



Restaurant,
mat og drikke



Den «grønne tallerken» blir stadig viktigere

Gunnar Hvarnes er en av Norges mest meritterte konkurransekokker og coach, og har siden 2021 vært manager for de norske kokkelandslagene. Foto: Stian Broch

Umami Arena vil gi bedre synlighet til mat- og drikkeprodukter fra planteriket, samtidig skal kokker inspireres til å prøve nye retter.

Aspise mer plantebasert er et tema som er aktuelt, og på Umami Arena ønsker vi å vise hele bredden innenfor mat og drikke. Samtidig ønsker vi å inspirere kokker i alle deler av bransjen til å prøve ut og sette sammen nye retter på menyen, også fra planteriket. Det kan åpne opp en verden av nye og spennende kulinariske opplevelser, forteller Torill Engelberg, direktør for Umami Arena. Manager for de norske kokkelandslagene, Gunnar Hvarnes, er klar på hvorfor det er blitt så viktig for dagens kokker også å kunne tilby en mer plantebasert meny:

– Økningen i bruk av grønnsaker, frukt og belgvekster i matlagningen, har gjort at vi kokkene har

blitt mer balanserte i hva vi setter på menyen. Balansen mellom kjøtt og fiskeprotein har endret seg. Andelen grønnsaker har økt, mens vi bruker mindre protein – som da erstattes av protein fra grønnsaker og belgvekster, sier han.

Hva tenker kokkene selv om denne trenden?

– Grønnsaker er morsomt å jobbe med, og vi liker jo alltid å bryne oss på noe nytt. Men kjøtt, sjømat og vilt kommer vi alltid å bruke. Det ligger i vårt norske DNA. Men nå blir det mer balansert enn før.

Hvordan kan utviklingen av plantebaserte produkter inspirere kokkene til å utvikle nye og grønnere retter?

– Dette gjør at vi MÅ tenke nytt.

Det er bra. Når det gjelder plantebaserte produkter er ikke utvalget så bra i Norge som i endel andre land ennå, eksempelvis som Danmark, som er ett lysår foran oss. Og en del av disse industrielle variantene i dagligvaren er ikke spesielt bra. Vi trenger topp kvalitet på råvaren uansett om det er plantebasert eller noe annet. Det er det som er nøkkelen til god mat, poengterer Hvarnes.

Kokkene har en viktig rolle

Guttorm Rebnes, direktør i Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG), er positiv til det økte fokuset på den «grønne» tallerken.

– Satsing på plantebasert kosthold, i tråd med Helsedirektoratets kostholdsråd, er et viktig fokus for OFG. Aktører i grøntbransjens verdikjede har samlet seg i felles prosjekter, hvor formålet er å oppnå målsetningene som er fastsatt i rapporten «Grøntsektoren mot



Direktør i OFG, Guttorm Rebnes, gleder seg til å se den videre utviklingen for den «grønne tallerken».

2035». Overordnet mål med prosjektene er å bidra til å øke etterspørselen etter norsk frukt, grønt, bær og poteter hos forbruker og i markedskanalene. Økt etterspørsel etter norskprodusert frukt og grønt vil bidra til økt produksjon i primærleddet og økt selvforsyningsgrad, sier Rebnes og fortsetter;

– Den grønne tallerken vil bli stadig viktigere for å oppnå nasjonale målsetninger, og de profesjonelle kokkene har en viktig rolle i å inspirere og utvikle retter med en større andel plantebaserte råvarer.

I front for plantebaserte produkter

Jæder har i mange år gått i bresjen for å utvikle nye innovative vegetarprodukter basert på norske råvarer, og ble nominert i Planteprisen 2023 – i kategorien for Årets initiativ.

– Vi ser at flere forbrukere ønsker å spise mer plantebasert av helse- og miljøhensyn, men volumet er ikke stort. Restauranter og kafeer kan være en viktig faktor i å inspirere med gode matretter som en har lyst å lage hjemme. Det må komme flere gode, naturlige produkter som forbrukeren forstår og som gir mer smak. Vi er stolte av å akkurat ha lansert et nytt konsept i år basert på norske råvarer som heter «Dyrka». Denne nye produktserien er basert på kunnskap fra et treårig innovasjonsprosjekt, kalt «norsk vegetar for fremtiden», der vi har samarbeidet med flere dyktige bransjekolleger i Norge, sier Guro Espeland, daglig leder i Jæder.

SNÅSA®

Smak på våren!

Naturlig mineralvann med forfriskende smaker

www.snasawater.com | contact@snasavann.no



Scan QR-koden og bestill via Asko!

Foto: Snåsavann og iStock



Restaurant,
mat og drikke

Ikke drikk vin på rot- og bladdager

Mange har vel oppdaget at en og samme vin kan smake forskjellig på ulike dager. Det kan for eksempel skyldes temperatur, glassets form eller egen dagsform, men forklaringen kan også være mer komplisert og nesten utrolig.

HANS KRISTIANSEN

Ikke alle dager egner seg for å smake vin, det mener iallfall mange eksperter som legger opp smakinger etter Maria Thuns månekalender. Foto: iStock/gilaxia

En form for månekalender har vært brukt innen landbruk og havebruk i hundrevis av år, noen mener så lenge mennesker har vært opptatt av å dyrke egen mat. Filosofien går ut på å jobbe med, istedenfor imot naturen.

Maria Thun (1922 – 2012) og hennes familie drev en bondegård utenfor Darmstadt i Tyskland og hun viet mesteparten av livet sitt til å studere biodynamisk landbruk. Hun eksperimenterte empirisk ved å plante ulike plantearter når månen var i forskjellige konstellasjoner. Resultatet av disse variablene var forskjellige avlingsformer og størrelser avhengig av påvirkningen fra kosmos. Thun oppdaget at hver annen eller tredje dag gikk månen over i en annen konstellasjon. Etter år med forskning konkluderte hun med at:

- Rotvekster er optimale hvis de sås når månen passerer gjennom konstellasjoner knyttet til jordtegn.
- Bladvekster trives bedre når månen er forbundet med vanntegn.
- Blomstrende planter kombinerer spesielt godt med lufttegn.
- Fukt vokste bedre med ildtegn.

Kosmiske krefter påvirker plantenes vekst

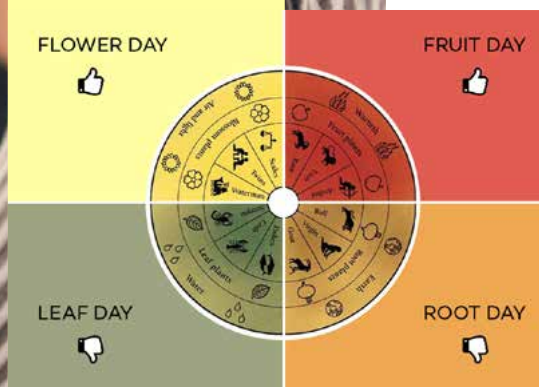
I 1962 begynte Maria Thun å produsere en serie årlige så- og plantekalendere, og etablerte senere prinsippene for metodene sine i *Gardening for Life: the Biodynamic Way*. Thun var sterkt inspirert av Rudolf Steiner, som hadde påpekt sammenhengen mellom kosmiske krefter og planters vekst. Maria Thun begynte å studere den astronomiske kalenderen til det antroposofiske sentret Goetheanum, ved Basel, det var der hun oppdaget at hver annen eller tredje dag gikk månen inn i en annen konstellasjon av dyrekretsen. Dette fikk henne til å bestemme seg for å studere astronomi mer intensivt. Hun oppdaget at reddiker fikk en annen form og størrelse avhengig av i hvilket stjernebilde de ble plantet.

Maria Thun fortsatte å eksperimentere med såing av nesten alle typer avlinger, også vindruer, for å se om månens bevegelse hadde samme effekt på alle avlinger. Fra observasjonene hennes delte hun månens passasje gjennom dyrekretsen i fire i sin biodynamiske kalender: rot dager, bladdager, fruktdager og blomsterdager, som hver indikerer hvilken type plante som er best sådd på hver bestemte dag. Kalenderen anbefaler å utføre spesielle arbeidsoppgaver på hver dato, avhengig av

Appen "When Wine Tastes Best", baserer seg på Maria Thuns forskning.



En moderne utgave av Maria Thuns biodynamiske månekalender. Foto: Wine Folly



bondens mål og i hvilken del av jordens halvkule gården ligger.

Vin endrer smak med månesyklusen

Ikke alle dager egner seg for å smake vin, det mener iallfall mange eksperter som legger opp smakinger etter Maria Thuns månekalender. Vineksperter, inkludert flere som jobber for noen av Storbritannias største supermarkeder, følger kalenderen når de legger opp smakinger, både for egne innkjøp og smakinger for journalister og andre. De støtter den bemerkelsesverdige konklusjonen at vin endrer smak med månesyklusen. Blomst- og fruktdager er best for å drikke vin, på rot- og bladdager smaker vin dårligst. Førstevalget er fruktdager, de forsøker å unngå rot- og bladdager.

I 2010 kom den første "When Wine Tastes Best", en årlig biodynamisk kalender spesielt for vininteresserte, skrevet av Maria Thuns sønn, Matthias. Her finner man de beste dagene for å drikke og teste vin, basert på forskningen Maria Thun gjorde. Også denne kalenderen er nå tilgjengelig som app.

Filosofien bak den Biodynamiske vinkalenderen

Den biodynamiske kalenderen består av fire typer dager som påvirkes av både månefaser og astrologiske tegn; Rot, Blomst, Blad og Frukt.

Rotdager - når månen er i et av jordtegnene; Steinbukken, Tyren og Jomfruen. Ifølge den biodynamiske kalenderen er disse dagene de verste for å smake vin.

Blomsterdager - når månen er i et av lufttegnene; Gemini, Vekten og Vannmannen. Disse dagene skal være bedre for å smake aromatiske viner, spesielt hvite viner med floral aroma.

Bladdager - når månen er i et av vanntegnene; Krepsen, Skorpionen og Fiskene. Vinene vil oppfattes som mindre søte, med en dominant, jordaktig mineralitet.

Fruktdager - når månen er i et av ildtegnene; Væren, Løven og Skytten. Fruktdager skal være optimale for å smake vin, da fruktsmaken er mer livlig.



Restaurant,
mat og drikke

Økologisk vin, biodynamisk vin og naturvin

Økologisk og biodynamisk vin har hatt stor fremgang i de senere år. Svært mange vinprodusenter, både i Europa og andre verdensdeler, tilstreber i dag økologisk produksjon, og publikum tar godt imot produktene. Vin er en av varekategoriene der veksten i økologiske produkter er størst.

Ø kologisk vin, biodynamisk vin og naturvin er alle laget av vindruer som er dyrket uten kjemiske plantevernmidler og kunstgjødsel. Produsentene følger også strengere regler for tilsetningsstoffer. Disse vinene finnes som rødvin, hvitvin, rosévin, musserende, perlende, dessertvin, aromatisert vin og sider.



FOTO: ISTOCK

Økologisk vin er laget av druer som er dyrket uten syntetiske sprøytemidler og kunstgjødsel. Produsenten følger strengere regler for tilsetninger, som for eksempel svovel. Økologisk vin er sertifisert av en offentlig godkjent kontrollinstans.

Har man en økologisk sertifisering, er bruk av giftige og helseskadelige sprøytemidler og kunstgjødsel i vinmarken forbudt. Formålet er å skape et sunt og levende jordsmonn,

og legge tilrette for et økosystem i og rundt vinmarken som styrker vinplantenes eget immunforsvar. Mange gjødsler derfor med kompost og lar gress og blomster vokse vilt i vinmarken, noe som tiltrekker seg nyttige insekter og bidrar til å øke det biologiske mangfoldet.

Denne måten å kultivere vinmarkene på er strengt tatt ikke noe nytt, det er slik alle verdens vinmarker ble dyrket før industrielle metoder gjorde

de sitt inntog i landbruket, for omtrent hundre år siden.

Selv om regelverket for økologisk produksjon ikke tillater gift og syntetiske midler, kan man likevel bruke flere andre omdiskuterte preparater i vinmarkene. På samme måte er reglene for hva man kan gjøre i vinkjelleren noe strengere enn for konvensjonell vinproduksjon, men også her kan man fortsatt bruke en lang rekke ulike justeringsteknikker og tilsetningsstoffer.

Biodynamisk vin er også økologisk, men følger noen strengere regler. I tillegg bruker vinbonden naturlige preparater og kompost i vinmarken.

I biodynamikken ser man vingården med alle dens dyr og planter som et eget økosystem. Vinbonden jobber derfor i harmoni med naturens egen livssyklus. Målet er å gjøre gården selvforsynt på alle områder, inkludert egen produksjon av frø, fôr, kompost og gjødsel, så langt det lar seg gjøre.

Om høsten graves for eksempel kuhorn med fersk møkk ned i jorden, hvor de får ligge til våren kommer. Gjødselpreparater som lages av disse, styrker strukturen og pH-verdien i jordsmonnet, stimulerer til spiring og rotvekst, aktiviserer mikroorganismer og fremmer opptak av nitrogen i jordsmonnet. Dette bidrar igjen til nedbrytning av mineraler og kan forhindre økt saltinnhold i jordsmonnet. Det benyttes også preparater laget av ulike planter, urter og mineraler, som minimerer sykdommer og sørger for en levende og fruktbar jord.

Det er månefasene som er grunnlaget for den naturlige rytmen i den biodynamiske kalenderen, og bestemmer når de forskjellige behandlingene skal utføres. Det er slik bønder har organisert sitt arbeid i hundrevis av år, fordi det gir gode resultater. Det er først i senere tid at man har satt den biodynamiske merkelappen på fremgangsmåten. I biodynamisk vinproduksjon er reglene langt strengere enn i økologisk vinproduksjon, men også her er flere tilsetningsstoffer tillatt, deriblant industrigjær. Vinene kan dessuten være hardt filtrert og tilsatt mye svovel. De mest kjente sertifiseringsorganene for biodynamisk vin er Demeter og Biodivin.



FOTOS: ISTOCK



FOTO: FONTANAFREDDA

Naturvin blir gjæret med den naturlige gjæren i druene og i vinkjelleren. Produsenter av naturvin tilsetter ikke gjær, enzym, syre eller sukker underveis og bruker minimalt med svovel. Det finnes ikke noen etablert definisjon av begrepet, eller noe eget sertifiseringsorgan for naturviner. Naturvin defineres ofte som viner laget helt uten noen form for tilsetninger (heller ikke svovel), med minst mulig menneskelig inngripen og uten fatpreg.

Kilde: non dos, Vinmonopolet



Restaurant,
mat og drikke

ØKOLOGISK Vinnytt

Økologisk champagne med norsk vri



Historien til Charles Mignon begynner med en hardtarbeidende mann, ved navn Bruno, som ønsket å lage fantastisk champagne over alt annet. I motsetning til mange andre champagnehus er produksjonen lav og med fullt fokus på god kvalitet. Brunos sønn, Guillaume, har nå tatt over det daglige driften og han har samme lidenskap som faren.

På kun noen tiår er Charles Mignon blitt et anerkjent champagnehus og selger i dag i samme mengder som kjente champagnehus med lang historie. Familieselskapet Charles Mignon ligger i hovedstaden i Champagneregionen, Epernay.

Gjennom produksjonen ønsker de å bevare de unike karakteristikkene fra de ulike terroirene og druesortene de jobber med. Familien er også blitt sertifisert av HEV (High Environmental Value), denne sertifiseringen innebærer en bærekraftig metode innen fire felt: fytosanitær strategi, bevaring av biologisk mangfold, gjødselforvaltning og kvantitativ vannforvaltning. I tillegg til dette har de iverksatt flere bærekraftige tiltak som; grønne energileverandører, resirkulering av avfall, lokale leverandører og hybridbiler.

Bleu Fjord Nordic Cuvee, fra Charles Mignon, er den første økologiske champagnen som ikke bare hedrer norsk natur, men også tilbyr en unik smaksopplevelse til et bredt publikum. Hvert år drikker nordmenn over 670.000 liter champagne, men kun 1% av dette er økologisk. Bleu Fjord Nordic Cuvee er den første økologiske champagnen som er tilgjengelig i mengder som kan tilfredsstille et bredt publikum. Lys gylden. Elegant, ren og frisk. Glimrende champagne til en god pris.

Charles Mignon Bleu Fjord Nordic Cuvee

Druer: 55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Pris: NOK 429,90

Importør: Winepartners Nordic

C.O. Nielsen-viner tilbake på Frogner

Nylig lanserte vinhandler Nicolas Mahé de Berdouaré i Vinhuset NoFra og Maison Chat d'Or i Oslo, C.O. Nielsens viner. Caroline Othilie Nielsen etablerte i 1900 C.O. Nielsen Colonial og Vinforretning i Thomas Heftyes gate 47 på Frogner. Lokalet huser idag det lett eksentriske serveringsstedet Maison Chat d'Or.

Kort tid etter at Vinmonopolet kjøpte opp alle vinforretningene i Kristiania, emigrerte Caroline Othilie til New York. 100 år senere ble etikettene til disse vinene designet i hennes nye hjemby av den norske designeren Simen Meyer, bosatt i New York.

I samme ånd som Caroline Othilie Nielsen, etablerte trekløveret Jojo Champfleure, Lena Andrén og franske David Fahouder vin-, te- og champagnesalongen Maison Chat d'Or i 2021. Som en hommage til den vinelskende Caroline Othilie, bestemte Maison Chat d'Or seg for å lansere sine egne viner, med velrenommerte produsenter fra Burgund og Provence.

C.O. Nielsen 2023 Coteaux Varois en Provence

Denne deilige Provence-vinen er dyrket økologisk av en av de fremste produsentene i området, Bruno Crépin. Lys, krystallklar, lakserosa farve. Intense aromaer av pomelo, mandarin og kandisert appelsinskall. Elegant stil, rik og aromatisk, med små innslag av salt og med en behagelig, vedvarende ettersmak.

Druer: 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Vermentino.

V-pris NOK 239,90

C.O. Nielsen "sur le fil" 2023 AOP Mâcon-La-Roche-Vineuse

Denne deilige burgunderen kommer fra Mâcon, Domaine Deux-Roches (Jean Luc Terrier). Vinen stammer helt og holdent fra én enkelt vinmark, Cru "sur le fil", siden vinstokkene ligger langs elven med navnet "Le fil". Dyp gylden farve. En smaksrik, frisk og floral vin, godt balansert, med innslag av hvit pepper.

Druer: 100 % Chardonnay

V-pris: NOK 269,90



Vinhandler Nicolas Mahé de Berdouaré utenfor Maison Chat d'Or.

– Jeg tror nesten alle vinprodusenter kommer til å drive økologisk om noen år, sier François Lurton.



All produksjon hos Domaine François Lurton er økologisk. Sulfitt brukes ikke før helt i slutten av produksjonen. – Vi betaler bøndene mer for å drive økologisk, sier François Lurton.

– 50% av totalinnkjøpet av druer er økologisk. Planen var å benytte 100% økologiske druer i 2025, men det ser ut som vi må forlenge dette målet til 2030. Vi har drevet 100% økologisk i Chile siden 2000, det er litt vanskeligere å få det til i Bordeaux.

Jeg tror nesten alle vinprodusenter kommer til å drive økologisk om noen år. Neste steg er Nature

Nesten alle vinprodusenter vil drive økologisk om noen år

Wines. I Frankrike har vi allerede en sertifiseringsordning for Nature Wines. Ellers er trenden at konsumentene, særlig de yngre i Europa, ønsker lavere alkoholprosent og mindre tanniner, sier François Lurton.

François Lurton er født og oppvokst i Bordeaux, men begynte sin vinkarriere i Argentina. Han en av vinverdenens store profiler og mannen bak en rekke suksessrike viner, ikke minst Les Fumées Blanches.

Midt i hjertet av Agly Valley, utenfor byen Maury i Roussillon, ligger vingården Mas Janeil. François Lurton leide først eiendommen i en årrekke, før han i 2008 fikk til å kjøpe den ut. Mas Janeils 35 hektar har meget godt jordsmonn, et rikt mikroklima og druer fra gamle vinstokker. Vindruene trives godt i dette området. Her er jorden kalkholdig og

karrig, det er god “ventilering” fra den avkjølende vinden fra nord, og den varme sydlige vinden, som samtidig trekker skyer inn og kjøler ned temperaturen. Dette gir tørre og ideelle forhold for sunn og økologisk vinproduksjon. Mas Janeil ble sertifisert økologisk i 2021.

Mas Janeil Blanc er ny på markedet. De økologiske druene høstes for hånd. Vinen er spontanfermentert og videremodnet delvis i sementegg og på ståltank. Vinen har en saftig og litt krydret stil, aromar minner om grønne epler, lime og en anelse nøtter.

François Lurton Mas Janeil Blanc 2022

Druer: 75% Macabeo, 10% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc, 5% Viognier.

V-Pris: NOK 173,90

Importør: Excellars AS

Elegant økologisk chardonnay fra Puglia

Da Piero Antinori og CEO hos Antinori, Renzo Cotarella, reiste til Puglia på midten av 1990-tallet, ble det klart for dem at denne regionen hadde en stolt historie og mye gamle druer med vinstokker som ennå ikke hadde fått vist hva de var gode for. Antinori har flere ganger, i mange andre regioner, satt i gang å plante andre druetype, for å bedre kvaliteten og omarbeide vinmarkene. Her fant de imidlertid perfekte druer, som vokste i perfekt terroir, men det manglet moderne fasiliteter for å produsere høykvalitetsvin. I 1998 begynte de å arbeide med Apulia regionen under Tormaresca-navnet i regionene Murgia og Alto Salento. Castel del Monte DOC ligger i Murgia og er økologisk sertifisert med 130 hektar. Vingården ligger på 800 moh., nær vulkanen Vulture, med flotte solforhold og høye temperaturer. Her er det perfekt for Aglianiko, samt druer som Fiano, Chardonnay og Cabernet Sauvignon. Den andre vingården, Cantina di Masseria Maime, ble en del av Antinori i 2009 og er lokalisert i Salento, med 250 hektar, som

strekker seg en halv mil langs kysten av Adriaterhavet. Det gir perfekte forhold for druetyperne Negramaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Chardonnay og Fiano. Begge vingårdene er selvforsørgende med druer.

Druene høstes på nattestid, deretter blir de avstillet og presset. Deler av Chardonnay-mosten fordeles på nye franske og ungarske eikefat, for gjæring under kontrollert temperatur. Vinen ligger deretter en stund på bunnfall, hvor malolaktisk gjæring foregår. Til slutt blandes de tre vinene før de tappes på flaske. Vinen lagres på flaske i seks måneder før salg. Gyldengul farve med grønnskjær. Fruktig aroma. Elegant, frisk og smaksrik, sitruspreget. Behagelig eikepreg.

Tormaresca Pietrabianca Chardonnay 2022

Druer: 90% Chardonnay, 10% Fiano

V-pris: NOK 299,00

Importør: Vinetum





Restaurant,
mat og drikke

ØKOLOGISK Vinnytt



Økologisk kvalitetsprodusent med første BiB

Fontanafredda er en anerkjent vinprodusent fra hjertet av Piemonte,

men var opprinnelig jaktstøttet til Kong Victor Emmanuele II av Sardinia, som senere ble det samlede Italias første konge. Kongen kjøpte jaktstøttet i 1858 som en gave til sin elskerinne "la Bela Rusin", som han utnevnte til grevinne av Mirafiori og Fontanafredda.

Vinhuset har vært en bastion for kvalitetsvin siden kongen kjøpte sin første vinmark i Barolo i 1866. Kjent for sine prestisjefylte røde viner, tar de nå et betydelig skritt inn i fremtiden med lanseringen av sin første vin på Bag in Box.

Dette markerer en ny æra for Fontanafredda, som kombinerer tradisjon med innovasjon for å møte den norske forbrukerens behov. Denne lanseringen er spesielt bemerkelsesverdig i Norge, hvor over 50% av all rødvin selges i BiB-format. Fontanafredda anerkjenner viktigheten av å tilby kvalitetsvin i dette praktiske og

miljøvennlige formatet, spesielt gitt den økende etterspørselen blant norske forbrukere.

Fontanafredda er en av de første i Langhe-regionen som konverterte alle sine egne vingårder til økologisk landbruk (f.o.m. årgang 2018). For Fontanafredda er naturvennlig landbruk en livsstil, som innebærer å sette seg inn i plantens livssyklus og verdsette den som et levende vesen, så vel som å eliminere bruken av alle unødvendige kjemikalier. Produktet er miljøsertifisert og vegansk.

I denne blandingen av Barbera og Nebbiolo oppdager vi den autentiske karakteren til Piemonte. Fruktig aroma. Myk og elegant smak av fruktige, mørke skogsbær og kirsebær, delikate toner av mørk sjokolade og krydder. Nebbiolo-druen bidrar til å gi vinen en ekstra dimensjon av kompleksitet og nyanse. Den presenterer en rik og fruktig aroma, akkompagnert av delikate toner av eik.

Fontanafredda Piemonte

Barbera Nebbiolo

Druer: 83% Barbera, 17% Nebbiolo

Pris: NOK 519,90

Importør: Stenberg & Blom

Økologisk prosecco

Masottina ble etablert i 1946, da de startet med sine første vinranker på de sydvestvendte skråningene av Conegliano, en by med mye kunst og vin, 50 km fra Venezia. Conegliano er kjent for sin spektakulære arkitektur fra middelalderen og renessansen. På sydsiden av Conegliano har Masottina sine nye vinmarker. Her har det vært dyrket vinstokker i mer enn 2000 år. Masottina dyrker druer etter moderne metoder og produserer viner med nøye utvalgte druer, som gir god kvalitet. Masottina er en familiedrevet vingård som har vokst de siste årene. De har kjøpt opp flere vingårder i Conegliano, samt noen i Plave nær elven Piave.

Masottina Costabella Prosecco Brut

Organic blir laget av 100% Glera, fra økologiske vinmarker i Treviso-området. Jordsmonnet består for det meste av leire. Innhøstingen skjer i september og fermenteringen foregår i temperaturstyrte ståltanker. Vinen får sine bobler i lavt-temperaturstyrte trykktanker. Lys gylden farve. Frisk med mye bobler. Ren og fruktig smak, noe sitruspreg. En tanke metallisk, men tørr og sprudlende.

Masottina Costabella Prosecco Brut Organic

Druer: 100% Glera

V-pris: NOK 199,00

Importør: Vinetum



Fra munkenes åsside

Monte del Frà er en av de fremste eiendommer i Valpolicella og Custoza for produksjonen av kvalitetsdruer, takket være den

beste beliggenheten. Monte del Frà betyr munkenes åsside. Monte del Frà ligger i hjertet av Bianco di Custoza DOC, sydøst for Gardasjøen, 15 km utenfor Verona.

Bonomo-familien kom dit i midten av det tyvende århundre. År etter år, høst etter høst, har de første områdene (hektar) blitt en av de mest omfattende vingårdene i Verona, 137 eiendommer og 68 leide hektar fordelt på alle områdene i Verona: Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave og Bardolino. Etter 62 år er Monte del Frà fortsatt eid av Bonomo-familien og vineriet drives i dag av 2. og 3. generasjon. Vinmarkene som familien eier er ekte "cru", og vinene som kommer fra disse vinmarkene er blitt et referansepunkt for italiensk kvalitetsvin.

Monte del Frà stresser ikke vinrankene, de hjelper dem med å utvikle immuniteter i omgivelsene, for å finne styrken til å bekjempe sykdommer og naturlige parasitter. De begynner på jordnivå, der vinranken finner næring. Om høsten mineraliserer de jorden med forskjellige frø (ved hjelp av teknikken for grønn gjødsel), og den øker næringen naturlig der vintreet finner alt det trenger.

Cà del Magro Custoza Superiore 2021 har strågul farve med noe grønnskjær. Fruktig aroma, gule epler og gule plommer. Noe sitrus. En smakrik vin som er delikat, fruktig og frisk. Anbefales til sushi og sashimi, sjømat, grillet fisk, lyst kjøtt, skinker eller grønnsaksretter.

Monte del Frà Cà del Magro

Custoza Superiore 2021

Druer: 40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 15% Incrocio Manzoni, 5% Tocai Friulano

V-pris: NOK 174,90

Importør: Palmer Wine



Gamle vinstokker, i pakt med naturen

Franschhoekdalen har en stor andel gamle vinstokker, som har bidratt til å gi vinene fra denne delen av Syd-Afrika et særegent uttrykk. Old Road Wine Co reflekterer dette særpreget i sine viner. Old Road Wine Co holder til i en kjeller som står rett ved byens gamle hovedvei, midt i Franschhoek, derav navnet Old Road Wine Company.

Den syd-østlige vinden som blåser gjennom Franschhoekdalen fra fjellene, kjøler ned vinplantene på ettermiddagen og kvelden, noe som bidrar til at druene opprettholder en naturlig syrefriskhet, som igjen gir seg uttrykk i friskheten i vinene. Ofte har rødvinene et naturlig hint av «pepper», noe man får når Syrah vokser et sted med kjølige netter.

Etter å ha fullført sine studier ved Elsenburg Agricultural Training Institute, nær Stellenbosch, tilbragte sjefvinmaker Ryan Puttick to sesonger i Tyskland. I løpet

av denne tiden utviklet han en lidenskap for ukonvensjonelle druesorter, det å «blende vin» og jobbe frem stedsspesifikke viner.

Ryans dyptliggende lidenskap til å jobbe med gamle vinstokker og i pakt med naturen, har stadig inspirert måten han jobber på. - Min filosofi er å respektere frukten som vingården har gitt deg, med minimal innblanding.

Ved å ta vare på hver vingård som et unikt terroir, jobber Ryan og produksjonsteamet hans flittig for å sikre at vin og filosofi er synkronisert, og at terroiret og området druene kommer fra, alltid er respektert.

Kirsebærrød farve. Fruktig aroma. Mye frukt i smaken, kirsebær og solbær. Lite tanniner

Old Road Wine Co "The Anvil" Shiraz 2022

V-Pris: NOK 177,20

Druer: 100% Shiraz

Importør: Palmer



Provence-sommer på flaske

I mai var det verdenspremiere på Eau de Provence Rosé, en vin produsert av druer som høstes etter solnedgang. Dette gjøres for at de manuelt sorterte druene skal være så kjølige/svale som mulig når de presses, slik at vinen får en friskere karakter.

Kun 2-4 timers skallkontakt gir den lyse og delikate farven. Flaskene er av resirkulert glass, etiketten av 100% bomull og med druer fra en organisk sertifisert vinmark, er miljøaspektet ivarettatt.

Eau de Provence Rosé har en delikat ferskenrosa farve. Fruktig aroma av sitrus, fersken, aprikos og røde bær, med innslag av urter og kanel. Fruktig, tørr og sommerlig smak. Elegant flaske med "parfy-meflaskelignende" etikett. Passer godt sammen med retter av grillt fisk, pasta, lyst kjøtt og skaldyr.

Eau de Provence Rosé

Druer: 50% Grenache, 30%

Cinsault og 20% Syrah

V-pris: NOK 249,90/NOK 550,- (magnum)

Importør: Belmonte Beverage Group AS



Restaurant,
mat og drikke

Økoeventyret i Aurland

Økoturisme koster, men reiselivsgründer Tone Rønning Vike er ikke i tvil om at gevinstene er verdt innsatsen. Nå er gårdshotellet 29|2 Aurland blitt god butikk også.

TEKST: ARNE KONGSNES



Gründerekteparet Bjørn Vike og Tone Rønning Vike eier halvparten av selskapet hver. Nå har de skapt fire helårs arbeidsplasser. Foto: 29|2 Aurland



29|2 Aurland ligger i tilknytning til verdensarvparken for vestnorsk fjordlandskap.

Foto: 29|2 Aurland

Kortreist økologisk lam fra en av nabogårdene står på menyen. Foto: 29|2 Aurland



Reiselivet er den nye oljen, da må vi ta vare på naturen vår, sier Tone Rønning Vike.

Hun er daglig leder i det økoturismesertifiserte selskapet 29|2 Aurland, som hun eier sammen med ektemannen Bjørn Vike. Han er lommekjent i den vestlandske fjellheimen, byggmester med fjellbygg og trehusrestaurering som spesialfelt. Og navnet 29|2? Det er rett og slett gårds- og bruksnummeret.

Vekket av egen journalistikk

Økologiinteressen tok fyr i hennes forrige karriere – journalistikken. Med Dagbladet, DN-magasinet D2 og Bergens Tidende som sentrale kunder, gjorde særlige reportasjearbeidet om de elendige tilstandene i Sognefjorden og andre deler av det Unesco-stemplede verdensarvriket «Vestnorsk fjordlandskap» inntrykk. Legg til smogen fra cruiseskipene i Flåm, gruveavfallsdumping i fjordene og hit-og-dit-fortest-mulig-turistene – så har du bakgrunnen.



Restaurant,
mat og drikke



Restauranten Ete er siste tilskudd til hotelltilbudet. Foto: 29|2 Aurland

Kravene til økoturisme

- Natur- og kulturbasert og har økoturisme som grunnfilosofi for hele sin virksomhet
- Bidrar aktivt til natur- og kulturvern, har god kjennskap til egen miljøpåvirkning og utøver alltid en føre-var-holdning
- Etterstreber en mest mulig bærekraftig drift, som balanserer økologiske, kulturelle, sosiale og økonomiske hensyn.
- Bidrar positivt i lokalsamfunnet, benytter lokal arbeidskraft, lokale tjenester og råvarer, jobber for økt samarbeid og utviser et generelt samfunnsansvar
- Bidrar til å ta vare på verneverdige bygg og har stedstilpasning, lokal byggeskikk og særpreg som et generelt mål i valg av materialer og løsninger
- Stiller spesielt høye krav til vertskap og guider. Formidling og læring er en sentral del av produktet
- Tilbyr minneverdige opplevelser og skaper møteplasser som gir medarbeidere og gjester innsikt i lokalkultur, -samfunn og miljø.

Kilde: Hanen, landsdekkende næringsorganisasjon for virksomheter innen bygdeturisme, gardsmat og innlandsfiske i Norge – og ansvarlig for sertifiseringen.

– Nord-Norge har nordlyset, vi har fjordlyset, sier Tone, som rister oppgitt på hodet over tidligere forslag om å lyse opp flere av fossene i området.

– Lysene langs fjorden symboliserer de tapre bøndene våre, et perlehalsbånd langs fjorden!

Verdens grønne hjerte

I 2012 forlot ekteparet Bergen og tok med barna og flyttet til gården Bjørn Vike hadde arvet. Visjonen var klar: Fjord-Norge skal være verdens 'grønne hjerte' – så da begynner vi med vårt eget.

Aurlandsdalen og Aurlandselva, Turlifossen og breen Blåskavlen – det mangler ikke kortreiste perler i nærområdet. Her er det særpre-

gede rom, fluefiske, fjord og fjell. Men dersom vi ikke får fart på det grønne skiftet her hjemme, frykter Tone at Turlifossen endrer karakter til en klukkende bekk.

– Vi er det fredelige alternativet til Flåm.

Det bærer også virksomheten preg av. Her skal prinsippene for norsk økoturisme følges til punkt og prikke: Turismen skal ivareta naturen og kulturen og komme lokalsamfunnet til gode.

Det skal gå litt sakte: For å holde klimaavtrykket lavt er aktivitets-tilbudet – ofte med privat guide for gjestene – preget av rolige verb som ro, padle, fiske, sykle og gå. Naturskatten skal deles med gjestene.

Økologiske kyr og lam, øko-

logiske grønnsaker fra egen åker – slikt er de ikke alene om. Men sertifiseringen drar det atskillig lenger. Noen eksempler: Elbiler, strømdrevet firhjuling, hester og høner som gjødsler åkeren, kompostering, nei til plast og engangsartikler, aktiv gjenbruk av tekstiler og møbler.

Aurland huser også Norges eneste 100 prosent økologiske landbruksskole, og Sogn Jord- og Hagebruksskole bruker da også 29|2 Aurland som et utvidet klasserom, der Tone og hennes stab viser elevene hvordan det virker i praksis.

Mistet nesten livsverket

2023 ga 14,4 millioner i driftsinntekter, mer enn tre ganger så mye som de 4,2 millionene i pandemiåret 2020. Driftsresultatet på 2,8 millioner i 2023 gir en driftsmargin på nesten 20 prosent, skyhøyt over normalen i den ellers marginsvake reiselivsnæringen.

Sommeren var stort sett fullbooket, og stadig flere kommer på besøk i skulder- og lavsesongene. De kaldeste vintermånedene er hotellet stengt. Det gir også tiltrengte pusterom og batterilading for kommende sesonger. Det har hun lært seg å sette pris på etter det hun beskriver som «forferdelige pandemiår», der hele livsverket stod i fare – og gjorde henne til en «talsperson for småskala reiseliv» i lokale, nasjonale og internasjonale medier, inkludert en dokumentar på TV2.

– Vi tapte 5 millioner på noen få uker.

I 2022 kom smellen, og Tone ble langvarig syk.

Nå er begeistringen og energien for det Tone driver med, tydelig tilbake. Nå beviser hun at «det går an å leve av ren luft og kjærlighet».

Nå skal hun i gang med en resertifisering som økoturismebedrift. Miljøfyrtårn er selskapet allerede, men økoturismekravene er strengere. Bedriften fikk for eksempel avslag da den søkte om elektrisk badestamp. Den må nemlig være vedfyrt.

- Alt med økologisk er dyrt og arbeidskrevende, men vi er kompromissløse. Det handler om framtida!

Profesjonalisert skreddersøm

Tone Rønning Vike legger ikke skjul på at det koster å bo på 29|2 Aurland. Ti rom er blitt til åtte, for å få plass til to suiter som gir bedre plass når flere reiser sammen.

Hun beskriver gjestene som «veloppdragne, velberekende, velutdannede og velsiterte», mange av dem hentes inn via skreddersømooperatører i andre deler av norsk reiseliv.

Nøkkelen til innpass i high-end-markedet er profesjonalitet. Etter å ha tatt Innovasjon Norges kurs i «Kvinnovasjon», satt Tone Rønning Vike igjen med to klare konklusjoner: Framstå profesjonell og bruk penger på nettsiden for å bygge merkevaren.

- Vi la inn 400.000 kroner i ny nettside, og det gjorde susen for oss.

I dette markedet må du levere til forventningene, og helst over - hver dag, for hver gjest.

Økosertifiseringen bidrar også til profesjonaliseringen. Pandemien ga henne tid til å fullføre et av kravene, en guide- og vertskapsmanual. Den ble på 200 sider og brukes aktivt av alle som jobber med og i 29|2 Aurland, som nå teller fire helårsarbeidsplasser og nærmere 30 sesongarbeidere.

Etterlyser norske bedrifter

Gjestene skal også føle ansvaret ved å bo her, og prinsippene deles med nye gjester før den første middagen og det arrangeres egen introduksjonstur i nærmiljøet. Minste oppholdstid er to netter, et lite bidrag for å bøte på en aldri så liten klimafloke: Amerikanske turister er i flertall, sammen med briter og australiere.

Nå ønsker Tone seg flere nordmenn som gjester, ikke minst bedrifter.

Dagens turister skiller seg fra de norske. Se for deg dette: En gutt oppvokst i en park i Hongkong setter blikket i Tone og spør: «Er det lov å plukke blomstene her?»

- Han hadde aldri sett en villblomst i sitt liv, eller plukket et villbringeber.

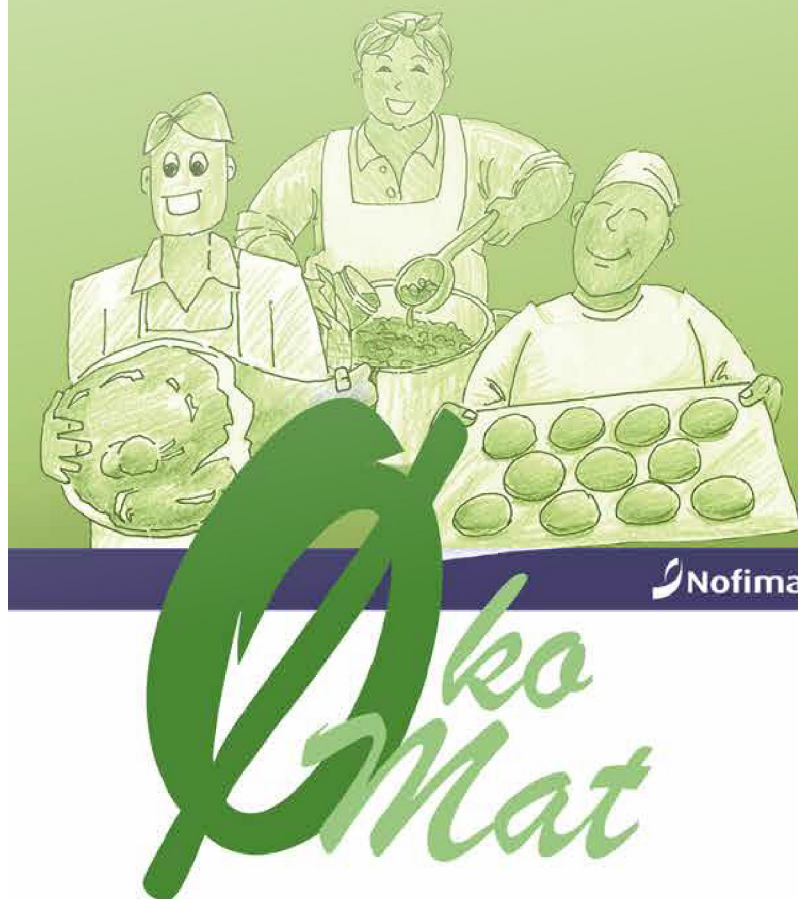
Tone forteller også om en maratonløpende, kvinnelig plastisk kirurg fra Texas, som etter en løpelangtur før frokost skulle gå Aurlandsdalen med henne som guide samme dag:

- Jeg måtte leie henne på enkelte strekninger! Ikke fordi hun var sliten, men fordi hun slet med balansen i ulendt terreng.

Produserer du økologiske varer?

...og har noen utfordringer og trenger veiledning/bistand?

- Ja, da kan ØkoMat og Nofima hjelpe deg!



Våre hovedområder for bistand:

- Produktutviklingsprosjekter for bedrifter / storhusholdning
- Veiledningsbesøk hos Nofima eller bedrifter / storhusholdning
- Fagkurs for bedrifter / storhusholdning
- Veiledning / rådgiving, kompetanseoverføring og kunnskapsspredning



For mer info og kontakt:
Scan QR-koden eller gå inn på:
nofima.no/nettverk/okologiprogrammet



Opptatt av lokale råvarer og å satse på det norske

Hva skal til for at serveringsstedene setter flere økologiske produkter på menyen? Det var spørsmålet innkjøpsleder Harald Berger i De Historiske fikk på konferansen Mat & Marked nylig.

Medlemsbedriftene i De Historiske er fordelt over hele landet, de har over 60 prosent utenlandske gjester, som er her mest på ferie og fritid. Det norske markedet er også størst på ferie og fritid, men der er det mer kurs og konferanser. De 97 medlemsbedriftene har rundt 2500 ansatte og det totale innkjøpsvolumet ligger rundt 1,5 milliarder kroner. De fleste hotellene og restaurantene i De Historiske er medlemmer i NHO Reiseliv. De fleste kjøper inn gjennom NHO Reiseliv Innkjøpskjeden eller Norges, noen få er i Konsumgruppen, ellers handles det mye lokalt.

– Med så store innkjøpsvolumer har vi også et ansvar for hvordan vi skal handle. Våre medlemmer er opptatt av å kjøpe lokal mat, lokale råvarer og satse på det norske. Men vi merker at pris er blitt enda mer avgjørende for de valgene vi tar i hverdagen, vi ser et prispress hele veien, fortalte Harald Berger.

– For å få flere serveringssteder til å sette økologisk på menyen, bør vi blant annet se på følgende:

- **Tilgang:** Det må bli økt tilgang på produkter, andelen i dagligvarebransjen er lav og bør bli større. Vi har også dialog med en del produsenter som sier de har økologiske produkter, men ikke har tatt hele jobben med sertifisering.
- **Pris:** Når vi skal velge produkter vil pris være avgjørende. Råvareprisene er økt og vi prøver å få menyprisene ned.



Søstrene Storaas Hotell i Jondalen er med i De Historiske og tilbyr også kortreist mat fra egen have. Foto: De Historiske

– Det er ikke ond vilje som gjør at økologiandelen i serveringsbransjen er lav, det handler om tilgjengelighet, sier innkjøpsleder Harald Berger i De Historiske.

Gode norske vinprodusenter kommer

Det finnes allerede fullt av gode økologiske viner. Nå har mange begynt å plante druestokker, også i Norge. Et av våre medlemmer, Thorbjørnrud Hotell, har plantet 6500 vinstokker rundt hotellet. De første 200 flaskene skal tappes i april neste år. Klimaet vårt i Norge er omtrent slik det var i Bordeaux, da vinproduksjonen startet der på 1800 tallet og jeg er overbevist om at vi vil få gode vinprodusenter i Norge også, om noen år.

Harald Berger

Walaker Hotell, med i De Historiske, tilbyr kortreist mat på høyt nivå.

Foto: De Historiske



- **Etterspørsel:** Noen steder har vi prøvd å sette 100% økologiske retter på menyen, uten at det nødvendigvis har gitt noe stort volum eller tilbakemeldinger. Noen økologiske grønnsaker kan ha en kortere levetid enn de andre, noe som kan gjøre innkjøp av disse mindre økonomisk forsvarlig i perioder av året.
- **Offentlige anbud:** Vi opplever ikke at økologisk mat nødvendigvis er beskrevet i de offentlige anbudene, som er viktige for oss med de store rammeavtalene. Hvis økologisk kom inn i de offentlige anbudene, ville etterspørselen øke.
- **Kunnskap:** Jeg opplever at kantiner er flinkere til å bruke økologiske produkter enn oss i hotell- og restaurantbransjen. De er kommet litt lengre og har hatt mer fokus på økologi og

bærekraftsmål enn vi har klart å skape hittil.

Våre innkjøp gjøres i ulike nettportaler. Jeg tror vi kanskje skal ta et større steg med vår bransje og søke mer kunnskap. Per i dag har vi ikke god nok kunnskap og kompetanse om de økologiske råvarene som produseres i Norge. Vi må få oversikt over tilgjengelighet på lager og hvor lang tid leveringen tar.

Foretrekker å servere norsk mat

– Det er ikke ond vilje som gjør at økologiandelen i serveringsbransjen er lav, det handler om tilgjengelighet. Vi foretrekker å servere norsk mat, lokal mat, ureist mat og vi er i dialog med produsentene som ligger i nærheten av våre medlemsbedrifter, dette er viktig, både for oss og for våre gjester, ikke minst de utenlandske.

Mange restauranter er blitt flinkere til å være tydelige på hvilket

konsept de har, det er også et konkurransefortrinn, som jeg håper flere tar tak i, slik at vi får opp den økologiske andelen.

Vi samarbeider med masse flotte, innovative produsenter, det har fungert utrolig bra, dette gjelder norsk kortreist mat, og det er det vi har hatt fokus på. Vi må sette oss ned, kokk og bonde på samme lag, vi må møtes for å skape en god plattform for samarbeidet videre.

Det er ikke noe problem for oss å sette både norsk lokalmat og økologisk mat på menyene våre i en kortere periode i en høstsesong, det er kommunikasjonen med produsentene som er viktig her. Det er viktig for oss med en god historiefortelling, når vi selger inn våre menyer, og vi vil gjerne presentere regionen råvarene kommer fra, sa Harald Berger.



Ny merkeordning for mat på serveringssteder kommer

Regjeringen vil innføre en merkeordning for serveringssteder for at gjestene skal se hvor maten kommer fra.

På seminaret Mat & Marked, sa landbruks- og matminister Geir Pollestad at en merkeordning for serveringssteder er på vei. Foto: Torbjørn Tandberg

På seminaret Mat & Marked, som ble avholdt i Oslo nylig, med representanter for matbransjen og myndighetene som deltagere, sa landbruks- og matminister Geir Pollestad at en matmerkeordning for serveringssteder er på vei.

– Hvis du går på McDonald's eller Vaaghals vet du at du får norske råvarer, men på mange andre serveringssteder forteller de ikke hvor råvarene kommer fra. Det må vi få en endring på. Derfor vil vi få på plass en merkeordning for restauranter, det vil være et viktig bidrag for norsk produksjon generelt og også for økologisk produksjon, sa landbruks- og matminister Pollestad.

Kan kollidere med EØS-avtalen

Nordland fylkeskommune har tidligere henvendt seg til Landbruksdepartementet med en anmod-

ning om at regjeringen innfører ”merkeplikt av opprinnelsesland på kjøtt, meieriprodukter og egg også på restauranter og i kantiner”. Departementet svarte den gang at mye tyder på at dette ikke er så lett å få til etter regelverket om opprinnelsesmerking på matområdet, som vi er forpliktet til å følge etter EØS-avtalen.

Mange spisesteder opplyser allerede om hvor de viktigste ingrediensene i rettene kommer fra, men det er ikke alltid like lett å markere dette i menyen, siden det kan variere fra uke til uke hvor råvarene kommer fra.

Størst mulig selvforsyningsgrad

På seminaret Mat & Marked, arrangert av forlaget Medier og Ledelse og ledet av redaktør Magne Lerø, la landbruksminister Pollestad vekt på at Norge bør være mest mulig selvforsynt når det gjelder mat. – Skal vi greie å opprettholde selvforsyningen i Norge må vi ha kjøttproduksjon. Det er ingen motsetning mellom økt produksjon av matkorn, frukt, bær og grønnsaker og å være et land som er selv-

forsynt med kjøtt, egg og melk. En større del av den maten vi spiser må være produsert i Norge. Vi har et stort potensial for produksjon av frukt og grønt. Vi skal også være så godt som mulig, selvforsynte med økologiske produkter.

Tar vare på naturen gjennom bruk

Landbruks- og matministeren sa også at han som landbruksminister har ansvar for bruk av land. – Veldig mange som vil sette opp en garasje, eller bygge en vei til jordene sine, får avslag. På den annen side ser vi at når Statens vegvesen, eller Nye Veier, skal bygge firefelts motorvei, er det ingen begrensninger. Mitt budskap er at vi kommer til å bygge ned mer natur i Norge, det er også ønskelig. Vi må la lokalsamfunnene få lov til å utvikle seg. Hele tanken om at Norge er et land av uberørt natur er feil, noe av det vi er mest stolt over er verdensarvfjordene, det som kjennetegner dem er at naturen er tatt i bruk. Dette står ikke i motsetning til å ha en aktiv vernepolitikk og selvstendig ta vare på naturen gjennom bruk, sa landbruks- og matminister Geir Pollestad.



Restaurant,
mat og drikke

Vinnytt

En milepæl for Chiles berømte toppvin

Concha y Toro har lansert den nye 2021- årgangen av Don Melchor, en vin som markerer 35-årsjubileet for den ikoniske Cabernet Sauvignon fra Puente Alto, Chile.

2021-årgangen har modnet i 15 måneder på franske eikefat, dette gir en kompleksitet og dybde som reflekterer det eksepsjonelle terroiret i Puente Alto. Ifølge vinmaker Enrique Tirado, representerer denne årgangen ikke bare det unike mikro-

klimaet i området, men også dedikasjonen til et team som forventes å produsere en vin i verdensklasse. Don Melchor 2021 har et lagringspotensiale på over 30 år.

Klimaet er i endring og med økte temperaturer må man tenke nytt. Viña Don Melchor presenterer derfor nå sitt nyeste prosjekt: Sundial Vineyard. Vinmarken er plantet som et solur, og vil gi verdifull informasjon om forholdet mellom dyrkning av vinranker og

effekten på mikroklimatiske forhold på drueklasenivå, og dermed også på produksjon og modning av vindruer. I sin tur vil prosjektet vise hvordan denne informasjonen kan bidra til å møte utfordringene innen bærekraft og klimaendringer.

Den eksperimentelle vinmarken ble etablert i 2018 med selection massale av Cabernet Sauvignon fra vinmarkene til Don Melchor, som er plantet på upodete rotstokker. Soluret består av 60 rader (tilsammen 900 planter), hver rad 15 meter lang, plantet 50 cm fra hverandre i midten, og 200 cm fra hverandre rundt omkretsen – i et nøye arrangert mønster av vinranker. Under ledelse av Enrique Tirado er Sundial Vineyard et tydelig uttrykk for Viña Don Melchor ønske om å være «best i klassen», både i å bevare historien og kloden, men også stadig jobbe mot fremtidige innovasjoner.

Don Melchor 2021

Druer: 93% Cabernet Sauvignon,

4% Cabernet Franc og 3% Merlot

V-pris: NOK 1 199,90

Importør: Concha y Toro

Foto: Don Melchor

Økologisk fra Côtes du Rhône

Ogier ble etablert i 1859 av Antoine Ogier, som var etterkommer av Ogier the Dane, Holger Danske, som på vei hjem etter et slag med Karl den store på 800-tallet, slo seg ned i Syd-Frankrike. Antoine Ogier kjøpte et gammel bøkke og etablerte et negociantfirma for å handle vin. I 1948 etablerte de sin første kjeller for å blende og tappe vin, før de i 1994 tok over Caves des Papes, siden har de kjøpt opp flere eiendommer i Rhône.

Vinmarkene er på 25 hektar med områdets karakteristiske jordsmonn av kalkstein, sand og rød leire, under et lag av rund småstein. Druetyperne er de historiske for området, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre for rødvin, og Grenache Blanc, Clairette, Roussanne og Bourboulenc for hvitvin. Miljø og

bærekraft er viktige pilarer i Ogiers filosofi og det brukes ingen kunstige sprøytemidler i vinmarkene. Den meste kjente av Ogiers eiendommer er Le Clos de l'Oratoire des Papes, i Châteauneuf-du-Pape. Eiendommen drives etter økologiske og biodynamiske prinsipper og alle druer høstes for hånd. Edouard Guerin er sjefvinmaker hos Ogier og han jobber etter tradisjonelle prinsipper, med moderne metoder. Han eksperimenterer med bruk av hele klaser i årganger, der stilkene er sunne og oppnår full modenhet. Etter pressing modnes vinen på en blanding av sement og fat av ulike størrelser og alder. Ogier holder til i sentrum av Châteauneuf-du-Pape og med sin 200 år lange historie har de tilgang til mye av det beste druematerialet i området for Côtes du Rhône. Ogier Artésis er laget på økologisk dyrkede druer som har fermentert på en blanding av sement og gamle store fat.

Ogier Côtes du Rhône Artésis har mørk kirsebærfarve. Fruktig aroma av mørke bær. Fruktig smak, rik og fyldig. Saftig, med preg av mørke bær, rød frukt og hint av krydder. Lang og elegant finish. Moderate tanniner, men frisk syre som renser godt. Passer godt til storfe, lam og svinekjøtt.

Ogier Côtes-du-Rhône

«Artésis» 2023

Økologisk (BIB)

Druer: 55% Grenache, 35% Syrah, 10% Mourvèdre

V-pris NOK 469,90

Importør: Vinordia



Ap vil la vinbønder selge vin på gården

Arbeiderpartiet foreslår i sitt nye partiprogram at norske vinprodusenter skal få lov til å selge vin fra eget gårdsutsalg.

– Vinproduksjon er utvilsomt en ny og spennende næringsmulighet for norske gårdbrukere. Da må vi også legge tilrette for at produsentene kan ha utsalg der vinen produseres. Det er attraktivt for oss forbrukere, og det vil kunne gi bonden større del av verdiskapingen, sier Aps næringspolitiske talsperson Rune Støstad.

I dag er det lov å selge alkohol laget av epler fra gården, mens alkohol laget av druer har vært forbudt å selge.

Foto: iStock/antares71



Krise for franske vindistrikter

Dårlig vær i september, med rekordmye regn, gjør årets avlinger mindre enn i et normalår. Mange kjente produsenter rammes hardt. Det er særlig områdene Bourgogne og Champagne som er rammet. Her anslås det at avlingene blir rundt 35 prosent mindre enn fjorårets. Totalproduksjonen av vin i Frankrike anslås å komme opp i vel 3,7 milliarder liter i 2024, 22 prosent mindre enn i 2023 og 15 prosent under gjennomsnittet i de fem siste årene.



Fellesnevneren for alle våre vinprodusenter og partnere er fokuset på kvalitet og bærekraft, sier Thomas Patay, daglig leder i Rebel Group.

Satser på familiedrevne økologiske/ biodynamiske produsenter

Rebel Group runder fem år og tar skikkelig sats for å styrke posisjonen mot HoReCa. – Vi har blitt svært godt mottatt i HoReCa markedet, sier Thomas Patay, daglig leder i Rebel Group. For å fortsette den positive utviklingen er vi helt avhengig av å styrke teamet med dyktige mennesker, som gjør at vi i større grad vil kunne følge opp eksisterende kunder og ikke minst nå ut til enda flere. Sindre Kristiansen er siste skudd på Rebel-stammen. Sindre er opprinnelig kokk med flere års erfaring fra ulike hoteller, barer og restauranter. Han har en Bachelor i økonomi fra BI, og er utdannet vinkelner fra NSU. I de siste ni årene har han jobbet med salg av vin til Horeca.

– I tillegg til ansettelsen av to nye sommelierer, Sindre og Christopher Becker, har Rebel Group inngått et strategisk samarbeid med JP Wine, en av Norges ledende importører av spanske viner. Dette samarbeidet, kombinert med vinene fra P. A. Larsen Vinhandel og akevittene fra Meir Distillery, gjør oss til en mer komplett leverandør til Horeca-

markedet. Fellesnevneren for alle våre vinprodusenter og partnere er fokuset på kvalitet og bærekraft. Både Rebel, JP Wine og P. A. Larsen jobber hovedsakelig med små til mellomstore familiedrevne vinprodusenter, som enten er sertifisert eller følger økologiske/biodynamiske prinsipper i dyrking og drift. Dette er en trend vi i Rebel har stor tro på, sier Thomas Patay.

Nordmenn velger trygt og drikker etter sesong

– Når det gjelder trender i markedet ser vi at Norge fortsetter å drikke klassiske appellasjoner. Nordmenn velger trygt og drikker etter sesong. På sommeren er det lyst og lett, mens nå går vi inn i «rødvinståka». Men det som skiller seg ut i år, er at nordmenn velger rimeligere viner. Champagnesalget er kraftig ned på polet. Vi kan merke at folk er mer forsiktige med pengene sine og velger derfor heller en Crémant de Bourgogne enn en Champagne når de handler på polet, sier Marianne Tyldum Friis i Rebel.



Restaurant,
mat og drikke

Kvalitetsgin fra Romerike

Kringler Gjestegård i Nannestad øker satsingen på kortreist mat og drikke. Fra før har de produksjon av kjøtt, korn og urter, samt slakteri og gårdsbryggeri, nå har de også åpnet Kringler Gårdsdestilleri.

HANS KRISTIANSEN



Kringler Farm Distillerys første gin på Polet er en London Dry Gin, som typeriktig kjennetegnes av et tydelig preg av einebær og sitrus.

- Destilleriet er utstyrt slik at vi kan meske korn og produsere egen råsprit, slik at vi kan benytte vårt eget økologisk dyrkede korn fra egne åkre, sier Hans Kringler Opsahl.



De flotte kobberkjelene er spesiallaget av Forsyths Ltd, Skottlands ledende leverandør av destilleriutstyr.

Planene om å bygge eget gårdsdestilleri startet da Hans Kringler Opsahl fullførte sin utdanning innen brygging og destillering ved Heriot-Watt University i Edinburgh. Sammen med det skotske konsultentselskapet Allen Associates designet han destilleriet, før det ble satt i produksjon hos Forsyths Ltd, Skottlands ledende leverandør av destilleriutstyr. Etter noen år med graving, bygging, montering og sveising, stod Kringler Gårdsdestilleri klart til produksjon i august i år. En stor investering, som har fått oppbacking fra Innovasjon Norge.

– I hovedsak produserer vi whisky og gin, men destillerer også vodka og akevitt til juletider. Destilleriet er utstyrt slik at vi kan meske korn og produsere egen råsprit, slik at vi kan benytte vårt eget økologisk dyrkede korn fra egne åkre. Urtene er hovedsakelig dyrket i eget drivhus, slik at alle råvarene som går inn i produktene er så kortreiste som mulig. I tillegg til kortreiste råvarer bruker vi kildevann fra Romeriksåsene, og vann fra elva Leira som kjølevann. Vi bruker overskuddsvarmen fra kjølevannet som varmekilde på konferansegården, slik at vi får utnyttet all energien fra destilleringsprosessen, sier Hans Kringler Opsahl.

Høye ambisjoner

Kringler Opsahl er destillerisjef på Kringler, han har mastergrad i whisky og destillering fra Heriot-Watt University, og jobbet etter det noen år ved det britiske gin-destilleriet Sipsmith. Erfaringen ga god innsikt i hva han ønsket i sitt eget destilleri, samt hvilke sammensetninger av krydder og urter som gir en god smaksopplevelse. Ambisjonene er høye, Kringler tar mål av seg til å bli et destilleri i absolutt toppklasse. I destilleriet er det bygget et eget visningsrom, hvor de tar imot gjester på omvisning og smaking. Her kan man booke seg inn for å høre historien om gårdsdestilleriet, se produksjonsområdet og ikke minst smake på produktene.

Allerede klar på flaske

Kringler Farm Distillerys første gin på Polet er en London Dry Gin, som typeriktig kjennetegnes av et tydelig preg av einebær og sitrus. Den har lett krydder, urter, lakris og pepper. Aroma av einebær, søt sitrus og krydder, med et lett preg av lakris og vanilje. En svært smaksrik og god blanding, som de fleste vil like.

Kringler Farm Distillery Gin

Alkohol: 44,7%

V-pris: NOK 599,90

Kringler Gjestegård

Et bølgende kulturlandskap og elven Leira danner rammen rundt Kringler Gjestegård, som ligger kun 15 minutter fra Oslo Lufthavn Gardermoen. Kringler Gjestegård har 45 senger fordelt på 34 rom. Låven inneholder en topp moderne kurs- og konferanseavdeling, hvor de kan ta imot inntil 90 personer.

De historiske røttene og kulturlandskapet danner fundamentet for driften på Kringler. Det er stort fokus på bruk av lokale råvarer, bærekraftig utvikling og dyrevelferd. På gården drives det fortsatt aktivt landbruk med produksjon av skotsk høylandsfe, svin og korn. Mye av råvarene som blir servert på gjestegården blir produsert på gården, og kjøkkenet legger stor vekt på kvalitet og gode smaker. Kornproduksjonen er Debio-godkjent. Kringler Gjestegård er medlem av Hanen.



Tradisjonsrikt portvinhus

Belmonte er en relativt ny vinimportør, som allerede er godt etablert med mange kjente merkevarer. - Belmonte Beverage Group er en hurtigvoksende utfordrer i det norske importmarkedet. Selv om selskapets hovedaksjonær er Strawberry, jobber vi bredt mot hele markedet. Vår største kunde er Vinmonopolet, sier selskapets administrerende direktør, Stein-Erik Helverschou-Treverket.

- Vi startet i det små for bare et par år siden og forretningsmodellen har hele tiden vært å samle noen av de flinkeste folkene i bransjen, og gi dem best mulige forutsetninger for å lykkes. 2023 ble brukt på å rekruttere, og i år har vi begynt å se resultatene. Ting har gått mye raskere enn vi turte å håpe på, og vi har fått inn en rekke fantastiske brands som vi er stolte av å jobbe med, sier Helverschou-Treverket.

Belmonte representerer blant annet Symington Family Estates, en av verdens ledende produsenter av premium portvin, den største vingårdseieren i Douro-dalen og en av de beste portugisiske vinprodusentene. Det er en familie med britisk og portugisisk opprinnelse, som har bodd og arbeidet i Portugal siden 1800-tallet. De eier og driver fire av de ledende portvinhusene, Graham's, Dow's, Warre's og Cockburn's, samt en portefølje av Douro-viner.

I Douro-dalen har Symington 26 Quintas, som dekker totalt 2255 hektar, derav 1024 hektar med vin. 112 hektar er økologiske vinmarker, noe som gjør dem til det største området med sertifisert økologisk vingård i Nord-Portugal.

Belmonte tar inn flere portviner fra Symington, blant annet:

Cockburn's Special Reserve (V-pris NOK 189,90). 37% Tinta Barroca, 25% Touriga Nacional, 19% Touriga Franca og 19% Tinta Roriz. Opprinnelig introdusert i 1969, Cockburn's Special Reserve skulle fylle tomrommet mellom vintage port og yngre viner. Special Reserve er modnet på eikefat i opptil fire år, før den ble tappet på flaske. Dette gir en fyldig smak og karakteristisk tørr finish. Rik og konsentrert rød fruktaroma med kirsebær. Varm og fruktig smak. Pepperaktig og lett tørr finish. Trenger ikke dekanteres og kan konsumere innen fire til seks uker etter åpning. Passer godt sammen med ost og f.eks. desserter med sjokoladesmak. Mye vin til en rimelig pris.

Grahams Late Bottled Vintage Port 2018 (V-pris NOK 239,90). De viktigste druene i denne er Touriga Franca og Touriga Nacional, med mindre innslag av Sousão, Alicante Bouschet, Tinta Amarela og Tinta Barroca.

Vinhuset ble grunnlagt i 1820 av William og John Graham. Denne vinen er modnet på fat i seks år før den ble tappet på flaske. Late Bottled Vintages, som begrepet tilsier, tappes senere enn klassiske Vintage Ports. Aroma av solbær og bjørnebær, med innslag av tørket mynteblad, eukalyptus og noe lakris. Rik og fruktig smak, med litt krydder. Vinmakere er Charles Symington og Bernardo Nápoles.

Passer perfekt sammen med mørke sjokoladedesserter, så vel som oster som Cheddar og Manchego. Etter åpning vil vinen holde topp smak og aroma i opptil seks uker.