



VINKULTUR



Artiklene i dette heftet er gjengitt med tillatelse fra redaksjonen i Vinmonopolets tidsskrift: Vinbladet.

INNHold

Til kursarrangør	side 2
Studieplan	side 3
"Kvalitet i vin"	side 5
"Å smake en vin"	side 8
"Praktiske øvelser"	side 11
"Vin og ubehagreaksjoner"	side 12
Eksempel på noteringsskjema ved testing av vin	side 15
"Vin til tapas"	side 16
"La oss lage tapas"	side 18
Innmeldings-/ferdigmeldingsskjema til FS	siste ark

Til kursarrangør

"Eksempel på gjennomføring", side 3, gir en ramme for gjennomføring av kurset . Temaene kan vektlegges ulikt etter ønske og behov. Kurset må gjennomføres innenfor timerammen 8 -24 timer. Se Felles studieplan ID-nr: 1079.

Det kan også gjennomføres påfølgende kurs hvor man konsentrerer seg om spesielle vindistrikt eller vintyper o.a. Dette kan for eksempel følge beskrivelsen i samling 4 og 5.

Studieheftet kan bestilles fra Studieforbundet Funkis

Tlf 06315, fax 23 16 19 89, e-post : fs@funkis.no eller lastes ned fra www.funkis.no.

NB! Kurset skal ikke brukes internt i organisasjonene.

Studieforbundet Funkis, 25.02. 2011

Eksempel på gjennomføring

1. samling:

antall timer: 3

Bli kjent / presentasjon av deltakere.

Mål og forventninger til kurset.

Innledning før gjennomlesing av - /foredrag om *"Å smake en vin"*

Gruppediskusjon om temaet. Gruppeøvinger med vinsmaking – 2 vintyper

Gjennomgang av gruppeøvingene i plenum, drøfting av vinvalg og fordeling av oppdrag til neste samling.

2. samling:

antall timer: 3

Repetisjon og spørsmål fra forrige samling.

Innledning før gjennomlesing av - /foredrag om *"kvalitet i vin"*.

Gruppediskusjon om temaet. Gruppeøvinger med vinsmaking av valgte viner.

Gjennomgang av gruppeøvingene i plenum, drøfting av vinvalg og fordeling av oppdrag til neste samling.

3. samling:

antall timer: 3

Repetisjon og spørsmål fra forrige samling.

Innledning før gjennomlesing av - /foredrag om *"Vin og ubehagreaksjoner"*.

Gruppeøvinger med vinsmaking av valgte viner.

Gjennomgang av gruppeøvingene i plenum, drøfting av vinvalg og fordeling av oppdrag til neste samling.

4 samling:

antall timer: 3

Repetisjon og spørsmål fra forrige samling.

Innledning før gjennomlesing av - /foredrag om vintyper/vindistrikt og lignende.

Gruppediskusjon om temaet. Gruppeøvinger med vinsmaking av valgte viner.

Gjennomgang av gruppeøvingene i plenum, drøfting av vinvalg og fordeling av oppdrag til neste samling.

5. samling:

antall timer: 3

Ekskursjon til aktuell vinprodusent med omvisning, historikk og testing/
smaking av stedets vin (er).

6. samling:

antall timer: 3 - 5

Repetisjon og spørsmål fra forrige samling.

Innledning før eventuell gjennomlesing av - /foredrag om *"Vin til tapas"*.

Gruppediskusjon om temaet. Valg og utprøving av vin til matretter.

Det kan også inngå i kurset å lære å lage matrettene som nyttes i utprøvingen.

Ansvar for nødvendig innkjøp og eventuell veiledning i å lage og servere rettene må avklares før samlingen.

Studieheftet inneholder forslag til forskjellige tapas-retter og vinvalg til dette.

Det kan velges andre type matretter med tilhørende vinforslag.

Oppsummering og evaluering av vinvalget.

Oppsummering og evaluering av kurset. Utdeling av kursbevis.

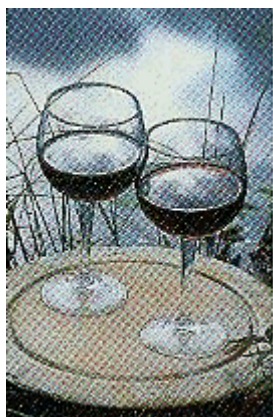
Kvalitet i vin

Alle liker søtt. Frå barndommen er vi like slik, og det har ein god grunn. Vi er fødte med ein hang til det søte fordi morsmjølka er søt, og barn treng næring for å veksa opp. Seinare kan vi leva bra utan å tilfredsstillast søtlengeten vår heile tida. Men hangen til det søte ligg latent, og produsentar av mat og drikke utnyttar det ved å prakke på oss søte hamburgerar, søt yoghurt, søtt brød og søt brus. Det blir reklamert med søte jordbær og søte appelsiner. Men vi veit at når det blir alvor, er det ikkje nok korkje for jordbær eller jenter berre å vera søte. I denne artikkelen skal eg ta for meg omgrepet kvalitet knytta til vin – med andre ord dropla litt rundt kva som gjer ein god vin til ein god vin.

KVAR SIN SMAK?

Er det opp til kvar og ein å avgjera kva som er høg vin-kvalitet? Eg meiner det finst nokre meir eller mindre objektive kriterium for kva som er god vin, men når han kjem i glaset ditt, er det berre du som avgjer om du likar han eller ikkje. Det er forskjell på å seia at *eg likar ikkje denne vinen* og *denne vinen har elendig kvalitet*. Det siste utsagnet ber preg av ei fagleg vurdering som bør vera betre fundert enn berre personleg smak og synsing. Kanskje eg provoserer nokon no når eg nesten har sagt at forståseg-påarane skal avgjera kva som er bra, og eg meiner faktisk at ei som både har kunnskap om og kjærleik til vin, er meir verd å lytta til enn ho som ikkje bryr seg særleg mykje. Kvalitet finst ikkje utan at det er nokon som kan verdsetje kvaliteten!

På same vis er eg overttydd om at ei gruppe skreddarar er vel kvalifiserte for å velja det beste stoffet til ei skjorte, medan eg som kunde vil vera i stand til å setje pris på den fine kvaliteten når eg får skjorta på



kroppen. Det hadde vore enklare om det berre fanst grønne bomullsskjorter å få kjøpt, men vi hadde gått glipp av mykje verdfullt òg. Vinmonopolets kundar skal ha tilgang på både grønne, lilla og gule skjorter, ekstra-vagante hawaiiiskjorter, fine silkeblusar og klassiske kvite av egyptisk bomull.

BETRE ENN KVA?

Vi skal konsentrera oss om kvalitet som kan sansast med smak og lukt og syn: det vi kallar sensorisk kvalitet. Ein vin er betre enn ein annan dersom han har fleire, meir intense eller flottare sanseselege eigenskapar som vi set pris på. Samstundes må dei ulike eigenskapane stå i eit godt tilhøve til kvarandre. Det tyder til dømes at ein søt vin også treng godt med syre for ikkje å verka tung og klissen; og luktar det mykje sjokolade av ein mogen kvitvin, kan det bli ekstra lekkert om du finn litt sitruslukkt ved sida av. Når dei ulike eigenskapane passar godt i hop, seier vi at vinen har god balanse.

MÅLERI OG RAMME

Det viktigaste i ein god vin er aroma-kvaliteten. Resten av vinen med friskleik frå syrer, sødme frå sukker, snerp frå garvestoff og varme frå alkohol er der for å gje ein passende struktur eller ramme til hovud-innhaldet som er aromabiletet. Aroma er det som gjer at vi kjenner forskjell på eit bringebær og eit bjørnebær når vi et dei. Vi kjenner aroma både gjennom det vi snuser inn med nasen og frå lufta vi sender frå munnen og opp i nasen. Ein vin kan berre vera god når han har aroma som verkar tiltalende (lekker, spennande, stimulerande, apetittleg) på den som skal drikka han. Og jo meir tiltrekkjande, samansette og intense aromaene er, dess betre er vinen.

Når vi snakkar om aroma i vin, nyttar vi svært ofte assosiasjonar til slikt som er godt kjent, særleg kjende bær og frukter, krydder og urter. Unge vinar har mest aromaer som minner om ferske bær og frukter medan vin som har vore lagra lenge, kan få aromaer

som minner meir om tørka frukt og krydder, ymse lukter frå konfektbutikken, eller dyrelukter som lær eller kjøtt, kanskje eit snev av tørka blomar osb. Her er mangfaldet stort, og ikkje alle assosiasjonar høyrer like lekke ut. Dersom du berre har drukke unge vinar med mykje aroma av frukt og bær, vil du truleg tru det er ein kvalitetsfeil dersom du brått blir servert ein tjuve år gammal vin. Men for all del: Det kan godt vere du då har heilt rett òg, for det er berre vinar av aller øvste klasse som eignar seg for så lang lagring.

KVALITET OG STAMTAVLE

Når du kjøper ei flaske vin på Vinmonopolet, skal du vera sikker på at det etiketten fortel er rett. Det gjeld mellom anna kor vinen kjem frå, kva drue-typar han er laga av, og kva kvalitetsklasse han tilhøyrer. Vinlovene i dei fleste europeiske produsentland set krav for at ein produsent skal kunna kalla vinen sin kvalitetsvin. Vinen må, som vi har vore inne på, ha eigenskapar som kan verdsetjast slik som tiltalende aroma og god balanse, men i tillegg er det også eit krav at vinen har særpreg.



PÅBODE SÆRPREG

Det vanlegaste er eit krav om at vinen skal vera typisk for området han kjem frå, slik at når du kjøper ein chianti, veit du at du får ein raudvin som er typisk for dette området i Toscana. Dette viser på mange måtar eit verdival der vi seier at særpreg er ein kvalitet i seg sjølv. Vinlovene vart opphavleg til for å verna produsentar som laga særleg god vin mot at andre laga enklare, billig vin i deira namn. Til dømes kan ikkje ein vinprodusent i Frankrike kalla vinen sin for Chianti. I tilfelle må han drikkja han opp sjølv. Lovene er det offentlege sitt instrument for å verna om særpreg og utvikla kvaliteten i dei ulike områda. Når vi vurderer vinkvalitet, er også det typiske med i vurderinga; og jo dyrare og

flottare vin, dess tydelegare bør særprega vera. Desse reglane skal vera med på å halda ved like dei store variasjonane som finst mellom verdas vinar – eit fargerikt fellesskap.

TERROIR – HOKUS POKUS?

Kva som er og skal vera det typiske ved vin frå eit bestemt område er noko som kan og bør diskuteras, for med tida endrar svaret seg gjerne. Og alltid må det franske omgrepet "terroir" vere med i diskusjonen. Ordet terroir omfattar det spesielle som gjer at druene frå ei vinmark gjev eit særskilt særpreg til vinen herfrå. Spørsmålet om kva omgrepet terroir inneheld kan synast omtrent like svært som kva er eit menneske? Vi er inne på vinverdas mest eksistensialistiske spørsmål og ein grunnleggjande idé bak utforminga av vinlovene i Europa. I område der det har vore produsert kvalitetsvin lenge, slik som Bordeaux og Burgund i Frankrike, legg ein alltid vekt på å forklara den høge vinkvaliteten med det unike ved dei (meir eller mindre) naturgjevne vilkåra drueplanten har akkurat her. Desse vilkåra omfattar mellom anna klimaet og jordsmonnet vinstokkane veks i. Poenget med terroir er at det ikkje kan kopierast, og difor heller ikkje vinane som kjem herfrå. Det er ikkje vanskeleg å forstå og akseptere at terroiret påverkar druekvaliteten, og vi kan vel òg vera med på at frukta frå ein spesiell åker kan gje eit heilt unikt særpeg til vinen. Samstundes gjev dette mange spørsmål å stilla. Korleis kan ein til dømes gje inntrykk av å verna om noko unikt ved jordsmonnet ein stad i Frankrike dersom plantane blir fora med kunstgjødsele frå Noreg? Og kva når ein vingard brukar innkjøpt kultivert gjær frå eit laboratorium til alkoholgjæringa? Vi veit at ulike gjærstammar gjev ulik karakter til vinen. Blir ikkje då gjærsoppen som naturleg finst i vinmarkene og på druene òg ein del av terroiret?

GAMMALDAGS JORDBRUK

Ein fransk vinmakar, Nivolas Joly, stilte ei rekkje slike spørsmål i eit foredrag i Oslo i fjor. Og han jev svar i boka *Vin frå himmel til jord* som handlar om biodynamiske prinsipp i



teori og brukt i praksis på Jolys eigedom i Loiredalen. Her viser han at om ein skal kunna forsvare verdien av eit spesielt opphav for vin, må ein sørge for at eigedomen blir ein mest mogeleg heil organisme, slik at vinbonden kan vera sjølvforsynt med mellom anna gjødsel frå eigne dyr, som ein kan laga kompost med i staden for kunstgjødsel.

Vidare skaffar han seg nye plantar ved å ta stiklingar frå dei sunnaste plantane i eigen åker i staden for å kjøpa frammande klonar; han brukar gjærsopp som naturleg har festa seg til drueskalet til alkoholgjæringa og ikkje innkjøpt fabrikkgjær. Med slike metodar vil òg drueplantane på ein eigedom kunna utvikla seg gjennom eit kontrollert odlingsarbeid, og representera ein del av terroiret.

Mikroorganismane i jorda vil finna sin eigen rette balanse, særprega og varierende for staden. Eit anna viktig argument er at sunne, sterke plantar i eit miljø i balanse vil ha betre motstand mot sjukdomsangrep, og kunstige/kjemisk framstilte sprøytemiddel er ikkje godtekne der ein driv biodynamisk eller økologisk jordbruk. Men blir vinen betre der det drivest på desse måtane i høve til der ein brukar meir moderne metodar? Eg trur det, sjølv om dyrkarar som er medvitne og kunnskapsrike nok til å få det til, truleg ville laga god vin uansett. Men når vi snakkar om

kvalitet: Er det ikkje ein attraktiv kvalitet ved ein vin at han er laga på ein måte som forureinar naturen mindre? Er vi villige til å betala meir for den kvaliteten, dersom vinen ved sidan av smakar oss like godt og er billigare? Kva om slik vin i tillegg er sunnare for helsa? No er vi inne på andre kvalitetar enn dei reint sanselige.

SLIK VINMONOPOLET VEL VIN

Når vinmonopolet
ønskjer nye vinar inn i
prislistene, skjer det ved

at leverandørane våre konkurrerer på like vilkår om å levera det beste produktet til den lågaste prisen. Vi fortel leverandørane våre kva vintype vi er på jakt etter, saman med ei prisramme. Leverandørane sender inn prøver på vinar dei meiner kan konkurrere, og vi vurderer prøvene dei sender oss. Til kvalitetsvurderinga nyttar Vinmonopolet eit prøvepanel (den sensoriske prøveinstansen) samansett av 6-8 smaksdommarar. Kvar dommar får eit glas av kvar vinprøve utan å veta meir enn kva vintype som er i glaset, og prisleiet. Dei snuser, smakar, slurpar, vurderer og noterer kvar for seg gjennom rekkja av vinar i djup konsentrasjon. Her er det berre dei sensoriske kvalitetane som blir vurderte. Innpakkinga av vinen med flaske og etikett eller kven produsenten er, får ikkje telja med her. Det samla resultatet frå prøveinstansen går vidare til innkjøpsfunksjonen. Her blir den sensoriske kvaliteten sett opp mot pris, og vinen som gjev best kvalitet for færrest kroner vinn konkurransen og kjem inn i prislista. Om ingen av vinane svara til den kvaliteten vi ønskjer, blir alle tilboda avviste, og den nye plassen i prislista blir ståande tom.

MORALEN

I denne artikkelen har eg sagt at god

vinkvalitet først og fremst blir skapt av gode aromaer, av mangfold i aromabiletet og av intensiteten. I tillegg må det vi kan kalla ramma omkring aromabiletet med syrer, sødme, alkohol og snerpande garvestoff, kjennast rett, og det heile må vera i balanse. Eit viktig krav til kvalitetsvin er også at vinen er typisk for opphavet han har.

Men tru no for all del ikkje at det krevst avanserte vinkunnskapar for å kunna nyta god vin. Mi erfaring og overtiding fortel meg

at det handlar mykje meir om mennesketypar; at nysgjerrige, sansande og ærlege menneske alltid kjenner att kvaliteten i god vin og veit å nyta det vinen har å gje. Så moralen er at når den beste vinen skal på bordet, er det viktigare at gjestane er greie enn har greie på.

Av fagansvarleg for prøveinstansen
Håkon Skurtveit
Vinbladet 3/00

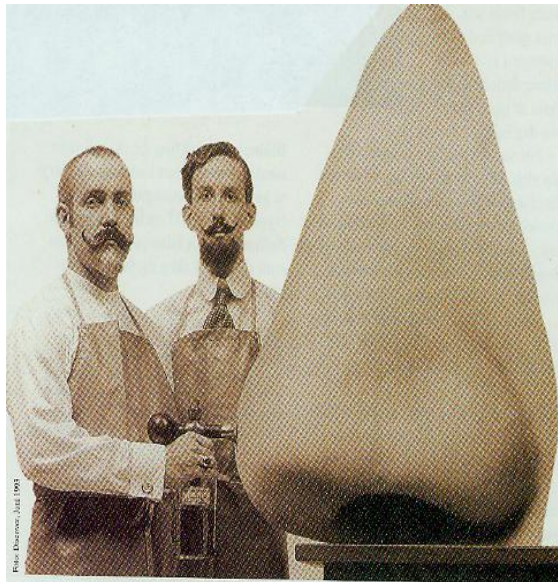
Å smake en vin

- EN INNFØRING I Å DISSEKERE DRÅPENE!

Når vi lesar en vinsmakers eller vinskribents beskrivelse av en vin, blir en vanlig dødelig vindrikker ofte slått ned i stolsetet, av spesialistens utstrakte bruk av rare ord og bilder eller egenskaper som tillegges vinen, som snarere brukes om menneskets natur og lynne. Vi forklarer oss:

ORDENE

i vinjournalistikk kan man møte beskrivende ord av duft av mangfoldig art. Vinenes duft kan sammenliknes med deilig frukt som av solbær, stikkelsbær, jordbær, bringebær, mango og ananas og flere, eller med duft som av sopp som trøffel, eller varm underskog, av lær, høy eller nyslått gress, av kalk, sjø og flint. Men duften kan også beskrives med ord som kan virke frastøtende, som duft av hamster eller hamsterbur, hestesvette, fjøslukt, våte sokker eller våt hund, blyantspiss, kattespiss og blod. Det siste betyr ikke nødvendigvis at vinen er god, men at vindrikkerens nese, fantasi og assosiasjoner kan være ganske dyptpløyende.



Samt at en trenet nese også finner feil i duft som av papp, kartong eller Carlsons lim.

I vinenes ordforråd kan vinen oppføre seg som en kvinne eller en mann, være ung eller moden, staut gamling eller purung jente, pirrende, dvask, robust, rund, tynn, snill, fyrig, nervøs, fet eller lett erotisk som når de franske bruker ord som kropp, lår og

gammeldags bluse (corsage). Den kan således være sjarmerende subjektiv.

"Jeg liker denne vinen fra Sveits Den mangler noe lår, men har knehasens smilehull." (R. Ponchon)

Men man bør også ha i minne at det er lettere å kjenne igjen kvalitet enn å beskrive kvaliteten.

SAMSTEMMIGHET I ORD

Noen ord kan altså bety noe spesielt for smakeren og formidle en stemning, mens andre ord brukes mer nøkternt for å oppnå assosiasjoner som stemmer overens med

andres opplevelser: Det er denne samstemmigheten vi er ute etter, selv om det ikke er lett.

Som oftest forklares eller tilnærmes en vin i tre trinn: øye – nese – munn, for så å prøve å formidle et helhetsbilde av opplevelsen og en konklusjon. Her vil jeg foreslå en måte å smake vin på:

ØYNENE

Vi ser på vinen. Ut fra *fargen* kan vi si noe om alder, eventuelt klima. Den kan være alt fra lys gulgrønn til dyp gyllen for hvite, fra lys rosa, løkskallfarget til lys rød for rose, til blå, dyp rød og rødbrun for rødvin. Fargen forteller sitt: For eksempel, som ung kan en rødvin nesten være fiolett. En dyp rød vin med en brun tone langs kanten kan fortelle at vi har en moden vin, midt i sin beste alder. En brunere og lysere fargetone (det er også avhengig av hvilken vintype/drue dette er) kan bety at vinen er i ferd med å miste vitaliteten.

Fargen på en moden rieslingvin er forskjellig fra en ung, og går fra modent gyllen til gulgrønn på den unge. Men også typen på vinen innen samme drue kan gi forskjellig farge, ikke bare aldersforskjell: En eiket chardonnay fra Australia er dypere gyllen som ung enn f. eks. En Chablis som også er en chardonnay. Generelt er en dyp gyllen hvitvin som oftest en moden vin, men er den for dyp gyllen/ravfarget i forhold til vinens type kan den være gammel eller ødelagt ved oksidering (eldet ved lufttilgang).

Dybden i vinens farge og dens *klarhet* forteller om konsentrasjon og sunnhet. Intensitet i fargen avhenger både av druens type (Pinot Noir har lite intensitet, Cabernet Sauvignon og Tannat har sterk intensitet), men lyshet i farge kan også bety for lite fargeekstrakt, for kort skallkontakt, for høy avkastning eller utvanning (regn) eller liten modenhet på druene. En mørk farge kan også bety god vin av gamle vinstokker, med lav avkastning.

Viskositeten forteller om høyt alkohol- og sukkernivå, og bobler forteller om kullsyre i vinen. Alt dette gir oss en retning å lete hvis man blindsmaker og prøver å finne fram til vinen.

NESEN

I nesen kan man først lete etter *druen*. Er det en Riesling eller Chardonnay, en Syrah eller en Pinot Noir? Eller en mer sammensatt fruktighet?

Er vinen *moden*, ikke moden? For eksempel, en *lagret*, moden rieslingvin vil kunne lukte honning og petroleum, en mer mellommoden riesling eple, pære og fersken, mens en ung riesling vil kunne lukte grønt eple og sitrus.

Vi bruker ordet *fruktig* i duft for å fortelle at dette assosieres til sunne, modne druer, og at tankene kan gå for eksempel til både frukt, bærtypen, paprika. Vi bruker også ord for mineraler (som for eksempel flint og kalk) og krydder. Og så prøver vi å finne uttrykk for det.

En syrahvin vil kunne utmerke seg, foruten ved sitt krydder som hvit pepper, ved frukt av mørke bær som kirsebær, bringebær, bjørnebær og plomme. Og fiol. Lagret syrahvin fra Rhône vil kunne ha hint av sjokolade, lakris kaffe, lær og tjære.

Pinot Noir har delikat duft og finesse. Frukten er lett søtlig sommerfrukter som jordbær, bringebær, kirsebær, mobær og rips samt et hint av kaffe. Fra eiken utvikler den vanilje, mokka og sigarboks. Utviklet, gir den sedertre og sandeltre, samt en animalsk kjøttaktig eller viltaktig duft, og frukten går mot blåbær og plomme.

Så leter man etter *eik*, er det ny eller gammel, amerikansk søtlig eller tørrere fransk? Viser den tegn til å ha ligget på bunnfallet (lees/sur lie), noe som kan gi større kompleksitet til aromaen på hvitviner? Dertil ser vi på *intensiteten* og *dybden* til duften som forteller om konsentrasjon og utvikling.

MUNNEN

Så går vinen inn i munnen: Nå beskrives *smaken* ut fra type drue, vinens *intesitet* og *dybde*, *tyngde*. Hva smaker dette? Hvordan føles den? Har vinen fått for markant preg av tre under lagringen? For eksempel vil en god rieslingvin fra Mosel ha en intens fruktighet også i smaken, på grunn av sin høye syre og et ideelt jordsmonn/skifer som bidrar indirekte til mye smaksekstrakt, *selv*

om vinen er lett. Her kan du også føle at vinen har sødme.

Men duften av riesling, enten det er eple, sitrus (ung) eller honning eller botrytis, vil ikke nødvendigvis finnes igjen i smaken. Mens opplevelsen fra nesen sitter igjen (mye av aromastoffene fanges opp retronasalt også, dvs. Fra nesekanalen bak i munnen), vil munnen smake surt, salt, bittert og søtt. Og det er de andre elementene nedenfor som deltar i totalopplevelsen:

1) *Strukturen* til en vin er et kriterium for å karakterisere den: det vil si *alkoholstyrken* (en vin føles forskjellig i munnen ved forskjellig styrke), *syrenivået*, *sødmenivået* og grad av og modenhet på *garvestoffene/tanninene*.

For eksempel vil man kunne konsentrere seg om Rieslingens syre og sødmebalanse sammen med fyllden, eller om en Cabernet Sauvignons/-blends (dvs. I blanding med annen drue) kraft i forhold til tanninenes utvikling.

Har vinen gjennomgått malolaktisk gjæring? Vinen føles bløtere dvs. mindre syrlig da; det er denne andre gjæringen etter alkoholgjæringen som reduserer syren og gir nye aromaer (som for eksempel duft av friskt smør) som er spesiell viktig for rødviner. Mens man for noen hvitviner

unngår denne for å få friskere preg og sterkere opprinnelig druekarakter.

2) *Teksturen* til vinen, det vil si *munnfølelsen*, samt *fyllden* og *konsentrasjonen*, vil gi indikasjon på om vinen har en karakter som varer – eller forsvinner den der midt på tungen? Det forteller for øvrig om vinens utvikling.

3) Det vil *ettersmaken* også fortelle noe om: Når vinen har glidd ned, sitter det igjen en lengde, en ettersmak av den? Og er den behagelig og varer den?

Da er vi ved veis ende:

Likte du vinen?

For en blindsmaker vil han/hun nå prøve å fange inn opphavet til vinen (druen, området, slott ev. Produsent!) og dens produksjonsmåte. Samt samle trådene for å gi en totalvurdering.

For en vanlig vinelsker som har stått hele dette løpet ut, har det vært spennende og ganske slitsomt. Det er på tide å gjøre seg opp en mening om vinens kvalitet.

Og ærlig talt, det er også på tide å nyte disse dissekerte dråpene!

Av redaktør Sidsel Cornier
Vinbladet 3/99



“PRAKTISKE ØVELSER”

Vi har tenkt å ta en av syrahvinene som passer til våre viltretter og prøve den på den beskrevne måten som vanlig vinsmaker. Vinen er: 6627 Crozes Hermitage 1997 – fra Nord-Rhône.

Øye: Fargen er rød med noe blått, passende for så en ung vin. Vinen er dyp og klar. Det er en ren, sunn vin.

Nese: Duften av druen forteller om en typisk Syrah fra Nord-Rhône. Denne har frukt av blåbær med noe barnåler, er noe røykpreget og har hint av hvit pepper som krydderpreg.

Den har en middels intensitet, har noe dybde og er kjølig, nesten skarp i nesen. Det er en ung vin, lite utviklet.

Munn: Her kommer også en gjenkjennelig syrahdruekarakter fra Nord-Rhône fram med sine sødmefulle modne mørke bær og krydder. Strukturen forteller om middels alkoholstyrke, men med en ganske frisk syre, en god del, men ikke mer, av tanniner (middels).

Vinen i munnen føles mer tørr, noe kjølig, ren med moderat fylde og rikhet. Den unge bæraktige fruktigheten balanseres stramt, men tilstrekkelig av syre og tanniner. Konsentrasjonen er middels.

Vinen har middels lengde (den henger igjen sånn passe), og er ung, altså lite utviklet.

Totalt sett gir vinen et inntrykk av god Crozes-Hermitagekvalitet, moden bær- og pepperstil med karakteristisk røyk og einerbær.

Vinen viser 97-årgangens modne frukt, med god druekarakter, middels fylde, uten stor rikhet, men likevel lekker.



Vin og ubehagsreaksjoner



”Vertumnus” er en av romernes vegetasjons-guder. Portrettet er satt sammen av frukt, blomster og grønnsaker og malt av Arcimboldo, italiensk hoffmaler. Det er også et portrett av Rudolf 2., tysk-romersk keiser.

Vin er en svært sammensatt drikk, og det er ikke alltid lett å identifisere hvilke stoffer som gir ubehag og hvordan de virker sammen med og forsterkes av andre stoffer. Det er registrert mer enn 2000 forskjellige stoffer i vin, og selv denne listen er ikke komplett. Vinens hovedbestanddeler: vann, alkohol, organiske syrer og sukker, gir ikke så vidt man vet noen ubehagsreaksjoner. Det er først og fremst garvestoffer (tanniner) og biogene aminer som antas å forårsake disse plagene.

GARVESTOFFER

Garvestoffene er den av vinens substanser som hører til de mest lettkjennelige. De snerper i munnen og legger gommene igjen ru og tørre som sandpapir.

Garvestoffene finnes

hovedsakelig i stilken* og druekjernene, og i mindre mengder i skallet. Druetype, produksjonsmåte, årgang og alder er også medvirkende faktorer for garvestoff-nivået i en vin. I rødvin er det fra et halvt til tre gram garvestoffer. I hvitvin nærmest ingenting. Selv om man ikke alltid kan kjenne garvestoffene, er det garvestoffer i all rødvin. Ikke alle typer garvestoffer snerper like mye (to viner som inneholder den samme totale mengde garvestoffer, kan snerpe vidt forskjellig). Over tid vil garvestoffene inngå forbindelser med fargestoffene og vinen vil kjennes bløtere og rundere. Men de forsvinner ikke, og i noen

Det er desverre ikke alle som kan nyte Bacchus frukter med den største glede og selvfølgelighet. Hodepine, hevelser, utslett, rødme, mageonde, rennende nese og øyne eller astmaanfall, er noen av plagene selv et lite glass rødvin kan forårsake. Allergi brukes ofte som betegnelse på alle disse plagene, men i medisinen snakker man om intoleranse når noen reagerer på mat eller drikke som ikke gir ubehag hos folk flest. Intoleranse har mange årsaker og allergi er bare en av dem.

tilfeller vil de frigjøres igjen når de reagerer med saltsyren i magesekken. Derfor er det viktig å se på typer av viner fremfor kun å stole på munnfølelsen. Vin fra eksempelvis Bordeaux inneholder generelt mer garvestoffer enn en Beaujolais eller Valpolicella.

BIOGENE AMINER

Garvestoffene har lenge måttet bære mer skyld enn fortjent i forbindelse med vinintoleranse.

Forskning har vist at det også er andre stoffer som forårsaker ubehagsreaksjoner, og spesielt har forekomsten av

såkalte biogene aminer (spesielt histamin, tyramin, fenyletylamin, putresin og cadaverin) fått stor oppmerksomhet i den sammenheng. De finnes i vin i varierende mengde alt etter druesort, produksjonsmåte og renslighet i produksjonen. Størst mengde biogene aminer finner man i proteinrik mat som ost og en del gjærende fiske- og kjøttprodukter, men også de små mengdene som finnes i vin kan gi kraftige reaksjoner på grunn av alkoholens forsterkende effekt. Tarmen og tarmslimhinnene skal normalt lage enzymer som deler opp de biogene aminene slik at de kan suges opp i blodet. Andre enzymer skal bryte ned de biogene aminene slik at de ikke når inn i kroppen. Alkohol forstyrrer dette arbeidet. Og mangel på denne type enzymer kan gi intoleransereaksjon.

Gjæringsprosessen fremmer veksten av biogene aminer. Røde viner inneholder derfor generelt større mengder biogene aminer enn hvitvin, siden røde viner som regel også har gjennomgått en annengangs gjæring (malolaktisk gjæring). Vin som er blitt lagret lenger tid på brukte fat viser også høyere verdi av biogene aminer på grunn av dårlig produksjonshygiene. Musserende vin fremstilt etter champagnemetoden inneholder større mengder biogene aminer på grunn av den lange kontakten med gjærsoppene i flasken.



Det er grunn til å tro at man kan være intolerant kun overfor bestemte biogene aminer, siden noen kan tåle ost som kan inneholde store mengder histamin, men ikke vin.

Mengden biogene aminer er ofte størst i fatlagrede spanske (spesielt fra Rioja) og franske viner. Minst i lette viner som eksempelvis Beaujolais og Valpolicella.

HVITVIN/RØDVIN

Mange reagerer på rødvin, men ikke på hvitvin. Og det er nærliggende å tenke at en del ubehagsreaksjoner skyldes fargestoffene (antocyaner) i vinen. Men så vidt man vet gir ikke fargestoffene i vin ubehagsreaksjoner.

SVOVEL

I motsetning til garvestoffer og biogene aminer som naturlig inngår i vinen, må svovel tilsettes. Det tilsettes i form av sulfitter, først og fremst for å hindre at vinen oksyderes, blir brun og får en ubehagelig duft når den kommer i kontakt med luft, og for å hindre at bakterier utvikles og at visse gjærsopper fortsetter å forsøke seg (ettergjæring) etter at gjæringen er ferdig.

Hvis man reagerer på hvitvin er det sannsynligvis svovel man reagerer på. Spesielt astmatikere må være forsiktige. Svoveldioksyd kan kraftig irritere allerede følsomme slimhinner i luftveiene, og selv små mengder kan medføre sammentrekninger i luftveiene.

Stort sett inneholder rødvin mindre sulfitt enn hvitvin. Sulfitt virker blekende på vinen, og for å beholde størst mulig fargeintensitet tilsettes rødvin mindre sulfitt. Rødvin inneholder også naturlig stoffer som motvirker oksydering (antioksydanter), hvilket reduserer behovet for sulfitttilsetninger. Mest sulfitt finner man i søte hvitviner. På grunn av sitt høye sukkernivå har de gode forutsetninger for lang lagring, men det er også en fare for ettergjæring. For å hindre dette tilsettes disse vinene større mengder med sulfitt enn andre viner. Fatlagring gjør det nødvendig med større tilsetninger av sulfitt, mens god hygiene, temperaturkontrollert gjæring og valg av gjærkulturer, kan redusere behovet

for svoveltilsetninger. Selv økologiske viner inneholder sulfitt, men som regel i mindre mengder.

Økningen i mengde sulfitt etter vintype kan illustreres slik:

VIN:

Rød – Rose – Tørr hvit – Halvsøt hvit – Søt hvit

SULFITT

Lite ----- Mye

Etter forskrift av 1. juli 1994 nr. 710 om vin og alkoholsterke drikker ved handel mellom EØS-statene, er Norge forpliktet på lik linje med andre EU-land å opprettholde grenseverdier for ulike tilsetningsstoffer satt i EUs vinforordninger.

Et annet godkjent konserverings-middel i svakvin er *sorbinsyre*. Det hindrer tilveksten av gjær og andre sopper samt visse bakterier. Sorbinsyre finnes naturlig i f.eks. rognebær og tilsettes først og fremst søte hvitviner hvor det er fare for ettergjæring. Sorbinsyre inngår i kroppens naturlige stoffomsetning, men kan hos ømfintlige personer gi hudirritasjon og utslett rundt munn. *Askorbinsyre* (C-vitamin) brukes som antioksydantmiddel spesielt i Australia og Tyskland, men i svært små mengder.

Det er ikke dokumentert at kunstgjødning og rester av plantevernmidler brukt på vinmarken har forårsaket ubehagsreaksjoner på vin, selv om noen mener å se en sammenheng i mye gjødning (nitrogen) og et økt histamin-nivå. Det er heller ikke grunnlag for generelle påstander om at økologisk vin ikke kan gi ubehag.

Det er viktig at alle som får unormale reaksjoner på vin tar kontakt med medisinsk personell, slik at den utløsende faktor kan identifiseres og eventuelt vinvalg bestemmes i samråd med fagpersonell.

Av Tom R. Tyrihjel
Klingenberg vinmonopol
Vinbladet 2/98

*Kilder: Emilie Peynaud, Knowing an Making Wine
Flemming Hvelpund, Politikens vinbog
Lena Hallerby, Om allergi
Per Arve Lier, Vinallergi, Vinbladet 2/92
Gesche Torp Varran, Statens Næringsmiddeltilsyn
Marianne Næss, Norges Astma- og allergiforbund (i Helsenytt for alle3/95)*

** Stilken fjernes som regel før pressing bortsett fra når man skal lage spesielt lagringsdyktige viner.*

Vinsitater:

"En ulempe med vin er at den får folk til å forveksle ord med tanker."

Samuel Johnson

"Søk råd i vin, men fatt beslutning i vann."

Engelsk ordspråk

"Livet er som en vin; vil man nyte den fullt ut, skal man ikke drikke de siste dråpene."

Lord Byron

Eksempel på noterings skjema ved testing av vin.

Vinens navn:		
Distrikt, land:		
Beskrivelser av vin	poeng	Din kommentar
UTSEENDE poeng 1-3 KLARHET: uklar, grumset, klar, brilliant..... FARGEDYBDE: vassen, blek, middels, mørk, dyp..... FARGE: lys, strågul, medium lys, gyllen, dyp strågul, gulgrønn, mørkrød, blårød, rubinrød, purpur, mursteinsrød.....		
DUFT poeng 1-3 FØRSTEINTRYKK: nøytral, ren, tiltalende, dårlig..... BOUQUET: ingen, tiltalende, rik, kraftig..... AROMA: fruktig, krydret, blomsteraktig, jordaktig, kjemikalier, eikepreget, mineralsk.....		
SMAK poeng 1-3 GARVESYRE: snerpende, hard, tørr, myk/bløt..... SØDME/TØRRHET: tørr, halvtørr, halvsøt, søt..... SYRLIGHET: slapp, frisk, markert, skarp..... FYLDIGHET: lett, middels, fyldig, kraftig..... LENGDE: kort, akseptabel, lang, varig..... BALANSE: ubalansert, god, velbalansert, perfekt.....		
HELHETSVURDERING poeng 1-3 dårlig, akseptabel, god, meget god, supervin.....		
sum		
PASSER TIL – mat:		

VIN TIL TAPAS: HVITVIN OG FINO

Vinbladet
stevnet
markedsrådgiver
Bernt Rivelsrud
og varefaglig
konsulent **Marit**
Herland, begge
Vinmonopolet, til å foreslå et vinvalg for
våre lesere.



BETRAKTNINGER

Bernt: Tapas er spennende, men noe spesiell. Det består jo av en rekke små retter som serveres samtidig på bordet. Her har man et skjønnsomt utvalg av retter med fisk, kjøtt og grønnsaker samt forskjellige smaksmarkante elementer som f.eks. Kapers eller chili, hvitløk eller pinjekjerner. Dette er ganske utfordrende.

Marit: Samtidig gir jo det en stor valgfrihet, avhengig av hva du legger vekt på. Du kan velge blant tørr sherry, røde, rose og hvite viner, stille og musserende.

Men rent gourmetmessig er det vel vanskelig å velge en eller to viner som skal gå til alle tapasene. Her får nok leseren eventuelt velge noen viner blant forslagene. Og legger til: Variasjonene i smaker og det salte passer bra til sherry, så det er veldig vanlig at man i Sør-Spania drikker fino eller manzanilla til tapas. Mens det i nord er vanlig med musserende/cava og rødvin?

Bernt og Marit var skjønt enige om at til lokale retter som dem vi her har plukket ut fra Catalonia, forsøker man å finne lokal vin. Det vil man også erfaringsmessig gjøre i våre butikker. Men det er og sant at her i Norge står man likevel friere enn hva man ville ha følt det i det lokale området ettersom vi ikke har vintradisjoner. (Vi velger altså her viner fra Nord-Spania, men vil også insistere på at det er ingen ting i veien for å velge blant andre viner av samme type fra andre land – som halvtørr hvitvin eller smaksrik

chardonnay – hvis man ønsker å følge våre typeforslag her.)

Bernt: Generelt mener jeg det er naturlig å drikke hvitvin til de fleste av disse tapasene, samtidig vil jo nordmenn gjerne drikke rødvin. Rødvin til tapas kan være bra det, bare unngå de tanninrike -.

Marit: Når du nevner rødvin tror også jeg at i vårt kjølige klima foretrekker vi det oftere. De som forbinder tapas med sol og varme foretrekker kanskje mer leskende drikke. Spanjolene drikker jo stort sett tørre finoer til disse smårettene. Dette vil Bernt gjerne applaudere: Tørr sherry til tapas er noe vi nordmenn burde våge oss på. En kald tørr fino eller manzanilla.

Men la oss komme med en pekefinger:

En fino eller manzanilla er ferskvare på samme måte som svakvin. Når den er åpnet skal den ikke stå en evighet i kjøleskapet, da vil den oksidere og bli tung og ufrisk.



VINVALGET

PATATAS BRAVAS

Til vår første rett, som er en svært populær potet-tapas, noe skarpsatt med chili og paprika, foreslår Marit spansk sterkøl (34036 San Miguel Especial. Bestillingsutvalget), en fino (360 Tio Pepe), en fruktmoden chardonnay med noe sitrus (som 6351 Raimat fra Costers del Segre) eller den hvite plommepegete 13048 Hermanos Lurton laget på de grønne spanske druene Viúra og Verdejo, fra Rueda. En rosé fra området var heller ikke en dårlig idé (som 7612 Marques de Caceres rosé).

Bernt, som har hengt seg opp i det krydrete, foreslår for å møte denne siden av tapasen en halvtørr hvitvin (som f.eks. 835 Vina Esmeralda basert på Muscat d'Alexandria og noe Gewurztraminer, fra Penedés).

En ung fruktig rødvin som for eksempel den ueikete 13033 Nekeas Cabernet Sauvignon fra Navarra bør også kunne gå bra.

FYLT CHAMPIGNON MED BACON

Til denne tapasen vil Marit spontant ha en halvtørr hvitvin. Bernt foreslår, betinget av at man får solmoden tomat og ikke av de harde drivhussyrlige sammen med baconet: en lett tørr sherrylik vin, en Montilla, som rangeres blant hvitviner på grunn av sitt lave alkoholinnhold, 37524 Crismona. Den er tørr, uten stor syre men nok til å stå imot syren i tomaten.

Hva med en chardonnay som Raimat, spør Marit, og fortsetter "Når chardonnay ikke har for mye eik, står den greit til tomatene".

A propos bacon: Spekeskinke og tørr sherry er et tradisjonelt ektepar av klasse.

MARINERT PAPRIKA

Her gjør oppskriften begge samstemte. Rå paprika er ikke god til vin, men varmebehandlet blir den søt og bløt. I en grønnsaksrett, sier Marit, må man ta hensyn til hvordan og hvor mye grønnsakene er tilberedt. Frisk, lett vin til rå grønnsaker og kraftigere vin etter hvor krydret og tilberedt retten er. Her: En litt kraftig hvitvin med f.eks. en uvanlig druekombinasjon som spanske friske Viúra og internasjonale Chardonnay med avdempet tyngde i vinen 31375 Agramont V-Ch, virker spennende. Samt en tørr fino.

OMELETT MED SPINAT OG PINJEKJERNER

Egg er som kjent vanskelig å sette vin til, sier Marit, men bearbeidet går det mye lettere. Her vil en litt søt (halvtørr) hvitvin passe godt (som Esmeralda). Men jeg vil også våge en rødvin som 679 Campo Viejo med moderat eik (1 år på fat) mot osten i omeletten.

Bernt: Egg er ikke greit, selv om omelett er noe lettere. En litt fyldig hvitvin som vår chardonnay er et trygt valg.

Marit: Ja, man bør velge en vin ut fra fyllet i omeletten, spinat går både til hvitvin og fruktig rødvin. Hva med Hermanos Lurton med sitt modne fruktpreg? Rund og tørr,

men ikke syrlig, er etter min mening en fin forutsetning.

Bernt: Ja, en moderne stil som spiller på ren frukt. Den går godt f. eks. mot de søtlige pinjekjernene. Velger man en chardonnay må ikke eiken være for dominerende.

HVITLØKSREKER

er duftende smaksrikt og krever hvitvin, mener Bernt. Han velger den galiciske druen Albariño i vinen 13628 Pazo de Villarei Albariño fra Rias Baixas. Dette er sjømatvin. Men også en tørr cava, som 2840 Cordoniú brut Cave Raventos 90, og sherry, Tio Pepe, er fine valg. Marit derimot mener at Albariñoen virker litt for lett, og heller mer til Tio Pepe eller Esmeralda for å møte sødmen i rekene og/eller som en kontrast til chilipepperet.

ALBONDINGAS – KJØTTBOLLER MED MANDELSAUS

Begge er enige om at dette er en rødvinnsrett.

Bernt: Jeg velger 13674 Vinas del Vero Merlot fra Somontano som er en fruktig vin uten for mange tanniske elementer. Marit på sin side velger en smaksrik cabernet sauvignon i Nekeas CS fra Navarra som heller ikke er for tanninrik (*se nedenfor).

HUEVAS A LA ALFREDO

Den siste retten består av smaksdominerende elementer som kokte egg, kapers og tunfisk. Her griper Bernt øyeblikkelig tak i ølet. Det spanske sterkølet, San Miguel, må ta opp kampen mot eggene. Han kunne egentlig ha tenkt seg et mektigere øl til egg og kapers. **Marit:** Retten har jo en del tunfisk og jeg foretrekker vår Albariño – Pazo de Villarei Albarino, og eventuelt vår tørre cava til å matche sjøsiden av denne retten. Men også en rødvin vil kunne passe, hvis den har en fruktig stil.

Men Marit er også enig med Bernt: Egg dekker munnhulen med en hinne, derfor kanskje øl eller sherry er det beste valget her.

Konklusjonen på vår samtale er blant annet at en kombinasjon vin og mat ikke har noen absolutt fasit, men at hovedråvaren er utslagsgivende. Men det er viktig å se nærmere på de ingrediensene som retten består av og som kan dominere råvaren. Valget av vinen kan matche det du selv mener er den viktigste siden ved retten, og det er det ikke nødvendigvis alle som er enig i. Vi smaker alle litt forskjellig. Men tross alt bør råvaren sammen med ingrediensene være en rettesnor.

Dessuten er vin og mat fra samme området ofte tilpasset hverandre. Det er derfor også en annen rettesnor. Det forhindrer ikke at man også kan foreta valg som er uvanlige som kan skape enestående

3 ss tomatpure
olivenolje til sausen og steking
smaksopplevelser. For ikke lenge siden prøvde vi lutefisk og tørr champagne!

Av redaktør Sidsel Cornier
Vinbladet 2/99

**Tanniner er garvestoffer i rødvin som gir denne tørre og stramme følelsen bak tennene og i munnen. Strukturmessig er de nødvendige for vinens modning, og til kraftig og fet mat kan mye tanniner være egnet. Til lettere mat, deriblant tapas, trengs det rødviner med mindre tanniner.*

La oss lage TAPAS

I denne varmen kan vi nordboere spise oss mette på tapas. Skikken har vi tatt med hjem, nå har vi egne tapas-barer, selv om det er langt igjen til en på hvert gatehjørne og vegg i vegg. I kokebøkene er det en del oppskrifter på tapas, og kokebøker med bare tapas er også kommet. Vi kan lage et tapasmåltid med spekeskinke, helst urøkt, brød og oliven, pølser og ost. Stek små stykker brød i olivenolje og legg på litt salat av majones med tunfisk og blåskjell. Bruk fantasien til stadig nye små lekkerbiskner. Lag litt varmt i tillegg som små kjøttkaker med rikelig krydder, små lammekoteletter med krydderurter på, og litt sherry eller noe annet godt drikke til.

OPPSKRIFTER

Patatas bravas

1 kg poteter
30 gr hvetemel
½ ts paprika
2,5 dl kjøttkraft
2 ss hvitvinseddik
1 chilipepper



Skrell og del potetene i båter, ha oljen i en dyp stekepanne, og stek potetene på middels varme i 20 min. Varm 1 ss olivenolje i en kjele, rør i paprika og mel, spe med kraften, ha i eddik og den hele chilipeperen, kok i 10 min. Ta opp chilien, tilsett tomatpuré og smak til med salt og mer eddik om nødvendig. Sett opp varmen på stekepanna, la potetene få pen brun farge og server med litt av sausen over.

Fylt champignon

20 store champignon
200 gr bacon
5 store tomater
olivenolje til steking
salt og pepper



Plukk stilken av soppen og finhakk disse. Skåld og flå tomatene, ta ut kjernene og hakk opp tomatkjøttet. Stek baconstrimler i stekepanne i litt olivenolje, ha i hakket champignon, stek dette lett og ha i tomatene. Smak til med salt og pepper og fyll i champignon-hattene. Pensle en ildfast form med olivenolje, sett de fylte

champignonene i stekeovn på 225 grader C i 8 – 10 minutter.

Marinert paprika

5 store røde paprika
5 hvitløkfedd
2 dl olivenolje
sherryeddik
svart pepper



Bak paprikafruktene på rist i stekeovn ved 250 grader C i 20 minutter til skinnen er brunlig, avkjøl dem litt og trekk av skinnen, del fruktene i to og ta ut kjernen og hinner. Rens og skjær hvitløken i skiver, skjær fruktene i strimler og legg dem i et fat. Fordel hvitløken over, dryss på litt salt og nykvernet pepper. Hell over 1 ss sherryeddik og oljen. La fatet stå kjølig og tildekket, gjerne natten over.

Omelett med spinat og pinjekjerner

250 gr spinat
1 løk
5 egg
50 gr pinjekjerner
olivenolje
salt og pepper
2 ss revet ost



Skyll og rens spinaten for grove stilker. Hakk den grovt. Rens og finhakk løken, visp sammen eggene med litt salt og pepper. Fres løk og spinat i olje i stekepannen, ha i pinjekjerner og rør i eggene. Stek den som en flat omelett, legg på osten og sett pannen litt i varm stekeovn til osten smelter litt.

Hvitløkreker

500 gr store reker med skall (helst ferske rå kongereker)
8 fedd hvitløk
1 frisk chilipepper (eller tørket)
2 dl olivenolje
svart pepper



Rens rekene, rens hvitløken. Del chilipeperen og ta ut kjernene, hakk den fint. (Tørket chilipepper knuses i morter).

Varm oljen i stekepanne, ha i hvitløk og chilipepper, la det frese i et par minutter. Ha i rekene, kvern over pepper, la rekene bli varme og server raskt. Hvis du har ferske rå reker stekes disse sammen med hvitløk og chilipepper, og ferske reker trenger også litt salt.

Albondingas

- Kjøttboller med mandelsaus

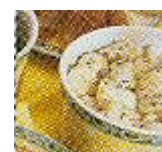
½ kg kjøttdeig
2 skiver brød (50 gr)
2 fedd hvitløk
1 liten løk – finhakk
1 bunt persille – hakket
½ ts salt
¼ ts pepper
1 egg
litt revet muskatnøtt
mel og olje til steking



Legg brødet i bløt i melk eller vann, ha kjøttdeigen i en bolle, press hvitløken i kjøttdeigen. Press vesken ut av det oppbløtte brødet og bland det inn i kjøttdeigen sammen med egg, finhakk løk, krydder og salt. Kna godt sammen til en jevn deig og form små kjøttboller som rulles i mel og stekes pent brune i olje.

Mandelsaus

25 mandler uten skall og skinn
1 brødslike (25 gr)
2 hvitløkfedd
3 ss olivenolje
¼ ts safran
1 nellikspiker
10 pepperkorn
½ ts salt
1 dl hvitvin
¼ l kjøttkraft
saft av ½ sitron
½ bunt hakket persille



Stek mandler, brødet og hvitløken i olje til det er pent brunt, ta dette opp av oljen og mal det i en matmølle eller morter sammen med pepper, nellik, safran og salt. Tilsett vinen til det blir en glatt pasta. Ha massen tilbake i oljen i stekepannen, tilsett kraften

og la sausen koke i noen minutter. Tilsett de stekte kjøttbollene og la dette surre på svak varme 20 minutter. Ha i sitronsaften og dryss over hakket persille.

Huevas a la Alfredo

6 hardkokte eggene

25 gr smør

25 gr hvetemel

1,5 dl melk

150 gr tunfisk i olje

2 ss kapers

2 egg

tørket, støtt brød

Lag en hvit saus av mel, smør og melk, ha i kapers. Legg tunfisken på papir slik at oljen renner godt av og rør den inn i sausen, og sett den til avkjøling. Skrell og del de hardkokte eggene, ta ut eggeplommene og rør disse i sausen, sett sausen i kjøleskap så den blir fast. Pensle en liten ildfast form med olje, fyll de halve eggene med tunfiskstuingen, dryss på litt brød og sett formen i stekeovn på 250 grader C, stek noen minutter til eggene får pen farge.



Av Knut Bjørge,
varefaglig seksjon
Vinbladet 2/99