

Gunnhilds VINFAVORITTER

VINEKSPERT OG SOMMELIER Gunnhild Bjørnsti



Gunnhild har vært Taras faste vinspaltist siden første utgaven i 2005. Hun er journalist og sommelier, og har i en årrekke fulgt med på trender og besøkt vinområder verden over.

I DETTE NUMMERET:

Nyttelse for livsnytere: Sjokolade og vin!

SANKER AV NATUR: Vigdis Rosenkilde stortrives på leting etter spesielle kakaobønner langt inne i regnskogene i Latin-Amerika.

EKTE HÅNDBERK: – Vi er i startgropa på en sjokoladerevolusjon også i Norge, mener chocolatier Vigdis Rosenkilde.



NY TREND: Håndverkskjokolade laget med kvalitetsbønner er en trend som kalles «bean to bar».

SØTT, SANSELIG, SYNDIG OG SMAKFULLT

Vin og sjokolade, passer det sammen? Ja – med den rette dessertvinen! Og helst i kombinasjon med kvalitetssjokolade.

Foto: Gunnhild Bjørnsti og Vigdis Rosenkilde

Det er alltid noe nytt å lære om smak. Det aller siste jeg har oppdaget, er en ny trend innen sjokolademaking. Entusiaster lager egen sjokolade med kakaobønner de roster og maler selv. Dette er virkelig en tidkrevende jobb, men gir det etterlengtede resultatet: En helt fantastisk sjokoladesmak.

Vigdis Rosenkilde er en slik chocolatier. Hun lager varianter av sjokolade utelukkende med kakaobønner hun leter frem selv.

– Jeg er en utejente, forteller Vigdis. – Når jeg er ute i naturen blir jeg ekstra skjerpet. Jeg har alltid elsket å sanke gode råvarer som jeg etterpå tilbereder. Det er en av grunnene

til at jeg ble dratt mot kakao- og sjokoladeproduksjon. Hun har reist rundt i jungelen på leting etter de beste kakaobønnene, og har funnet små plantasjer med kvalitetsbønner.

– Jeg har gått over fjell og padlet rundt i områder uten bilveier. Jeg elsker Sør-Amerika, spesielt Peru! Siste forskning viser også at kakaoen stammer fra nettopp Peru.

Vigdis er en eventyrer og en viktig pådriver i den nye trenden vi kommer til å høre mer om: «Bean to bar» (fra bønne til plate). Slik som vinbønder er opptatt av kvalitet på druen, er moderne kokk velger ut lokale råvarer og en barista tryller frem en deilig kopp kaffe fra nybrente spesialbønner, har

nå denne bevisstheten kommet til sjokoladekunsten. The Chocolate Revolution startet i USA med fem entusiaster, nå er de 500! Ideen er kontroll på kvaliteten av råvarene.

– Jeg har de siste årene åpnet opp for en utrolig spennende smaksverden hvis man har gode bønner. Vi er i startgropa på en sjokoladerevolusjon også i Norge, sier Vigdis.

Jeg ser på tre sjokoladeplater. – De er alle laget av utvalgte kakaobønner fra Peru, av typen chunco. Med 70 % kakao og kun tilsatt sukker.

Varianten «Cusco» er fruktig og floral. Den smaker søt frukt, honning og bjørnebær. Det er kun kvalitets-kakaobønner som kan smake slik, og jeg får en aha-opplevelse. «Piura» er mer elegant. Den smaker friskt, med sitrus, nøttepreg og litt rosiner. Den er lysere fordi den inneholder mer hvite bønner, noe som er sjeldent. «Amazonas» er deilig kraftig, så intens. Som fløyel i mun-

nen og minner om utviklet, moden vin. En vinos sjokolade, tenker jeg.

– «Amazonas»-sjokoladen min er laget på ville kakaobønner høstet av en stamme. Det går ikke veier til farmen, det tar flere timer med båt og tur over fjellet for å komme dit. Kjenn så mye den sjokoladen smaker!

Dette er så spennende, sjokoladeplatene har en eksplosjon av smaksnyanser. Det er som å teste god vin og ta seg god tid til å studere detaljene.

Er disse sjokoladene egnet å servere med vin? Vi finner frem røde dessertviner, med mørk farge, høyt sukkerinnhold, god syre og tanniner. Syre er smaksbærer, så de er en smaksopplevelse i seg selv, ikke for søte. Viner fra Mas Amiel og Banyuls i Sørvest-Frankrike er kjent for å gå til sjokoladedessert. Italienske recioto er laget på tørkede druer, og er en slags søt amarone.

Vi smaker på hver vin, så på en sjokoladedit, så litt vin igjen. Teorien med vin- og matmatching er at vinen skal være litt mer sødmefull enn maten. Slik passer disse vinene helt fint. Rød dessertvin med tanniner går ideelt til mørk sjokolade, og skaper en fin balanse smaksmessig. For lyse dessertviner som ofte serveres til frukt/bær, vil kanskje en lysere sjokolade med sitrustoner harmonere. Det skal vi teste senere.

Det vi sitter igjen med av inntrykk etter smakingen, er at mørk sjokolade til rød dessertvin smaker helt fortreffelig. Og at det er en super idé å servere etter en middag. Så enkelt! Sett frem noen biter kvalitets-sjokolade og et glass dessertvin til gjestene. Ingen annen forberedelse enn å dekke på med tallerken og glass. Vil man ha en utvidet smakstest, kan man selvfølgelig servere flere typer sjokolade eller mer enn én dessertvin.

Er sjokolade sunt? Vi damer tenker både på helse og former.

– Kakao er superfood, med høyt innhold av antioksidanter, over 300 virkestoffer, blant annet teobromin, et sentralstimulerende stoff. Velg kvalitetssjokolade, det er så mye smak i én bit at du blir fort tilfreds-stilt, avrunder Vigdis Rosenkilde. ■

Dessertviner til sjokolade – og annet godt

ANVENDELIG

3091101 Mas Amiel 2014, Languedoc-Roussillon, Frankrike, 279,90 kr, 75 cl (BU)

Deilig dessertvin på grenache-drue, med duft av kirsebær og bjørnebær. Fylldig og med diskre sødme samt friske og rene fruktaromaer. Lang ettersmak med avrundede tanniner. Den passer godt til alle sjokoladearianter, selv den fylldige, fløyelsmyke «Amazonas». Vinsmaken bevarte friskheten og ble ikke for søt. Denne vinen passer også til salte blåmugg-oster, kaker, is og frukter kokt i rødvin.

FRUKTIG

3355402 Vigneti di Moron Recioto della Valpolicella 2013, Veneto, Italia, 209,90 kr, 50 cl (BU)

Herlig dessertvin med hoveddrue corvina (tørket), med lekker floral og krydret duft av syltende mørke kirsebær, svsker og sjokolade med toner av mokka. En intens, fylldig og sødmefull smaksbombe av en vin som balanseres av god struktur og flott friskhet. Konsentrert smak av modne kirsebær, svsker og kaffe. Til sjokoladene smakte den fruktigere, og var en vellykket match. Vinen passer også til panna cotta, risikrem og kraftige oster.

DELIKAT

843002 Le Tordare Recioto de Valpolicella 2012, Veneto, Italia, 319,90 kr, 50 cl (BU)

Denne lages også hovedsakelig på corvina som tørkes for pressing. Duften er rik med noter av sursøte mørke bær, tørket frukt, fat og kaffe. Smaken er fylldig, konsentrert og sødmefull av tørket frukt og mørke bær. Noe mindre søt enn den forrige. Nydelig! Den stod fint til sjokoladene, ble delikat til «Cusco», mer rødbærfruktig til «Piura» og ikke for mektig til «Amazonas». Nam!

KLASSIKER

5322402 M. Chapoutier Banyuls 2016, Banyuls/Languedoc-Roussillon, Frankrike, 199,90 kr, 50 cl (BU)

Dette var den aller første dessertvinen jeg smakte til sjokolade, det er mange år siden. Fortsett er jeg så svak for denne vinen, jeg kan nyte den alene og til sjokolade når som helst. Denne rubinrøde vinen på biodynamisk dyrkede grenache-drue, har en deilig aromatisk duft med intensitet av søte, mørke bær, bitter sjokolade og kaffe. Noen gjenkjenner også noter av sigarkasse. Smaken reflekterer duften, er aromatisk og søt, og med flott balanse mellom sødme og syre. Den er perfekt til de mørke sjokoladene, spiller pent opp under alle varianter. Også nydelig til alle typer sjokoladedessert.

VELLAGRET

3232801 Mas Amiel 15 Ans d'Age, Maury/Languedoc-Roussillon, Frankrike, 399,90 kr, 75 cl (BU)

Så interessant å smake en vellagret dessertvin, 15 år gammel, det er sjeldent! Vinen er laget på hoveddrue grenache og har en flott, moden duft. Man kjenner tørket frukt, nøtter, sjokolade og fint utviklet preg. Smaken har konsentrert sødme, er rund og god og byr på en mer avansert, moden og utviklet vinstil med god lengde. Druer/rennivet selteses for å avbryte fermenteringen, med påfølgende 30 dagers maserasjonstid. Lagres ett år i glassballonger utendørs og videre i 14 år på 350-liters eikefat. For en opplevelse å smake denne vinen til kvalitetssjokolade! Til fylde av «Amazonas» ble den helt fantastisk.

