
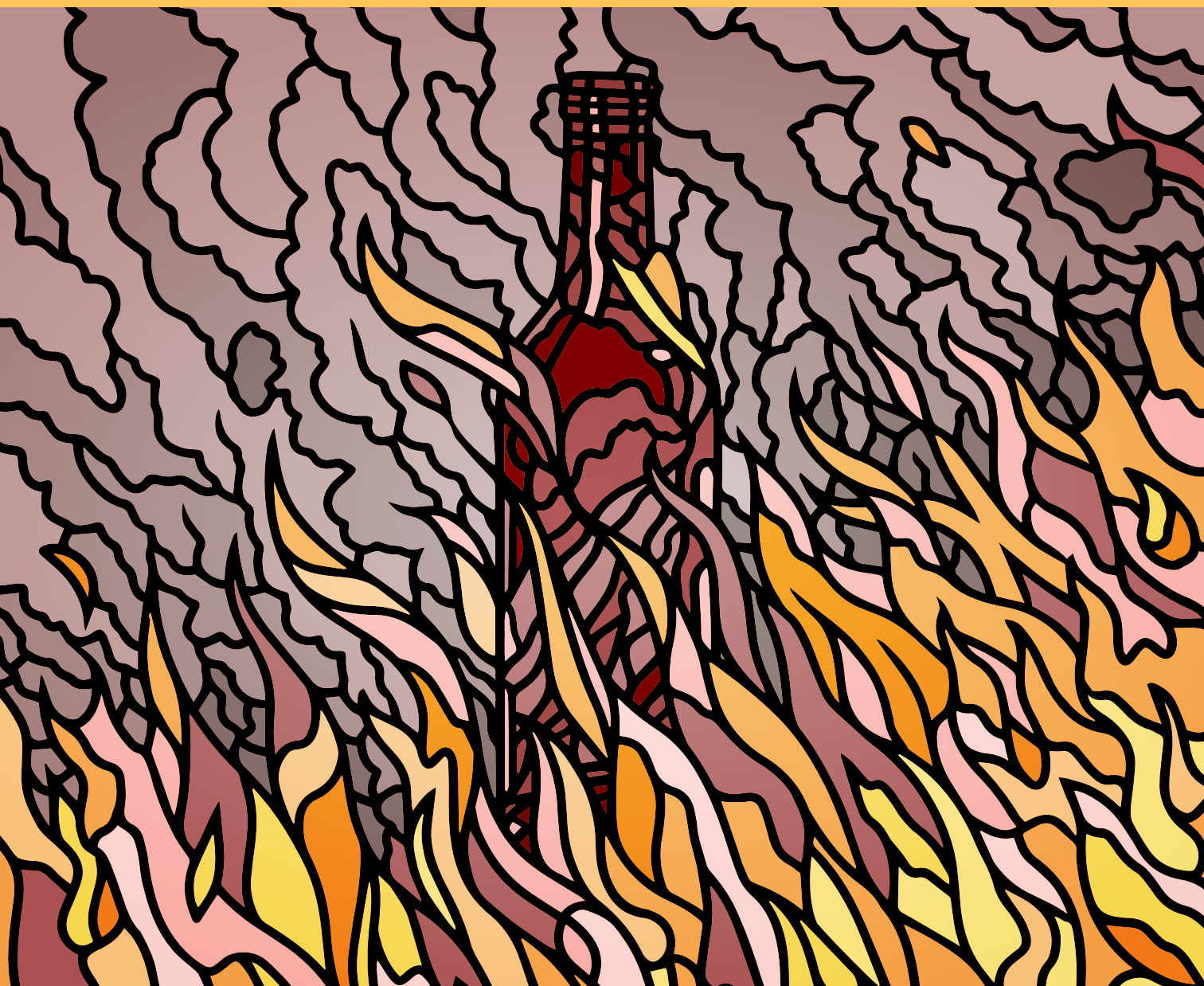


VINBLADET

 Nr. 1 / 2024 / 37. årgang



Stjernemøte

Hva begeistrer
Jancis Robinson?

Ild

Naturelementene
i mat og drikke

Mat til sider

Vi lager mat til tre
ulike siderstiler

Utgiver:



Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:

Kristin Welle-Strand

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

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

Design:

Spoon

Forsideillustrasjon:

Børge Bredenbekk/byHands

Trykk:

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

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

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

Takk for støtten

Når jeg tenker tilbake på 2023, er det én ting som gleder meg spesielt, nemlig at Vinmonopolet toppet hele tre omdømmeundersøkelser! For første gang gikk vi av med seieren i Ipsos' årlige undersøkelse. Vi fikk topplassering på BIs kundebarometer og havnet i tillegg øverst på Kantars omdømmebarometer for ellefte år på rad. Slike resultater er langt fra noen selvfølge for et statlig monopol.

For Vinmonopolet er ingen vanlig butikkjede. Alkohol er en lovlig, men annerledes vare. Derfor er også Vinmonopolet en annerledes butikk som drives på en annen måte enn dagligvarebutikkene. Vi skal bidra til å begrense alkoholkonsumet og skadevirkningene av alkohol, for den enkelte og samfunnet. Det er godt dokumentert at detaljmonopolene er effektive i å forebygge alkoholrelaterte skader og problemer. Norge har et lavere alkoholkonsum enn land det er naturlig å sammenlikne oss med, og lavere kostnader knyttet til alkoholskader.

Som et av de viktigste alkoholpolitiske virkemidlene i landet vårt skal vi sikre ansvarlig salg av alkohol. I dette ligger både begrensninger og muligheter. Vi er for eksempel underlagt alkoholreklameforbudet og har ingen markedsføring eller salgskampanjer. Hos oss får du bare nøktern, faktabasert produktinformasjon. Vi prøver ikke å selge deg mer enn det du i utgangspunktet hadde behov for.

Vi tar et særlig ansvar overfor de yngre kundene våre, og alderskontroll er en del av den ansvarligheten vi praktiserer hver eneste dag. I fjor hadde vi 40 millioner kunder og sjekket alderen til 4,4 millioner av dem. Vi gjennomfører også jevnlig holdningskampanjer for å minne unge om at de må vise legitimasjon når de handler alkohol.

Det hviler et stort ansvar på oss i Vinmonopolet. Vi skal bidra til å begrense alkoholkonsumet, samtidig som vi skal være en faghandel i verdensklasse. Det kan virke som et paradoks. Derfor er jeg ekstra takknemlig for de fantastiske omdømmeresultatene. For støtten i samfunnet og hos kundene våre er helt nødvendig når vi skal ta dette ansvaret videre framover.



Elisabeth Hunter

Elisabeth Hunter
administrerende direktør

Tema

Ild

Gjennom 2024 ser vi på elementenes betydning for produktene vi selger. I denne første utgaven er temaet ild og varme.



4

Maillard-reaksjon i mat og drikke



10

Chili – ild uten varme



9

Vin fra områder med skogbrann



12

Vårfrost – problemer og tiltak



18

Mat til sider

Andreas Ingul har laget tre fristende vårretter som passer perfekt til tre ulike siderstiler.

28

Stjernemøte

Les om hva som inspirerer den legendariske vinskribenten Jancis Robinson.

36

Vin med stekeskorpe

Madeira og liknende viner produseres med tilgang på både luft og varme. Det gir dem særegen aroma og lang holdbarhet.

LES OGSÅ

- 16 Global oppvarming
- 36 Salgstallenes tale
- 38 Nam-nam
- 39 Smått og godt

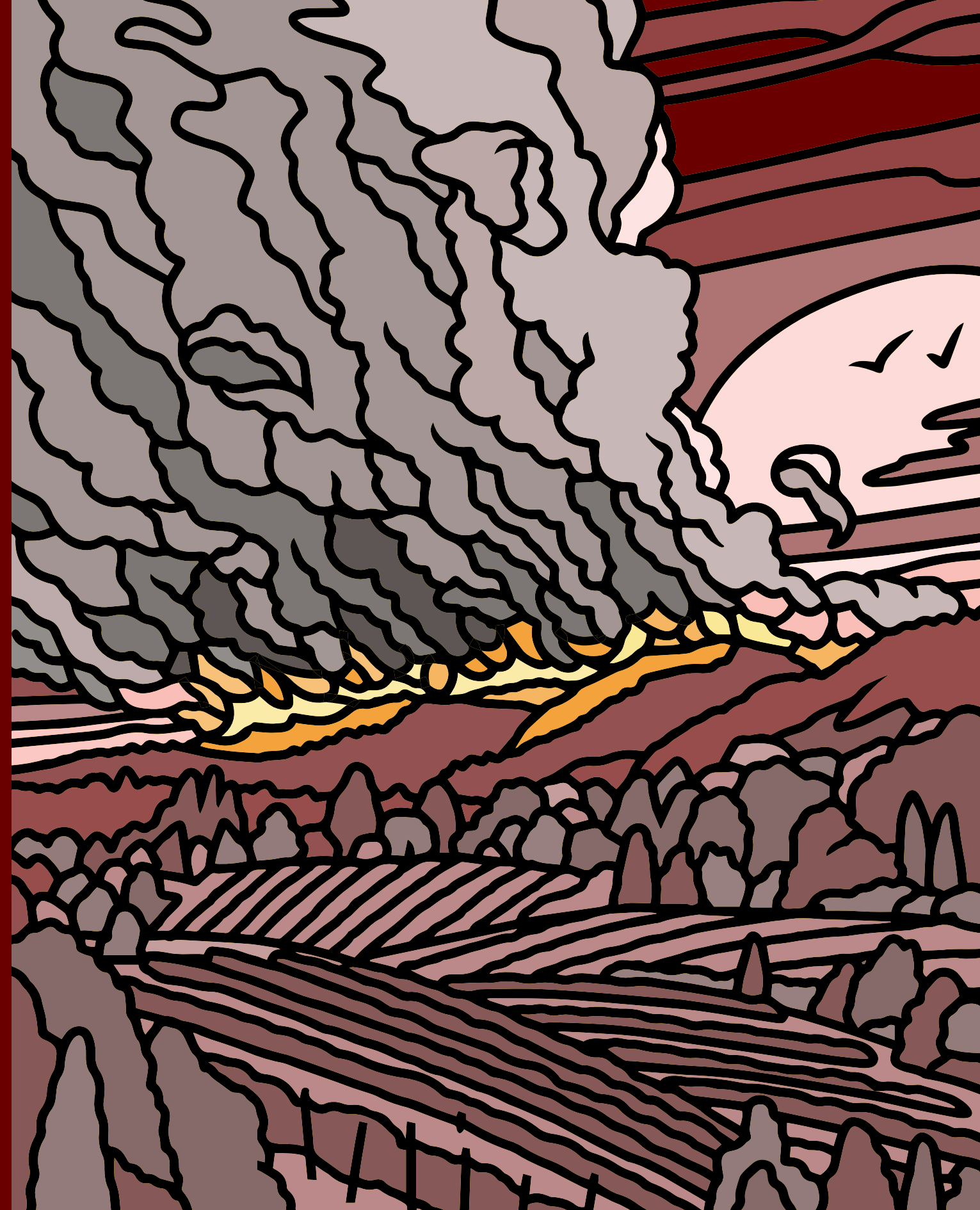
TEMA

Eld

Bruken av eld i matlaging var eit stort evolusjonært steg for oss menneske. Framleis spelar elden ei rolle der mat og drikkevarer blir laga.

ELD, LUFT, JORD, VATN

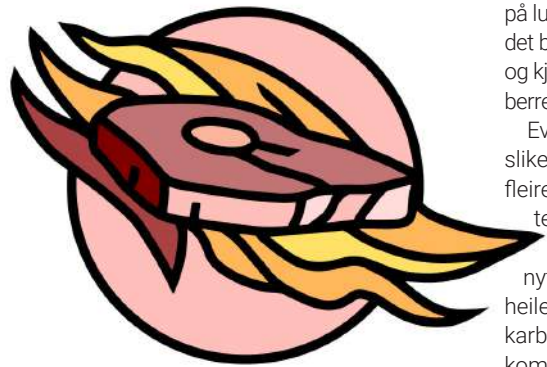
Å dele inn naturen i desse fire elementa går attende til den greske antikken og Aristoteles. Gjennom 2024 let vi eld, luft, jord og vatn gi Vinbladet aktuelle synsvinklar på produkta vi sel.



Steike, så godt!

Om då menneska reiste seg opp på to, utvikla tommel og fekk meir fritid.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, SENIOR VAREFAGLEG RÅDGJEVAR



Det finst noko som alle synest luktar godt. Den angen du kjenner frå nybakte bollar og brød. Dette er effekten av det vi kallar maillard-prosesser. Vi finn maillard-aroma i nokre av produkta våre òg. I mørkt øl kjem det som følgje av at maltet har blitt rista over varme under tørkinga. Champagne, og musserande vinar laga med same metode, får også noko bakverkaktig over seg som involverer maillard-reaksjonar. Kvifor synest alle at desse luktene er så lokkande? Det må vel ha med evolusjonen å gjere, vil eg tru. Tenk berre så ulik respons vi har på lukta av brent og lukta av steikt. Medan det blir kvikk panikk om vi sofaslumrar og kjenner lukta av brann, får nysteikt oss berre til å snuse ut i lufta med eit smil.

Evolusjon handlar om å føre vidare slike eigenskapar som er nyttige for å få fleire og meir levedyktige barn. Dei slektene som fekk matlyst av maillard-aroma, fekk i seg massevis av nyttig næring og spreidde seg over heile jorda. Maillard-effekten er lukta av karbohydrat og protein i varmebehandla kombinasjon. Kom og et!

Maillard i evolusjonen

Skulle det hende at du ikkje finn tid til å ete skikkeleg i løpet av dagen, kan du vere glad du ikkje har fire magar. Kyr og sauer bruker storparten av døgnet til eting og jorting, og dei søv i knapt fire timar. Kva sauene skulle ha pusla med om dei fekk meir fritid, veit eg ikkje. Dei har jo ikkje eingong tommel. Han trengst om ein skal lage småting å leike med, klatre i tre eller spele lutt.

Menneskerasen reiste seg ein gong opp på to og fekk vidare utsyn, flatare mage, fingerferdige hender, styr på elden, fikse idear, og sansen for steikt kjøt, fisk og brød. Snart stod vi der og kokte risotto medan vi nervøst venta på besøk frå hen vi treffe sist helg, og som no har takka ja til middagsinvitasjon.

Dei som ikkje likte angen av maillard-reaksjonar frå steikt kjøt og rosinbollar, fekk heller ikkje ligge. Dermed døydde slektene til anti-maillardane ut.

Har maillard verkeleg spelt ei rolle i evolusjonen, eller er det ein altfor kjapp konklusjon?

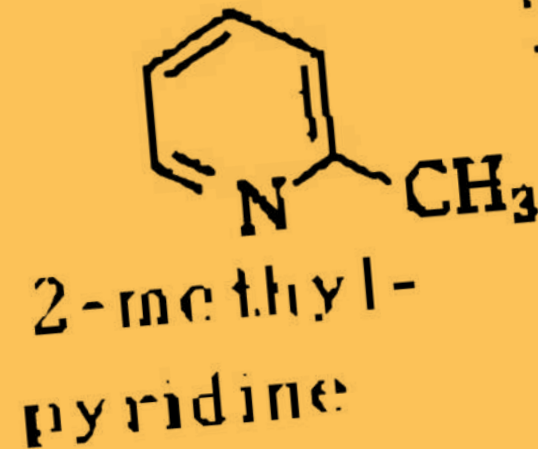
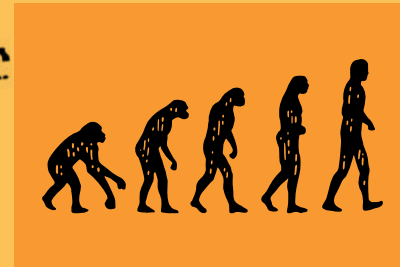
Maillard mot råkost

Du treng ikkje denne artikkelen for å ha glede av verken steikt fisk og kjøt, rosinbollar, sake, øl eller vin. Han byr heller ikkje på fleire sjekketriks enn det med å invitere på middag. Artikkelen er ei nyfiken avsporing. Det er vel ei viktig følgje av evolusjon òg, denne nysgjerrige tendensen til å ville vite kva som er bakom det vi ser. Han fører òg til at eg vil vite kor brødlukta i champagne kjem ifrå. Målet kan vere å forstå verda litt betre. Det (og dei) vi forstår, er det også lettare å vere glad i. Så kanskje artikkelen gjer at bollar og øl smaker litt betre likevel? Eg tek ikkje noko ansvar.

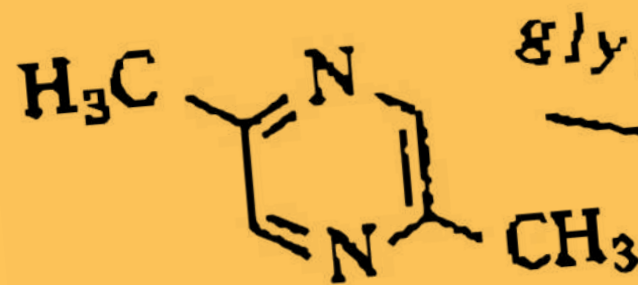
Varmebehandling av mat er generelt smart av to grunnar: Sjukdomsframkallande mikroorganismar blir uskadeleggjorde, og ein del matvarer blir lettare å fordøye for oss utan fire magar. Sjølv om maillard kan ha hjulpet oss til å finne den rette vegen, finst det effektar frå sjølve maillard-reaksjonane som kan vere problematiske. Akrylamid i hardt (frityr-)steikt mat er eit kjent eksempel på eit maillard-stoff som har fått rykte for å vere kreftframkallande. Men det verkar som om det no er tvil om akrylamid er eit verkeleg problem. I artikkelen *Myter om mat og kreft* skriv britiske Cancer research UK klart og tydeleg: «Brent mat aukar ikkje faren for kreft». Samanhengen mellom stoff frå maillard-reaksjonar og allergi er det derimot aukande interesse for.

Musserande maillard

I musserande vin kjenner vi rett som det er aromaer som minner om nysteikt bakverk. Vi påstår kjekt at det kjem av maillard-reaksjonar. Og truleg er det sant. Opphavet til dette fine aromainnslaget i champagne og andre tradisjonelt laga musserande vinar finn vi i produksjonsmetoden. Ein tørr vin blir tilsett ei klype sukker og ettergjæra i lukka flaske. Gjæringa gjev litt alkohol og CO₂ som gjev høgt trykk. Etter ei tid dør gjærcellene og går i oppløysing (autolyse). Deretter blir flaskene lagra i nokre år, og innhaldet frå gjærcellene flyt ut i vinen. Blant innhaldet er protein



glucose
amino acids



saman med dei mindre delane av protein, peptid og aminosyrer. Sjølv om vinen er tørr, er der alltid nokre restar att av sukkerartar som gjærsoppen ikkje fortærer. Når bermen etter nokre års lagring blir fjerna frå flaska, er det også vanleg å tilsetje nokre få gram sukker per liter i den musserande vinen før han er klar for sal. Det vanlegaste er å bruke vanleg sukker, sukrose. Men sukkertypen kan ha noko å seie for maillard-reaksjonane. Sukrose er eit disakkarid sett saman av glukose og fruktose som er monosakkarid. Maillard-reaksjonar går lettare med monosakkarid enn disakkarid. Monosakkarid med fem karbonatom reagerer aller lettast. Glukose og fruktose har seks. Hadde eg vore champagneprodusent, ville eg eksperimentert med å tilsetje monosakkarid. Duppa du av no midt i naturfagtimen? Snart er det friminutt, og du kan bla om og sikle over oppskriftene. Resten her er ein fabelaktig interessant miks av grunnleggjande naturfag og heimkunnskap.

Naturfag i vinkjellaren

Maillard-reaksjonar er innfløkte reaksjonar som skjer mellom sukker på eine sida og aminosyrer frå protein på andre sida. Reaksjonane skjer utan at enzym er involverte. Normalt er det varme involvert, som under steiking av mat. Maillard-reaksjonar skjer også lettast ved høg pH, altså i eit ikkje-surt miljø. Mjølkk inneheld protein og har nokså høg pH (nær nøytral). Det gjer at bollar som blir pensla med mjølk, får finfin brunfarge. Bruning reknast som siste nivået i ein maillard-reaksjon, eit nivå som neppe er aktuelt for maillard-reaksjonar i vin.

Surt og kaldt

I vin er pH-en svært låg grunna det høge syreinnhaldet. Kjellarane der musserande vin blir lagra, er nokså kjølige, godt under 20 °C. Både låg pH og låg temperatur bremsar maillard-reaksjonar. Det same gjer truleg SO₂. Under så ugreie forhold må maillard-reaksjonane ta tida til hjelp. Medan maillard-prosesser i matvarer kan skje i løpet av nokre

minutt, ligg flasker med tradisjonelt laga musserande vin ofte lagra i fleire år. Den lange tida kompensere for låg pH og låg temperatur. I vinen finst også ei nokså variert blanding av sukkerartar og aminosyrer som kan reagere. I tillegg finst det gjerne metall-ion som fungerer som katalysator for maillard-reaksjonar.

Dei enkelte trinna i maillard-reaksjonar er enno berre delvis kartlagde. Men noko veit vi. Stoff som finst i musserande vin, og som er assosierte med maillard-prosesser er mellom anna hydroksymetylfurfural (karamellukt), furan-2-ylmetanetiol (kaffiaroma), og tiazolar (rista nøtter, peanøtter). Det er ikkje slik at desse stoffa berre minner om karamell, kaffi og nøtter. Dei er lukta frå desse varene. Det er altså hydroksymetylfurfural som treff luktsenteret vårt både når vi et eller luktar på karamell, og når vi kjenner karamellaroma i vin. Det finst også andre vegar til slike aromamolekyl enn maillard-reaksjonar, berre så det er nemnt.

Protein i all æve

Aminosyrer er byggjeelement i alle levande celler. Peptid er lenker av aminosyrer. Protein er bygde opp av fleire peptid i ulike kombinasjonar og bindingar. Ulike peptid fyller spesifikke funksjonar i kroppen, mellom anna i immunforsvaret og som signalstoff. Blodsukkerregulatoren insulin, angst- og

pinefrelsen endorfin og samkjenslestimulatoren oksytocin. Alle tre er ulike peptid.

Når vi et plante- eller dyreprotein, går prosessen andre vegen. I fordøyinga bryt vi ned protein til peptid og aminosyrer som igjen kan brukast til å byggje opp igjen vår eigen kropp med musklar, hjerneceller, tomlar, immunforsvar, lykkekjensle og andre gode greier.

Aminosyrer inneheld alltid nitrogen, karbon, hydrogen og oksygen, og av og til svovel. Når levande celler døyr og går i oppløysing, kan gjærsoppar, kroppar og småorganismar i jorda gjere nytte av desse stoffa. Med andre ord: liv, død, resirkulering, nytt liv, vekst, død, resirkulering, nytt liv – heilt til eventuelt nirvana. Dette treng du inga kjemiforståing for å greie. Naturen fiksar det, kroppen fiksar det.

Det verkar rimeleg å påstå at maillard-effekten har vore med på å få oss menneske til å varme maten så vi ikkje blir sjuke, og å ete matvarer som har vore nyttige for å føre slekta vidare. Vin og øl kan også ha hatt ei rolle i staden for ureina vatn, men det får vere ei anna historie. ●

Medan det blir kvikk panikk om ein sofaslumrar og kjenner lukta av brann, får nysteikt oss berre til å snuse ut i lufta med eit smil.

Røyksignaler

Klimakrisen gir store utfordringer. Vårfrost, flom og tørke er blitt årlige problem, og nå er også skogbranner blitt en stor utfordring for vinprodusentene.

TEKST NICLAS LUNDMARK, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER



Nylig fikk en gruppe fagfolk hos Vinmonopolet blindsmake to glass hvitvin. Det var samme vin fra to ulike år. Det ene året hadde røyk fra skogbranner drevet inn over vinmarken. Oppgaven til smakerne var å fortelle om de kjente noen forskjell, og i tilfelle hva.

Gruppen beskrev den røykutsatte vinen med aromaer som aske, (sur) sigar, vått leirbål, vått askebeger, reduktiv, noe kjemisk og sur røyk. De visste ikke hva som var problemstillingen, og ikke alle klarte å beskrive noe røykaktig, men alle beskrev vinen som mindre fruktig og mindre aromatisk.

Det er ikke bare brann som kan gi røykliknende aromaer. Delikat flinrøyk eller kruttrøyk i en mineralsk chablis og subtil røyk i en kjølig syrah fra Rhône er noe som kommer fra reduktiv vinmaking. Noe fint røykaktig i en fylldig Bordeauxvin fra brenningen av fatet den er lagret på, kan også bidra med kompleksitet. Men lukten av sur røyk og aske er vinmakerens store frykt i områder hvor skogbranner har herjet de siste årene.

Smoke taint

Skogbrann-aroma i vin, ofte referert til som røykpreg eller *smoke taint* på engelsk, er et fenomen som vekker stor interesse og bekymring blant vinprodusenter og vinentusiaster. Det oppstår når røyk fra skogbranner driver gjennom vinmarken. Mens noen finner det interessant, gir det generelt uønskede aromaer i vinen.

Når treverk brenner, frigjøres aromaforbindelser kalt flyktige fenoler. Disse forbindelsene kan trenge gjennom drueskallet, og feste seg til sukkeret i druen og danne molekyler kalt glykosider.

Når druene fermenteres, vil syren i vinen bryte ned forbindelsene mellom sukker og fenoler. Da blir fenolene igjen mulige å lukte – de er med andre ord flyktige – og vinen smaker og lukter av brann. Det ser ut til at aromaene forsterkes når vinen lagres.

Forskning tyder på at druer er mest sårbare for røykpreg mellom véraison (starten av modningen når druene en-

drer farge) og innhøsting. Det ser også ut til at noen druer, som Sangiovese og Pinot Noir, er mer utsatt for røykpreg enn for eksempel Cabernet Sauvignon som har tykkere skall. Hvor mye røyksporing som må til for å resultere i et merkbart preg i den ferdige vinen, vet vi for lite om.

Hvitviner er mindre utsatt enn rødviner, ettersom hvite viner vanligvis ikke fermenteres med skallkontakt. Samtidig sitter forbindelsene hovedsakelig i druekjøttet, så hvitvinene er ikke friskmeldt. Som vår smaking viser, kan litt røykpreg virke forstyrrende i en fruktig hvitvin, mens det kan passe bedre inn i helheten på en kraftig rødvin med tydelig fatpreg.

Håndtering av røykpreg

Forskere ved institusjoner som Australian Wine Research Institute (AWRI) spiller en sentral rolle i å samle inn data og utvikle nye metoder for å oppdage og håndtere utfordringene med røykpreg.

Noe av det de anbefaler, er å høste røykutsatte vinmarker for hånd (gjørne om natten for å holde frukten kjølig), å maserere mosten med drueskallet kortere tid (for eksempel lage rosévin i stedet for rødvin) og å presse drueskallet forsiktig.

Andre tiltak kan være å bruke gjærstammer som maskerer røykpreget, klare vinen med melkeprotein og bruke omvendt osmose, en prosess som fjerner noen av aromakomponentene

Vinfeil eller årgangsvariasjon?

I Oregon i USA valgte flere produsenter å ikke lage rødvin etter skogbrannen i 2020, eller de solgte druene sine til rimelig bulkvinproduksjon. Men noen produsenter omfavner røykpreget og mener det er en årgangsvariasjon som vi rett og slett må akseptere i framtiden. ●

Ild uten flamme

Chili er mer enn et smakfullt krydder. Det er også små grønnsaksbomber som kan sette fyr på munnen din eller bare kile deg med en mild varme.

TEKST ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG
MAT OG DRIKKE



Chili inneholder det aktive stoffet capsaicin som gjør at slimhinnene våre blir irriterte og vi kjenner smerte. Det føles som det brenner, men det er heldigvis bare en illusjon. Hvor mye smerte vi kjenner, avhenger av hvor vant vi er til chili, antakeligvis spiller genene våre også en rolle, og selvsagt hvor sterk chilien er. Styrken måles på scoville-skalaen. For eksempel er pepperspray den i sterkeste enden med rundt fem millioner scovillegrader (SHU). Pepper X ble i fjor høst anerkjent av Guinness World Records som verdens sterkeste chili med en styrke på 2 693 000 SHU. Habanero kan ha opptil 350 000 SHU, mens tabascosaus har opptil 5 000. Selv om styrken er det mest oppsiktsvekkende ved chili, er det mange som også setter pris på aromaene i de ulike chilipepperne. De ulike chilitypene har et stort spenn av aromaer fra paprika til tomat og aprikos, eller sjokolade, sopp og røyk.

Smak, smerte og «nogo attåt»

Smerten vi kjenner, setter i gang produksjon av endorfiner i kroppen, som virker bedøvende. En morsom bieffekt er at endorfinene også kan gi en rusliknende følelse og rett og slett få deg til å le. Det er heller ikke uvanlig at sterk chili utløser kroppslige reaksjoner som økt spyttproduksjon, rennende nese og øyne, svetteokter, hjertebank eller hikke. Fugler reagerer ikke med smerte på capsaicin, derfor spres frøene fra chilifrukt kun av fugler og ingen andre dyr.

Slukk brannen

Capsaicin er ikke vannløselig, og derfor hjelper det ikke å drikke vann om det brenner i munnen. Fett, derimot, som for eksempel finnes i yoghurt, er mer

lindrende. Det er derfor mange foretrekker mango lassi til sterk indisk mat. Fettet i yoghurten løser opp capsaicin og demper chiliheten. Sødmen fra mangoen virker også formildende på det sterke. Alkohol forsterker chilieffekten, og derfor vil drikke med mye alkohol gjøre sterk mat sterkere. Her er det opp til hver enkelt å bestemme om man vil forsterke det som er sterkt, eller bruke drikken som en pause fra den sterke maten.

Unngå dette til chilisterk mat

- Det er bortkastet å bruke de dyreste vinene dine til sterk mat. De fine detaljene i vinen blir helt overdøvet av den sterke smaken.
- Ikke velg vin med mye tannin og fat. Chilien tar en del frukt, og får vinen til å virke mer trå og fatpreget enn den egentlig er.

Sikre valg til sterk mat

- Vin med litt sødme demper det sterke og klarer å bevare mer av fruktigheten sammen med maten. Det søte er en mild kontrast til det sterke.
- Øl endres ikke på samme måte som vin, og de fleste øltyper kan brukes. Lyse, middels bitre øl lesker mest. ●

SCOVILLEGRADER

Chilitype

15 000 000–16 000 000

Ren capsaicin

9 100 000

Nordihydrocapsaicin

2 693 000

Pepper X

2 000 000–5 300 000

Vanlig pepperspray

1 500 000–2 000 000

Carolina reaper

855 000–1 041 427

Naga Jolokia

350 000–577 000

Red Savina Habanero

100 000–350 000

Habanero

100 000–200 000

Rocotopepper

50 000–100 000

Thaipepper, Malagueta, Chiltepin

30 000–50 000

Kajenne, Cayennepepper, Tabasco (chilifrukt)

10 000–23 000

Aji, Serrano (chilifrukt)

7 000–8 000

Tabascosaus (habanero)

5 000–10 000

Hungarian Wax Pepper

2 500–8 000

Jalapeño

2 500–5 000

Chipotle, Tabascosaus (vanlig)

1 500–2 500

Rocotillo

1 000–1 500

Poblano, Texas Pete

600–800

Tabascosaus (grønn)

500–1000

Anaheim

100–500

Allehånde, Pimento, Feferoni

0

Ingen styrke, Paprika

Varme i kulda

I de spede, grønne skuddene på vinplanten ligger håpet for den nye vinen. Vinbøndene gjør alt de kan for å beskytte dem gjennom den lunefulle våren.

TEKST ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG
MAT OG DRIKKE



Vårfrost er mange vinbønders store skrekk. Når planten har våknet etter vinterdvalen, blir den sårbar for kulde. Minusgrader får vannet i de nye, myke planteskuddene til å utvide seg, og cellene sprenge. Hvis de grønne skuddene har kommet langt, kan ødeleggelsene bli enorme. I Frankrike ble det erklært en landbrukskatastrofe i 2021 etter at vårfrosten herjet over hele landet. Hele 80 prosent av de franske vinmarkene ble påvirket, og Frankrike produserte mellom 28 og 32 prosent mindre vin enn gjennomsnittet det året. Paradoksalt nok gir klimaendringene og de økte temperaturene større risiko for skadelig vårfrost. Med mildere vintrer starter vekstsesongen tidligere. Jo tidligere knoppene spretter, desto mer sannsynlig er det at de blir utsatt for farlig lave temperaturer.

Nå tennes tusen vinmarksllys

I Chablis har vårfrosten alltid vært et problem. Effekten av vårfrost er en av de viktigste faktorene for hvor mye vin det blir hvert år. Tidlig på 1960-tallet ble det utviklet effektive beskyttelsessystemer mot frosten. Frostvern som virket, gjorde at områder som tidligere hadde vært for utsatt for vårfrost, nå kunne brukes til druedyrking, og var faktisk en av forutsetningene for at vinmarksområdene i Chablis ble utvidet. Løsningen ble å tenne tusenvis av små flammer i vinmarkene – enten i form av propangasbrennere eller parafinvoksfakler. Metoden brukes fremdeles i stor grad i både Chablis og andre frostutsatte områder. Faklene tennes ikke for å varme opp vinplanten, men for å utnytte varmen som finnes i høyereliggende luftlag. Når nettene er klare og vindstille, stiger varmen opp, og kald luft synker ned rundt plantene. Ved å sette ut fakler eller brennere i vinmarken vil varmen fra flammene skape bevegelse i lufta. Det får varmere luft fra høyere luftlag til å blande seg med den kalde lufta nede ved bakken. Røyken som flammen skaper, lager også et skylag som hindrer noe varmetap fra bakken.

Ild i vinmarkene er dessverre ikke en god nok løsning på det stadig økende problemet med frost etter knoppskyting.

Metoden er arbeidskrevende fordi det trengs veldig mange lys for å få en god nok effekt, og selv da er den ofte ikke god nok til å unngå skade. Dessuten slipper både parafinfakler og propanbrennere ut klimagasser og tjukk røyk som bidrar til klimakrisen og gir dårlig luftkvalitet for lokalmiljøet.

Nye metoder

Ild mot kulde har vi holdt på med en stund, men det er altså både dyrt og forurensende. Nye metoder prøver å gi mer målrettet beskyttelse av vinplanten. Med mer varmeeffektive fakler av vegetabilsk voks i stedet for fossilt brensel er det ikke nødvendig med like mange fakler, og klimapåvirkningen minskes.

Is mot kulde høres kanskje rart ut, men sprinklersystem som dusjer vinmarken med vann, er faktisk et tiltak som kan forhindre frostskafer på plantene. Når vannet fryser rundt knoppen, overføres varme fra vannet til planten. For å ha effekt over lengre tid med lave temperaturer må det vannes kontinuerlig. Å pumpe oppvarmet luft gjennom vanningsssystemene er også en metode, men det er ikke tatt i bruk i særlig grad.

I store vinmarker gjør vindmaskiner en god jobb. I Napa, Sonoma (USA) og Marlborough (New Zealand) er vindmaskinene blitt en del av vinmarkslandskapet. Det er store vifter som skaper sirkulasjon i lufta for å dra varmere luft ned mot bakken etter samme prinsipp som faklene i Chablis. I vinmarker som ikke har installert vindmøller, har helikoptre blitt satt inn for å motvirke kortsiktig frostfare.

I England eksperimenteres det med elektriske varmetråder langs oppbindingen. Varmen fra trådene skal varme opp sevjen i planten og beskytte mot kulda. Andre har prøvd lamper med infrarødt lys som gir beskyttende varme i en radius på 30 cm. Også vinprodusenter i Burgund og Champagne har testet denne engelske nyvinningen med lovende resultater.

Naturen vil fortsette å gi oss trøbbel som er både vanskelig å forutse og vanskelig å håndtere. Vår oppgave blir å finne løsninger på problemene som ikke vipper oss enda mer ut av balanse. ●



For å beskytte vinmarken mot -2 °C må det settes ut minst 200 fakler per hektar. Økes antallet til 500, kan de mest effektive faklene ha effekt helt ned til -7 °C.

Paradoksalt nok gir klimaendringene og de økte temperaturene større risiko for skadelig vårfrost. Med mildere vintrer starter vekstsesongen tidligere. Jo tidligere knoppene spretter, desto mer sannsynlig er det at de blir utsatt for farlig lave temperaturer.



Lær mer om vårfrost og frostproblemene i 2021 i Vinmonopolets podkast nr. 245.

Fat og varme

TEKST ANDERS STUELAND

Innsiden av trefatene blir behandlet med varme på mellom 140 og 240 °C. Avhengig av temperatur og tid endres overflaten inne i fatet. Fargen endres og blir alt fra gyllen til helt svart. Mengden tannin endres, og overraskende nok er det en lett røsting som gir mest tannin. Det dannes også stoffer som gir aroma til vinen.

- Lett ristede fat har mest tannin og gir aromaer som minner om vanilje, kokos, smør og nøtter.
- Middels ristede fat har mindre tannin og gir aromaer som minner om sjokolade, kaffe og nellik.
- Hardt ristede fat har minst tannin og et tydelig røykaktig preg i tillegg til preg av kaffe og nellik. ●



FOTO: GETTY IMAGES

Flambering

TEKST MARIE STEFFENS

Ordet kommer fra fransk *flamber*, som betyr å brenne eller svi. Teknikken innebærer at du varmer brennevin i en liten kjele før du tenner på og heller den brennende væsken over maten. Det meste av alkoholen fordamper, mens aromaene i brennevinet blir igjen. Flambering gir en ekstra Maillard-boost (se egen artikkel på side 6). I tillegg er effekten dramatisk, så på restauranter er det vanlig å flambere som et show foran gjestene. Teknikken brukes for eksempel ved tilberedning av kjøtt som pepperstek, når du skal koke ut skalldyrskall til bisque og ved servering av desserter som omelette norvégienne (is i marengs) og crêpes Suzette (flamberte pannekaker).

Ulike typer brennevin kan brukes til flambering, bare det er sterkt nok til å ta fyr. Jo høyere alkoholprosent og jo varmere maten er, desto lettere er det å tenne. Brunt brennevin gir ekstra smak av karamellisering. Cognac eller brandy er det vanligste å bruke, men hvilken smak du ønsker å tilføre retten, og ofte lokal tradisjon, spiller inn. Til flambering av desserter brukes gjerne likør, som bidrar med både sukker og aroma. ●



Vin og varme

Vinproduksjon er stadbunde jordbruk som er sårbart for endringar i klima og miljø. At vi kan bli nøydde til å endre drikkevanar, er ikkje dramatisk. Men konsekvensane av global oppvarming i vinverda er alvorlege. Her viser vi nokre døme på kva temperaturauke og klimakrise fører til.

TEKST MARIE STEFFENS



Global oppvarming

- FNs klimapanel har utarbeidd ein omfattande rapport om klimaendringane i verda (les meir på [ipcc.ch](https://www.ipcc.ch) eller [miljodirektoratet.no](https://www.miljodirektoratet.no)), som mellom anna slår fast følgjande: Menneskelege aktivitetar har gitt ein global gjennomsnittstemperatur som er omtrent 1,0 °C høgare enn forindustrielt nivå.
- Den gjennomsnittlege overflate-temperaturen i verda var 0,87 °C høgare i tiåret 2006–2015 enn i perioden 1850–1900.
- Menneskeskapt global oppvarming aukar for tida med 0,2 °C per tiår på grunn av tidlegare og pågåande utslepp.
- Den globale oppvarminga vil sannsynlegvis nå 1,5 °C mellom 2030 og 2052 viss ho held fram med å auke med same fart som i dag.

Oppvarminga fordeler seg ulikt over ulike landområde og sesongar. Ho er generelt høgare over land enn over havet, og størst temperaturløse får vi om vinteren og våren, og om natta.

Vêr, klima og klimaendringar

- Vêr er lokalt og kortvarig, det du møter når du går ut døra.
- Klima er eit gjennomsnitt av vêret i ein region, målt over tid.
- Klimaendringar er systematiske endringar på lang sikt, regionalt eller globalt.
- Klimakrise er dei alvorlege konsekvensane av global oppvarming.

Andre problem

Med global oppvarming følgjer hyppigare og meir alvorleg ekstremvêr som tørke, flaum, hagl og vind.

Paradoksalt nok er frost blitt ei hovudutfordring med klimaendringane. Høge temperaturar på seinvinteren set i gang knoppskyting og spiring i vinplantane altfor tidleg. Når det seinare kjem frostnetter, er knoppene meir utsette for frostskeidar. Dette gav særleg store problem i fleire europeiske vinområde i både 2017 og 2021.

Høgare temperatur gir betre vilkår for ein del soppsjukdommar. Det gir plager som mjøldogg og røte, i vinmarker og område der dette tidlegare ikkje var vanleg òg.

Auka temperatur gir større fordamping frå jorda og fører til både tørke og styrtregn.

Skogbrannar blir eit stadig meir alvorleg problem på grunn av varme, vind og mangel på vatn. Du kan lese meir om røykskada vin på side 9.



Vinmonopolet sin analyse av klimarisiko

For å forstå betre korleis vinindustrien og Vinmonopolet er utsette for klimarisiko, engasjerte vi i mars 2022 revisjonskonsernet PwC til å hjelpe oss med ein omfattande analyse. Analysen viser at konsekvensane av ein temperaturløse på 2 °C vil vere store for vinproduksjonen i verda, og at klassiske vinområde og druer kan miste betydninga si. Du kan lese meir på [vinmonopolet.no](https://www.vinmonopolet.no) ved å søkje etter «Vin i en varmere verden».



Druetypar

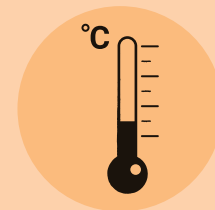
Nye druetypar som toler varme betre, er blitt introduserte fleire stader. I Europa definerer fleire lokale vinlover kva druer som kan inngå i ein vin, men i det siste har nokre område justert lovene sine for å gi moglegheit for fleire druetypar. Eit døme er Bordeaux. I tillegg til at vi nok får sjå ein større del Merlot og mindre Cabernet i dei klassiske vinane, er det no òg opna for nye, meir varmetolande druetypar (som den portugisiske Touriga Nacional). I fleire vinområde går ein tilbake til stadeigne druer i staden for dei internasjonale sortane som har blitt planta i nyare tid. Klimarisikorapporten vår viser at tidleg modnande druer som Chardonnay og Pinot Noir er ekstra utsette ved global oppvarming.

Vinområde

Klimaet som eignar seg for dyrking av druer til kvalitetsvin, finst hovudsakleg i område som er orienterte som to band rundt jordkloden, eitt nord og eitt sør for ekvator. Vinproduksjonen blir dermed sårbart for endringar i klimaet. Global oppvarming fører til at område som tidlegare har vore godt eigna til vinproduksjon, blir for varme eller for tørre. Rapporten vår viser at Spania, Italia, Frankrike, Australia og California er spesielt utsette. Samtidig får nye område betre vilkår for druemodning – oppover i høgda og lenger nord og sør (nærmare polane), der klimaet er kjøligare, til dømes i England, nokre område i Tyskland og lengst sør på New Zealand.

Stadeigen karakter

Når klimaet i eit område endrar seg, blir karakteren til vinane frå området endra òg. Særleg for dyre, europeiske vinar har den unike stadeigne karakteren frå veksestaden, terroiret, vore trekt fram som ein kvalitet. No er høgt alkoholinnhald og søtleg fruktarakter vanleg i kostbare vinar frå klassiske og tidlegare kjølige vinområde som Bordeaux og Burgund òg.



Vekstsyklusen til vinplantane

Vinplanten er sensitiv sjølv for små endringar, og dei klimaendringane vi allereie ser, påverkar vekstsyklusen til vinplantane. I Beune i Burgund har ein registrert tidspunkt for druehausten over lang tid. I dag blir druene hausta i snitt to veker tidlegare enn dei blei før slutten av 1980-åra.

Når vekstperioden blir kortare, rekk ikkje alle elementa i drua å bli utvikla samtidig. Sukkernivået (og dermed potensielt alkoholinnhaldet i vinen) stig raskt, samtidig søkk syrenivået. Aroma og tannin bruker lengre tid på å modne. Å motverke desse konsekvensane krev lang-siktige omleggingar i vinmarkene, til dømes gjennom val av andre druetypar, rotstokkar og klonar som modnar seinare.

Høgare temperaturar kan påverke vinterdvalen til plantane òg, og dermed neste års vekst og avkastning.

Kva gjer Vinmonopolet for klimaet?

Jordbruksnæringa står for ein stor del av dei globale klimagassutsleppa. For alkoholhaldig drikke er det særleg bruken av energi og drivstoff når ein dyrkar råvarer, som utgjer dei største utsleppa, men produksjonen av innsatsfaktorar som flasker, gjødsel og sprøyte- og plantevernmiddele spelar òg ei rolle. I Vinmonopolet stiller vi mellom anna krav til miljøsertifisert produksjon i nye lanse-ringar. Dette er varer som blir produserte med dokumenterte klima- og miljøom-syn i både dyrking og produksjon.

Lettare emballasje er den største klimasatsinga vår

Produkta vi sel, står for rundt 90 prosent av dei totale utsleppa våre. Produksjon av tunge glasflasker er det som gir størst utslepp. Dess lettare emballasjen er, dess mindre materiale og energi går med for å lage han. Derfor jobbar vi systematisk med å få fleire produkt over på plastflasker og aluminiumboksar med pant, lettare glasflasker, kartong og vinposar (pouch).



SIDER OG MAT



Et eple til begjær

I Vinmonopolet har vi delt inn sider i fem ulike stiler. Her har vi laget mat som passer godt sammen med tre av dem – stilene vi kaller «ferskt eple», «bakt eple» og «mer enn bare frukt». Rettene er inspirert av tre klassiske siderområder som representerer hver sin stil.

TEKST ANDREAS INGUL FOTO TOMMY ANDRESEN



Flere av de best kjente siderområdene ligger i kystnære omgivelser. Til å representere de ulike stilene har vi valgt ut sider fra Nord-Vestlandet i Norge («ferskt eple»), Sør-England og Nord-Frankrike («bakt eple») og Nord-Spania («mer enn bare frukt»). Selv om vår inndeling handler mer om smak enn geografi, er det en sammenheng mellom tradisjon og stil i disse geografiske områdene.

Ferskt eple

I Hardanger dyrkes hovedsakelig fire eple sorter, og generelt produseres sideren her av spiseeplene Summerred, Gravenstein, Discovery og Aroma. Her skiller norsk siderproduksjon seg fra de fleste andre land. Det som er felles for alle spiseepler i det norske kjølige klimaet, at de inneholder mye syre. Derfor får den fermenterte mosten en karakter av friskhet og fersk, fruktig aroma. Dette dominerer smaksbildet i mye norsk sider, og spesielt hardangersider.

Gravenstein er det eplet som kanskje har mest karakteristisk smak. Det tilfører kompleksitet, med en aroma som minner om mandel. Innhøsting og selektering skjer kontinuerlig mens eplene modnes, før de presses til saft som fermenteres på ståltank, ettergjæres og flaskemodnes i minst seks måneder. Sødmegraden kan variere etter hva produsenten ønsker, men denne siderstilen har gjerne litt sødme. Det er også tillatt å tilsette sukker i mosten under gjæring, for å øke alkoholprosenten i den ferdige sideren. Dette gir sidere som har smak av ferskt eple og eplemost.

Hvis det gror sammen, passer det sammen

Hardanger har ingen lang tradisjon for å koble siderproduksjon og lokale matretter. Likevel har en lokal mattradisjon blomstret opp i samspill med siderproduksjonen i nyere tid. Råvarer som hardangerørret og spekemat av geit, sau og gris samt lokale håndlagde oster fungerer godt sammen med den ferske og lette sødmefulle sideren. Dette er råvarer som har mye smak og gjerne en del fett, salt eller aroma av røyk. Denne siderstilen går også godt til lettere retter av skalldyr og fisk, og endrer seg ikke så mye sammen med maten. I noen tilfeller kan den mangle litt konsentrasjon. Restsødmen i sideren kan kompensere noe for dette, spesielt til salt og fet mat.

Bakt eple

I Normandie og Bretagne framstilles sideren av eple sorter som har for mye syre og tørrstoffer til at de kan selges som spiseepler. Eplene høstes, vaskes, knuses og presses til most, før de fylles på tank eller eikefat for gjæring. Prosessen mange bruker for å oppnå «bakt eple»-stilen, kalles «keeving-metoden». Mosten tilsettes enzymer som danner pektin (naturlig gelestoff som finnes i epler). Det fører til en langsom fermentering der gjæren ikke klarer å omdanne alt sukkeret i mosten til alkohol. Den utviklede og lagrede aromaen er framtrødende i disse sidertypene, samtidig som alkoholinivået er relativt nøkternt, mellom 2 og 7,5 prosent. De har ofte også en del restsødme. Keeving-metoden er også vanlig for å lage sider i denne stilen på den andre siden av den engelske kanal, i Sør-England.

Hvis det gror sammen, passer det sammen 2.0

I Normandie har de en lang og rik mat- og drikketradisjon. Den salte blåmuggosten roquefort er framstilt av muggsoppen *Penicillium* og sauemelk, og er et godt eksempel på hvor godt lokal mat og drikke kan passe sammen. Siderstilen har både sødme, konsentrasjon og tannin som passer ypperlig til osten.

I Bretagne produseres størsteparten av smøret som konsumeres i Frankrike, samt oster og lokal spekemat. Den mest kjente retten herfra heter «Galette de Normandie». Den består av en salt, tynn pannekake gratinert med ost, skinke og et speilegg i midten, ofte også med stekt sopp. De bakte og karamelliserte tonene i denne siderstilen går godt til de brunede og ristede aromaene i maten.

Mer enn bare frukt

Asturias og Baskerland er det eldste siderproduserende området i verden. Asturias er preget av maritimt klima med fjell og kyst, litt som i Norge. Eple sortene her er utviklet gjennom generasjoner, og utvalg og blanding av de 22 godkjente epletypene i området har mye å si for sluttproduktet. Når syrlig eplemost spontanfermenteres på gamle fat, gir det ekstra kompleksitet til drikken. Det finnes nemlig bakterier i gjæringskar og fat som gir karakter til sider i denne stilen. Aroma fra gjæringsprosessen setter like mye preg på produktet som råvaren i seg selv. Aromaene gir gjerne assosiasjoner til surøl, fjøs og røyk i tillegg til en markant syrlig og noen ganger eddikaktig smak. De fleste varianter kommer uten bobler. Det vil si at produktet som regel er ferdig gjæret før det tappes på flaske, eller at det tappes rett fra store eikeliggere. Den stille sideren blir gjerne helt i en tynn stråle fra stor høyde for å luften ut noen av de volatile aromaene og for å skape en litt perlende munnfølelse av sideren.

Nord-Spanias matfat

I Baskerland og Asturias er det god tilgang på sjømat. Lokale ingredienser som anderur, regnbueørret, havabbor og ferske østers blir ofte servert med den tørre og syrlige sideren. Den spanske blodpølsen morcilla, klippfiskortilla fra Baskerland og salmón a la ribereña (grillet laks med sidersaus og sprøstekt spekeskinke) fra Asturias er eksempler på regionale retter som passer godt med denne siderstilen. Syrligheten kan gi en god kontrast til fet mat, men vil også være en god match til syrlige og friske elementer i mange matretter.

De andre stilene

Outsider → Issider er en sidertype som skiller seg fra alle de andre stilene. Siderne er intenst syrlige, søte og konsentrerte. Du finner dem i varegruppen fruktvin på nettsiden vår eller i butikkhyllene. De kan brukes til veldig søte desserter, veldig salte oster eller som en dessert i seg selv.



Annet enn eple → Sidere som er smakstilsatt med noe annet enn eple, har stor variasjon, og den tilsatte råvaren preger ofte både aroma og struktur på sideren. Aromatilsetninger som bær og frukt, urter/blomster eller druemost er vanlig å bruke. Det kan være nyttig å enten tenke på sideren som en god kontrast til maten eller at den skal gi noe aromalikheter.

Alkoholfri sider → I det siste har flere siderprodusenter begynt å lage alkoholfri sider med gjæringsaromaer. De stopper gjæringen før alkoholen blir for høy, under 0,7 prosent og tilsetter kullsyre, før sideren tappes og korkes. Den korte gjæringen gjør at gjærcellene danner nye aromakomponenter som forsterker fruktsmaken og gir et nytt lag av kompleksitet til eplestilen. Dette gir en annen smak og aroma enn når man bare tilsetter kullsyre til eplemosten, noe som tidligere var den vanligste metoden for å lage alkoholfrie eplebobler.



Krabbe med ramsløk, eple og friterte potetkurver

Som en liten snack eller forrett til 4–6 personer hvis du serverer to til hver.

INGREDIENSER

- 6 store krabbeklør eller 12 små, rensset for skall
- 6 store mandelpoteter, høvlet i tynne skiver på mandolin
- 10 dl solsikkeolje
- 2 store sjalottløk, den ene finhakket og den andre kuttet i tynne ringer
- 40 blader fersk grovhakket ramsløk (kan byttes ut med seiersløk eller en god neve grovhakket gressløk og 4 fedd hvitløk)
- 1 eggeplomme
- 1 ss sennep
- 1 ss epl-sidedreddik
- 0,5 dl epl-sidedreddik
- 4 ss sukker
- ½ syrlig eple, kuttet i tynne strimler (må gjøres rett før servering)
- salt og pepper
- litt sitronsaft
- vann

Varm opp 2 dl solsikkeolje i en kjele til ca. 100 grader. Kjør opp ramsløken med oljen i en blender i 3–4 minutter til du får en helt grønn olje. Sil den i en finmasket sil. Det tar ca. en time før den grønne oljen har rent gjennom. Kjør opp eggeplommen, 1 ss epl-sidedreddik, sennep og litt salt med den grønne oljen med en stavmikser og spe med vann om nødvendig. Sett kjølig.

Finsnitt potetskivene i tynne strimler, helst litt tynnere enn fyrstikker. Legg dem i bløt i minst 20 minutter så stivelsen vaskes av. Varm opp resten av oljen i en lav kjele til 160 grader. Finn fram to små siler og tørkepapir. Ta så mye potetstrimler ut om gangen at det dekker silen og litt ekstra. Tørk dem godt med papir. Legg potetstrimlene i den ene silen, med den andre over i press. Hold silene i den varme oljen og friter i 4–5 minutter til potetkurven begynner å bli gyllen. Når det meste har blitt gyllent, lirker du ut potetkurven med en pinsett. Friter den ferdig løst hvis den har noen uferdige steder. Den skal være helt sprø. Legg den på papir og strø over litt salt rett etter at den er ferdig.

Kok opp 1 dl vann med 0,5 dl eddik og 4 ss sukker. Når det har kokt opp, har du i løkvingene og setter til side.

Bland krabben med finhakket sjalottløk og majones til du får en relativt tykk røre. Fordel den i potetkurvene og garner med eple og de syltede sjalottløkvingene. Har du ramsløkløst, kan disse også brukes som garnityr.

Kombinasjon med siderstilen

«ferskt eple»

Retten av krabbe, eple, ramsløk og syltet løk har mange smaker og aromaer som harmonerer godt sammen. Krabbe er en råvare som er veldig allsidig, og som tåler mye smak. Denne nydelige småretten kan serveres som både forrett og snacks.

Komposisjonen er gjennomtenkt med mange ulike elementer som gir akkurat nok av alt.

Her er både det milde, sjøaktige fra det lyse krabbekjøttet, stekeskorpe fra potetene, aromatiske urter og eplenes ferske fruktighet. Det er både salt og søtt, og mykt og sprøtt. Totalt sett er det en mild rett med mest ferske aromaer.

Fersk fruktighet i sideren forsterker det ferske og lette i retten, og til krabbekjøttet er det en deilig kontrast. Fruktigheten i denne siderstilen er som skapt for retten. For mye sødme i sideren maskerte retten litt, men litt sødme er bare godt til. Syrligheten i sideren spiller en viktig rolle, og får fram en leskende livlighet.

Prøv for eksempel en tørr hardangersider eller en eplemost av eplensorten James Grieve.





Svinenakke av ullgris med sider-saus, kål, eple og hasselnøtter

Til 4 personer som en hovedrett. Hvis du ikke får tak i ullgris, kan du bruke ibericogris eller en godt marmorert nakke av frilandsgris.

INGREDIENSER

- 4 skiver svinenakke à ca. 180 g
- 1 spisskål, delt i fire
- 2 gode spisepler, helst med litt syre
- 100 g hasselnøtter uten skall, ristet i ovn 8–10 minutter
- 150 g smør
- 4 dl sider, gjerne fra Normandie
- 2 ss finkuttet gressløk
- salt og pepper
- 1 ss epl-sideddrik

Kok opp epl-sideddrik og reduser til du sitter igjen med ca, 0,5 dl væske, før du tilsetter epl-sideddrik. Ta en ny kjele og varm opp smøret til det bruner. Husk å bruke en visp så det ikke brenner seg. Når smøret har blitt nøttebrunt, kjøles det ned litt, før det blandes med den innkokte sideren.

Begynn med å krydre kjøttet godt. Grill det i grillpanne eller grill på medium høy varme. La kjøttet få litt røyksmak og god grillmerking på begge sider av snittflatene. Sett til side på et ildfast fat, og gjør det samme med kålen. Fjern kjernen fra eplene og del dem i tykke skiver før du gjentar prosessen med eplene. Bruker du grillpanne, kan du nå sette alt inn i ovnen i ca. 5–6 minutter eller til kjøttet har en kjernetemperatur på 58 grader. Husk å la det hvile 4-5 minutter før servering. Bruker du grill, kan alt grilles samtidig og gjøres ferdig med lokket på før det får hvile. Knus hasselnøttene grovt og ha dem i smør-/siderblandingen før du tilsetter finhakket gressløk. Ha gjerne litt av kjøftsaften fra svinenakkene i sausen, så er det klart til servering.

Kombinasjon med siderstilen «bakt eple»

Kjøttet inneholder mye fett og smak. Ved å bruke tilberedningsmetoden der du bruner og karamelliserer kjøttet godt, oppnår du det som kalles malliardeffekt på kjøttet. Resultatet av dette spiller også på lag med andre aromaer som ristede hasselnøtter, grillet eple og kål, og innkokt sider i sausen. Aroma-likhet mellom drikke og mat forsterker smaken i maten og drikken.

Svin og eple er en drømmeduo som utfyller hverandre perfekt. Denne saftige kjøttretten har i tillegg en tydelig brun smak med karamellisert stekeskorp i det meste av tilbehøret. Maillardeffekten gir en dybde til retten som appellerer til urmennesket i oss (du kan lese mer om dette på side 6). Nøttene blir som en forlengelse av det gode i kjøttet, og eplene og sidersjyen binder det hele sammen. Retten er perfekt tilpasset siderstilen «bakt eple», og det blir faktisk enklere å forstå siderstilen sammen med maten enn uten mat. Aromaer av moden frukt og bakte epler knytter seg til de samme aromaene i maten. Sideren er mer fruktig enn maten slik at retten blir livligere sammen med drikken. Utfordringen ligger i å finne sidere som har nok konsentrasjon.

Prøv en sider fra Bretagne i Frankrike eller en alkoholfri håndverkssider, gjerne fra England.

Klippfisksalat med potet

Til 4–6 personer som en lunsjrett eller forrett, men kan skaleres opp til en hovedrett eller buffetrett.

INGREDIENSER

- 5–6 kokefaste mellomstore poteter
- 200 g ferdig utvannet klippfisk, kuttet i grove biter
- 1 pakke aspargesbønner, trimmet i begge ender ca. 1–2 cm
- 1 liten kvast bladpersille, uten stilk
- 3 skiver spekeskinke, kuttet i biter og stekt sprø i panne
- 1–2 sitroner
- 1 ts røkt paprikapulver
- 2 stalker vårløk, finkuttet
- 1,5 dl olivenolje
- 2 dl solsikkeolje
- 1 eggeplomme
- 1 ss sennep
- 2 ss epl-sidedreddik
- 1 dl melk
- 4 fedd hvitløk, uten skall
- 3 kvaster timian
- salt og pepper
- vann

Majones

Kjør opp eggeplommen med sennep, 1 fedd most hvitløk (helt glatt), eddik og en teskje salt med en stavmikser. Spe med 1 dl olivenolje og noen spiseskjeer vann før du sper i solsikkeolje og mer vann (ca. 0,5 dl vann til sammen). Smak til. Den blir veldig luftig og skal smake litt mer intenst enn en vanlig majones. Den skal ha konsistensen til en ganske rennende majones. Hell i en espumaflaske og skyt i to patroner. Hvis du ikke har en sånn, kan du tilsette litt ekstra olje og bruke stavmikseren. Majonesen kan stå i romtemperatur før servering.

Salat

Skrell potetene og kok dem møre i vann. Hell av vannet og sett potetene til side. Kok opp melken med tre fedd grovhakket hvitløk og tre kvaster timian. Ha i klippfisken og la den trekke i ca. 8–10 minutter på lav varme. Ta ut kvastene med timian og sett til side.

Kok opp vann med litt salt i en liten kjele, og ha i aspargesbønnene utenom 5 stk. Kok i 2 minutter før du heller av vannet og setter dem til side. Snitt de fem rå aspargesbønnene i så tynne skiver du klarer, på langs. Disse skal brukes som garnityr etterpå.

Bland grove potetbiter og bønner med klippfisken og melken før du smaker til med salt, pepper, en god klunk olivenolje og saften fra en hel sitron. Vend inn bladpersille. Legg opp på tallerken og sprøyt over den luftige majonesen. Dander med vårløk, finsnittede aspargesbønner, sprø spekeskinke, røkt paprikapulver og finrevet skall fra sitron.

Kombinasjon med siderstilen «mer enn bare frukt»

Retten er inspirert av råvarer som brukes i Nord-Spania, med enkle og rene smaker, og består av en kald salat med klippfisk, potet og grønne bønner. En syrlig, litt fet og aromatisk rett. Den topes med en luftig emulsjon (majones) og krydres lett med røkt paprika, sitron, olivenolje og sprø biter av spekeskinke. Retten passer godt å servere hele året. Siderstilen «mer enn bare frukt» spiller på lag med lagrede aromaer i fisken og tilfører friskhet til den fete majonesen.

Retten er både syrlig og salt, og har flere ulike teksturer som gjør den spennende å spise. Her dukker det opp flere smaksrike komponenter. Klippfisken er salt, men ganske mild, majonesen er en syrlig kontrast. De grønne elementene setter et tydelig preg på retten, og både sitronskall og røkt paprika skaper et spenn i aromabildet. Her er det så mye som skjer! Det samme kan man si om siderstilen «mer enn bare frukt», og nettopp derfor passer det så godt sammen. Gjæringspreget i sideren knytter et bånd til både den lagrede fisken og skinka. Siderne med litt preg av *brettanomyces* passer spesielt godt til retten. Syrligheten i denne siderstilen er forfriskende og god til både majonesen og det salte, og det er godt at siderne er helt tørre, uten sødme.

Prøv en sider fra Baskerland eller en god alkoholfri håndverkssider.



JANCIS ROBINSON

Hva spør man en legende om? Vi ville snakke med henne om begeistring. Etter 50 år med daglige vinsmakinger må det vel bli ren rutine, eller?

TEKST ANNE ENGGRAV FOTO TOMMY ANDRESEN



Jancis Robinson er nok verdens mest innflytelsesrike vinskribent. Hun er ansvarlig for noen av de viktigste referanseverkene i vinfaget. Da hun besøkte Norge i september 2023 hadde hun et ønske, å besøke Vinmonopolet. Vi var så heldige å få en prat med henne.

«Da jeg begynte med dette, var ikke vin en del av hverdagen. Nå bruker jeg hele dagen og alle arbeidsdager til å smake vin. Sånn sett er jeg jo blitt blasert. Jeg er så heldig at jeg får smake noen av verdens aller beste viner. Som en vinprofesjonell, ikke bare en vinelsker, er det mulig at jeg har en mer distansert holdning til smakinger av sjeldne viner. Det er uunngåelig. Men jeg blir fremdeles opprømt! Noen viner er så sublime at de fremdeles rører hjertet mitt. Det mest tilfredsstillende for meg er likevel de nye oppdagelsene, det å oppdage noe som ikke er berømt, men som jeg synes fortjener å være det. Vinverdenen er fremdeles full av slike viner.

Folk sier til meg at det er så trist at trofévinene blir så dyre at neste generasjon ikke kommer til å ha mulighet til å smake dem. Jeg mener at vinverdenen er så stor og bred, med så mange druer, stiler og steder, at det ikke har noe å si. Det er så mange oppdagelser igjen å gjøre uten at vinene må koste 1000 pund for flaska. Det venter fremdeles store vinopplevelser for både meg og de som begynner vinreisen sin nå.»



Du kan høre samtalen i sin helhet i Vinmonopolets podcast, episode 351.



Het vin

Madeira er den heteste av sterkvinene.
Den er skapt av stekende sol og varmt vann.

TEKST TOM R. TYRIHJELL, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER

FOTO GETTY IMAGES

Portvin, sherry og madeira ble tidligere kalt hetvin. Varmen kan ha noe med breddegradene vinen kom fra, eller også den varmende effekten denne vinen tilsatt brennevin hadde på kropp og sjel. For madeiras del har ordet hetvin en ekstra betydning. Vinene er nemlig framstilt gjennom varmebehandling.

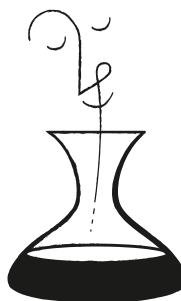
Vin og varme er vanligvis ingen god kombinasjon. Høy temperatur i vinmarken, i gjæringstanken eller i rommet hvor vinen skal oppbevares, kan ødelegge en vin. Den blir «kokt» og mister sin fruktkvalitet. Men madeira er like fullt en av vinverdenens klassikere, og den mangler verken nyanser eller kompleksitet.

Vin med stekeskorpe

Vinen kokes egentlig ikke, men varmes forsiktig opp til en temperatur et godt stykke under kokepunktet for alkohol, som er 78 grader. For målet er ikke å få alkoholen til å fordampe, men å gjenskape den tropiske varmen vinen ble utsatt for da den tidligere ble fraktet fram og tilbake over ekvator.

Den høye temperaturen tilfører madeira-vinen en mengde aromastoffer, spesielt furaner og estere, som ikke er å finne i alle andre viner. Disse gir den en sammensatt smak av karamell, marmelade, rosin, bukkehornkløver, tobakk, høstblader, karri og toast. I tillegg til varmebehandlingen, utsettes madeira for en bevisst oksidering. Vinen ligger på fat som ikke fylles helt opp. Det er et lag med oksygen på toppen som over tid gir vinen en dypere brunfarge, preg av tørket frukt og nøtter og innslag av flyktige aromaer som minner om lakket tre.

Så denne klassikeren av en vin får faktisk sine kvaliteter og sitt særpreg fra oppvarming og oksidering, to ting som normalt er oppskriften på en dårlig eller ødelagt vin. Det gjelder derfor å møte en ny vintype med et åpent sinn. Kanskje går grensen for dens kvaliteter helt ned til ekvator.



Sånn varmes madeira opp

Det er to hovedmetoder som brukes for å varme opp vinen slik at den blir til madeira. Begge metodene simulerer den tidligere båtreisen til tropene, som til slutt ble for kostbar. Den ble også for rask til å gi det ønskede aromapreget da seilskutene ble erstattet med dampskip.

Canteiro – sol og varme

De beste madeiraene får ingen kunstig oppvarming. Vinen tappes på fat og stables i høyden oppunder taket i store lagerhus. Her utvikles den i takt med de naturlige temperatursvingningene og varmen på øya Madeira. Mens de ligger her, fordampes rundt 7 prosent av vinen fra fatene hvert år. Vinen gjennomgår da en sakte og kontrollert oksidering som vil gjøre den holdbar i mange år etter at den er tappet på flaske.

Slik ligger vinen i minst to år, men som regel i flere tiår og noen ganger i over 100 år. Disse vinene selges ofte som rene årgangsviner, hvor all vinen kommer fra en bestemt årgang. Metoden brukes først og fremst for de aller beste madeiraene, de som er med årgang og laget på en av de fire såkalte edle druesortene (Malmsey/Malvasia, Bual/Boal, Verdelho og Sercial).

Estufagem – et magebelte av varmt stål

En raskere metode som også gir full kontroll over oppvarmingen, er estufagem. Den ble oppfunnet i 1794 for å møte den økte etterspørselen for madeira. Metoden går ut på å varme opp beholderen vinen er på, og i dag vil det si store ståltanker. Ved bruk av varmt vann økes temperaturen i tanken til 45 til 50 grader, og slik ligger vinen i tre måneder. Dette tilsvarer rundt 24 måneders «vanlig» lagring, altså en åtte ganger så rask utvikling.

Madeira og mat

Madeiraene sercial og verdelho drikkes ofte etter maten og til snacks som oliven, ristede mandler og tørket frukt. Men et lite glass av denne intense drikken passer også veldig godt til supper (consommé, løksuppe, kremede supper), lagret skinke, røkt mat og viltpaté. Stilton og verdelho? Prøv, da vel!

Bual og malmsey er de søteste madeiraene. De passer godt til karmellpudding, crème brûlée eller andre desserter med karamell eller knekk, som krokan-is. Nettstedet Wines of Portugal skriver at bual madeira og brunost er en perfekt mat- og drikke-kombinasjon. Det er vi helt enig i!



Franske madeira-liknende viner

Lengst sørvest i Frankrike mot grensen til Spania og Pyreneene ligger vinområdet Roussillon. Sterkvinn heter *vins doux naturels* (vin med naturlig sødme) i Frankrike, og også her lager de sterkvinn ved å utsette den for sol og varme. Ikke inne i store lager som på Madeira, men ved å la vinene stå ute i glassballonger. Målet er som med madeira å hurtigmodne vinene og gi dem den deilige «stekeskorpa». I tillegg til varmebehandlingen gjennomgår de også bevisst oksidering, som madeiravinene.

Rancio

Det lages flere typer sterkvinn i området, som Banyuls, Maury og Rivesaltes. Ikke all sterkvinnen gjennomgår denne behandlingen, kun de som i tillegg har ordet Rancio på etiketten. Til forskjell fra det meste av madeira er disse vinene ofte laget på blå druer. Den ferdige vinen likner lagret tawny portvin med noe lavere alkoholstyrke, 16 prosent mot portvinens 20 prosent.

Det lages også tørr ranciovin (sec), lagret ved å bli utsatt for lys, varme og oksygen. Dette er ikke en sterkvinn, og den fås som regel bare kjøpt lokalt. Slow Food International erklærte disse vinene og den unike framstillingsmetoden som utryddingstruet i 2004. Den er ikke bare sjelden, det er også en av de eldste måtene å lage vin på. Metoden går helt tilbake til romertiden, om ikke lenger.

Rancio betyr harskt. Det høres ikke tiltalende ut, men her brukes begrepet om den smaken vinene får ved lagring – altså preg av nøtter, tørket frukt, lagret skinke, lagret ost og liknende. Eller *le goût de soleil* – smaken av sol.

Hva skiller de ulike madeira-typene?

Madeira deles inn i to hovedgrupper: De med og de uten årgang. For de som har druetyper oppgitt på etiketten, er vinene av druetyperne Sercial og Verdelho stort sett tørre til off-dry, mens viner av druene Bual og Malmsey er søtlige. Madeira er viner med god friskhet (syre) og smaker derfor mindre søtt enn andre sterkviner med samme mengde sukker.



Med årgang

Colheita

Colheita er en type årgangsmadeira. Den må lagres minst fem år på fat før den kan tappes på flaske. Ofte lagres den lenger, opptil 18 år, men normalt kortere enn vintage madeira. På etiketten skal årgangen og druesorten stå, sammen med ordet Colheita.

Frasqueira/Vintage

Frasqueira er også en årgangsmaderia (vintage). Den må ha vært lagret minst 20 år på fat, men lagres ofte opp mot 40 år. Druesorten og året vinen ble laget, er skrevet på flasken for hånd med bruk av sjablong og hvit maling.

Uten årgang

3-, 5-, 10- og 15-year-old

Disse typene produseres som regel ved bruk av estufa. Vinene er en blanding av madeira av ulike aldre, og tallet viser til hva som er den yngste vinen i blandingen. Hvis vinene er laget av en de fire klassiske druesortene (Sercial, Verdelho, Bual og Malmsey), så er denne oppgitt på etiketten.

Single harvest

Dette er en vin fra en enkelt årgang som har blitt lagret i fem til ti år på fat etter canteiro-metoden. Den kan ikke kalles årgangsmadeira (vintage) siden den ikke er lagret lenge nok på fat.

Rainwater

Lagret i tre år. Dette er som regel en lett, halvtørr og enkel madeira som er god som aperitif og til matlaging.

Old Reserves/Special reserve

Alle vinene er lagret i minst 10 år. Laget på en av de fire edle druesortene som vil være oppgitt på etiketten.

Sødmegrader

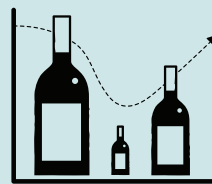
Noen madeiraer har bare oppgitt søthetsgrad. Disse er som regel laget på andre druesorter enn de fire edle. Inndelingen i gram sukker per liter er denne:

- Extra Dry (< 49)
- Dry (49-65)
- Medium Dry (57-80)
- Medium Sweet (80-96)
- Sweet (> 96)

LUNCH

av Børge Lund © B. Lund/distr./strandcomics.no



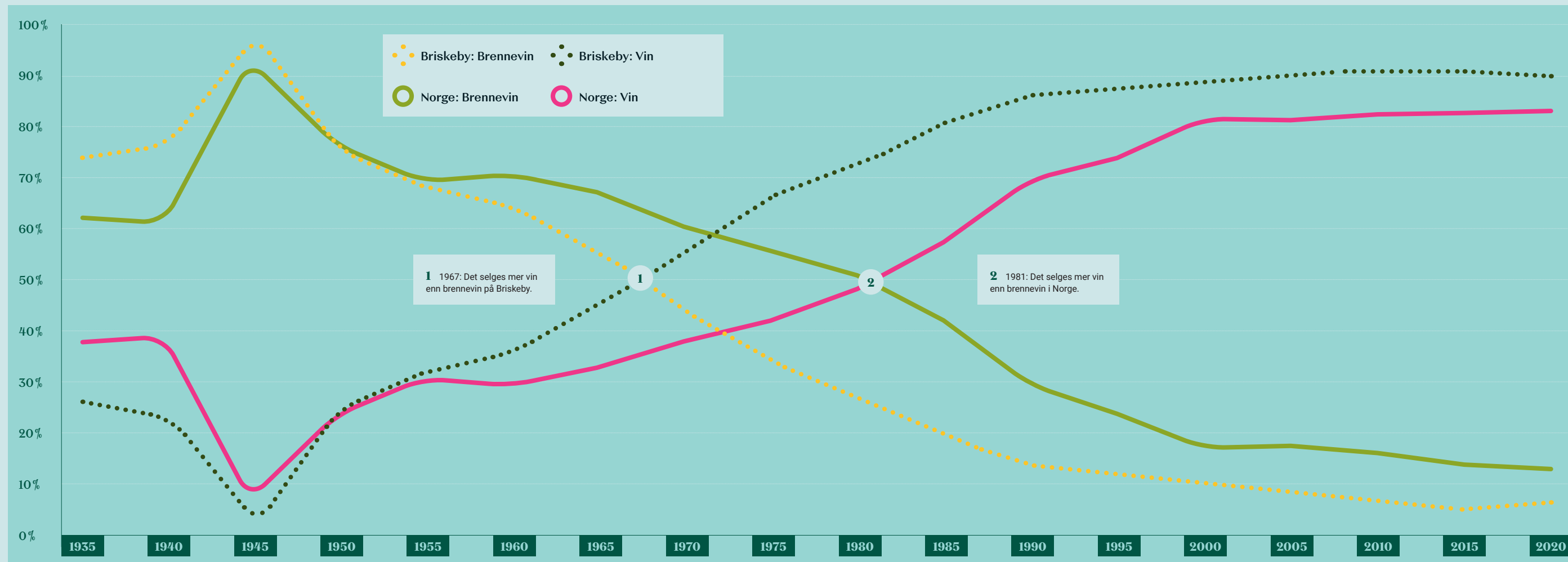


Fra brennevin til vin

Lurer du på hvordan framtidens salg på Vinmonopolet blir, kan du skjele til salget på Briskeby i Oslo. Dette polet har siden 1955 ligget 10–15 år foran resten av markedet.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG

2020



1935

Etter at brennevinsforbudet ble opphevet ved folkeavstemningen i 1926, var brennevin Vinmonopolets klart største kategori i 50 år. Under krigen var det lite vin å oppdrive, blant annet på grunn av store forsyningsproblemer i Europa.

Vinmonopolet produserte selv store mengder brennevin under krigen. Dette var blankt brennevin – såkalt plankespritt laget av trevirke – tilsatt karve og solgt som akevitt.

På Briskeby i Oslo, omtrent fra 1955, utviklet salget seg på en annen måte enn i resten av landet.

Det man ikke visste før mange tiår senere, var at Briskeby etter hvert lå mange år foran resten av markedet når det gjaldt overordnet sammensetning av salget.

Ved å studere salget på Briskeby et gitt år, kunne man altså ha forutsagt salgsbildet i Norge mange år senere.

At folk byttet ut brennevin med vin,

særlig rødvin, var den store makrotrenden i Vinmonopolets salg i andre halvdel av forrige århundre (1950–2000).

På Briskeby kunne man allerede i 1955 observere at vin ble mer populært på bekostning av brennevin, det motsatte av trenden for resten av landet på dette tidspunktet. I 1967 ble det skrevet norsk alkoholhistorie på Briskeby: For første gang noensinne solgte et pol flere liter vin enn brennevin i løpet av ett kalenderår.

Først i 1981 – 14 år senere – skjedde det samme i Norge.

Trenden fra brennevin til vin utviklet seg i særlig grad gjennom 40 år, fra 1960 til 2000. Fra 2005 har denne trenden vært ganske stabil, både på Briskeby og i resten av landet.



Noen kombinasjoner glemmer vi aldri. I denne serien presenterer vi noe av det som har begeistret oss – både velkjente klassikere og helt nye overraskelser.

MARSIPANKAKE

+ BOKKØL

TEKST ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO TOMMY ANDRESEN

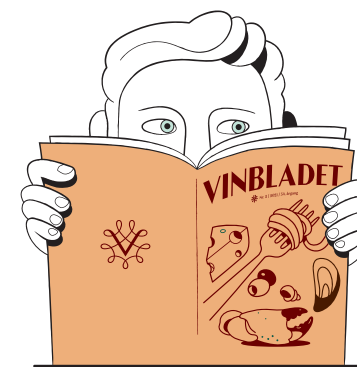
Bokkøl er et mørkt øl med litt sødme og med aromaer av brunt sukker, honning og ristede nøtter fra karamellisert byggmalt. Nøttene og marsipanen i kaken framheves av det nøtteaktige preget i ølet. Selv om vi vanligvis sier at drikken må være minst like søt som desserten, så er det i dette tilfellet godt at ikke ølet er søtere. Bokkølet er både kremet og rensende på samme tid. Kremen i kaken er en god fortsettelse av munnfølelsen. I denne kombinasjonen er det både kontraster og likheter mellom mat og drikke. Sammen smaker det faktisk bedre enn delene gjør hver for seg.



Bli abonnent helt gratis!

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.



Tolv auksjoner i 2024

Vinmonopolet vil avholde 12 vin- og brennevinsauksjoner i 2024, i samarbeid med auksjonshuset Blomqvist.

De tre nærmeste auksjonene starter hhv. 21. mars, 18. april og 16. mai. Se www.vinmonopolet.no/auksjoner eller ta kontakt med auksjoner@vinmonopolet.no for øvrige datoer og mer informasjon.



FOTO: TOMMY ANDRESEN



Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av juni. Da kan du blant annet lese om mat og drikke til den store sommerfesten.

VI SPØR KJEMIKEREN

Emballasje og holdbarhet

Tradisjonelt har vin blitt tappet på glassflasker forseglet med naturkork. Dette har vist seg å være en svært god kombinasjon for å bevare vinen over tid. Men dersom vi vurderer bærekraft, kommer dessverre glassflasken dårlig ut. Karbondioksid-avtrykket for vin tappet på glass er 350 g/l, mens det for Bag in Box er 70 g/l. Tilsvarende tall for plastflasker (PET) som pantes, er 63 g/l. Dersom plastflaskene ikke resirkuleres, vil verdien være 245 g/l.

For å sikre god holdbarhet på vinen må oksygeneksponeringen begrenses. Estimater viser at vin tappet på glassflaske som er forseglet med naturkork, vil slippe inn omtrent 1,3 mg oksygen per liter per år. Emballasjematerialet i Bag in Box, pouch og plastflasker er ikke helt tett og vil derfor kontinuerlig slippe inn små mengder oksygen (ca. 0,01 mg/l/døgn). Gjennomtrengeligheten for oksygen vil dessuten øke med økt temperatur og luftfuktighet. Det er derfor viktig at vin tappet på denne type emballasje oppbevares kjølig for best mulig holdbarhet. Oksygen kan reagere med en rekke komponenter i vinen og resultere i økte mengder av acetaldehyd, sotolon (en tung, karrilknede aroma), redusert fruktaroma og at vinene etter hvert vil få en brun farge. Vin som er tappet på plast, Bag in Box og pouch, er ikke beregnet for lang lagring. Vår erfaring er at hvitvin og rosévin normalt vil holde seg fint i 9–12 måneder ved romtemperatur, mens tilsvarende holdbarhet for rødvin vil være 12–15 måneder. Det er selvfølgelig individuelle forskjeller på disse tallene, avhengig av druetype og produksjonsmetoder.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet

Er du opptatt av berekraft?

Sjekk merkinga på hyllene eller spør oss!



A/S VINMONOPOLET