


VINBLADET

 Nr. 2 / 2023 / 36. årgang



Opprinnelse

Hvor kommer drikkene egentlig fra?

Pasta

Gode tips om mat og drikke

Vær og vin

Vi tar tempen på vinsalget

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:

Tom R. Tyrihjell

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

Anne Enggrav, Andreas Ingul, Håkon Skurtveit og Anders Stueland

Design:

Spoon

Forsideillustrasjon:

Antonio Sortino

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

Gledelige kundemøter

Når jeg møter nye mennesker og forteller hvor jeg jobber, får jeg nesten uten unntak høre hyggelige historier om god service og kunnskapsrike råd i butikkene våre. Dette gjør meg stolt og glad.

Organisasjonsutvikling og kompetansebygging er høyt prioriterte oppgaver for å kunne skape slike gode kundemøter. For Vinmonopolet betyr det at vi legger stor vekt både på utvikling av gode ledere og på faglig opplæring av alle ansatte. For at vi skal nå de strategiske målene våre om å være en faghandel i verdensklasse og en foregangsvirksomhet på bærekraft, må vi ha en sterk organisasjon. Vi skal hegne om det aller viktigste: engasjerte og dedikerte polansatte som har samfunnsoppdraget i ryggmargen og leverer Norges beste kundeservice hver eneste dag.

Gledelige målinger og priser i løpet av våren bekrefter at vi er på rett vei. I Apelands omdømmemåling Traction Norge 2023 ble 50 store virksomheter vurdert gjennom et helt år. Vinmonopolet kom på en flott andreplass, etter Finn.no. Vi havnet i en særstilling blant Norges handelsvirksomheter, som den eneste med et svært godt omdømme.

Kundesenteret vårt fikk hele tre utmerkelser i Kundeserviceprisen. Den har som mål å løfte fram landets kundebehandlere og bidra til enda bedre kundeopplevelser. Jeg er imponert over jobben dette teamet gjør i møte med kundene våre hver eneste dag.

Gledelig er også toppllasseringen i BIs kundebarometer, som viser at vi har landets aller mest tilfredse kunder, i tøff konkurranse med 159 virksomheter i 30 bransjer. Vi gleder oss spesielt over at dette er det høyeste nivået av kundetilfredshet BI har målt i de 28 årene de har gjort målingene.

Det å få slike tilbakemeldinger er en ære som forplikter. Jeg vil at Vinmonopolet skal være en attraktiv og inkluderende arbeidsgiver. Sammen med lederutvikling tror jeg relevant og målrettet kompetanseutvikling vil sørge for kompetente og motiverte medarbeidere som ønsker å utvikle seg selv, og bidrar til å videreutvikle Vinmonopolet.

Slik kan vi nå mitt aller viktigste mål – å møte dine forventninger som kunde også i framtiden.



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

4

Drikke til pasta

Les om pastaens historie og få tips og oppskrifter på klassiske pastaretter fra by, land og kyst.



36

Salgstallenes tale

Når gradestokken runder 15 varmegrader, får temperatur en fascinerende betydning for hva vi putter i polposene.

LES OGSÅ

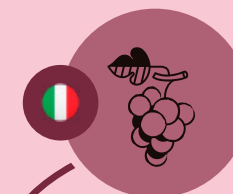
- 14 Hvilken drue er jeg?
- 38 Nam-nam
- 39 Smått og godt

TEMA: GEOGRAFI

18

Det får være grenser!

Grenser finnes som gjerder og murer, og som linjer på et kart. I vinens verden forteller grensene om både kvalitet, gammel historie og økonomiske hensyn.



22

Norsk nok?

25

Vinens opprinnelse



30

Stort og smått

32

Geografi i Burgund

Eierstrukturene i verdens kanskje mest berømte vinområde er i endring. Hva innebærer dette for vinene?



PASTA!

I denne artikkelen får du Vinbladet-kokkens aller beste pastaråd – om pastadeigen, kokingen og pastasausene. Du finner også oppskrifter og drikkeforslag til tre sommerlige pastaretter.

TEKST OG OPPSKRIFTER ANDREAS INGUL DRIKKETIPS ANNE ENGGRAV FOTO TOMMY ANDRESEN

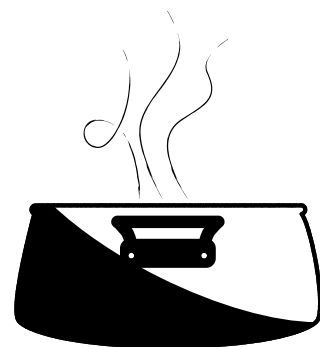


Tre leveregler for pastaelskere

<p>1 Ha alltid nok pastavann, bruk salt i vannet og stor nok kjele.</p>	<p>2 Ikke overkok eller underkok pastaen.</p>	<p>3 Ikke kast pastavannet og bland alltid litt i sausen etter at den er ferdig kokt.</p>
--	--	--

Pasta er både arbeiderklassemat og overklassemat. Det finnes hundrevis av forskjellige pastaformer og utallige sauser. Derfor er mulighetene for å kombinere disse nesten uendelige. Å lage gode pastaretter krever god kunnskap om råvarene du bruker, og om timing. Mestrer du dette kan, du imponere selv den mest kresne italiener. Pasta er kanskje en av verdens mest populære råvarer og matretter. Det er også en av bærebjelkene i det verdensberømte italienske kjøkkenet. Med enkle råvarer er pasta billig og kjapp mat som er enkel å tilberede. Om du vil unne deg noe ekstra, kan den gjøres så luksuriøs og avansert at bare fantasien setter grenser.

Pasta betyr deig og kan lages av det meste som inneholder stivelse. Sannsynligvis har det blitt laget ulike versjoner med ulike råvarer opp gjennom historien fram til det vi i dag har standardisert som pasta, hovedsakelig laget på hvete. Gammelt brød, potet, belgfrukter og gryn var vanlig å bruke for å spe ut det kostbare hvetemelet.



Italienerne og pasta har et langt og komplekst kjærlighetsforhold bak seg. Dette forholdet har ikke bare beriket Italias egen kulturarv, men ført til at ravioli, spagetti og tortellini har blitt internasjonalt allemannseie. Mange land har sine versjoner som likner på det vi kjenner som pasta. Kina, Japan og Sørøst-Asia har sine utallige varianter av nudler og dumplings, rundt Middelhavet finner du couscous, manti eller orzo. I Polen lages pierogi, det jødiske kjøkkenet har fylte pastaputer kalt kreplach og i Østerrike og Tyskland spises mengder av spätzle-nudler. I Norge har pastaen tatt opp konkurranse med poteten siden den først ble importert på 1800-tallet, og har økt i popularitet fra år til år.

Morsomme pastafakta

- Det finnes over 600 ulike pastaformer med mer enn 1300 ulike navn.
- I middelalderen ble pasta ofte spist med fingrene og servert med revet ost, sukker og kanel. Gaffelen kom ikke til Italia før sent i middelalderen, 200 år før resten av Europa. Den ble for det meste brukt til å spise spagetti med.
- I kokebøkene og YouTube-kanalen «Pasta Grannies» viderefører bestemødre håndverkstradisjon ved å lære bort oppskrifter og teknikker.
- USAs tredje president Thomas Jefferson ble forelsket i makaroni etter en reise i Europa på 1700-tallet. Visstnok skal han stolt ha servert sin egen versjon av mac and cheese i Det hvite hus.
- Da pastaen kom til Norge, ble den brukt som en grønnsak. Den ble ofte kokt eller stuet og servert sammen med poteter til kjøtt eller fisk.

Pastaens historie

200 fvt.

De første beskrivelsene av nudler kan spores tilbake til Han-dynastiet i Kina 200 år før vår tidsregning.



Marco Polo.

1200-tallet

Marco Polo beskrev noe som minnet ham om pastaen fra hjembyen Venezia på sine reiser til Kina på 1200-tallet.

1700-tallet

På 1700-tallet startet industrialisert pastaproduksjon i områdene rundt Napoli.

1913

Til Norge ble pasta først importert på 1800-tallet. I 1913 startet Sopps produksjon av norsk spagetti. Merket ble startet i samarbeid med den norske mykologen Olav Johan Sopp.



1100-tallet

Ifølge skriftlige kilder går pastaens historie tilbake til Sicilia på 1100-tallet. Kunsten og kunnskapen skal ha blitt innført av arabiske pastamakere.

1500-tallet

Pasta ble en del av kostholdet til både fattige og adelen, etter beskrivelser datert til 1500-tallet.



1800-tallet

På 1500-tallet ble tomater brakt fra Sør-Amerika, men ikke før ut på 1800-tallet ble de en del av det italienske kostholdet og brukt sammen med pasta.



1950-tallet

På 1950-tallet kom ferdigproduktet Spaghetti à la Capri. Hermetisert spagetti med cocktailpølser og kjøttboller i tomat-saus ble populært i de norske hjem.

Tørket eller fersk pasta?

Størstedelen av pastaen som konsumeres, er tørket og hovedsakelig laget på to ingredienser, vann og durumhvete. Den ferske lages derimot ofte med egg/eggeplommer, finmalt hvetemel og eventuelt olivenolje. Fersk pasta egner seg godt til fylte varianter som ravioli, tortellini eller agnolotti, eller det vi kjenner som bånd av tagliatelle, papardelle og fettuchine. De fylte pastatypene er tradisjonelt ikke så vanlige i regionalt kjøkken sør for Toscana, selv om man får kjøpt både fersk og fylt pasta over hele landet. Tørket pasta blir også produsert over hele Italia, men historisk er det regionen rundt Napoli som er hjørnesteinen i pastaindustrien.

Hvordan velge tørket pasta?

Den billigste tørkede pastaen du får, er ofte masseprodusert med den laveste melkvaliteten, for å være nettopp så billig som mulig. I tillegg brukes det gjerne teflonstempel i maskinene. Teflon har en glatt overflate som gjør at pastadeigen glir ut smidig og kjapt og kan produseres til en lav kostpris. Dessverre fører den glatte overflaten til at pastaen ikke suger opp sausen så godt, men heller frastøter den. Derfor bør du heller kjøpe tørket pasta der pakkene er merket med «al bronzo». Disse er støpt med bronsestempel som gir pastaen en ru overflate. Det er mer kostbart å produsere og er langt fra så effektivt som med teflonstempel. Den ru overflaten gjør at pastaen suger opp sausen som en svamp, og retten din vil oppleves mer smakfull, sammensatt og saftig.

Hvordan koke pastaen?

Kok opp rikelig med vann i en kjele sammen med havsalt. Koker du tørket pasta, følg anvisningen på pakken. Noen ganger trenger den litt lenger koketid, og derfor bør du sjekke underveis. «Al dente» betyr «til tennene». Ta opp pastaen underveis og bit i den, se i kjernen der du bet. Er den fortsatt hvit, er nok ikke pastaen helt ferdig. Jo mindre du koker pastaen, desto mer vil den svelle i magen. Tenk litt på det

før du spiser deg stappmett på underkøkt pasta. For at pastaen skal suge til seg sausen skikkelig, må den også være passelig kokt. Men ikke kok den for mye, da blir den bløt og vassen.

Fersk pasta har kort koketid, men det kommer an på tykkelsen og formen. Jo tynnere bånd, desto kortere tid. Vanligvis 2–4 minutter. Koker du fylt pasta, trenger du litt mer tid. Ta alltid vare på et par desilliter av pastavannet. Dette er stivelse som vil hjelpe deg til å oppnå ønsket konsistens og fuktighet i pastaretten din. Den vil også kunne hjelpe deg å emulgerer (binde) egg og ost til saus uten at det skiller seg. Idet pastaen er ferdig kokt, skal den tas ut av kokevannet og blandes med sausen i en egen panne.

Kombinasjon av saus og pasta

Saus og pasta er en relasjon med ekteskapelige egenskaper. Her ligger mye av magien i en god pastarett. Å tenke sesong kan være lurt, spesielt om du er av den minimalistiske typen. Bruken av sesongråvarer gjør at du får de beste produktene som er tilgjengelig der og da. Tomater om sommeren, sopp om høsten, skaldyr om vinteren og asparges om våren som noen eksempler. I tillegg trenger du fett. Fett er smaksforsterkeren som framhever råvarene. Olivenolje og smør egner seg godt til sjømat og grønnsaksbaserte pastaretter. Fløte, ost eller egg kan gjøre retten fyldigere og rikere. Animalsk fett fra pancetta, salsiccia, spekepølse eller ragu gir fyldige og vinteraktige assosiasjoner til pastamidagen din.

Å vite hvilken pastatype du bør velge til de ulike sausene, kan være greit. Det finnes ikke noen fasit, men det er ofte en grunn til at en tradisjon er god. For eksempel sausens rikhet og tykkelse, hvor delikat den er, og hvordan pastaen og sausen passer sammen.

- Til ragu eller kjøttsaus er det vanlig med brede bånd som papardelle eller tagliatelle.
- Delikate sauser som vongole eller

trøffelpasta krever tynnere former som spaghetti eller linguine.

- Til tykkere tomatsaus som Amatricana kan det lønne seg å bruke en tubet form. Rigatoni, makaroni og bucatini fungerer godt her.

Regler, følelser og frihet

I det italienske kjøkken knytter det seg en del regler til hva som er korrekte måter å tilberede pasta på. Andre regler er mer knyttet opp mot oppskrifter og hva som er «ekte» eller ikke. Serverer du en carbonara med bacon og fløte til noen fra Roma, vil du antakelig få den i retur. Det er mange følelser og mye identitet knyttet til matkultur i Italia og derfor mange sterke meninger om hva som regnes for å være autentisk. En form for gastronomisk appropriasjon kan vi kanskje kalle det. Nå kan det jo også nevnes at Roscioli, den restauranten i Roma som er mest berømt for sin carbonara, har en tunisisk kjøkkensjef, det kan jo gi et lite perspektiv. Så hjemme hos deg selv kan du slappe helt av. Der trenger du selvfølgelig ikke være redd for å trække i den italienske salaten. Der kan du ha ost på sjømatpastaen eller kylling på pizzaen, akkurat som du vil.

Drikke til pasta

Variasjonene i pastaretter er så mange at det ikke er mulig å gi et generelt drikketips. Sausen og tilbehøret har mest å si for drikkevalget. Likevel er det verdt å tenke på at teksturen i pasta er ganske glatt. Viner med en glatt munnfølelse passer ofte godt inn. En tommelfingerregel kan være at ferske råvarer i sausen gjør seg godt med ferske aromaer i vinen, og at innkokte sauser ofte smaker godt sammen med viner fra varmere klima.





Pastadeig

Hell 250 g hvetemel (gjærne tipo 00) i en haug på kjøkkenbenken og lag en fordykning. Rør inn 2 hele egg, 2 eggeplommer og 1 ts salt med en gaffel til blandingen tykner. Elt sammen deigen med fingene i 4–5 minutter til den er smidig og alt melet er absorbert. Pakk den i plast og la den hvile i kjøleskapet minst en halvtime.



Fyll til ravioli

Når platen er fin og jevn og ferdig kjevlet ut, kan du begynne å lage ravioli, men først kan det være lurt å strø over et tynt og jevnt lag med durumhvete så det ikke klistrer seg til benken. Børst bort overflødig mel før halve lengden av platen pensles med et pisket egg. Legg fyllet med 2–3 cm avstand der du har penslet.



Pastaplater

Du kan bruke kjevle til deigen, men det kan være greit med en pastamaskin. Start med halve deigen, dekk til resten og legg deg oppover gradene. Begynn på maskinens bredeste tykkelse og jobb deg oppover gradene. Jo tynnere pastadeig, desto mer delikat blir raviolien. Her har vi gått opp til det nest tynneste, nivå 8.



Utstansing av ravioli

Brett over den andre lengden og trykk ut litt luft langs kantene og mellom fyllet. Trykk eller skjær ut ravioliene med en utstikker, et glass eller et lite knivhjul. Forsøk å få ut den siste lufta i putene og forsegl kantene ved å trykke dem sammen. Legg dem på et klede strødd med litt durumhvete og ha et nytt klede over. De kan oppbevares slik i opptil to dager i kjøleskap, eller fryses rå.

PÅ LANDET

Ravioli med spinat og ricotta

I Piemonte og regionene i nord er fylt pasta veldig populært. Det er tidkrevende å lage og krever litt teknikk, men resultatet er verdt innsatsen når du biter gjennom de varme, myke putene. Det er nesten som å spise en klem.

Til 4–5 personer

Lag ravioliene etter beskrivelsen til venstre.

Fyll

- 250 g ricotta
- 150 g spinat, vasket
- 3 fedd hvitløk, renset og kuttet skallet fra 1 sitron, helst økologisk
- 10–15 basilikumblader, finhakket
- 60 g revet parmesan
- 1 ts nykvernet pepper
- 2 klyper flaksalt
- 1 eggeplomme
- 0,5 dl olivenolje

Varm opp oljen, ha i hvitløken og la den surre på middels varme i 1 minutt før spinaten tilsettes. Den skal bare falle sammen, maks 1 minutt. Bland inn spinat med de andre råvarene til en jevn krem og smak til med salt og pepper. Sett kjølig en halvtimes tid.

Tilberedning

- 30 salvieblader
- 2 fedd hvitløk, knust med skallet på saften av ½ sitron
- 1 neve ristede pinjekjerner
- 150 g smør
- salt
- parmesan til servering

Kok opp 2 liter vann med ca. 30 g salt. Smelt smøret i en stor panne på middels varme til det slutter å frese og er nøttebrunt. Ta det av platen. Ha i hvitløken, salviebladene og sitronsaften. Kok ravioliene 2–4 minutter og ha dem rett over i smørblendingen. Ta ut hvitløken og server. Toppes med pinjekjerner, parmesan og masse grovkvernet pepper.



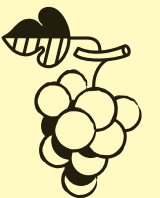
Drikketips til ravioli

Urtefyllet, smøret og sitronskallet gjør retten aromatisk og nyansert med et delikat spenn i aromaene, og den har en deilig og kremet munnfølelse.

Her kom de hvite vinene best ut. Aller best var hvitviner med aromaer av moden frukt og litt urt. Fatpreg gir ikke noe ekstra til maten, men finn gjerne en vin med oljet munnfølelse. Det underbygger det glatte og myke i maten. De røde tok oppmerksomheten bort fra de gode smakene i maten.

De beste kombinasjonene var en grüner veltliner av god kvalitet fra Østerrike og en hvitvin fra Veneto med moden fruktighet. Felles for dem var at de hadde nok frukt til at de ikke ble borte bak maten, og noe urteaktig som bygget en bro mot aromaene.

Alkoholfritt: Sider uten alkohol eller eplemost med bobler.



I BYEN
Amatriciana

Oppskriften fra den lille landsbyen Amatrice, helt nord i Lazio, er en klassiker i den evige by, Roma. I tillegg til solmodne tomater inneholder den smaksbomben guanciale – saltet, krydret og speket svinekjake. Pecorino er en salt og litt lagret sauemelkost pakket med umami.

Til 4 personer

- 200 g guanciale, kuttet i terninger
- 3 laurbærblad
- 1 boks hele tomater (gjærne San Marzano)
- 1 dl tørr hvitvin
- svart pepper
- 3 fedd hvitløk
- 1 klype tørket chili
- 300–350 g rigatoni
- 45 g salt
- litt pastavann
- 60 g finrevet pecorino romano

Kok opp 3 liter vann med ca. 45 g salt og kok pastaen etter anvisning på pakken. Mens den koker, steker du guancialen på medium temperatur til alt fettett smeltes ut og bitene blir sprø. Sil av alt fettett (men ikke kast det!) og sett de sprø bitene til side. Varm opp fettett i samme panne og ha i hvitløk, tørket chili og laurbærblad. La det steke et minutt før du har i tomater og hvitvin. Knus tomatene til litt grove biter med hendene eller en sleiv. La dem småputte til rigatonien er ferdig. Ha pastaen rett over i sausen sammen med en øse pastavann og gi det et lite oppkok. Ha i en liten neve finrevet pecorino og spar resten til servering. Rør inn med de stekte bitene guanciale på slutten. Pass på at det er et godt forhold mellom saus og pasta. Virker det tørt, ta litt mer pastavann og rør inn. Serveres med pecorino romano og gode mengder nykvernet pepper.



Drikketips til amatriciana

Retten er mer enn noe annet dominert av smaken av moden og innkokt tomat. Grunnsmakene salt og umami setter grunntonen. Salt guanciale er små, sprø innslag i den ellers myke retten. Pepper og pecorino gir dybde til aromabildet, og det er en fin varme fra chilien.

Dette handler mye om å la vinen overleve. Den tydelige umamien og chilien stripper vinene for mye frukt og nyanser. Rødvin forsterker en del av smaken i retten og gir den mer dybde. Hvitvin er mer leskende

og sommerlig. Oransjevin er mer robust og beholder sine gode egenskaper også sammen med maten.

De beste rødvin kombinasjonene ble en ung og fruktig xynomavro fra Hellas og en chianti classico fra Toscana. Av hvite viner klarte en riesling fra Alsace og en trebbiano av god kvalitet fra Sicilia seg best.

Alkoholfritt: Brin-gebærlimonade eller musserende rosévin uten alkohol.



VED SJØEN
Pasta med skjell

Pasta med hjerteskjell eller teppeskjell (vongole) er en klassiker fra Napoli-området og fanger essensen av enkelhetens perfektjon.. Det trenger ikke koste all verden om du plukker dine egne skjell, og retten er relativt enkel å lage.

Til 4 personer

- 1 dl god olivenolje
- 3 fedd hvitløk, finhakket
- 2 sjalottløk, finhakket
- 300 g spaghetti/linguine
- 1 sitron (gjærne amalfisitron i sesong)
- 1,5 dl hvitvin
- 100 g smør, i terninger (kan sløyfes, men smøret gjør sausen litt rikere)
- 40 g persille, finhakket
- 1 kg hjerteskjell eller vongoleskjell
- en klype tørket chili
- 1/2 fersk chili, finkuttet
- 60 g salt

Skjellene bør helst ligge en times tid i vann med salt og sukker så de åpner seg og spytter ut det meste av sanden. Skyll og rens noen ganger før koking.

Kok opp 4 liter vann med salt i en høy kjele. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Finn fram den største og bredeste stekepannen du har. Varm opp olivenolje og fres løk, hvitløk, sjalottløk og chili, før du har i hjerteskjellene og hvitvinen. Skru varmen opp på fullt og legg et lokk over. Skjellene skal koke 1–2 minutter. Sil av væsken og hell den over i en ny kjele. Kok den inn 1–2 minutter før du pisker inn smøret. La pastaen renne litt av seg før du har den i kjelen sammen med skjellene. Hell over kraften fra skjellene og ha i persille og sitronsaft. Gi alt et oppkok så pastaen suger til seg kraften og smøret fra skjellene, om det trengs bruker du en øse pastavann i sausen. Legg opp på tallerken og hell gjerne litt kraft over. Topp gjerne med persille eller litt revet bottarga (speket rogn).



Drikketips til pasta med skjell

En komplett rett som ikke snakker med høy stemme. Det er milde og avstemte smaker fra skjell, smør, urt og skaldyrkraft. Litt syrlig, litt salt – og veldig god.

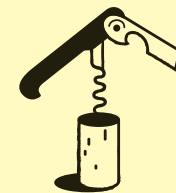
Det gjelder å finne en vin som har lik smaksintensitet som maten uten å bli for anonym.

De hvite vinene klarte seg best. Litt dempede viner med nok konsentrasjon av naturlig

fruktighet kledde retten best. Et triks hvis vinen er for dominerende, er å servere den ekstra godt avkjølt.

Muscadet er skaldyrvin med stor S. Sitrus og sjøaktige aromaer i vinen gjorde den til vårt førstevalg. Etna bianco fra Sicilia med modne sitrusaromaer og god nok syrlighet, ble også et godt følge. Chablis på kommunenivå bidro med syrlighet og dempet fruktighet løftet fram aromaene i skjellene.

Alkoholfritt: Hylleblomstdrikk, limonade eller en god sitronbrus.





BEGGE FOTO: GETTY IMAGES

Kva drue er eg?

1. Mens andre er raude eller lilla, er eg djup blå.
 2. I Italia begynte eg reisa mi i Piemonte i 1820, men no er eg for det meste i Toscana og på Sicilia.
 3. Du finn meg nok ikkje i England, Luxemburg eller Tyskland.
 4. Eg har meir metoksyprasin enn dei fleste andre druer, endå så blå eg er.
 5. Eg klarer meg fint åleine, men liker òg å blande meg med andre.
 6. Eg er mest kjend frå eit vinområde som ikkje vil vite av meg på etiketten.
 7. Du finn meg òg i Bolgheri, Margaret River, Penedès og Hawkes's Bay.
 8. Eg er kanskje noko enkel som ung, men eg kan utvikle meg betre enn dei fleste andre.
 9. Eg gjorde mitt offisielle inntog på slutten av 1700-talet. Ikkje lenge etter sette eg standarden for «Really Fine Wine».
 10. Det blir laga stor vin på dei vesle druene mine med mange steinar.
 11. I Italia mengjer eg meg gjerne med Sangiovese. I Australia med Shiraz.
 12. I 80- og 90-åra hang du ikkje heilt med i den nye verda dersom du ikkje hadde bytt ut rubb og stubb med meg.
 13. Eg er den mest planta raudvinsdrua i verda.
 14. Solbær og sigaresker, passar ikkje det godt saman då?
 15. Eg er Chiles nasjonaldrue, men kjem frå Frankrike.
 16. Foreldra mine er Cabernet franc og Sauvignon blanc.
 17. Grand cru Bordeaux, ja. For det meste. Vestsida, altså.
- Stokk om på desse, så har du meg:
- CURT ANES BANGE VINO

Svar: Cabernet Sauvignon

Vinens geografi

Hvilken betydning har geografi og avgrensning i vinens verden? Her kan du lese om hva geografiske grenser har å si for identiteten vår og for valgene vi tar. Og er egentlig norsk øl og vin helt norsk? Du finner noen eksempler på hva som er størst og minst, og kan oppdatere deg på eierstrukturene i Burgund.



Det får vere grenser!

Ei grense har alltid to sider. Ho stengjer inne, og ho stengjer ute. Grenser gjev kontroll. Grenser fører til avmakt. Ein steingard held kyrne borte frå gulrotåkeren. Vinlover teiknar grenser på kart for kor druene kan dyrkast. Vi kan finne mange årsaker og interesser bak kvifor grensene er sette der dei er, og kva effektar dei har.

TEKST HÅKON SKURTVEIT, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER ILLUSTRASJON ANTONIO SORTINO



Grensene rundt eit vinområde skal verne om identiteten til vinane frå området. Dei skal kontrollere at det ikkje er mogeleg å misbruke namnet til appellasjonen, i tillegg til å sikre kvaliteten og eigenarten på vinane som får bruke namnet. Ein vin-appellasjon er ein garanti for opphav og kvalitet for vinar frå eit avgrensa område.

Veksestaden til drueplantane er avgjerande for generell vinkvalitet og for lokalt særpreg. Denne påstanden er premissen bak europeiske vinlover. Det er difor vinverda (og hyllene i Vinmonopolet) er sortert etter geografiske område. Stadnamn brukt for ein appellasjon, representerer eit ry for kvalitet og særpreg. Dette namnet blir eit merkevarenamn. Innanfor ein stor appellasjon ligg ofte mindre appellasjonar med trongare krav og meir detaljerte reglar for kva druetypar som kan nyttast, kva produksjonsmetodar som er tilletne, og kva særpreg vinen skal ha. Innanfor grensene til ein appellasjon finst vinmarker med namn og definerte grenser. Ei lita vinmark med høg status er det aller gjæveste. Vinprodusenten får alltid høg pris for vinen herfrå fordi kvaliteten har vist seg å vere særst god – år etter år. Greitt nok. Men her er det meir enn berre den sensoriske kvaliteten som er attraktiv. Eg aksepterer gjerne høgare pris fordi eg har lese om produsenten og om denne vinmarka og veit at det berre blir produsert nokre få hundre flasker kvart år av denne vinen. Det same skjer når eg finn ei fin skjorte som berre finst i eit avgrensa utval, forma og sydd ved ein liten fabrikk i Finland. *Limited edition* er gjerne dei lokkande orda. Kvifor reagerer eg (og fleire) slik? Eg spradar rundt i skjorte få andre har maken til. Eg drikk vin med særpreg frå ein avgrensa åker som eg kan sjå att på Google Maps.

Barrikaden stenger gata – barrikaden åpner veg.

Tekst av Kjartan Fløgstad på eit kunstverk i Nationaltheatret stasjon, Oslo.

Eg trur det handlar om identitet. Både overflatisk spradeidentitet og djupare identitet som rører ved eiga sjølvkjensle. Eg står ut (for meg sjølv i det minste) frå den store hopen. Eg kjenner meg også nærmare verda fordi eg veit noko meir om produkta eg ber både utanpå og inni kroppen. Slik er det vel å vere menneske i ei tid og ein kultur der individualismen rår. Produkt som eg opplever som ekte og genuine, kan tene som erstatning for svekka identitetsband djupt nede i røtene til slektstreet som tidlegare generasjonar var mykje meir knytte til. Eg veit meir om ho som har laga vinen og drikk enn eg veit om oldemor mi.

Grenser hindrar fridomen og skapargleda for nokon. Grenser fører til frustrasjon. Grenser fører til konflikt som i verste fall kan føre til vald. Men konflikt kan òg setje i gang noko nytt og nyskapande. I vinregionar over heile Europa dukkar det jamleg opp energiske rabulistar som er dyktige og frittenkjande, og har klare meiningar. Slike har ikkje tolmod til å streve i årevis for å endre regelverket som set grenser for alternative idear. Dei stoler heller på at kvalitetane i vinane dei

lagar, skal sørge for euro i kassa – sjølv om dei må setje den lågaste kvalitetsklassen på etiketten. For nokre tiår sidan handla det ofte om å kunne bruke andre enn dei tilletne, lokale druesortane. Frå Toscana og andre regionar kom moderne raudvinar baserte på dei aller mest kjende druetypane som Merlot, Syrah eller Cabernet Sauvignon, og med tydeleg preg av lagring på nye eikefat. Desse moderne utbrytarane følgde og forsterka tidas trend med vin av berre éin druetype, og helst ein av dei velkjende franske.

ifølgje tradisjonen

No for tida er like gjerne utbrytaren ein vinprodusent som vender tilbake til dei verkeleg gamle tradisjonane. Desse bryt gjerne med reglar i gjeldande vinlover. Det kan handle om druetypar og metodar i vinmakinga som var vanlege i området for lenge sidan, men som ikkje er tilletne lenger. Ein slik trend gjer at Portugal siglar naturleg fram som kanskje det hippaste vinlandet i Europa. Portugisarane var for trege til å surfe med bølga av franske druetypar på

åtti- og nittitalet. I staden har landet no fått ein generasjon av vinbønder som er entusiastiske for dei gamle portugisiske druetypane. Dei plantar til og med ein salig miks av ulike druetypar i same vinmark, slik det var vanleg i riktige gamle dagar. Dei utfordrar rammene for vinmaking, til dømes ved å la druene for kvitvin ligge og maserere i mosten nokre dagar, i staden for å presse ut safta med ein gong. Det gjev kvitvin som nærmar seg oransjevin, i tråd med dei verkeleg gamle tradisjonane.

Det gamle er eldst

Dess eldre tradisjonar, dess meir ekte og sanne framstår produkta. Gjeld ikkje det òg spørsmålet om identitet og kjensla av å høyre til? Vin frå ein liten gard som blir driven på gamlemåten, økologisk og med dei urgamle druetypane som blir til vin gjennom spontan gjæring, laga heilt utan konformerande manipulering. Det blir like ekte som selbuvottane som oldemor strikka av ulltråd ho sjølv karda, spann og farga. God kvalitet kan vere sett saman av mange og svært ulike eigenskapar.

Vi prisar vinmarka

Men grenser rundt vinmarker handlar ikkje berre om psykologi. Det handlar også om botanikk og økonomi. For å få vin med særleg attraktive sensoriske kvalitetar trengst det ei vinmark med særleg gode veksttilhøve for vinplantane. Vinbonden har to val med druene frå ei slik vinmark: Han kan lage eit lite parti med vin som har namnet til vinmarka på etiketten, eller han kan blande denne aller beste vinen saman med vin frå andre stader og slik løfte kvaliteten på ein hovudvin frå eigedomen. Kva lønner seg? No for tida truleg det første. Det vanlege for småpro-

gard

uttale [ga:r] frå norrønt garðr (eigentleg 'inngjerding')

1. eigedom med hus og dyrkingsjord, bondeg- | fjellg-
2. inngjerda jordstykke (til dyrking)
3. plass, tun, bakg- | lufteg-
4. gjerde, skig- | steing-

ducentar frå DOCG-ane Barolo og Barbaresco i Piemonte har vore å lage éin vin frå appellasjonen, eventuelt ein reserva-vin i særleg gode år, og kanskje ein vin med landsbynamn. Vinmarksnamn var sjelda å sjå. Dei seinaste par tiåra har enkeltvinmarks Barolo og Barbaresco blitt vanlegare. Det sjeldne blir vanleg, men blir framleis opplevd eksklusivt nok til at det forsvare ein høgre pris.

Vaklande hierarki

Vinmakingsteknikkar kan kopierast. Veksestadar ligg der med sine unike tilhøve som ikkje kan kopierast av andre. Dette er i alle fall premisen som vinlover er bygde opp rundt. Men av og til rotar dei det til i iveren etter å finne nye attraktive kategoriar. Lovverket for DOCG Chianti Classico, som omfattar det sentrale området for Chianti, fekk ein ny kvalitetskategori i 2014 kalla gran selezione. Dette skulle representere det aller ypper-

ste kvalitetsnivået, over Riserva som tidlegar var på toppen av hierarkiet. Sjølv om det blei snakka mykje om terroir under lanseringa, tok ikkje gran selezione i praksis omsyn til forteljinga om at kvalitet i vin er knytt til ein stad. Ordninga var til dømes ikkje knytt til eit utval av dei beste vinmarkene, og det var ikkje ein gong lov å merke etiketten med namnet på ein av dei 11 etablerte regionane i Chianti Classico. Dette var nok ein ulogisk tabbe som fekk mykje kritikk i vinpressa. Det såg ut som om konsortiet som har ansvar for regelverket, ikkje sjøve trudde på forteljinga om regionar og eigenart. No er reglane endra. Frå årgangen 2018 kan du finne eit vinmarksnamn på etiketten ved sida av namnet på regionen og gran selezione.

Gammal kvalitet

I Rioja har dyrkarane vore opptekne av særpreg og kvalitet ved enkelte vinmarker frå gammalt av, men regelverket

rundt appellasjonen DOCa Rioja har ikkje tillete å setje lokalt opphav som landsby eller vinmark på etiketten. Spansk hierarki for vinkvalitet har heller vore basert på kor lang lagring vinen har hatt før sal. Premissen er at berre dei aller beste vinane (dei som kjem frå dei beste vinmarkene i dei beste åra) fortener og toler lang lagring på fat. Gran reserva har vore toppnivået med krav om fem års lagring før sal, der minst to år skal vere på fat. Men vi veit godt at det ikkje berre har vore fabelaktig vin som har hatt gran reserva på etiketten. Eit nyrevidert regelverk tillet no å setje vinmarksnamn på etiketten dersom du følgjer dei strengare reglane for vin frå ei enkelt vinmark, såkalla *Vinificado Singular*. Eit anna krav er at du må eige vinmarka sjølv, eller kunne dokumentere at du har kjøpt druene herifrå i minst 10 år. Regelverket har òg frå 2017 opna for å tillate landsbynamn på etiketten dersom minst 85 % av druene kjem derfrå – dersom du sjølv eig vinmarkene, og vineriet ditt ligg innanfor grensene av den same landsbyen. Reglane for *Vino de Municipio* passar dermed fint for dei veletablerte, halvstore og store produsentane. Dei eig gjerne store vinmarker rundt eigedomen. Men reglane stengjer ute ivrige nykommarar som driv i mindre skala. Dei leiger gjerne lokala der dei lagar vinen, og dei dyrkar druene på leigde vinmarker rundt omkring i fleire kommunar. Bak eit kvart slikt regelverk aner vi langdryge møte med argumentasjon som handlar om meir enn å verne om vinkvaliteten.

Klimaendring flytter grenser

I vinområde med høg status er dei beste vinmarkene kjendisar. Det gjeld mellom anna for Côte d'Or og Chablis i Burgund, Barolo og Barbaresco i Piemonte,

«Grenser fører til konflikt som i verste fall kan føre til vald. Men konflikt kan òg setje i gang noko nytt og nyskapande.»

vinområda nær elvene Rhinen og Mosel i Tyskland, og langs Donau og Kamp i Austerrike. Slike stader er det vanleg at ein vinprodusent eig delar av vinmarker som ligg spreidde i området. Namna til dei berømte vinmarkene er så sterke merkevarer at ein produsent alltid vil få godt betalt for vinen. Men fleire vinmarker som i alle år har gjeve den beste vinen, er no i varmaste laget for dei lokale druetypane. Då eg stod saman med ein produsent i Piemonte og såg ut over vinmarkene ein vinterdag, fortalde han at eit kjenneteikn for dei beste vinmarkene har vore at der smeltar snøen først. Men slik er det ikkje lenger. Druene frå dei litt kjøligere vinmarkene gjev gjerne beste vinen no. Forklaringa er at dei mest strålende gode vinane i verda kjem typisk frå eit terroir som er marginalt. Med andre ord frå ein veksestad som er slik at det berre er så vidt druene blir fullmogne, og berre i dei varmaste åra. Ein effekt av klimaendringa er at vinmarkene som før var dei beste, no har ein tendens til å gje vinar med svært mykje alkohol, og fruktaroma som minner meir om tørka og sylta enn nyskoren frukt. Det mest attraktive med druetypan *Nebbiolo* frå Piemonte er det store spennet av aroma. Vi kan oppleve lett blomeange på toppen og mineralsk eller tjøreaktig aroma i botn. Blir veksestaden for varm, blir vinen dominert av sødmefull fruktaroma i midten – om du er med på den vertikale aromamodellen her. Det heile framstår mindre distinkt, livleg og forførande.

Klimaet, og jorda si evne til å regulere vasstilgangen til plantane er truleg dei to viktigaste faktorane for vinkvalitet. Vil kanskje hierarkiet mellom vinmarkene i Piemonte bli omstokka? Eller kanskje preferansane våre endrer seg frå det livlege og nyanserte, til det meir sødmefylde inntrykket varmare klima gjev.



Hva er norsk?

Vinmonopolet har drikker fra hele verden i hyllene, men når blir de norske? Er det historien, naturen eller ideen som avgjør nasjonaliteten til en drikk?

TEKST ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE

Tilhørigheten til et sted er ofte en måte å forstå oss selv på. Nasjonal identitet kan være trygt og inkluderende, men det kan også bli ekskluderende og ufyselig. Også når vi snakker om kvalitet i vin og andre landbruksprodukter, er nasjonalt og regionalt opphav viktig. Derfor finnes det regelverk som skal beskytte denne identiteten, og verne om det som er unikt. Noen ganger er det ikke alltid rett fram, men jussen krever tydelige regler uten rom for tvil. La oss kikke nærmere på et par problemstillinger som kan dukke opp når råvarer krysser landegrensener.

Kan italienske druer bli norsk vin?

Få drikker er mer knyttet til et bestemt geografisk sted enn vin. Gjennom generasjoner er vi opplært til å tenke at kvaliteten og særpreget på vinen henger sammen med hvor druene er dyrket. Sagt på en mer kommersiell måte så er opprinnelsen en stor del av vinens merkevare. EUs vinlov og vinlovene i de ulike vinregionene styrer mye av regelverket bak det som står på etikettene. Noen ganger kommer vi likevel over gråsoner. Det finnes for eksempel norsk vin på Polet som er laget på bare utenlandske druer. Så lenge druene er blitt til vin i Norge, er det fullt tillatt å kalle en slik vin norsk. Det handler om flere ting, men først og fremst om at vi ikke har en lang historie med vinproduksjon å se tilbake på.

Hadde vi hatt det, ville vi også hatt god tid til å finjustere regelverk og vinlover, og fått på plass beskyttende nasjonale opphavsbetegnelser. Helt lovløst er det riktignok ikke her i nord, men i akkurat dette tilfellet er reglene våre litt diffuse. Noe av grunnen til at vi kan si at vinen er norsk selv om druene for eksempel er dyrket i Italia, er at druene ble til vin i Norge.

Tollforskriften

For å komme videre i denne problemstillingen må vi forstå tollforskriften. Dette er et regelverk som gjelder for hele EU. Tollforskriften slår fast at opprinnelseslandet er der den siste økonomiske forandringen på et produkt blir gjort. Når malt fra Tyskland gjæres til øl i Norge, blir det norsk. Når sjokolade fra Elfenbenskysten lages til melkesjokolade i Norge, blir det faktisk til et lite stykke Norge. Og hvis noen kjører en lastebil med druer fra Sør-Europa til Norge og lager vinen her, blir vinen norsk.

Vinforskriften

Så lenge vi ikke har en egen nasjonal eller regional vinlov som gir en geografisk beskyttelse for norsk vin, kan i praksis råvarene komme fra hvor som helst. Dette må likevel framgå av produktmerkingen. Det sørger vinforskriften for. På samme måte som tollforskriften er vinforskriften et felles regelverk for

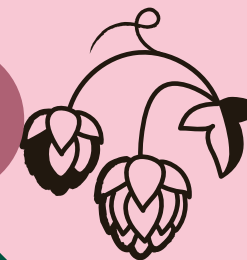
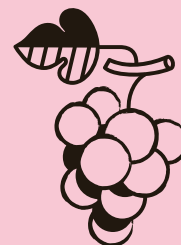
EU og EØS. I dette regelverket står det tydelig at hvis druene er høstet i et annet EU- eller EØS-land enn der vinen blir framstilt, må den merkes med for eksempel «Vin fra det europeiske fellesskap». Alternativt må det stå tydelig at vinen er framstilt i for eksempel Norge av druer høstet i for eksempel Italia. Det samme gjelder for viner som er framstilt i et land utenfor EU/EØS. Derfor holder det altså ikke å «bare» kalle en vin norsk, dersom druene ikke er dyrket her. I slike tilfeller må det merking til. På Vinmonopolet har vi løst det ved at vinen sorteres som norsk, men på produktinformasjonen på nettsiden vår vil vi opplyse om hvor druene kommer fra.

Beskyttende merker

Vi har eksempler på at merkeordninger kan gi et mer detaljert regelverk som vil utelukke slike gråsoner. En «akevitt» kan for eksempel være mye forskjellig. Står det derimot «Norsk akevitt» på flasken så fungerer det som en garanti for at spriten er framstilt av minst 95 % norske poteter, og at den har blitt lagret i en minimumsperiode på eikefat. Vi har hatt merkeordningen siden 2011, men siden februar 2020 har den vært en del av EUs geografiske opprinnelsesbetegnelser (PGI) som skal beskytte nasjonale og regionale matskatter i EU. I Norge administreres dette av Matmerk og godkjennes av Mattilsynet.

Hvor kommer vinen fra?

Det finnes norsk vin på Polet som er laget på bare utenlandske druer. Så lenge druene er blitt til vin i Norge er det fullt tillatt å kalle en slik vin norsk. Noe av grunnen til at vi kan si at vinen er norsk selv om druene for eksempel er dyrket i Italia er at druene ble til vin i Norge.



Hva er norsk øl?

Vi er stolte av våre lokale bryggerier, men er ikke så opptatt av hvor råvarene kommer fra. Ofte lages norsk øl av både humle, malt og gjærkultur fra utlandet, bare vannet er lokalt.



Sider fra Hardanger er også en beskyttet geografisk betegnelse. Et slikt merke skal blant annet garantere at produksjonen av eplene, pressing, gjæring og lagring av sideren skjer i Hardanger.

Tyske regler for sør-europeiske druer

Den tyske vinloven har orden i sysakene og kan fungere som et godt eksempel på hvordan det går an å lage egne kategorier for viner med utydelig opprinnelse. Den har definerte begreper for musserende vin som sier noe om hvorvidt druene er dyrket i eller utenfor Tyskland.

Står det bare *sekt* på etiketten, er druene typisk laget på en basevin som kommer fra rimeligere regioner sør i Europa, men den har blitt musserende i Tyskland.

Deutscher sekt må derimot lages på druer dyrket i Tyskland, men kan komme fra flere ulike regioner.

Deutscher sekt bA er en mer detaljert kategori. Det lille tillegget bA er en forkortelse som løst kan oversettes med «fra en definert region». Alle druene må komme fra en av de 13 definerte vinregionene i Tyskland, og navnet på den aktuelle regionen må stå på etiketten.

Winzersekt referer til en musserende vin der produsenten selv har dyrket druene som er brukt. I tillegg er det en del regler knyttet til produksjonen som skal sikre høyere kvalitet.

Det tyske regelverket for produksjon av musserende vin er ryddig og skiller på både produksjonsmetode og råvarenes opprinnelse. Ideelt sett vil det gjøre konsumentene bedre opplyst. Men for at disse begrepene ikke bare skal være uforståelige koder, må betydningen være tydelig kommunisert

og allment kjent. Når vinproduksjonen i Norge vokser seg større, vil et tydeligere regelverk presse seg fram. Vi i Vinmonopolet ønsker alt som virker mer oppklarende velkommen, og gjerne med samme ryddighet i regelverket som tyskeren har fått på plass. Vi kan ikke innføre regler for merking som ikke allerede eksisterer. I de fleste tilfeller finnes det heldigvis allerede gode systemer vi kan bruke.

Øl

Selv om mange av oss har et patriotisk forhold til vårt lokale ølbryggeri, er vi i mindre grad opptatt av råvarenes voksested når det kommer til øl. Det er lettere å godta at ølet er norsk, selv om alle råvarene, bortsett fra vannet, er utenlandske. Det norske ølet er et globalt produkt. Størstedelen av maltet som brukes i norsk øl, kommer fra de andre nordiske landene eller England, Tyskland eller Belgia. Humlen vi bruker, kommer som regel fra Tyskland, Tsjekkia, Storbritannia, England, USA eller New Zealand. Og de fleste gjærkulturene vi bruker, har enten dansk, tysk, britisk, amerikansk eller belgisk opprinnelse. Det har riktignok vært en økning i bryggerier som bruker norsk malt i ølet sitt den siste tiden, men det er fremdeles forsvinnende lite i den store sammenhengen.

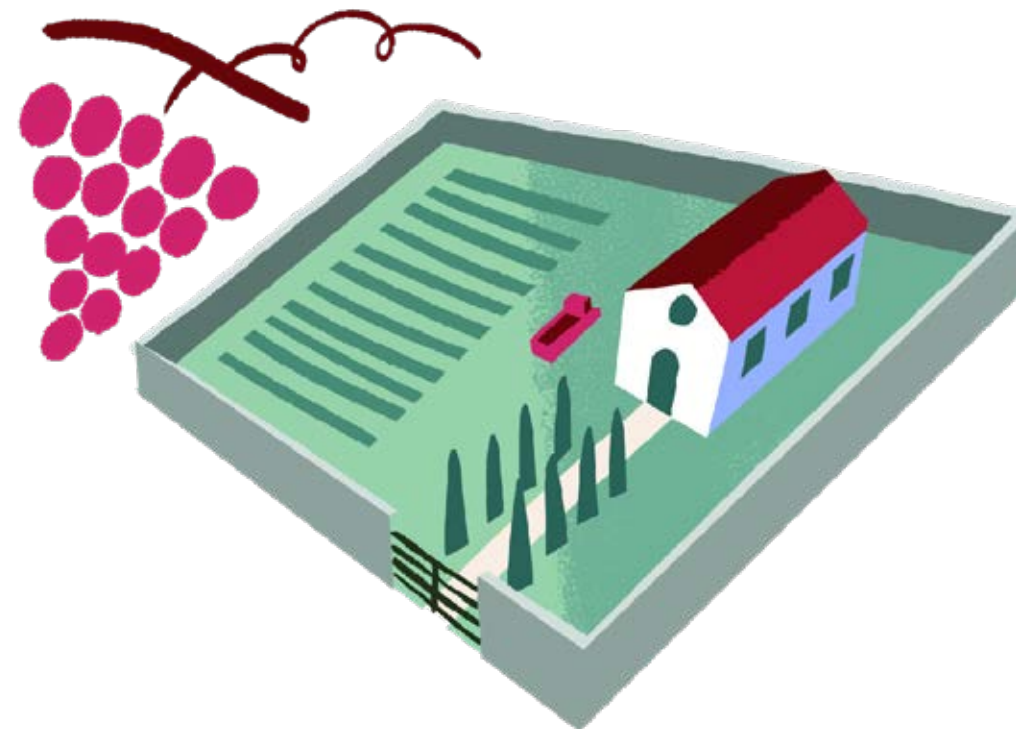
Kveik, den norske ur-gjæren, har fått styrket sin status og utbredelse i visse ølmiljøer. Dette føyer seg inn i interessen for bruken av lokale, stedegne råvarer som vi også ser i USA og i Storbritannia, men sammenliknet med vinverdenen er det fremdeles få koblinger mellom råvarens opprinnelse og det ferdige ølet. I ølverdenen kan det heller se ut som det viktigste er nasjonaliteten til merkevaren. Noen

merkevarer har en sterk nasjonal tilhørighet. Selv om både råvarer og produksjon knytter ølet til andre steder, er det fremdeles et ønske fra bryggeribransjen å knytte ølet til merkevarens opprinnelse

Brennevin

Samme type problemstilling kan vi se i brennevinsbransjen. Så lenge et brennevin ikke har en lovfestet definisjon, kan det egentlig være laget hvor som helst. Igjen er det tollforskriften som avgjør brennevinets opprinnelse. For eksempel kan en rom som er destillert og modnet i Karibia, sendes i bulk til Tyskland der det blir tilsatt krydder og flasketappet. Produsenten vil selvfølgelig helst selge dette produktet som en karibisk spiced rum, men den vil få et tysk flagg i Vinmonopolets butikker. Brennevinsindustrien ønsker at opprinnelseslandet skal avgjøres av hvor merkevaren er registrert, men enn så lenge slår tollforskriften inn. Den sier altså at det er den siste kommersielle endringen av produktet som avgjør den endelige opprinnelsen.

Opprinnelse er en viktig del av profilen til verdens mest ettertraktede whiskyer. Sjøsprøyt og lokale lagringsforhold tillegges stor betydning for de skotske maltwhiskyene. Interessant nok spiller ikke råvarens opprinnelse en like viktig rolle i denne historiefortellingen. Stort sett kommer riktignok det meste av maltet som brukes i skotsk maltwhiskyproduksjon fra Storbritannia, men det er lite oppmerksomhet på råvarenes opprinnelse. Kanskje vil det endre seg når noen destillerier nå har begynt å importere korn fra Europa. De som sverger til skotskprodusert malt, vil sikkert finne en måte å framheve det i sin markedsføring.



Vinens opprinnelse – veiledende eller villedende?

Mange vil hegne om sitt med en beskyttet geografisk betegnelse. Men holder vinområdene på å drukne i sitt eget mangfold?

TEKST TOM R. TYRIHJELL, LEDER VAREFAG



Smaken og lukten av en vin kan fortelle en vinsmaker hvor den kommer fra, med et presisjonsnivå helt ned til vinmarken druene er dyrket i. Vinen har en signatur, en adresse og en identitet som lar seg spore opp gjennom sansene.

Det er i hvert fall det vi liker å tro, og det bekrefter ikke bare myten om den suverene vinsmakeren, men går også rett til kjernen av identitet og lovverk for europeisk vin. Kvaliteten på vinene er uløselig knyttet til vinens geografiske opprinnelse, og da må stedsnavnet og områdets grenser beskyttes. En vin smaker som den gjør fordi den kommer fra et bestemt område og ikke et annet.

Det er **lang tradisjon for å beskytte vinområdene** i Europa. I 1756 ble vinmarkene i Douro-dalen klassifisert. Det var den første klassifikasjon i sitt slag og skulle beskytte den da så populære portvinen mot kopier fra andre områder og land. I 1935 kom den franske vinloven som senere har dannet skole for både EU og andre vinlands lovgivning. Alle områdene hvor man laget vin, ble inndelt i appellasjoner og plassert på ulike nivåer i et hierarkisk system basert på krav til opprinnelse, avkastning, druetyper osv. Nederst var bordvinene, øverst AOC-vinene (Appellation d'Origine Contrôlée). Frankrikes anerkjente og tradisjonelle vinområder skulle beskyttes ved å ha et unikt eierskap til stedsnavnet.







Denne modellen var **EUs utgangspunkt** da de på 60-tallet begynte arbeidet med å strukturere og harmonisere medlemslandenes ulike vinlover. Den geografiske opprinnelsen til vinen skal beskyttes, både medlemslandene imellom og overfor land utenfor EU. En vin skal ikke kalles champagne, chablis eller chianti hvis den faktisk ikke kommer fra nettopp disse områdene. EUs inndeling deler vin inn i to hovedgrupper: de med

«Formålet med å beskytte de geografiske vinområdene var å hjelpe oss vinkjøpere med å finne riktig vin. Men mangfoldet begynner kanskje å bli en navnejungel heller enn en god veiledning.»

og de uten geografisk opprinnelse. Så herlig enkelt, men det varer ikke lenge. De uten geografisk benevnelse, er ikke uten, men de kalles bare landvin eller vin fra det landet de kommer fra. De med geografisk benevnelse deles i to grupper: Protected Geographical Indication (PGI) og Protected Denomination of Origin (PDO). For PDO-vin kreves det at alle druene kommer fra det oppgitte området, og at vinen er helt og holdent produsert der. Videre heter det at det skal være en essensiell sammenheng mellom produktets kvaliteter og karakteristika, og det geografiske områdets naturgitte og menneskelige faktorer. Disse faktorene kan være klima, jordsmonn, temperatur, soleksponering og bestemte produksjonsmetoder som historisk har vært brukt i området.

Formålet med å beskytte det geografiske området var å hjelpe oss vinkjøpere med å finne riktig vin. Navnet på området vinen kommer fra, skulle garantere en bestemt stil og kvalitet. Dette skal du få når du kjøper en bordeaux, mens du får noe annet når du kjøper en vin fra Burgund. Over tid har det imidlertid blitt svært mange viner med geografisk opprinnelse. Mangfoldet begynner å bli en navnejungel heller enn en god veiledning. Hva kan man forvente av stil og kvalitet i en vin fra Aloxe-Corton, Bandol eller Cahors?

La oss fortsette med **Frankrike som eksempel**, og nærmere bestemt Burgund. Her er alle områdene, totalt 84 stykker, klassifisert som DPO. En av de største appellasjonene, Bourgogne, er på hele 2700 hektar og strekker seg over tre departement (fylker) og 300 landsbyer (kommuner). I den andre enden av skalaen finner vi Romanée-Conti, en vinmark på kun 1,81 hektar. Hvordan kan disse to områdene med så stor forskjell i utstrekning være

	 EU	 FRANKRIKE	 ITALIA	 TYSKLAND	 AUSTRALIA	 USA
Med geografisk benevnelse	PDO (Protected Designation of Origin)	AOC/AOP	DOC/DOCG (DOP)	Qualitätswein (g.U.)	Geographical Indication GI	American Viticultural Area AVA
	PGI (Protected Geographical Indication)	IGP	IGT (IGP)	Landwein (g.g.A)	Sub-region Sone/Super-sone State	Sub-AVA Region-AVA County AVA Single State AVA Multi-State AVA
Uten geografisk benevnelse	Wine	Vin de France	Vino di Italia	Deutscher wein	Wine of Australia	American wine

på samme nivå hva angår geografisk opprinnelse? Mer kunnskap om Burgund lærer oss riktignok at det er en pyramide (region-landsby-vinmark) som skiller disse appellasjonene i nivå og areal, men det lar seg ikke lett lese ut av etiketten. Da er det heller tilleggsmerking på etiketten, som «premier cru» og «grand cru», som hjelper oss med å sortere videre. Den geografiske opplysningen sier lite om hva vi kan forvente av vinen hvis vi ikke allerede har smakt den og forbinder noe med navnet.

Vinmarken er den minste geografiske enheten i lovverket. Det er her vi burde finne det mest konsentrerte uttrykket for områdets naturgitte og menneskelige faktorer. Men vinmarker varierer også

i størrelse. Den største vinmarken i Europa ligger i Montenegro og er 2300 ha. Den har 28 ulike druetyper, og 2000 personer bruker over en måned på å plukke druene. Kommer stedets avtrykk på vinen godt nok til uttrykk her? Selv for mindre vinmarker spør man seg om de er små nok. Grand cru-vinmarken Clos de Vouget i Burgund er på 49,25 hektar og er delt mellom 66 produsenter. Dette er ingen homogen vinmark. Forskjellene i naturgitte og menneskelige faktorer i denne vinmarken er store nok til at den godt kunne ha vært delt opp flere selvstendige vinmarker.

Når det er sagt, er det som regel **summen av variasjonene i en vinmark** som gir vinen dens karakter. Vi kan ikke bare

fortsette å zoomer inn på stadig mindre enheter. Deler vi en vinmark opp i 10 000 subområder, imploderer hele ideen om en tradisjon og et sted. Vi sitter igjen med en benevnelse uten en meningsfull geografi.

Tilbake til blindsmakeren. Hvordan klarer hen å reise fra innholdet i glasset til stedet vinen kommer fra? For det kan skje. Det har skjedd. Stedet er viktig. Det finnes noen naturgitte og menneskelige faktorer, som klima, druetype, avkastning og produksjonsmetode, som gjør at vinen smaker som den gjør. Ikke ulikt alle andre, men heller ikke likt alle andre.

Det er jo dette vi egentlig leter etter, og ønsker at det geografiske navnet på etiketten skal representere.

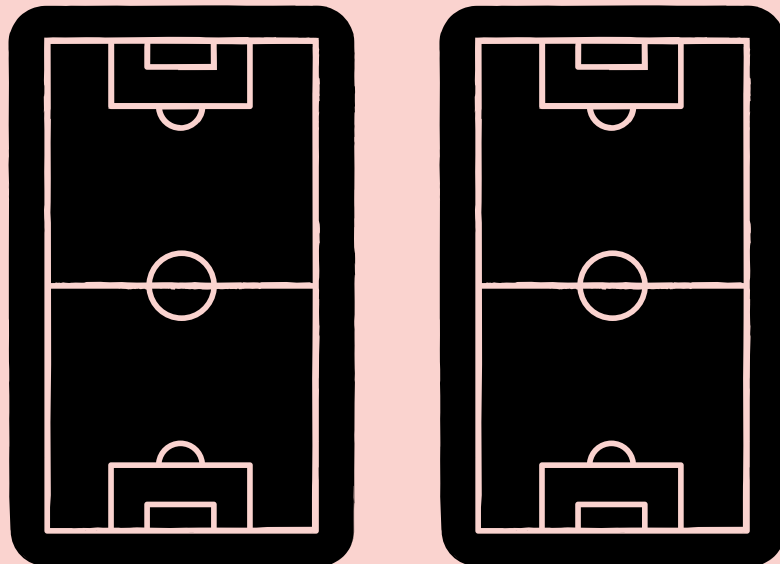
GEOGRAFI

Druer i lange fotballbaner

I Europa oppgis størrelsen på et vinområde eller en vinmark i hektar. En hektar er 100 ganger 100 meter, eller 10 000 kvadratmeter. Men hvor stort er det?

Se for deg omtrent to fotballbaner ved siden av hverandre, så har du et bilde. Fotballbaner varierer i størrelse fra 45 til 90 meter bredde og 90–120 meter lengde. Ullevål stadion ganger to blir 1,4 hektar.

Etymologi: hektar, fra fransk *hectare*, av hekto- (100) og ar (åpen plass).



VERDENS SAMLEDE AREAL FOR DYRKING AV DRUER TIL VINPRODUKSJON (HEKTAR)

Ca. 7 millioner

SMÅTT VERDEN RUNDT (HEKTAR)

MINSTE APPELLASJON I FRANKRIKE
LA ROMANÉE CONTI I BURGUND

1,8

MINSTE DOC I ITALIA
FARA I PIEMONTE

5

MINSTE GI I AUSTRALIA
HASTINGS RIVER I NEW SOUTH WALES

13

MINSTE AVA I USA
COLE RANCH I CALIFORNIA

24

MINSTE REGION I FRANKRIKE
LORRAINE

125

Hvor lite kan det bli?

En vinmark kan være liten eller stor, men hvor går den nedre grensen? Det er ikke en homogen størrelse vi snakker om, så hvorfor ikke følge variasjonene i de naturgitte forskjellene helt ned på den enkelte vinplante?

Dalai Lama hadde i over 20 år verdens minste vinmark, Les Amis de Farinet i regionen Valais i Sveits. Den består av tre vinplanter og er på 0,000167 ha (1,67 m²). Men det blir ikke en egen vin. Druene inngår i en blandingsvin selges til inntekt for det lokale barnehjemmet.

I skrivende stund er det engelskmannen Dominic Buckwell som har rekorden. Den femte desember 2019 registrerte han sine to vinplanter i husveggen som Storbritannias vinmark nummer 9321. Buckwell, som er direktør av Wines of Great Britain, må som eier melde inn til myndighetene hvor mye vin han produserer årlig. Det skulle bli omtrent én flaske rød og én hvit.

Når det største er det beste

Hvor stort kan det bli før det mister sin egenart? Det er ikke uvanlig å høre utsagn som «jeg liker bare italiensk vin», eller «jeg drikker ikke fransk vin». Finnes det en nasjonal vinstil – eller er det heller slik at vi forbinder landet med noen av dets mest kjente viner?

I prinsippet kan man blande druer og vin fra hele verden, men de nasjonale myndighetene i landet/landene den skal selges i, vil som regel kreve en noe snevrere geografisk avgrensning.

Når man blander vin fra flere regioner eller land, er det som regel behovet for tilgang på store mengder druer som er det viktigste. Området South Eastern Australia, som er å finne på mange australske etiketter, er faktisk ikke en administrativ region, men en geografisk konstruksjon skapt av produsentene av store volumviner, for å kunne blande vin fra statene New South Wales, South Australia og Victoria.

ALLE TALL ER HEKTAR DYRKET VINMARK

Største vinregioner i EU

LA MANCHA

450 000

LANGUEDOC-ROUSSILLON

224 000

BORDEAUX

113 000

SICILIA

110 000



Største AVA i USA

UPPER MISSISSIPPI RIVER VALLEY

77 477

Største region i Australia

SOUTH AUSTRALIA

76 292

Største GI i Australia

RIVERLAND
SOUTH AUSTRALIA

21 000

STØRSTE VINLAND ETTER AREAL VINMARK (2020)

SPANIA
909 367



FRANKRIKE
788 879



ITALIA
681 415



USA
305 000



CHILE
207 000



ARGENTINA
215 000



KINA
190 000





Vinmarken – merkevaren som har slått rot

Hvor vinen kommer fra, er en av de populære forklaringene på hva som gir unike egenskaper til vinen. Noen vinområder eller vinmarker har blitt så kjente at de fungerer som merkevarer. De fleste vil ha god vin, men hva ser du etter når du skal velge en? Er du en av dem som helst velger viner som har kjente vinområder eller vinmarker på etiketten?

TEKST ANDERS STUELAND, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER ILLUSTRASJON ANTONIO SORTINO

Dommerne i Vinmonopolets sensoriske prøveinstans smaker vin blindt. Slik vurderer de kvalitet uten å bli påvirket av hvem som har laget vinen, eller hvordan etiketten ser ut. Mange ganger kan vinen komme fra flere områder eller vinmarker. Vinmonopolet tester vin med blindsmaking fordi det er smaken som er viktigst, og ikke bling- eller kjendisfaktoren. Når du skal velge en vin på Vinmonopolet, vil du sannsynligvis ha en vin som smaker godt, men hvordan velger du når du ikke kan smake vinen før du kjøper den? Styrer du etter pris, utseende eller beskrivelsen på hylleforkanten? Eller kanskje du jakter på den gode historien eller den anerkjente merkevaren? En som har studert dine vaner som kunde, er Jan Behrens. Han er seniorrådgiver i analysebyrået Opinion som blant annet har jobbet for Vinmonopolet. Jan kan merkevarefag og har også jobbet med utvikling av vinkonsepter.

– For noen år tilbake var jeg på besøk hos en vinprodusent i Østerrike. Der fikk jeg smake to viner som smakte ganske likt, men den ene var mye dyrere enn den andre. Derfor spurte jeg om hvorfor de hadde så ulik pris. Svaret jeg fikk, var at den ene vinen var laget med druer fra en vinmark som er mer krevende å både jobbe i og komme til. Derfor kostet den mer enn den andre. Mange tenker nok at høyere pris gir bedre kvalitet, men her var det noe annet i sving. Hva tenker du om det?

– Vin som har lik kvalitet, kan ha forskjellig verdi, altså ulik pris. For produsenten kan det henge sammen med at den ene vinen koster mer å lage fordi den ene vinmarken er mer arbeidskrevende enn den andre. Men for at produsenten skal kunne få igjen for den høyere kostnaden det er å lage den ene vinen, må noen være villig til å betale mer for den. Da må de oppleve at de får noe igjen for den høyere prisen. Det er her merkevarebygging kommer inn. Kunden vil betale mer om det er en opplevd merverdi. En slik merverdi kan

FOTO: JOJO STUDIOS



være en historie knyttet til vinen – som hvor vinen kommer fra.

– Noen viner kommer fra store områder, som hele South Australia, mens andre kommer fra en liten vinmark. Når navnet på vinmarken står på etiketten, gir det meg et signal om at den er laget på druer som er fra et sted som gir spesielt god vin. I teorien bør en blanding av druer fra flere vinmarker kunne gi en mer sammensatt smak på vinen. Tanken med vin fra enkeltvinmarker er snarere at det homogene er bedre enn mangfoldet. Hva er appellen med vin fra bestemte vinmarker, tenker du?

– Stedet vinen kommer fra, er som en fortelling som skiller viner fra hverandre. Ett sted kan være berømt, mens et annet kan være ukjent eller veldig lite. Noen vinmarker er jo mindre enn hagen min, som ikke er spesielt stor. At noe er lite, kan gi en følelse av eksklusivitet, men kvaliteten bør også være bra. Uansett har de fleste av oss lært at vin er knyttet til stedet der vinplantene vokser. Det er ikke så ulikt reiselivet. For noen er det en verdi å fortelle til kollegaer på jobb om en reise til en bortgjemt landsby, akkurat som det er gøy å servere venner en vin som kommer fra et sted få andre har hørt om. Navn på vinområder eller vinmarker kan være en måte å fortelle om det unike ved vinen.

– Franskmennene var tidlig ute med å beskytte navnet på vinområder slik

«Kunden vil betale mer om det er en opplevd merverdi. En slik merverdi kan være en historie knyttet til vinen – som hvor vinen kommer fra.»

JAN BEHRENS, SENIORRÅDGIVER I ANALYSEBYRÅET OPINION

at ingen andre kunne misbruke dem. Historien som følger med slike beskyttede områder, handler gjerne om det unike – at du får en smak av stedet som du ikke får i vin fra andre steder. Chablis er eksempel på et navn som bare produsentene i de områdene kan bruke. Jeg har smakt mange viner som smaker likt en chablis, selv om de kommer fra andre områder eller land. Ofte er de billigere enn ekte chablis også. Er det slik at navnet på beskyttede områder kan fungere som merkevarer?

– Ja, det er jeg enig i. Mange merkevarer er ikke knyttet til et bestemt sted, men for vin er det ofte litt annerledes. Det interessante med vin er at navnet på stedet også blir en form for merkevare, sånn som Chablis eller Sancerre. I Chablis er det mange produsenter som alle merker sin vin med Chablis, og på den måten låner den felles merkevaren, Chablis. For kunden har navnet Chablis en troverdighet og verdi, enten de bare har plukket opp navnet fra noen de stoler på, eller de har kunnskap om hva som ligger bak.

– Enkelte vinområder fordeler vinmarkene i et hierarki. Dette er vanligst i Frankrike, men også Tyskland og Østerrike har slike systemer. Om vi fortsetter med Chablis, så har de klassifisert vinmarkene i fire nivåer, der premier cru og grand cru er de to på topp. Det er ikke alltid så lett å smake forskjell på en vanlig chablis

og en premier cru, men prisen på dem er likevel ulik. Hva er poenget med et slikt hierarki?

– Undersøkelser i dagligvarebransjen viser at kunder lett blir frustrerte når det har for mye å velge i. Mindre og mer spisset utvalg kan rett og slett gi mer fornøyde kunder fordi det hjelper dem å sortere. Vin er mye mer komplisert for kunden enn ost og melk fordi valgmulighetene er så store. Et hierarki, slik de har i Chablis, er en måte å vise forskjeller slik at kunden lettere kan ta et valg. I tillegg kan det å tilby en dyrere og mer eksklusiv variant av et produkt føre til at hele merkevaren blir styrket.

– Nye eller ukjente vinområder vil gjerne ha en fot inn i markedet. Hva skal til for at slike områder kan skape en felles merkevare med godt rykte?

– La oss si at et nytt område vil bygge sin merkevare. Da må de få fram sin fortelling, som kan handle om skråninger med spesielt jordsmonn, klima eller druetyper. For noen spesielt interesserte kunder er det en verdi i seg selv at området er nytt og uoppdaget. Skal området slå gjennom hos flere, må det ha troverdighet. Her spiller blant annet vinjournalister en viktig rolle. Spesielt her i Norge hvor det er ulovlig med alkoholreklame, er merkevarene og områdene spesielt avhengige av etablerte vinjournalister som gir dem omtale og går god for dem.

– Kan du si litt mer om hva slags kunder som har tendens til å velge vin fordi den kommer fra et anerkjent vinområde?

– Disse kundene har gjerne bestemt seg for hva de liker, og er opptatt av det vi kan kalle klassiske merker, produsenter og områder. Vi har gjort undersøkelser som viser at hver fjerde kunde på Vinmonopolet er av denne typen, og nesten halvparten av dem er over seksti år. Det er fristende å kalle dem litt konservative. De er ikke så interessert i det som er nytt og spennende, men er lojale til det de liker.

Burgund er i endring

Ikke ved at vinlandskapet fysisk endrer seg, men eierstrukturene er i endring, og tendensen vil trolig forsterke seg ytterligere i årene som kommer.

TEKST PER MÆLENG, SENIOR PRODUKTSJEF ILLUSTRASJON ANTONIO SORTINO

Endringene kommer som følge av markedet. Den internasjonale interessen for Burgund og burgundere har eksplodert de senere årene. Det har resultert i at tilgjengeligheten på de mest etterspurte produktene er sterkt redusert, og prisnivået har nådd et nivå som for kort tid siden var utenkelig. Ingenting tyder på at verken prisene eller interessen vil stagnere. Trolig vil dette endre Burgund slik vi kjenner området i dag, for alltid.

Høye priser og høy etterspørsel

Fra å være en lokal vin med en begrenset geografisk utbredelse lokalt i Frankrike og enkelte andre europeiske hovedsteder har burgundere i løpet av kort tid blitt den mest etterspurte vinmerkevarer i verdensmarkedet. Ingen så for seg dagens etterspørsel og ekstreme priser for bare få år siden. For mange kunder som har kjøpt vinene i mange år, har dagens priser resultert at de nå har måttet droppe burgundere.

Yngre folk med begynnende vিনিinteresse og begrenset økonomi får problemer med å koble seg på.

Etterspurt premier cru og grand cru er ikke lenger innen rekkevidde for en ordinært stor lommebok.

Så hva har skjedd? Hva skyldes den eksplosive interessen, og hvorfor er det i første rekke Burgund og burgundere som har fått del i og blitt rammet av den aggressive pågangen fra verdensmarkedet? Overordnet handler dette om en økt vিনিinteresse på verdensbasis. Likevel har utviklingen i Burgund og interessen for burgundere vært mer ekstrem enn i andre kjente vinområder.

Eierstruktur i Burgund

En særegenhet for Burgund er eierstrukturen. Storparten av eiendommene er eid av private, typisk små familier bosatt i landsbyene i Côte d'Or og oftest ganske nær parsellene de eier, dyrker og produserer vin fra. Eiendommen er oftest små, gjerne noen få hektar, fordelt på parseller i et ganske stort antall vinmarker og med en produksjon som begrenser seg til i høyden noen få fat fra den enkelte parsell. Det er fortsatt normalen i Côte d'Or. Men noe er i ferd med å skje.

La oss kaste på oss et historisk tilbakeblikk, og feste blikket ved 1789, året for den store franske revolusjonen. Det franske samfunnet gjennomgikk en lang rekke dyptgripende sosiale, økonomiske og kulturelle endringer fra 1789 og i årene som fulgte. Revolusjonen endret eierstrukturene i vinmarkene, fra store landeiere som den lokale adelen og kirken til mindre landeiere, som etter revolusjonen fikk tilbud om å kjøpe parseller i de eksproprierte, nasjonaliserte vinmarkene. Kjøperne var i hovedsak mer eller mindre velstående borgere bosatt i lokalområdene i og omkring Côte d'Or. Denne endringen i eierforholdene innebar en mindre oversiktlig eierstruktur, spesielt i de største vinmarkene, og det resulterte også i større variasjon med hensyn til stiler og kvalitet på vinen som ble produsert. Markedet endret seg også. Fra å bli konsumert av adelen og kirken, og ikke bare i Burgund, men også i andre deler av Frankrike, ble burgundere i større grad distribuert lokalt blant borgerstanden og også i det voksende restaurantmarkedet som oppstod i årene etter revolusjonen.



Napoleons arvelov og nåtidens arveskatt

Etter revolusjonen og etter at Napoleons arvelov begynte å gjøre seg gjeldende, med krav om at alle barn skulle ha rett til lik arv, døtre så vel som sønner, ble det oftest nødvendig å selge andeler i parseller eller hele parseller for å betale den høye skatten ved salg på landeieendom. I to hundre år har dette medført at eiendommene i areal gradvis har blitt mindre, og at det har kommet nye folk inn på eiersiden. Slik kunne det trolig ha fortsatt, men utviklingen i Burgund de senere årene har gjort sitt til å endre utviklingen. Den eksplosjonsartede interessen for burgundere og Burgund har ført til ekstremt økende vinpriser og tilsvarende spinnvillige priser på attraktive vinmarker og parseller. I dag har relativt små eiendommer blitt solgt til milliardpriser. Konsekvensene er at et typisk stort domaine på 5–7 hektar med parseller i attraktive vinmarker på premier cru- eller grand cru-nivå ikke har mulighet til å betale 40 % i arveskatt, basert på antatt verdi av vinmarksparsellene. Mange produsenter i området vurderer nå hva de skal gjøre framover.

Fra å sitte på gode verdier i vinmarkene sitter mange nå på enorme formuer. Folk begynner å tenke.

Skal de fortsette å jobbe i vinmarkene og i kjelleren, eller skal de flytte til Paris og leve gode dager?

Denne utviklingen har vi bare sett begynnelsen på, men noen konkrete eksempler fra de senere årene taler for seg. Burgund ser i økende grad ut til å bli milliardærenes nye jaktområde og lekegrind. I dag er flere kjente eiendommer kjøpt opp, og vi er bare i begynnelsen av den utviklingen. Andre omtales allerede som kandidater for framtidige oppkjøp. Så hvor fører det oss hen?

«For mange kunder som har kjøpt vinene i mange år, har dagens priser resultert at de nå har måttet droppe burgundere.»

Paradoksalt nok kan vi ende opp vi der vi var før 1789, før den franske revolusjonen, med en økende andel styrtrike landeiere som selger vinene sine til søkkrike samlere i ulike deler av verden. Det var vanskelig å se for seg den utviklingen for noen tiår siden.

Lenger unna jord og kjeller

Spiller dette noen rolle? Rent bortsett fra de eksplosivt voksende vinprisene, som utelukker de aller fleste vanlige konsumenter fra burgundermarkedet, og prisene på landeieendom, som gjør det vanskelig for nye produsenter å starte opp i Burgund, spiller det noen rolle hvem som produserer vinene i Côte d'Or, så lenge kvalifiserte vinmakere lager vinen og kvaliteten er god?

Den største faren ved denne utviklingen er at eierne ikke lenger er bosatt i Côte d'Or. De har oftest ikke et nært og fortrolig forhold til vinmarkene og landskapene. De mangler nærheten til jorden og vinstokkene. Vinmarkene er blitt en økonomisk investering i langt større grad enn en skalk av den franske kulturarven. Det er lett å se for seg en utvikling der vinmakere kommer innom ved behov, og arbeidere taues inn når vinmarkene trenger arbeid og tilsyn. Kvaliteten og kulturen i Burgund har alltid handlet om produsentenes nærhet til eiendommene sine og fortroligheten til jorden. Det handler om blodsband, om familiebånd og om kontinuiteten emosjonelt og profesjonelt. Det er lett å se for seg at tilknytningen til stedet og jorden forvitrer når nærheten og fortroligheten blir borte.

Tulipaner og vin

Har du hørt om spekuleringen i priser på tulipaner i Holland på 1630-tallet? På det dyreste var prisen på én løk av

«På det dyreste var prisen på én løk av de mest etterspurte tulipanene høyere enn prisen for et hus langs en av de gjeveste kanalene i Amsterdam.»

de mest etterspurte tulipanene høyere enn prisen for et hus langs en av de gjeveste kanalene i Amsterdam. Uten noen klar påviselig grunn brast boblen, og markedet gikk ad undas høsten 1637. Markedet hadde en stund vært basert på forventning om framtidig avkastning, men prisene reflekterte ingen reell verdi eller substans. Markedet ble nervøst, og da noen så smått begynte å senke prisene, gikk markedet i knas. Er det forskjell på tulipaner og verdens mest kostbare viner, til hundre tusen kroner og mer for én flaske? Jeg ser ingen avgjørende forskjell. En flaske vin består av vann pluss alkohol og en aromatisk komponent. En slik flaske har ingen reell verdi utover den som skapes av tilgjengeligheten og etterspørselen, volatiliteten i markedspekulasjonen.

Skulle det skje noe med prisene på burgundere, skulle markedet miste troen på stadig økende priser, er det fullt mulig å se for seg at hele korthuset knyttet til priser på vin og vinmark, faller.

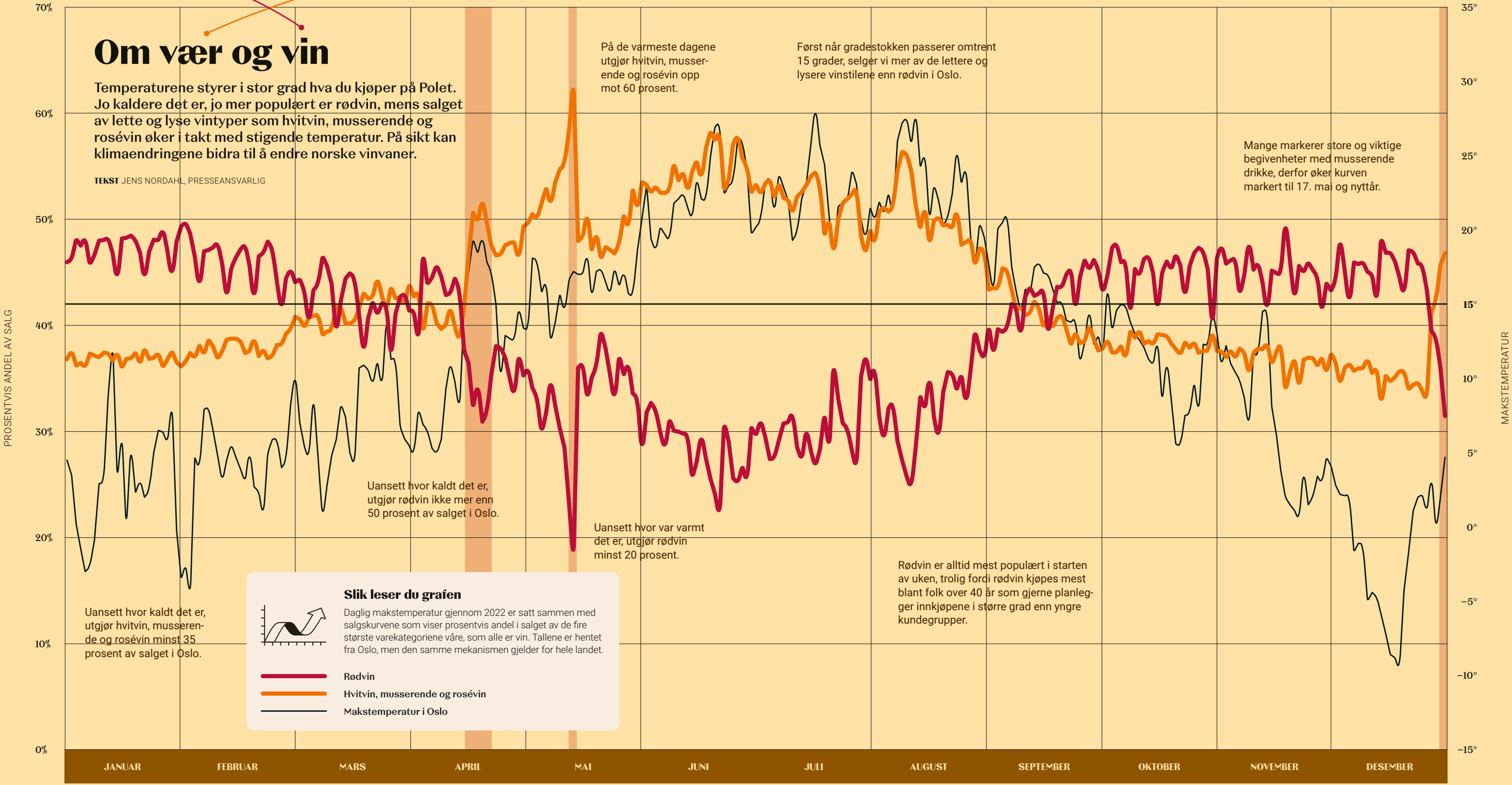




Om vær og vin

Temperaturene styrer i stor grad hva du kjøper på Polet. Jo kaldere det er, jo mer populært er rødvin, mens salget av lette og lyse vintyper som hvitvin, musserende og rosévin øker i takt med stigende temperatur. På sikt kan klimaendringene bidra til å endre norske vinvaner.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG



Slik leser du grafen

Daglig makstemperatur gjennom 2022 er satt sammen med salgskurvene som viser prosentvis andel i salget av de fire største varekategoriene våre, som alle er vin. Tallene er hentet fra Oslo, men den samme mekanismen gjelder for hele landet.

- Rødvin
- Hvitvin, musserende og rosévin
- Makstemperatur i Oslo



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

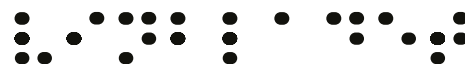
SAUTERNES + OSTEPOP

TEKST ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE FOTO TOMMY ANDRESEN

Ostepop har en del vinvennlige egenskaper. Her finner du både osteaktige aromaer, umami, salt og en merkelig sprø-klebrig munnfølelse. Champagne er blitt et populært og overraskende følge til ostepop, som framhever de fine aromaene i en god champagne. I våre smaker har også sauternes og ostepop hatt en wow-effekt. Den syndige kombinasjonen av søt vin og salt snacks er nesten uimotståelig. Metoden som brukes i produksjon av sauternes, gir vinen aromaer som kan minne om honning, marsipan eller safran. De er perfekte «krydder» til ostepopen.

Kjenner du en punktleser som kan ha glede av Vinbladet?

Nå kan punktleserne abonnere gratis på Vinbladet i punktskrift! Ta kontakt med Norges Blindforbund på trykkeriet@blindeforbundet.no.



ILLUSTRASJON: BJØRN BROCHMANN



FOTO: GETTY IMAGES

Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av september. Der kan du blant annet lese om økonomi i vinens verden og få tips til hvordan du kan bruke alle deler av dyret i matlagingen.

VI SPØR KJEMIKEREN

Syrejustering av vin

Noen ganger kan det være behov for å justere syren i vinen. pH er et mål for syrenivået i vin, der lav pH indikerer høyt syrenivå. Vanligvis ligger pH mellom 3,2 og 3,4 i vin. Ved pH 3,1 vil vinen normalt oppfattes som altfor sur, mens ved pH 3,7 vil den oppfattes som ufrisk. Syrejustering kan utføres både før og etter fermentering, men enkelte vinområder har lover som definerer at justeringen må skje før fermentering. Dette har noen utfordringer fordi det er vanskelig å forutsi hvor mye syre som felles ut som salter, og hvor mye som omsettes av gjær og bakterier i gjæringsprosessen. Det er derfor enklere for produsenten å justere når gjæringen er fullført. For syrejustering brukes enten vinsyre eller epletsyre, som begge finnes naturlig i druer. Det er flere fordeler ved å holde pH lavest mulig. Det vil redusere vekst av uønsket gjær og bakterier og dermed redusere behovet for bruk av konserveringsmiddelet sulfitt. En lav pH har også vist seg å stabilisere frukt-estere og øke mengden av viktige fruktaromaer som geraniol, citronellol og nerol.

Det kan i gitte tilfeller være behov for å fjerne overskudd av syre fra vinen. Den vanligste metoden er å tilsette kalsiumkarbonat. Kalsiumionene kan binde to syremolekyler som deretter felles ut som salter. For å få mest mulig kontroll på avsyrningsprosessen tar en ofte ut ca. 10 prosent av vinen som behandles med kalsiumkarbonat til pH 5,1. Ved denne pH-verdien dannes stabile salter som felles ut og deretter kan fjernes ved filtrering før vinen blandes inn igjen.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARLI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet

Bli abonnent heilt gratis!

Liker du Vinbladet og har lyst til å få
det gratis heim i postkassa?

Gå inn på vinmonopolet.no og lag ein profil
dersom du ikkje har det frå før. Der kan du
hake av for at du ønskjer å få Vinbladet.

