

VINBLADET

 Nr. 2 / 2020 / 33. årgang



Reduktivitet i vin

Hva skjer når vin holder pusten?

Pizza i friluft

Lær å lage pizza som en italiener

Det bobler!

Alt du ikke lurer på om bobledrikk

Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Niclas Lundmark,
Håkon Skurtveit, Martin Tønder Smith,
Anders Stueland og Tom Tyrihjel

Design:

Dinamo

Forsidefoto:

Stian Broch

Trykk:

RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 75 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene

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:
www.vinmonopolet.no eller
kundesenter@vinmonopolet.no

Samfunnsansvar i krisetider

Vinmonopolets oppdrag er alltid å selge med ansvar. I tiden vi nå er inne i, tar vi også ansvar for en så trygg handel som mulig, med lavest mulig smitterisiko for både kunder og ansatte.

Jeg vil gjerne takke alle våre kunder rundt om i landet! Gjennom å desinfisere hender, holde avstand og følge oppfordringene i butikkene våre har dere bidratt til å minske smitterisikoen. Tall fra analysebyrået Opinion viser at hele ni av ti polkunder er positive til de tiltakene vi har innført etter pandemien. Tusen takk for den tålmodigheten og omtanken dere viser både hverandre og oss!

Våre butikkansatte gjør en fantastisk innsats med å holde hjulene i gang i en utfordrende tid. Det gjør også alle som har sørget for at vi hele tiden har fått varelevering som normalt og har kunnet holde hyllene velfylte som vanlig. I et samfunn der nesten ingenting er som det pleier, bidrar varehandelen til å opprettholde en viss normalitet.

Vinmonopolet skal holde butikkene åpne, på en helsemessig forsvarlig måte. Men vi er selvsagt oppmerksomme på at når samfunnet stenger, blir sårbare grupper ekstra utsatt. Dette gjelder ikke minst barna, som mistet nettverket sitt i barnehager, skoler og på fritidsaktiviteter. Det gode rådet om å være forsiktig med alkohol når barn er til stede, blir ekstra viktig nå.

En undersøkelse fra Opinion viser heldigvis at de færreste av oss har endret alkoholforbruk under koronakrisen. Hele 72 prosent sier at alkoholkonsumet er det samme som før, 19 prosent oppgir redusert konsum mens kun ni prosent oppgir et økt forbruk. Disse tallene bekrefter at Vinmonopolets salgsokning kommer som en følge av at nordmenn ikke lenger handler i Sverige eller på taxfree, samt at restauranter og barer for en stor del har vært stengt. Du kan lese mer om salget på sidene 8–9.

Jeg ønsker alle *Vinbladets* lesere en trygg og god sommer!



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

10

Reduktivitet i vin

Reduktivitet kan være en feil, men kan også gi vinen ekstra kompleksitet. Når vinen er tappet, er det korken i flasken som avgjør om den får luft eller ikke.



18

Vind i vinmarken

Mistralen og zondavinden er eksempler på vinder som påvirker både folk og vinmarker. Vind kan være både en redning og en trussel, men har uansett en effekt på alle vinplanter.



20

Pizza i friluft

Ta med gjestene ut i hagen og legg pizzaen på grillen. Her får du tips til deig, steking, toppinger og selvsagt hva du kan drikke til.



34

Ølet i vinden

Naturlig gjær kommer med lufta og får belgisk lambic-øl til å starte gjæringen av seg selv. Spontangjæringen gir øl med særpreg og lokal tilknytning.



30

Det bobler!

Kjenner du den ideelle diameteren på en champagneboble, og vet du hva den er fylt med? Her får du svaret på alt du ikke ante du ville vite om boblende drikke.

LES OGSÅ

- 4 Sake – Japan på flaske
- 7 Vin av tørkede druer
- 8 Åpne pol i et lukket samfunn

Sake

– Japan på flaske

Noen reiser på kartet. Andre i smaksopplevelser. Liker du å reise til ukjente steder og oppleve noe nytt? Da kan en smaksreise til sake-land være noe for deg.

TEKST: ANNE ENGGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER MED WSET LEVEL 3 AWARD I SAKE

Japan er et gåtefullt land. Estetikken kan være både elegant, minimalistisk og naiv. På samme måte er sake underlig og annerledes. For oss som er vokst opp med europeiske smaker, kan de første slurkene være utfordrende, akkurat som første gangen du smakte sashimi.

Sake er en kamp om å gjære noe som egentlig ikke kan gjæres – riskornet. Tóji-en, mesterbryggeren, er helten i historien. Han (det er som regel en mann) kontrollerer enzymer, ris, temperatur, sopp, tid, gjær og vann. Selve gjæringen har i mange hundre år vært et nesten magisk kunststykke, men på begynnelsen av 1900-tallet kom økt kunnskap, nye gjærtyper og nye maskiner. Resultatet er et stort spekter av ulike sakestiler.

I de mest minimalistiske stilene er de ytterste lagene av riskornet fjernet. Smakene og aromaene i slike saker kommer i all hovedsak fra gjæringen. Daiginjo er en slik stil, som kom på markedet for bare 20–30 år siden. Å lage daiginjo er ekstremt arbeidskrevende og kostbart. Resultatet er en sake som smaker lite, men veldig rent. Entusiastene sammenlikner det med den delikate og umiddelbare skjønnheten i kirsebærblomstringen.

I de tradisjonelle sakene beholdes mer av riskornet for å få med mer smak,

Når du skal beskrive lukten av sake, kan det være vanskelig å finne ordene. Prøv gjerne å lete etter dem i en av disse hovedgruppene:

kokt ris,
korn, fløte,
mozzarella, ost,
mandelmelk,
smør

eple, pære,
fersken, banan,
sitrus, papaya,
sitrongress,
ananas

nori, shitake-
sopp, soyasaus,
bark, demerara-
sukker, skinke

og flere deler av prosessen setter smak på saken. Yamahai og kimoto er eksempler på to slike stiler. Her gir mer melkesyrebakterier, mer soppreg og mer umami større kompleksitet til drikken.

Smaken av sake handler mye om munnfølelse. Tekstur kaller vi det, og denne gangen er den annerledes, oljete og glatt. Det kan virke uvant, men gi det en sjanse. Det gjør drikken tydeligere, mer insisterende.

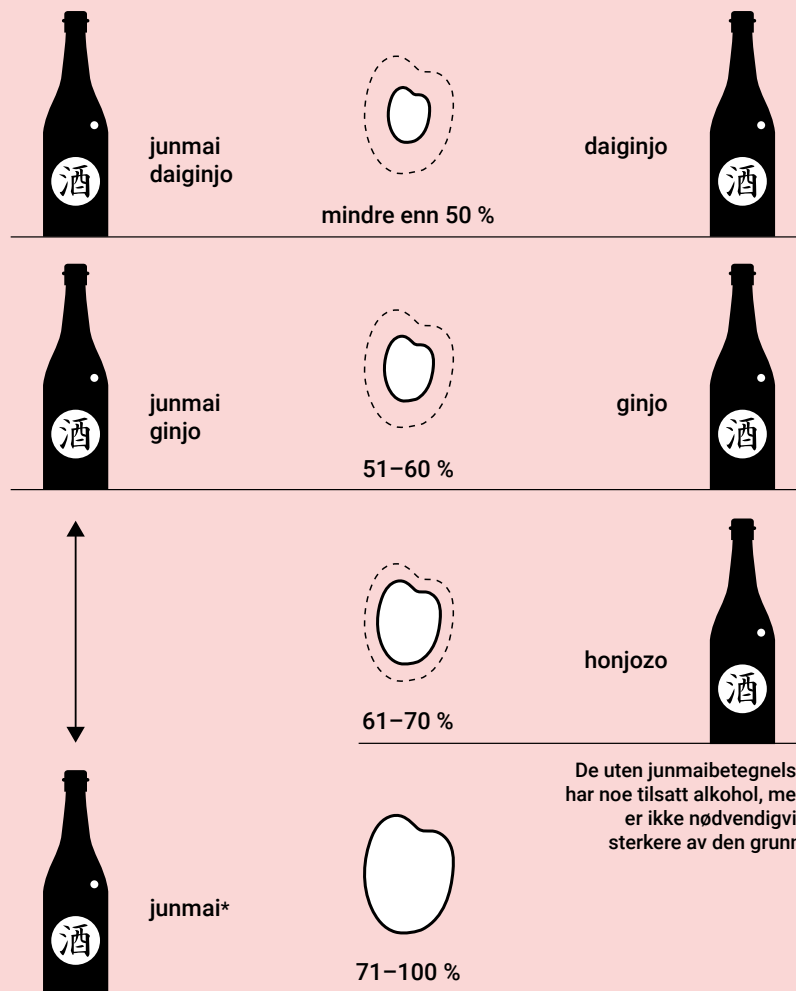
Ikke forvent syre i en sake. Syrligheten som finnes i sake, er melkesyre, og den kommer fra gjæringen. Hvor mye syre som finnes, varierer etter hvilken teknikk som er brukt i produksjonen, men det er aldri så mye som i en vin.

Sødme finner du derimot så å si alltid. Ikke så mye at det er klissete, bare så mye at det føles bløtt i munnen. Som den fineste japanske silke.

Er du usikker på hva umami er? Prøv sake. Da er det lettere å forstå enn når du leser en forklaring av smaken. Du finner også umami blant annet i sopp, soya, lagret ost og erter. All sake har umami, og mange har mye. Denne mystiske grunnsmaken gir dybde til smaken, og fordi umami er en naturlig smaksforsterker, er det gull i kombinasjon med mat.

Hovedstiler av premium sake

Tabellen viser hvordan de ulike stilene defineres av hvor mye av riskornet som brukes i saken. Resten poleres bort. Mer polert ris gir slankere og mer fruktig sake. Mindre polert ris gir mer rustikk sake med mer umami. Tabellen gir også en oversikt over hvilke saker som er tilsatt brennevin.



Junmai = ikke tilsatt alkohol

De uten junmaibetegnelser har noe tilsatt alkohol, men er ikke nødvendigvis sterkere av den grunn.

*I teorien er det mulig å lage junmai helt uten å polere risen, men det skjer så og si aldri. Se etter poleringsratioen (et prosenttall) på etiketten.

Kjøleskap eller kjeller?

De fleste saker bør drikkes unge, helst ett år etter tapping.

Oppbevar sake mørkt og kjølig, gjerne i kjøleskap.

Åpnet flaske holder en uke eller to i kjøleskap.

De fleste har skrukork og kan lagres stående eller liggende.



Hot or not?

Best avkjølt

Fruktige saker som ginjo og daiginjo bør serveres avkjølt.

Vanligvis serveres sake avkjølt fra vanlige vinglass.

Lav serveringstemperatur framhever de fruktige og delikate aromaene.

Egner seg til oppvarming

De umamirike sakene som er laget av mindre polert ris, egner seg best til oppvarming, for eksempel honjozo, junmai eller yamahai.

Å varme opp sake framhever umami-smaken og alkohol, men det skal ikke være like varmt som te. 30°, 40° eller 50° C er vanlig serveringstemperatur for oppvarmet sake. Varm opp saken i vannbad, og server gjerne i små sakekopper av keramikk, såkalte ochoko.

❶ «Nihonshu wa ryori wo erabanai» Tenk som en japaner når du skal bruke sake til mat. I Japan sier de nemlig at «**Sake slåss aldri med maten**». Det er en drikk som spiller en ydmyk birolle i måltidet, fordi den forsterker det beste i maten uten å ta for mye plass. Derfor er det lettere å få til en god kombinasjon med sake enn med vin.

❷ **Ikke vær redd for å prøve sake til mat som ikke er asiatisk.** Retter som har mye umamismak, eller retter med få ingredienser er som skapt for sake. Prøv det til ost, fårrikål eller sopp-suppe. Sake er også godt til grillert fisk som makrell.

❸ **Bruk sake i mat eller drinker.** Bytt ut vinen med sake i matlaging. Kok ut panna med sake, og få en rik og fyldig

stegesjy, eller tilsett sake i marinader eller supper for en umamiboost. Mange bartendere har funnet ut at sake er en super ingrediens, fordi det gir tekstur og dybde til cocktail.



❹ Sake er godt til dessert.

Prøv en fruktig, boblende sake til dessert, for eksempel til en tropisk fruktsalat. Det er mindre søtt og mindre friskt enn dessertvin, men forsterker smaken av frukten på en spennende måte.

❺ Mange stiler gir mange muligheter.

De fruktige stilene som ginjo og daiginjo har mer aroma og passer bedre til aromatisk og lett mat som salat, honningmelon og skinke eller som aperitiff. De mer rustikke sakene som honjozo og junmai passer godt til faste oster eller smaksrike kjøttretter.



FAKTA OM SAKE

Sake er laget av vann, gjær, ris og koji – en muggsopp. Koji bryter ned stivelsen i risen til sukker, gjærsoppen omdanner sukker til alkohol.

Noen saker er tilsatt litt alkohol, men mange er ikke.

Sake har lite syre, vin har mye.

Sake har mye umami, vin har lite.

Alkohol: 7–20 %.

1. oktober er verdens sake-dag.

Koji, muggsoppen som brukes i sakeproduksjon, er Japans nasjonalsopp.

Sake ble laget i shinto-templene, og drikken er fortsatt en viktig del av japanernes åndelige og nasjonale identitet.

Wine & Spirit Education Trust (WSET) er en anerkjent London-basert læringsinstitusjon for vin og brennevin. De tilbyr også to kurs i sake, ett for nybegynnere (level 1) og ett for viderekomne (level 3). Les mer på wsetglobal.com.

VIL DU VITE MER?
I podkast vår har vi viet en hel episode til sakeprat.

Vin av tørka druer

Tørking av druer er ein eldgammal teknikk som konsentrerer alle eigenskapane til druene.

TEKST: NICLAS LUNDMARK, VAREFAGLEG RÅDGIVAR FOTO: GETTY IMAGES

Godt hjelpt av afrikansk vind og italiensk lava blir passito di Pantelleria ein av dei beste dessertvinane i verda.

På den vesle forblåste øya blir druene verna mot kraftig vind av murar eller groper i sanden.

Passito betyr eigentleg «visna» og er ein eldgammal italiensk tradisjon der ein konserverer vinen ved å konsentrere sukkerinnhaldet i druene under tørking. Dei modne druene blir hausta for hand i august og så lagde på stråmattar. Der blir dei tørka under steikjande sol og vind

i alt frå nokre dagar til fleire veker.

Den same prosessen blir brukt på amarone. Amarone er raudvin laga på tørka druer på same måten som Passito. I staden for at druene blir sende rett til pressing etter innhausting, blir dei lagde ut på bambusmattar eller i plastkorgar for tørking. Etter fire månader har dei mist halvparten av vekten. Vatnet fordampar, men smaken, krafta og sukkeret blir igjen, og resultatet er ein raudvin med mykje smak, ein god del søtleik og høg alkoholprosent. ●

Opne pol i eit lukka samfunn

Salstala hos Vinmonopolet har vekt ekstra interesse under koronakrisa. Det er ikkje så rart, dei fortel mykje om korleis nordmenn lever liva sine – kvar vi oppheld oss, og kva vi gjer.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS, REDAKTØR

Det er mange ytre forhold som påverkar kva folk kjøper.

– Salet av kvitvin, musserande og rosé stig i takt med gradestokken. Raudvin aukar derimot i popularitet i kulde og ruskevêr, fortel kommunikasjonssjef i Vinmonopolet Jens Nordahl. Han synest det er interessant å analysere tala og finne ut kva dei fortel om oss. Tradisjonar, ferievanar, høgtider, lokale særmerke, konjunkturar og korleis vi stiller oss til kriser, er berre noko av det som kan lesast ut av tala.

Då Noreg stengde

Derfor er det ikkje overraskande at salstala oppførte seg unormalt då Noreg «stengde ned» i midten av mars. Då regjeringa 12. mars presenterte tiltakspakken som mellom anna førte til stengde skular og påbod om heimekontor, kunne kommunikasjonssjefen lese ein «nervøsitet i befolkninga» frå salstala.

Vinmonopolet selde meir, omtrent som siste fredag før påske, sjølve utfartsdagen. Dette gjaldt interessant nok både i liter og i varesamansetnad.



Jens Nordahl,
kommunikasjonssjef i Vinmonopolet

Det gjekk mykje pappvin, noko som er eit teikn på hytteliv, mange ønskjer jo praktisk emballasje når dei dreg på tur.

– Hypotesen viste seg å stemme, berre dagar seinare innførte styresmakene hytteforbod på grunn av manglande beredskap i fjellheimen; folk måtte reise heim igjen, seier Nordahl.

Sidan dette har Vinmonopolet selt rundt 2 millionar liter kvar veke, omtrent ein halv million vareliter meir per veke.

– Dette kan høyrast mykje ut, men veksten er som forventa med tanke på at grensehandel, skjenking og taxfree i praksis stoppa heilt opp over natta, seier Jens Nordahl.

Vi drikk ikkje meir

For han er rask til å presisere at det ikkje er noko som tyder på at vi drikk meir i krisetider, snarare tvert imot. Både etter 11. september og 22. juli såg han at salet på Polet gjekk ned. Det same skjedde under lågkonjunktura på starten av 90-talet.

Ei undersøking analysebyrået Opinion publiserte 31. mars i år, støttar dette. Ifølgje deira Norsk koronamonitor oppgir 7 av 10 nordmenn at dei ikkje har endra drikkevanane sine, og blant dei resterande seier dei fleste (2 av 10) at dei drikk mindre enn før koronaen.

Verken vinimportørane eller bryggeria melder om auka sal. Redusert tilgang tilseier òg redusert konsum. Alkohol blir



vanlegvis nytt i sosiale samanhengar, når folk er på fest eller ein tur på byen, aktivitetar vi er sterkt oppfordra om å avgrense i den nasjonale dognadsperioden.

– Eg trur derfor alkoholkonsumet i sum er omtrent som før, alternativt svakt fallande, seier Jens Nordahl.

Salet har flytt seg

Med stengd grense mot Sverige og parkerte fly på Gardermoen blir nordmenn sine innkjøp flytte heim til Noreg. Karantenereglar, pendlarstopp, skjenkeforbod og generelt mindre mobilitet endrar dei innanlandske handelsmønsterar ytterlegare. Dette har fått folk til å ta med seg både mat og drikke inn bak dei fire veggene i heimen.

– Landet rundt aukar salet i dei pola som ligg der folk bur, i bydelane og forstadene.

– I mange sentrumsbutikkar kan det derimot vere markert nedgang. Folk pendlar jo ikkje inn til byen for å jobbe lenger, dei jobbar heimanfrå, seier Nordahl.

Det var òg ein kraftig nedgang i alle hyttekommunane i landet så lenge hyt-

teforbodet varte. Eit anna hovudmønster er den vesentlege salsveksten i austlege område av landet.

– Jo nærmare eit pol ligg Sverige, jo større er sannsynet for sterk vekst, seier Jens Nordahl. Ikkje fordi folk her drikk meir, men rett og slett fordi grensehandelen normalt står for ein stor del av konsumet i Østfold og austlege delar av Akershus, Hedmark, Trøndelag og Nordland.

Nye handlevarer

Trass i ein salsauke i liter på snaut 40 prosent etter koronatiltaka er kundetalet ganske stabilt. Med unntak av veke 11 (9. til 15. mars) har Vinmonopolet på landsbasis omtrent det same talet på kundar per veke etter koronaen som før, og samanlikna med same tida i fjor. Folk opptrer ekstremt rasjonelt, gjennomsnittleg volum per handel har auka frå rundt 2,2 liter før koronaen til 3,2 liter etter.

– Vi tolkar dette som eit uttrykk for at folk luker vekk unødvendige handlevarer ved å planleggje betre, truleg hjelper mange dei i risikogrupperne òg og tilbyr

seg å handle for andre, seier Nordahl.

Salet fordeler seg i tillegg jamnare mellom vekedagane og gjennom timane på dagen. Stadig fleire styrer unna dei tradisjonelle salstoppane på ettermiddagane mot slutten av veka og handlar i periodar der dei er mindre eksponerte for mange menneske.

Inga hamstring hos oss

Interessant nok viser salstala òg at nordmenn har nervane under kontroll. Det blei aldri noka storstilt hamstring her til lands.

– Mens supermarknadene i byar som London raskt blei tømde for vin, har hyllene på Vinmonopolet heile tida vore velfylte, og vi har aldri hatt problem med vareforsyninga. Det har vore veldig få utseltsituasjonar, og leverandørane våre melder framleis om normal vareflyt bakover i verdikjeda, forsikrar Jens Nordahl. ●

Du kan òg høyre Jens Nordahl snakke om salstala i podkasten vår.

REDUKTIV VIN



REDUK- TIVITET I VIN

**En god vinkork skal holde liv
i vinen, ikke ta pusten fra den.
Skrukorken har løsnet grepet
og gir nå vinen stabil tilgang
på oksygen.**

TEKST: TOM TYRIHJELL, LEDER FAGKOMMUNIKASJON

ILLUSTRASJON: BØRGE BREDENBEKK / BYHANDS

Vin med skru

Skrukorken har blitt godt mottatt i Norge. Den er lett å åpne og lukke. Den holder vinen ung, og vi slipper korka vin. Men den har også kvalt en rekke viner.

Men vi var ikke først ute. I Australia begynte de for 20 år siden. I dag er 80 prosent av vinene deres tappet med

minnet om gummi, promp eller noe råttent. Dette var begynnelsen på debatten om vin og reduktivitet som du kan lese mer om senere i artikkelen.

Skrukorken kommer i mange farger og utforminger. Den skal være lett å åpne og lukke og holde vinen tett både før og etter. Det er føret øverst på innsiden av korken som er avgjørende for hvor mye luft som slipper inn eller ut av flasken. Fram til 2013 var det stort sett to typer før å velge mellom til skrukorken: Sarnex og Tin-Saran. Den siste er nesten helt tett og har vært den mest brukte i Australia og New Zealand. Og dette var en av grunnene til at de første vinene under skrukork fikk dette stinkende preget. I dag finnes det flere typer før å velge mellom til skrukorken. Det gjør det mulig for vinmakeren å velge en skrukork som passer både vinstilen og den utviklingen vinen skal ha på flaske. Skrukorken er blitt en verdig konkurrent til naturkorken.

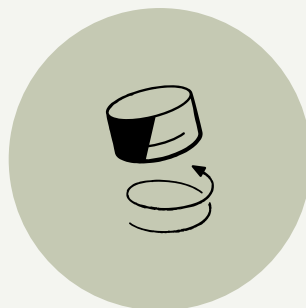
Naturkork har vært brukt til å holde vinflaskene tette siden 1700-tallet. Mange vinprodusenter og vindrikkere foretrekker fortsatt denne, spesielt for de dyrere vinene. Naturkork lages av barken fra eiketreet. De fleste trærne finnes i Portugal og Spania, men Italia, Tunisia og Marokko har også sine korktrær. Det tar 40 år før en nyplantet korkeik har bark som kan «høstes», og dette kan kun gjøres hvert niende år, så tilgangen på naturkorker er begrenset. Det har ført til utviklingen av nye korktyper.

Det er fortsatt uenighet og kulturelle forskjeller knyttet til skrukorken. Men den er kommet for å bli. Heldigvis.

skrukork. New Zealand skrur det enda mer til. Her er tallet 95 prosent. Da noen kollegaer av meg var der for noen år siden, opplevde de noe selsomt. Den unge vinkelneren visste ikke hvordan hun skulle åpne en flaske med naturkork. Hun visste ikke hva en vinopptrekker var, og måtte til slutt få hjelp av en eldre kollega.

Skrukorken har revolusjonert vinverdenen, men dette hadde en trang fødsel. I 2001 tappet australske forskere samme vin med 14 ulike korktyper. Disse ble åpnet etter 21 måneder og viste at skrukorken bevarte de unge, friske fruktaromaene i vinen klart best. Men det var noe annet der som ikke var så godt, som

Globalt brukes det mest barkebasert kork. Hele 70 prosent av verdens vinflasker er forseglet med enten naturkork eller teknisk kork (små biter av naturkork agglomereres, eller limes sammen, til en flaskekork). De resterende 30 prosentene har skrukork eller syntetisk kork. Det er fortsatt uenighet og kulturelle forskjeller knyttet til skrukorken. Men den er kommet for å bli. Heldigvis. Skrukorken gir færre vinfeil, flaskene kan lagres både stående og liggende. Den er perfekt for fruktige viner som skal drikkes unge, og den bevarer fruktigheten bedre i vin som lagres. Og det setter noen pris på, andre liker bedre de aromaene som dannes når vinen lagres med naturkork.



Skrukorkens historie

Skrukork som lukkemekanisme ble patentert i 1889.

Den første skrukorken ble laget i Frankrike på 1960-tallet.

I 1976 ble skrukorken introdusert i Australia.

På tidlig 2000-tallet øker bruken voldsomt i Australia og på New Zealand.

I 2003 var etterspørselen etter skrukork større enn tilgangen.

Vinmonopolet har rundt 600 rødviner og 1000 hvitviner registrert med skrukork.

I dag finnes det også skrukork for champagneflasker.

Mann smaker vin med skrukork blindt

Anders Stueland, som mange av dere kjenner fra *Vinbladets* artikler og *Vinmonopolets* podkast, er en erfaren vinsmaker. Jeg serverte ham åtte vellagrede viner. Syv var med skrukork og én var med naturkork. Det var tre hvitviner og fem rødviner med.

Anders sin oppgave var å sette alder på vinen.

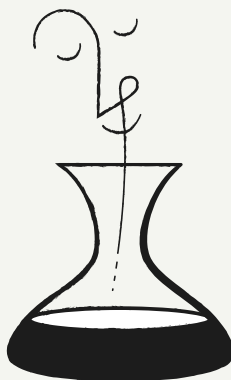


FOTO: EILEEN JOHANNES JARUL

Anders Stueland, varefaglig rådgiver

Type vin	Vinens faktiske alder	Tippet alder
Syrah fra California	15 år	5 år
Syrah fra Nord-Rhône	14 år	15 år
Riesling fra Niederösterreich	14 år	8 år
Carignan/Syrah/Grenache fra Languedoc-Roussillon	13 år	3 år
Spätburgunder fra Baden	13 år	2 år
Riesling fra Pfalz	12 år	2 år
Chardonnay fra Chablis	12 år	5 år
Pinot noir fra Martinborough	11 år	5 år

Anders antok ut fra vinenes lukt og smak at syv av dem var mellom seks og elleve år yngre enn de egentlig var. På **vinen med naturkork** bommet han bare med ett år. Denne lille, uformelle testen bekreftes av andre tester og erfaringer med å lagre vin med skrukork. De holder seg unge lenger – eller utvikler lagringsaromaer saktere om man vil. Vi må ta et forbehold om at alle korktyper kommer i flere varianter, men generelt sett bør vi forvente en saktere utvikling for vin med skrukork enn for de med naturkork.



Hvor mye luft slipper korken inn?

OTR (oxygen transmission rate) er et mål på hvor mye oksygen korken slipper inn. For vin på glassflaske er korken eneste kilde til oksygen.

Ulike typer vinkorker og hvor mye oksygen de slipper inn, fra minst til mest

1

Glasskork – helt tett

2

Skrukork – svært lav til lav og stabil oksygentilgang

3

Agglomerert/teknisk kork – lav til moderat oksygentilgang, lavere enn naturkork

4

Naturkork – men varierer mye med type kork som er brukt

5

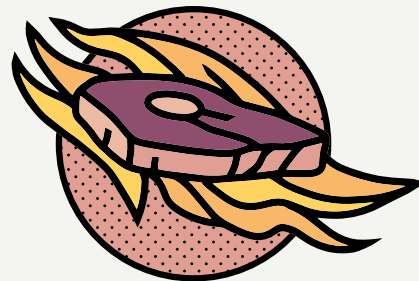
Syntetisk kork – slipper inn moderat til mye oksygen

I dag kan vinprodusenten velge ulik OTR på de fleste korker tilpasset vinstil og vinmaking.

Lav OTR er egnet for å bevare unge, friske og fruktige aromaer i vinen, men kan føre til reduktive aromaer som mais, kål, salt lakris, rå potet, kjøtt.

Moderat OTR kan føre til aromaer av kokte og sylta bær.

Høy OTR kan føre til at vinene blir oksidert.



Luft og vin – de reduktive vinene

Vinens historie er lang og fylt med munker, bønder og adelsmenn, men de fruktige, leskende og delikate vinene vi drikker i dag, kan vi takke stål og aluminium for.

Oksygen har alltid vært vinmakerens fiende. Oksidert vin er ødelagt vin. Den lukter nedfallsfrukt og brun banan, og i verste tilfelle er den blitt til eddik. Men lenge før det, allerede etter det første uønskede møtet med oksygenet, begynner frukten i vinen å tape seg, den blir slapp og diffus. Vinmakerens jobb er å beholde og bevare den delikate, rene fruktigheten. Han må beskytte vinen mot oksidasjon, og til det har han hjelpemidler som svovel, ståltanker og skrukorker.

Denne måten å lage vin på, med minst mulig tilgang på oksygen, kalles for reduktiv vinmaking. Metoden er spesielt godt egnet til å lage fruktige viner, både hvitviner på aromatiske druetyper som Sauvignon Blanc, Riesling og Pinot Gris, og de fleste roséviner og fruktdrevne rødviner på Barbera, Pinot Noir og liknende. Noen druer, som Syrah, er i seg selv så reduktive at de egner seg dårlig for dette. Vinland utenfor Europa, spesielt Australia og New Zealand, har vært fore-

gangsland for denne fruktdrevne stilen. Disse relativt unge vinnasjonene har stått friere i å utforske nye produksjonsmetoder og ny teknologi, og de tok tidlig i bruk ståltanker framfor eikefat og var først ute med å erstatte naturkork med skrukork.

Bruk av eikefat til å gjære og lagre vinen, forbindes med en oksidativ form for vinmaking altså med tilgang på oksygen. Fatene er ikke helt tette og tilfører vinen mer eller mindre oksygen. Men også her kan man i noen tilfeller faktisk snakke om en form for reduktiv vinmaking, som når vinen tappes kun grovfiltrert over på fatet. Da vil det etter hvert felles ut sedimenter som legger seg på bunnen og skaper et reduktivt miljø som beskytter vinen mot oksidasjon. Bunnfallet kalles også berme, gjærrester og lees/lie (på henholdsvis engelsk og fransk). Det kan bestå av grove partikler fra druemosten og døde gjærceller. Bunnfallet tilfører vinen fylde og fedme og gir den smak av nøtter, toast, smør, sopp og annet godt. Metoden med lagring på bunnfallet brukes vanligvis til å lage hvitvin på ikke-aromatiske druer som Chardonnay, Sémillon, Godello, Rabigato og liknende, men metoden har bredt

om seg. Produsenter av lav-svovlede og ikke-svovlede viner bruker ofte denne metoden for å beskytte vinen mot oksygen.

Ta pusten fra en rødvin. Hva skiller rødvin fra hvitvin bortsett fra fargen? Jo, tannin, eller garvestoffer om du vil. Tannin håndterer oksygen veldig greit. Det tar støyten slik at de fine fruktaromaene ikke blir oksidert. I tillegg gjør det fargen mer stabil og runder noe av snerpingen. Så når man lager rødvin, trenger man ikke være forsiktig med oksygen fra første stund. Tvert imot. Her trengs det lufting. Likevel er det slett ikke uvanlig å finne reduktive aromaer i rødvin, som gummi, rått kjøtt og salt lakris. Grunnen til at vi ser mer bruk av reduktiv vinmaking også for rødvin, er grovere filtrering og mindre bruk av svovel. Levende, mer mikrobiologisk aktiv vin må beskyttes mot oksygen og har dermed større sjanse for å danne svovelholdige forbindelser i flasken.

Vinen kan ligge på bunnfallet i flere måneder. Under tiden vil det dannes svovelforbindelser som tilfører vinene kompleksitet i form av aromaer som brent fyrstikk, sjøbunn eller flintavslag. Det mye omdiskuterte begrepet mineralitet, som at vin fra jordsmonn med

I verdens største vinkonkurranse, The International Wine Challenge, blir nesten like mange viner underkjent på grunn av reduktivitet som korkfeil.

sjøfossiler lukter sjø, skyldes først og fremst reduktiv vinmaking og de svovelforbindelsene som dannes. Men jordsmonnet er ikke uvesentlig. Mineralske viner kommer som oftest fra kalkholdig jordsmonn, som i Bourgogne, Champagne, Loire, men også Paso Robles i California og Limestone Coast i Australia. Dette er næringsfattig jord som gir lite nitrogen til vinplanten, og i neste omgang til vingjæren. Gjær med lite tilgang på nitrogen blir stressa og produserer mer svovelforbindelser. Resultatet blir ikke nødvendigvis mer av alt det gode, altså ekstra mineralske viner. Det øker vel så mye faren for at vinen begynner å stinke.

Råtten kål, tette avløp og gamle egg lukter ikke godt. Begrepet reduktiv brukes ikke bare om en måte å lage vin på. Det betegner også en vinfeil som oppstår når lukten av bestemte svovelforbindelser, spesielt hydrogensulfitt og methanethiol, kommer over et visst terskelnivå. Da tilfører de ikke bare vinen flere spennende ting, men får den til å lukte og smake vondt. I verdens største vinkonkurranse, The International Wine Challenge, blir nesten like mange viner underkjent på grunn av reduktivitet som korkfeil. Jeg

mistenker at mye av dette skyldes ulike oppfatninger og preferanser. Reduktiviteten er jo ikke en absolutt feil som kork (TCA). Det kan, som vi har sett, til og med være svært positivt. Men hydrogensulfitt og methanethiol vil ingen ha i vinen. Da har reduktiviteten gått for langt.

Vin trenger luft. Gjæren omdanner druesukker til alkohol på forunderlig vis. Samtidig fyller den også den endelige vinen med fantastisk mange lukter og smaker. Gjær trenger ikke bare en viss mengde nitrogen, men også oksygen for å formere seg og bygge sterke gjærceller. Og de døde gjærcellene som danner bunnfallet, må luftes for å unngå at det dannes stinkende aromaer. Dette gjør man ved å røre om i fatene.

Reduktiviteten kan også utvikles etter at vinen er tappet på flaske. Eller det merkes ikke før da. Vin laget i reduktiv stil bør ikke tappes med korker som er hermetisk tette. Heldigvis finnes korker med ulik grad av lufttilgang (OTR). Produsentene kan velge en kork som er tilpasset vintype og framstilling.

Dyre viner er mer komplekse enn rimelige viner. Det bør de i hvert fall være. De har som regel mer av både det reduktive og oksidative i seg. Det er sjelden

man får en skikkelig stinker av en reduktiv vin i glasset. Det meste av reduktivitet i vin lar seg luften ut i glasset eller i en karaffel. Dessuten er det ofte nettopp det reduktive som gir vinen det den skal ha, som duft av kjøtt og rå potet i en syrah fra Nord-Rhône eller sjø og strand i en chablis.

Trekk inn luft, skylt vinen rundt i munnen og spytt ut eller svelg. ●





OKSIDERT VIN –

når vinen får for mye luft

Selv de beste vinene kan bli oksidert. Det så vi med hvite burgundere på begynnelsen av 90-tallet. Disse vinene som normalt er godt egnet for lang lagring, utviklet veldig tidlig lagringsaromaer. Og noen var til og med ødelagt av oksidasjon. Vinen hadde brunlig farge og tunge aromaer av bivoks, toast, honning, sherry og eddik. Problemet gjaldt spesielt viner fra årgangene 1995 og 1996, men også årganger helt opp til 2002.

Hva var så grunnen? Kunne det være mindre bruk av svovel? Eller skyldtes det innføringen av mer skånsomme vinpresser og hardere filtrering som fjernet det fine beskyttende bunnfallet? Eller kunne det være dårlige korker?

I den aktuelle perioden gikk mange fra å forsegle korkene med voks til å legge en tynn hinne med silikon på korken. Kunne silikonet absorbere den lille mengden med svovel som skulle beskytte vinen mot oksidasjon?

Noen endelig konklusjon har vi ikke fått. Årsakene er flere og sammensatte, men konsekvensen ble at mange begynte, eller gikk tilbake til, å beskytte vinene mer mot mulig oksidasjon. Det ble en dreining mot mer reduktiv vinmaking: mer svovel, mer bruk av lagring på bunnfallet og på ståltanker. Noen produsenter begynte også å kørke selv toppvinene sine med skrukork.

I dag er det heller for lite oksygen som er blitt utfordringen. Mange mener vinene er blitt for reduktive. Selv de røde burgunderne.

Eller er vi bare tilbake til en stil som krever mer lagring og tålmodighet?

Vin i vinden

Vind påvirker klimaet i alle vinområder. For vinbonden kan vinden være både en redning og en trussel.

TEKST: NICLAS LUNDMARK, VAREFAGLIG RÅDGIVER FOTO: GETTY IMAGES



Mistralvinden

I Rhône-dalen, sørøst i Frankrike, kjemper vinprodusentene mot den kalde og nordlige mistralvinden. Mistralen kommer ofte opp i 70 km/t og i ekstreme tilfeller tidlig på våren opp mot 180 km/t hvor den kommer rasende gjennom vinmarkene så kvister, blader og hele drueklaser blir revet av. Mistralen oppstår som følge av den evinnelige konflikten mellom høytrykket over det sentrale Frankrike og lavtrykket over Middelhavet. Den store vindstyrken skyldes en slags dalføreffekt, men vinprodusentene tar sine forholdsregler og beskytter vinmarkene med skjermer av poppel og sypress. Nord i Rhône er det kaldt, og druen vokser i bratte skråninger i den smale dalen langs Rhône-elva. Druen Syrah, som trives best her, må bindes opp én og én for å motstå vindens herjinger.

I sør åpner dalen seg opp, og det er flatere terreng. Her er klimaet mer preget av Middelhavet, med sol, varme,

tørkeperioder og tidvis veldig sterk vind. Grenache som er kongen av Sør-Rhône, tåler varme og tørke godt, og plantene får gjerne vokse som lave busker, beskyttet mot mistralvinden.

Her i sør vil vinden også gi en kjølede effekt i vinmarken. Dersom det er fuktig i innhøstingstiden, kan vinden også tørke opp. Mistralvinden gjør det lettere å dyrke økologisk, siden mindre fuktighet i vinmarken reduserer faren for soppangrep og meldugg.

Men mye vind kan også gjøre at planten verner seg mot vanntap ved å lukke spalteåpningen i løvverket. Da stagnerer også fotosyntesen. Uten fotosyntese, ingen produksjon av sukker som er byggesteinene til alle smaks- og aromastoffer til druen. Det er derfor ikke slik at jo tørrere klima, jo bedre vin.

Zondavinden

De kaller den *huayrapuca*, «heksenes vind», i Argentina. Når zondavinden kom-

mer, klager folk på søvnløshet, angst, depresjon og en kvelende følelse. Den starter vanligvis midt på dagen og varer fra én til tolv timer. Zondavinden er en fönvind som kommer ned fra Andesfjellene i den vestre delen av Argentina og påvirker vinregionene Mendoza, La Rioja og San Juan.

Zondavinden starter med fuktig luft fra Stillehavet som kommer over Andesfjellene fra den chilenske siden. Vinterstid bidrar den til å danne store snømasser som gir etterlengtet smeltevann til vinmarkene på våren. Men den har ikke bare positive sider. På våren og forsommeren kan den gjøre stor skade når den kommer ned fjellsiden i høy hastighet. Den er tørr, blir varmere og varmere på sin vei og samler opp store støvskyer. Vinden øker temperaturen så mye at vinplantene kan få vind- og varmeskader, men dette unike værphenomenet er også etterfulgt av en kaldfront med en isende kulde som kan gi frostskafer på plantene. ●



27 000 varer i lomma!

Med appen har du heile sortimentet til Vinmonopolet tilgjengelig når som helst, uansett kvar du er.



A/s VINMONOPOLET

Pizza i friluft

Enten du er en ekte pizzafrik eller bare skal lage pizza i all hast, gjør disse rådene sommerens pizzaopplevelse enda bedre.

TEKST: MARIE STEFFENS, REDAKTØR **KOKK:** ANDREAS INGUL, EKSPEDITØR BEKKESTUA
DRIKKETIPS: ANNE ENGGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER **FOTO:** STIAN BROCH





Andreas Ingul har fått dilla på pizza. Han er kokk og polekspeditor på Bekkestua og går grundig til verks når han jobber med mat og drikke. Her deler han erfaringer fra sine egne pizza-eksperimenter. – Med litt planlegging og ekstra tid kan du lage vel så god pizza hjemme som den du får på mange pizzarestauranter, sier han.

Klassisk er fantastisk

Napolitansk pizza er bildet på den enkle, kjempegode pizzaen. Spesialitetene er pizza marinara (med tomat, hvitløk og oregano) og pizza Margherita (tomat, basilikum og mozzarella). Hjemme kan du selvsagt bruke akkurat den toppingen du og gjestene dine har lyst på. Men følg gjerne napoliprinsippet med å gjøre det enkelt og bruke gode råvarer.

Drikke til pizza

I butikkene våre får vi mange spørsmål om drikke til pizza. Toppingen spiller hovedrollen i pizzasmaken, men pizzabunn og ost har viktig biroller. Generelt er enkle, fruktige og leskende viner et godt utgangspunkt. Det passer også godt med fruktig, godt avkjølt drikke, gjerne alkoholfri eller med lav alkoholprosent, når du spiser ute i sol og varme. Men ikke undervurder smaken i pizzaen. Hvis vinen er for slank og syrlig, kan den bli skrinnet og sur til maten. Velg drikke etter hvilke smaker du vil framheve i maten.





Mer om pizza

1 Pizzamani.no/blogg

2 *Ugly Delicious*, Sesong 1, episode 1, Netflix

3 Pizza-appen «Pizzapp» kan lastes ned i Appstore eller Google Play. Den er et nyttig hjelpemiddel som regner ut forhold mellom vann, gjær og salt.

4 Pizzabakerne på Facebook, amatørgruppe med høyt fagnivå og 10 000 medlemmer

Alle liker pizza! Og nordmenn spiser faktisk aller mest pizza per innbygger, skal vi tro TV-serien *Ugly delicious*.

Pizzadeigen

Napolitansk pizza har den luftigste bunnen. Det krever litt forberedelse og tid å lage pizza fra grunnen, men resultatet er fantastisk.



Melets betydning

Du finner mange ulike meltyper i spesialbutikker og på nett. Velg mel etter hvor lenge deigen skal heve. Noe mel er spesielt utviklet for å tåle høy temperatur.

Melstyrke

«Sterkt mel» har høyt proteininnhold. Det betyr at det kan heve lenge, og at du trenger mindre gjær. Da utvikles større kompleksitet i smaken, og proteinet «limer» deigen sammen, så den kan

bakes løvtynt ut uten å ryke. Sterkt mel kan også absorbere mer vann, noe som gir saftigere bunn.

Melstyrken betegnes noen ganger med bokstaven W.

– Det betegner energien som trengs for å skape en deigboble så stor som mulig før den brister, forklarer Andreas. Sterkt mel har 250–310 W. Proteinnivået går fra 9 til 16 prosent og gir også en indikasjon på styrken. 13–14 betegner et sterkt mel.

Utmalingsgrad

Utmalingsgrad vil si hvor stor del av kornet som er med i melet. Vanlig norsk hvetemel har en utmalingsgrad på 78 prosent, mens **tipo 0** har 65 prosent og **tipo 00** har 55 prosent. De fineste utmalingsgradene egner seg best til pizza.

Durumhvetete, semola eller semolina, brukes til utbaking av bunnen, siden det ikke kleber inn i pizzamelet og heller ikke blir brent i ovnen.



Andreas Ingul viser hvordan elting og heving har omdannet melproteinene til gluten, som gjør deigen smidig og lett å bake ut.

Elting og heving

– Gjær, væske og varme gir en damp-effekt som nærmest får deigen til å «eksplodere», sier Andreas.

CO₂ utvikles av gjæringen, fanges inni deigen og blir til luftige hull.

Han forklarer at med et sterkt mel kan du heve deigen over flere dager, noe som utvikler smaken i deigen. Jo lenger og jo flere ganger du knar deigen, jo luftigere blir pizzaskorpen. Hvis ikke du vil ta elting av deig som en treningsøkt, er en kjøkkenmaskin nyttig.

Deig gjærer best i lune forhold ved rundt 20 grader. La først hele deigen gjære før du knar den til boller på 250 gram hver, perfekt mengde til én pizzabunn, og hever dem ferdig. Deig av sterkt mel kan gjæres 8–10 timer eller mer.

Både fersk gjær og tørrgjær går bra. Du kan også lage pizza med surdeig, den får en syrligere og god smak, men er mer ustabil å jobbe med. Til surdeig er det en fordel å bruke økologisk mel.

Tips: Du kan fryse deig som blir til overs, eller lage focaccia av deigrestene.

Autolyse

Autolyse er en enkel teknikk du kan bruke når du baker pizzadeig. Bland mel og vann slik at hele melet blir bløtlagt, og sett det tildekket i mellom 20 minutter og en time. Så tilsetter du gjær, salt og eventuelle andre ingredienser i oppskriften.

I prosessen skapes bindinger i glutenproteinene. Samtidig omdannes stivelsen til sukker som gjæren seinere kan bruke. Begge disse prosessene foregår også i en vanlig deig, men fordelene med autolysen er at deigen blir enklere å jobbe med og krever mindre elting.

– Deigen får en mer kompleks smak og blir mer smidig og elastisk, sier Andreas.

Autolyse-begrepet brukes også om vin. Det betegner prosessen når en vin lagres med bunnfall, for eksempel en champagne. Under den lange lagringen brytes de døde gjærcellene ned av gjærens egne enzymer og gir spesielle aromaer som kalles autolysepreg. De minner om nettopp gjærdeig, brødskorpe eller kjeks.



Med væske og elting danner glutenproteinene i melet et nett av tråder og vegger som holder fuktighet og gass inne i deigen, slik at den hever.



Steking av pizzaene

Når du steker pizza, er det viktig å få høy varme. Med kort steketid på høy varme unngår du at toppingen blir for mye stekt før bunnen er ferdig. Sarte ingredienser som rogn, rømme og rukkola legges på etter at pizzaen er ferdig stekt. Her får du Andreas Inguls aller beste steketips.

1 Vedovn

Er du ekstra begeistret for pizza, kan du gå til anskaffelse av en vedfyrt pizzaovn. Når pizzaene stekes ved siden av den brennende veden, gir det en helt spesiell smak. Ovnens må fyres opp i god tid, og når den er varm, blir pizzaene perfekt stekt på rundt halvannet minutt. En skikkelig pizzaspade i metall er uvurderlig redskap når du skal legge inn, snu og ta ut pizzaene.

Ovnens holder seg varm lenge etter at du er ferdig, så du kan gjerne bake et brød på ettervarmen.



2 Elektrisk komfyr

Du kan selvsagt også bruke den elektriske komfyren til pizzasteking. Den gir ikke like høy varme som vedovnen, men har du en pizzastein eller en tykk stålplate, hjelper det til å holde på varmen.

Både stein og stål bør stå inne i ovnen på maks temperatur i en times tid så de er så varme som mulig når du legger pizzaen på. Har du en moderne ovn, kan du steke pizzaen ferdig på 2,5–3 minutter. La pizzasteinen/stålet stå høyt i ovnen på varmluft med maks temperatur. Når pizzaen er i ovnen, kan du gjerne bytte til grill-varmluft. Da unngår du at pizzaen blir bløt og «soggy», som den lett kan bli ved vanlig ovnsvarme.



3 Grill

Vi elsker å grille ute om sommeren. Men har du tenkt på at både gass- og kullgrill kan brukes til å steke pizza? Utfordringen er å få høy nok overvarme til at toppingen blir riktig stekt. Idet du tar av lokket på grillen for å sette inn pizzaen, forsvinner overvarmen ut.

En keramisk vedfyrt grill med tykke vegger og selvsagt pizzastein er det aller beste hvis du vil lage pizza på grillen. Det finnes også andre typer pizzaovner, fyrt med strøm, gass eller pellets, for den som ønsker å ta pizzabakingen et steg videre. ►



Cornicione er den italienske betegnelsen på kanten av en napolitansk pizzabunn – sprø utenpå, saftig og luftig inni. Kort steketid på høy varme gir skorpen det karakteristiske «leopardmønsteret».



Andreas' pizzadeig (til 4 pizzabunner)

530 g pizzamel av typen tipo 0
60 g finmalt spelt, emmer, rug eller hvete fullkorn
375 g iskaldt vann (ca. 3,75 dl)
25 g vann (ca. 0,25 dl)
3,5 g gjær tørrgjær (1/4 pose)
12 g salt (omtrent 1,75 ts)
2 ts rødvinseddik
litt olivenolje til smøring

Bland mel og tørrgjær i en bolle. Bruker du kjøkkenmaskin, kjør med eltekrok på middels hastighet i fem minutter mens du sper det iskalde vannet litt og litt i deigen. La melet få absorbere væsken sakte mens du elter. Elter du for hånd, er det best å ha deigen i et traue eller rett på benken, og få gjerne hjelp til å helle i væsken. Når deigen har eltet 15 minutter, blander du resten av væsken med saltet og eddiken og sper det i deigen. Du kan øke hastigheten litt de siste fem minuttene. Deigen skal bli helt myk og glatt og er ferdig etter totalt 20 minutter elting. Pass på at deigen ikke blir varmere enn 28 grader, da

kan hevingen komme ut av kontroll.

Hell deigen på en oljet benkeplate. Brett den noen ganger og form den til en stor ball. Smør litt olje på toppen, legg plastfolie over deigen og la den hvile i 30 minutter.

Ta av platen og brett på nytt før du legger deigen i en oljet bolle eller beholder med lokk. La den heve to timer, helt dekket til med lokk eller plast og klede.

Del deigen i fire deler à 250 gram. Form dem til runde baller, og legg dem på et smurt brett eller i hver sin plastboks med lokk. La dem heve i romtemperatur 6–8 timer. De kan også settes kjølig for kaldheving og tas ut neste dag, 4–8 timer før de stekes, hvis du vil ha mer utviklet smak på deigen.

Bak ut bunnene på en godt melet overflate, bruk semolina eller durumhvete. Trykk luften fra midten og ut til sidene. Jo mer luft du har i kanten, jo større cornicione vil pizzaen din få. Vend pizzaen noen ganger i melet, og dra den mellom hendene til den får en viss størrelse. Legg den på en melet pizzaspade eller rett på benken, og legg på toppingen.

Til en tomatbasert pizza bør du bruke gode hermetiske tomater, Andreas anbefaler San Marzano. Kjør dem med stavmikser i en bolle. Sil av en del av væsken (som du kan bruke som tomatjuice). Dette blir en enkel og god tomatsaus som kan suppleres med smaksrik topping. Hvis du vil, kan du tilsette sausen hvitløk, salt og urter. Du kan også koke den inn, da blir den tykkere og mer konsentrert.

Her finner du noen av favoritt-toppingene til Andreas. Drikkeforslagene passer godt også til liknende pizzaer.



Topping 1

Tomatbasert pizza med saliccia, mozzarella, tomat, chili og oregano.



Drikke til tomatbasert pizza

Tomat, pølse og chili dominerer smaksbildet. Dette er smaker som demper fruktigheten i drikken. Velg noe med saftig og leskende frukt.

Rødvinn: mondeuse fra Savoie, gamay fra Beaujoulais

Hvitvinn: riesling fra Tyskland, albariño fra Spania

Alkoholfritt: eplemost, eventuelt med røde bær

Øl: saison, pale ale, lys lager

Topping 2

Grønn forsommerpizza (a la primavera) med spinat, asparges, ramsløk eller hvitløk, urter og mozzarella eller en hvit geitost



Drikke til grønn pizza

Aromatisk mat som dette er godt sammen med aromatisk drikke med tydelig syrlighet.

Bobler: pet nat fra Østerrike, rosé musserende

Hvitvinn: sauvignon blanc fra New Zealand eller Loire, falanghina fra Campania

Alkoholfritt: alkoholfri musserende eller hvitvinn

Øl: New England IPA, hveteøl

Topping 3

Hvit pizza med lakserogn eller løyrom, rømme, dill, potetchips og provolone eller en annen smaksrik ost



Drikke til pizza med sjøsmak

Her er det både umami fra rogn og fedme fra rømme og ost, dype smaker som passer godt til fylldige drikker som smaker av annet enn bare fruktighet.

Bobler: cap classique fra Sør-Afrika, champagne eller engelsk musserende

Hvitvinn: chardonnay fra USA, greco di Tufo fra Campania

Alkoholfritt: ingefærøl, sitronlimonade

Øl: pils, farmhouse ale

På vinmonopolet.no finner du flere topping-forslag med drikke til.

Det boblar!

Her får du svaret på alt du ikke ante du ville vite om boblende drikke.

TEKST: REDAKSJONEN

Mykje kolsyre i vinen gir større bobler, det er ikkje prisen som bestemmer størrelsen på boblene.

Kvifor er bobler runde? Jo, det er denne forma som gir minst overflatespenning i forhold til volum.



Musserande er ikkje lenger ei tydeleg sesongvare til vår, sommar, jul og nyttår – no drikk vi litt bobler heile året og til fleire anledningar.

To franske fysikarar har skrive om bobler i *European Physical Journal*. Dei meiner større bobler frigjer meir aroma, og har rekna ut at 3,4 mm i diameter er ideelt.

Crémant-salet auka med 20 prosent i fjor. Også klassiske bobler frå Sør-Afrika og Piemonte i Italia er i vekst.



Ikkje berre kvitvin er musserande, det finst òg for eksempel sake og raudvin med bobler.

Sal av alt alkohol-fritt med bobler aukar – musserande vin, boblende epleddrikkar og hylleblomvin.



Vinar som champagne og crémant blir produserte ved at ein syrleg vin blir tappa på flaske og tilsett ein miks av vin, sukker og gjær. Dette set i gang ei andre-gongsgjæring som gir boblene.



Bubble tea er ei tebasert drikke oppfunnen i Taiwan på 80-talet. Det finst mange smaksvarianter, og teen blir ofte tilsett geléaktige og fargerike tapiokaperler.

Kvalitets-musserande frå England og Tyskland er spådd å bli det neste store.

Eit kjerringråd seier at boblene i ei opna flaske champagne held seg dersom du set ei sølvskei i flaskehalsen. Dette er ein myte, men dersom du tettar flaska og set ho i kjøleskapet, held boblene seg lenge.



Kor mange bobler er det i eit champagneglas? Tala frå forskarane varierer mellom 1 million og 20 millionar bobler.

Trypofobi er angst for klasar av bobler eller runde små hòl, sirklar og liknande.

Røyken som samlar seg rundt flaskehalsen når du opnar ei flaske champagne, kjem av eit plutselig fall i temperaturen på grunn av ekspansjonen av gass. Vassdampen kondenserer til røyk.

Dom Perignon som ofte har fått æra for å finne opp champagne, prøvde eigentleg å hindre bobler i vinane. Ettergjæringa var problematisk for produsentane, og mange flasker eksploderte på grunn av det høge trykket. Men kundane spurde etter dei boblande vinane, og produsentane fekk kontroll på ettergjæringa og dermed boblene òg.

Det blir ingen bobler i eit heilt reint glas utan riper. Boblene består av CO₂-gass som blir frigjord mot noko ujamt i glaset eller når du får vinen i munnen.

Forsking slår fast av vi blir fortare rusa av drikke med bobler. Vanlegvis absorberer vi 20 prosent av alkoholen i magen og resten i tarmane. Ein teori er at karbondioksidet i boblene på ein eller annan måte aukar flaumen av alkohol inn i tarmane.

Kolsyre verkar som smaksforsterkar eller smaksformidlar. Tenk deg eit øl med og utan kolsyre, smaken endrar seg.



Boblene er syra i ølet
Kolsyre, brus, mussering, bobler – eller karbonisering som det heiter på ølspråket, gir ein forfriskande smak i øl som kan skjere gjennom feitt og reinse opp i munnen. Mangelen på syre i dei fleste øl blir til ein viss grad kompensert av boblene.

Whisky smakar forskjellig blanda med vatn med og utan kolsyre.



Miksen av mjølkesyrebakteriar og gjærsopp som forvandler mjølk til kefir, produserer òg litt CO₂. Derfor blir kefir kalla meierichampagne.

Her til lands var **pjolter** samlenemning på brennevin og soda i mange år.

Små bobler

Når champagne blir lagra saman med døde gjærceller som oppløyser seg sjølve (autolyse), får vinen tilført fleire stoff som påverkar både aroma og munnkjensle, mellom anna mannoprotein. Det gjer at boblene blir mindre, og CO₂ er betre bunde enn ved enklare produksjon av musserande.

Hald boblevinen kald

Ved lågare temperatur har vinen høgare viskositet og boblene stig saktare i glaset.

Tidlegare

brukte fine damer ein liten visp til å fjerne boblene i champagne før dei drakk han – for ikkje å få sjenerande luft i magen.



CO₂ i boblene

I musserande vin er det ikkje luft, men CO₂ som fyller boblene. *Kolsyre* er ei syre som blir danna når vi løyser CO₂ i vin eller vatn.

Kald vin held betre på boblene. Serverer du vinen varmare, mister han boblene raskare.

Ved låg temperatur

vil meir CO₂ bli bunde som kolsyre. Derfor brusar det i munnen når du tek ein slurk kald musserande vin. Vinen blir oppvarma, og CO₂-bobler blir frigjorde.

Det er stor forskjell

på korleis boblene kjennest i munnen. Ein viktig del av champagne-produksjonener lang lagring av vinen saman med bermen av døde gjærceller. Boblene blir mindre og betre bundne til vinen. Det gjer at champagne (og vin laga på same måten) brusar i munnen på ein mjukare, meir stillfaren måte enn den viltre boblinga frå enklare musserande vin.

Om du set ei halvfull flaske musserande vin tilbake i kjøleskapet, vil vinen framleis bruse friskt når du skjenker eit glas nokre dagar seinare.

Highball er ei samlenemning på ei blanding av brennevin og kolsyreholdig blandevatt.



Når vørteren avkjøles i et stort, åpent kar, en koelschip, starter den spontane gjæringen med lokale gjærstammer som finnes i luften og i bryggeriet.



Ølet som kommer med vinden

Belgiske lambicbryggere satser
alt på lokal luft, litt flaks og en god
porsjon kjærlighet.

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS



«Tiden respekterer ikke det som gjøres uten den.»

Mange forskjellige ville gjærstammer avløser og overlapper hverandre under en langvarig gjæring og modning i trefat.

Øl kan brygges hvor som helst. Bryggeprosessen er løsrevet fra selve råvareproduksjonen i og med at verken malt eller humle vanligvis dyrkes lokalt, ofte ikke engang nasjonalt. Men sørvest for Brussel i Belgia gir naturlig, stedegen gjær ølet en ubrytelig lokal tilknytning. Det handler om spontangjæret lambic og geuze.

Blomstrende gjærkultur

Bryggere generelt betrakter luft som en fiende. For lambicbryggerne, derimot, er lufta en venn og medarbeider. Et såkalt *koelschip* står sentralt i bryggeprosessen. Det er et grunt, åpent kar, tradisjonelt laget av kobber. Maltet korn meskes og kokes med humle. Den varme vørteren helles ut i dette karet. Der får lufta en stor kontaktflate, noe som gir både raskere kjøling og økt tilførsel av naturlige gjær- og bakteriekulturer som setter den spon-

tane gjæringen i gang. Den stedegne mikrofloraen kommer med lufta, men sitter også i brukte fat, på bryggerutstyr og i vegger og tak i bryggeriet. Man har funnet langt over 100 ulike gjærtyper i de tradisjonsrike lambicbryggeriene.

Spontangjæring er vinterarbeid

Tradisjonelt står koelschipet oppunder taket på loftet i bryggeriet eller et annet sted der bryggeren kan åpne opp for de kjølede vindene. Her kjøles vørteren ned, som regel natta over.

Temperaturen er viktig, og bryggingen starter ikke før vinteren kommer. Ved for høye temperaturer og i fuktig vær øker faren for infeksjon og uønsket bakterievekst. Bryggingen foregår derfor stort sett mellom september og april, når utetemperaturen synker til rundt 10–15 grader. Er det særlig kaldere enn 10 grader, stopper gjæraktiviteten opp, og ølet «sovner». Lave vintertemperaturer ødelegger ikke ølet, men forsinker prosessen.

Gode bakterier i trefatene

Lambicbryggerne bruker trefat til gjæring og modning, ikke ståltanker som i de fleste andre bryggerier. Mens ståltankene er enkle å rengjøre, er trefatene bolig for de gode, lokale gjær- og bakteriekulturene som er vesentlige for spontangjæringen. Fatene slipper også inn litt luft og gir ølet mulighet til å «puste».

De fleste gjærtypene kommer inn i vørteren mens den ligger i koelschipet. Etter at ølet er tappet på fat, fortsetter gjæringen – i flere omganger. Forskjellige typer gjær og bakterier er aktive ved ulike temperaturer og i ulike faser og avløser og overlapper hverandre. Det er også fra trefatene *brettanomyces* blir overført til nye ølgenerasjoner.

De lokale forholdene gir ulike brygge-

rier sitt særpreg. At den naturlige mikrofloraen spiller en så viktig rolle, gjør at det ikke er enkelt å bygge nytt eller flytte et lambicbryggeri. Da Frank Boon bygget nytt bryggeri, flyttet han med seg ikke bare det gamle koelschipet, men også veggene og taket rundt det inn i de nye lokalene.

Spontangjær kan ikke temmes

Det er funnet langt mer enn 100 ulike stammer av gjær og annen mikroflora i lambic. *Brettanomyces* (*bruxellensis* og *lambicus*), eddiksyrebakterier, melkesyrebakterier og «vanlig» ølgjær er noen av dem. Forsøk viser at det er vanskelig, om ikke umulig, å dyrke de spontane gjærtypene i laboratorium. Det er heller ikke mulig å ha full kontroll på et øl som spontangjærer. Men fagfolkenes lange erfaring kompenserer for det som måtte mangle i teknisk kontroll.

– Jeg har et mikroskop, men jeg bruker det for å observere gjæringen, ikke for å kontrollere den, sier geuzeblender Karel Goddeau.

Mine, dine og våre øl

Spesielt for lambic-tradisjonen er at mens noen er ølbryggere (*brouwers*), er andre bare blendere (*stekers*). De brygger ikke selv, men kjøper ferdig vørter som de gjærer og modner. De aller fleste blander uansett øl fra forskjellige bryggere, og av ulik alder, når de komponerer sitt eget øl, enten de brygger selv eller ikke.

Slik «oppdras» ølene som i bonusfamilier med mine, dine og våre. Hver enkelt brygger har sin stil. Blenderen komponerer en symfonisk blanding og setter sitt eget særpreg på ølet. Et spontangjæret øl kan «oppdras» – ferdiggjæres, modnes og blandes – hvor som

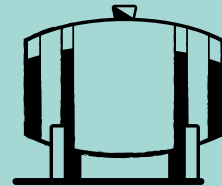
helst, man trenger ikke ha et bryggeri for det. Men vørteren må altså «befruktes» hjemme i sine helt spesielle, lokale forhold.

Uvanlige smaker (til behag)

Lambic og geuze kan altså ha ulik stil. Men uansett må du forvente noe helt annet enn både pils, blonde og IPA. Her er ikke smaken dominert av verken malt eller humle. Den klingende syrligheten er det første som møter deg, og ekte geuze er tørr som knusk. Du finner også aromaer som er mindre «temmet» enn du er vant til fra annet øl. Det kan smake sopp og moden ost, og den ville og litt rufsete smaken av *brettanomyces* kan minne om metall, jern, stall og lær. Ofte er det et eddikstikk i lambic. Du finner også fruktige aromaer som eple, sitron og grapefrukt.

Feil eller riktig kvalitet?

Folk har ulik terskel for å oppdage og tolerere stoffer som eddik og *brettanomyces*. Disse regnes som feil i andre øltyper, men er akseptert som riktig kvalitet i lambic. Men hvor går grensene? Nivået varierer fra den ene bryggeren og blenderen til den andre. Hva du aksepterer og setter pris på, handler i stor grad om smak og behag – og kanskje om tilvenning. ●



Lambic er både et samlebegrep for denne typen spontangjæret øl og et navn på det unge ølet.

Geuze er en blanding av ung og lagret lambic. Det ferske ølet har sødme og levende gjærceller som starter en annengangs gjæring i flaskene. Der utvikles boblene og litt høyere alkohol, vanligvis en ekstra prosent.

Geuze er svært holdbart og et veldig matvennlig øl.

Oude lambic / oude geuze er begreper som garanterer at ølet er produsert på den tradisjonelle (gammeldagse) måten.

Andre faktorer enn gjær

Lambic brygges av minst 30 prosent umaltet hvete i tillegg til byggmalt. Vørteren får lang koketid, gjerne fire–fem timer. Det brukes mye humle i dette ølet. Men humlen er lagret lenge og gir ikke særlig mye bitterhet eller aroma. Humlens antiseptiske egenskaper og ølets høye syrenivå forhindrer skumle bakterier fra å trives.

Best på kundetilfredsheit

FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI



Vinmonopolet klatra heilt til topps på Norsk Kundebarometer i år, og 14. mai fekk administrerende direktør Elisabeth Hunter kundetilfredsheitsprisen 2020 på vegner av alle i Vinmonopolet. Polet har oppnådd gode resultat på Norsk Kundebarometer i ei årrekke, men dette er første gongen vi går heilt til topps.

Elisabeth Hunter lover at dette motiverer oss til å halde fram med å jobbe for å gi kundane våre den aller beste faglege rettleiinga, det beste utvalet og det beste kundemøtet.

– Vi er best i klassen på kundetilfredsheit samtidig som vi leverer på samfunnsoppdraget ved at vi alltid sel med ansvar. Det viser at vi beherskar den krevjande balansegangen å vere ein ansvarleg samfunnsaktør og ein faghandel i verdensklasse, seier ho.



Neste nummer av *Vinbladet*

Kjem i starten på september. Då kan du lese om mellom anna oransjevin og kombinasjon mellom oransjevin og mat med haustlege smakar, Harvest ale, akevitt og sherry.

Fleire prosecco-stilar

Den fruktige, boblande vinen frå Nord-Italia med duft av pæredrops, fersken, blomar og sitron har blitt populær verda over. Men prosecco er ikkje berre prosecco.

Col fondo

Col fondo blir laga slik han blei laga i gamle dagar, etter den same metoden som pet-nat elles i verda. Ein vin som ikkje er gjæra ferdig, blir tappa på flasker. Når gjæren et opp det som er igjen av sukker, lagar han bobler som blir på flaska.

Col fondo betyr «på botnen» og har botnfall av gjærrestar på flaska. Han er ikkje like fruktig som vanleg prosecco. Til gjengjeld kan han ha meir komplekse aromaer av sopp, brød, urter og sitronskal.

Rosa prosecco er på veg

Fram til no har det berre vore lov å lage kvit prosecco, men frå og med 2020 vil det vere lov å selje rosa prosecco òg.

Prosecco utan bobler

Dei færraste har smakt eller høyrte om stille prosecco, men det blir laga bitte litt stille kvitvin av Glera, druetypan som tidlegare blei kalla Prosecco.

Prosecco laga som champagne

Ja, det er mogleg å la ein prosecco andregongsgjære på flaske, men det er ikkje vanleg. På etiketten vil det då stå metodo classico.



FOTO: GETTYIMAGES

Vinens verden

23. april la OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) fram sin rapport for 2019. Her er noen av tallene de presenterte:

7,4 mill.
hektar land er beplantet
med vinstokker



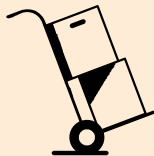
260 mill.
hektoliter vin ble produsert
totalt i verden

31,8 mill.
euro var verdien på
verdens eksport



48 %
av verdens vinproduksjon
står Spania, Italia og
Frankrike for

Spania har det største
vinmarksarealet, Kina er
nummer to



Tyskland, Storbritannia
og USA er de største
importørlandene

En sniktitt på 2021

Foreløpige og svært usikre tall fra vinhøsten på den sørlige halvkule tyder på lavere volumer enn normalt. Australia har vært rammet av skogbranner, noe som ser ut til å innebære en nedgang i vinproduksjonen på fire prosent i 2020. Argentinas volum går ned med 11 prosent, Chiles med 12. Unntaket er Sør-Afrika og Uruguay som har en økning på henholdsvis 5 og 11 prosent.

Covid-19 rammer vinbransjen

På en nettbasert pressekonferanse den 23. april uttalte OIVs generaldirektør Pau Roca at korona-krisen har medført en dramatisk nedgang i verdens vinkonsum. Han anslø at reduksjonen i vinsalget var på 35 prosent i volum og rundt 50 prosent i salgsverdi. Middelhavsregionen er særlig sterkt rammet i og med at salget både gjennom Horeca-markedet og turismen nå er sterkt begrenset. Ustabile valutakurser går ut over eksporten, og selv med en gradvis åpning av samfunnet er det lite optimisme i bransjen. Nedstengingen har hatt en ødeleggende og antakelig uopprettelig effekt, ikke minst for vinmakere og druedyrkere, sa Roca.

Vi spør kjemikeren

Trygve Brekke er leder produktkvalitet i Vinmonopolet



FOTO: ELLEN JOHANNES-JARLI

Hva skjer egentlig når vin oksiderer?

I rødvin vil oksygen reagere med polyfenoler og danne hydrogenperoksid som igjen reagerer med etanol og gir acetaldehyd. Denne forbindelsen gir opphav til skarp lukt som ofte beskrives som slått eple. I hvitvin vil oksygen gi opphav til sotolon (karrylukt), i tillegg vil oksygen reagere med fruktkomponenter (terpener) og redusere fruktintensiteten.

For å hindre oksidasjon av vin er det viktig at alt oksygen fjernes før og under tapping. Det er også viktig å fjerne rester av oksygen i ferdig tappet vare, derfor velger de fleste vinprodusenter å bruke sulfitt.

Ved lagring av vin vil det over tid slippe inn små mengder med oksygen (mikrooksidasjon). Dette resulterer i polymerisering av polyfenoler og en rekke forskjellige reaksjoner med ulike aromakomponenter. Det gir mindre snerp og i mange tilfeller større kompleksitet i vinen. Lagringstemperaturen styrer reaksjonshastigheten. Som regel vil reaksjonshastigheten dobles for hver tiende grad. Dette betyr at det er en fordel å lagre vinen kjølig.

Vi tek ansvar

Derfor prøver vi ikkje å få deg til å kjøpe
meir enn du har planlagt

A/S VINMONOPOLET