



## REFERAT

### DIGITALT OST OG VIN KURS ONSDAG 25.11.2020

Chaîne des Rôtisseurs Baillage d' Oslo hadde gleden av å ønske velkommen til et digitalt kurs med temaet «Vin – og ost» ledet av Heidi I Hansen. Kl 19:30 hadde samtlige av de 38 påmeldte logget seg på via Zoom.

Heidi hadde sendt ut en lenke til deltagelse for de påmeldte sammen med et ost og vin kompendium i god tid på forhånd.

Etter at Heidi hadde ønsket alle velkommen innledet hun med å gi en presentasjon av Kulinarisk Akademi, Chaîne des Rôtisseurs Baillage d'Oslo og sin egen bakgrunn og utdanning som Master of Wine, den 8 personen i Norge med denne tittelen blant total 409 personer på verdensbasis.

Hun forklarte rasjonale for de anbefalinger av oster og viner hun hadde valgt til smakingen. Det hun mente er gode kombinasjoner til ost. Videre at vinene er fint priset i form av «good value for money».

Hun understreket viktigheten av at oster er temperert når man skal smake dem. Deretter gjennomgikk hun de kompendier hun hadde sendt ut til smakingen. Hun forklarte deltagerne hva hun anser som viktig når man skal kombinere ost og vin, og at hvitvin er ofte det beste valget. Det ble poengtert røde viner med mye tanniner i rødvin gjør at det blir en «kollisjon» med osten. Vinen overdøver ostens smak. Det blir en vanskelig smakskombinasjon. Hun understreket at en meget godt og vel utviklet rødvin kan passe godt til ost, men aldri til blåmugg ost.

Heidi tok for seg Loire og snakket deltagerne gjennom området generelt og Pouilly Fume og Sancerre spesielt. Videre om druen Sauvignon Blanc.

Hun anbefalte at man minimerer søte tilbehør til oster for å unngå å forstyrre de smaker som er i osten. Den Petit Bourgeois som ble smakt har vært lenge på det norske marked og er et godt kjøp i form av den er en klassisk Sauvignon Blanc.

Deretter ble det smaking av osten Brie de Meaux APO etter at Heidi hadde forklart om osten og produksjonsmetoden. Når man smakte samme vin til denne osten, ble den kanskje litt for svak for å matche osten og Heidi forklarte hvorfor og hvilke viner som ville stått bedre til osten.

Etter dette tok Heidi for seg vinen Russian River Pinot Noir 2019 fra California. Dette omtalte hun som et spennende område.

En «blek» vin, grunnet druen pinot noir, pga det tynne skallet er det lite farge i disse vinene. Brilljant og klart begrunnet at det er en ung vin. Vinen er ikke lagret i nye eikefat. På duft, ungt fersk, friske type frukter. Det kjennes frukter og bær i sin reneste form da det er en så ung vin. Dette var en vin med mindre syre enn den hvite vinen. Smaker av druens egenkarakter. Heidi ville være forsiktig med serveringstemperatur da vinen holdt 14% alkohol, viktig at vinen ikke serveres for varm da vinen opplevelse slapp, anbefalt temperatur fra 14 til 16 grader. Da gir vinen bedre opplevelser. I denne vinen poengterte deltagerne via chatten at det var mye tanniner.

Ostene man skulle smake til denne vinen var Comté eller Gruyère. Heidi forklarte produksjonen av disse ostene.

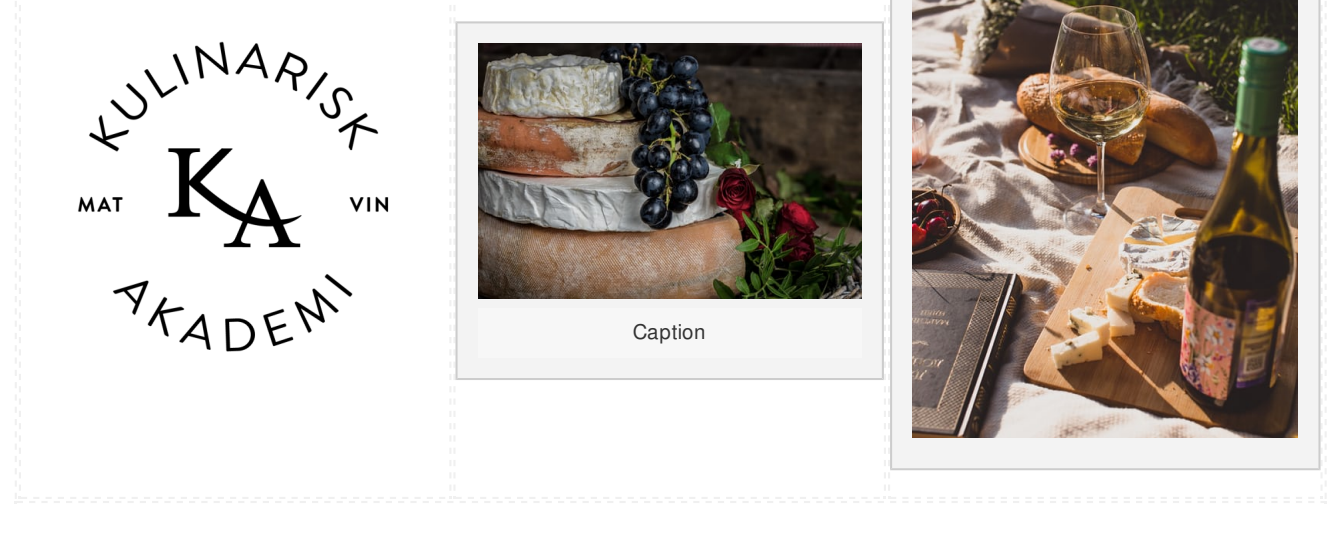
Avslutningsvis snakket Heidi om hvorfor rødvin kan fungere til slike faste oster, men ikke fungerer så godt med myke oster som Brie da tanninene i rødvinene gjør at ostens tekstur blir kornete. Hun snakket også om hvordan det er anbefalt å servere et ostebord i flere omganger med utvalgte viner til de ulike stilene fremfor å velge for mange typer ost og en vin som kolliderer med flere av ostene. Hun anbefaler chevre eller liknende ost med en tørr hvitvin først, for så å nyte faste oster med rødvin og avslutte med en blåmuggost med søtt tilbehør og søt vin til.

En deltager kommenterte bredden av flotte, norske oster som nå er tilgjengelig og Heidi var enig i at det er viktig å kjøpe de gode norske håndverksostene som er tilgjengelig og at mange av disse absolutt er på høyde med det beste av internasjonale oster.

En super digital kveld med en meget dyktig Heidi som skapte hygge i de mange hjem og som gav mye kunnskap om vin og ost.



[Chaîne.no](http://Chaîne.no)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.