

VINBLADET



Nr. 2 / 2024 / 37. årgang



Lufting av vin
– Er det nødvendig?

Sommerfesten
Små retter med store smaker

New Zealand
Fra sauvignon blanc til pinot noir

Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:

Kristin Welle-Strand

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

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

Design:

Spoon

Forsidefoto:

Tommy Andresen

Trykk:

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

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Totaltekst AS

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

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

Nye krav til emballasjevekt

Bærekraft går naturlig inn i kjernen av Vinmonopolets samfunnsoppdrag – å selge med ansvar. Vi tar ansvar for alle vi selger til, og alle vi kjøper fra – helt fra druene dyrkes på vingården og fram til flaskene er trygt plassert i kundenes gjenbruksnett.

For å bidra til å nå FNs klimamål må alle virksomheter begrense CO₂-utslippene i sine leverandørkjeder. Statlige virksomheter har et særskilt ansvar, ifølge eierskapsmeldingen. Vinmonopolets mål er å kutte 55 prosent av klimagassutslippene innen 2030.

Emballasje er den enkeltfaktoren som gir størst utslipp i vår leverandørkjede. Mer enn 90 prosent av Vinmonopolets klimautslipp kommer fra produktene, spesielt fra produksjon og transport av tung glassemballasje. Vekten på glassflaskene har ingen betydning for kvalitet og lagring, men den har enorm betydning for klimautslipp. Vi vet at sju av ti nordmenn handler vin for konsum innen en måned. Med så raskt konsum har emballasjen ingen betydning for smak og kvalitet.

Selv om vi i lang tid har jobbet systematisk med å få flere av produktene våre over på lettere emballasje, går utviklingen for sakte. For å oppnå større effekt har vi nå stilt krav om at all stille vin, altså vin uten bobler, under 250 kroner må tappes på mer klimasmart emballasje med vektbegrensning på 420 gram. Når vi vet at 80 prosent av vinflaskene nordmenn kjøper, koster under 200 kroner, er det nye kravet et stort steg i riktig retning. Kravet trådte i kraft 1. mai, men for å gi bransjen nødvendig tid til omstilling blir det ikke gjeldende før 1. januar 2026.

Jeg er glad for at tall fra Opinion viser at kundene våre har økende klimabevissthet og økende forventninger til oss. Likevel er det bare én av ti som tenker på at de kan handle klimasmart på Vinmonopolet. Vi jobber hele tiden for å gjøre det enklere for deg som kunde å ta mer bærekraftige valg. Det viktigste klimagrepet du kan gjøre på Polet, er å velge produkter med lettere emballasje. Sammen kan vi gjøre en forskjell.



ELISABETH HUITET
administrerende direktør

Tema

Luft

Gjennom 2024 ser vi på elementenes betydning for produktene vi selger. I denne utgaven er temaet luft.



6

Lufting av vin



8

Oksidasjon



10

Tap av luktesans



14

Vinmarker i tynn luft



18

Stjernemøte

Les om hva som har inspirert mesterkokken Geir Skeie på hans vei mot gull i Bocuse d'Or.

20

Sommerfesten

Vi gir deg råd om planlegging, oppskrifter på midtøsteninspirerte småretter og forslag til drikke som passer for anledningen.

30

Pinot noir fra New Zealand

Her får du oversikt over de ulike klonene av pinot noir og de beste områdene for druen.

LES OGSÅ

- 13 Aromahjulet
- 36 Salgstallenes tale
- 38 Nam-nam
- 39 Smått og godt

Å dele inn naturen i disse fire elementene går tilbake til den greske antikken og Aristoteles. Gjennom 2024 lar vi ild, luft, jord og vann gi Vinbladet aktuelle synsvinkler på produktene vi selger.

TEMA

Luft

Vinens aromaer kommer til oss gjennom lufta. En vin kan trenge luft for å åpne seg, men luft kan også ødelegge den.

ILLUSTRASJONER SANDRA BLIKÅS





Luftslottet

Vinen framstår som tilkneppet, fruktløs og stum. Den trenger luft! I alle fall ifølge lærebøkene. Og internett.

TEKST: NICLAS LUNDMARK,
SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER

Hvor lenge skal jeg lufte denne vinen? Det er et av de vanligste spørsmålene i vingrupper i sosiale medier. Det virker som om man er redd for å ødelegge vinen hvis den ikke luftes perfekt. Svarene varierer: «En halvtime fungerer bra», sier noen, «1,5 time på 8 grader er perfekt!», eller «følg vinen i glasset», sier andre. Noen mener at det er unge og enkle viner i pappkartong som har noe å tjene på å bli luftet før servering. Andre skriver at det er

unge viner som er ment for lagring, som må ha luft for å «åpne seg» og «vise sitt sanne jeg».

En vinlufters bekjennelser

Jeg har begrensede muligheter til å påvirke vinen jeg har kjøpt. Jeg kan lagre vinen, endre temperaturen på den eller servere den til den perfekte matretten. Eller jeg kan la vinen få puste. Jeg tror følelsen av å være med på vinens reise fra drue til foredlet produkt er det som driver oss til vinlufting. Litt sånn: Jeg er ikke bare en passiv vindriker som heller vinen rett fra flasken, nei jeg er en vinlifter, jeg gjør vinen bedre!

Uønskede aromaer endres

Noen viner endrer seg mer enn andre. Reduktive viner lages med lite tilgang på oksygen under produksjonen. Reduktivitet i vin er noe vi forbinder med aromaer

av promp, gummi, rått kjøtt, brent fyrstikk, sjøbunn eller brent hår. For mye av dette kan dempe fruktigheten i vinen og skygge over de fine nyansene.

Volatile svovelforbindelser som hydrogensulfid lukter av myr eller råtne egg, svoveldioksid lukter brent fyrstikk og steinrøyk, merkaptaner kan gi aromaer av kål, løk og hvitløk. Slike aromaer er de færreste interesserte i å beholde, og da er den gode nyheten at det sannsynligvis går an å lufte bort en del av dem.

Musearoma er derimot en uønsket aroma som kan bli tydeligere med lufting. Min erfaring er at et par timer med tilgang på luft kan tydeliggjøre at en tilsynelatende ren og fruktig naturvin, kanskje med noen små skjønnhetsfeil, egentlig har skjemmende smak av musebol og harske nøtter, spesielt hvis villgjæren *brettanomyces* er årsaken.

Ung eller gammel vin

For at lufting skal ha noen effekt, må vinene luftes i flere timer. Jeg vil ikke anbefale å luften vellagrede, komplekse viner. De er mindre stabile, og risikoen er stor for at de vil miste de fine nyansene og framstå som mer overlagrede enn de i utgangspunktet var. Men du kan gjerne dekantere gammel vin, altså helle vinen over i en karaffel eller mugge og la bunnfallet ligge igjen på flasken. Det er vanlig å dekantere gamle viner med utfellinger, og det kan forklare den generelle misforståelsen om at gamle viner skal luftes.

På den andre siden kan det være en god anbefaling å luften unge viner som er ment å lagres lenge. Luftingen kan gjøre aromaene tydeligere og dermed lettere tilgjengelig.

Smaken av luft

Hvis du skal ta deg bryet med å være en vinlifter, må målet være at vinen blir bedre, men blir den det? Ikke nødvendigvis. Min erfaring at viner har blitt mer jordlige og syltede i frukten etter lufting. De har mistet livligheten, toptonene og den ferske fruktigheten som mange liker, og som gir vinen mye av dens karakter. Ja, noen viner har kollapset helt. Men jeg har også erfart at noen viner har blitt mer åpne, mer fruktige og fått flere nyanser, også når jeg har smakt vinen dagen etter. Mange faktorer kan spille inn på opplevelsen: dagsform, vinnens temperatur og ikke minst forventningene våre.

Det er nemlig et annet veldig viktig aspekt ved lufting av vin, og det er det psykologiske. I ritualen hvor jeg heller vinen over på karaffel, får jeg en slags følelse av å behandle vinen med respekt. Det skaper forventninger, og disse forventningene ønsker jeg skal innfris. Det er ingen fasit på om en vin bør luftes, og i så fall hvor lenge. Kos deg med vinen. Følg vinen i glasset, prøv deg fram, vær nysgjerrig. Det er da du lærer. Og smak blindt hvis du kan. Da blir du ikke påvirket. Ikke av internett, og ikke av dine egne forventninger.

Vi har testet

Vi har testet ulike viner, unge og gamle, med utgangspunkt i ulike påstander om lufting fra sosiale medier. Testen ble utført av et panel med både erfarne sensorikere og deltakere uten faglig bakgrunn. Det var både ihuga vinliftere og skeptikere som fryser av lufting. Deltakerne smakte vinene blindt, som en triangeltest (i serier à tre glass hvor et av glassene skiller seg fra de to andre). Deltakerne skulle plukke ut glasset som avviker, og fortelle hvilket glass de foretrakk.

Rødvin, Libanon, utviklet

- **Påstand:** Vinen åpner seg først etter fire timer.
- **Metode:** Lufting i karaffel i 4 timer.
- **Konklusjon:** Lite eller ingen forskjell på vin rett fra flaske og vin luftet i karaffel 4 timer.

Rødvin, BiB, Italia, ung

- **Påstand:** All pappvin blir bedre etter en halvtime i karaffel.
- **Metode:** Lufting i karaffel i 1 time.
- **Konklusjon:** Lite eller ingen forskjell på vin rett fra flasken og vin luftet i karaffel i 1 time.

Rødvin, Australia, Shiraz, ung

- **Påstand:** En vin blir rundere, med tydeligere aromaer hvis den kjøres i blender.
- **Metode:** Blender i 30 sekunder.
- **Konklusjon:** Lite eller ingen forskjell på vin rett fra flasken og vin kjørt i blender.

Rødvin, Barolo, nebbiolo, litt utviklet

- **Påstand:** Barolo og brunello er eksempler på viner som må luftes i 2–3 timer.
- **Metode:** Lufting i karaffel i 4 timer.
- **Konklusjon:** Ingen forskjell på vin fra flasken og vin luftet i karaffel i 4 timer.

Hvitvin, Riesling GG, Tyskland, ung og reduktiv vin

- **Påstand:** En vin av rieslingdruen må luftes lenge, gjerne et døgn.
- **Metode:** Lufting i karaffel i 2, 4 og 24 timer.
- **Konklusjon:** Generelt lite forskjell. Det er ingen av deltakerne som foretrekker vinen rett fra flasken, men er det er lite forskjell på om vinen er luftet 2, 4 eller 24 timer.

Hvitvin, Riesling GG, Tyskland, utviklet – 17 år gammel

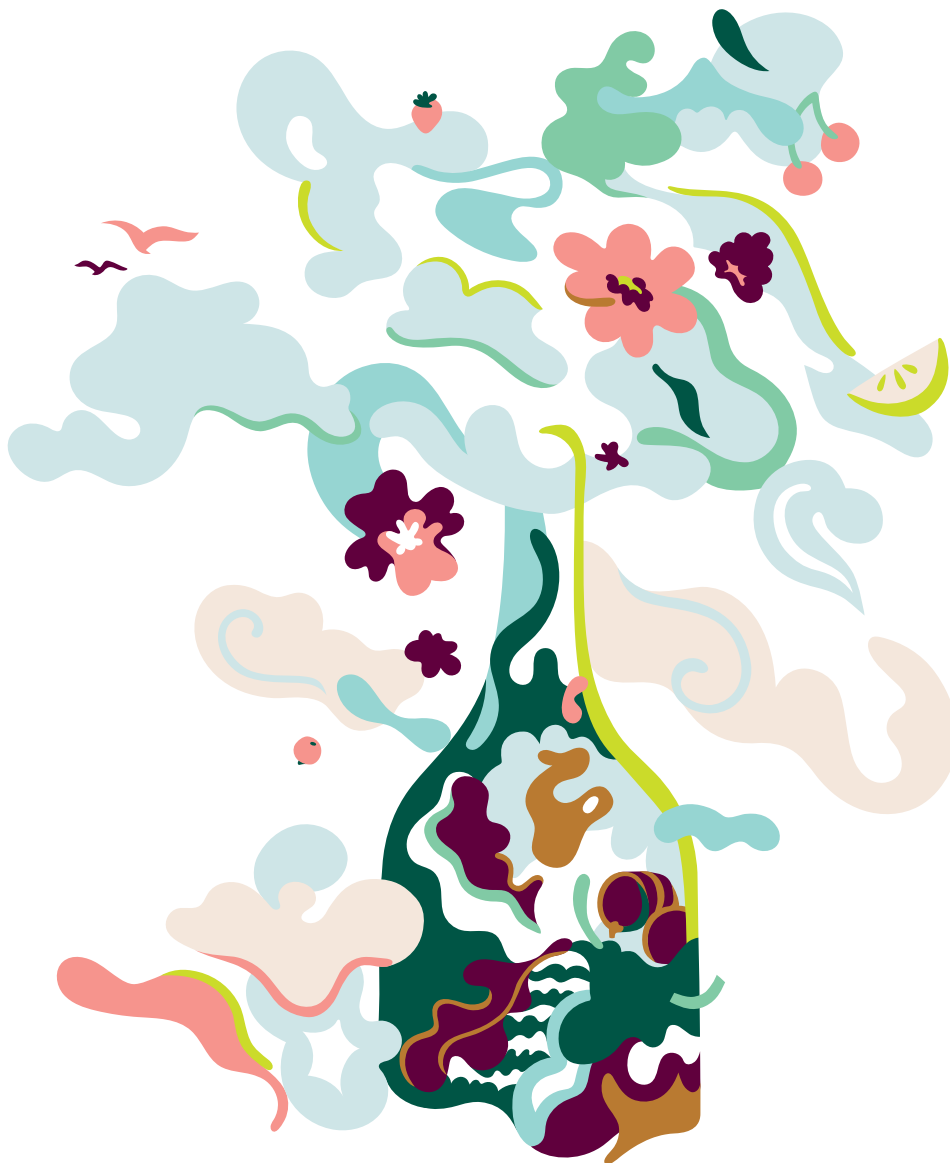
- **Påstand:** Man bør være forsiktig med å luften utviklede viner.
- **Metode:** Lufting i karaffel i 1 time.
- **Konklusjon:** Eneste vinen hvor alle fant tydelig forskjell, men panelet er delt på om vinen fra flasken eller den som er luftet er best.

Vår uhøytidelige test viser at det generelt er lite forskjell på vinene som er skjenket fra nyåpnet flaske, og vinene som er luftet. I ett tilfelle var det tydelig forskjell. Den utviklede rieslingen som var luftet, utviklet andre aromaer, men mistet også toptoner. Men panelet var uenig om vinen ble bedre etter lufting eller ikke.



Slik lufter du vin

En dekanter, eller vinkaraffel, gir vinen ekstra stor overflate og mest mulig tilgang til luft, men en vannmugge fungerer like bra. Du kan også skjenke vinen i et stort glass og snurre på det for å tilføre luft. Da får du med deg de ferske aromaene og toptonene vinen har rett fra flasken, samtidig som du kan følge utviklingen i glasset.



Oksidert forfall eller vakker aldring

Om vin, oksygen og den sveikefulle antioksidanten. Ein femdel av lufta er oksygen (O₂). Plantar på land og i havet pustar sympatisk nok ut oksygen om dagen. Vi andre pustar inn oksygen natt og dag for å forbrenne feitt og karbohydrat til energi. Sånn er livet.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, SENIOR VAREFAGLEG RÅDGJEVAR

Oksygen har også lett for å reagere med ikkje-levande saker, som då ofte blir skadde. Eg nemner i fleng rusta sykkel, harskt smør og ei opna raudvinsflaske som har stått fleire dagar. Eg har lært at tannin i raudvin skal beskytte mot oksidasjon. Men kvifor blir raudvin, som

jo inneheld vernande garvestoff, fortare oksidert enn kvitvin når ei halvfull flaske blir ståande? Dette paradokset kan forklarast, og forklaringa kjem snart. Og sjølv om det dukkar opp namn på kjemiske stoff, treng du ikkje kjemikunnskap for å følge med.

Oksidert vin

Når eg seier at ein vin er (for) oksidert, meiner eg at vinen ikkje luktar eller smaker godt, og at årsaka er oksygen som har tatt knekken på duftene av blome og balsam. Den appetittlege aromaen som minte om raude og svarte

bær då flaska var nyopna, er bytt ut med noko som fører tankane mot brune greier. Slik går det med all vin som ikkje blir verna mot luftangrep.

Luftvern av glas

Flaske med (nesten) lufttett kork var og er den smarte løysinga for å kunne ta vare på vin utan at han oksiderer. Glasflaska kom for omlag 400 år sidan. Ingen viktigare vinteknologi har komme til sidan. Tett flaske gjer at den ungdommelege bærfrukta held seg i unge vinar, og at nye appetittlege aromaer blir danna ettersom åra går. Vellukka flaskelagring gjev vin som kan minne om folk som blir vennlege, vidsynte og tolerante i alderdommen – gamlingar som møter verda smilande, med roser i rynka kinn.

Nytappa vin på flaske

Når ung vin blir fylt på ei flaske og korken er sett i, vil det alltid vere ein del fritt oksygen løyst i vinen. Oksygenet vil etter kvart reagere med andre stoff. Det er ikkje til å unngå. Det viktigaste for oss er at dei fine aromaene i vinen, mellom anna blome- og fruktstoffa terpen og ester, ikkje blir øydelagde av oksidasjon. Eit effektivt knep er å sørge for at eit anna stoff tek støyten og oksiderer først. Vi treng med andre ord ein antioksidant. Det er eit stoff som reagerer kjapt med oksygen, slik at godsakene går fri. Sulfitt blir tilsett i dei fleste vinar like før flasketapping, blant anna fordi SO₂ (svoveldioksid) då blir løyst i vinen og fungerer som ein antioksidant ved å binde seg til oksygenmolekyla. I tillegg hemmar SO₂ slike enzym som stimulerer oksidering.

Antioksidant med ugrei sideeffekt

Tannin (garvestoff) som finst naturleg i raud- og oransjevin, reagerer også lett med oksygen. Difor kan tannin og andre polyfenolar som fargestoffet antocyanin, også fungere som antioksidantar i vin. Men berre for å ha nemnt det òg: Mykje tannin i ein raudvin er ikkje i seg sjølv noko godt vilkår for å seie at vinen er eigna for lang lagring.

Tilbake til den opna raudvinsflaska

som blir ståande i dagevis. Mykje tyder på at tannin i ei opna flaske raudvin gjer vondt verre. Eit av dei skjemmaende luktinnslaga i oksidert raudvin kjem frå stoffet acetaldehyd. Lukta kan minne om noko midt mellom jord, nyslått gras og blekk (aromaknagg for nostalgiske hipsterar). I oksidert vin kjem acetaldehyd av oksidasjon av etanol (vanleg alkohol). Men det er vel rart. For kvifor skal alkohol i vin oksidere når ei opna flaske vodka med mykje meir alkohol ikkje oksiderer? Paradoksalt nok er det antioksidantar som er syndarane. For når tannin og andre fenolar oksiderer, blir stoffet hydrogenperoksid danna samtidig. Det er eit aggressivt oksidasjonsmiddel – altså det motsette av ein antioksidant. Ein av eigenskapane til hydrogenperoksid er at det effektivt oksiderer etanol og andre alkohol. Resultatet blir ein god dose acetaldehyd i vinen. Dette er grunnen til at raudvin i ei halvfull flaske (med andre ord halvtom) blir fortare dårleg enn ei halvfull flaske kvitvin.

Ei opna flaske kvitvin vil også oksidere, men sidan kvitvin inneheld minimalt med fenolar, vil ikkje oksidasjonen resultere i acetaldehyd, men heller tilføre stoffet sotolon, som gjerne minner om karriblandingar (frå bukkehornkløver) eller lønnesirup, då desse også inneheld sotolon.

Du kjenner acetaldehyd i yoghurt og ulike surmjølktypar òg. Når nokon seier det luktar yoghurt av vinen, er det gjerne ein kombinasjon av acetaldehyd og diacetyl (smørklukt) som er årsaka.

Tannin vernar vin òg

I ei lukka flaske med nytappa vin vil tannin likevel tene til å beskytte vinen noko. For sjølv om det i første omgang kan bli danna acetaldehyd, vil dei fruktige aromastoffa ha eit vern ved at oksygenmengda er blitt redusert. Og den vesle mengda av acetaldehyd som er danna, vil etter kvart reagere med ymse stoff i vin. Acetaldehyd dannar nokså stabile molekyl saman med fargestoff og tannin som ikkje er oksiderte. Den effekten har vi opplevd i unge vinar som vi rynkar på nasen av fordi lukta av acetaldehyd

er litt for tydeleg. Eit års tid etter er den lukta borte, og vinen har fått eit litt anna og meir appetittleg aromabilete. I tillegg har raudvinen fått meir stabil farge nettopp på grunn av acetaldehyd. Komplisert? Om du har lese så langt, er du nok av dei som veit at kjensla av å ikkje forstå kjem av større innsikt. Det er berre litt igjen, og det handlar om noko du eigentleg veit, men kanskje utan å kjenne årsaka.

Kald vin tek opp meir oksygen

Kald væske kan ta opp meir gass enn varmare væske. Kjølenskapen i vin i ei opna flaske kan ta opp 1½ gong så mykje oksygen som om flaska stod på kjøkkenbenken. Men farten på kjemiske prosessar som oksidasjon vil gå omtrent fire gonger så fort når temperaturen er 20 °C høgare. Difor er det lurast å setje opna vinflasker i kjøleskapet.

Nokre flinke vinmakarar tar omsyn til at kald vin tar opp meir oksygen enn varm. Nyleg ferdiggjæra raudvin held ofte godt over 20 °C. Når han skal pumpast eller tømast frå gjærings-tanken til lagring på fat, vil vinmakaren unngå å kjøle ned vinen, nettopp for å halde metningspunktet for oksygen så lågt som mogleg. Slik kan vinmakaren klare å verne vinen mot oksidasjon på ein måte som gjer behovet for å tilsetje sulfitt mindre. Det er typisk for dei som lagar dei beste vinane, at dei tenkjer på og legg merke til alle detaljar og prøver å gjere ting på ein litt betre måte kvar gong.

Væske i rørsle tek opp oksygen raskare enn om væska står i ro. Eit levande døme er smeltevatn som renn utfor ein foss i fjellet. Overflata mellom vatn og luft blir ekstremt stor når vatnet blir knust i små dropar som stuper gjennom lufta. Og temperaturen er berre nokre få grader. Slik får auren i elv og innsjø nede i dalen kvar vår påfyll med forfriskande, oksygenrikt vatn som han kan inhalere gjennom gjellene. Alt heng saman i naturen, og nesten alt kan ha ei kopling til Vinmonopolet.



Sarah Bettina Dahlslett har en doktorgrad i temaet lukt og smak og jobber som lege ved avdeling for øre-nese-hals ved St. Olavs hospital i Trondheim. Hun har bidratt med fakta i denne saken.



Fakta om anosmi

- 4–5 prosent av verdens befolkning lider av anosmi (komplett tap av luktesans), mens opptil 16 prosent har hyposmi (nedsatt luktesans).
- Med alderen svekkes luktesansen, akkurat som syn og hørsel, og opptil 25 prosent av alle over 50 år har redusert luktesans.
- For 70 prosent er årsaken til anosmi sykdom i nese og bihuler. De resterende har mistet luktesansen som følge av virus, skader eller andre sykdommer. Noen er født uten luktesans.

Anosmi

Lite lukt, mye kaos

Lukt og smak er intime, private sanser. Når de forsvinner, oppleves tapet både følelsesmessig og sosialt.

TEKST: MARIE STEFFENS

Luktesansen er nødvendig for å kunne verdsette mat og drikke fullt ut. Mens vi kan oppfatte tusenvis av aromaer i nesa, kjenner vi bare fem såkalte grunnsmaker i munnen – søtt, salt, surt, bittert og umami. Grunnen til at mange blander sammen smak og aroma, er nok at mye av aromaen formidles fra munnen og opp i nesa, såkalt retronasal aroma. (Les mer på side 17) Du kan enkelt teste det. Hold deg for nesa mens du smaker på en teskje syltetøy. Du vil kjenne at det smaker søtt og litt syrlig, men den spesielle aromaen som forteller deg om det er bringebær eller jordbær, er helt borte. Med en gang du slipper opp grepet og puster ut gjennom nesa, kjenner du lett hva slags syltetøy det er. På samme måte er grunnsmaken i øl søtlig og bittert, unntaksvis syrlig. Vin er syrlig, kanskje litt søtt og muligens bittert. Sake har sødme og umami, mens en tørr sherry kan ha litt saltsmak i tillegg til syrefriskheten. Men hvis det ikke er annet å hente, altså uten aromaene, blir smaken ganske triste greier.

Da lukten ble borte

Tap av lukt fikk mye oppmerksomhet under covid og ble raskt et tidlig tegn på smitte. Selv mistet jeg luktesansen etter et annet virus. Jeg la ikke merke til det før etter en ukes tid, da jeg var kvitt de andre symptomene. Det er visst typisk. Så tok det en god stund før luktesansen så smått begynte å komme tilbake. Jeg pustet selvsagt ut med et lettet retronasalt sukk da jeg etter et par måneder fikk et glimt inn i aromaenes verden igjen. Men utviklingen fortsatte

ikke helt som forventet. Istedenfor en stabil og gradvis bedring, kom og gikk luktene i uforutsigbare skiftninger. Selv om en del aromaer falt på plass, var det som om hele duftfrekvenser var borte vekk. Jeg kunne ikke lenger bestemme aromaene like presist – det var som om nivået på begrepene mine hadde snublet et hakk ned på aromahjulet (se side 13). Der jeg vanligvis fant timian, basilikum, rosmarin eller salvie, var det nå bare «urter».

Fra anosmi til parosmi

Aller mest forvirrende var det da sanseinntrykkene ble forvrengt. Det begynte med en tallerken full av sterke sensoriske inntrykk på en meksikanskinspirert restaurant. Varm chili, syrlig lime og superaromatisk koriander og rå løk fungerte som en vekkerklokke på fullt volum for mine slumrende sanser. Men jeg våknet bare til et nytt mareritt. Det dukket nemlig opp sanseinntrykk som åpenbart ikke hørte hjemme på tallerkenen. Syrlig smak og aroma av urter trigget plutselig en følelse av å stikke i nesa ned i en flaske metallpuss eller et sterkt vaskemiddel. Grunnsmaker, aromaer og munnfølelse blandet seg i et kaos jeg ikke fant ord for.

Med det gikk en konsentrert vin med komplekse aromaer fra glede til sensorisk utfordring. Skulle jeg kose meg, var plutselig en lett, nøytral og saftig vin det sikreste kortet. Eller kanskje aller helst vann, egentlig. Det ga i alle fall ingen overraskelser. Alt var ikke like enkelt å løse som å droppe vinen. Måltidene ble til pliktøvelser og lukten av tannkrem og sjampo fikk morgenrutinen til å likne en treningsøkt.

Lukt av kjærlighet og gamle minner

Luktesansen beskytter oss mot farlige og giftige stoffer. Uten lukt må vi stole blindt på datomerking av matvarer i kjøleskapet. Og den som ikke kan kjenne lukten av brann, lever farlig. Men lukt gir også glede, ikke bare knyttet til mat og drikke. Uten luktene av havet, fjellet og skogen blir naturopplevelsene fattigere. Og hva er



vel livet uten lukten av det du er glad i – kjæresten, katten og lukten i huset til dine beste venner. Luktinntrykkene er så tett forbundet med minner og følelser at nesa er rene tidsmaskinen. Det er ikke rart at vi påvirkes følelsesmessig av å miste luktesansen. Jeg vet jo at folk kartlegger hverandre med nesa, selv om det ofte foregår ubevisst. Feromoner spiller en viktig rolle i vårt erotiske liv, og i alle slags

relasjoner kan vi bli usikre og forvirret av ikke å kjenne lukten av hverandre – eller av oss selv. Likevel var jeg ikke forberedt på styrken i følelsen av å være fremmed og hjemløs uten luktesans. På den andre siden har opplevelsen gitt meg bedre aromabevissthet, og lært meg å sette enda større pris på luktesansen min.



Fakta om parosmi

- Vi vet egentlig ikke hvorfor noen opplever at vante ting plutselig lukter annerledes enn før. En teori er at luktforvrengning kan oppstå når luktceller gir fra seg noen siste signaler idet de går til grunne.
- Vanlige forvrengninger er metallisk lukt, noe ammoniakk-liknende og en ubehagelig, søtlig råtelukt



Fakta om lukt og følelser

- Luktsentrene ligger nær det limbiske system i hjernen og har tett forbindelse til amygdala og hippocampus, som behandler minner og følelser.
- Studier har påvist en direkte sammenheng mellom anosmi og depresjon. Vi kjenner ikke alltid rekkefølgen – noen blir deprimerte fordi de mister luktesansen, andre kan miste luktesansen som følge av depresjon.

Anosmi

Med nesa som arbeidsverktøy

For den som har mat og drikke som jobb, kan selve levebrødet stå på spill når det viktigste arbeidsverktøyet blir borte. Verken kokker, vinmakere eller de som jobber på Vinmonopolet, kan klare seg uten en fungerende nese.



Fakta om luktetrening

- Luktecellene har en unik evne til å kunne gjendanne seg. 96 prosent av alle med anosmi etter covid får luktesansen tilbake innen et år.
- Vi vet ikke helt, men tror at fungerende lukteceller i slimhinnene kan trigge vekst i omliggende celler.
- Det er viktig å komme tidlig i gang med luktetreningen. Fire luktgrupper dekker alle duftreseptorene våre – sitron (frukt), nellik (krydder), eukalyptus (sval aroma) og rose (blomst).



Linda Grønli er ekspeditør i butikken på Sandaker i Oslo. For to og et halvt år siden mistet hun både lukt og smak etter covid. Etter hvert kom sansene tilbake, men det var ikke som før. Paprikaen smakte mugg, bringebær luktet som parfyme og et glass vin kunne minne om yoghurt som var blitt dårlig.

Ekspeditøren som tidligere sto fjellstøtt i å gjenkjenne korksmak, ble avhengig av kollegaenes hjelp. Linda ble sårbar og lei seg ved følelsen av at hun ikke lenger var i stand til å gjøre en god jobb. Og selvsagt mistet hun selvtiliten. Den beste delen av jobben, å veilede kundene, ble plutselig vanskelig. For skal man veilede kunder i en faghandel som Vinmonopolet, holder det ikke bare å lese om produktene. Først når du selv kjenner de sensoriske egenskapene, kan du gi den veiledningen kundene ønsker, ut fra deres egen smak og hva de skal spise til.

Gleden ved å gå ut på restaurant mistet også mening. Et halvt års tid drakk Linda nesten ikke vin, kun en og annen slurk i selskap. Men hun fortsatte å være med på butikkens prøvinger, selv om det ga lite. Heldigvis er sansene hennes nå nesten helt på plass igjen.

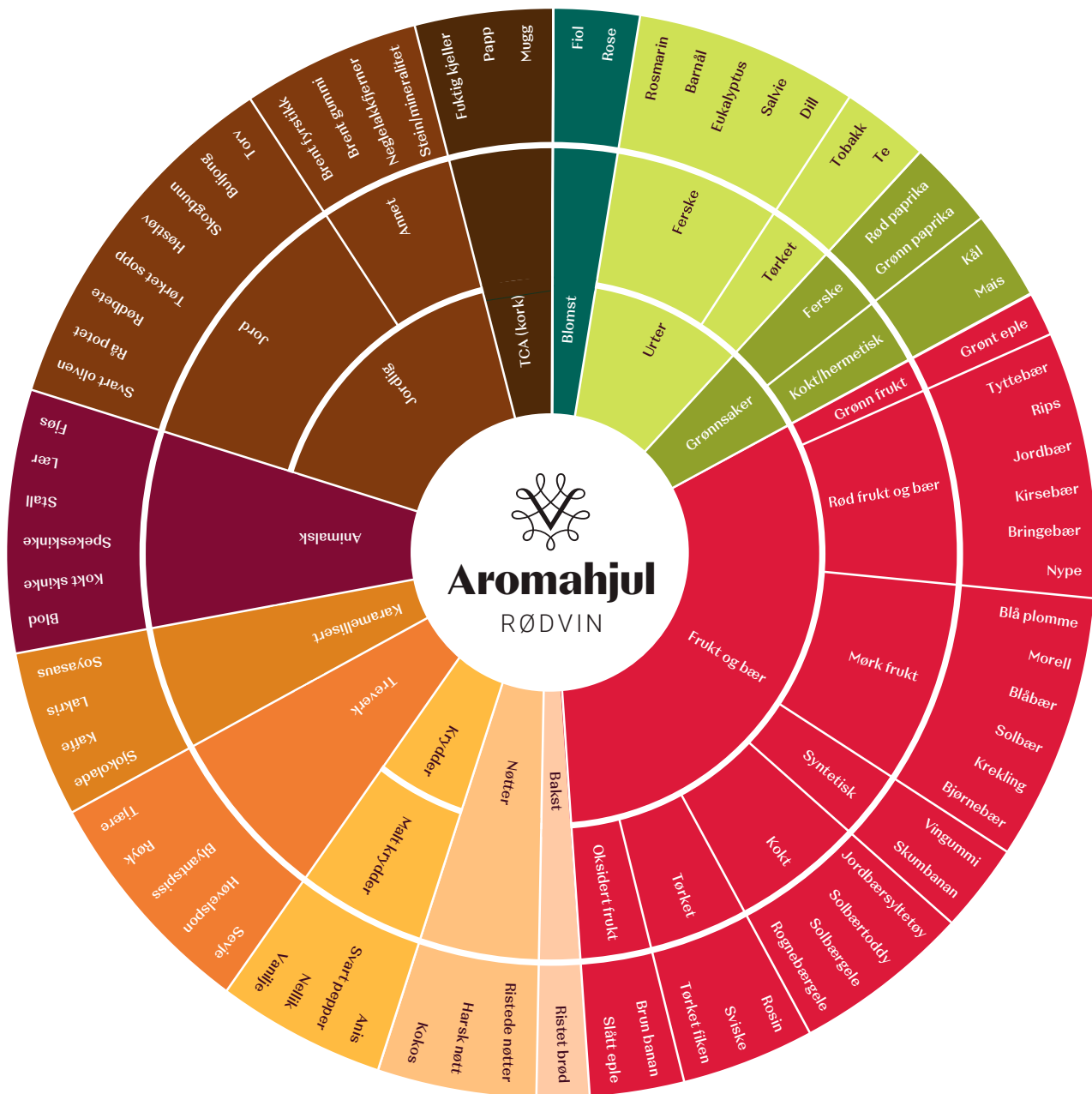


Steve Fulker er ekspeditør på Aker brygge i Oslo. Han er også smaksdommer i SPI, Vinmonopolets sensoriske panel som kvalitetsbedømmer produkter for lansering. Etter å ha fått covid var han uten både lukt og smak i 3–4 uker.

Maten smakte ingenting. Kaffen luktet som råttent kjøtt. Etter en stund gikk smakingen i SPI på et vis, og han registrerte at resultatene ikke ble så verst. Men han brukte mer konsentrasjon og lengre tid, og ble sliten. Helst ville han sitte for seg selv istedenfor å delta i diskusjoner med kollegaene. Men etter hvert fikk han ny selvtilit. Han er sikker på at det å smake så mye vin i jobben gjorde at anosmien gikk fortere over, og råder andre som opplever dette til å smake og lukte så mye som mulig. Ekspertene anbefaler trening med aromaoljer, Steve holder en knapp på vin. Der kan du også finne fruktighet, svale urter, blomster og krydder.

Steve er med på at aroma er en viktig del av vinopplevelsen. Men han er opptatt av at sterke inntrykk fra aromaer vi liker og har assosiasjoner til, også kan distrahere oss fra å vurdere helhetsinntrykket og den objektive kvaliteten i en vin.

Undervurderte sanser: I standard norsk ulykkesforsikring gir tap av syn opptil 100 prosent medisinsk uførhet, mens hørsel kan gi opptil 65 prosent. Luktesansen og smakssansen vurderes til 5 prosent hver, tap av begge gir 15 prosent.



Aromahjulet

Målet med vinsmaking er å få større glede av det du smaker.

Aromahjulet kan gi hjelp og inspirasjon til å sette ord på aromainntrykkene i vinen. Men det er ikke noe mål å finne flest mulig enkeltaromaer. Det er bedre å organisere inntrykkene i aromagrupper. Start innerst ved navet og bestem hvilke(n) hovedaromagrupper(r) som

er viktigst i den aktuelle vinen, og jobb deg utover til større spesifiseringsgrad. Helhetsinntrykket av vinen er alltid det viktigste for å definere kvaliteten.

- Lukter det mye eller lite?
- Lukter det godt?
- Er det mange og tydelige lukter?
- Smaker det godt?
- Varer smaken lenge?

Hvem fant opp hjulet?

Aromahjulet ble først konstruert av Anne C. Noble ved University of California, Davis i 1984. Vi lager nå varianter av hjulet for flere vintyper – først ut er rødvin.



Lær mer om aromahjul i episode nummer 289 i Vinmonopolets podcast.



Høyt henger de, og gode er de

Hvorfor smaker vin av druer som har vokst i tynn luft tusenvis av meter over havet, annerledes enn vin fra lavlandet?

TEKST OG FOTO: TROND ERLING PETTERSEN, LEDER VAREFAG OG FAGHANDEL

Verdens høyeste vinmark hvor det faktisk produseres vin, ligger i Jujuy nord i Argentina. Her, blant kaktus og ørkenvekster, og med snødekte topper og svevende kondorer som bakteppe, dyrkes det malbec, syrah og merlot på 3329 meters høyde.

Druer på høydetrening

Det er på slike høyder idrettsutøvere driver med høydetrening. Lufttrykket på

2000 meters høyde er rundt 20 prosent lavere enn ved havoverflaten. I den tynne lufta produserer kroppen vår flere røde blodceller og mer hemoglobin. Dermed kan blodet frakte mer oksygen til lungene. Tynn luft er likevel ikke noe å spøke med. Over 3000 meter kan vi mennesker få høydesyke, og vi må ta det pent for å unngå sykdom og skader på hjerne og lunger.

For druer, derimot, er livet enkelt: De

modner så lenge de kan. Så plukkes de, og saften deres gjæres til vin.

Til fjells i Argentina

Og når druer dyrkes oppe i høyden, hvor lufta er tynnere og solstrålene skarpere, skjer det noe spesielt. Jeg var nylig i disse fjellområdene i Argentina og fikk oppleve hvor stor forskjellen kan være mellom rødvin av malbec-druer som er dyrket på noen hundre meters høyde i Mendoza, og vin av druer dyrket på over 3000 meter i fjellandskapet i provinsene Salta og Jujuy lenger nord. Mens flatlands-malbec fra Mendoza som regel er fruktig, myk og sødmefull, kan malbec



fra ekstrem høyde minne mer om syrah fra Nord-Rhône. Den er mørk, aromatisk, kompleks, krydret og blodaktig mineralsk når den er på sitt beste.

Sol og vind

Hvorfor er det sånn? Hva gjør høyden, lufta og sollyset med druene? For det første skinner sola nesten alltid på den argentinske siden av Andesfjellene. Slik regnet blir igjen på Vestlandet her hjemme, blir det igjen på chilensk side når det er søramerikanske regnbyger vi snakker om. Masse sollys og sterkere UV-stråling høyt oppe betyr at druene lager tykkere skall – og dermed mer tannin og tørrstoffer som gir fylde og struktur i vinen. Tørt klima og steinete, næringsfattig jordsmonn gir mindre avlinger og små druer med konsentrert smak.

Alle som har gått tur i norske fjell, vet at været kan skifte på kort varsel, og at det kan bli ubehagelig kjølig i fjellet. Det samme gjelder i argentinske fjellområder som er varme nok til å dyrke druer. Kraftig vind bidrar til det tykke skallet og holder råte og andre sykdommer unna. Blant det som gir vinbøndene grå hår, er risikoen for plutselig frost når knoppene har sprunget om våren, og i noen områder haglbyger eller så iskalde vintre at plantene dør.

Lang modningssesong

Det sies (og jeg er enig) at norske jordbær er best i verden. Vi har mye lys og

en lang, kjølig sommer hvor modningen går sakte og en frisk syrlighet får spille på lag med den intense sødmen i bærene. De samme prinsippene gjelder for druer dyrket tusenvis av meter over havet. Varme, solfylte dager og kalde netter gir mer friskhet i druene, og en kjøligere, lengre sesong gir mer smaksrike og aromatiske druer hvor alt «skrus opp til 11» på skalaen. For det er ikke bare snerpende tannin og frisk syrlighet som øker når druene modner i høyden – også de fine, subtile aromaene av blomster, mineraler og grønne toner (pyrasiner) forsterkes og blir tydeligere der oppe.

Det er likevel ikke slik at jo høyere druene vokser, desto mer ekstremt blir nødvendigvis klimaet. Breddegraden har også noe å si. En vinmark på 1000 meters høyde i Patagonia eller 2000 meter i Uco-dalen ved Mendoza kan være vel så kjølig og utsatt for frost som en på 3000 meter i Salta i nord, som ligger nærmere ekvator og tropene.

Oppe selvfølgelig kan høytvoksende druer, i hendene på en vinmaker som ikke har peiling, alltid bli til kjøp vin. Likevel: Det er ikke bare gimmick og markedsføring når vinbønder skryter av at druene deres har vokst i tynn luft og sterk høyfjellssol, på høyder vi nordmenn vanligvis forbinder med snøskred og randoné-ski. Vinen smaker faktisk annerledes. Mer intenst. Mer aromatisk og livlig. Fastere, friskere, villere.



De høyeste vinmarkene verden rundt:

(Oppgitt i meter over havet)

ASIA

3563

Qushui i Tibet

Per i dag ingen kommersiell vinproduksjon.

SØR-AMERIKA

3329

Humahuaca-dalen i Jujuy i Argentina

NORD-AMERIKA

2100

Colorado i USA

AFRIKA

1700

Free State i Sør-Afrika

EUROPA

1650

Tenerife i Spania

På fastlandet er det vinmarker rundt 1150–1200 meter i Visperterminen i Sveits og Aosta i Italia.

OSEANIA

1320

Black Mountain i New South Wales i Australia



Vin med lave skuldre

Et høyt fyllnivå på en eldre flaske er et tegn på at vinen har vært oppbevart korrekt og at innholdet er i god stand.

TEKST: SARA FRIMANSLUND, MARKEDSANSVARLIG AUKSJONER

Når flasker tappes hos en produsent, fylles flaskene helt eller nesten helt opp til kapselen. Med tiden synker fyllnivået, og hvor mye det har sunket, kan si oss noe om vinens antatte kvalitet og avsløre dårlige lagringsforhold. Fyllnivået er derfor svært avgjørende for verdien på flasken i annenhåndsmarkedet, altså på auksjon. Luft inne i flasken oksiderer vinen på samme måte som luft oksiderer vinen etter åpning. Jo mer luft det

er inne i flasken, jo større er sjansen for at sunne aromaer blir erstattet av oksidative. I flasker med naturkork vil noe av innholdet fordampe over tid, så eldre viner får naturlig litt lavere fyllnivå. Men lagres vinen for varmt vil denne prosessen gå mye raskere, og volumet vil synke mer. Varm eller langvarig oppreist lagring kan også føre til at korken tørker ut og blir mindre tett, slik at det blir lekkasje fra flasken og fyllnivået synker av den grunn.

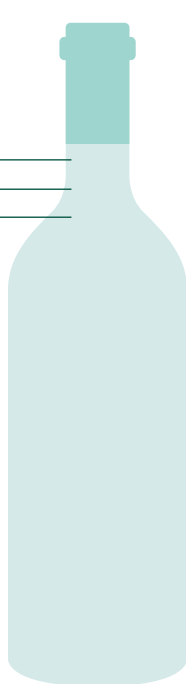
En flaske er ikke nødvendigvis ødelagt dersom den har lavt fyllnivå, men jo lavere fyllnivået er, desto høyere er risikoen for en dårlig opplevelse. Det er ikke farlig å smake på oksidert vin, men det kan være lurt å ha noe annet i bakhånd. I annenhåndsmarkedet reflekteres denne risikoen i verddivurderingen av vinen. Det skal ikke mange centiliter lavere fyllnivå til før prisen raser.

Slik måler vi fyllnivået:

IN
VTS
TS

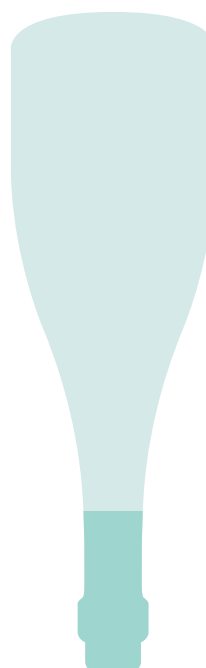
For flasker med skuldre bruker Vinmonopolet benevnelsene **IN - in neck** (i halsen), **VTS - very top shoulder** (der skulder og hals møtes) og **TS - top shoulder** (topp skulder).

En ung vin bør alltid ha nivå i halsen.



3–4 cm

For flasker uten skuldre måles nivået fra kapselen eller korken og ned til vinen i cm. Avhengig av alder begynner man å bekymre seg etter 3–4 cm.



Champagneflasker har som oftest folie langt nedover flasken, så her settes flasken opp ned og måles fra bunnen.

Det retro-nasale sukket

TEKST: HÅKON SKURTVEIT

På ein måte ligg det vel naturleg for oss. Har ikkje du òg komme med eit «Åh, kor nydeleg!» når du har smakt noko spesielt godt?

Både sukk og stønn må ut, og dersom du held munnen stengd, blir vegen ut nasen. Då sender du luft fylt med aromamolekyl frå munnhola ut gjennom luktsenteret i nasen, der desse molekyla blir fanga opp og registrerte. Det er same luktsenter som registrerer aroma når du snuser inn gjennom nasen.

Trekk frå baktøra

Aroma som vi registrerer frå luftstraumen på veg ut nasen, kallar vi med eit faguttrykk for retronasal aroma. Uttrykket «retronasalt sukk» blei forma blant Vinmonopolets sensoriske dommarar, dei som utfører kvalitetsbedømminga når vi kjøper inn nye produkt. I vinbøker kunne vi lese at 80 prosent av informasjonen frå ein vin, får vi gjennom å lukte på han. Men vi fann ut at den sikraste og mest presise måten å fange opp aromakvalitetar på, er gjennom den retronasale aromaen. Det gjeld alle produkttypar, ikkje berre vin.

Sukkologisk øving

Ta ein passe stor slurk (omtrent 2 cl). La slurken få ein runde rundt i munnen. Kom så med eit lite sukk ut gjennom nasen, før du svelgjer eller spyttar ut. Kjenner du aromaen? Smatt litt, og pust ut gjennom nasen også etter du har svelgt eller spytta.



GEIR SKEIE

Inspirasjon og perfeksjon – begge deler må til for å bli verdensmester. Vi spør etter hemmeligheten bak gullkokkens seiere.

TEKST ANNE ENNGRAV FOTO TOMMY ANDRESEN



Geir Skeie er en av våre aller fremste kokker. Noen av bevisene for det er gullmedaljer fra Bocuse d'Or, verdens vanskeligste kokkekonkurranse. I 2008 vant han Bocuse d'Or Europa, og i 2009 ble han tidenes yngste vinner i verdensfinalen i Lyon. I dag er Skeie president for Bocuse d'Or Europa, restauranteier, kokebokforfatter og mye mer.

Inspirasjon

«Helt siden jeg var 7–8 år var det kjekkeste jeg visste, å se Ingrid Espelid Hovig i Fjernsynskjøkkenet på TV. Da Bent Stiansen hadde vunnet Bocuse d'Or i 1993, var han gjest der, og jeg skjønnte at det gikk an å bli verdensmester i å lage mat. Alle rådet meg til å dra utenlands. Men jeg ville jobbe med de beste i Norge, de som hadde mest erfaring med Bocuse d'Or. Odd Ivar Solvold og Eivind Hellstrøm pekte seg ut. Vi har en god kultur for kunnskapsdeling og samarbeid i det gastronomiske miljøet her i landet som gjør at vi står sterkt i slike konkurranser.

Perfeksjon

Det er ingen fasit på hva som gjør en rett perfekt. Men råvarene må behandles ordentlig, med rett tilberedningsmetode og rett temperatur. Og så må det være balanse mellom søtt, salt, syrlig og eventuelt bittert. Å ta vinkelnerutdannelse har nok gjort meg til en bedre kokk. Da lærte jeg å analysere hvordan smaker påvirker hverandre.

En perfekt presentasjon bør være enkel. Noen konkurransekokker prøver å vise fram alt de kan, på én tallerken og glemmer at alt skal kunne spises sammen. Delene skal smake bedre sammen enn hver for seg.»



Du kan høre samtalen i sin helhet i Vinmonopolets Podcast, episode 355.







Den store sommarm festen

Du treng ikkje gastronomiske detaljar eller teoriar for å lage ein smakfull fest. Med gode førebuingar og låge skuldrer er det neste sommarminnet ditt innanfor rekkjevidd.

TEKST: ANNE ENGGRAV, FAGANSVARLEG MAT OG DRIKKE

OPPSKRIFTER OG MATTIPS: ANDREAS INGUL, KOKK OG EKSPEDITØR PÅ BEKKESTUA

FOTO: TOMMY ANDRESEN





Tips til kva du kan setje på bordet

Du kan finne dei fleste ingrediensane til meze i butikkar med godt utval frå Midtausten.

- **Tabbouleh**
 - **Køfte**
- } se side 24

- **Labneh**
 - **Muhamarra**
 - **Hummus**
- } se side 26

- **Ulike typar brød** (pide, lavash, pita, libabrød)
- **Grilla lammebøg med za'atar og grilla sitron**
- **Grilla merguez** (krydra lammepølse)
- **Tzatziki**
- **Baba ganoush** (auberginedipp)
- **Grilla grønsaker** (aubergine, paprika, squash)
- **Grilla pul biber og ulike peparfrukter**
- **Marinerte oliven**
- **Sylta pepar**
- **Fetaost** (smuldra, til topping)
- **Grøn salat**
- **Gresk salat**
- **Salat med vassmelon**
- **Nøtter**
- **Dipp av saltsylta sitron og olivenolje**
- **Granateplefrø til topping**
- **Strimla salatløk med sumak**
- **Falafel**
- **Fatoush**
- **Rå grønsaker som agurk og reddik til dipp**
- **Ferske urter** (mynte, persille, koriander, dill)
- **Za'atar blanda med olje og kvitløk til å dyppe brød i**

Andreas Ingul har som vanleg hjelpt oss med eksperttipsa sine om kva vi kan setje på bordet. Han har late seg inspirere av meze-tradisjonen i Midtausten. Meze er ei måltidsform med mange smaksrike smårettar som blir sette fram for å delast. Mange dippar og sauser som blir etne med brød, er ein viktig del av måltidet, men her finst òg større og meir mettande kjøt- og grønsaksrettar som kan lagast på grillen. Maten er laga for å stå framme lenge – perfekt for oss som liker å ete gjennom heile kvelden.

Litt og litt

Planlegg for 5–6 rettar på bordet. Du treng ikkje ha nok av alt til alle. Vel ut nokre rettar som du lagar rikeleg av til kvar gjest. Ein kjøtrett, ein salat, hummus og ikkje minst brød må halde heile kvelden, men du treng ikkje berekne like mykje kjøt, eller anna proteinhaldig, til kvar som til ein hovudrett. 100–150 gram kjøt eller anna proteinhaldig held. I resten av skålene kan du leggje tilbehør i mindre mengder. La storleiken på skåla avgjere kor mykje du set ut. Ha noko kjølig i bakhand og fyll på når det går tomt. Ei pakke med pølser, til dømes merguez (krydra tunisisk lammepølse) er fint å ha på lur. Det er raskt å grille viss det trengst meir mat. Til høgre finn du forslag til rettar og ingrediensar som kan passe på bordet.

Variasjon

Å komponere eit mezebord handlar om variasjon og kreativitet. Sett saman ulike råvarer, teksturar, fargar og smakar. Noko ferskt, noko bakt, noko sylta, noko sprøtt, noko mjukt og noko saftig utgjer ein komplett heilskap. Bygg ut

smaksbiletet med ferske, sprø salatar og rå grønsaker. Couscous eller bulgur i salaten er både godt og mettande. Smaksrike, salte eller syrlege dippar og brød gjer smakspaletten endå rikare.

Grill er gøy

Både litt feitt kjøt som kje og lam, og kylling, sjømat og grønsaker eignar seg godt på grillen. Bruk gjerne krydderblendingar som zatar, harissa, ras el hanout eller baharat. Tenk at alt som passar å leggje på grillen, skal passe med desse kryddera. Gni inn maten med krydder og grill på indirekte varme. Pensle med saltlake undervegs.

Førebuingar

Å lage fleire smårettar tar som regel lenger tid enn å lage ein hovudrett eller ein treretters meny. Fordelen er at alle dei kalde rettane kan lagast 1–2 dagar i førevegen. Set dei klare i boksar i kjøleskapet og legg i bollar og fat ved servering. Du kan grille noko halvvegs og gjere det ferdig når gjestane har komme. Det går sjølvsagt òg an å ta nokre snarvegar, og kjøpe eit par ferdige produkt. Gode råvarer og enkel tillaging er sentralt i meze-tradisjonen.

Oppdekking

Finn fram fine bollar og fat, og sørg for at du har nok serveringsutstyr til alt du vil setje på bordet. Då blir kvart fat ein liten oppsats, og blommar blir nesten overflødig. I sommarvarmen kan det vere lurt å setje ei skål med is under dei mest ømtolige råvarene. Mykje av maten kan etast med hendene, men det er greitt å ha både gaffel og tallerken ved servering.



Tabbouleh

(ca. 10 porsjonar)

BULGUR

- 300 g bulgur
- 6 dl vatn
- 2 matskeier (ms) pul biber, pasta (tyrkisk paprikapasta)
- 2 ms olivenolje
- 1 ms salt

Kok opp vatn og ha i bulgur, salt og paprikapasta. Kok på medium varme i 6–8 minutt, til vatnet fordampar. Sett bulguren til side, rør inn olivenoljen og kjøøl ned.

SALAT

- 1 porsjon kokt og nedkjølt bulgur
- 1 stor bunt persille (reinsa for stilka og finkutta)
- frøa frå 1 granateple
- blada frå 6 stilkar fersk mynte (finkutta)
- 4 ms granateplesirup
- 6 klasetomatar (utan kjernar og delte i små terningar)
- 1 dl olivenolje
- salt og pepar
- saft frå 2 sitronar

Bland alle ingrediensane i ein bolle og smak til med salt og pepar. Salaten kan godt stå nokre timar i kjøleskap så smakane set seg. Ta han ut ein liten time før servering for temperering.



Köfte

(ca. 10 porsjonar)

- 1,3 kg lammekjøtdeig eller storfekjøtdeig (gjerne med litt feitt)
- 4 matskeier (ms) pul biber, pasta (tyrkisk paprikapasta)
- 3 ms brødsmular eller 3 ms fin bulgur
- 2 gule løk (finhakka)
- 3 ms pul biber, pulver (paprikapulver)
- 6 fedd kvitløk (finkutta)
- 2 ts malen kummin
- 2 ts malen korianderfrø
- 1 ts malen pepar
- ein neve finhakka persille
- 20–25 kanelstenger
- 30 g salt

Bland alle ingrediensane unntatt kanelstenger og salt. Rør deigen forsiktig i ein kjøkkenmaskin mens du sper med salt, eller rør for hand til deigen bind seg og blir litt fast. Form bollar på ca. 70 g til avlange kjøtkaker, og stikk inn ei kanelstong i kvar kake. Dette kan du gjere på førehand og så dekkje dei til og setje dei kjølig. Grill på kvar side på medium varme i 6–8 minutt.



Muhamarra

(ca. 10 porsjonar)

- **6 raude paprika** (eller eit glas med 6 ferdig grilla raude paprika)
- **200 g valnøtter** (rista i omnen på 180 grader i 6–7 minutt)
- **3 fedd kvitløk** (finkutta)
- **1 neve persille** (finkutta)
- **2 dl olivenolje**
- **safta av 1 sitron**
- **salt og pepar**
- **2 ms granateplesirup**

Køyr nøttene i ein hurtigmiksar eller finkutt dei med ein kniv. Ha resten av ingrediensane i ein bolle og køyr opp med stavmik-sar. Bland inn nøttene til slutt og køyr til ein jamn, fin dipp. Pynt med valnøtter på toppen.





Labneh med bruna smør, chili og kvitløk

(ca. 10 porsjonar)

Labneh er ein ferskost frå Libanon, laga av litt feit yoghurt som blir hengd i klede. Når han renn av seg, vil mysen forsvinne, og du sit igjen med ein krema og syrlig ost. Han kan òg kjøpast ferdig i enkelte butikkar med godt utval frå Midtausten.

- 500 g labneh
- 120 g smør
- 2 ts pul biber, pulver (paprikapulver)
- 6 fedd kvitløk (snitta i tynne skiver)

Brun smøret i ei steikje panne til det blir nøttebrunt. Ha i kvitløk og paprika og la det frese omtrent eitt minutt. Fordel ferskosten utover i ei brei skål. Hell smøret med paprika og kvitløk over og server.

Hummus

(ca. 10 porsjonar)

- 2 boksar ferdigkokte kikerter (skylte i vatn og avrunne i eit dørslag)
- 50 g tahini (sesampasta)
- 2 fedd kvitløk (grovhakka)
- safta av 1 sitron
- 3 dl olivenolje
- litt vatn
- salt

TIL GARNITYR

- sumak
- olivenolje
- friterte kikerter

Køyr opp tahini med sitronsaft, kvitløk og nokre matskeier (ms) vatn. Tilsett kikerter og spe med olivenolje og eventuelt litt meir vatn. Køyr massen heilt glatt før du smaker til med salt. Hummus kan lagast ein dag eller to før servering. Legg i ei skål og lag ei fordjuping i midten, ha i olje og strø over sumak og gjerne nokre friterte kikerter.



Meze-tradisjonen går sannsynlegvis tilbake til oldtidas Persia. På den tida hadde ikkje vinmakarane heilt kontroll, og mange av vinane hadde sannsynlegvis fermentert ut av sitt gode skinn. Ved å servere smaksrike og syrlege råvarer som granateple, kvede og sitron kunne ein dempe (u)smaken av vinen, og heller rette merksemda mot menneska og musikken. No har vi fått betre kontroll på fermenteringa, men det er framleis menneska og musikken som bør spele hovudrollene.

Alt er lov

Denne gongen handlar drikkevalet om å finne rett drikke til høvet, ikkje dei detaljerte mat- og drikkekombinasjonane. Tommelfingerregelen er saftige og friske drikke til den krydra og smaksrike maten. Utover det er spelerommet stort. Lag gjerne eit lite utval med ulike drikkar. Då kan alle smake seg fram til sin favoritt. Greske rosévinar, kvitvin på assyrtiko-druen eller fruktige raudvinar frå Libanon er gode vinar som også passar til det geografiske temaet i maten. Elles er riesling, weissburgunder eller silvaner sikre drueval på kvitvinsida. Kule og kalde pet nat, lyse øl med lite bitterheit, eller fruktmostar med bobler er andre gode og leskande drikkeval.

Blandings

Kanskje er den beste drikk den de blandar sjølve? Det gjer det lettare å halde kontroll på alkoholinntaket òg. Nokre kjende blandingsar er øl og sitronbrus (radler/shandy), kvitvin og boblevatn (weinschorle) eller sider og

øl (graff). For ikkje å gløyme den gamle klassikaren Olos (Solo og cola). Leik deg fram til din favoritt på sommarfesten!

Planlegging

Å berekne drikke til selskapet er ikkje ein eksakt vitenskap. Det er for mange ukjende variablar. Du kjenner gjestane dine best og veit om dei drikk mest øl, vin eller mineralvatn.

Hugs nok tørstedrikk!

Både maten og årstida tilseier at folk blir tørste. Sørg for å ha nok kald tørstedrikk tilgjengeleg. Då er dei alkoholfrie variantane best eigna. Vatn er det aller beste. Bruk gjerne store behaldarar med mykje is som blir fylte opp jamleg.

Hald drikk kald!

Dei fleste fiskehandlarar kan levere store isoporkasser med is. Det er perfekt for å oppbevare drikkevarene under festen. Kjøp alle drikkene godt ned før du set dei fram. Server dei heller litt for kalde enn for varme, for temperaturen stig fort i glaset.

Sommarpunsj

Ca. 20 drinkar à 2,5 dl. Berekn to drinkar til kvar.

- 1 l ananasjuice
- 1 l limonade
- 1 l grapefruktjuice
- 1 l mineralvatn med bobler
- 3 dl alkoholfri vermouth
- 2 kg isbitar
- 4 ms granateplesirup
- 1 grapefrukt (kutta i fire på langs og så i tynne skiver)
- 2 sitronar (kutta i fire på langs og så i tynne skiver)
- safta av 2 lime
- 30 blad fersk mynte
- 30 blad fersk basilikum

Bland alle ingrediensane og ha punsjen i farrisen til slutt. Hald kjølig. Server med ei ause så du får med deg både isbitar, drink og garnityr.

TIPS! Store isbitar smeltar saktare enn små. Ein stor isbit held punsjen kaldare lenger enn mange små. Bruk iskalde ingrediensar i punsjen. Då blir han raskare nedkjølt.

New Zealand

Fra sauvignon blanc til pinot noir. Fra aroma til terroir.

TEKST OG FOTO TOM R. TYRIHJELL, SENIOR VAREFAGLIG RÅDGIVER

New Zealand kan se tilbake på 50 år med fruktige, smaksrike viner som omdefinerte vinverdenens syn på druen sauvignon blanc. De overbeviser også med andre franske, klassiske druer som chardonnay, cabernet og syrah. Men de eksporterer mer enn 20 ganger så mye vin på sauvignon blanc som neste drue på lista.

Nummer to på lista er ikke hvilken som helst drue, men selveste pinot noir. Det er en krevende drue som er beryktet for å være vanskelig få til, både i vinmarken og i kjelleren. Men skal du lage rødvin i et område med kjølig klima, er pinot noir også et naturlig valg, som i Burgund, Baden, Canada og England. Lenger nord enn det må man gå for hybrider, fremfor «ekte» vindruetyper, som med rondo i Sverige og Danmark. Å lage pinot noir blir aldri plankekjøring. Den sørlige delen av New Zealand, ligger på grensen til det ekstreme klimamessig sett. Både frost, tunge regnskyll og storm har mang en gang ødelagt store deler av avlingene.

Hvor mange vekstdøgn?

Antall vekstdøgn er et mål på hvor mange døgn en drue trenger for å bli moden, fra knoppskyting i oktober til innhøstning i april, for å holde oss til New Zealand og

den sørlige halvkule. Ikke alle timene i døgnet er med, temperaturen må være over 10 og under 30 grader celsius. Det er innenfor dette intervallet vinplanten vokser og utvikler seg. Ganger man disse timene med 210 dager, får man antall vekstdøgn. Pinot noir trenger 1 250 vekstdøgn for at druene skal bli godt modne. Flere av vinområdene på Sørøya på New Zealand har fra 900 til 1 200 vekstdøgn. Det er klimakapital i en stadig varmere vinverden, men egentlig for kjølig, selv for pinot noir.

Vekstdøgn er kun basert på den gjennomsnittlige lufttemperaturen. Faktorer som soleksponering, helning på vinmarken og jordsmonnets evne til å holde på varme spiller også inn. Og det har to sider. I Burgund har de allerede begynt å snakke om at framtidens beste vinmarker ligger i de kjøligere områdene og nede på flata. På New Zealand har de subregionene og variasjonene i jordsmonn som gir mer varme og forlenger det ellers korte modningsvinduet. Beliggenheten langt ned på de sørlige breddegrader, gir ikke bare et kjøligere klima. Der gir også flere timer med dagslys og fotosyntese.

Og beviset er i glasset. New Zealand har for lengst vist at de kan lage jordsmonnsvin på pinot noir: vin som viser distinkte forskjeller og komplekse kvaliteter.



Stedsans for pinot noir på New Zealand

New Zealand er velkjent som vinland, men bortsett fra kanskje Marlborough har landets vinregioner en langt utydeligere identitet. Mye av grunnen ligger nok i at vinproduksjonen i det store og hele har vært begrenset til noen få områder og vin fra New Zealand mest av alt var knyttet til vin fra ett sted, nemlig Marlborough.

I dag har New Zealand flere vinregioner hvor det har vokst frem en egenart og bevissthet takket være en rekke dedikerte, kvalitetsbevisste produsenter. De har både arbeidet med å bygge identitet i egen region og videre delt inn denne i subområder og vinmarker. Den økte populariteten og anerkjennelsen til tidligere mer eller mindre obskure regioner har ført til både oppkjøp av vinmarker og druer for å ha denne merkevaren i sin portefølje. Regionen Central Otago er det mest nærliggende eksempelet. Ikke mange årene er gått, men nå selges rimelig supermarkedvin og pinot noir av toppkvalitet som en central otago.

Kvalitetshierarkiet i klassiske vinland som Frankrike og Tyskland er bygget opp rundt prinsippet om geografisk innsnevring. Jo høyere formell kvalitet på vinen, dess mer spesifikk geografisk avgrensning, som selve vinmarken. Undersøkelser viser også at kunder som kjøper vin i de øvre prissjiktene, legger stor vekt på vinen opprinnelse. Pinot noir er druen bak mange av toppvinene fra disse regionene. Og det er definitivt en drue hvor sted og kvalitet er uløselig forbundet. Derfor fikk Bannockburn i Central Otago registrert en egen geografisk beskyttelse i 2022. I Marlborough skjer det også ting. Appellation Marlborough Wine (AMW) er blitt etablert for å ta avstand fra de som bare ønsker å tjene penger på å pøse ut vin under merkevaren Marlborough. Så også melkekua sauvignon blanc trenger beskyttelse.

Marlborough er også en del av pinot-eventyret. Men det starter med Martinborough rett over stredet på Nordøya.

North Canterbury

Denne regionen dekker store deler av den midtre Sørøya, og de fleste produsentene holder til i området utenfor den gamle hovedstaden Christchurch. I dag regnes regionen, og spesielt Waipara, som en av de mest dynamiske stedene for pinot noir. Det brukes flere ulike kloner, hvorav de californiske 10/5 og 2/10 er av de eldste.

- **Pinot-stil:** Intens frukt med preg av villbringeber og morell. Høy friskhet og moderat til god fasthet.
- **Størrelse:** 1 497 ha | 444 hektar pinot noir.
- **Subregioner:** Waipara, Canterbury Plains, Banks Peninsula.
- **Vekstdøgn:** 927.

Central Otago

Denne regionen har klart mest pinot noir. Central Otago er blitt selve symbolet på den nye pinot-bølgen i landet. Av subregionene er Gibbston den kjøligste. Vinene herfra er lyse, slanke og friske med transparent fruktighet. Stilen på vinene fra Bannockburn ligger i den andre enden av skalaen. Området er lenger fra havet enn de fleste andre vinområder på New Zealand, og klimaet er tørt og varmt. Vinene har mørk bærfrukt, god dybde og tydelig tannin. Bendigo er den mest beplantede av subregionene. Vinene har likheter med de fra Bannockburn, men er mer mineralske. I Wanaka er det kjølig, men ikke så kjølig som i Gibbston. Vinene har konsentrert og nyansert rodbærfrukt med god friskhet.

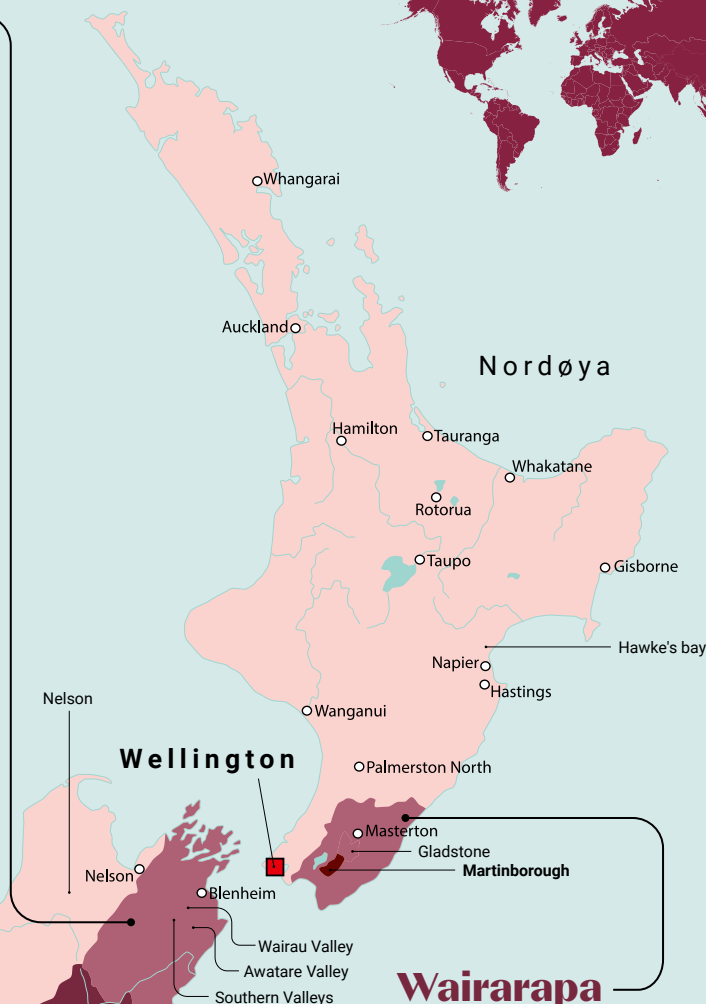
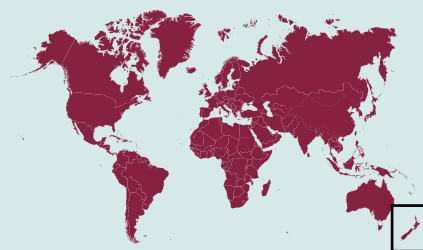
- **Pinot-stil:** Frukt med preg av moreller, kirsebær og urter. Høy friskhet, god fasthet.
- **Størrelse:** 2 055 ha | 1 656 hektar pinot noir.
- **Subregioner:** Alexandra, Bannockburn, Bendigo, Gibbston, Cromwell-Lowburn-Pisa, Wanaka.
- **Vekstdøgn:** 908.

Marlborough

Den første vinmarken i nyere tid ble plantet her i 1973. Det meste av pinot noir-en i området ble de første årene brukt til musserende vin. På 90-tallet begynte rødvinene av pinot å bli så bra at flere satset på det. Nordvendte vinmarker med leirholdig jordsmonn ble beplantet med pinot noir. Det staket ut kursen for dagens beste områder for druen.

Marlborough har et maritimt klima, men regionen er også blant dem med flest solskinnsdager. Kjølige netter gir sakte modning og bevarer friskheten i druene.

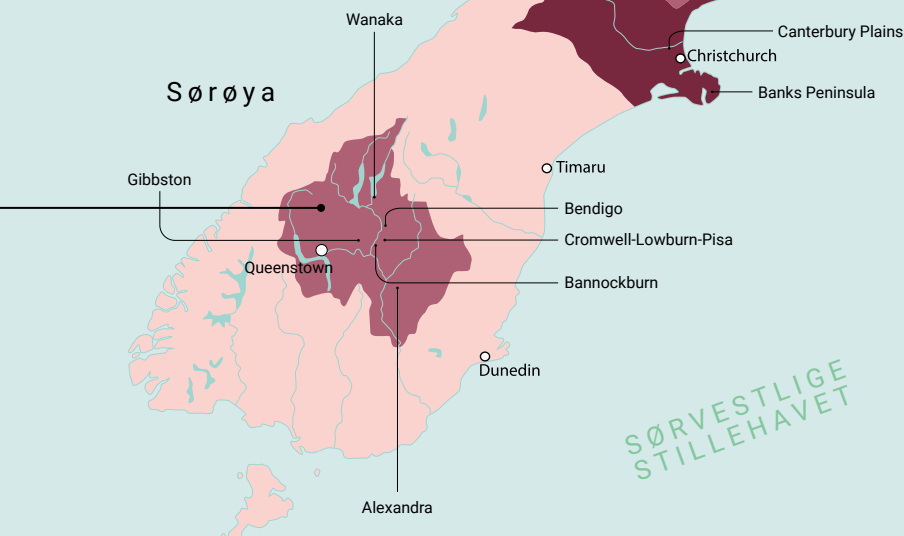
- **Pinot-stil:** Moden rød bærfrukt, frisk og mineralisk. Noen har en lysere fruktighet og innslag av urter.
- **Størrelse:** 29 415 ha | 2 733 hektar pinot noir.
- **Subregioner:** Southern Valleys, Wairau Valley, Awatere Valley.
- **Vekstdøgn:** 1 165.

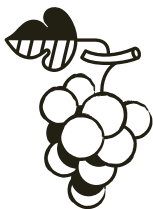


Wairarapa

Regionen ligger helt sør på Nordøya, ikke langt fra hovedstaden Wellington. Dette er den tørreste regionen på Nordøya. Subregionen og byen Martinborough, kjent som New Zealands pinot-hovedstad, har lenge vært sete for noen av de mest ettertraktede pinot-vinene fra New Zealand. De første klonene med Abel og 10/5 ble plantet her i 1978.

- **Pinot-stil:** Ganske tett, mørk bærfrukt. Moderat med tannin og god friskhet.
- **Størrelse:** 1 090 ha | 527 hektar pinot noir.
- **Subregioner:** Masterton, Gladstone, Martinborough.
- **Vekstdøgn:** 1 033.





Pinot kloner det til

Hva som skal til for å lage ekstra god vin, er fortsatt litt av en gåte. Og når druen du har til rådighet, er pinot noir, ligger lista høyt.

Mange av verdens beste og dyreste viner er laget på denne druen. Så det gjelder å finne riktig sted, et område med klima og jordsmonn som passer perfekt. Du har i hvert fall druen. Men hvilken pinot noir har du?

For pinot noir er ikke bare pinot noir.

Det finnes flere hundre varianter av druen, nærmere bestemt kloner. Og selv når vi begrenser det til kun de offisielle klonene, er det det hele 43 typer å velge mellom. Mangfoldet skyldes at dette er en av de eldste druetyperne vi har. Pinot noir har vært i Burgund i 2000 år. Der har den tilpasset seg vekslende omgivelser med å utvikle nye kloner.

De beste av disse har sikkert alltid blitt valgt ut og videreført av vinbonden. I moderne tid har de blitt systematisk studert og selektert, og er til salgs hos plante-utviklere over hele verden.

Valg av riktig klone er et spørsmål om hvor kompromissløs man skal være i jakten på ultimat kvalitet, og hva man legger i nettopp det. Det andre er plantens evne til å møte ulike utfordringer i vinmarken, som frost, fuktighet, hete og

sykdommer. Pinot noir er en tynnskallet drue som knopper tidlig. Noen kloner knopper senere og er mindre utsatt for vårfrost. Klasens arkitektur er også viktig. Er den kompakt, øker faren for råte. Jevn eller ujevn blomstring er også avgjørende for tetthetene i klasene og forholdet mellom frukt og stilker i klasen. Om pinot noir skal være helklasegjæret eller ei, er et hett tema.

I vinmarken kan det derfor være en fordel å ha en blanding av mange kloner for å ha flere å spille på, og mange mener flere kloner gir vin med en mer sammensatt og helhetlig smak. Andre foretrekker renheten de får ved å bruke få eller kun én klone.

De første offisielle franske klonene

kom for salg i 1971. Dette var kloner som passet godt til Burgunds kjølige klima. De modnet tidlig, produserte nok sukker og hadde vist motstandsdyktighet mot råte. Dette var klonene 111 til 115. Både 114 og 115 er fortsatt å finne i mange vinmarker.

På 80-tallet kom neste generasjon av kloner. Da var det smak og aroma som var i fokus. Klonene 667 og 777 er av de mest kjente av disse. 667 er fortsatt i bruk og ansett som en av de beste selv i dag. Senere kom 828, 871 og 943. Alle disse tresifrede klonene er kjent som Dijon-klonene.

Mindre kjent er de tyske klonene, men det har vært dyrket pinot noir i Tyskland

siden 800-tallet, og allerede i 1920-årene begynte de å videreforedle kloner som hadde løse, luftige drueklaser. Det gjør dem mindre utsatt for råte i de fuktige og regntunge tyske vinmarkene. Klonene har navn og nummer som FR 12L og 20-13 Gm, og de er dyrket frem av forskningsinstitusjonene Freiburg i Baden og Geisenheim i Rheingau.

California var også tidlig ute. I

1940-årene begynte Dr. Harold Olmo ved Universitetet i California, Davis (UCD) å importere pinot-kloner fra Frankrike, Tyskland og Sveits. Burgund-klonene er det vi i dag kaller Pommard-klonene etter landsbyen de ble hentet fra. Noen av dem måtte varmebehandles for å bli motstandsdyktige mot virus og fikk betegnelsen UCD 5, UCD 6 og liknende. Flere amerikanske vinmakere smuglet også på 70-tallet inn kloner fra Burgund i kofferten sin. Dette er de såkalte koffert- eller Samsonite-klonene. I dag har de navn etter vinmarken de ble hentet fra, eller navnet på eieren av dem: Martini, Mount Eden, Swan og Calera.

Kloner er ikke hele hemmeligheten

bak en stor vin, nok heller ikke den siste brikken i denne komplekse matrisen, men å ha riktig klone/kloner er avgjørende for å lykkes med pinot noir. Klonene er også uttrykk for variasjonene i druens DNA, dens evne og mulighet til å tilpasse seg. Her ligger dens rot i fortiden og et håp om at pinot noir også overlever nye endringer.

Abel – druen som ankom i gummistøvler

På New Zealand var det ikke mange vinplanter på 70-tallet og de måtte velge det som var å få tak i fra andre steder.

I dag brukes flere pinot-kloner på New Zealand, både Dijon-klonene og de fra Davis i California. Sammensetningen varierer fra region til region og fra produsent til produsent. Men Abel er noe nesten alle produsenter har.

Denne klonen kom til New Zealand på 1970-tallet. En newzealander hadde stappet et halvt dusin planter oppi støvlene i et forsøk på å smugle dem inn til landet. New Zealand hadde allerede da svært strenge regler for innførsel av biologisk materiale.

Tollbetjenten som oppdaget og konfiskerte plantene, het Malcolm Abel. Han tok selv plantene videre inn i landet på lovlig vis og plantet dem i sin egen vingård vest for Auckland. Mannen som forsøkte å smugle dem inn, hadde sagt at de var fra en av de beste vinmarkene i Burgund. New Zealand var i etableringsfasen som vinland, og pinot-planter fra selveste Burgund må ha vært fristende. Malcolm Abel selv fikk ikke gjort mye ut av dem, men andre pinot-pionérer fikk med seg stiklinger til sine nyetablerte vinmarker, som Ata



Rangi i Martinborough sør på øya.

I New Zealand kalles derfor Abel både Gumboot (gummistøvel)-klonen og Ata Rangi-klonen. Hvor i Burgund den opprinnelig kommer fra, vites ikke. Myten vil ha det til at den er fra en av de aller beste vinmarkene i Burgund. Det viser i så fall at en kopi aldri gir verdens beste vin, heller ikke på klonenivå.

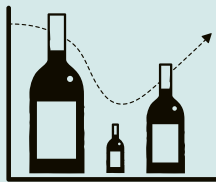
Abel i vinmarken

Abel har større klaser og er nærmest sylinderformet, til forskjell fra de andre pinot-klonene som ser mer ut som et kart over Afrika. Klasene er tunge og kompakte, mens eksempelvis 943, en av de nyeste og mest lovende Dijon-

klonene, er luftig og slank.

Planten er produktiv, den gir lett både mye grener, bladverk og mange klaser. Det er ikke oppskriften på en god pinot noir. Så Abel krever mye arbeid i vinmarken, selv til pinot å være. Men med riktig jordsmonn, god oppbinding og grep for å holde avkastningen nede kan Abel gi riktig god vin, både alene og sammen med andre kloner. Eldre vinstokker gir også naturlig lavere avkastning, og mye Abel er gammel.

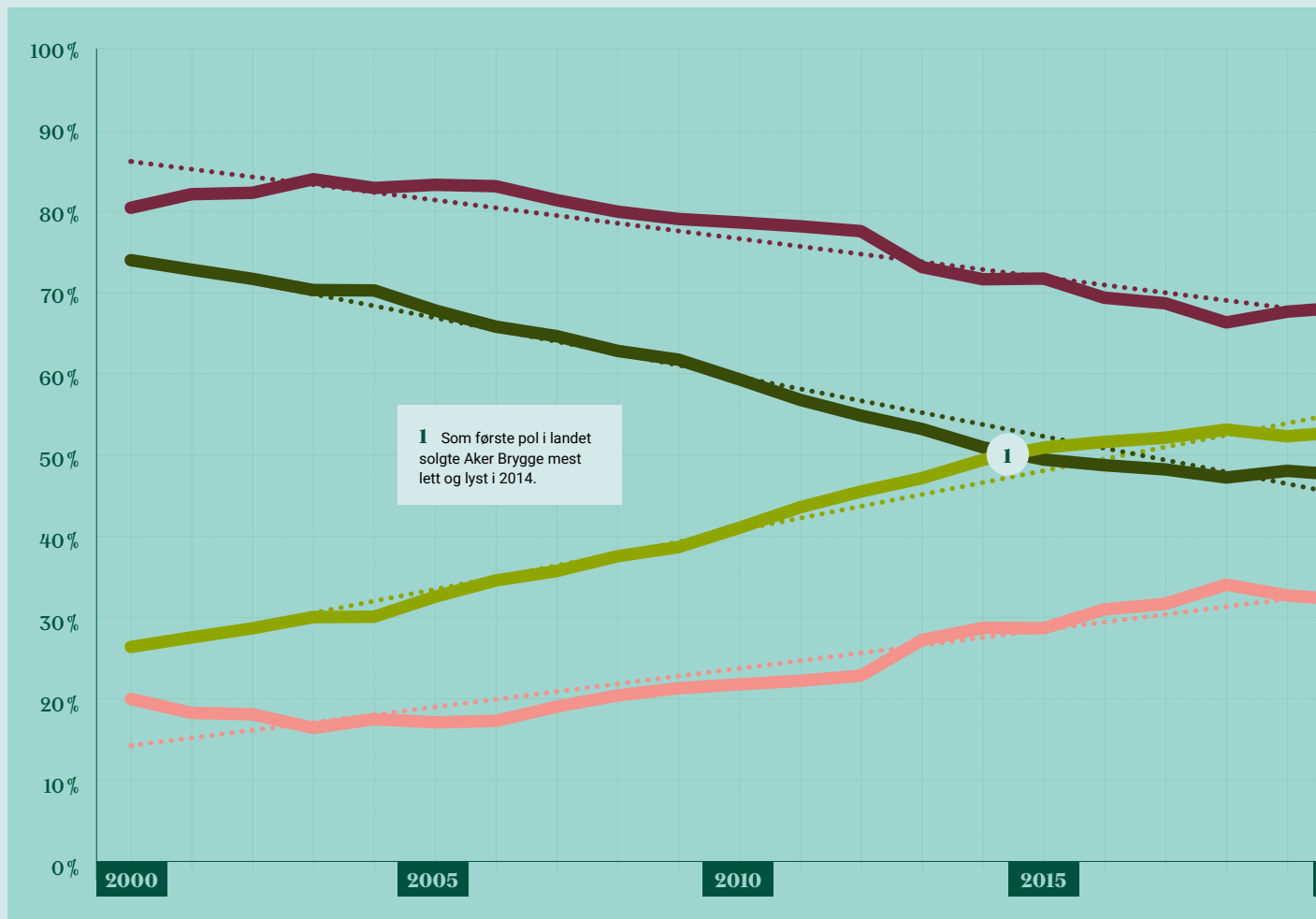
Vin laget på Abel har som regel mørk farge til pinot å være, smak av røde og blå bær, med både fasthet og god saftighet.



Lett og lyst

«Lett og lyst» er den store makrotrenden i Vinmonopolets salg de siste 20–25 årene.

TEKST JENS NORDAHL, PRESSEANSVARLIG



Sakte, men sikkert bytter folk ut rødt og mørkt – rødvin, sterkvin og brennevin – med det lette og lyse. Det er kategorier som har et lavere sukker-, kalori- og alkoholinhold – fortrinnsvis hvitvin, musserende, rosévin, øl, sider og alkoholfritt.

Trenden utvikler seg gradvis, fra år til år, og gjelder i hele landet. Den akselererer i varme år, og kan bremse noe opp i kaldere år, fordi etterspørselen etter alle de fire største kategoriene – rødvin,

2000

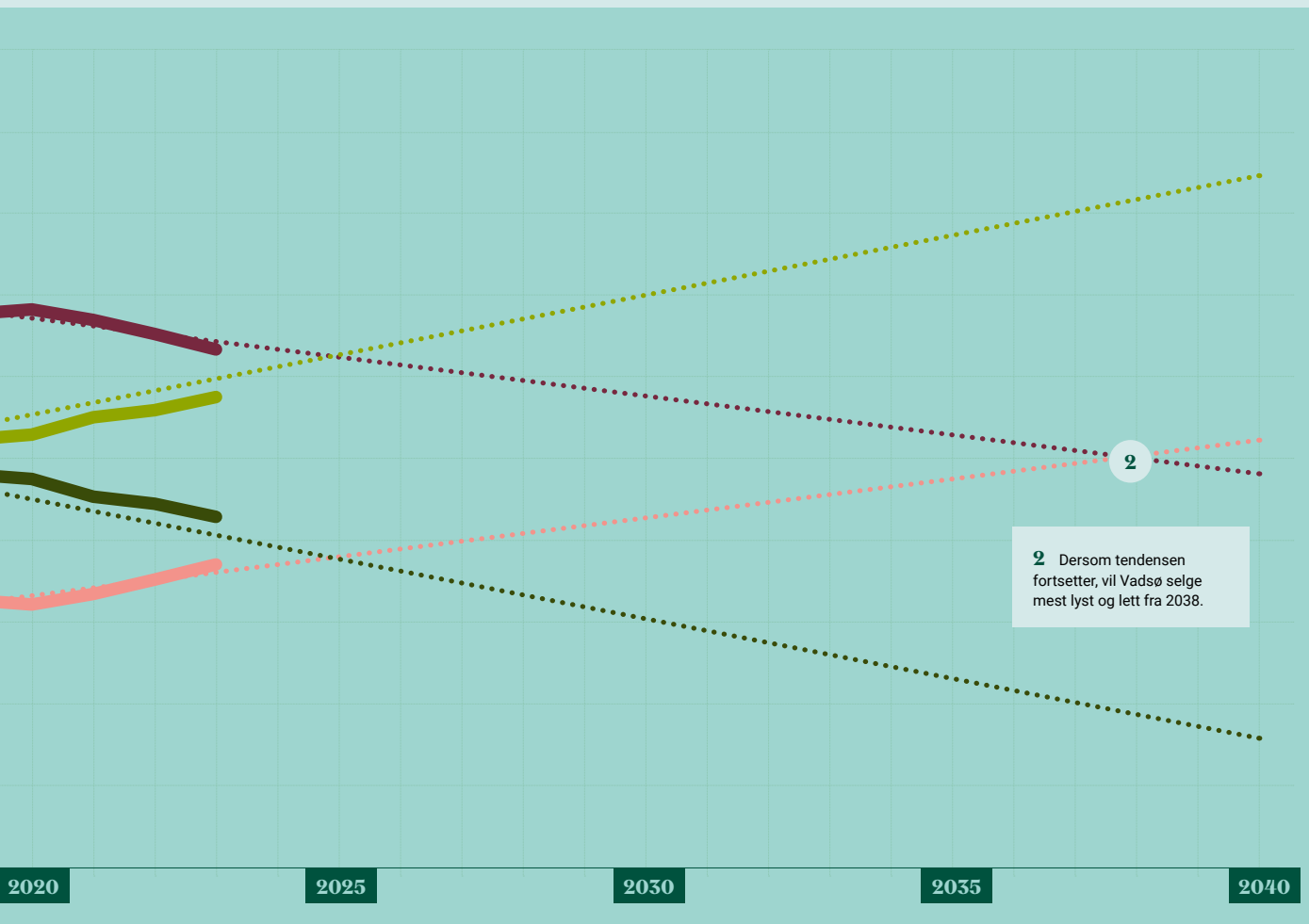
Salgstall

- Vadsø – rødt og mørkt
- Vadsø – lett og lyst
- Aker Brygge – rødt og mørkt
- Aker Brygge – lett og lyst

Prognose

- Vadsø – rødt og mørkt
- Vadsø – lett og lyst
- Aker Brygge – rødt og mørkt
- Aker Brygge – lett og lyst

2040



2 Dersom tendensen fortsetter, vil Vadsø selge mest lyst og lett fra 2038.

hvitvin, musserende og rosévin – er ganske temperatursensitiv.

På landsbasis var «lett og lyst»-trenden svakt målbar fra 2005. På Oslos vestkant, der et flertall av drikketrendene først blir synlige, hadde den vært klart målbar siden 2000. I Finnmark var den først målbar i 2008.

Aker Brygge var det første polet som solgte mer «lett og lyst» enn «rødt og mørkt», det skjedde 2015. Stadig flere pol fulgte etter i årene som kom. I 2023

ble det solgt mest lett og lyst i 32 av 348 pol. Dette gjaldt de fleste butikkene i Oslo, Asker og Bærum og enkelte butikker langs Sørlandskysten.

For å tilpasse vareutvalget etter den lokale etterspørselen har vi delt inn alle butikkene våre i profiler. Profilene er definert etter hvor stor andel butikkene selger av «lyse og lette» varegrupper i forhold til «røde og mørke».

Det er ennå ingen tegn på at trenden bremser opp. Trolig kommer den til å ut-

vikle seg i mange år til, men hvor lenge er vanskelig å forutsi.

Den forrige store makrotrenden – fra brennevin til rødvin – utspilte seg i stor grad mellom 1960 og 2005. Hvis vi forutsetter at «lett og lyst»-trenden fortsetter omtrent like lenge, vil det fortsatt ta rundt 14 år før det selges mer lett og lyst enn rødt og mørkt i Vadsø i Finnmark, en av våre nordligste butikker.



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

FINO SHERRY + MANDLER OG OLIVEN

TEKST ANNE ENNGRAV, FAGANSVARLIG MAT OG DRIKKE **FOTO** TOMMY ANDRESEN

Dette er nam-nam for voksne. Både tørr sherry og oliven smaker uvant og unikt, men sammen er de mer tilgjengelige og deilige enn hver for seg. Tørr, lys sherry som fino og manzanilla får sin spesielle karakter fra lagring under et tynt slør av gjær – eller flor. Vinen har intense aromaer som minner om både eple, sevje, blomkål, rå nøtter, og en lett saltaktig smak. Smaksintense grønne oliven tar vekk noen av de skarpe kantene i vinen. Salte, ristede mandler forsterker det salte stinget i vinen. Et godt eksempel på en kombinasjon der de ulike delene både likner på hverandre og er helt ulike – men sammen blir de bedre enn hver for seg.





Vinbladet for punktllesere

Punktlesere kan abonnere gratis på Vinbladet i punktskrift.

Kontakt Norges Blindforbund på trykkeriet@blindeforbundet.no.

Tolv auksjoner i 2024

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

De to nærmeste auksjonene starter hhv. 13. juni og 29. august.

Se vinmonopolet.no/auksjoner eller ta kontakt med auksjoner@vinmonopolet.no for øvrige datoer og mer informasjon.



VI SPØR KJEMIKEREN

Eddiksyre i vin

Eddiksyre er en del av aromabildet i vin, men når blir det for mye? Så lenge konsentrasjonen er lavere enn 0,7 gram per liter, vil dette oppfattes som akseptabelt i en svakvin. EUs vinregelverk har satt en grenseverdi for eddiksyre på 1,2 g/l. Eddiksyre er et av gjæringsproduktene som produseres av både gjær og bakterier. *Saccharomyces*, som er gjæren som er mest brukt i vinproduksjon, gir kun små mengder eddik. Stammer som *brettanomyces*, *kloeckera*, *metschnikowia* og *bailii* kan derimot gi eddiksyrekonsentrasjoner langt utover nivåer som anses som sensorisk akseptable. Disse gjærstammene er ofte et resultat av spontangjæring. Felles for flere av disse stammene er at de er tolerante for sulfitt og dermed vanskelige å kontrollere. Det er derfor mer sannsynlig at spontangjærede viner som ikke er filtrert eller tilsatt sulfitt, kan ha eddiksyrenivåer over det som anses som sensorisk akseptabelt. Kvalitetsavvikene brett og musearoma er et resultat av *brettanomyces* og vil ofte være ledsaget av et høyt eddiksyrenivå.

Når en produserer vineddik, vil eddiksyrebakteriene oksidere etanol til eddik. Dette er en prosess som krever god tilgang på oksygen. I en ferdiggjæret vin vil som regel mengden fritt oksygen være begrenset og derfor ikke fremme vekst av eddiksyrebakterier. Forsøk har imidlertid vist at eddiksyrebakterier er i stand til å hente oksygen fra andre molekyler i vinen. Disse oksygenkildene kan derfor være tilstrekkelig til at det dannes eddiksyre utover akseptabelt nivå.



FOTO: ELLEN JOHANNE JARULI

Trygve Brekke, leder for produktkvalitet i Vinmonopolet

FOTO: GETTY IMAGES



Neste nummer av Vinbladet

Neste nummer av Vinbladet kommer i begynnelsen av september. Da er temaet jord, og du kan blant annet lese om drikke til mat av røtter, knoller og løk.

3 klimasmarte kvardagsvalg



- 1 Hugs produkt med lettare emballasje
- 2 Sjå etter plastflasker med pantemerke
- 3 Dropp plastposen og ta med handlenett

A/s VINMONOPOLET