

Økologisk fra Champagne



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Helsetrenden med sunnere innhold i mat og drikke har forlengs nådd vinbransjen. Økologisk drift er definitivt kommet for å bli. Det handler om å ha et sunnere utgangspunkt når druene er klare til å bli omdannet til vin. Familien Gerbais har drevet økologisk siden 1996 og det merkes på kvaliteten.



Tradisjonell presse hos Garbais i Champagne

Det er ikke nytt å lage vin mer naturlig og på en bedre måte. Før den industrielle revolusjon hvor traktor og kunstgjødsel gjorde sitt inntog i vinmarkene var den økologiske tilnærmingen langt mer vanlig, dog uten alle sertifikatene man må ha i dag. **Det er jo et paradoks** i 2017 at matvarer må inneholde en deklarasjon over

innholdet mens i vin er det mulig å unngå å formidle hva som faktisk er i den. I stor grad holdes tilsetninger og prosesserer hemmelig for forbrukerne på bestselgerne. Vi mener at Vinmonopolet i større grad bør definere og kategorisere disse industrivinene på lik måte som økologisk og biodynamisk.

Økologisk tilnærming er ikke et særphenomen for enkeltbransjer lenger. Først og fremst er økologi en positiv opplysning når det gjelder vin. I korte trekk betyr det mindre kjemikalier i naturen og dermed også i vårt inntak. Vin er som kjent et bearbeidet produkt av druer, som igjen gjør at økologisk vin kan ha langt mindre innhold av kjemikalierester, enn de friske druene vi kjøper og spiser. Akkurat som med matvarer har vinproduksjonen også en rekke merker og stempel, som garanterer at vinen lever opp til de økologiske krav som stilles. Det finnes mange produsenter som langt på vei er økologiske uten at etiketten er påført stempel og garanti. Det handler om penger, alle sertifiseringer og stempler kan være for dyrt for mange vinprodusenter.

Pierre Gerbais er en liten familieprodusent som holder til i Aube helt syd i Champagne, like nord for Chablis, og jordsmonnet er nesten identisk med Chablis: Kimmeridge. Denne typen jordsmonn består av kalkstein, leire og masse fossile små østers fra juratiden 150-160 millioner år tilbake. Dette gir en ettertraktet sjømineralsk og «krittaktig» duft og smak. I dag drives den 18 hektar store gården i stor grad av Aurélien Gerbais, men pappa Pascal og bestefar Pierre er viktige mentorer, både i den daglige driften og når større beslutninger skal tas. Aurélien hører til den unge generasjon som betegnes som visjonære sammen med Cédric Bouchard, Marie Courtin, Jacques Lassaigne, Ulysse Collin, Horiot og Vouette et Sorbée. Utgangspunktet er fantastisk for Aurélien: I over 20 år har familien drevet økologisk med kun manuelt arbeid i vinmarkene, og ingen bruk av syntetiske eller kjemiske midler. Og ingen tilsetninger i kjelleren. I motsetning til vanlig praksis i Champagne spontangjæres vinene og tilføres så lite svovel som mulig. Pierre Gerbais er en av de små hemmelighetene som finnes på Vinmonopolet. Ekte, prisgunstig, økologisk og så god at de slår merkevarene på smak med god margin.

I Norge har vi en av verdens beste utvalg av Champagne. Stikkordet som vi ofte sitter igjen med når vi oppsummerer hvor det beste utvalget befinner seg er Spesialpolene og bestillingsutvalget. Hvorfor er det slik? Det handler først og fremst om tilgjengelighet på små kvanta flasker og muligheten vinimportører har til å listeføre egne viner. Et godt råd for sommeren er å drikke vin som er økologisk og fra små produsenter. Da er du i hvert fall på god vei til å endre den delen av bransjen som hemmeligholder innholdet i sine produkter.

6867301

Pierre Gerbais L'Originale Pinot Blanc

Lys gulgrønn farge. Frisk epleskrott og sitrustoner på duft. Små bobler. Fruktdrevet fyldig stil. Lang ettersmak med brioche og mineralitet. Sjeldenhet fra Champagne. Druestokker plantet i 1904. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 599,90 (bestilling)

91 poeng (terningkast 6)

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

2166101

Pierre Gerbais Cuvée de Réserve Extra Brut

Middels gul farge. Grønt eple, sitrus og mineraler på duft og smak. Små bobler. Elegant, fruktdrevet med wowfaktor med tanke på prisen kontra kvaliteten Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 329,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

1988601

Pierre Gerbais Prestige Blanc de Blancs

Middels gulrønn farge. Gule epler, sitrus og gjærbakst på duft. Moden konsentrert stil med lang fruktdrevet ettersmak. Mye vin for pengene. Lenge vært en favoritt i basisutvalget

kr 369,60 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

1988501**Pierre Gerbais l'Audace Pinot Noir**

Middels gulgrønn farge. Røde epler, kjeks og mineraler på duft. Konsentrert fruktdrevet med lang god ettersmak. Løftes mye om vinen serveres fra større glass. Passer til: Skalldyr, aperitif.

kr 399,90 (bestilling)**87 poeng (terningkast 5)**

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

1745201**Pierre Gerbais Cuvée de Réserve**

Lys gylgrønn farge. Eple, mineraler og sitrus på duft. Floral elegant stil. Små bobler. Konsentrert lang ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 309,90 (bestilling)**87 poeng (terningkast 6)**

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 24. juni 2017