

Pét nat hva?



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Trender kommer og går i vinverden. Noen ganger kommer vinstiler tilbake og sprer seg som ild i tørt gress. Det har skjedd her. Enkelt forklart er pét nat forkortelsen for pétillant naturel som er fransk og fritt oversatt betyr naturlig boblende.



Pét nat kom for noen år siden til Norge. Pétillant naturel er en samlebetegnelse, og det er ikke alltid at vinene bærer dette navnet. Det kan også stå méthode ancestrale eller col fondo på flasken. De første årgangene var ikke helt vellykket og det var store flaskevariasjoner. Nå er de aller fleste blitt mer stabile på kvalitet og leverer flott vin. Pét nat er vin med mindre kullsyre, bare 2-3 bar trykk mot normalt 6 bar for champagne og annen musserende vin laget med tradisjonell metode. Årsaken til at dette har blitt populært blant konsumentene er

nok en kombinasjon av lavere pris grunnet billigere produksjonsmetode og et behov for en ukomplisert vin med bobler.

Historien sier at det var fra Limoux den første musserende vinen ble laget i verden i 1531. Munkene på Saint-Hilaire klosteret i Sør-Frankrike gjorde vinifikasjonen på metoden som i dag heter méthode ancestral eller artisanale, rural og gaillacoise. Vin som ikke er gjæret ferdig blir tappet på flaske, der den fullfører fermenteringen og beholder CO₂-boblene, gjæringens biprodukt, inne i flasken. Produktet er da lett perlende musserende vin med mye fruktighet og lav alkohol. Så den store forskjellen mellom champagnemetoden og pét nat har med tilsetning av sukker å gjøre. Alt skjer naturlig i pét nat. I champagne og andre tradisjonelle musserende viner blir sukker og gjær tilsatt for å sette i gang annengangsgjæringen.

Det finnes noen helter i vinlandskapet i Norge som har gjort denne trenden synlig for folk flest. All ære til dem. De mektige produktsjefene i Vinmonopolet sørget for å løfte frem vinstilen til nye høyder ved å lansere nye tilbud til stadig større innkjøp til basisutvalget i polets butikker. Og når salgsvolumene øker lanseres det automatisk flere viner laget på méthode ancestral metoden i bestillingsutvalget fra andre vinimportører.

Norge har kommet i en særstilling med sitt utvalg av pétillant naturel og den har funnet sin plass i Vinmonopolets hyller. Til mat kan man nesten bruke den som en hvitvin. Som oftest er vinene med markant syrlighet og med sin lave alkoholstyrke egnet til de lette måltidene med kylling, svin eller salater. De fleste vinene er ufiltrerte, noe som gjør at vinene oppfattes litt tåkete i glasset. Fortvil ikke. Vinene smaker svært godt og har vært en av våre favoritter i sommer. Det vil de være i høst også!

7480801

Biokult Pet Nat 2016

Fra Niederösterreich, Østerrike

Middels lakserosa farge. Perlende vin. Fruktig aromabilde med røde bær og bringebær. Flott syrlighet med fruktdrevet ettersmak. Elegant floral sofiefrukt med balanserte bobler i ettersmaken. Mye vin for pengene.

kr 149,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 6)

NON DOS AS

2738701

Fritz Müller Perlwein Müller-Thurgau Trocken

Fra Rheinhessen, Tyskland

Lys gulgrønn farge. Perlende vin. Fruktig aromabilde med gjær, eple mineralsk struktur. Lang god fruktdrevet ettersmak med syrlig avslutning. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 169,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Winemoods AS

7107401

Peter & Paul Pet Nat 2015

Fra Østerrike.

Lys gulgrønn farge. Perlende vin. Eplemost, sitrus og pære på duft. Naturvin med fruktdrevet ettersmak med syrlig/grapefrukt avslutningen. God matvin Passer til: Lyst kjøtt, skalldyr, salat.

kr 199,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Palmer Fine Wine AS

169701

Dom. Huet Cuvée Brut 2007

Fra Loire, Frankrike

Lys grøngul farge. Perlende vin. Fruktig aromabilde med eple, mineraler og gjær på duft. Knallbra perlende vin med flott konsentrasjon av moden frukt. Passer til: Lyst kjøtt, svinekjøtt, skalldyr.

kr 269,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

5399001

Donkey & Goat Lily's Chardonnay 2015

Fra California, USA

Lys grøngul farge. Perlende vin. Sublim friskt eple, humle på duft. Fruktdrivet stil med topisk fruktkarekter og balansert syrlighet. Vellaget og lettdrikkelig. Passer til: Lyst kjøtt, svinekjøtt, salat.

kr 276,- (parti)

88 poeng (terningkast 5)

Vinarius AS

777901

Robinot Les Années Folles 2015

Fra Loire, Frankrike

Lys ravgul farge. Perlende vin. Spesiell naturvin. Krydder, nøtter og oksidert stil. En vin for den som vil utvikle horisonten. Matvennlig syrlighet. Passer til: Lyst kjøtt, svinekjøtt, salat.

kr 330,- (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

NON DOS AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 26.august 2017