



Dessert og vin

Mat og vin i kombinasjon



Fagmål: Mat og vin i kombinasjon

Fag



Mat og vin i kombinasjon

Målpunkt



Mat og vinsammensetning er en avgjørende del av sommelierens arbeid.

- Studenten skal gjennom undervisningen opparbeide en forståelse for arbeidet med mat og vin og viktigheten av dette.
- Studenten skal lære om grunnsmakene og deres påvirkning på hverandre samt påvirkning på vin og andre drikkevarer.
- Studenten skal også lære Norsk Sommelier Utdannelse sin mat- og vinparingsteknikk.

Agenda

- Sukker og druer
- Betegnelser for mostvekt
- Definisjoner
- Ord og uttrykk
- Kategorier for dessertvin
- Valg av vin til dessert
- Kjente vinregioner for søte viner



Sukker og druer

Sukker i druer:

- Består av fruktose og glukose. Måles i totalt sukkerinnhold pr. liter eller mostvekt.
- Sukker dannes under fotosyntesen og lagres i druene.

Mostvekt:

- Brukes for å finne ut hvor mye sukker det finnes i druene som kan omdannes til alkohol.
- 90 % av alle oppløselige stoffer i druene er sukker. Måleinstrumenter som benyttes heter refraktometer eller hydrometer. Det brukes ulike betegnelser for å finne ut forholdene.





Mostvekt – ulike betegnelser

Baumé-grader	Brix/Balling-grader	Oechsle-grader	Pot. Alkohol %
10	18,0	75	10
11	19,8	84	11
12	21,7	93	12
13	23,3	101	13
14	25,3	110	14
15	27,1	119	15

- Baumé brukes mest i Europa mens Brix/Balling brukes mest i USA. Australia bruker begge. Tyskland bruker oftest Oechsle. Østerrike har sin egen versjon som kalles Klosterneuburger Mostwaage eller KMW/Babo.
- Tørr vin lages av ca. 11,1 og 13,3 Baumé, 20 til 24 Brix og 83 til 104 Oechsle.
- **Sukker til alkohol:** Omtrent 16,5 gram sukker i hvitvin og 18 gr. i rødvin blir 1 % alkohol, avhengig av gjærstammen.

Definisjoner

Dessertvin:

- Dette er en vin med alkoholinnhold fra 4% til ca 20%. Viner som Tokaij og Sauternes har gjerne alkoholnivå som tørre viner.
- Vanligvis fremstilt av most med et høyt sukkerinnhold hvorav bare en del er omdannet til alkohol ved gjæring.
- Av og til blir vinene gjort sterkere ved tilsetting av alkohol eller med konsentrert most tilsatt alkohol.
- Det finnes noen tradisjoner for å bruke søte viner til annet enn dessert. I Frankrike brukes f.eks. Sauternes til foie gras.

Sødme:

- Inntrykket av søt smak i vinen. Både rester av druesukker og alkoholinnholdet bidrar til sødme.
- I viner med mye sødme, er det en fordel med høy syre for å unngå at vinen skal virke tung eller klissete. Derfor vil sødmeperget i vin med høyt syreinnhold minske – f.eks. en TBA riesling med 7,5 gr. syre og 200 gr. sukker kan oppleves som om den bare har 100 gr. sukker pr. liter.

Kategorier for dessertvin

- Musserende dessertvin
- Lette søte dessertviner
- Rike søte dessertviner
- Søte røde viner
- Het/sterk vin



Musserende, søte viner



Moscato
d'Asti



Asti
Spumante



Sparkling
Gewürztraminer



Demi-Sec
Riesling



Demi-Sec
Chenin Blanc



Demi-Sec
Traditional



Fruity Sparkling
Rosé

MORE SWEET

LESS SWEET

Demi-Sec*
(halvtørr på Fransk)
Amabile
(lett søt på Italiensk)
Semi Secco*
(halvtørr i Italia)
Doux
(søt på Fransk)
Dolce/Dulce
(søt på Italiensk/ Spansk)
Moelleux
(søt for noen Franske viner)

while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.

Lette søte viner



Gewürztraminer



QbA Riesling



Müller Thurgau



Chenin Blanc



Viognier



Moscatel

← MORE SWEET

LESS SWEET →

while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.

 Rike søte viner



Constantia Straw (passito) Muscat Wines Straw (passito) Wines Muscat-based Dessert Wines Ice Wine Sauternes Other Noble Rot White Wines VT, BA, TBA Riesling 5 Puttonyos Aszú Tokaji SGN Gewürztraminer



while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.

Søte røde viner



Occhio di Pernice
Vin Santo



Late Harvest
Reds (Mourvedre)



Late Harvest
Reds (Zinfandel)



Recioto della
Valpolicella



Brachetto
d'Acqui



Freisa



Sciava

← MORE SWEET

LESS SWEET →

while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.

Het- og sterkvin



PX

Rutherglen
Muscat

Fortified
Muscat Blanc

Vin Santo
Liqueroso

Tawny
Port

Fortified
Red Wines

Vintage & LBV
Port

Bual
Madeira

Fino
Sherry

Sercial
Madeira

← MORE SWEET

LESS SWEET →

while this is true for most wines, there are always exceptions to the rule.

Valg av vin til dessert

- Til dessert skal du velge en søt vin.
- Det høres kanskje litt merkelig ut med enda mer søtt til søtt, men det er faktisk helt nødvendig.
- Hovedregelen er at vinen bør ha minst like mye sødme som desserten, hvis ikke virker den spinkel og syrlig.



Frukt

- Når vi skal finne vin til fruktdesserter, må vi skille mellom frisk, tørket og kokt frukt.
- Friske frukter passer ofte best sammen med ren og ung fruktighet i vinen.
- Finnes gjerne blant annet i muscatviner og eiswein.



- Bærsaft er ofte både syrlig og søt, og de samme egenskapene bør vi finne igjen i vinen.
- Har vinen for lite sødme, kan den virke spinkel og syrlig.
- For lav syre gjør at den kan virke ufrisk og flat.



Krem og fløte

- Det er flere ting å ta hensyn til når du velger viner til fløte- og kremdesserter.
- Rettens fylde, vekt, smaksaroma og temperatur har betydning.
- En grunnleggende regel er at vinens sødme skal balansere rettens sødme, mens syrligheten skal matche det fete.
- Syrligheten har en rensende effekt og bør alltid komme tydelig til uttrykk.



Sjokolade

- Sjokolade varierer i stil og kvalitet.
- Ulike typer kakaobønner har forskjellig aroma og nivå av syrlighet.
- Drikkevalget må balansere både det søte, syrlige og bitre i sjokoladen.



Is og sorbet

- Kalde desserter kjøler ned munnen og gjør den mindre mottakelig for smaksinntrykk.
- Den nedkjølede effekten gjør at vi i mindre grad oppfatter smaksmessige detaljer i munnen.
- Velg derfor gjerne viner med en viss tyngde og rikelig alkohol.



Nøtter og tørket frukt

- Desserter og kaker med nøtter og tørket frukt varierer i både aroma og karakter.
- Utviklede, røde hetviner har typisk lignende noter til dette og vil gi gode aromamatcher.



Honning og karamell

- Både honning og karamell gir en markert karakter til desserten.
- Denne karakteren bør vi helst finne igjen i drikkefølget.
- Få ting er søtere enn honning og karamell.
- På grunn av dette, blir de oftere benyttet som tilsetninger i desserter/kaker enn som selve hovedingrediensen.



Ord og uttrykk

- **Süßreserve:** Ugjæret druesaft, benyttes som tilsetning for å gi vin sødme (Tyskland)
- **Oechsle:** Skala for måling av sukkerinnholdet i druemosten (Tyskland).
- **Chaptalisering:** Tilsetting av sukker til druejuice eller most før eller under gjæring.
- **Sucre residuel/Residual sugar:** Restsukker, sukker som ikke er omdannet til alkohol under gjæringsprosessen. Mengde sukker i ferdig vin målt i gram pr liter.
- **Dolce:** Italiensk for søt.
- **Doux:** Fransk for søt. I Champagne over 50 gr/l.
- **Puttonyos:** 25/27 kilos kurver som brukes ved produksjon av Tokaji-vin (Ungarn).
- **Recioto:** Vin av tørkede druer, tørkeloft eller soltørket. Recioto della Valpolicella er mest kjent. Kan være angrepet av Botrytis.
- **Fortified/forsterkede:** Prinsippet med å tilsette druesprit til vin. Vin som Sherry, Port, Madeira, Vermouth, Malaga, Montilla, Marsala, Liqueur Muscat er alle fortified. Viner som Vin doux naturel er i praksis ikke fortified da det tilsettes sprit til druejuice. Lages over hele verden i dag iht enten sherry- eller portvinspraksis.
- **Demi-sec:** Halvtørr, betegnelse spesielt brukt for chenin blanc i Loire (Anjou-Saumur og Vouvray) og musserende viner. I Champagne 33 – 50 gr/l.
- **Botrytis Cinerea (edelråte):** Muggsopp som angriper modne druer og lager "edelråte". Soppen konsentrerer druemosten og gjør vinene gyllenbrun på farge, glatt av glyserol, viskøs av sukker. Aromaer som honning/fersk sopp/kokt kål. Sauternes og Tokaj (Ungarn) men og TBA i Tyskland. Gråråte når været gjør at Botrytis virker negativt.
- **Cryo Extraction:** Druer fryses til -5 grader. Bare de med minst sukker fryses, og resultatet blir at du kan bestemme kvaliteten på vinen du skal lage. Brukes i Sauternes bla. i dårlige årganger.



Ord og uttrykk

Viner av tørkede druer:

- **Vin Santo:** Toscana, Italia av Trebbiano og Malvasia. Sangiovese blir Occhio di Pernice.
- **Vin de Paille:** Frankrike, lite utbredt men i Hermitage og Jura lages det meget gode eksempler
- **Strohwein:** Lages i dag mest i Østerrike av røde og hvite druer, men lages i alle områder rundt Sveits, f.eks. Franken, Valtellina og Tokaji.
- **I Italia:** Lages overalt som f.eks. Sforzato i Valtellina, Marsala, Pantelleria.
- **Banyuls:** Hetvin fra Frankrike laget av rød grenache. Dr. Parse er en strålende tradisjonell produsent.
- **Muscat (blanc à petit grains) (ottonel) (alexandria):** Druefamilie. En av få druer som gir viner som smaker av drue. Mye brukt til søtvin. De beste Muscat-vinene er Moscato d' Asti, hetvinen Moscatel de Sétubal fra Portugal, Muscat de Rivesaltes, Beauges de Venise.
- **Bual:** Den prototypiske madeiratypen, ofte også med navnet boal. En søt, rik dessertvin med mye sødme. Ekte bual fra tidlig 1800-tallet kan være ubegripelig god, frisk og overveldende intens med aroma av tørkede frukter, sjokolade og treverk.
- **Malmsey:** Den rikeste, fyldigste, søtteste formen for Madeira. Kan ha en svært brent smak og være oversøte og lite friske. Kan brukes som saus eller til saus. Gammel Vintage Malmsey kan være hinsides godt med flott balanse mellom sødme og syrefriskhet.
- **Oloroso:** Sherry som har en høyere alkoholprosent (min 18%) og har ikke dannet flor. Oloroso er i utgangspunktet en tørr drikk, men søtes ofte og blir til kjedelig Cream Sherry. Toppkvalitets Oloroso søtet med topp pedro ximenez kan gi sherry som kan lagre i 100 år på flaske med fantastisk resultat.



Kjente vinområder for søte viner

Frankrike

- **Sauternes:** Vindistrikt for søte hvitviner i Bordeaux. Her lages det kraftige, fete, søte hvitviner på Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle. I gode år er vinene sterkt preget av Botrytis Cinerea.
- **Barsac:** Tilhører Sauternes i Bordeaux, kjent for verdens kanskje aller beste klassifiserte dessertviner. Området ligger ved elvene Garonne og Ciron, og har gunstig klima for botrytis (edelråte). Druetyperne som brukes her er Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle. Jorda i Barsac har innslag av sand og kalk. Vinene likner de fra selve Sauternes, men er ofte litt lettere.
- **Monbazillac:** Ligger i distriktet Bergerac, øst for Bordeaux. Mikroklimaet er som i Sauternes, godt egnet for edelråte. Jorda er fetere kalk. Vinene likner Sauternes, men er litt mindre søte og, ikke minst, rimeligere. Druene som brukes er også her Sémillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle. Både Barsac og Montbazillac passer godt sammen med søte desserter. Vinene gir også spennende kontrast til salt og skarp ost, og er et klassisk valg til gåselever.

Tyskland

- Flere områder i Tyskland lager søte viner av høy kvalitet. Vin fra områdene Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau og Rheinhessen er mest kjent. Alle steder er det Riesling som er den store kvalitetsdruen. Vinene i Tyskland klassifiseres etter modningsgrad på druene og innhold av sukker i mosten (regnet i oechsle).
- **Beerenauslese** (BA) lages av håndplukkede druer, som oftest med botrytispreg. **Trockenbeerenauslese** (TBA) lages bare i de beste årgangene, av håndplukkede druer med botrytis. **Eiswein** lages av frosne druer. BA og TBA passer godt sammen med søte desserter og kaker, og til ost. Sødmen og den gode friskheten i eisweinen egner seg godt sammen med fersk frukt.



Kjente vinområder for søte viner

Ungarn

- **Tokaj** ligger nordøst i Ungarn. Nærheten til elven Tisza gir gode forhold for botrytis. Den viktigste druen her er furmint, vanligvis supplert av hárslevelü og muscat. Aszú er navnet på de edelråtne druene. De blandes med tørr hvitvin fra "vanlige" druer, og andelen oppgis tradisjonelt i puttonyos, etter hvor stor andel råtne druer som brukes. Etter en annengangs gjæring blir vinen fatlagret i fuktige kjellere. Den tradisjonelle stilen innebærer en viss grad av oksidasjon, mens moderne produksjon gir mer fruktig vin. Vinene passer til desserter og kaker, tørket frukt og nøtter.

Østerrike

- **Weinviertel** er et stort vinområde i Niederösterreich, lengst nordøst i landet. Druetypen welschriesling har ikke noe med vanlig riesling å gjøre. Druene til Eiswein blir plukket og presset mens de er frosne, og gir vin med ren og fruktig aroma som for eksempel kan brukes til fruktbaserte desserter.



Ost og vin

Mat og vin i kombinasjon

Agenda

- Ostefamiliene
- Lover og regler
- Ferske oster
- Geitoster
- Hvite muggoster
- Kittoster
- Harde oster
- Muggoster
- Dagens oster



Ostefamiliene

Ost kan lages på følgende måter:

- **Fermier:** Laget på gården melken kommer fra, av bonden på gården.
- **Artisanal:** En liten produsent som lager ost av egen eller kjøpt melk iht. tradisjon og stil i området.
- **Coopérative:** Samling av lokale bønder som leverer melk til et meieri som produserer ost i store kvanta. Ostene kan ha samme navn som fermier/artisanal-oster, men merkes på en annen måte.
- **Industriel:** Ost laget på fabrikk av melk innkjøpt lokalt, fra regionen eller fra hele landet. Alt avhengig av hvilken ost som lages og iht. regler i AOC/AOP/PDO.



Lover og regler

- Ost lages ofte etter samme lover og regler som vin.
- EU har egne lover som skal overstyre de individuelle landslovene (som for vin).

Ostene, og andre varetyper som f.eks. smør kan klassifiseres som følger:

- Protected Designation of Origin (PDO)
 - Protected Geographical Indication (PGI)
 - Traditional Speciality Guaranteed (TSG)
- Forskjellige land har også lover og regler som kan, avhengig av ost, følge enten EU eller individuelle landsregler. Disse kjenner dere igjen fra vin, f.eks. Frankrikes AOC, Italias DOC og Spanias DO.



Ferske oster

- Mozzarella, feta, mascarpone, ricotta eller aromatiserte oster.
- Smaker som regel lite – kan være smaksatt med f.eks. hvitløk eller pepper som vil være med på å bestemme vinvalget. Men spises vel så gjerne alene eller i salater/tilbehør.
- Pepper trenger hvitvin, hvitløk kan gå med både hvit- og rødvin avhengig av fedme.



Geitoster

- Chevre, Pouligny St. Pierre, Crottin de Chavignol, Valancay, Sainte Maure.
- Meget stor gruppe med mange variasjoner. Milde, tørre, syrlige, smaksrike varianter og muggvarianter med aske og urter.
- Fellestrekk - syrlige og friske oster.
- En chevre fra Loire er som regel alltid syrlig og frisk, men med forskjellig fettinnhold. Vil som regel alltid passe med en syrlig tørr vin, f.eks. en savignon blanc fra Loire eller nye verden, men husk på modenheten av druene.
- En vellagret geitost kan godt tåle en rødvin, men husk at syrenivå er høyt i osten, slik at det er bedre med en vin dyrket i kaldt klima.



Hvite muggoster

- Brie, Camembert, Saint-Marcellin, Bonchester, Brillat Savarin.
- Fellestrekk er den kremete fete konsistensen som med modenhet kan få nøtte- og sopparoma.
- Rødvin er klassisk med litt garvestoffer.
- Hvite viner fungerer, men bør være smaksrike som f.eks. eiket chardonnay eller pinot gris.



- Munster, Livarot, Mont d'Or, Langres, Epoisses, Pont Leveque.
- Alle kittoster har et oransje-rødt ytre som dannes under lagringen.
- Sammen med det kremete og lett salte preget blir disse ostene ganske kraftige.
- Kraftige hvite viner som pinot gris eller solmodne chardonnayer med eik er bra valg, men også noen røde f.eks. en pinot noir.



Harde oster

- Emmenthaler, Edamer, Manchego, Parmesan, Pecorino, Comté, Tomme, Gruyère.
- Bredt spekter fra myk, fet og smøraktig preg til hard og tørr stil.
- Ofte best med hvite viner fra kaldt klima f.eks. chardonnay og champagne er interessant.
- Røde viner som er fruktige, uten mye bitterhet som f.eks. zinfandel, merlot og syrah fra nye verden.
- Klassisk er nebbiolo (amarone) og parmesan.



- Gorgonzola, Roquefort, Stilton, Bleu d' Auvergne.
- Alltid med en stor mengde salt som ødelegger både røde og hvite viner selv om hvite viner tåler det bedre enn røde.
- Søte viner, både røde og hvite, fungerer da det demper saltet og harmoner med fettene og bitterstoffene.
- Alternativer er f.eks. en amarone eller en zinfandel og også eventuelt en solmoden chardonnay fra nye verden. Men pass på lite eik – spesielt når det kommer til ny eik.





Dagens oster

- Mozzarella er en italiensk ostetype. Den ble opprinnelig laget av vannbøffelmelk, men tilvirkes i dag industrielt i mange land og av kumelk. Osten er en pasta-fila type og framstår med en gummiaktig konsistens. Mozzarella har hvit farge, er uten skorpe og med en mild, rømmeaktig smak.
- Crottin de Chavignol er en liten, fast chèvre som har fått sitt navn etter landsbyen Chavignol i Centre-Val de Loire. Den har en kremhvite ostemasse og en naturlig skorpe som er dekket med et lag av mugg. Tydelig karakter og lett syrlig. Under modningsprosessen får osten ofte en grønn muggutvikling på overflaten. Ved lagring blir smaken skarpere og konsistensen noe tørrer.
- Brie de Meaux regnes som kongen blant brier. Den fremstilles i Meuseområdet, øst for Paris. Den produseres av upasteurisert kumelk og er derved ustabilisert, dvs. at den har en kjerne som modnes fra ytterkant og inn mot midten. Den fikk sin AOP-betegnelse i 1980.



Dagens oster

- Epoisses er fra Burgund, mellom Dijon og Auxerre, laget av kumelk og vasket i Marc. Fikk AOC i 1991, men er modifisert sist gang i 2004. En kraftig ost som lukter mer enn den smaker. Serveres i treboksen den kommer i, og spises best med kniv.
- Gruyere kommer fra Sveits. Fikk AOC i 2001, og før det kunne også franskmenn lage denne osten som har sine konkurrenter i Comte og Salers. Er en kumelksost, og Alpage lages kun om sommeren når melken er ekstra smaksrik.
- Roquefort er en blåmuggost oppkalt etter Roquefort-sur-Sulzon i det sørlige Frankrike. Laget av sauemelk og lagret i grotter. Roquefort er en meget unik ost med nesten 4000 år lang historie. Alltid salt og med ulik intensitet.



Norsk
Sommelier-
Utdannelse