

VINBLADET

 Nr. 3 / 2020 / 33. årgang



Norsk akevitt
Tradisjon og
nyskaping

Oransjevin
Hva er det, og hvordan
lages det?

Høstmat
Gode smaker til
oransjevin

Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

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

Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør:

Marie Steffens

Redaksjonen:

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

Design:

Dinamo

Forsidefoto:

Tommy Andresen

Trykk:

Kai Hansen Trykkeri AS
Trykt på miljøvennlig papir
Opplag: 75 000

Korrektur og nynorsk oversettelse:

Språkkonsulentene

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

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale.



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

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

Vinmonopolet på omdømmetoppen

Tidligere i år gikk Vinmonopolet for aller første gang til topps i BIs kundebarometer, som første handelsbedrift. Ved inngangen til juli fikk jeg den gledelige nyheten at vi topper analysebyrået Kantar TNS' omdømmeundersøkelse for åttende året på rad! Det har nesten blitt en tradisjon for oss å havne på toppen i denne store omdømmeundersøkelsen, men det er fortsatt like stas.

Det er ikke noe nytt at det er i kundemøtet omdømmet vårt bygges og styrkes. Jeg er takknemlig for den fantastiske innsatsen alle ansatte i Vinmonopolet gjør hver eneste dag. For jeg vet at det er fagkunnskap, hjelpsomhet og service som gjør at 88 prosent av dere kunder har et godt inntrykk av Vinmonopolet. Og et sterkt omdømme er viktig for å sikre at Vinmonopolet består som samfunnets viktigste virkemiddel for ansvarlig salg av alkohol.

Selv om vi har blitt godt vant, skal vi ikke ta slike strålende resultater som en selvfølge. Vi skal fortsette det harde arbeidet og bli enda litt bedre hver dag.

Endrede åpningstider på lørdager

Nå legger vi om åpningstidene våre på lørdager. Vi har ønsket å harmonisere åpningstidene, men det vil bli en periode med lokale forskjeller. Vi ønsker sammen med Folkehelseinstituttet å se effekten av ulike åpningstider, og en gradvis omlegging gir oss mulighet til å forske systematisk på dette. Rundt 180 av butikkene starter å holde åpent til klokka 16 fra 1. september. Et 80-talls butikker vil innføre nye åpningstider fra 1. desember og et 80-talls fra 1. mars 2021. Omleggingen innebærer ikke forlenget åpningstid. Vi flytter salgstiden fra klokken 9 til 10 om morgenen.

Sjekk vinmonopolet.no eller appen vår for oppdaterte åpningstider i din butikk.



Elisabeth Hunter
administrerende direktør

6

Norsk akevitt

I Norge er akevitten et symbol på tradisjon og lokal stolthet. De siste årene har den også blitt en nyskapende arena der aromatiske vekster får skinne.



8

Sopp

Soppsanking kan være både meditasjon inspirasjon og matauk. Og med en klunk vin i soppsuppa, smaker den ekstra godt.



10

Oransjevin

Ikke hvitvin og ikke rødvin eller rosé. Oransjevin er en egen vinkategori. Ukjent for mange, men verd å utforske.

22

Høstens oransje smaker

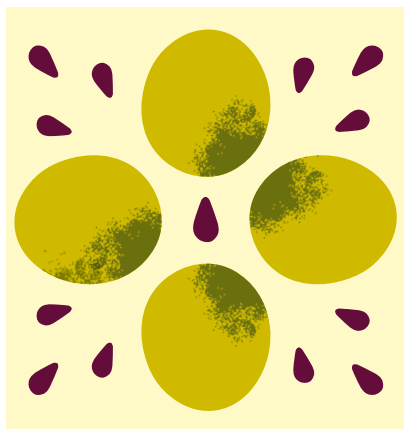
Oransjevin smaker godt til mat vi spiser om høsten, og mat som smaker av høst. Her får du ta del i våre erfaringer om oransjevin til spekemat, marokkansk lammegryte og mye mer.



36

Oksidativ sherry

Mye av sherryen som lagres i de store, katedraliknende bodegaene lengst sørvest i Spania, er i mørk, såkalt oksidativ stil. Men det er lys i mørket!



LES OGSÅ

- 4 Humlehøst
- 20 Fotosyntesen
- 32 Oransje høst





Humle- haust

Hausten er tid for å plukke humle, som gir både aroma og bitter smak til øl. Vanlegvis blir humleblomane tørka eller konserverte i pellets før dei blir brukte i brygging. Men visste du at ein òg kan tilsetje ferske humleblomar rett i ølet?

TEKST OG FOTO: MARIE STEFFENS

Bryggeri som ligg i område som dyrkar humle, for eksempel i Tsjekia, USA, Tyskland eller New Zealand, bruker han av og til fersk. Dette blir kalla våthumling. Det høyrer nok til det sjeldne, ikkje minst fordi det kostar mykje. Humle er den dyraste ingrediensen i øl, og ubehandla humle er ei sårbar ferskvarer. Når dei aromatiske oljene i humlen er heilt ferske, gir dei eit anna smaksspekter til ølet. Men dei taper seg fort. Blomane skal helst brukast same dagen som dei er plukka, seinast i løpet av eit par døgn. Det betyr at bryggeriet bør liggje svært nær eit humledyrkingsområde. Våthumla øl har òg kort haldbarheit.

Det er som regel snakk om øltypar med mykje humlekarakter, som pale ale. Dei ferske humleblomane kan tilsetjast i alle ledd av bryggjeprosessen – i mesking, koking eller etter sjølve brygginga, såkalla tørrhumling. Morosamt nok kan ein altså tørrhumle og våthumle samtidig!

Amerikansk harvest ale – altså overgjæra haustøl – er mest kjent for bruken av fersk humle. Elles er harvest ale

eigentleg ikkje nokon eigen ølstil, men meir ein kommersiell term for haustølet eller ølet som blir brygd rett etter innhaustinga. Dette er gjerne mørke øl med meir smak frå gjæringsprosessen og maltet enn frå humlen.

Før bryggjeprosessen blei industrialisert, var det vanleg å starte brygging av øl på gardane når haustinga var ferdig og det blei kjøligare i vëret. Først då kunne ein få ei sunn og kontrollbar gjæring. Sjølv med moderne kjølesystem følgjer særleg mindre handverksbryggjeri gamle tradisjonar og bryggjer farmhouse ale, saison og bière de garde – eller rett og slett gardsøl – om hausten.

Haustøl kan òg vere eit sesongøl som passar saman med maten for årstida. Hausten er slaktetid. I Noreg betyr det framfor alt lam, men òg vilt. Varmande gryter, rotgrønsaker og sopp. Det er mat som passar med øl som amber eller red ale. Tradisjonelt har desse øla lite aroma og bitterheit frå humle. Men nokre kombinerer eit tydeleg og rikt maltpreg med humle, noko som kan vere særst vellukka. ●

Akevitt – før og nå

Har kvaliteten på norsk akevitt
blitt bedre av at det ikke lenger
er monopol på å lage den?

TEKST: MARTIN TØNDER SMITH, SENIOR PRODUKTSJEF

I dag kan akevitt lages av alle med tilvirkningsbevilling for brennevin, noe som var underlagt monopol helt fram til begynnelsen av 2000-tallet. Vi er flere generasjoner nordmenn som, helt uten å tenke over det, har vært innbyggere i et land der det kun har vært én lovlig tilvirker av brennevin. Kanskje ikke noe du har tenkt over før? Selv om norsk akevitt var bra før også, er resultatet av at tilvirkningsmonopolet for brennevin ble opphevet, et økt mangfold. Økt mangfold av produsenter fører til økt mangfold av produkter. Som et direkte resultat av dette nyter vi i dag godt av flere akevitter på markedet enn noensinne. I skrivende stund er det i overkant av 250 ulike akevitter tilgjengelig hos oss (sjekk vinmonopolet.no).

Små, men spennende forskjeller

Nå tenker du kanskje at det umulig kan være så stor forskjell på alle disse akevittene. Ja, en del av dem smaker nok ganske likt, men selv om noen av forskjellene kan være subtile, betyr ikke det at det ikke kan være interessant å utforske! Mange cognachus og whiskydestillierier har en rekke ulike tapninger der forskjellene som regel handler om alder og hva slags fat som er benyttet under modning. Her stiller akevitten sterkt, ettersom produsentene har flere variabler å spille på. De kan velge å la akevitten ligge på fat i seks måneder eller seks år, og de kan også modne den på gamle portvins-, sherry- og bourbon-fat, eller gjerne en blanding av ulike fattyper som tilfører kompleksitet til den ferdige akevitten.

Krydder og vekster gir smaken

Til forskjell fra cognac, whisky og andre pot-still-destillerte brennevin er det i krydderbrennevin som akevitt og gin krydderet og vekstene som gir brennevinet karakter, og ikke selve spriten. Hvilken råvare man lager spriten av, er i utgangspunktet uvesentlig, ettersom

den skal være destillert til minimum 96 prosent, såkalt landbruksetanol. I Norge er potet råvaren som benyttes, og det er til og med bestemt at for å kunne smykke seg med tittelen «Norsk akevitt», må man holde seg til sprit produsert på minimum 95 prosent norske poteter. Når man destillerer så høyt som til 96 prosent, renser man vekk alle aromakomponenter fra råvaren i destillatet. Da får de tilsatte råvarene, i denne sammenheng vekster og krydder, muligheten til å skinne. Her er det bare fantasien som setter grensene, på tross av at det er lovfestet at «drikkens aroma skal for en stor del kunne tilskrives destillater av karvefrø og/eller dillfrø», slik det står i forskrift om alkoholholdige drikker mv. Både karve og dill har distinkt aroma, og konsentrasjonen trenger ikke være høy for at du skal kunne kjenne igjen disse vekstene. At karve og dill har så distinkt aroma, åpner nettopp for å lage bredspektrede krydderdestillater. Her er det ikke uvanlig å bruke røtter som løvetann eller kvann for å underbygge det nesten jordlige preget i en karvepreget akevitt. Men det mest fascinerende er kanskje at du i destillat fra karve kan få både jordlige og dype aromaer, samtidig som du finner fine topptoner. Disse topptonerne kan vi kjenne som noe friskt, kanskje blomster og sitrusaromaer. Og hva er vel bedre for å underbygge denne friskheten enn nettopp å bruke blomster eller sitrusskall? Blomster som kamille og mjødurrt brukes både i akevitt og gin av nettopp denne grunn.

Blanke akevitter

Blanke, ulagrede akevitter har et enda nærmere slektskap til gin enn de brune, fatlagrede typene, ettersom det her er krydder og vekster som er i fokus. Selv uten de to saliggjørende kompanjongene eik og tid lages det en rekke interessante akevitter med stort spenn og variasjon. For få år

siden var det kun noen få blanke akevitter å få tak i. I senere år har tilskudd av ulagrede akevitter bidratt til å gjøre akevitt til et krydderbrennevin med flere bruksområder, både i måltidssammenheng og som ingrediens i en rekke ulike drinker og cocktails.

Før var det bare til jul

Før var akevitt noe man i større grad drakk til noen spesifikke tradisjonelle matretter og på helt spesifikke tider av året. Lokalpatriotismen fikk et løft når du kunne servere en akevitt som var laget nettopp for deg og de andre som kom fra samme sted. Akevitt var noe bestefar drakk. Bestemor også, når det var jul. Akevitt var noe som hørte med når rakfisk, ribbe, pinnekjøtt eller lutefisk sto på menyen. Strengt menn med skjegg og stål i blikket fortalte med stort alvor om hvor viktig det var å holde norske mat- og drikketradisjoner i hevd. Hvis vi ikke fulgte med, ville disse tradisjonene simpelthen forsvinne, og akevitten, laget slik bare vi nordmenn lager den, ville bli borte med dem, fikk vi høre.

Norsk stolthet verden rundt

Spoler vi fram til i dag, vet vi jo at dette ikke har skjedd. Vi snakker fremdeles om akevitt som en del av vår nasjonale identitet og vår mat- og drikketradisjon, tradisjoner som står sterkere enn noensinne. Amerikanske aviser anbefaler sine lesere å reise til Voss for å drikke Vossaøl. Spisesteder over hele den vestlige verden omfavner akevitt som den nye, uvante cocktailingrediensen ingen visste at de likte. Vi nordmenn blir stadig mer bekvemme med å være litt annerledes, og de fleste av oss blir nok fremdeles både overrasket og ikke så rent lite stolte dersom vi får høre skryt av «det norske» fra andre land. Akevittprodusenter av i dag vet at akevitt er kult, akkurat som så mye annet nordisk. Vi holder på med vårt her i Norden, og uten at vi aner det, lager vi noe som resten av verden vil ha! ●





På skattejakt med soppkurv

Høstens dufter og smaker gir både ro i sjela og mat i skapet.

TEKST OG FOTO: KRISTIN EIDEM FOSTERVOLD,
INNKJØPER I VINMONOPOLET OG SOPPSAKKYNDIG

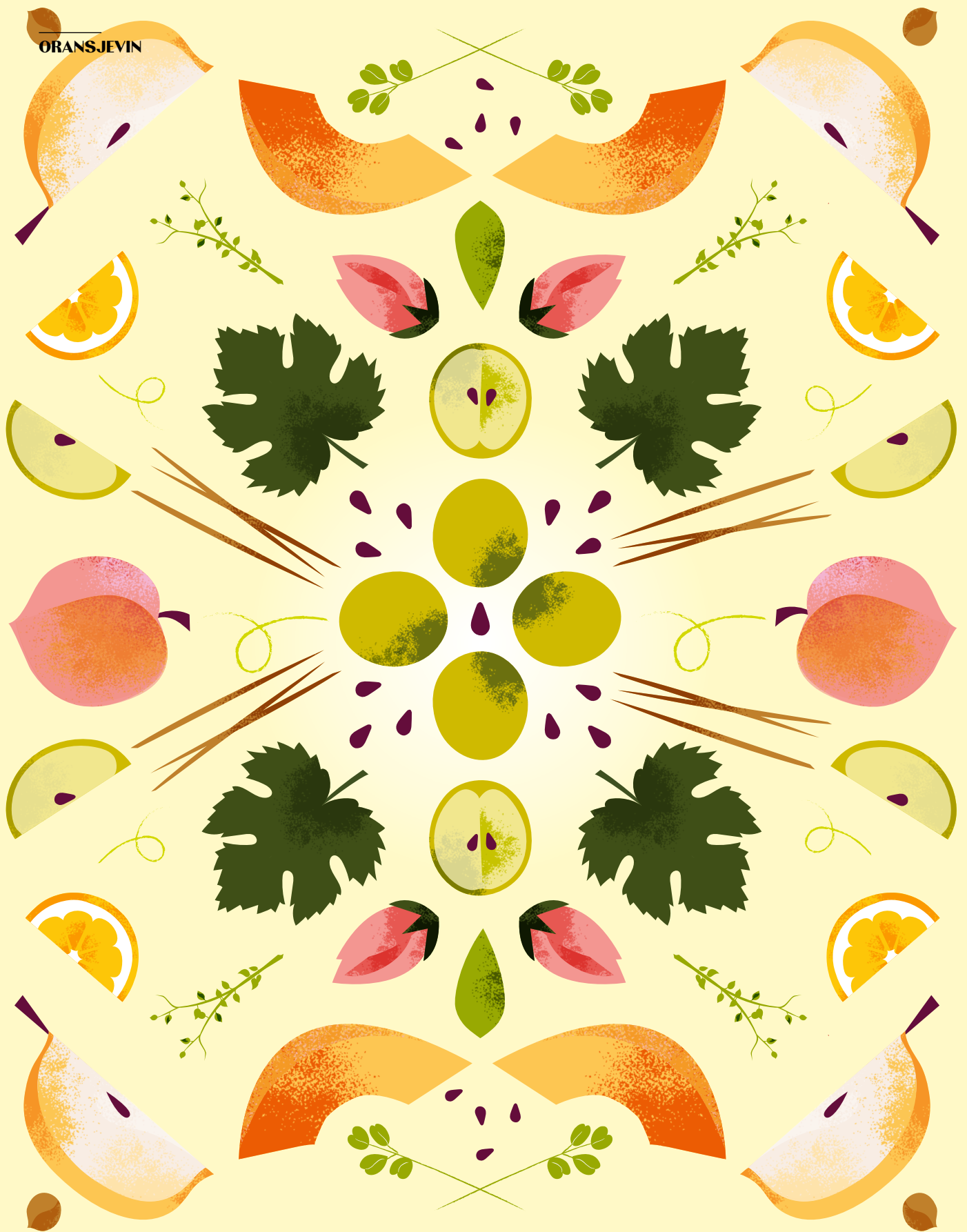
Høsten er den beste tiden på året for meg. Å gå i skogen om høsten er en form for meditasjon. Det handler om å finne ro, bruke sansene, nyte luktene og fargene og å bare være. Skogtur er rekreasjon og et avbrekk fra den digitale hverdagen. Soppen er en bonus. Jeg sammenlikner letingen etter sopp med en skattejakt. Det er spennende å finne nye sopper jeg aldri har sett før, og det er en utrolig variasjon i form og farge. Ofte plukker jeg like mye med fotoapparatet som i soppkurven, for eksempel kragesoppen til venstre.

Selv om sopp er mye mer enn matauk, er det selvsagt det også. Det er en lykke å komme over et stort felt med for eksempel steinsopp eller kantarell, og da er det klart jeg plukker. Sopp kan både

syltes og fryses, men jeg synes tørking gir det aller beste resultatet. Det gir stor glede å åpne et glass med tørket steinsopp midt på vinteren og kjenne hele høstens aroma stige opp i nesa.

Venner som kommer til meg på middag, får naturligvis ofte servert hjemmelaget kremet soppsuppe. Den litt nøtteaktige soppduften likner på aromaen i noen av varene jeg jobber med å kjøpe inn til polhyllene også. Mitt beste innside tips er å ha en god klunk med sherry eller madeira i suppa helt til slutt. Det løfter soppsmaken til nye høyder. Og en god sherry eller en florpreget vin fra det franske vinområdet Jura passer for øvrig veldig godt å drikke til suppa også. God sopphest og velbekomme! ●

ORANSJEVIN



Oransjevin – den komplette hvitvinen

TEKST: ANDERS STUELAND, VAREFAGLIG RÅDGIVER

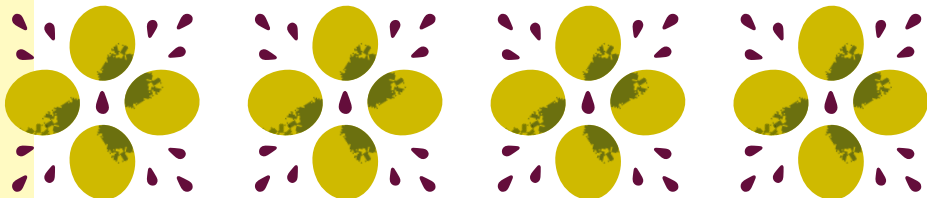
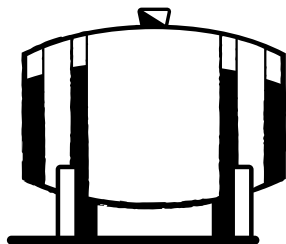
ILLUSTRASJON: DARLING CLEMENTINE / BYHANDS

Vintypen er flere
tusen år gammel,
men ny for mange.
Du kan elske eller hate
den, men oransjevinen
er kommet for å bli.

For ti år siden kom en ny type vin til Norge. Vinmonopolet valgte ut og lanserte oransjeviner for første gang. De ble sortert og satt sammen med hvitvin, men de smakte ikke som vanlig hvitvin, og de fleste så heller ikke ut som dem. Oransjevinene var dypere i fargen, hadde mer smak og ikke minst: de snerpet som rødviner! Reaksjonene var mange og sterke. Noen syntes dette var spennende og gode viner, andre syntes det stort sett var feilvare.

Ankomsten av oransjevin falt sammen med den gryende interessen for økologiske, biodynamiske og naturlige viner. Generasjonen med vinprodusenter og vindrikkere som omfavnet disse vine- ne, kom til noen tiår etter at vinindustrien hadde vært gjennom en periode med mye teknologisk nyvinning ledet av land som Australia, USA og Chile.

Vin ble på 80- og 90-tallet en allmenn drikk. Billige viner blir laget av enda billigere druer dyrket i vinmarker på høyoktan og høstet av maskiner. Anlegg som så ut som små oljeraffinerier, produserte



vinen effektivt og med minst mulig risiko. Vinene ble tilsatt svovel, enzymer, gjær og andre prosesshjelpemidler før de ble presset gjennom filter, pumpet over til tappelinja og solgt på flasker med velklingende merkevareravn, men med forsvinnende liten tilknytning til den som hadde dyrket druene.

I den andre enden av skalaen hadde dyr vin blitt preget av et amerikansk marked ledet av vinskribenten og 100-poenngskalaens far, Robert Parker. Hans forkjærlighet for rike og fatpregede viner med sødmefull frukt ga gjenklang hos mange. Det han og andre hvite menn med blazer og sideskill ville ha, fikk de fra vinprodusenter som sørget for høy modning og nitid sortering av druene. Så

ble vinen lagret på nye og små eikefat i kjellere som arkitektonisk ligger tett opp til moderne kirkerom. Dette var tiden for å strekke strikken enten det gjaldt å lage vinen billig og fruktig eller brautende og imponerende.

Det var mot dette bakteppet av perfektionert, men upersonlig vin at vi begynte å søke etter viner som falt naturlig sammen med ryggsekketur til små landsbyer i Tibet og MTV Unplugged. Vi ville ha det lokale, det eksotiske og det rå og umanipulerte. Vi var klare for oransjevin og andre viner som ikke var en del av etablissementet.

Moderne og gammel

Georgia blir av mange regnet som hjemstavnen til oransjevin. Det er her noen av de eldste restene av vinproduksjon er funnet, og georgierne har alltid hatt en levende tradisjon med å bruke skall og stein fra grønne druer i deres mer enn 8 000 år lange vinhistorie. Likevel er det sannsynlig at oransjevin også har blitt laget i de fleste av de andre gamle vinhistoriske områdene i Asia, som Iran, Armenia, Syria og Tyrkia. Å la skall og stein fra druene være med under gjæringen var praktisk, og det gjorde vinen mer holdbar og mer smaksrik uansett om druene var blå eller grønne.

Nettopp Georgia var en av de viktigste inspirasjonskildene for Jasko Gravner i det italienske vinområdet Collio rett ved grensen til Slovenia. Han og Stanko Radikon, fra samme område, regnes som opphavsmennene til det som skulle bli den moderne oransjevinbølgen. Etter en studietur til California i 1987 bestemte Jasko Gravner, som allerede var en etablert vinmaker, at han ikke ville lage vin lik de vinene han hadde smakt i USA, men heller søke en annen filosofi. I 1994 laget han en liten mengde oransjevin, og i 1997 fikk han levert to georgiske leiramforarer. Den ferdige vinen fra 97-årgangen ble etter mye om og men godkjent av det offentlige kontrollorganet, men da den ble lansert i 2000, kom nesten 80 prosent av vinen i retur fra vinhandlerne. Det innflytelsesrike vinmagasinet *Gambero Rosso* hadde nemlig gitt vinen stryk, og de stilte seg uforstående til Gravners prosjekt. Nå har pipa fått en annen låt.



Slik lager man oransjevin

Druene

Oransjevin er **alltid basert på grønne druer**. Med unntak av noen få druesorter, som for eksempel Pinot Gris, mangler de grønne druene fargestoffet som blå druer har, og som gjør rødvinen rød.

Etter innhøsting blir vanligvis druene **avstilket før de knuses lett**, uten å ødelegge steinene som ellers kan gi grov munnfølelse. **Stein, skall og druesaft blir så pumpet over i beholdere der gjæringen skjer**. Dette kan være alt fra moderne ståltanker til eikeliggere og nedgravde amforaer. For viner med bare noen dagers skallkontakt er det nok mest aktuelt med stål, betong eller åpne kar av eik.

Gjæring

De fleste oransjeviner er spontangjæret, men dette er ikke noe krav. Om produsenten vil, kan hen tilsette gjær. Da kan

vinen få tydeligere, men kanskje enklere fruktighet. **Etter noen dager er alkoholgjæringen godt i gang, og da trekkes tannin og aromastoffer mer effektivt ut**. Derfor kan det være stor forskjell mellom fem og ti dager med skallkontakt. En kjølig vinkjeller og ingen bruk av kultivert gjær kan gi en tregere start på uttrekket.

Underveis i gjæringen kan produsenten pumpe vin over den flytende massen av skall og stein, populært kalt hatten. Det er også mulig å stampe eller presse hatten ned i den gjærende vinen. Begge metoder gir økt uttrekk, men overpumpingen er mer skånsom.

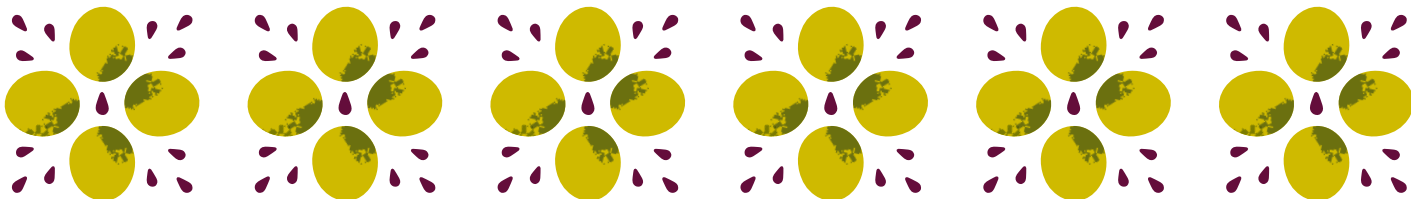
Bunnfall og malolaktisk gjæring

Når produsenten synes at det er trukket nok ut av skall og stein, blir **vinen silt av, og restene blir presset lett**. Om vinen ikke er gjæret ferdig, kan den gjære videre uten skall og stein. **Noen produsenter**

lar vinen ligge med skall og steiner opp til mange måneder etter at gjæringen er ferdig, for å få trukket ut enda mer.

De fleste lar den ferdiggjærede vinen ligge en stund på bunnfallet. Det er også vanlig å la oransjevinen gå gjennom malolaktisk gjæring, der melkesyrebakterier som omdanner epletsyre til melkesyre, gir en litt rundere munnfølelse og mer sammensatt aroma.





Godsakene sitter i skallet

Min heimkunnskapslærer ba meg spise potetene med skallet på slik at jeg fikk med meg de nyttige stoffene. Det er mye verdifullt og godt i skallet til druer også, og da er det synd å ikke bruke det for hva det er verdt.

Vindruer er mye mindre enn spisedruene du kjøper i butikken. Omtrent 15 prosent av vindruens vekt er skall, rundt 5 prosent er stein, og resten er druekjøttet. Det er i druekjøttet du finner mesteparten av vannet, syra og sukkeret. Men det er i skallet det meste av druens aroma sitter, enten det er blå eller grønne druer.

Her er noe av det skallet bidrar med i oransjevin:

Terpener

Mange oransjeviner har et tydelig preg av noe som minner om appelsin, grapefrukt, furunål, rosmarin og timian. Dette stammer fra terpener, en gruppe stoffer som er i drueskallet for å beskytte druen mot insekter. Terpener gir mange spennende aromaer og et balsamisk løft til vinen. Det er spesielt druetyper som Muskat, Gewürztraminer og Riesling som er kjent for å ha mye terpener, men de finnes i skallet på alle druetyper. Nivået av terpener øker med modning av druene og hvor mye sollys de får. Det blir mer terpener i druer fra kjølig klima.

Om du av og til synes det lukter humle av oransjevin, er ikke det så rart. Mange av de viktige humlearomaene er nemlig terpener.

Norisoprenoider

Kjenner du noen blomster- og treaktige aromaer i oransjevinen? Da kan det være norisoprenoider. De stammer alle fra karotenoider som er vindruens egen solkrem. De sitter i skallet, og det blir mer av dem når druen blir moden og utsettes for solas UV-stråling kombinert med varme og lite vann. Den herlige lukten av jordbær, bringebær eller delikat nyperose du kjenner i rødvin basert på Nebbiolo eller Pinot Noir, stammer også fra norisoprenoider. Det samme gjelder preget av parafin og bensin i utviklet riesling.

Farge

Oransjeviner kan være alt fra lyst grønn-gule, som vanlig hvitvin, til lakserosa som rosévin eller dyp oransje som en tja, oransjevin. Grunnen til variasjonen er hva slags fargestoffer som ligger i skallet til druene, og hvor lenge skallet får trekke med vinen. Den grønne druetyper Pinot Gris har litt av det samme fargestoffet som blå druer har, anthocyanin, og da blir vinen rosa. Men de fleste grønne druetyper har ikke anthocyanin,

men flavonoider som gir både rød- og brunfarge. Legger du til den grønne fargen fra klorofyll, kan resultatet variere fra svakt rosa eller strågult til tydelig oransje. Det er ingen oransje fargestoffer i drueskallet.

Tannin

Den tørrende munnfølelsen av tannin i oransjevin varierer fra å være et ørlite grep til markant snerpene som en fast rødvin. Skall, stein og stilk er kilden til tannin, og mengden tannin varierer en del med druetyper. Men viktigst er hvor lenge vinen får ligge med stein, skall og stilk, og hvor ofte eller aktivt hatten av druerester blir jobbet inn i den gjærende vinen.





Merking

I EU sitt regelverk finnes det hvit, rosa og rød vin, men ingen oransje. Det eneste regelverket som er knyttet til denne tradisjonelle vinstilen, finner vi pussig nok i to vinland som ikke har spesielt lang vinhistorie sammenliknet med Europa og Asia – Swartland i Sør-Afrika og Canada.

Tenk om!

Hvis oransjevin var den vanlige vinen, kunne vi forklart rød- og hvitvin slik:

Hvitvin = oransjevin med for kort skallkontakt

Rødvin = oransjevin basert på blå druer

Oppfinnere av navnet og romernes fire farger

Det er visstnok Davis Harvey fra den engelske vinimportøren Raeburn Fine Wine som i 2004 først brukte ordet oransjevin. Før ham hadde romerne delt vin i fire farger, og Plinius skriver om albus – hvit, fulvus – gyllen, sanguineus – rød og niger – svart. Kanskje var fulvus oransjeviner?

Hvordan finner du oransjevin på Vinmonopolet?

Oransjevinene står oppført om hvitviner fordi det er det de regnes som i EU sitt regelverk. Vi jobber med å få på plass en søkefunksjon på nettsiden vår som kan hjelpe deg. Bare spør, så kan vi hjelpe deg med oransjevin vi har i butikken, eller som du kan bestille.

Lagring av oransjevin

Min erfaring er at tydelige oransjeviner er seiglivede. Det balsamiske holder seg, og vinene blir mer nøtte- og krydderaktige, mens de mister noe av den ferske fruktigheten etter ti år kjelleren. Velger du viner med høy konsentrasjon og tydelig struktur, holder de seg like lenge som en barolo.

Les mer om oransjevin

Tørster du etter mer kunnskap om oransjevin? Sjekk ut boka «Amber Revolution» (2018) av Simon J. Woolf.

Hør mer om oransjevin

i Vinmonopolets podkast fra februar 2017.



To oransjevinmakere om oransjevin



FOTO: WENIGUT HEINRICH



FOTO: DIMITRIS GEORGAS

Gernot Heinrich – Østerrike

– Bør oransjevin bli en egen kategori?

– Ja, selvfølgelig! Men jeg er ikke så begeistret for begrepet oransjevin. Her i Østerrike bruker vi ordet *maischevergorener* som betyr skallgjæret hvitvin.

– Hvor går grensen mellom vanlig hvitvin og oransjevin?

– Noen av de skallgjærede hvitvinene har ikke mer farge enn vanlige hvitviner. Det henger sammen med hvor mye farge det er i skallet på druene. Pinot Gris og Roter Traminer har mye mer farge enn Pinot Blanc og Grüner Veltliner.

– Er modning på druene og sortering viktigere når du lager oransjevin enn rød- og hvitvin?

– Personlig liker jeg ikke så mye alkohol i oransjevin, så noen druer som har vokst i skyggen, kan gi litt mer friskhet til vinen. Nøye sortering av druene er veldig viktig, men grovsorteringen i vinmarkene under innhøstingen er det viktigste.

Dimitris Georgas – Hellas

– Bør oransjevin bli en egen kategori?


– Ja, de bør likestilles med rødvin og hvitvin, men også skilles ut på grunn av de spesielle egenskapene disse vinene har. Jeg tror ikke det er noen som jobber for å få på plass en egen klassifikasjon for oransjevin her i Hellas, men vinjournalistene her diskuterer dette en del.

– Hvor går grensen mellom vanlig hvitvin og oransjevin?

– Vanligvis blir oransjeviner regnet som en underkategori av hvitvin siden de er basert på grønne druer. Men vinmakingen likner på den måten rødviner blir laget. Jeg vil si at oransjeviner skiller seg fra hvitvin på flere måter. De har mer fylde og struktur, og de passer til annen type mat.

– Er modning på druene og sortering viktigere når du lager oransjevin enn rød- og hvitvin?

– Nei, egentlig ikke.



Oransjeviner kan være alt fra lyst grøngule, som vanlig hvitvin, til lakserosa som rosévin eller dyp oransje som en, tja, oransjevin. Grunnen til variasjonen er hva slags fargestoffer som ligger i skallet til druene, og hvor lenge skallet får trekke med vinen.



Vanlige spørsmål om oransjevin

Er alle oransjeviner naturviner?

Nei. Mange produsenter av oransjevin tilsetter lite eller ingenting, men det er både mulig og lov å lage oransjevin med alle de hjelpemidlene som er mer vanlige under produksjon av rødvin.

Er alle oransjeviner uten svovel?

Nei, produsenten står fritt til å tilsette svovel innenfor grensene i EU sitt regelverk for hvitvin.

Er alle oransjeviner økologiske?

Nei, men andelen er nok større blant oransjevin enn vanlig hvitvin.

Er alle oransjeviner oransje?

Nei, de kan variere fra å være lyse som hvitviner til dyp oransje eller rosa.

Ligger alle oransjeviner på amfora?

Nei, mange har ligget på stål, eik eller betong. Men spesielt i Georgia er bruken av store nedgravde leirbeholdere, kalt qvevri, en levende tradisjon. Det har inspirert oransjevinmakere ellers i verden til å bruke amfora og qvevri.

Hvorfor er oransjeviner så dyre?

De fleste koster mer enn 200 kroner for flasken. Prisen henger sammen med at mye gjøres for hånd og i liten skala.

Er oransjevin oksidert vin?

Nei, den gylne fargen stammer som regel fra skallet på druene. Mange oransjeviner kan tvert imot være litt reduktive.

Må oransjevin komme fra Georgia?

Nei, den kan komme fra hvor som helst i verden. Frankrike, Italia, Spania, Østerrike, Slovenia, Sør-Afrika, Australia og USA er godt representert i våre lister. Til og med Sverige lager oransjevin.

Er alle georgiske viner oransjeviner?

Nei, mesteparten av hvitvinen som blir laget i Georgia, er helt vanlig hvitvin.

Det nye gamle

Vinregionen Campania i Sør-Italia har hatt ein eksplosiv auke i talet på vinprodusentar og ei veldig kvalitetsheving dei siste tiåra.

Vinprodusentane held fast på dei antikke druesortane, noko som gir eit fantastisk mangfald av druetypar og vinstilar. I dag blir dei same druesortane som blei tekne med hit av grekarane for 3 500 år sidan, brukte.

Campanias stordomstid var under Romerriket og med Pompeii som ei viktig utskipingshamn for vinhandelen. Då var vinane herifrå rekna som dei aller beste, og namn som «gammal falernar» hadde ein magisk klang. Falernum låg nordvest for Napoli, der vi finn vinområdet Falerno del Massico i dag.

Det blir dyrka mange druetypar i Campania. Det skal ha vore så mange som 400 forskjellige druesortar i produksjon, men dessverre er mange i ferd med å forsvinne. Dei mest interessante druetypane i dag er dei grønne Greco og Fiano og den blå Aglianico.



FOTO: GETTYIMAGES

FOTO: MARIE STEFFENS



Tysk Pinot Noir

Salet av tysk raudvin dobla seg frå 2018 til 2019. Spesielt aukar Spätburgunder, som er det tyske namnet på Pinot Noir.

Tyskland har den tredje største mengda Pinot Noir-druer i verda etter Frankrike og USA. Det meste av tysk Pinot Noir er å finne i Baden og Württemberg sør i Tyskland. Men drua er òg viktig i andre regionar, som Ahr (på bildet). Her utgjer Pinot Noir 65 prosent av vinmarkene. Små, men viktige mengder finst òg i Pfalz og Rheingau. Druetypen har blitt dyrka svært lenge i Tyskland. Den eldste dokumentasjonen er frå 1300-talet.

Noreg er Tysklands tredje viktigaste eksportland i verdi etter USA og Nederland, langt framfor Sverige som importerer omtrent like mykje i volum.



Neste nummer av Vinbladet

Vinterutgåva av *Vinbladet* kjem i starten på desember. Då kan du lese om mellom anna festmat og vintermat, vintypen amarone og kva emballasjevekta har å seie for karbonavtrykket.

Sei ja til NO

Salet vårt viser at kundane set pris på gode festdrikker utan alkohol. Salet av alkoholsterke produkt som brennevin og heitvin søkk, mens salet av drikker med lågare alkohol eller heilt utan alkohol aukar. Bartenderar på trendsetjande barar melder om det same. Denne såkalla NOLO-trenden viser seg òg internasjonalt.

Kvifor ønskjer dagens bevisste forbrukarar seg drikkevarer utan alkohol (NO) eller med låg alkoholprosent (LOW)? Meir merksemd om helse er éin forklaringsmodell. Vi trenar oftare, et mindre kjøtt og meir grønnsaker. Det å kutte ned på alkoholinntaket er ein del av dette biletet. Alkohol inneheld mange kaloriar, faktisk nesten like mange kaloriar per gram alkohol som det er per gram feitt, og nesten dobbelt så mykje som i sukker.

NOLO-trenden er særleg tydeleg blant dei yngste. I ei verkelegheit med sosiale medium og eit kamera i kvar lomme er det forståeleg at det ikkje freistar å miste kontrollen.



Vinkurs

På grunn av covid-19 måtte vi avlyse mange av kursa i vår. Vi er glade for at vi no kan ta opp att kursa. Vi tilbyr kurs i Bergen, Drammen, Fredrikstad, Hamar, Oslo, Sandefjord, Sandnes, Tromsø, Trondheim og Tønsberg.

Du finn informasjon om kursa på vinmonopolet.no/vinkurs

Kvifor blir konserveringsmiddel brukte i vin?

Det europeiske vinregelverket tillèt bruk av fire ulike konserveringsmiddel. Dei blir tilsette for å hindre mikrobiologisk vekst og oksidasjon. Bruk av konserveringsmiddel bidreg til å gjere vinen meir stabil og haldbar. Dette resulterer igjen i mindre destruksjon og transport, som er positivt for miljøet.

Svoveldioksid («sulfitt»)

Svoveldioksid (SO₂) er det mest brukte konserveringsmiddelet i vinproduksjonen. Det har både antioksidativ og antimikrobiologisk effekt og gjer at vinane blir haldbare og mikrobiologisk stabile.

Svoveldioksid reagerer raskt med andre komponentar i vinen (acetaldehyd, antocyan, tannin osv.) og blir inaktivert. Det er berre ein liten del av svoveldioksidet (2 %) som er aktivt, slik at det kan hindre vekst og fange opp oksygen.

Svoveldioksid stoppar mikrobiologisk vekst ved at det inaktiverer viktige enzym, bind seg til DNA og reduserer mengda av ATP i cellene. Enkelte villgjærtypar som *Brettanomyces* og *Z. Baillii* har høg toleranse for sulfitt. Det gjer det svært vanskeleg å fjerne desse villgjærtypane frå produksjonsanlegget. Dei produserer ein del komponentar som gir kvalitetsavvik på vinen.

Som antioksidant hemmar svoveldioksid ulike enzym som deltek i oksidasjonsprosessar. I tillegg reduserer det ulike oksidative komponentar, reduserer bruningsreaksjonar (Maillard-reaksjonar) og fangar opp hydrogenperoksid.

Normalt vil ein raudvin doserast med 30 mg fri SO₂ per liter, kvitvin noko høgare. Grunnen til dette er at svoveldioksid bind seg til fargestoffet i raudvin (antocyan) og reduserer fargeintensiteten i vinen. I kvitvin vil SO₂ ha ein positiv

effekt ved å bleike brune pigment slik at vinen får eit meir ungdommeleg preg. Normalt vil søte vinar doserast høgare enn tørre vinar.

Sorbinsyre

Sorbinsyre har god effekt for å hindre vekst av gjærceller med unntak av enkelte villgjærstammer. Sorbinsyre har heller ingen effekt på bakteriar. I vin med mjølkesyrebakteriar kan sorbinsyre gi opphav til den lite tiltalende geraniumlukta. Dette kjem av at *Leuconostoc oenos* er i stand til å omsetje sorbinsyre til 2-etoksy-3,5-hexadien.

DMDC (dimetyldikarbonat)

DMDC blir tilsett under tappeprosessen for å sterilisere vinen. Dette tilsetjingsstoffet produserer ingen biprodukt som gir sensoriske defektar. DMDC er avhengig av at vinen er filtrert slik at gjær- og bakterietallet ligg under 100 per liter. I surt miljø blir overskot av DMDC spalta raskt til metanol (i ubetydelege mengder) og karbondioksid.

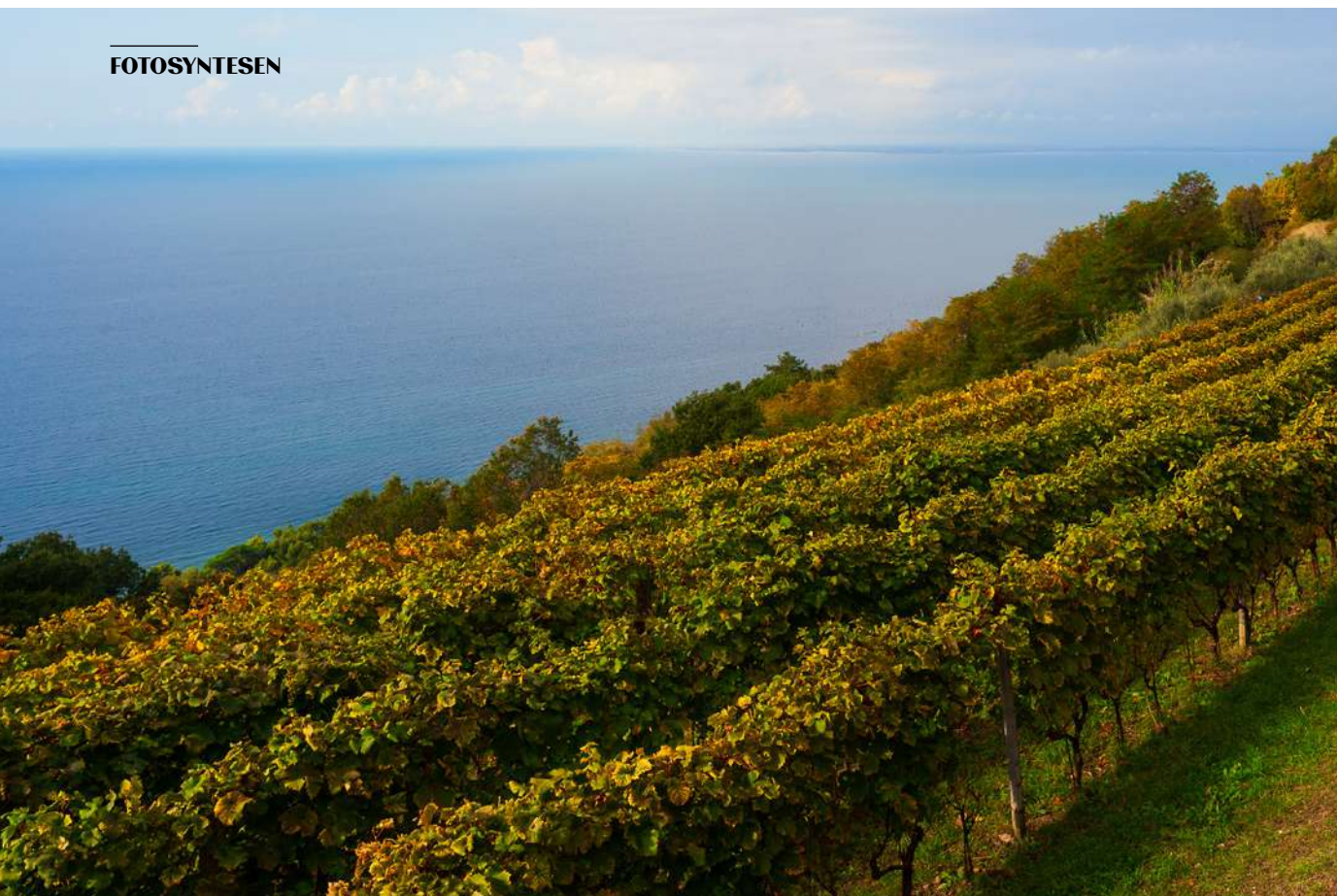
Askorbinsyre (C-vitamin)

Bruken av askorbinsyre som antioksidant i vin er omdiskutert. Askorbinsyre fangar opp både molekylært oksygen og oksygenradikal. Reaksjonen med molekylært oksygen gir hydrogenperoksid som igjen reagerer med α -ketobutansyre og gir sotolon. Denne sambindinga er lukta ein kjenner i karri, men i vin kan ho gi ein tung og ufrisk karakter.

FOTO: ELLEN JOHANNE JARLU



Trygve Brekke leiar produktkvalitet i Vinmonopolet



Alt er sukker

Når bølgiene skyller sakte inn og ut over ei strand, kan det høyrast ut som om havet pustar. Og det gjer det.

TEKST: HÅKON SKURTVEIT, FAGANSVARLEG FOR SENSORISK PRØVEINSTANS **FOTO:** GETTY IMAGES

Havet pustar inn karbondioksid og ut oksygen. Det motsette av kva vi gjer. Over halvparten av alt oksygen som blir produsert på planeten, kjem frå fotosyntese i havet. Det meste sørgjer planteplankton for. Noko av oksygenet frå havet får vi servert opp i lufta, resten blir verande i vatnet. Men kva har dette med faghandelen Vinmonopolet å gjere? Fotosyntesen har alt med alkoholproduksjon å gjere. For fotosyntese i vinmark og åker produserer sukker i druer og stivelse i korn. Råstoffa er vatn, H₂O og karbondioksid, CO₂. Energien kjem frå solstrålane. Det grønne klorofyllet er nøkkelen til det som skjer. Vi kan ete druer og korn, og slik utnytte all energien direkte, eller vi kan få gjærsopp til å omdanne sukkeret til alkohol. Då taper vi omtrent ein tredel av energien, men resultatet er næringsmiddel som er enklare å oppbevare enn ferske druer og korn. Alt liv er basert på fotosyntesen. Eg er freista til å seia at vi alle eigentleg er bygde opp av sukker.

Sommarens grønffargar blir endå vakrare når eg tenkjer slik.

Både lauvtre og vinplanter brukar eingongsbladverk i fotosyntesen. Så når hausten nærmar seg, pakkar planta saman nitrogen og andre særleg kostbare stoff for å lagre dei til neste års lauvsprett. Det grønne klorofyllet blir dermed demontert, og skog og vinmark får eit goloransje skjær. Det skuldast same fargestoffet som gjer at gulrot heiter gulrot, karotenoid. Har du hud som gjer deg vinterbleik, vil faktisk tilskot av betakaroten kunne gje eit trøystande oransjeskjær. Dersom haustlauvet lyser raudt, skuldast det same fargestoffet som gjer at raudvin heiter raudvin, antocyanin. Det verkar som om alt har noko med Vinmonopolet å gjere! ●



Finn nærmaste butikk!

Appen hjelper deg med å finne vegen til nærmaste butikk og gir deg oversikt over vareutvalet hos ditt vinmonopol.



A/s VINMONOPOLET

Oransjevin ♥ mat

Rødt, hvitt og rosé har lenge vært «paletten»
vår når vi setter vin til mat. I høst er det oransje som gjelder.
La deg inspirere til å male med en ny farge.

TEKST: ANNE ENGGRAV, VAREFAGLIG RÅDGIVER **FOTO:** TOMMY ANDRESEN
KOKK: ANDREAS INGUL, EKSPEDITØR BEKKESTUA



► Både foreseggjort gourmetmat og rustikk tradisjonsmat er ofte overraskende godt følge til den ujålete oransjevinen. Den smaker for eksempel godt til klassiske høstretter som bacalao, lamme-carré og sopprisotto.

Oransjevin løser utfordringene

Noen vintyper er enklere å bruke til mat enn andre. Oransjevin er slik. Vi på Vinmonopolet tester mat og drikke både vidt og bredt i store og små smakspaneler. Gjennom årenes løp har oransjevin skilt seg ut som en særlig anvendelig drikk. Den fungerer spesielt godt til mat som ellers er krevende for vinen.

Robuste, dype og intense

Selv om oransjeviner kan være veldig forskjellige, har de ofte noen fellesnevner. Aromaene i oransjeviner har en dybde som strekker seg fra de høye toptonene av blomster og balsam via moden frukt og helt ned til dype aromaer som for eksempel nøtter og krydder. Et slikt spenn gir mange knagger som smaken av maten kan henge på. I tillegg er det en robusthet i frukten. Det vil si at smaken av vinen ikke endrer seg mye selv om det er mye smak i maten som den serveres sammen med. Smakene i slike viner er intense uten å være overdøvende. Da er det lettere å finne den riktige balansen sammen med smaken av maten.

Både hvit og rød, gammel og ung

Fargen oransje har både gult og rødt i seg. På samme måte består de oransje vinene av egenskaper som finnes i andre vintyper. Her er det tannin som i en rødvin og nyansene til en høykvalitets hvitvin. Her er helt ferske aromaer som kjennetegner unge viner, blandet med utviklede aromaer slik vi finner i viner som har blitt lagret en stund. Slike kontraster er morsomme å bruke til mat. Ofte synes vi at det er godt når det er noen likheter i aromaene i maten og vinen, men det skal ikke være helt likt. Det er kontrastene som skaper liv i kombinasjonen. Her har oransjevinene mye å spille på.

Stilforskjeller

Det finnes stilforskjeller blant oransjeviner også. Vi har definert to hovedstiler der vi skiller mellom de som er lys oransje, og de som er mørk oransje. De mørke oransje er de med mest preg av skallkontakten. De har fungert best til den mest smaksintense maten. De lyse er omtrent som en hvitvin med noe ekstra. De har fungert godt til aromatisk mat, men ikke nødvendigvis til den kraftigste smaken.

Maten

Oransjevinenes gode egenskaper i kombinasjon med mat har vi hatt på radaren i mange år, og bildet som har tegnet seg, er fascinerende. Variasjonen av retter som er gode sammen med oransjeviner, er så stor. Vi har hatt wow-opplevelser med oransjevin i smaker med rakfisk, pinnekjøtt og bacalao – ja, nærmest all norsk tradisjonsmat. Spekemat og oransjevin er en spesielt god kombinasjon. Det kan du lese mer om på side 26–27. Men også indisk mat, koreansk, godt lagrede oster og annet som er gjæret, tørket, lagret eller krydret. I tillegg har all grytemat, altså mat som er innkokt, vært enkelt å kombinere med oransjevin. Også mat med preg av sitrus, koriander, sopp og nøtter har vært en suksess.

Tommelfingerregler

I mat der smaken like mye preges av prosessen som av råvaren, er du ofte sikker om du velger en oransjevin. Sannsynligvis oftere også. Dessuten kan du merke deg at de rettene som smaker godt sammen med kombucha, håndverkssider eller geuze, sannsynligvis smaker godt sammen med oransjevin også.





Oransjeområder

Lokal mat til lokal vin er ofte vellykket. Oransjevin handler mer om metode enn om opprinnelse, men det er verdt å prøve ut tradisjonell mat fra områder med lang tradisjon for oransjevin.

Georgia

Tenk deg en blanding av tyrkisk, gresk og persisk kjøkken. Det er en omtrentlig beskrivelse av det georgiske kjøkkenet. Her finnes blant annet innkokte gryter, grillspyd, lam, bakt aubergine, valnøtt og brød i skjønn forening. Slik smaksrik mat er perfekt å sette til en fast og mørk oransjevin. Maten demper følelsen av tannin noe.

Friuli

I Italias armhule helt i øst er mattradisjonen påvirket av germansk kultur. Her lever det ferske svinekjøttet med syltede grønnsaker og pepperrot side om side med noen av de flotteste spekeskinkene i Italia, San Daniele. Både syrlige, fete og salte smaker er en lett match for oransjevin. Vinene virker mer fruktige sammen med slik mat.

Slovenia

Slovenia deler grense med Friuli. De deler også en del av de samme mattradisjonene, for eksempel speket kjøtt og pølse. I tillegg finnes det en mer slavisk side av kjøkkenet, for eksempel rustikke svinegryter, soppsupper, kålretter og røkte pølser. Til slik kraftkost spiller oransjevin en leskende og livlig rolle uten å bli overkjørt av maten.

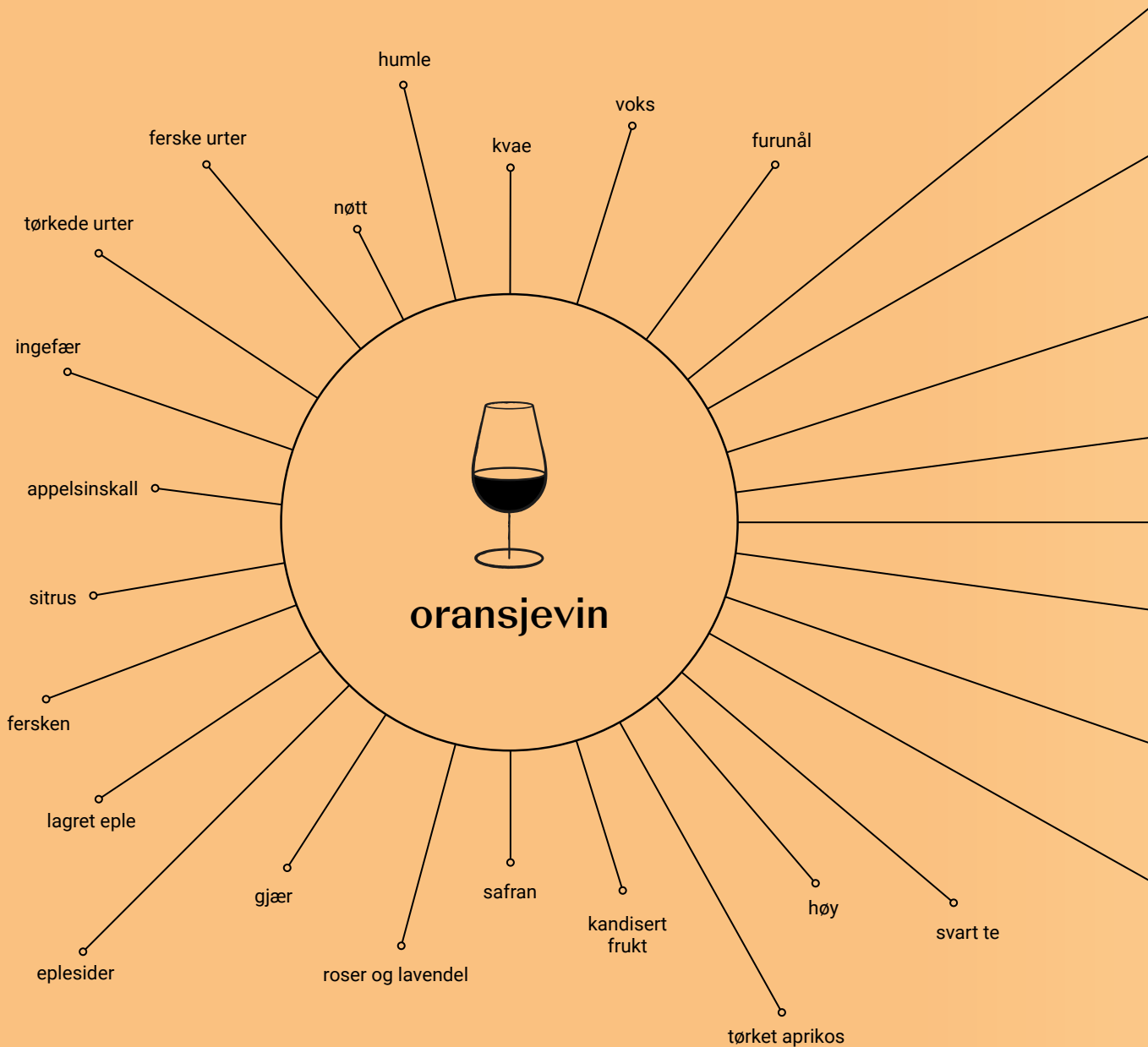
Kroatia

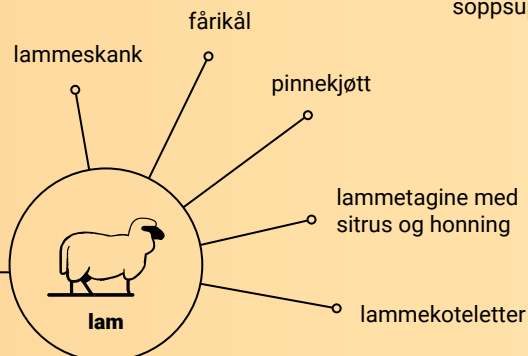
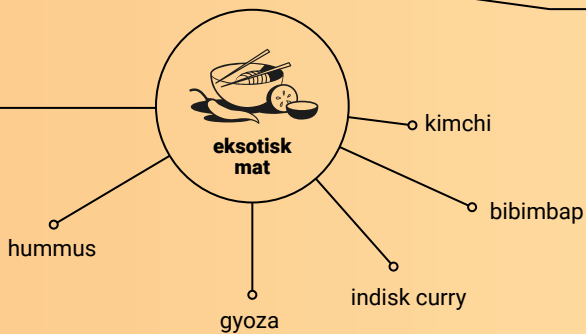
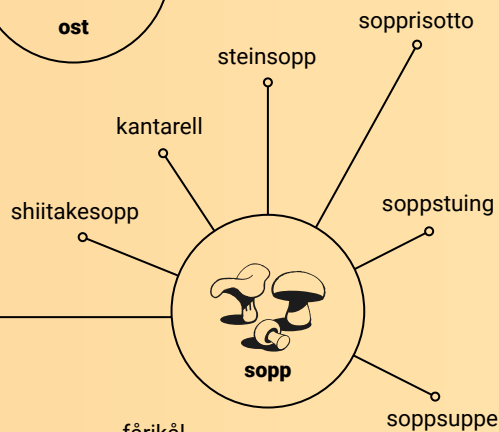
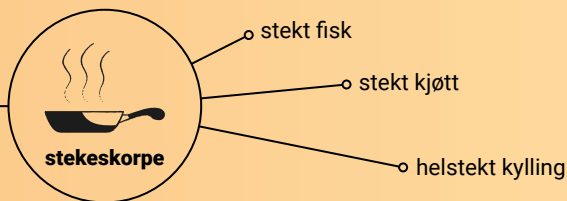
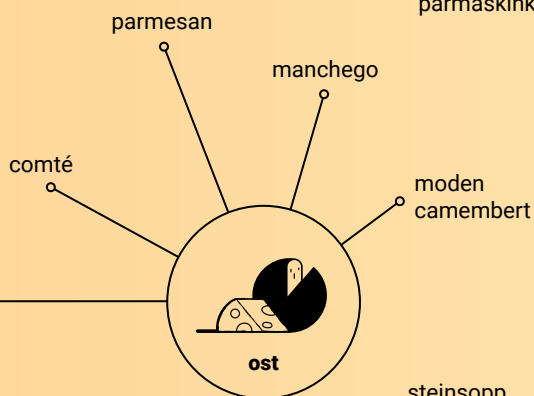
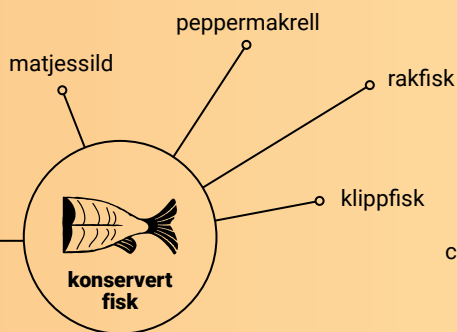
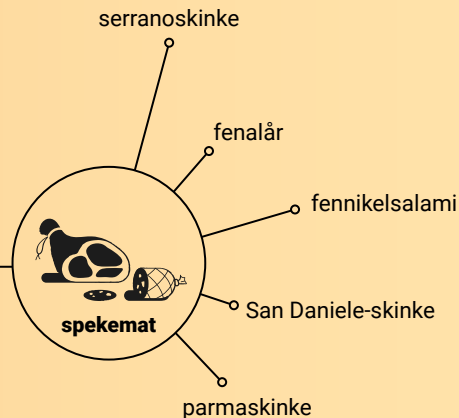
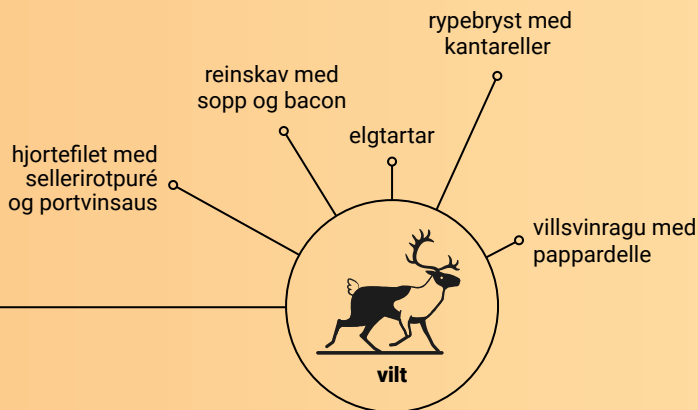
I det hjørnet av Adriaterhavet der Italia, Slovenia og Kroatia møtes, ligger en stor halvøy som heter Istria. Også her står oransjevintradisjonen sterkt. Gastronomiske høydepunkt i denne regionen, i tillegg til den lokale spekeskinka, er blant annet pasta med smør og den lokale hvite trøffelen, ville asparges i eggerøre og sjømat som krabbe, kamskjell, blekksprut og grillet fisk.



Notater fra smakerommet

Vi har hatt mange gode erfaringer med oransjevin i våre mat- og vinsmakinger. En av grunnene er det store aromaspennet i vinstilen. Her ser du flere matretter som passet godt og eksempler på aromaer som kan dukke opp i oransjevin.





Lammetagine med aprikos og honning

Noen retter er som skapt for oransjevin. Dette er en av dem. Spesielt vinene med mest preg av skallkontakt var ekstra gode til denne retten. Aromaene i vinen fortsatte der maten sluttet, og det innkokte kjøttet fikk vinen til å bli saftig og bløt.

Ønsker du å prøve noe annet enn oransjevin, kan du prøve en pale ale, en fatlagret eller utviklet hvitvin eller en god håndverkssider. Vil du helst ha noe rødt, kan du for eksempel velge en rødvin fra Libanon eller en Pinot Noir fra Tyskland. En av høstens ferske eplemoster vil også være et strålende valg.

Dette trenger du til 4 personer

- 1 kg lammebølg på bein (eller rent kjøtt)**
- 4 sjalottløk, grovhakket**
- 4 ss solsikkeolje**
- 2 ts tørket ingefær**
- 1 ts tørket gurkemeie eller en klype safran**
- 1 ts kanel**
- 1 ts ras el hanout (nordafrikansk krydderblanding, kan sløyfes)**
- 1 kanelstang**
- 4 fedd hvitløk, snittet i skiver**
- 6 aprikoser, kuttet i strimler**
- 2 ss tomatpuré**
- 1 fersk eller saltsyttet sitron vann**
- salt og pepper**
- 2 løk, strimlet**
- 4 tomater, skåret i grove biter**
- 1 liten håndfull rosiner, bløtlagt i omtrent en time**
- 3 ss honning**
- 1 glass svarte oliven med stein**
- 1 bunt persille, grovhakket**
- 1 bunt koriander, grovhakket**

Slik gjør du

Start med å legge rosine i bløt. Kutt lammekjøtt i relativt store biter med en stor kniv eller kjøttøks. En god slakter gjør det for deg. Det blir best smak om du lar kjøttet henge på beinet, men du kan også bruke rent kjøtt. Tørk godt av kjøttet med papir før du salter og pepper det. Gni inn kjøttet med krydderet. Stek det i panne på høy varme med olje til det brunes godt. Ha kjøttet i en form, enten tagine, støpejernsgryte, Römertopf eller ildfast form. Tilsett kanelstang, hvitløk, aprikos, tomatpuré, sjalottløk, skallet og saften fra sitronen. Bruker du fersk sitron, bør du å unngå å få med den hvite delen av skallet. Ha på vann nok til å nesten dekke kjøttet. Hvis du bruker en tagine eller Römertopf, kan du bruke mindre vann og tilsette litt mer etter hvert som det fordampes. Bruker du en ildfast form, er det viktig at du dekker den til når den står i ovnen.

Stek ca. 1,5 til 2 timer på 200 grader. Kjøttet er ferdig når det faller fra beinet.

Mens kjøttet står i ovnen, freser du opp finsnittet løk i olje og bruner den godt. Tilsett grovhakket tomat, rosiner, honning og oliven. Kok det inn i 5 minutter, spe eventuelt med litt rosinvann hvis det blir for tørt. Rør blandingen inn i kjøttet når det er ferdig. Avslutt med å tilsette ferske urter og litt revet sitronskall.

Servertes med couscous eller safranris, brød og gjerne en enkel salat.



Andreas Ingul er både kokk og vinmonpølekspeditor. Han deler raust av sin kunnskap om mat og vin både på interne kurs på Polet og til kundene våre – her i *Vinbladet* og i butikken på Bekkestua. Denne oppskriften laget han i forbindelse med en temasmaking av oransjevin og mat. Kombinasjonen viste seg å bli en real inntertier.



Hos skinkeprodusenten D'Osvaldo i byen Cormons i Friuli, Italia, har San Daniele-skinkene egne tørkerom i huset der familien selv bor. Tid, salt og tørke er en viktig ingrediens i spekeprosessen. De beste skinkene blir behandlet som familiemedlemmer.



FOTO: ANNE ENGBRAN

Lekker konservering

Gastronomien er full av smarte måter å konservere råvarer på. I prosessen med å forlenge holdbarheten dukker det opp nye retter og nye smaker. Vin og spekemat er to åpenbare eksempler.

I all mat er det bakterier eller andre mikroorganismer. Noen av dem kan gjøre deg syk eller ødelegge maten. Konservering handler om å holde de dårlige bakteriene i sjakk og forsinke den naturlige nedbrytingen av maten.

Gjær

I vin er det gjæren som gjør jobben. Den søte, ferske druemosten er et eldorado for bakterievekst. Etter at gjærens arbeid er ferdig, er mosten blitt vin som har helt andre forhold for bakterier. Alkohol, syre og mye mindre sukker enn den opprinnelige mosten er ikke fristende for de fleste bakterier. I den ferdige vinen er det like mye gjæringen vi smaker, som de opprinnelige druene.

Syre

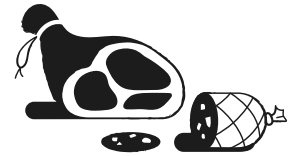
Syre er en god venn i kampen mot de slemme bakteriene. Lav pH (høy syre) hemmer eller dreper bakterier og annet snusk. Nedlagt sild, sylteagurker og surkål er eksempler på retter som er tilsatt eddik for bedre holdbarhet, og som har gitt syrlige gleder på matbordet. Kimchi, sauerkraut og yoghurt er eksempler på mat der de vennligsinnede melkesyrebakteriene beskytter matvaren og oss mot de bakteriene som kan gjøre oss syke.

Salt

Speking er en gammel og velkjent teknikk for bevaring av mat. Her er det saltet som spiller hovedrollen. Saltet har den effekten at det trekker ut vannet i maten gjennom en prosess som kalles osmose. Vann er nødvendig for at noe skal leve, og i et salt miljø hindres den mikrobiologiske veksten. I tillegg vil saltet trekke vannet ut av celleveggene på bakterier som allerede finnes i maten, og bakteriene klarer ikke å overleve. Slik har salt gjort at vi har kunnet oppbevare kjøtt og fisk lenge, selv uten fryser eller kjøleskap.

Speking er mer enn salt

Å speke kjøtt tar tid – alt fra noen uker til flere år. I løpet av denne tiden er det enzymer som endrer strukturen og aromaene på kjøttet. Saltet setter naturligvis smak, men ofte tilsettes også sukker for å balansere ut saltet, og fordi det også har en konserverende effekt. Urter, krydder og røyk er også vanlig å bruke for å utvikle aroma. Kjøtt kan bli gråaktig på farge når det saltes, men en spesiell type salt, natriumnitrat, bevarer den rødbrune fargen på kjøttet og er spesielt effektiv mot bakterier som salmonella, listeria og E. coli. Kritiske røster peker på at den antibakterielle effekten av nitrat er så effektiv at den fortsetter jobben i tarmen der den kan forstyrre våre naturlige tarmbakterier.



Salami

Salami er en salt pølse. Den er laget med hakket eller kvernet kjøtt, fett og krydder. Alle typer kjøtt kan brukes, men det vanligste er svinekjøtt. Salami hører til den italienske tradisjonen med fet, salt, krydret pølse. Smaken av en salami er ofte sammensatt, og det er som regel krydderet og fettene som er det tydeligste i smaken.

Våre erfaringer viser at til milde, ikke veldig salte salamier er det godt med oransjeviner som viser en del fruktighet i tillegg til de mer balsamiske aromaene. Oransjevinene som er laget på aromatiske druer som Malvasia og Gewurztraminer, kommer spesielt godt ut, men det er generelt lett å finne gode kombinasjoner med oransjevinen til salami.



Fenalår

Fenalår er en norsk råvare som er ulikt det meste annen spekemat i verden. Fenalåret er speket lår av sau eller lam som kan være både røkt og urøkt. Fibrene i kjøttet er grove, og smaken er intenst salt og aromatisk. Her er det mye smak, og det har en del likheter med pinnekjøtt.

Dette er skinke som krever sin vin. Mange av oransjevinene forsvinner helt bak den sterke smaken fra kjøttet. Det som derimot fungerer veldig flott, er de tydeligste oransjevinene, de som virkelig biter fra seg og skiller seg fra både hvitvin og rødvin. Aromaer av te og furunål er en fin forlengsel av den grove smaken. Saltet og kjøttfibrene demper tanninene noe, og fruktigheten i vinen kommer tydeligere fram.



Skinke

Skinke er låret på grisen, og når den blir speket og lagret under riktige forhold, utvikler den fine og delikate aromaer av nøtter og noe nesten fruktig. Spekeskinke er alltid salt, men saltnivået varierer. I tillegg smaker det av umami og litt sødme.

En vellagret, ikke for salt skinke er ganske mild mat. Det bør også vinvalget reflektere. De aller mest smaksintense oransjevinene blir for dominerende, men de mer druepregede vinene er leskende til. Fordelen med å bruke viner med skalkontakt til slik mat er at det er et slektskap i aromaene. En hvitvin kan bli for slank og syrlig, og en rødvin kan ta for mye overhånd. Oransjevinen blir den gyldne middelvei.

Haustfarga drikke

Her får du likt og ulikt knytt til drikke
– sett gjennom oransje brilleglas.

TEKST: REDAKSJONEN



FOTO: GETTYIMAGES

Italiensk Spritz

Ingen som har vore i Venezia eller områda rundt, har kunna unngå å sjå dei lokale drikke ein oransje drink på piazzaen. For det å ta seg ein «spritz» eller to som aperitiff er like naturleg for ein venetianar som det er for ein nordmann å drikke fatøl. Denne tradisjonen samlar heile befolkninga, frå unge til gamle, arbeidarar og akademikarar, menn og kvinner, og han har teke resten av verda med storm. Ordet «spritz» høyrer ikkje spesielt italiensk ut. Det er nemleg tysk og betyr «sprut». Drikka kom til Veneto med den austerriske okkupasjonsmakta på byrjinga av 1800-talet (akkurat som dei venetianske konditoria i dag bognar av «krantz», «strudel» og «krapfen»), og han bestod opphavleg av vin med ein skvett vatn. I Veneto har drikka utvikla seg til ein litt sterkare sak der ein blandar ein bitter likør med vin, som kan vere musserande eller stille, og mineralvatn.



Orange, Australia

Orange er ein vinregion i den australske delstaten New South Wales. Sjølv om det har blitt dyrka druer her i nesten 150 år, så var det først på 1980-talet at det verkeleg blei satsa på vin av høg kvalitet i det kjølige klimaet på Mount Canobola. Med vinmarker som ligg 600 meter over havet, er området blant dei som ligg høgast i Australia. Med jordsmonn rikt på basaltstein og kalk resulterer dette i elegante vinar på Shiraz, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Pinot Gris og Chardonnay.

Orange, Cotes du Rhône

Orange er ein by i Sør-Rhône med keltiske festningar og romersk amfiteater. Byen er omringa av vinmarker i Cotes du Rhône og ligg like nord for Chateauneuf-du-Pape.



Orange County, California USA

Orange County ligg mellom Los Angeles og Sand Diego på USAs vestkyst og er ein del av den større vinregionen South Coast AVA. Sjølv om regionen er meir kjent for kvite strender, palmar, surfing og Disneyland, så husar Orange County fleire vinmarker og vingardar. Faktisk var det i denne regionen Californias vinindustri starta, då fader Junipero Serra planta Misson-druer i 1769 for å lage alvertin.

Sotolon krydrar tilværet

Sotolon er nokså vanleg og påverkar mat og drikke med distinkt aroma. Men den kjemiske forma C6H8O3 blei identifisert først i 1975, ei påminning om at verda er langt frå ferdig utforska. Namnet kjem frå det japanske ordet for råsuksker som òg har lukt av sotolon. Vil du vite korleis sotolon verkeleg luktar, kan du knuse nokre frø frå bukkehornskløver, som har store mengder. Sotolon dominerer angen frå karriblandingar som inneheld bukkehornskløver. Det er ei pågåande lukt, ikkje velluktande for alle med ein gong, som kan gi assosiasjonar til krydra sveitte når konsentrasjonen er høg, og til søtsaker som knekk og karamell ved lågare konsentrasjon. Når noko luktar slik typisk søte ting luktar, seier vi gjerne at det luktar søtt. Men søtt kan jo berre smakast.

Sotolon i vin er knytt til oksidasjon og er ein sentral aromadel i oksidativt utvikla vinar som madeira, tawny portvin, vin jaune og sherrytypar som amon-tillado og palo cortado. Ei anna gruppe vinar der sotolon er med og aukar mangfaldet i aromabiletet, er (som oftast søte) vinar laga av druer som er infiserte av soppa *Botrytis cinerea*, også kalla edelrote. Desse vinane får eit krydra innslag som kan få tankane til å svive mot (lyng-) honning. Men er du nordamerikanar, går tankane heller til lønnesirup som inneheld ein god del sotolon. Lærer du korleis sotolon luktar etter å ha lese dette, kjem du til å kjenne lukta rett som det er framover. Språk og erfaring er nøkkelen.



Den søte smaken av haust

Nokre av dei beste dessertvinane i verda samlar heile den haustlege aromapaletten i glaset. Skogbotn med fuktig mose, fersk sopp og våte, rotnande blad. Og sjølvsaugt modne, nesten overmodne, frukter og bær. Sylta, kandisert eller tørka frukt. Appelsin, aprikos og honning.

Det er muggsoppa *Botrytis cinerea* som gir desse aromaene til vinen, saman med ein gyllen farge, glatt munnkjensle frå glyserol og viskositet frå sukker. Soppa fører til såkalla edelrote på druene. Han lagar små hol i drueskalet slik at ein del

av vatnet fordampar og konsentrerer søtleiken og aromaen.

Botrytiserte vinar er best kjente frå det franske vinområdet Sauternes i Bordeaux og Tokaj i Ungarn.



Tequila i soloppgang

Ein måndagskveld i juni 1972 blir Robert Lozoff kalla inn til jobb. Han er 22 år og jobbar i baren Trident utanfor San Francisco. Vanlegvis har dei stengt på måndagar, men denne kvelden er spesiell. The Rolling Stones skal sparke i gang USA-turneen sin med ein fest på Trident.

Denne baren låg ikkje langt frå ei flystripe med hyppige landingar frå Mexico, og baren var nærmast overflødd med tequila. Då Mick Jagger kom til baren denne måndagen og bad om ein margarita, greip Robert sjansen og spurde om han nokon gong hadde prøvd ein tequila sunrise. Jagger ville gjerne prøve, og då skreiv Robert Lozoff seg inn i bartenderhistoria.

Han bygde drinken i eit høgt glas – ein shot med tequila, ein shot med sweet and sour mix, litt sodavatn, appelsinjuice og så litt grenadine, ein alkoholfri frukt-sirup av granateple, på toppen. Den tunge, raude sirupen sokk til botnen. Voilà! Soloppgang! Mick Jagger elska det. Han bestilte ein runde til heile baren, og eventyret var i gang. Raskt blei raideren endra slik at tequila sunrise blei fast tilbehøyr på backstagen under heile turneen som seinare blei kalla *Cocain and Tequila Sunrise Tour*. For å gjere det enklare blei oppskrifta endra til berre å ha tre ingrediensar: tequila, appelsinjuice og grenadine.

Amber ale

Amber er det engelske ordet for rav, og namnet indikerer at dette ølet har ein farge som minner om forsteina harpiks. Det er forholda under røstinga, altså varmebehandlinga av det malta kornet, som bestemmer kva farge ølet skal få. Det påverkar sjølvstakt maltkarakteren i smaken òg.

Øl i denne stilen kan vere både maltprega og humleprega, men er ofte midt imellom. Amerikansk amber er ofte kraftigare humla. Skal du servere ein god cheeseburger, er amber ale eit klassisk drikkeval.

Litt appelsin historie

Ifølgje frukt.no deler vi inn appelsinar i tre grupper: blonde appelsinar der dei vanlege oransje appelsinane høyrer til, bitre appelsinar som mellom anna blir brukte til appelsinmarmelade (og appelsinlikør), og raude appelsinar som òg blir kalla blodappelsinar.

Importerte eksotiske frukter var lenge ein uvanleg og kostbar luksus i Europa. I Noreg blei import av appelsinar først frigitt i 1956, men lenge fekk vi berre kjøpt appelsinar mens dei var i sesong langs Middelhavet – mellom jul og påske.

Oransje Kina-eple

Namnet på fargen oransje kjem frå det franske *orange*, som blir brukt både om appelsinen og den oransje fargen. Det norske namnet på appelsin har vi fått gjennom tysk, og det betyr «eple frå Kina». Viss appelsinane ikkje hadde blitt sjølv symbolet på solfarga, eksotisk frukt, hadde vi kanskje snakka om mangovin eller persimonvin i staden for oransjevin i dag?

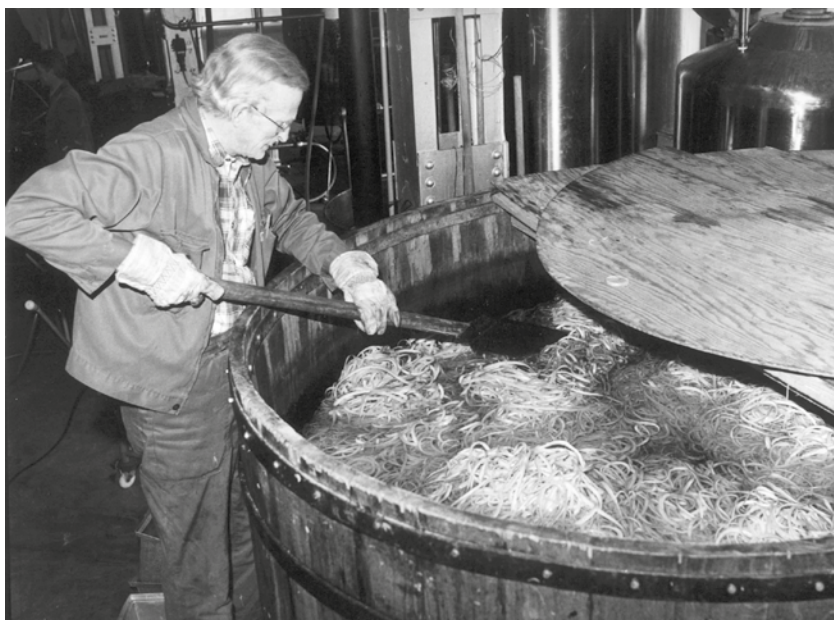


Gleda ved å smake

Det er kanskje 30 – eller kanskje 40 eller 90 – år sidan du lærte verda å kjenne gjennom munnen. Alt blei smakt på. For slik lærte du å kjenne søtt og salt, mjukt og hardt, tørt og saftig. Alt blei lagra i minnet ditt. Sjølv om du kanskje ikkje tenkjer på smak og lukt som dei sterkaste sansane dine, skal du ikkje undervurdere styrken og krafta dei har. Du har sikkert smakt eller lukta noko som rykkjer deg tilbake i tid, til gode minne du nesten hadde gløymt. Kanskje var det eple eller saft i barndommen, skinnveska til mor eller parfymen den første kjærasten din brukte. Å trene opp lukt- og smakssansen og skape nye gode minne er ikkje så dumt. Oransjevin kan vere utfordrande og spennande. Opne opp sansane dine for nye inntrykk, ver nysgjerrig, og ha eit ope sinn – då har du mange morosame opplevingar i vente.



FOTO: NICLAS LUNDMARK



Frå Curaçao til Hasle

Øya Curaçao utanfor kysten av Venezuela har gitt namn til den berømte appelsinlikøren. Opphavleg blei likørane smaksette med skalet frå *laraha*, ein spesiell type bitterappelsin som veks på Curaçao. Frukttrea blei innførte av spanjolane i 1527, men har sidan forvilla seg, og særpreget til frukta har endra seg frå dei opphavleg søte, spanske Valencia-appelsinane. Sure og bitre appelsinar blei tidlegare kalla pomerans, ei samantrekking av det latinske *Pomum aurantium*, som betyr «gulleple».

Appelsinskalet blei tørka og så maserert i sukkerrøysbrennevin og vatn før væska blei destillert. I dag bruker ein syntetisk aroma i appelsinlikør. Drikka er fargelaus, men blir tilsett ulike fargestoff. Slik oppstår for eksempel blå og oransje curaçao.

Vinmonopolet importerte appelsinar som blei skrelte på fabrikkalletget på Hasle i Oslo, heilt fram til 1981. Etter at skalet til likøren var gått til maserasjon, blei sjølve appelsinane fordelte blant arbeidrarar og pensjonistar i Oslo-området, ifølgje boka *Fiin gammel* av Olav Hamran og Christine Myrvang (utgitt til Vinmonopolets 75-årsjubileum i 1998).



SHERRY





Lys og mørke i oksidativ sherry

Magi kan oppstå når vin med ungdommelig energi møter vin som slumrer i gamle trefat. Vi ser på mysteriet, eller kanskje myten om mysteriet, med lagring av sherry.

TEKST: MARIE STEFFENS FOTO: GETTY IMAGES,
YOKO CORREIA NISHIMIYA/UNSPLASH OG MARIE STEFFENS



Det er to hovedstiler av sherry. Begge blir lagret i fat. Én hovedtype lagres i en såkalt biologisk modningsprosess. Det vil si at vinen ligger under et lag av flor – et slør av gjærceller som beskytter vinen mot oksygen, holder den lys, lett og frisk og utvikler spennende aromaer. Du kan lese mer om flor i årets første utgave av *Vinbladet*.

Hovedstilen som det skal handle om her, lagres uten flor. Den oksidative modningen gir mørkere, fyldigere sherryer med et annet aromabilde.

Men ingen ting er selvsagt så enkelt som dette. For noen oksidative sherryer starter livet med flor før de lagres oksidativt uten flor. De kombinerer dermed trekk fra begge stilene. Resultatet kan bli ganske oppsiktsvekkende.

Flor eller ikke flor

Kjellermesteren bestemmer hovedstil for vinen rett etter at alkoholgjæringen er ferdig. Da har hvitvinen ikke blitt til sherry ennå. Det er først og fremst duften på vinen som bestemmer kjellermesterens valg, men smak og kjemiske analyser kan hjelpe til i beslutningen.

Noen valg tas egentlig enda tidligere, allerede under pressing av druene. Druer som skal bli til lys og florpreget fino eller manzanilla, blir presset veldig forsiktig. Mosten får dermed lett og elegant aroma og struktur, siden den først og fremst inneholder saft fra druekjøttet. Når druene presses igjen, brukes større kraft, og mosten får med seg flere stoffer fra skall og steiner. Aromane blir litt

kraftigere og strukturen grovere og mer snerpende. Slik most brukes generelt i vin som skal lagres oksidativt.

Begge hovedgruppene forsterkes med druebrennevin. Vinene som skal utvikle flor, forsterkes til 15–15,5 prosent. Her utvikler floren seg umiddelbart etter alkoholgjæringen. Vinene som skal lagres oksidativt, forsterkes til 17–18 prosent. Det er for sterkt til at floren kan overleve.

Ungdomskilden solera

Solera er navnet på systemet av trefat som brukes for lagring av sherry. Hver vinstil har sin egen solera der fatene organiseres i grupper med ulik alder,

men høres kanskje ikke så opphissende ut? Mer spennende er det at systemet også gir tilførsel av næring fra fersk vin. I fino og manzanilla er det dette som holder florldaget i live gjennom hele lagringen. Men også vin i oksidativ stil har nytte av å få påfyll fra ungdomskilden. Selv om florveksten dør, har nemlig vinen fått en kompleksitet som den tar med seg videre.

Oloroso som har luftet seg

Vin som skal bli oloroso, forsterkes altså rett etter alkoholgjæringen. Den får dermed ikke florvekst, men lagres kun oksidativt. Oloroso gjæres vanligvis av most fra annengangs pressing. Typiske aromaer for oloroso er tørket frukt, eik, balsam, krydder, nøtter og lær. Den er mørk og fyldig. Dette er en vin for mørke og mystiske matretter og de aller dypeste samtalene.

Amontillado – ja, takk, begge deler

Amontillado blir først lagret med flor i flere år før den forsterkes til 16–17 prosent og floren dør. Vinen modnes videre oksidativt. Amontilladoens to verdener kan gi kompleks og spennende karakter. Floren gir aroma som kan minne om epler, blomster, ost og mandler. I tillegg bidrar oksidasjon med nøtter, krydder, tobakk og treverk. Søtede varianter har «medium» eller «cream» på etiketten. Ellers sier reglene fra 2012 at en amontillado skal være tørr. Amontillado passer til supper, kjøttretter, krydret mat og mørke høstkvelder.

Hvis du velger et romslig hvitvinsglass når du skal smake på sherry, kommer aromaene best fram.

såkalte *criaderas*. I den eldste gruppa hentes ferdig vin ut for flasketapping. Fatene fylles med en tilsvarende andel vin fra nest eldste gruppe som fylles på fra en yngre gruppe, og så videre. Maks en tredjedel av vinen i et fat kan flyttes om gangen. I den aller yngste gruppen fylles fatene med fersk vin. Sherry skal ha en snittalder på minst to år før den selges, i praksis er den mye eldre. Solerasystemet gir en jevn blanding som sikrer vin med enhetlig alder og kvalitet.

Enhelig og konsistent er jo vel og bra,



Bodegaen er helligdommen i et sherryhus. Her ligger rekker av gamle trefat i flere etasjer. Kjølilig luft fra Atlanterhavet slippes inn gjennom store, åpne vinduer. Sola skjermes med vevde stråmatter, og tykke steinvegger holder den sørspanske varmen ute. På gulvet gir et lag med vannet sand fuktighet og nedkjøling.

Fatene av amerikansk eik rommer tradisjonelt 600–700 liter, men fylles ikke helt opp. Det gir florlaget plass til å blomstre. Mange fat brukes til lagring av blant annet whisky og norsk akevitt når de har gjort tjenesten for sherry.

Urokråka palo cortado

Sist, men ikke minst handler oksidativ sherry om palo cortado. Vinstilen framstilles ofte som noe mystisk og uforutsigbart, som et slags uoppdragent, utilsnakkelig barn som gjør som det selv vil. I dag er vinmaking mer vitenskap enn mytologi, og kjellermesteren bestemmer hva som skal skje også her. Det mystiske ligger kanskje mer i problemet med å definere denne mangfoldige vinstilen.

Palo cortado skal dufte som amontillado og smake som oloroso, sier reglene. De regulerer altså ikke selve produksjonsmetoden. Den tradisjonelle måten å lage en palo cortado på, likner amontillado. Men modningstiden med flor før den lagres videre oksidativt, er ofte kortere enn for amontillado.

Forvirrende nok kan palo cortado også lages helt uten biologisk modning, altså som en oloroso. Men det er en forskjell i druene. Tradisjonelt brukes druer med et høyt nivå av eplesyre, ofte på grunn av lavere modningsgrad, til palo cortado. Og der mosten til oloroso blir til ved annengangs pressing, renner druesaften til palo cortado gjerne ut bare ved hjelp av druenes egen vekt, eventuelt ved en veldig lett pressing. Typisk fino-most, altså.

I palo cortado kan du finne dufter som minner om både kjellerepler, ost, sopp, mandler og krydder (ikke minst fra soton som du kan lese om på side 33) kombinert med tørket frukt, nøtter og polert treverk. Som fino har også palo cortado ofte litt saltsmak og en liten ruhet i munnen som vekker sansene og gir aromaen et ekstra puff. Så om det er snakk om mysterium eller vitenskap, spiller kanskje ikke så stor rolle. Dette er uansett komplekse viner som kan få fram det beste i både et godt selskap og i smaksrik høstmat som sopp, pateer, ost og langkokte kjøttretter. ●

Vi tek ansvar

Derfor finn du eit godt utval av alkoholfri drikke hos oss

A/S VINMONOPOLET