

VINBLADET

 Nr. 3 / 2021 / 34. årgang



Drikke til thaimat
En lek med aromaer

Naturvin
Lumsk idyll

Tyske kvalitetsdruer
Mer enn bare Riesling

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, Andreas Ingul,
Niclas Lundmark, Håkon Skurtveit,
Martin Tønder Smith, Anders Stueland
og Tom Tyrihjell

Design:

Dinamo

Forsideillustrasjon:

Ingunn Dybendal / Heiaklubben

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 80 000

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

Ny start for oss alle

Koronaperioden har vært spesiell for både kunder og ansatte, med polkø, begrenset antall kunder i lokalet om gangen og unormalt store salgsvolumer. I skrivende stund ser det ut til at høsten vil medføre en gradvis normalisering av samfunnet. Når grensene åpnes, reiser folk mer og handler mer i utlandet igjen. Da endres også situasjonen i våre butikker. Men vi tar med oss de gode smittevernsrutinene og omsorgen for både kunder og ansatte.

I løpet av koronatiden har nye kunder blitt kjent med vår solide fagkunnskap, vår service og det eksepsjonelt gode vareutvalget på Vinmonopolet. Jeg håper de vil besøke butikkene våre framover også.

At kundene våre setter pris på oss, får vi stadig gledelige beviser på. I slutten av mai havnet Vinmonopolet på topp i PR-byrået Apelands omdømmemåling blant 50 norske virksomheter.

Dette er den beste bekreftelsen vi kan få, og jeg ser det som de ansattes pris. De har levert imponerende gode kundemøter, selv under så krevende forhold som en pandemi. Etter gjenåpningen skal vi fortsette å utvikle oss og finne nye løsninger slik at du får gode opplevelser hos oss også i framtiden.

Høsten blir en ny start, ikke minst for de unge. Mye har vært satt på vent, og det er naturlig om mange føler de har ekstra mye å ta igjen denne høsten. Mange starter på studier eller i ny jobb.

En undersøkelse Kantar / Norsk Gallup gjennomførte i fjor sommer, viser at to av tre mellom 18 og 26 år opplever at det ikke er sosialt akseptert å takke nei til alkohol under fadderuka. Vi vet at drikkepress og økt alkoholforbruk ved studiestart øker faren for å oppleve uheldige situasjoner.

Med kampanjen «Ny start» vil vi bidra til å bevisstgjøre de unge rundt egne alkoholgrenser. Vi oppfordrer alle unge til å ta en ekstra kikk i speilet og spørre seg selv: «Hvor mye kan jeg drikke før jeg ikke lenger er den jeg ønsker å være?».

I år blir det en ny start for oss alle sammen, og Vinmonopolet skal fortsette å sikre ansvarlig salg.

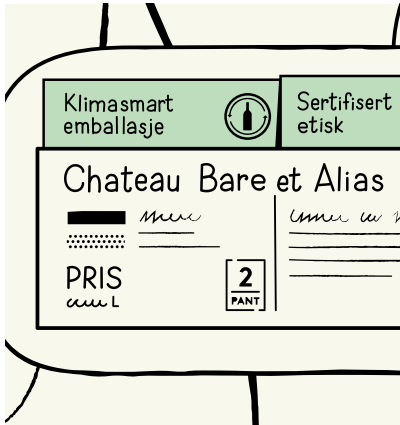


Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Miljø og etikk på Polet

Dine valg har betydning. Nå gjør hyllemerking i butikk og søkemuligheter i nettbutikken at det blir enklere for deg å ta bærekraftige valg.



20

Drikke til thaimat

Thaimat har alt – syre, sødme, umami og fett. Og i tillegg fine farger, morsomme konsistenser og en haug av aroma. Å sette drikke til slik mat er som en lek med smak.



8

Naturvin

Naturvin har reist noen fundamentale spørsmål om hva vin er og burde være. Her får du vite mer om reisen tilbake til naturvinen.



32

Kvalitetsdruer i Tyskland

Tysk vin er mer enn Riesling. Artikkelen gir en grundig presentasjon av andre druer som brukes i kvalitetsviner med VDP-klassifikasjonene grosse lage og erste lage.

18

Brettanomyces

I spontanfermentert øl foregår gjæringen nesten som et stafettløp, der den ene gjærstammen tar over for den andre. Her presenteres «Brett» for de spesielt interesserte leserne.

LES OGSÅ

- 30 Den mystiske muse-
aromaen
- 36 Hvilken drue er jeg?
- 38 Smått og godt

Tenk bærekraft når du handler på Polet

I motsetning til for eksempel når vi handler mat, vektlegger få av oss klima, miljø eller etisk handel når vi kjøper vin eller brennevin. Nå gjør vi det enklere for deg å ta bærekraftige valg på Polet.

TEKST: KRISTINE SANNE, SENIOR KOMMUNIKASJONS RÅDGIVER ILLUSTRASJON: BJØRN BROCHMANN

Halvparten oss vurderer faktorer som miljø, etikk og samfunnsansvar når vi handler mat, klær, eller transporttjenester. Et fåtall forbinder derimot vin og brennevin med utfordringer knyttet til natur, miljø, klima eller etikk. Det viser årets undersøkelse om forbrukere og bærekraft fra markedsanalysebyrået Opinion. Ifølge undersøkelsen mener bare én av fire at klimavennlig emballasje er en faktor ved valg av alkoholholdig drikke. Enda færre oppgir at etisk handel er et element i valg av vin eller brennevin.

– Det kan virke som det er begrenset kjennskap til hvordan man kan ta bærekraftige valg ved kjøp av alkoholholdig drikke. Dette forsøker vi å gjøre noe med, sier Elisabeth Biering, leder for samfunnsansvar i Vinmonopolet.

Merke på hylla

Vinmonopolets symboler skal gjøre det lettere å handle bærekraftig på Polet. Tre faktorer er aller viktigst: Er vinen produ-

sert med tanke på å verne klima og miljø? Er vinens emballasje klimasmart? Og tilfredsstillende produktet ekstra strenge krav til etisk produksjon? Er svaret ja på et av disse spørsmålene, har produktet du har i hånden, et element av bærekraft.

– Noen av kundene våre er mest opptatt av klima og miljø innenfor bærekraft, mens andre vektlegger etisk handel. Vi ønsker å gjøre det enkelt for kunden å velge bærekraftig innenfor deres egne preferanser, sier Biering. Derfor finnes det tre ulike symboler for bærekraft. Disse er synlige på hylla foran produktet i butikk og ved søk i nettbutikken. Handler du på nett, kan du i tillegg filtrere for å finne produkter med bærekraftsegenskaper.

Merke på etiketten

Mange kjøper vin basert på flaskens etikett, og det vet produsentene.

Det finnes over 50 ulike globale merkeordninger bare innenfor miljø, og også innenfor etisk handel finnes det en

vrimmel av ulike merkeordninger.

– Dessverre finnes det ikke et felles, globalt rammeverk for bærekraftsmerking av alkoholholdig drikke. Derfor har vi introdusert symboler som skal gjøre det lettere å orientere seg, sier Biering. Målet er å få flere nordmenn til å handle bærekraftig på Vinmonopolet.

En av Vinmonopolets viktigste oppgaver er å sørge for å dekke faktisk og forventet etterspørsel etter produkter. Vi er derfor helt avhengig av interesse for bærekraftselementer fra deg som kunde.

– Dine valg er med på å avgjøre utvalget av produkter på Vinmonopolet. Symbolene våre skal bistå deg som kunde i å ta bærekraftige valg, avslutter Elisabeth Biering.



Klimasmart emballasje		Sertifisert etisk		Miljøsertifisert produksjon	
Chateau Bare et Alias					
	<i>Mine</i>	<i>Mine u mine</i>			
PRIS au L					<i>4m</i>
			<i>a/g</i>		<i>mine</i>
					<i>Mine</i>

► **BÆREKRAFT**

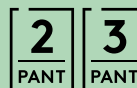
Samtlige av produktene på Vinmonopolet skal være produsert under anstendige arbeidsforhold. Vinmonopolet jobber systematisk for å sikre akseptable arbeidsforhold i leverandørkjeden.





Klimasmart emballasje

Klimasmart emballasje er enkelt forklart emballasje som veier mindre, for eksempel lette glassflasker, aluminium, papp og plastflasker. En tommelfingerregel er at jo lettere emballasjen er, desto lavere klimautslipp i produksjon og transport.



Pant på plastflasker

Plastflasker er lette og derfor et klimasmart valg. Hvis plastflasken i tillegg pantes, sikres gjenvinning og at flasken ikke havner i naturen.

Pantbare produkter kan leveres tilbake til oss eller returneres sammen andre panteflasker der du vanligvis panter. Panten er 3 kroner for 0,75 l flaske (2 kroner under 0,5 liter).



Sertifisert etisk

Samtlige produkter på Vinmonopolet skal være produsert under anstendige arbeidsforhold. Så er det noen ordninger som stiller ekstra strenge krav til etisk handel. Produkter som er sertifisert av Fairtrade eller Fair for Life, merkes med «Sertifisert etisk» på Vinmonopolet.



Miljøsertifisert produksjon

Produktet er framstilt med betydelig fokus på miljø, blant annet med hensyn til bruk av sprøytemidler, drivstoff, vann og kunstgjødsel samt sikring av biologisk mangfold.

NATURAL TUR VIN



Alt du trenger for å lage vin, er druer. Det er bare å knuse dem og la dem gjære ferdig. Trodde vi. Så kom naturvinene og viste oss at for de fleste viner er det en mye lengre vei fra jord til bord, fra druer til vin.

TEKST: TOM TYRIHJELL, LEDER FAGKOMMUNIKASJON ILLUSTRASJON: @HEIAKLUBBEN / INGUNN DYBENDAL

Setervin

Naturvin har splittet vinprodusenter, vin-eksperter og vinelskere i synet på hva som er god vin og feil i vin, og har reist noen fundamentale spørsmål om hva vin er og burde være. Så hva er naturvin? En måte å beskrive naturvin på er gjennom forskjellen mellom yoghurt naturell og yoghurt tilsatt krydder, bær eller mysl. Upasteurisert brie er en annen referanse. God ost kan lukte like vondt som det smaker godt. Kanskje er naturvin vinverdenens svar på seterrømme eller stølsost. Den beste melken gir dyrene når de er på seteren. Den er tykk, smaksrik og næringsrik. Tanken bak seterdrift er at det ikke utnytter arealer og ressurser som ellers kunne ha vært brukt til å dyrke korn eller grønnsaker. Setrene er selvforsynt, og dyrene blir melket for hånd. Det er ikke en effektiv type landbruk, men det er grundig, og det er helhet, småskala og lokalt. Og så gir det produkter som er både særegne og smaksrike.

Med smak av naturen

Mye naturvin smaker som annen vin man er vant til, men naturvin har også åpnet for spennende nye smaker og aromaer i vin. Grunnen til at mange liker eller foretrekker naturvin, er at de

mener naturvin smaker mer enn annen vin. De er fruktigere, saftigere og friskere. Smaken ligger nærmere opp til hvordan fersk frukt og ferske bær smaker når man spiser dem rett fra naturens spiskammer, som villbringebær, markjordbær eller blåbær rett fra riset.

Vin – helt enkelt

EU definerer vin som et produkt som er eksklusivt framstilt ved fullstendig eller delvis gjæring av ferske druer, enten hele eller i form av druemost. Så enkelt og naturlig. Alt som skal til, er jo der. Det er sukker i druene, smaks- og aromastoffer i skallet, og gjæringskaret sitter på druene eller venter i gjæringskaret. Dette må være nært opp til hvordan vin opprinnelig ble laget av historiens aller første vinmakere, det være seg georgierne eller kineserne. Men det enkle er ofte langt mer komplisert. Det er en rekke justeringer og prosesshjelpemidler som er tillatt i framstillingen av vin. Druene kan gjødsles og sprayes, det kan svovles, det kan tilsettes gjær og gjærnæring i mosten, syren kan justeres, og tannin og alkohol kan fjernes. Det er også vanlig at vinen steriliseres og filtreres før den tappes på flaske. Produksjon av vin er for lengst blitt en del av det industrialiserte, moderne landbruket.

Mer enn økologisk

Reaksjonene mot dette har vært flere. Vi har fått økologisk og biodynamisk vin og sist, men ikke minst: naturvin. Den har i seg mye av tankegodset fra de førstnevnte, men naturvinbevegelsen tar idealet om en ren, ikke-manipulert vin et skritt videre. Naturvin er laget i opposisjon til de konvensjonelle vinene, som de «industrielt» framstilte vinene kalles, men skiller seg også fra økologisk eller biodynamisk vin på noen punkter. Mange naturvinprodusenter har ikke villet la seg organisere og sertifisere, enten ut fra en motvilje i seg selv fordi det koster for mye, eller ikke minst fordi de har enda strengere krav til en «ren» vin. Deres motto er en vin hvor ingenting er tilsatt, og ingenting er fjernet. Naturvin er en *vin naturell*.

Naken og sårbar

I praksis vil dette si at man i framstillingen av naturvin ikke kan tilsette gjær. Det er den opprinnelige gjæren, den som finnes naturlig på eiendommen, som må brukes. Det andre er at mengden svovel det er tillatt å bruke, er betraktelig redusert, helt ned til null for de mest ideologiske og konsekvente produsentene. De fleste produsentene av naturvin bruker heller ikke eikefat, i hvert fall ikke nye, da disse setter smak og aroma på vinene. Det har gitt en



renessanse for bruk av amforaer, leirkrukker, og utvikling av helt nye beholdere for gjæring og oppbevaring av vin, som store betongegg. Så langt, så vel. Rene, naturlig produkter har vind i seilene. Vinene er blitt populære, interessen har økt, og naturvinbarer og restauranter har dukket opp i både små og store byer. Men kritikken mot vinene har samtidig økt, både mot betegnelsen «naturvin» og mot selve smaken av disse vinene.

Vin er kultur

Naturvin har provosert mange og gjør det fortsatt. Debatten har vært intens og med steile fronter. I dag er vinene så trendy og anerkjente at man hører selv tidligere innbitte motstandere av vinene si: «Jo da. Jeg drikker gjerne naturvin. Men ikke de med mye preg av eddik eller Brett.» (Du kan lese mer om Brett i naturvin på side 15.) Naturvin finnes ikke i den forstand at vinen lager seg selv. Det må hender og kunnskap til. Vin er et kulturprodukt. Den er menneskeskapt. Hvis noe er naturvin, hva er da annen vin? Unaturlig vin, kunstig vin? Begrepet naturvin skaper et kunstig skille. Det meste av vin er i bunn og grunn et naturprodukt. Idealet for dagens produsenter av kvalitetsvin er å være mest mulig «hands off». Minimal behandling gir de beste vinene, som viser det beste i dru-

ene og hvor den kommer fra: et område, en produsent og en årgang. Det som eventuelt gjøres av grep og justeringer, er ikke for å sminke vinen eller gjøre den til et hvilket som helst industriprodukt, men for å bevare kvaliteten fra drue til vin og hindre vinen i å bli ødelagt.

Feil eller annerledes smak

Hvorfor kaller de ikke vinene sine for naturvin? Mye av grunnen er nok at naturvinbevegelsen er blitt en ideologisk greie de ikke ønsker å bli assosiert med, underforstått at ideologien ser ut til å være viktigere enn vinnens kvaliteter. For mye naturvin er ifølge kritikeren feilvare med preg av eddik, *Brettanomyces* (Brett) eller musearoma (du finner en egen artikkel om *Brettanomyces* på side 18–19 og en artikkel om musearoma på side 30–31). Dette er feil som ikke minst skyldes minimal eller null bruk av svovel. For kritikeren er smaken av disse vinene verken uttrykk for terroir eller vinnens særegenhet, men et eksempel på dårlig vinmaking som får alle viner til å smake mer eller mindre likt uavhengig av druetyper og dens voksested.

Tilhengerne av naturvin mener tvert imot at det er disse vinene som er de «sanne» vinene, med sin ekspressive fruktighet, understøttet av villgjæren og tilslørt av svovel. Og hvis vinene har preg

av Brett, i form av skinke, lær og stall og utedo, så byr dette dem ikke imot. Dette er heller en signatur på at det er naturlig vin. En sannere vin hvor alt det levende ved vinen er med, også alle de spennende aromaene og smakene som kommer fra de ville, naturlige gjærsoppene.

Kan de lagres?

Kritikken mot naturvin går også på at vinene ikke kan lagres eller oppbevares. De er i beste tilfelle ferskvare og taper seg raskt. Dette stemmer nødvendigvis ikke. Naturvin har vist seg å kunne lagres og oppbevares lenge under riktig temperatur, det vil si rundt 10–14 grader. For vin helt uten tilsatt svovel er dette spesielt viktig. For øvrig må vin som skal være egnet for lagring, være vellaget og av god kvalitet, uansett om det er snakk om konvensjonell vin eller naturvin. Naturviner har også utfordret tanken om at dyr, ung vin må lagres for å bli god. Disse vinene er smaksrike og komplekse allerede i ung alder.

Vinmonopolets butikker har egne svalrom eller svalskap til å oppbevare sårbare viner som naturvin.



Paris

Naturvinbevegelsen har sine røtter i de franske regionene Loire og Beaujolais i 1960-årene. Vinene ble først kjent for et bredere publikum i Paris i 80-årene.

I Paris er naturvin, *vins naturels*, en etablert kategori med barer og vinbutikker som enten er spesialisert på dette, eller har viet mye av sitt utvalg til denne typen vin. Lavinia, Paris, største vinbutikk, har en egen avdeling for naturvin. I mange norske byer er det flere barer og restauranter som er spesialisert på naturvin.

Jules Chauvet – naturvinens far

Mannen som står bak mange av ideene, og som selv laget noen av de første naturvinene i moderne tid, var vinmaker og kjemiker Jules Chauvet. Han er også oppfinneren av ISO-glasset, som lenge var universalverktøyet for profesjonelle vinsmakere.

Chauvet var spesielt opptatt av vingjæren og dens egenskaper, og han var en av pionerene bak karbonmasesasjon. Dette er en gjæring med hele drueklaser, som er utbredt i Beaujolais, og som gir ekstra fruktige viner med en relativt myk munnfølelse.

Chauvet laget vin både med litt svovel og helt uten. Vinene uten filtrering og helt uten svovel, **sans soufre**, mente han burde drikkes innen tre måneder og oppbevares ved maksimalt 14 grader både under transport, i butikk og hjemme.



Hvem kjøper naturvin på Vinmonopolet?

Unge, urbane hipstere – det er slik naturvinkunden ofte framstilles. Tallene våre viser at det faktisk er de over 60 år som i høyest grad vektlegger «naturlig, uten tilsetninger» når de kjøper vin. Men det er kundegruppen under 30 år som har størst vekst. Det er heller ikke kun i byene kundene av naturvin befinner seg. Den største veksten er jevnt fordelt over Østlandet, Oslo og omegn, Trøndelag og Nord-Norge.



Det naturlige faller i smak

Hvorfor er naturvin blitt så populært? Det mest åpenbare svaret er smaken. Trender vokser fordi flere vil smake på ting de har hørt om, men de færreste vil fortsette å kjøpe noe de ikke liker. Det er også en voksende interesse generelt for naturlige produkter uten tilsetninger. Noen mener naturvinene er bedre for kroppen enn andre viner. Det får den enkelte avgjøre. Det er nok av stoffer i all vin å reagere på hvis man har allergi eller overfølsomhet. Men noe naturvin definitivt har mindre av, er svovel.

Den velsignede svovelen

Svovel har vært kjent og brukt i over 2000 år. Det er rene vidundermiddelet når det gjelder vinmaking, siden det beskytter vinen mot både oksidasjon og bakterier. Likevel velger produsentene av naturvin å bruke svært lite eller ingen svovel. En vin helt uten tilsetninger har en appell i seg selv.

Regulering av tilsatt mengde SO₂

Svovel er normalt ikke skadelig å få i seg i de små mengdene som brukes i vin. Folk med astma kan reagere på det, og WHO har anbefalte maksimalverdier for inntak av svovel. Anbefalingen er maksi-

malt 0,7 mg per kilo kroppsvekt. Hvis du veier 70 kilo, vil du kunne innta 49 mg SO₂ per dag. Det vil si maksimalt rundt to glass rødvin med vanlig mengde svovel.

Vin som selges i EU og Norge, har ulike grenseverdier for svovel. All vin med mer enn 10 mg/liter svovel må merkes med at den inneholder sulfitter. Søte viner kan ha opptil 400 mg/liter, mens det for tørre rødviner er tillatt med maksimalt 150 mg/liter. Økologiske og biodynamiske viner må ha mindre svovel enn tilsvarende konvensjonelle viner.

Hvitviner trenger mer SO₂ enn rødvin. Grunnen er at rødvin har mer polyfenoler, som tannin. Dette beskytter vinen bedre mot oksidasjon. Men mye naturvin er ufiltrert, og ufiltrerte røde viner har høyere risiko for mikrobiologisk vekst og trenger normalt mer svovel. Oransjevin, som er en hvitvin laget på rødvinsmåten, klarer seg med mindre svovel enn annen hvitvin.

Vinmonopolet har et krav om maksimalt 30 mg/liter svovel totalt i vinen for å kvalifisere som naturvin.

Beskytter mot oksidasjon

Svovel finnes i vin i form av svoveldioksid (SO₂) og hydrogensulfitt (HSO₂). SO₂ er den meste reaktive av disse og

beskytter vinen best, for eksempel mot oksidasjon. Det gjør den ikke direkte, men indirekte ved å binde seg til stoffer som ellers ville ha gjort vinene oksidert. Det er også andre stoffer i vinene som kan være kritisk for oksidasjon. Enzymet oksidase finnes det mye av i druer som er angrepet av råte, inkludert såkalte botrytiserte druer, som brukes til å lage edelsøte viner, som sauternes og tokaji. Oksidase binder store mengder av det frie svovelet i vinen, noe som er kritisk for å hindre oksidasjon.

Sur vin er sunn vin

En annen viktig faktor er vinenes pH, altså hvor syrlig vinen er. Høy pH gjør det nødvendig med en større total mengde av svovel for å få samme mengde fri svovel som i en vin med lavere pH (syrligere vin). Det vil også si at for to viner med samme mengde fri svovel, men ulik pH vil den med høyest pH oksidere fortest. SO₂ er også mer effektiv på lavere pH-nivåer. Så lav pH har en dobbel gunstig effekt: Man trenger mindre svovel, og det som er, utnyttes mer effektivt.

La gjæren leve

En grunn til å bruke svovel er at det



En måte å beskrive naturvin på er gjennom forskjellen mellom yoghurt naturell og yoghurt tilsatt krydder, bær eller mysl.

dreper gjær, sopp og bakterier som ellers kan ødelegge kvaliteten på vinen – men ikke nødvendigvis alt. SO₂ er mer effektiv mot bakterier enn gjærsopp, så med riktig dosering kan vinmakeren fortsatt ha noen av de interessante ville gjærsoppene med til fermenteringen. Det kan gi en mer kompleks og interessant vin.

Den ville gjæren

Det er rundt 1 000 flyktige (luktbare) aromastoffer i vin. 400 av dem stammer fra gjæringen. Så gjærtype og gjæringsprosessen kan være vel så avgjørende for vinens smak og aroma som druetypen. Produsenter av naturvin bruker den gjæren som er i vinmarken eller på produksjonsutstyret. Dette kalles villgjær, naturlig gjær, stedegen gjær eller annet som skal skille den fra konvensjonell gjær. Stedegen gjær har vært mulig å kjøpe siden 1960-årene og kommer i dag i mangfoldige varianter, alt etter hvilke egenskaper man ønsker å framheve i den ferdige vinen. Det kan også være snakk om en nøytral gjær, som mest av alt omdanner sukker til alkohol og lar druene selv stå for smak og aroma.

Den vanlige vingjæren heter *Saccharomyces cerevisiae*. Det er uvisst om

det opprinnelig er en vingjær, eller om den kommer fra ølbrygging og baking, hvor den er utbredt. Den er i hvert fall sjelden å finne i vill form på druene. Den tåler alkohol og er derfor nesten den eneste gjærtypen som overlever fra halvveis i alkoholgjæringen og fram til ferdig vin.

Villgjæren finnes i vinmarken. Den overlever øverst i jordlaget gjennom vinteren. Men det er sjelden store forekomster på intakte druer. Disse er dekket av et tynt vokslag hvor gjæren ikke får feste. Mest villgjær er det å finne i produksjonsanlegget. Det kan være på utstyr eller fatene, og den finnes selv i de mest antiseptiske vineriene.

Villgjær gir en saktere gjæring. Det vil også si lavere temperatur i druemosten, noe som ikke «svir» av alle de fine topp-tonene i vinen. Villgjær gir mer smak og mer spennende smaker i vinene, ifølge de som foretrekker dem. Og det blir stadig flere.

Av villgjærtyper kan det være 20–30 sorter til stede ved begynnelsen av gjæringen. De vanligste blant disse er: *Hanseniaspora uvarum*, *Rhodotorula*, *Kloeckera apiculata* og ikke minst *Brettanomyces*.

Brett

Brett er en forkortelse for *Brettanomyces*. Det er en villgjær som historisk har blitt brukt mye i baking og ølbrygging, og som senere har sneket seg inn i vinens verden via druene og produksjonsutstyr som vinfat og vinpresser.

De fleste vinprodusenter vil ikke ha noe Brett i vinen i det hele tatt. De mener Brett demper eller ødelegger vinens fruktighet og gjør vinene mindre druetyperiske, mer like, eller til og med udrikkelige. Noen naturvinprodusenter synes det er ok, bare det ikke blir mye. Og det er tilhengere av naturvin som ikke synes vinen er en skikkelig naturvin hvis den ikke har det tydelige funky, rurale, ville og dyriske preget fra Brett.

Brett er til stede i alle vinregioner. Riktig bruk av svovel under vinlagingen vil eliminere det. For andre handler det mer om å kontrollere Brett enn å kunne utrydde den fullstendig.

Brettanomyces kan tilføre mange aromaer til vinen. Her er noen av de mest vanlige referansene på at Brett har vært involvert i gjæringsprosessen: stall, røyk, harske nøtter, smør, skinke, lær, hestedekken, våt hund, sårsalve og kjøttbuljong.

Vin Méthode Nature

Filtrering

All vin grovfiltreres så druesteiner og annet rusk ikke kommer med over på flasken. Men filtrering kan være så mye mer enn dette. Med de fineste filtrene kan man gjøre en sterilfiltrering, som også fjerner gjærrester og andre mikrober. Dette gir en svært stabil vin som ikke risikerer å ettergjære på flasken. Ulempen er at vinen også mister mye smak og aroma. Derfor er grovfiltrering i dag det vanligste for kvalitetsvin.

Naturvin satt i bås

Det har ikke vært noen merkeordning for naturvin. Det har ikke engang vært lov å kalle vin for naturvin i EU. Både vinmyndighetene og de ulike naturvinsorganisasjonene har vært uenige om kriterier for hva som er naturvin, og om det i det hele tatt har noe for seg. Produsenter av naturvin har vært kjent for å være en gjeng som ikke vil settes i bås eller la seg sertifisere. De vil ha friheten til å gjøre hva de vil, og har langt strengere selvplagte retningslinjer og regler enn det som settes av myndigheter og organisasjoner.

Vi får nok ikke varegruppen stølsvin/setervin. Vi får nok heller ikke naturvin

med det første – i hvert fall ikke i EU. Der er det ikke tillatt å merke vin som *natural wine* / *vin naturel*. Men EU godkjente i 2020 at produsenter som er medlem av den franske naturvinsorganisasjonen Syndicat de Défense des Vins Naturels, kan merke sine viner med *Vin Méthode Nature*, altså vin laget med naturvinmetoden.

Merkingen fra Syndicat de Défense des Vins Naturels har to nivåer, ett for vin helt uten tilsatt svovel og ett for vin med maksimalt 30 mg/liter tilsatt svovel. Det er ikke tillatt med noen andre tilsetninger. Druene må være sertifisert økologiske og høstet for hånd. Det er ikke lov til å pasteurisere, sterilisere eller finfiltrere vinen eller druemosten. Flaskene må vise logoen for *Vin Méthode Nature*. Hvis produsenten lager både naturvin og konvensjonell vin, må disse kunne tydelig skilles fra hverandre.

De første vinene som bærer logoen, er allerede å få kjøpt. Merkingen vil prøves ut i en periode på tre år.

Ulike krav

Syndicat de Défense des Vins Naturels opererer naturlig nok med mange av de samme kriteriene som andre organisa-

sjoner og messer for naturvin. Kravet om maksimalt 30 mg/l svovel er strengt selv for naturvinprodusenter. En av de viktigste naturvinmessene, RAW, tillater 70 mg/l, og den italienske organisasjonen VinNatur, som har over 200 medlemmer, tillater 50 mg/liter svovel i hvitvin, musserende vin og søt vin.

En merking med strenge krav holder mange av de store kommersielle produsentene, som nå også har fått øynene opp for naturvinkategorien, på en armlengdes avstand. Naturvin er fortsatt en eksklusiv type håndverksprodukt i småskala.

Naturvin på Polet

I Vinmonopolets butikker er naturviner merket med binders, og på vinmonopolet.no kan du filtrere på naturvin under «Øko/etisk/annet». Vinmonopolet har definert kriteriene som legges til grunn for merkingen av kategoriene, men det er leverandørene våre som selv bestemmer hvilke viner de vil registrere. Det betyr at det vil finnes mange produkter som ikke er merket eller kommer fram i søket, selv om de tilfredsstiller kravene vi stiller. ●

Naturvin og annen vin

Naturvin

Vin av økologiske eller biodynamisk dyrkede druer, framstilt uten tilsetninger og med minimal bruk av mekaniske prosesser. Kan være tilsatt litt svovel. Vinmonopolet har lagt kriteriene til ulike sertifiseringsordninger, vinmesser og naturvinorganisasjoner til grunn for merkingen av naturvin.

Oransjevin

Hvitvin laget med lengre ekstraksjon av farge-, smaks- og aromastoffer fra drueskallet. Dette gir større fargedybde, lagringsliknende aromaer og fasthet. Oransjevin står plassert sammen med andre viner av grønne druer – altså i hvitvinshylla.

Økologisk

Produsert uten kjemiske sprøytemidler eller kunstgjødsel. Strengere begrensning til framstilling enn for konvensjonell vin, men mindre streng enn for biodynamisk vin og naturvin. Sertifisert av godkjent kontrollinstans, se merke på produktet.

Biodynamisk

Økologisk sertifisert og følger i tillegg bestemte regler for bruk av naturlige preparater. Gårdsdriften ses i et helhetlig perspektiv i tråd med naturens premisser. Sertifisert av godkjent kontrollinstans, se merke på produktet.

Vegansk vin

Produsert uten animalske prosessmidler eller tilsetninger som gelatin eller andre proteinforbindelser, som isinglass (fiskeprotein), kasein (melkeprotein) og albumin (eggehvite).



Brettanomyces

– en kjapp innføring i surøl og hvorfor det smaker godt

Hva er et hestedekken, og lukter det godt? Aner ikke. Har du vært i et fjøs? Ikke? Da er du ikke alene. Allikevel er hestedekken og fjøs noe vi gjerne sier at det lukter av øl som er delvis fermentert med *Brettanomyces* – blant kjente bare omtalt som Brett.

TEKST: MARTIN TØNDER SMITH, SENIOR PRODUKTSJEF FOR BRENNEVIN FOTO: MARIE STEFFENS

Når det vi smaker på er fermentert, vil vi fange opp aromainntrykk både av det som fermenteres, og selve fermenteringen. Det er en rekke ulike måter å fermentere på innenfor ølbrygging. Konvensjonell brygging handler i prinsippet om å lage en vørter, tilsette gjær og la denne jobbe til den har omdannet mesteparten av sukkeret i vørteren. Ofte, dersom du deltar på en ølsmaking, vil du høre at gjæren spiser sukker og danner alkohol og CO₂. Ferdig. Heldigvis for oss som er interessert i dette, er det ikke så enkelt. Det dannes nemlig en rekke aromaforbindelser også under fermentering. Næringsstoffer for gjæren i vørteren, valg av gjærstamme, fermenteringstemperatur og lengde på fermentering er faktorer som er avgjørende her. Slike aromakomponenter er blant annet estere, fuselalkoholer og fenoler.

Plutselig fermentering

Noen øltyper lages uten å tilsette gjær, og vi kaller dem spontanfermenterte. Av

ordet forstår vi at en slik fermentering starter av seg selv. Det spennende med spontanfermentering er at man ikke har full kontroll over hvilke mikroorganismer som er i arbeid, og resultatet kan være vanskelig å forutse. Dersom du er en brygger som lager spontanfermentert øl, vil du etter hvert etablere en slags kultur som hører hjemme der du brygger, og denne kulturen er sammensatt av flere ulike mikroorganismer. Jeg tenker på spontanfermentering av øl som lagarbeid eller en slags stafett. De ulike mikroorganismene som vanligvis er avgjørende for en vellykket spontanfermentering av øl, kan samles i tre grupper – *Saccharomyces*, *Brettanomyces* og melkesyrebakterier. I tillegg til disse er det visse bakteriekulturer som den første tiden jobber med å spise litt sukker som de omdanner til eddiksyre i små mengder. Sakte, men sikkert øker syrligheten i det fermenterende ølet, og det blir tøffe overlevelseshforhold for bakteriene.

Saccharomyces, sukkersoppen, har første etappe. Den er ivrig og setter friskt i gang med å omdanne sukkeret til blant annet alkohol. Glukose, maltose og maltotriose er drivstoffet, og produktene kjenner vi blant annet som etanol, CO₂, estere og fuselalkoholer. Alkoholstyrken øker, og inn på banen kommer en ny gruppe – melkesyrebakteriene, nærmere bestemt *Pediococcus* og *Lactobacillus*. Det er ikke så vanskelig å forestille seg hva melkesyrebakteriene gjør: de produserer mesteparten av melkesyren vi finner i slike øl. Dette foregår samtidig med at *Saccharomyces* driver med sitt. Etter noen måneder begynner det å bli lite igjen av den typen sukkerforbindelser som *Saccharomyces* greier å nyttiggjøre seg, og smått om senn gjør den seg ferdig med sin etappe. Arbeidsmiljøet blir stadig mer krevende. Alkoholnivået øker, syrenivået øker, og tilgangen på næring synker. Ikke optimalt for *Saccharomyces*, en gjærens primadonna.



Brett, gjærens kakerlakk

Når *Saccharomyces* har brukt alt den greier å omdanne, er det fremdeles 35–40 prosent igjen av alt sukkeret og alle karbohydratene i vørteren, som nå er av en sammensetning *Saccharomyces* ikke greier å bryte ned. Slike sukkerforbindelser kalles dekstriner og er polysakkarider som ikke er spaltet under meskingen. Miljøet er nå ikke et sted hvor primadonnaer fungerer særlig godt, og sliten etter flere måneder med nitid fermentering gir *Saccharomyces* stafettspinnen videre til Brett. Brett ikke bare overlever, men trives i miljøer hvor andre liknende organismer får hetta og gir opp. Brett er nemlig gjærens svar på kakerlakken. Den har høy toleranse for alkohol og fungerer godt i et surt og næringsfattig miljø. *Brettanomyces* jobber ikke fort, men kan nyttiggjøre seg minst halvparten av de resterende polysakkaridene, og det gir oss et øl som er markant tørrere enn et ordinært fermentert øl. Årsaken til

dette er blant annet at Brett produserer enzymene invertase og alfa-glukosidase. Dette gjør den i stand til å bryte ned komplekse sukkerforbindelser, for så å metabolisere disse. I tillegg danner Brett enzymet beta-glukosidase. Enzymet spalter forbindelser kalt glukosider, som frigjør glukose. Disse finner vi gjerne i frukt og fruktkjerner. Glukosidene spaltes både av dette enzymet og av syrer, og den distinkte aromaen vi finner i kirsebærølet Oude Kriek, har sitt opphav her.

Estere, fenoler, frukt og fjøs

Primærproduktene av Brett-fermentering er etanol, eddiksyre og CO₂. Heldigvis stopper det ikke der! Brett er også glad i syre og produserer esterene etylacetat og etyllaktat i samkvem med eddik- og melkesyre. Estere finner vi i de aller fleste øl, og vi kjenner det gjerne igjen som fruktighet, ofte i form av tropisk frukt, eple og pære. Noen typer *Saccharomyces* produserer i tillegg fenoler under

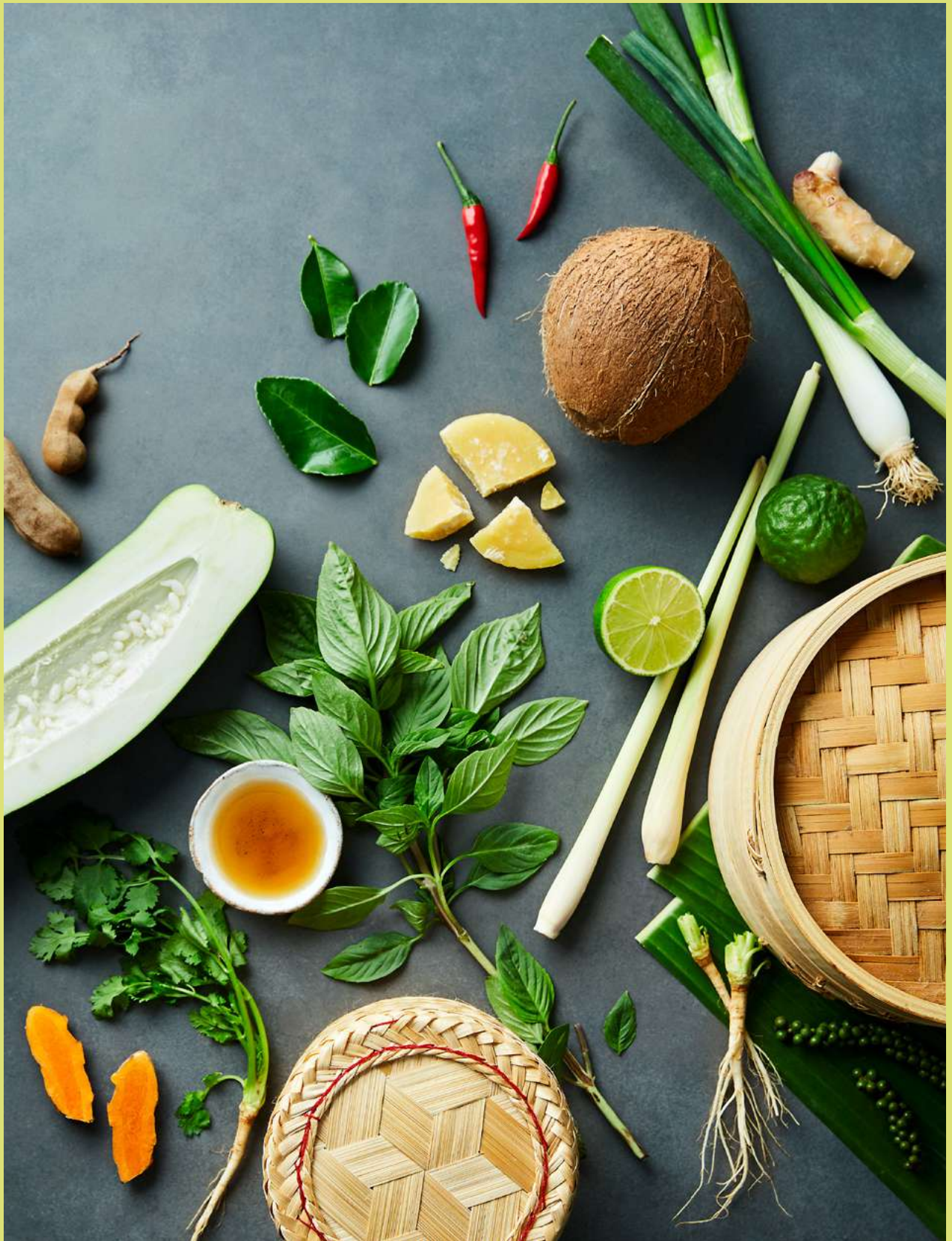
fermentering. Gjærstammer som danner fenolforbindelser, kalles POF+. Malt inneholder små mengder ferulin-, kumarin- og kaffesyre, som både POF+ *Saccharomyces* og Brett omdanner til 4-vinylforbindelser (4-vinylfenol, 4-vinylguaiaicol og 4-vinylkatekol). I ølstiler som saison og hveteøl kan vi gjenkjenne slike fenoler som aromaer av nellik, røyk og krydder. Brett bryter disse videre ned og omdanner 4-vinylforbindelsene til 4-etylforbindelser (4-etylfenol, 4-etylguaiaicol og 4-etylkatekol). Aromaer fra disse forbindelsene kjenner vi som nellik, krydder, fjøs, stall, hestedekken, svette, røyk og noe medisinalt. Her er vi altså ved kjernen. De merkelige, uvante og dyriske aromaene du kjenner når du smaker på et spontanfermentert øl, og som gjør dette til en unik smaksopplevelse, kan vi takke kakerlakken Brett for. ●

Draumen om Thailand



Eg har aldri vore i Thailand. Men eg har ein draum om å kunne reise dit ein gong. Til saftige regnskogar og strender med knallblått hav. Men først og fremst drøyer eg om marknader med aromatiske matvarer og smakfulle rettar. For thaimat er noko av det beste eg veit.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: TOMMY ANDRESEN
KOKK/OPPSKRIFTER: ANDREAS INGUL DRIKKE TIPS: ANNE ENGGRAV





Heldigvis treng vi verken å tømme lommeboka eller brenne uhyrlege mengder drivstoff for å kunne oppleve thaimat. Med oppskriftene Andreas Ingul har laga til Vinbladet denne gongen, kan du invitere Thailand heim på ditt eige kjøkken. Dei fleste ingrediensane du treng, er ganske greie å finne – i alle fall om du bur i nærleiken av ein asiatisk matbutikk. Sjølv vanlege daglegvarekjeder har etter kvart eit brukbart utval.

Bondekjøkken, gatemat og gourmetmat

Andreas Ingul har reist i Thailand og fortel gjerne og begeistra om matkulturen. – Thaimat har alt – ferske, sunne in-

grediensar med mykje smak, spanande konsistensar og balanse mellom syrlig, søtt, sterkt og fiskeaktig, seier han. At maten blir presentert på ein vakker og fargerik måte, gjer han endå betre.

Andreas har valt rettтар frå ulike delar av landet i oppskriftene sine. Nokre matrettar er vanlege over heile landet, andre er meir regionale. Thaimat er ei blanding av gatemat, særleg i Bangkok, og bondekjøkken. Den rike kulinariske eigenarten i landet er høgt verdsett, og det finst nesten 30 gourmetrestaurantar med Michelin-stjerner i Thailand.

Kulturutveksling og eigenart

Reise glede og møte med andre kulturar

utvidar rammene våre, også for kva slags mat vi lagar. Thailand blir stadig meir populært blant nordmenn – både som reisemål og som mattrend. Samtidig kan kolonialisme og turisme også endre den opphavlege matkulturen i eit land. I delar av Asia ser ein til dømes engelsk, fransk og nederlandsk påverknad. Det regionale thailandske kjøkkenet er påverka av smakar frå India og Kina og inspirert av naboland som Myanmar, Laos, Kambodsja, Malaysia, Indonesia og Vietnam. Men Thailand, eller Siam, som landet heitte fram til 1939 og mellom 1943 og 1949, blei aldri kolonialisert. I turistområda er nok enkelte menyar tilpassa vestlege ganar, men thaiane er svært stolte over sin eigen kultur og matkultur.

Til bords i Thailand

Meir enn nitti prosent av befolkninga i Thailand er buddhistar og vegetarianar. Sjølv der det blir brukt kjøt, er det vanlegvis meir ein smaksingrediens enn ei hovudråvare, og kjøtet blir drygd med ris, nudlar og grønnsaker.

Ris er hovudingrediensen i alle måltid i Thailand. Det finst mange ulike sortar. Grovt sett blir det brukt klistrete ris i nord og aromatisk sjasmin- eller basmatiris elles i landet.

Thaiane lagar vanlegvis ikkje mat et-

ter oppskrift, men lærer av kvarandre og smaker til maten undervegs.

Den franskinspirerte trerettarsmenyen er ikkje vanleg i Thailand. Suppe, salat, grønnsaker og ein karrirett blir gjerne serverte samtidig. Salatane er ofte ei blanding av lett varmebehandla og heilt rå, sprø ingrediensar og inneheld ikkje så mykje bladgrønt som vi er vane med. Dei har sterke, intense og ofte kontrastfylte smakar. Dessert er ikkje så vanleg, men måltidet kan avsluttast med frukt, nøtter

eller søt ris.

Maten blir eten med skei og gaffel. Gaffelen bruker ein til å skyve mat opp i skeia, og det er berre skeia ein puttar i munnen, ikkje gaffelen.

Matvarene blir delte opp i etevennlege bitar under tillaginga, så ein får vanlegvis ikkje kniv ved bordet. Større bitar i maten, som stykke av sitrongras og heile limeblad, er berre med for å gi smak og skal ikkje etast. Du kan ete heile chiliar, men ver førebudd på sjokkarta styrke!

Chili, fiskesaus, tamarind, palmesukker, kaffirlime (frukt og blad), pepar, sitrongras, lime, galangalrot, røter av koriander og gurkemeie.



Smaken av Thailand

Aroma

Sitrusfamilien står for ein viktig del av aromabiletet. Nypressa limesaft og blad og skal av kaffirlime (som har ein meir intens og litt skarpere aroma enn vanleg lime) er mykje brukt. Også plantar som sitrongras og røter av galangal og ingefær gir aroma i same retning. Koriander – ferske blad og røter og tørka frø – har ein særprega aroma som nokre elsker og andre hatar. Thaibasilikum går meir i retning av furunål og kamfer enn vanleg basilikum og er berre eitt døme på dei mange urtene som gir maten intens aroma.

Syre

Sitrus tilfører også syre til mange thailandske rettar. Tamarind, anten fersk, tørka eller som pasta, set eit intenst syrleg preg på sausar og marinadar.

Styrke

Chili kjem i mange variantar, som gir ulik grad av varme og sterk smak. Dei små, spisse fugleaugechiliane ligg i den sintaste delen av skalaen. Også vanleg pepar gror i Thailand.

Søtleik

Palmesukker blir brukt til å balansere det syrlege og sterke. Får du ikkje tak i det, kan du bruke fint brunt sukker i staden.

Det blir ikkje brukt mjølkeprodukt i Thailand, men kokosmjølk fyller mykje av den same funksjonen. Kokosen tilfører både aroma og litt søtleik. Kasjunøtter, peanøtter og sesamfrø gir nøtteaktig søtleik og sprø struktur.

Umami

Soyasaus og fiskesaus av fermentert fisk gir umamismak og litt salt. Rekepasta gir maten ein solid dose fiskeaktig aroma på kjøpet. Ris gir litt umami og dempar sterke smakar.

Vin frå Thailand

Vinmarkene i Thailand blei først planta til i 1960-åra. Først var det berre matdruer, men dei siste 30–40 åra er det òg planta Vitis vinifera til vinproduksjon. Klimaet er generelt varmt og fuktig, med mindre temperaturforskjellar gjennom året og døgnet enn i Europa. Området Phu Ruea i nordaust og Khao Yai nord for Bangkok er dei viktigaste vinområda i dag. Særleg druetypen Shiraz blir brukt, men også Malaga Blanc (Semillon), Muscat, Chenin Blanc, Tempranillo og Sauvignon Blanc.

Vinene har tradisjonelt vore fruktige og med ein del restsøtleik, tilpassa krydra thaimat. Den seinare tida har det i større grad vore laga friskare og tørrare vinar.



Andreas Ingul er både kokk og vinmonpolekspeditor. Han deler raust av kunnskapen sin om mat og vin både på interne kurs på Polet og til kundane våre – her i Vinbladet og i butikken på Bekkestua. Denne gongen har han utvikla tre oppskrifter som viser litt av spennet i thailjøkkenet. På vinmonpolet.no finn du òg oppskrifta hans på tom kha gai. Tilsette i alle polbutikkane i landet har smakt drikke til den klassiske thaisuppa. Spør gjerne om råd i den lokale butikken din!



Alkoholfri

Thai-mocktail

Denne alkoholfrie drinken har fin syre og komplekse sitrusaromaer, særleg om du er så heldig å få fatt i fersk bergamott. Drikken er rein og leskande, balansert med ein del søtleik. Dette er ein herleg sommardrikk for seg sjølv, eller som følgje til thaimaten. (Oppskrifta gir nok til 4 drinkar.)

Sirup

150 g palmesukker (eller vanleg sukker)

150 g vatn (ca. 1,5 dl)

5 kaffirlimeblad

1 stilk sitrongras

Kok inn ca. fem minutt, avkjøl og sil.

4 stk. lime

12 litchiar

2 bergamottar (eller lime)

litt sodavatn

thaibasilikum (eller vanleg basilikum)

isbitar

Kutt litchiane i to og reins dei for stein og skal. Ha dei i ein shaker med sirupen, limesafta, litt finrive skal og safta av bergamott (eller ekstra lime). Fyll opp med is og rist i ca. 30 sekund. Sil over i eit longdrinkglas fylt opp med is. Topp det heile med litt sodavatn og basilikum som garnityr.



Drikke til thaimat

– ein leik med smak!

Rettane Andreas Ingul har laga for Vinbladet denne gongen, er aromatiske på kvar sin måte. Dei er robuste og blir ikkje så lett overkøyrde av drikken. Det gir deg eit glimrande høve til å teste noko nytt og utvide perspektivet på mat og drikke i kombinasjon.

Syre og aroma er dei viktigaste elementa å ta omsyn til når du skal velje drikke til thaimat. Syra i maten gjer at drikken òg bør ha godt med syre, elles kan han verke dvask. Søtleik dempar chilien litt. For sjølv om du liker at munnen står i brann, kan det vere godt å la han få ein pause når varmen byggjer seg opp. Drikke med bobler eller veldig mykje syre kan forsterke chilieffekten, men opnar òg for smakane i maten.

Likskap heller enn kontrast

Drikke blir som ein ekstra ingrediens i maten. Elementa i thairettar er vanlegvis godt balanserte. At maten ikkje manglar noko, gjer at drikke som aromamessig har mykje sams med maten, vil fungere best. Derfor er det generelt lettare med kvitvin enn raudvin. Kvitvin med rein og fersk fruktigheit, gjerne eit modent fruktpreg av til dømes aprikos eller fersken, eller blomsteraktige aromaer er fint følgje.

Kjølig raudvin

Raudvin kan òg passe, først og fremst til innkokte karrirettar. God syrefriskeleik og aroma er i så fall gode eigenskapar, mens fatpreg lett blir for dominerande. Avkjøling vinen godt, så kjem friskeleiken betre fram.

Øl

Ekstreme øl tilsette tropiske frukter av alle slag kan passe godt saman med nokre av dei smaksrike thairettane. IPA og NEIPA med mykje humle gir spenstige kombinasjonar, men ølet bør ikkje vere altfor bittert. I Thailand serverer ein ofte lett og iskald pils.

Alkoholritt

Sist, men ikkje minst, er alkoholfrie drikkar eit godt matfølgje. Fruktjuice, limonadar og alkoholfrie cocktailar har eit ferskt fruktpreg som passar godt. Ein kopp blomsterduftande sjasminde er ein god match til steikt mat og innkokte karrirettar.

Drikke til Andreas sine oppskrifter

Drikke til khao soi (side 27)

Retten er smaksrik, men ikkje sterk. Til det djupe krydderpreget passar drikke med meir enn berre fersk fruktigheit. Tilstrekkeleg konsentrasjon gjer at drikken ikkje verkar syrleg og spinkel.

Oransjevin med tydelege skalpreg – blomstertonar, balsam og aprikosfrukt.

Kvitvin med preg av gjærrestar eller litt fat.

Avkjølt, ung **raudvin** med modent fruktpreg frå eit varmt klima som Libanon eller Sør-Frankrike.

Klassisk IPA med litt bitterheit frå ein ikkje for aromatisk humlesort eller fransk sider med modent eplepreg og fermenteringsaroma.

Alkoholfri kombucha med gjæringspreg og friskeleik. Fyldig, rund eplemost med moden fruktaroma.

Drikke til laab moo (side 28)

Retten er syrleg og litt chilivarm. Aroma frå urter som thaibasilikum gir tonar av anis og kamfer. Salaten har fersk smak og sprø konsistens. Risen dempar smakane litt.

Kvitvin av Riesling er klassisk, gjerne ein rimeleg variant med enkel, rein sitrusfruktigheit og eventuelt litt restsøtleik. Tørr, fruktig Sauvignon Blanc med mykje aroma passar til urtepreget i maten.

Norsk sider med syre og litt søtleik, reint og ferskt eplepreg.

Øl med mykje aroma, til dømes NEIPA. Litt grep frå humlen strammar opp maten og gir urteaktig fruktigheit.

Alkoholfri IPA, ingefærøl eller limonade har aroma som passar.

Drikke til fiskekaker med papayasalat (side 29)

Salaten er syrleg og litt sterk, med eit fiskeaktig hint av umami. Papayaen er sprø, og kakene har fin steikjeskorpe.

Fruktsurøl med tilsetjingar som papaya, mango, pasjonsfrukt eller sitrus. Meir dempa pils eller kveiteøl passar til steikjeskorpa.

Kvitvin av den aromatiske drua Gewürztraminer med ganske låg syre og feit, olja munnkjensle temmer aromaene i maten. Frisk og konsentrert grüner veltliner går i same retning.

PetNat i fruktig stil har bobler som opnar opp for smakane i maten, inkludert chilien.

Alkoholfri limonade, slank og fruktig eplemost eller sparkling tea. Mocktailen på side 24 passar flott. ►

Karri

I Thailand er karriblandingar både syrlige, aromatiske og meir eller mindre sterke. Aller best smaker dei om du lagar dei sjølv, men du kan òg kjøpe ferdige pastaer. Den gule er mildast, grøn pasta med fersk, grøn chili er litt sterkare, mens den rauden pastaen med tørka raud chili er den aller heitaste. Massaman-karri frå den muslimske delen av landet går litt meir i retning av indisk karri, med bruk av tørka krydder i kombinasjon med dei ferske thailandske aromaene.

Gul karripasta til khao soi

3 store raude chiliar utan frø
2 sjalottlaukar, grovkutta
1 ts korianderfrø, rista
2 fedd kvitlauk, finkutta
2 cm gurkemeie, finkutta
2 cm ingefær, finkutta
3 korianderrøter, finkutta

Køyr alt til ein glatt pasta i ei kjøkkenmaskin eller ein mortar.

Raud karripasta til fiskekaker

4 raude chiliar utan frø
2 fedd kvitlauk
2 små sjalottlaukar
stilkar av 1/2 bunt koriander eller
3 korianderrøter
1 galangal, finkutta
5 kaffirlimeblad, finkutta
2 stenger sitrongras, finkutta
1 ss solsikkeolje

Reins alle ingrediensane og køyr dei opp med litt olje i ein hurtighakkar eller mortar til du får ein homogen masse.





Khao soi

(kyllingkarri frå Chiang Mai)

4 kyllinglår
karripasta (sjå side 26)
1 ts palmesukker (eller vanleg sukker)
1/2 boks kokoskrem
3 dl kyllingkraft
2 ss mørk soya
2 ss lys soya
1 handfull ferske eller tørka (kinesiske) eggnudlar
3 vårlaukar, finkutta
1 handfull fersk koriander
litt nøytral olje
salt

Friterte nudlar
5 dl solsikkeolje
1 stor neve ferske nudlar (eller tørka)

Del kyllinglåra i to i leddet. Salt kyllingen og brun skinnen til det får ein gyllen farge. Ta kyllingen ut av panna og tilset karripasta med litt olje og kokoskrem. Kok inn til kokoskremen begynner å skilje seg, mens du rører i panna. Ha i kylling og kraft og kok i 20–30 minutt til kyllingen er mør. Ha i vårlauk mot slutten.

Kok opp vatn, og kok nudlane slik det står på pakka.

Legg opp nudlane først, så kyllingkarri, vårlauk og friterte nudlar på toppen. Kan til dømes serverast med sylta kål, finkutta sjalottlauk, bønnespirer og lime.



Forslag til drikke
finn du på side 25.



Alle oppskriftene
er til 4 porsjonar.

Laab moo

(salat frå Isaan med svin)

400 g svinekjøtdeig

1 ts salt

1 dl kraft av kylling eller svin

1 lita rot galangal, finkutta

2 fedd kvitlauk, finkutta

2 store sjalottlaukar, finstrimla

1 liten bunt vårlauk, finstrimla

1 ts palmesukker (eller vanleg sukker)

1 ts chilipulver eller 5 stk. bird eye chili

3 ss fiskesaus

6 ss limejuice

1 ss sticky rice (rista i panne og malen i mortar)

1 neve grovkutta koriander

1 neve grovkutta mynte

1 pakke bønnespirer

1 liten bunt koriander

1 liten bunt sweet basil (thai-basilikum)

3 stk. lime, delte i båtar

1 isbergssalat, vaska og delt opp i heile blad

Steik kjøtdeigen i olje i fleire omgangar til alt er gjennomsteikt. Ha i galangal, kvitlauk og chili og steik det heile eit minutt eller to. Hell over kraft, fiskesaus, sukker og male rispulver og la det koke inn i 5–6 minutt. Tilset til slutt limejuice, mynte og koriander og server i eigen bolle. Server salat med kjøt, sticky rice, urter, lime og bønnespirer, og et retten som ein slags taco i salatblad.

Sticky rice

200 g klistrete ris (eller sticky rice)

vatn

Vatn ut risen i 2–3 timar. Damp han i 20–25 minutt i ein dampkjel med små nok hol til at risen ikkje dett gjennom, eller i eit perforert bakepapir i ein bambus-steamer. Med lok på held risen på varmen ein liten halvtime etter darning.





Thai fiskekaker

400 g filet av fersk sei, hyse eller lyr, reinsa for skinn og bein og kutta i terningar. Du kan òg lage kakene med krabbekjøt.

4 ss raud karripasta (kjøp ferdig eller lag sjølv etter oppskrifta på side 26)

3 ss fiskesaus

1 dl grønne bønner, finsnitta

1 ts palmesukker (eller vanleg sukker)

1 egg

1 dl kokosmjølk

1,5 ts salt

150 g panko (brødsmular)

Bruk ei kjøkkenmaskin og køyr opp fisken saman med karripasta, egg, 2 ss panko, salt, palmesukker og fiskesaus. Spe med kokosmjølk. Farsen skal bli litt glatt, og konsistensen skal vere litt spenstig. Ikkje køyr så mykje meir enn eit minutt, då kan farsen lett sprekke. Set han kjølig om du skal bruke han seinare. Han kan stå ein dag i kjøleskapet.

Form bollar i den storleiken du ønskjer. Dei kan anten steikjast som dei er, eller du kan vende dei i panko og fritere dei på 180 grader. Vi anbefaler å fritere fiskekakene i to omgangar for å få dei ekstra sprø. Kan til dømes serverast saman med papayasalat.

Som tam

(papayasalat)

400 g grøn papaya, snitta i tynne strimler

2 kvitlauksfedd, finkutta

4 små chililar, utan frø, finkutta

1 ts salt

2 ts palmesukker (eller vanleg sukker)

10 grønne bønner, delte i tre

4 ss rista peanøtter, finkutta

10 cherrytomatar, delte i to

20 reker, kokte og reinsa

3 ss fiskesaus

3 stk. lime (berre safta)

Bland saman alle ingrediensane bortsett frå peanøttene. Du kan godt røre rundt med «dressingen» ei god stund, så alle smakane får sett seg skikkeleg. Strø over peanøtter på toppen. Dette er eit perfekt tilbehør til biff, grilla fisk eller grilla kylling – eller berre som ein salat i seg sjølv.



Den mystiske musearomaen

Musearoma, eller mousiness på engelsk, blir ofte kalt «vår tids vinfeil». Den er mystisk og fascinerende, men totalt ødeleggende for smaksopplevelsen i vin.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: RONNY BOYSEN / DINAMO

Tone Veseth Furuholmen er senior produktsjef i Vinmonopolet og spesielt opptatt av denne vinfeilen. Mye er fremdeles uklart i hvordan musearomaen oppstår. Tone har imidlertid først og fremst fattet interesse for den andre siden av saken – det sensoriske.

En snikende ettersmak

– Egentlig er ikke musearoma en smak, men en aroma, forklarer hun. Du kan ikke lukte den i glasset, men kjenner den en liten stund etter at du har svelget eller spyttet ut vinen. Når du puster ut, kan du oppfatte musearomaen såkalt retronasalt, altså gjennom forbindelsen mellom svelget og luktsenteret i nesen.

pH-nivået i munnen er antakelig forklaringen. Vin har lav pH på mellom ca. 2,8 og 3,4, den er altså sur. I munnen har vi en pH på 5–6 eller mer, med noen

genetiske forskjeller både i pH og i graden av spyttproduksjon. pH-en varierer også etter tid på døgnet, hva du har spist, og så videre.

Stoffene som gir musearoma, er bundet så lenge de er i et så surt miljø som vin. Når spyttet øker pH-en (altså gjør syrenivået lavere), slippes musearomaen løs.

– Dette gjør at aromaen kommer som en ubehagelig overraskelse i ettersmaken, forklarer Tone. Du kan smake på en vin og synes at den er ren og fin. Men så kommer musearomaen.

Mange kjenner den ikke

Følsomheten for musearoma varierer kraftig. Noen kjenner den ikke i det hele tatt, mens andre er svært følsomme for den. The Australian Wine Research Institute (AWRI) i Adelaide har gjort en studie

med 250 deltakere der de registrerte at rundt 30 prosent ikke oppfattet feilen i det hele tatt.

Selv skjønte Tone ordentlig hva musearoma var, først da hun ble presentert for et veldig tydelig eksempel under et besøk hos en vinprodusent. At heller ikke alle vinprodusenter kjenner feilen og dermed risikerer å sende ødelagt vin ut på markedet, er trolig et stort problem. Det finnes heller ingen enkel kjemisk test som kan avdekke den.

Hva slags aroma er det?

Tone synes aromaen kan være vanskelig å beskrive. Som navnet forteller, sammenliknes den ofte med lukten av mus – nærmere bestemt et musebur med sagflis og musetiss. Noen bruker assosiasjoner som basmatiris eller popkorn. Tone sammenlikner aromaen også med

bøffelmozzarella som nærmer seg utløpsdatoen. Det høres kanskje ikke så galt ut.

– Men dette er en ekkel, kvalmende aroma som vokser i munnen. Den dominerer alt annet i vinen når du først kjenner den, sier hun. Stoffet som for eksempel eddik og *Brettanomyces* kan kanskje bidra til kompleksitet i vin hvis de opptrer i bitte små mengder, men er en feil ved større konsentrasjon. Når det gjelder korksmak (TCA) og musearoma, har Tone nulltoleranse.

– Dette er en feil uansett, og det er bare å ta med seg flasken tilbake til butikken og få pengene igjen, sier hun.

Tetrahydropyridiner

Ofte dukker musearoma opp sammen med flere feil som kan være forårsaket av *Brettanomyces*-sopp, eddiksyre- eller melkesyrebakterier. Visse stammer av melkesyrebakterier ser ut til å være hovedansvarlig for musearomaen.

Kjemisk er det snakk om en gruppe stoffer som kalles tetrahydropyridiner.

De består av tre komponenter:

- 2-acetyltetrahydropyridin (ATHP)
- 2-etyltetrahydropyridin (ETHP)
- 2-acetyl-1-pyrrolin (APY)

Folk har forskjellig sensorisk terskel for de ulike komponentene, og det er vanskelig å vite hva som gir den tydeligste aromaen. EHP er antakelig minst viktig, det er her vi generelt har høyest terskel. APY har vært mest forsket på og er «hovedmistenkt» i saken.

Det ser ut til at svovel beskytter

Musearoma kategoriseres vanligvis under oksygenrelaterte vinfeil. Det ser ut til at høy pH, oksidativ lagring, lang lagring på bunnfall og minimal klaring og

filtrering av vinen er faktorer som øker risikoen for musearoma. Det er fremdeles mye vi ikke vet om hvordan musearomaen oppstår, men det ser ut til at vin som tilsettes svovel (SO₂) er mindre utsatt.

Flere produkttyper er utsatt

Musearoma har blitt et vanligere problem de senere årene, først og fremst i forbindelse med naturvinsbevegelsen. Naturvin blir tilsatt minimale mengder svovel, om noe i det hele tatt (les mer på side 15). Noen mener at rødvin, som har høyere pH enn hvitvin, lettere kan få musearoma, men Tone har smakt mange infiserte hvitviner også. I ølverdenen ser kjelesyrnet øl, som berliner weisse og gose, ut til å være særlig utsatt. Musearoma forekommer også i sider og kombucha-te, og Tone har til og med funnet det i sterkvin.

Et mystisk problem

Har musearomaen først kommet, er det ikke noe produsenten kan gjøre. Feilen påvirker hele partiet, ikke bare enkeltflasker som ved korksmak. Men mystisk nok kan aromaen forsvinne av seg selv, uten at vi foreløpig har noen forklaring på hvorfor det skjer.

– Det er altså mange mysterier og «anekdotiske bevis» når det gjelder denne vinfeilen. Det gjør den både frustrerende og litt morsom, sier Tone Veseth Furuholmen til slutt. ●



I vår podkastepisode nummer 247 kan du høre Tone Veseth Furuholmen snakke om musearoma.



Tone Veseth Furuholmen er senior produktsjef i Vinmono-polet. Hun synes generelt det er spennende med vinfeil og kaller mousiness for sin favoritt-vinfeil!



Tyske vindruer

Tysk kvalitetsvin har vært synonymt med Riesling, men det finnes mange andre spennende kvalitetsdruer som gir klassifisert vin.

TEKST OG FOTO: ARNT EGIL NORDLIEN, SENIOR PRODUKTSJEF

Riesling er Tysklands viktigste druesort. Av landets drygt 100 000 hektar med vinmark finner man druen plantet på 25 prosent av arealet. På eksportmarkedet er druen enda mer rådende, noe som gjenspeiler seg i salgshallene i Norge. Nordmenn kjøper mye tysk vin, og da er det Riesling som gjelder. Slik har det vært lenge. Likevel ser vi en liten tendens til at nordmenn også er mottagelige for å prøve tysk vin av andre druer. Tidligere var det gjerne Silvaner som hadde et lite marked. I dag ser vi at Tysklands Pinot Noir, eller Spätburgunder, har tatt markedsandeler.

Riesling i kirkens vinmarker

Riesling er dokumentert i tysk vinhistorie siden 1402. Andre druer har vært dokumentert tidligere. Elbling og Silvaner er de eldste variantene vi kjenner til i dag. Disse er godt dokumentert fra 1300-tallet. Det samme er druer som Spätburgunder, Muscat, Rauschling og Traminer. Allikevel er det Riesling som blir stående som den sterkeste druen. En viktig hendelse skjer i 1787. Elector Clemens Wenceslaus krever at innen sju år skal alle kvalitativt svakere druer i Tysklands vinmarker byttes ut med Riesling. Tidspunktet er viktig her. Wen-

ceslaus hadde stor makt innenfor den katolske kirken, og nesten all vinmark tilhørte kirken på denne tiden. Wenceslaus' befaling var som ordre å regne, og det ga store konsekvenser å ikke følge denne. Likevel var det enkelte bønder som valgte å trosse ordren. Særlig de munkene som drev vinmark på lys kalkholdig jord. Dette finnes særlig i Franken og Obermosel. Riesling er ikke spesielt velegnet til dette jordsmonnet, noe som munkene visste. Wenceslaus holdt til i Trier, nær Obermosel. Lenge gikk det rykter om at enkelte munker som trosset ordren om å plante Riesling, ble henrettet. I ettertid har historikere kommet fram til at dette ikke medførte riktighet. I 1797 blir Tyskland beseiret av Napoleon, og tre år senere blir *Code civil* gjeldende for Tyskland. Det vil si at all eiendom tilhørende kirken ble sekularisert. Noe av det siste kirken rakk å gjøre som vinmarkseier, var dermed å foreta en massiv utrenskning av druesorter og replante med Riesling. Hadde vinmarken vært i private hender, ville det neppe vært mulig å gjennomføre en slik ensretting.

Vinlov og klassifisering

Tysklands offisielle vinlov og klassifisering ble laget i 1971. Den tar ikke hen-

syn til druetypeer når vinen klassifiseres. Riktignok stilles det krav til at druetypeene som brukes, må ha en viss typisitet for regionen, men begrensningene er få. Når det gjelder tørr vin, er det mange i dag som forholder seg til klassifikasjonene til de private organisasjonene Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) og Bernkasteler Ring (BR). Begge klassifiserer vinmark. Sistnevnte er en mindre organisasjon som kun forholder seg til Mosel. Her klassifiserer de på ett nivå. Tørr vin fra de beste vinmarkene klassifiseres som grosses gewächs. Det er kun Riesling som er tillatt. VDP har et mer omfattende system. Vinmarkene klassifiseres på to nivåer, som grosse lage og erste lage, hvor grosse lage er den høyeste klassifiseringen en vinmark kan oppnå. Innenfor begge kvalitetsklassifikasjonene er det mulig å lage både tørr og søt vin. En tørr vin fra en grosse lage klassifiseres som en grosses gewächs. Klassifikasjonskravene for en BR grosses gewächs og en VDP grosses gewächs er relativt like. Men VDP klassifiserer vin for alle Tysklands vinregioner, og flere druetypeer er tillatt. For Erste Lage er enda flere druetypeer tillatt. Alle tillatte druetypeer er listet i infoboksen på side 35.



Oversikt over tyske druer

Weissburgunder er tyskernes navn på Pinot Blanc og **Grauburgunder** er samme drue som Pinot Gris / Pinot Grigio. Disse druene finner man overalt i Tyskland, men druene trives best på kalkjord. En ting å merke seg er at i Rheinhessen kan ikke Weiss- eller Grauburgunder tappes under VDP-paraplyen med høyere klassifisering enn landsbyvin (ortswein). Weissburgunder gir en friskere og livligere vin med noe lysere aroma og ofte et hint av grønne blader. Grauburgunder, som er en rød drue, gir gjerne rikere og gulere frukttoner og en mer kremete munnfølelse.

Chardonnay er en nyere drue i Tysklands vinmarker og ble offisielt tillatt først i 1991, men som det i dag satses mye på. Druen er mest vanlig i de sørligere regionene Baden, Pfalz og Rheinhessen, hvor den gir en vin som viser druens rikhet kombinert med friskheten til et kjølig klima.

Silvaner er en av Tysklands eldste druer. Populariteten til Silvaner har vært varierende gjennom historien. Silvaner gir en lett kremete vin som på sitt beste har en god friskhet og fine aromaer av grønne blader, sitrus og anis. Druen kan ha en viss bitterhet i finish som gjør at den passer godt til salatterter. Druen dyrkes mange steder i landet og gjør det best på kalkjord. Silvaner kan også gi gode resultater i Rheinhessen, hvor de beste utgavene tappes som ortswein.

Traminer er en drue med to hovedvarianter i Tyskland. På etiketten skiller man gjerne mellom mellom Gewürztraminer og Traminer. Gewürztraminer er svært aromatisk, alkoholrik og oljete med begrenset friskhet. Traminer er mer avdempet aromatisk med pene kryddertoner og god friskhet i disse kjølige klimasonene.

Muskateller er navnet på muskatdruen i Tyskland. Druen gir en svært aromatisk, søtlig, ren og enkel vin. I Tyskland kan den ha høy friskhet.

Den brukes stort sett til søte varianter, men finnes også som tørr vin.

Scheurebe og **Rieslaner** er begge eksemplere på fremavlede tyske druesorter som var populære i 60-årene. Begge er motstandsdyktige mot råte og sykdommer. Både Scheurebe og Rieslaner gir vin med høy sødme og ren fruktighet med et intenst fruktig aromabilde. De lages ofte som søt vin. Scheurebe gir også flotte tørre viner, og de er spesielt anerkjent i Pfalz. Her må de dog etiketteres som ortswein.

Sauvignon Blanc er en ny drue i tyske vinmarker. Nasjonalt har vinene fått stor popularitet de siste femten årene. Druen har et intenst aromatisk særpreg med hint av stikkelsbær og grønne blader. Sauvignon Blanc er anerkjent i Pfalz, men her kan den kun gi ortswein.

Spätburgunder er Tysklands mest dyrkede rødvinndrue, og populariteten er stigende. Druen er kjent som Pinot Noir i andre land. I Ahr er hele 65 prosent av vinmarken plantet med Spätburgunder. En tysk rød spätburgunder har delikat og forfinet frukt, god friskhet og er en matvennlig vin til lettere retter.

Frühburgunder er en tidlig modnende variant av Spätburgunder som i dag gjerne tappes under eget navn. Det internasjonale navnet er Pinot Noir Précoce. Lenge var den en spesialitet for Ahr, i dag finnes den flere steder. Frühburgunder viser gjerne en noe større fruktintensitet enn Spätburgunder. Den gjør det godt alle steder Spätburgunder trives, men siden den modner tidligere, er den mer interessant for kjøligere klimasoner.

Schwarzriesling er tyskernes synonym på druen som heter Pinot Meunier, og som er mest kjent fra Champagne. Druen gir en lett og aromatisk, enkel og blomstrete vin med god friskhet. Samtrot er en mutasjon av Schwarzriesling

og vinene likner disse, men har gjerne en litt større dybde i frukten.

Lemberger er mer kjent som Blaufränkisch, men finnes i mange land med mange forskjellige navn – Kékfrankos, Franconia, Frankovka og Nagi-burgundi er de vanligste. I Tyskland er druen nært knyttet til Würtemberg. Vinen kombinerer en parfymert fruktighet med mørkere toner og en del kraft.

Trollinger er mer kjent som Schiava. Druen er krevende å dyrke. I glasset gir den en delikat og livlig vin som på sitt beste kan være intenst velduftende og matvennlig. Historisk ble Trollinger i Würtemberg ofte blandet med mindre deler Lemberger. Sistnevnte drue bidro med farge og fasthet i vinen. Fortsatt produseres denne vellykkede druemiksen, men verken grosse eller erste lage tillater drueblandinger.

Zweigelt er en framavlet drue. Den gir en ren, fruktig og ukomplisert vin og ikke helt ulikt den italienske Barbera er den en matvennlig vin.

Sankt Laurent er en rødvinndrue mange forbinder med Østerrike og Tsjekia, hvor den er kjent som Svatovavrinecke. Druen er verken tillatt som grosse eller erste lage, men gir gode resultater i Pfalz og Rheinhessen. I Tyskland kan den gi vin med en del fylde og kraft og en særpreget fruktighet med god intensitet.

Tauberschwarz er en gammel og lite dyrket drue som gir svært gode resultater lokalt i Taubertal. En god Tauberschwarz er aromatisk intens. Den er elegant, men kan også ha kraft og struktur nok til å tåle lagring. Kvalitetsmessig må den regnes blant Tysklands beste røde druesorter. Denne druen er heller ikke tillatt som grosse eller erste lage.

På vinmonopolet.no kan du lese om enda flere av Tysklands druesorter.

Vinregion	VDP Grosse lage druetyper	VDP Erste lage druetyper*
Ahr	Rødvin: Spätburgunder, Frühburgunder	Det er ingen erste lage-vinmarker i Ahr.
Baden	Rødvin: Spätburgunder, Lemberger (kun Kraichgau og Badische Bergstrasse) Hvitvin: Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling, Chardonnay	Rødvin: Schwarzriesling Hvitvin: Silvaner, Scheurebe, Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon Blanc, Auxerrois Hvitvin, kun søt: Rieslaner
Franken	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Silvaner, Riesling, Weissburgunder	Rødvin: Frühburgunder Rødvin, med særegen tillatelse: Lemberger Hvitvin: Grauburgunder, Scheurebe, Rieslaner, Traminer Hvitvin, med særegen tillatelse: Müller-Thurgau, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muskateller
Hessische Bergstrasse	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder	Ingen flere druetyper er tillatt.
Mittelrhein	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Riesling	Ingen flere druetyper er tillatt.
Mosel	Hvitvin: Riesling	Det er ingen erste lage-vinmarker i Mosel.
Nahe	Hvitvin: Riesling	Ingen flere druetyper er tillatt.
Pfalz	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Riesling, Weissburgunder	Hvitvin: Grauburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer Hvitvin, kun søt: Scheurebe, Rieslaner, Muskateller
Rheingau	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Riesling	Ingen flere druetyper er tillatt.
Rheinhessen	Rødvin: Spätburgunder Hvitvin: Riesling	Det er ingen erste lage-vinmarker i Rheinhessen.
Saale-Unstrut	Rødvin: Spätburgunder, Frühburgunder Hvitvin: Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder, Traminer	Rødvin: Blauer Zweigelt
Sachsen	Rødvin: Spätburgunder, Frühburgunder Hvitvin: Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder, Traminer	Ingen flere druetyper er tillatt.
Württemberg	Rødvin: Spätburgunder, Lemberger Hvitvin: Riesling, Weissburgunder, Grauburgunder	Rødvin: Samtrot, Trollinger, Zweigelt, Merlot Hvitvin: Silvaner, Chardonnay, Gewürztraminer, Muskateller, Sauvignon Blanc

* I tillegg til druetyper nevnt under grosse lage



Hvilken drue er jeg?

- 1** Jeg er en av verdens mest plantede druesorter.
- 2** Jeg knopper tidlig og modner sent, og jeg trives best i varmt klima.
- 3** Jeg kommer i mange farger, men du kjenner meg best som blå drue.
- 4** Jeg blir som oftest rødvin, men i Tavel er jeg bare rosé.
- 5** Det blir ikke søt sterkvin i Banyuls og Rivesaltes uten meg.
- 6** Du tror kanskje at jeg er fransk, men jeg er egentlig spansk, og noen mener at jeg kanskje er italiensk.
- 7** På Sardinia heter jeg Cannonau.
- 8** Syltede jordbær, bringebær og søt lakris, der har du meg.
- 9** Jeg har kanskje ikke så mye friskhet eller tannin, men jeg er høy på alkohol.
- 10** Jeg klarer meg fint alene, men mange liker meg sammen med andre.
- 11** Hvis min Rhône-partner Syrah er kongen i nord, så er jeg kongen i sør.
- 12** Jeg er en viktig brikke i mange av verdens beste viner – Rioja, Priorat og Châteauneuf-du-Pape.
- 13** Mine bokstaver er: RECHANGE

Svar: Grenache

Drikke til krabbe

Krabbe smaker mye, spesielt det brune krabbekjøttet fra krabbehuset. Det inneholder mye umami og har en tydelig smak av salt og litt jordlige aromaer.

Det hvite kjøttet fra klørne er mildere med en mer delikat smak, ikke ulikt reker eller sjøkreps. Den tradisjonelle og vanligste måten å servere måltidet på her i landet er kokt, avkjølt krabbe med loff, sitron og majones. Tilbehøret bidrar med litt friskhet og fett, men det er smaken av krabben som spiller hovedrollen.

Hvitvin med mye smak

Umamien i krabbekjøttet stjeler mye smak, så ikke velg de aller slankeste vinene. Velg heller en vin med god mod-

ning og god konsentrasjon. Viner som har ligget litt på fat eller på gjærrestene, vil passe til det jordlige krabbekjøttet.

Chardonnay fra sør i Burgund eller fra Mornington Peninsula eller Yarra Valley i Australia.

Mer aromatiske viner som hvit bordeaux av druene Sauvignon Blanc og Sémillon eller en vin av Gewurztraminer fra Alsace.

Vin med bobler

Musserende vin som har ligget en stund på gjærrestene og utviklet autolysepreg, har aromaer av kjeks og brødbakst i tillegg til en kremet munnfølelse. Champagne eller crémant fra Bourgogne.

Øl som flytende brød

Liker du best loff til krabbe, velger du et øl med lyst maltpreg. Liker du bedre litt mørkere brød, velger du et øl med mørkere malt, som en pale ale eller IPA. Tydelig humlepreg gir fine kontraster i smakene.

Sider med fermenteringspreg

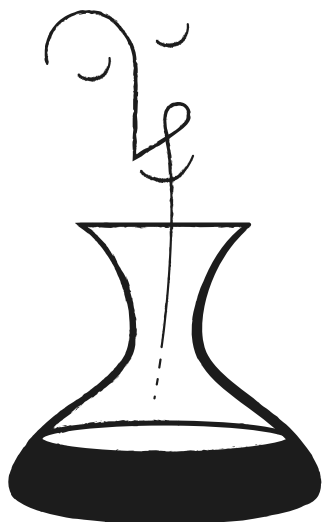
De franske siderne har fruktighet og ofte også fermenteringspreg.

Smaksrikt alkoholfritt

Eplemost med fyldig smak eller et godt ingefærøl – eller hvorfor ikke blande de to?



I podkast nummer 204 snakker våre eksperter om drikke til kreps og krabbe.



Råd om lufting av vin

Generelt sett kan det lønne seg å luften unge og lukkede viner eller viner som har skjemmende reduktive aromaer. Setter du pris på en vin for dens tiltalende fruktighet og nyanserte topptoner eller fordi den har utviklet komplekse lagringsaromaer, er det derimot ikke noe poeng i å gi den flere timer på karaffel.

Du trenger forresten ikke dyre karaffer i krystall, vår erfaring er at et stort vinglass holder lenge.

Et godt råd til den som vil luften vin, er å følge med på utviklingen fra nyåpnet flaske og gjennom hele lufteprosessen. Det er også lærerikt å blindprøve en vin som har vært luftet i seks timer, sammen med den samme vinen fra en helt nyåpnet flaske for å se om du finner noen forskjeller i for eksempel aroma, tannin eller friskhet.

Vil du bli abonnent?

Liker du Vinbladet og har lyst til å få det gratis hjem i postkassa? Gå inn på vinmonopolet.no og lag en profil i nettbutikken dersom du ikke har det fra før. Der kan du hake av for at du ønsker å motta Vinbladet.



Neste nummer av Vinbladet

kommer i begynnelsen av desember. Da kan du blant annet lese om kombinasjonen mellom øl og mat.

VI SPØR KJEMIKEREN

Terpener

Terpener er en gruppe forbindelser som dannes i plastidene (som produserer og lagrer næring og pigment) i druecellen og for det meste finnes i skallet. Disse komponentene gir planter en viss beskyttelse mot insektangrep. Mengden av komponentene øker med modningen av druene.

Terpener kan enten foreligge som frie, eller de kan være bundet til glukosider (suktermolekyler). Som frie er de flyktige, og dette gir et viktig aromabidrag til vinen, men som bundet har de ingen sensoriske egenskaper. Terpener foreligger for det meste som glukosider i druen. Eksponering for sollys viser seg å være gunstig for produksjonen av frie terpener.

Terpener hentes over i druesaften under maserasjonsprosessen. Bindingene mellom terpenene og glukosidene brytes ved lav pH (hydrolyse), men dette er en forholdsvis langsom prosess. For å øke mengden av frie terpener brukes det ofte enzymer eller varmebehandling av mosten. Dette vil gi en større aromakonsentrasjon i vinen.

De viktigste terpenkomponentene i vin er linalool, α -terpineol, nerol, geraniol og sitronellol. Disse assosieres ofte med lukter som lavendel, eukalyptus, furunål, rose, iris og sitrus.

Under lagring av vinen vil enkelte terpener oksideres. Dette resulterer i en endring av aromabildet fra blomst og frukt til furunål og krydder. Under lagring vil også terpen-glukosid-bindingene hydrolysere og gradvis gi mer frukt, blomst og krydder i aromabildet.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet

Vi tek ansvar

**Derfor sel vi ikkje til mindreårige
eller tydeleg rusa personar**

Les om samfunnsoppdraget vårt på vinmonopolet.no

A/S VINMONOPOLET