hagebruksskule.

Bucher-Johannessen sier at ostens status har stor betydning for de økonomiske mulighetene i norsk landbruk. Å drive småskalaproduksjon er krevende. Det er en forutsetning for overlevelse at de unge har engasjement og motivasjon til å ta over eller etablere nytt. Da betyr anerkjennelse mye – som at den norske blåmuggosten Nidelven blå fra Gangstad gårdsysteri ble kåret til den aller beste osten i år.



Bærekraftige bobler?

Champagne har brukt glamour og feiring i markedsføringen. Dette har lite med bærekraft å gjøre. Men i vinmarkene jobbes det for biologisk mangfold.

TEKST KRISTINE SANNE, SENIOR KOMMUNIKASJONS RÅDGIVER FOTO GETTY IMAGES

Det høye trykket gjør det nødvendig å bruke tunge, solide flasker. Men emballasjeprodusentene forsker på løsninger som kan gjøre emballasjen på musserende vin lettere.

Klimaendringene ligger som mørke skyer over Champagne. Gjennomsnittstemperaturen har økt med 1,3 grader de siste 30 årene, og innhøstingen starter i snitt 20 dager tidligere nå enn for 30 år siden. En mager trøst er at varmere klima har ført til at de gode årgangene kommer tettere. Men stadig varmere og mer uforutsigbart vær har endret den karakteristiske stilen med slanke, elegante og mineralske viner med høy syre. Ifølge champagne-produsentene selv er en temperaturøkning på to grader en smertegrense. For å løse utfordringene kjøper enkelte champagnehus vinmarker i England, der temperaturen er omtrent som den var i Champagne for noen tiår siden, og det kalkholdige jordsmonnet ligner det i Champagne. Men champagne kan kun komme fra ett sted. Vinområdet Champagne er beskyttet, og ingen musserende viner produsert utenfor regionen kan noensinne kalles champagne. Med en lang historie og en sterk merkevare som bakteppe er champagnehus og -produsenter i økende grad opptatt av bærekraft. Målet er å bevare champagnens egenart i et stadig varmere klima.

Ivaretar biologisk mangfold

– For noen tiår siden opplevde jeg vinmarkene i Champagne som døde. Det var kun vinplanter og ikke noe annet liv, som insekter eller ugress. Champagne var den regionen i Frankrike som brukte

aller mest kjemikalier i vinmarkene, forteller Bertrand Laporte. Han er auksjonsmedarbeider i Vinmonopolet, kommer opprinnelig fra Frankrike og er en av Vinmonopolets fremste på champagne. Han forteller om et helt annet inntrykk i dag, noe som er avgjørende for å ta vare på jordsmonnet i Champagne. Terroir er nøkkelen til en god champagne, og god jord er levende jord der bakterier og sopp gjør næringsstoffer tilgjengelig for plantene. Bruken av syntetiske sprøytemidler er halvert de siste 20 årene, og det jobbes med tiltak for å få tilbake vegetasjon og dyreliv i og rundt vinmarkene. Et økende antall produsenter satses på økologisk produksjon.

Reduserer egne klimagassutslipp

Champagne var den første vinregionen i verden som begynte å måle egne klimagassutslipp. Allerede i 2003, 12 år før Paris-avtalen ble vedtatt, hadde regionen – med organisasjonen CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) i spissen – satt seg mål om kutt i klimautslipp. Så langt er utslippene redusert med over 20 prosent, blant annet gjennom tiltak innenfor avfallsgjenvinning, energibruk, emballasje og transport.

Champagneflasken – en klimautfordring

I Champagne er flaskene tunge, og det må de være på grunn av boblene. Ifølge Vinmonopolets klimaregnskap utgjør

FAKTA OM FLASKEN

3 kilogram

Vekten av en 0,75 liters champagneflaske på Vinmonopolet varierer fra rundt 800 gram til oppunder 3 kilo.

65 gram

Produsentene har klart å redusere vekten med 65 gram i gjennomsnitt, eller fra 900 til 835 gram. Dette tilsvarer fjerning av 4 000 biler fra franske veier ifølge Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), en organisasjon for aktører innen champagneproduksjon og -handel.





Bruken av syntetiske sprøytemidler er halvert de siste 20 årene, og det jobbes med tiltak for å få tilbake vegetasjon og dyreliv i og rundt vinmarkene i Champagne. Et økende antall produsenter satser på økologisk produksjon. Bruk Vinmonopolets merking for å finne champagner der bonden satser på en mer bærekraftig produksjon.

produksjon av emballasje 43 prosent av Vinmonopolets totale klimagassutslipp, og for champagne er tallet enda høyere. Jo tyngre flasker, desto høyere utslipp. Derfor jobber vi bevisst med å påvirke vinbransjen, både i Norge og internasjonalt, til å levere produkter i lettere emballasjetyper, som kartong, plast eller lettere glass. Vi stiller allerede krav om at all stille vin som lanseres på Polet med en pris under 150 kroner, må komme i lettere, såkalt klimasmart emballasje. Dette kravet gjelder imidlertid ikke når det er bobler i flasken. Bobler skaper trykk, og trykk gir eksplosjonsfare. Nødvendigheten av tunge, solide flasker gjør flasker for musserende vin til en klimautfordring.

Emballasjeprodusentene forsker for å finne løsninger som kan gjøre emballasjen på musserende vin lettere, blant annet er det introdusert flasker i aluminium og plast.

Unødvendig innpakning

Vi har en tendens til å bedømme innholdet ut fra hvordan produktet ser ut, og du er vel ikke den eneste som har kjøpt en champagne pakket inn i cellofan, en pappeske, en trekasse eller lignende. Slik overemballering er en utfordring i vinindustrien, og ekstra stor for særlig dyre statusmerker. I noen av Vinmonopolets tilbud etterspør vi produkter uten ekstra emballasje, og på sikt ønsker vi å innføre forbud mot overemballering.

Kan champagne være bærekraftig?

Svaret er ja. Selv om ingen av produktene på Vinmonopolet i seg selv er bærekraftige, kan de ha ett eller flere elementer av bærekraft. Så selv om champagneflaskene foreløpig ikke kan bli lette og klimasmarte, kan produktet være økologisk, biodynamisk eller miljøsertifisert. På neste side finner du en oversikt over elementene du kan se etter for å finne en mer bærekraftig champagne på Polet.

FINN FRAM I HYLLENE

Hvordan finne mer bærekraftig champagne på Polet?



Bruk Vinmonopolets merking!

Prislappen på hylla gir mye nyttig informasjon om vinen; hvor den kommer fra, hva den koster, og hva slags mat den passer til. Over prislappen er det festet små lapper på de produktene som har bærekraftselementer. Ta opp lappen for å få mer informasjon om hva bærekraftsmerkingen betyr.



Biodynamisk

Disse produktene er økologisk sertifisert, og følger i tillegg bestemte regler for bruk av naturlige preparater. Gården drives i et helhetlig perspektiv i tråd med naturens premisser. Produktene er sertifisert av Biodyvin eller Demeter og merket på etiketten.

Ca. 4%

Rundt 4 prosent av champagnene på Polet er biodynamisk sertifisert.



Økologisk

Økologisk vin er laget på druer som er dyrket uten syntetiske sprøytemidler og kunstgjødsel. Produsentene følger strengere regler for tilsetninger, for eksempel svovel. Vinen er sertifisert av en godkjent kontrollinstans.

Ca. 9%

Rundt 9 prosent av champagnene på Polet er økologisk sertifisert.



Miljøsertifisert produksjon

Dette er produkter hvor man har tatt betydelig hensyn til miljø og ivaretagelse av naturforhold under produksjonen, for eksempel når det gjelder syntetiske sprøytemidler, kunstgjødsel, vann og biologisk mangfold i vinmarkene.

Vinmonopolets merke for miljøsertifi-

sert produksjon hjelper deg å navigere i et ganske uoversiktlig landskap av ulike bærekraftsertifiseringer, der ikke alle holder et akseptabelt nivå. I samarbeid med de andre nordiske monopolene følger Vinmonopolet med på og analyserer hvilke sertifiseringer som holder mål. To av tre sentrale miljøsertifiseringer i Champagne inngår i vår merkeordning per i dag.

Ca. 7%

Rundt 7 prosent av champagnene på Polet er merket miljøsertifisert produksjon.



Sertifisert etisk

Vi stiller krav om at alle som er involvert i produksjonen av varene vi selger, skal ha anstendige arbeidsforhold. Produkter sertifisert av Fairtrade eller Fair for Life merkes Sertifisert etisk i våre hyller. Disse merkeordningene stiller ekstra høye krav til etisk produksjon, for eksempel høyere lønninger og bedre handelsbetingelser, noe som gjør det mulig å investere i produksjonen og lokalsamfunnet.

Fairtrade og Fair for Life er ikke aktuelle merkeordninger i Champagne.



Klimasmart emballasje

Jo lettere emballasje, desto lavere klimafotavtrykk. Dette er produkter med emballasje som veier under 420 gram per 0,75 liter.

Ingen musserende-flasker er lette nok til å oppnå denne merkingen per i dag.



På nett og i app!

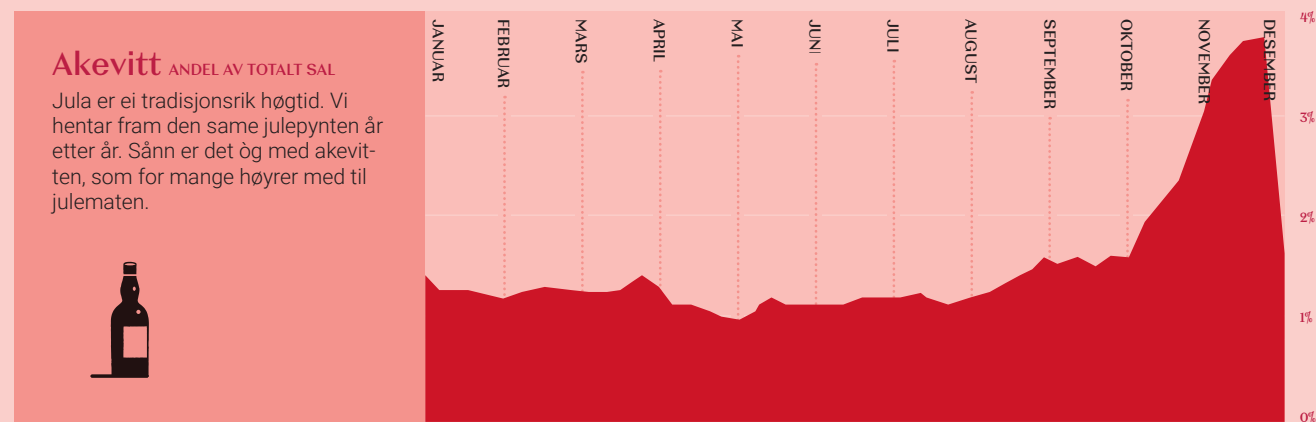
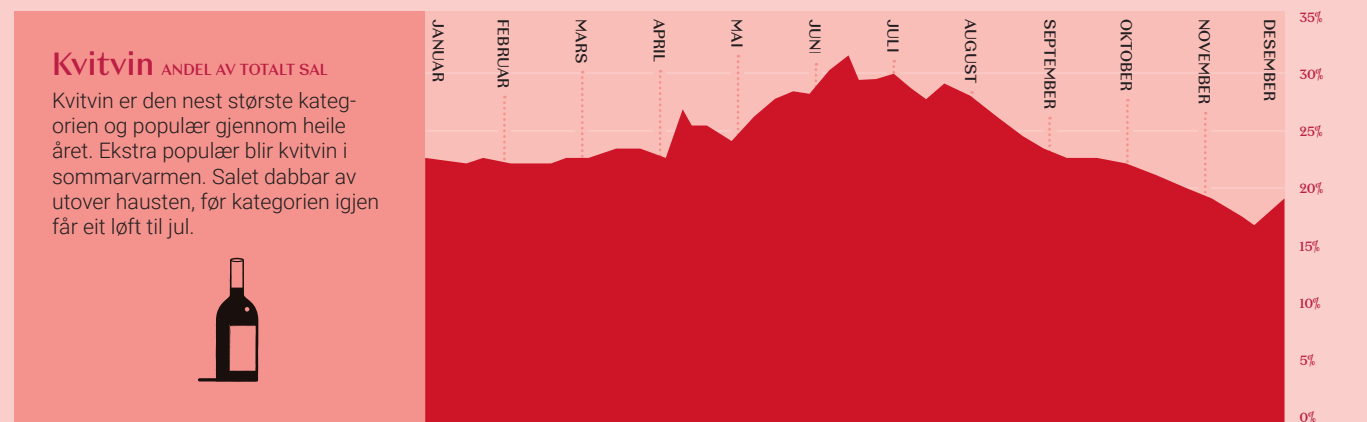
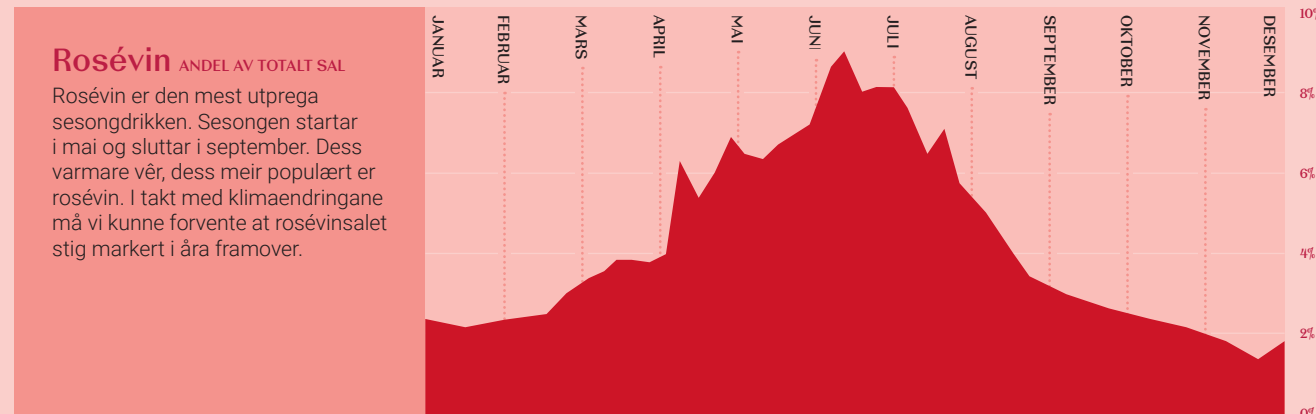
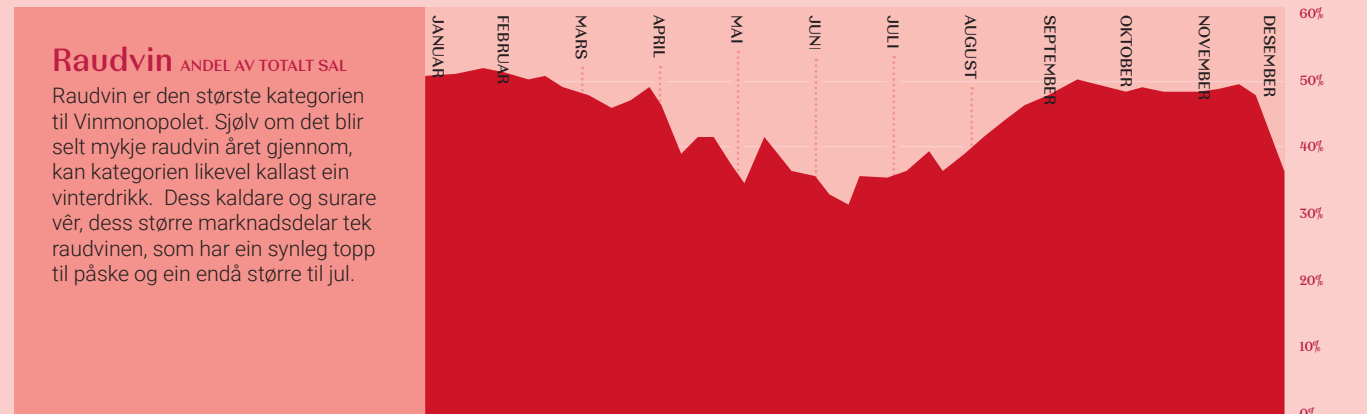
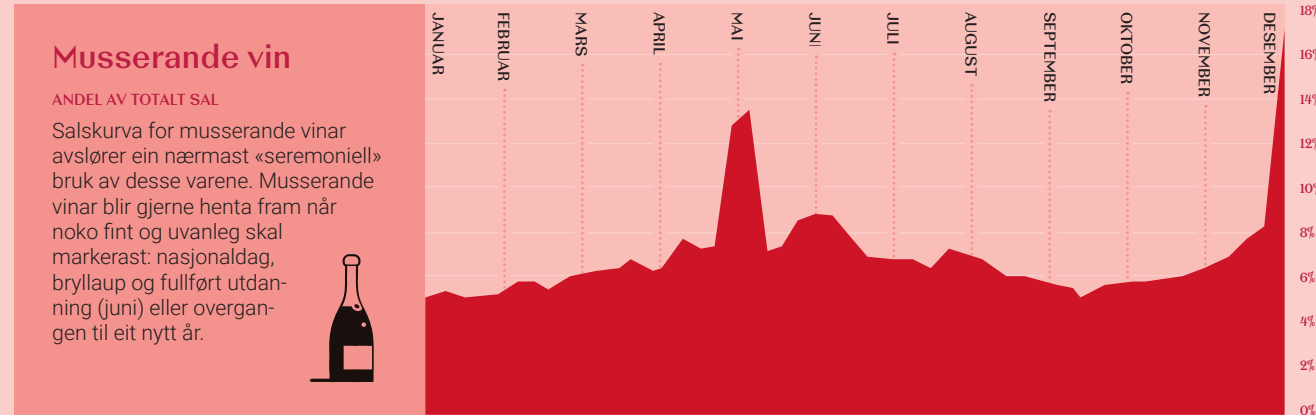
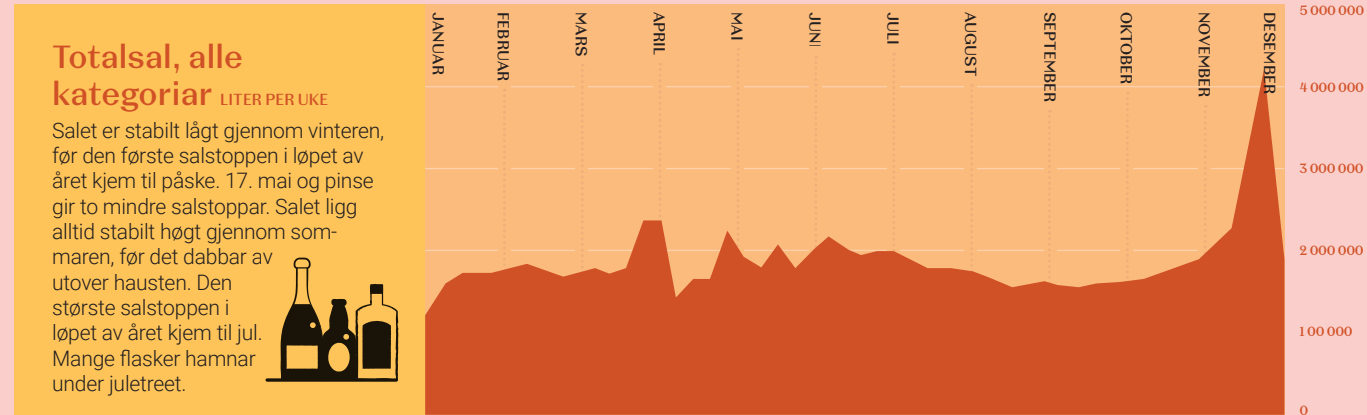
På vinmonopolet.no og i appen vår er varer med bærekraftselementer merket med et grønt hjørne. Du kan også filtrere på de fem bærekraftselementene.

Sesongvariasjonar

Det er store salsforskjellar mellom årstidene, men det er alltid sesong for noko.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG

Totalsalet blir vist i liter per veke, medan dei enkelte kategoriane viser del av salet per veke.





Nokre kombinasjonar gløymer vi aldri. I denne serien presenterer vi noko av det som har begeistra oss – både velkjende klassikarar og heilt nye overraskingar.

STOUT + ØSTERS

TEKST ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLEG MAT OG DRIKKE
 FOTO TOMMY ANDRESEN

Av og til er det overraskinga som skaper begeistring. Vi er vande til slanke og mineralske drikkar til den sjøaktige smaken av østers. Stouten har derimot tette og mørkbrende maltaromaer som pussig nok ikkje overdøyver smaken av skaldyret. Ølet bidrar til maten litt som ein god soyabasert saus gjer. For å setje pris på kombinasjonen må du like både svart øl og østers kvar for seg.

På dei britiske øyene er dette ein veletablert tradisjon. Oysterstout er til og med ein eigen ølstil, der ferske østers eller skal blir tilsette undervegs i brygginga.

Tolv auksjoner i 2024

Vinmonopolet vil avholde tolv vin- og brennevinsauksjoner i 2024, i samarbeid med auksjonshuset Blomqvist.

Årets tre første auksjoner starter hhv. 18. januar, 8. februar og 29. februar. Se www.vinmonopolet.no/auksjoner eller ta kontakt med auksjoner@vinmonopolet.no for øvrige datoer og mer informasjon.



Vinbladet for punktllesere

Punktlesere kan abonnere gratis på Vinbladet i punktskrift.

Kontakt Norges Blindforbund på trykkeriet@blindforbundet.no.

FOTO: GETTY IMAGES



Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av mars. Der kan du blant annet lese om sider til mat.

VI SPØR KJEMIKEREN

Jord- og muggsopp- aromaer i vin

Det er flere komponenter som kan gi opphav til jord- og muggsopp- aromaer i vin. Den mest kjente er kanskje TCA (kork- aroma), men den forekommer stort sett i vin som er forseglet med naturkork. Geosmin, 1-okten-3-ol, 1-okten-3-one og 3-oktanol er fire andre komponenter som også er kjent for å gi jord- og muggsopp- liknende aromaer. Dette er komponenter som oppstår i vinmarken før innhøsting, og de kan derfor kontaminere hele produksjonen. Disse fire komponentene produseres av ulike muggsopper, som Penicillium- og Aspergillus-arter. For å redusere veksten av disse muggsoppene er det viktig å fjerne deler av bladverket og redusere antall drueklaser slik at fuktigheten reduseres og druene blir eksponert for UV-lys. I tillegg vil det som regel være behov for fungicider for å begrense veksten av disse muggsoppene. I likhet med TCA har vi svært lav sensorisk terskel for geosmin, 1-okten-3-ol, 1-okten-3-one og 3-oktanol. Terskelverdien for disse ligger på ca. 30 ng per liter vin (ca. 10 ng/liter for TCA). I tillegg har disse forbindelsene en evne til å maskere andre aromaer, som for eksempel frukt karakter. Dersom druesaften blir smittet med disse komponentene, kan de til en viss grad fjernes med aktivt kull. Problemet med denne behandlingen er at den i beste fall fjerner ca. 70 prosent av kontaminantene, og at behandlingen i tillegg stripper vinen for en rekke andre aromaer. De fire komponentene er relativt stabile og blir ikke konsumert av gjær eller melkesyrebakterier under fermenteringen.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet



Har du slite ut handlenettet ditt frå Polet?

Ta det med til butikken, så byter vi til eit nytt!

A/S VINMONOPOLET